top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VII Nº 72 NOVIEMBRE 2016



CAMINOS DE PASIÓN
PASIÓN, ALEGRÍA, HISTORIA Y TRADICIÓN

ALCARRIA
70 AÑOS DESPUÉS DE CELA

·SORTEO·
DOS NOCHES EN EL HOTEL ALHAMBRA PALACE GRANADA

LANGUEDOC
EL SUEÑO DE PANTAGRUEL



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
J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Pilar 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
Francia. PILAR ARCOS

El atípico otoño con temperaturas altas incluso en los puntos más septentrionales de la península permite presagiar un año turístico de auténtico récord

VISADO DE ENTRADA

Otoño septentrional

Motivos de trabajo me han llevado tres semanas consecutivas a visitar ciudades del norte peninsular, esas en las que siempre llueve y el tiempo no acompaña para que la visita turística sea agradable. Pero hete aquí que si a mediados de octubre en Bilbao los cielos estuvieron claros y las temperaturas superaron con creces la veintena de grados, una semana más tarde, en Santander, hasta fue posible disfrutar de una travesía por la bahía, acompañado en todo momento por un sol llamativo, que era aprovechado por los nativos para tumbarse en las arenas de la playa Los Bikinis.

El remate de mis viajes septentrionales ha sido la visita a San Sebastián, coincidiendo con la despedida del mes de octubre. En el puente del uno de noviembre La Concha estaba a rebosar, con gentes zambulléndose en sus aguas de un color casi tropical. Una playa aprovechada como pocas. A primera hora del domingo no menos de diez campos de fútbol marcados en la arena permiten jugar a chavalines de ambos sexos para disfrute propio y, todavía mayor, de sus progenitores. Más avanzada la mañana desaparecen las porterías balompédicas para ceder el territorio a paseantes y bañistas acompañados de sus mascotas, que juegan con las olas. Nadie se molesta entre sí, todos tienen su espacio y la playa se transforma en una especie de parque público abierto para todos.

Y entre todos ellos, los aficionados al surf, cientos de jóvenes –y decenas de talluditos– se abren su hueco para adentrarse en el mar con intención de cabalgar las olas, que parecen más interesantes, según se aprecia por el número de practicantes, al otro lado de la desembocadura del Urumea, en la playa de Zurriola, con el Kursaal como testigo inmóvil.

Terrazas llenas hasta la bandera, lo mismo en Gros que en Antiguo, los bares de la Parte Vieja, repletos, los mercados de artesanía y de productos gastronómicos plagados de curiosos y compradores. Y el comentario siempre el mismo: ¡vaya tiempo que tenemos!



Por todas partes, propios y extraños de distintas nacionalidades –británicos, japoneses, alemanes y sobre todo franceses, que tienen Donostia a tiro de piedra– se relevan en la visita a las iglesias de San Vicente y de Santa María, a la catedral del Buen Pastor, al Peine del viento y el funicular, disfrutando de una ciudad abierta en otoño animados por unas temperaturas inusuales que, mucho me temo, van a contribuir a que el récord de 60 millones de visitantes alcanzado en España hasta septiembre se vea incrementado cuando se echen las cuentas de cuantos han pasado por el norte, el este, el sur, el oeste, el centro o las islas durante el mes de octubre. No parece que la cifra de 74 millones apuntada para 2016 sea inalcanzable. Las temperaturas así lo han querido.

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

"Viajar sirve para ajustar la imaginación a la realidad, y para ver las cosas como son en vez de pensar cómo serán". Samuel Johnson, poeta, ensayista, biógrafo y crítico literario inglés(1709-1784)



08 EL SUEÑO DE PANTAGRUEL

El Languedoc-Rosellón fue una antigua región de FRANCIA, hoy dentro de la denominación de Occitania. Posee una riqueza patrimonial y cultural excepcional: mar, montaña, naturaleza, cultura, gastronomía…



62 VIAJE A LA ALCARRIA

Recorremos, 70 años después de que lo hiciera Camilo José Cela, el viaje más famoso del Premio Nobel de Literatura. Desde Guadalajara a Pastrana, pasando por Torija, Cívica, Masegoso, Cifuentes, Zorita, Gárgoles de Arriba, Budia, Sacedón, Tendilla, La Puerta, Casasana, Pareja, Durón, El Olivar, Valdenoches… Un itinerario de novela



34 CAMINOS DE PASIÓN

Tan primordial es el papel del dulce mostachón en la vida utrerana que hasta el festival flamenco de Noviembre, Festival del Mostachón, ha cogido su nombre

74 LA NAVIERA SUIZA BOTARÁ UN NUEVO CRUCERO EN JUNIO DE 2017

En esta ocasión nos hemos adelantado no solo al viaje en sí, sino incluso a la existencia del medio de transporte. El MSC MERAVIGLIA, primero de los ocho barcos que ampliarán la flota de la naviera suiza, estará operativo en junio



Y ADEMÁS…

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Otoño Septentrional"

06 SORTEO
Dos noches de alojamiento y desayuno para dos personas en el histórico Hotel Alhambra Palace Granada

80 HOTELES
· Sweet In
· NH Ciudad de Santander
· Hotel Santos Balneario Las Arenas
· Publireportaje Sallés Hotel & Spa Cala del Pi 5*
· Noticias hoteles

100 GASTRONOMÍA
· Restaurante Mejillón
· Noticias

108 ENOLOGÍA
· Carlos Moro
. La Guardia
. MG Wines
· Habla
· Huno
· Noticias

118 BAZAR
. Belleza
· Bazar niños
. Bazar varios

124 PISTAS
. Carla Pires
· Noruega
. Legumbres
· Libros

130 AEROLÍNEAS
. Noticias

132 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO
"Psicología del viaje"

SORTEO











& topVIAJES

TE INVITAN

2 noches en régimen de alojamiento y desayuno para dos personas en el histórico Hotel Alhambra Palace Granada*

www.h-alhambrapalace.es

* Según disponibilidad. No aplicable en temporada alta, verano, semana santa, puentes y navidad. Válido hasta el 30 de abril de 2017.

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de dos noches en régimen de alojamiento y desayuno para dos personas en el **HOTEL ALHAMBRA PALACE GRANADA**. 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 3 de diciembre de 2016. La única condición es que el premiado se haga fotos en las que aparezca disfrutando del premio y realice un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

LANGUEDOC

EL SUEÑO DE PANTAGRUEL

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

Surtido de macarons en Les Grands Buffets de Narbona.

El Languedoc-Rosellón fue una antigua región de Francia, hoy dentro de la denominación de Occitania. Posee una riqueza patrimonial y cultural excepcional: mar, montaña, naturaleza, cultura, gastronomía…



Les Halles (mercado de abastos) en el centro de la ciudad a orillas del canal de la Robine, fue inaugurado en 1901. Es un monumento en sí mismo gracias a su interesante arquitectura de hierro, vidrio y piedra. Los domingos por la mañana tiene el aliciente añadido de un mercadillo en el exterior.

Cuando de pequeño estudié francés (heureux temps!), de vez en cuando la profesora nos hacía leer párrafos de alguna de las novelas sobre Gargantúa y Pantagruel de François Rabelais, un escritor francés del siglo XVI. Aparte de para pasar el rato con las aventuras extravagantes y satíricas de dos gigantes bonachones, padre e hijo, me sirvió para acercarme, sin saberlo entonces, al hedonismo y a la narración satírica que tanto me gusta hoy que ya soy más mayorcito. También a aprender que "pantagruélico" es un adjetivo admitido en el castellano para referirse a comidas abundantes, casi excesivas, placer pecaminoso de dioses.

Pues en el restaurante Les Grands Buffets, de la ciudad de Narbona, me acabo de encontrar un cartel con un texto que aparecía en aquellas novelas. Está sobre la parrilla de asadores y dice "Fay ce que vouldras" ("Haz lo que quieras", en francés antiguo). En la obra de Rabelais, la frase se sitúa en el frontispicio de una abadía como declaración de principios de la libertad que se goza dentro del edificio. Aquí da a entender al comensal que en cuestión de alimentos no hay límite en este establecimiento y que se puede hacer, pedir, escoger lo que se quiera.

LANGUEDOC-ROSELLÓN

El Languedoc-Rosellón fue una antigua región de Francia, desaparecida el 31 de diciembre del 2015, engullida por la denominación más amplia de Occitania. Posee una riqueza patrimonial y cultural excepcional, y aunque se ha modificado la delimitación geográfico-política, no ha cambiado el mar, la montaña, la naturaleza, el patrimonio, la cultura… ni la refinada producción vitivinícola, que aporta características muy concretas a su paisaje.

LOS BUFÉS

Generalmente, al hablar de bufés pensamos en una oferta de comida autoservicio sin limitación de cantidad y no excepcionalmente buena. De los primeros "self service" de los años 60 a los "all you can eat" (todo lo que puedas comer) de nuestros días la calidad no ha variado en exceso. Sin embargo, todo esto ha cambiado significativamente con restaurantes como Les Grands Buffets, un atractivo turístico de primer orden por el que muchos turistas viajan a la ciudad de Narbona. Un local



Si Les Halles de París eran para Zola "el vientre" de la capital francesa, los de Narbona son el estómago del Languedoc y de todo el Gran Sur. Bajo su estructura metálica eiffeliana se alojan más de 70 tiendas de alimentación: charcuterías, fruterías, panaderías, carnicerías, pastelerías, pollerías, pescaderías, bares…

Almenas y murallas del Castillo de Carcasona, vistas desde el río Aude.



Ostras en vez de sal
Las ostras francesas más apreciadas han sido tradicionalmente las del Atlántico: Arcachón en la Gascuña y Belons en la Bretaña. Pero últimamente se han añadido a la lista otras criadas en el Mediterráneo. Este es el caso de las ostras de Gruissan, cerca de Narbona. Durante siglos la vid y la sal han sido las fuentes de ingresos de esta zona, desde que los romanos la utilizaron como "salario" para pagar a sus tropas, hasta hace unos pocos años. Pero hoy la sal es barata y las salinas están en declive. En 2007 surgió la idea de cultivar ostras junto a estas marismas, especialmente en la isla de San Martín, y en el verano de 2010, ya era una realidad.
De sabor yodado y carne abundante y firme, las ostras de Gruissan se producen aún en pequeñas cantidades, unas 150 toneladas al año.



A la lista de las mejores ostras francesas: Arcachón y Belons hay que añadir ahora las de Gruissan, cerca de Narbona

distinto en el Languedoc, muy cerca de la frontera con España, un poco más allá del mítico Perpiñán donde muchos españoles se quitaron la modorra del tardofranquismo peregrinando a ver películas "picantes, de desnudos". Local que pretende elevar el nivel culinario de los autoservicios sin que le siga proporcionalmente el nivel de precios. Uno de los bufés más grandes de Europa, en los que se puede saborear sin límite una cuidada selección de las recetas tradicionales de la alta cocina francesa en un ambiente aparentemente refinado.

Su propietario, Louis Privat lo resume así: "Abrimos en 1989 y fue el primer restaurante en Francia que ofreció un bufé de alta calidad. Hoy, cocineros con tres estrellas Michelin nos han felicitado públicamente, como Michel Gérard, o incluso celebran aquí fiestas con sus empleados, como Gilles Goujon".

Les Grands Buffets cuenta con diferentes salones y capacidad para 500 comensales. Se pueden alquilar pequeños comedores privados. Todo el local está decorado con maderas oscuras (mucha caoba), barras de latón dorado, mamparas de cristales esmerilados, persianas venecianas y gran profusión de plantas naturales, lo que le dan un aspecto de bistró de lujo. Iluminación muy estudiada y vajilla y mantelería blancas.

En el centro de la gran sala hay un mostrador dedicado a lo que nosotros llamamos patés, pero que con más propiedad habría que denominar foie grass, o si queremos castellanizarlo, ¿por qué no?, fuagrás. Al lado, el asador rabeliano a la vista de los comensales en el que varios chefs cocinan los platos calientes según los gustos de los clientes "… lo que quieras". Lechones y corderos enteros, entrecots, tournedos, chuletas, magret de pato, pollos de corral de los Pirineos, codornices, riñones de ternera… Sobre una panoplia asadores al ast en los que dan vueltas y vueltas llas viandas.

NARBONA ESTÁ A SOLO 15 KM. DE LA PLAYA.
Así que no es extraño que el mar esté muy bien representado en este bufé. Destaca entre toda la oferta marinera una enorme fuente de mariscos compuesta por ostras de Gruissan (ved despiece en estas páginas), bogavantes, almejas, cangrejos, gambas, mejillones, bocinas (caracoles), rodaballos y otros pescados locales; ancas de rana, caracoles de Borgoña; salmón presentado en todas las formas imaginables: ahumado, Bellevue (con gelatina), marinado al eneldo, Gravelax (marinado a la escandinava), en ensalada, en mousse… Así como una excelente bullabesa



Delicatessen
Entre las delicatessen de Les Grands Buffets no podían faltar los jamones serranos. Perniles a los que accede libremente el comensal cuchillo en mano.
La isleta de los quesos es posiblemente una de las más concurridas. Este restaurante pasa por ser el que tiene la mayor oferta de quesos de Europa (45 ó 50 variedades, según los días), que va desde una gama completa de Roquefort, hasta el Gorgonzola, pasando por el Emmental, y el parmesano.



Les Grands Buffets de Narbona es uno de los restaurantes autoservicio más grandes de Europa, en los que se puede saborear sin límite una cuidada selección de las recetas tradicionales de la alta cocina francesa









(sopa de pescado).

La isleta de los quesos es posiblemente una de las más concurridas. Este restaurante pasa por ser el que tiene la mayor oferta de quesos de Europa (45 ó 50 variedades, según los días), que va desde una gama completa de Roquefort (incluido el Papillon), hasta el Gorgonzola, pasando por el Emmental, y el parmesano. Desafortunadamente no encontré ninguno español, no sé si porque no había o porque ante tanta oferta es difícil apreciarlo todo. A veces la ingente abundancia es contraproducente.

La pastissérie (pastelería) francesa está presente en un amplio mostrador digno de un cuento infantil o de la pesadilla de un diabético. Más de un centenar de variedades de las que unas cuantas, como macarons, tarta tatín, selvanegra, milhojas, París-Brest (roscones rellenos), son elaboradas diariamente por maestros pasteleros. Y no es difícil encontrar alguna que otra delicia turca o los baklavas otomanos. Y para colmo de los golosos, una gran fuente de chocolate líquido que mana constantemente para que embadurnemos de cacao lo que deseemos, siempre que sea comestible.

En una zona vitivinícola por excelencia, la oferta de vinos tampoco se queda corta. Una carta con más de 70 referencias que se pueden degustar por botellas o por copas. En este último caso se adjunta con cada una la reseña con los datos de la bodega y la añada. Y aunque el vino se cobra aparte, los precios se ajustan escrupulosamente a los del distribuidor. Evidentemente, el negocio de Les Grands Buffets no está en estos caldos.

No todo el mundo puede acceder a las cocinas, pero los que vamos con recomendación hemos podido comprobar la extrema limpieza de todo tipo de cacharros y aparatos con las últimas innovaciones tecnológicas. Hay quien ha dicho que más que unas cocinas parecen galerías de arte, ya que sus paredes están decoradas con cuadros vanguardistas. Todo el confort de la madera y la elegancia del latón de los comedores, aquí se convierte en la luminosidad del acero y el aluminio. Hilo musical sobre los fogones.

En el exterior hay unos exuberantes y frondosos jardines, ideales para comer en familia, diseñados por el veterano paisajista André Gayraud,



Todo el local está decorado con maderas oscuras, barras de latón dorado, mamparas de cristales esmerilados, persianas venecianas y gran profusión de plantas naturales, lo que le dan un aspecto de bistró de lujo. Iluminación muy estudiada y vajilla y mantelería blancas. A la derecha, la gran fuente de chocolate líquido.

Estación de ferrocarril de Narbona, parada del Ave.



Iglesia de Nuestra Señora de Lamourguier en Narbona.



Terraza en la Plaza del Ayuntamiento de Narbona.



“El vino a cielo abierto”
Gérard Bertrand (nacido en Narbona en 1965) es lo que ahora se llamaría una mezcla de heredero y emprendedor. Jugador de rugby dejó este deporte para hacerse cargo de la finca familiar cuando su padre murió en accidente de coche. Pero no satisfecho con seguir los pasos de su progenitor se lanzó a la vitivinicultura ecológica y creativa. Hoy posee 11 viñedos entre los que destaca el Château l’Hospitalet. En 2013 le concedieron el título de Cosechero del Año en el capítulo del vino tinto. Entre sus obras más queridas está el Code Rouge, un espumoso a base de uva Chardonnay, Chenin y Mauzac, y el libro autobiográfico “Le vin à la belle étoile” (El vino a cielo abierto) que ha ganado el primer premio de los Gourmand World Cookbook Awards, en la categoría de Vinos y Bebidas.



Château l’Hospitalet es uno de los viñedos de Gérard Bertrand, Cosechero del Año 2013 y creador del Code Rouge, un espumoso a base de uva Chardonnay, Chenin y Mauzac

y salpicados por unas extrañas esculturas de estilo polinesio de Hervé Di Rosa, destacado representante del llamado “arte modesto”, y actualmente afincado en Lisboa.

Y ahora llega lo más sorprendente. El precio por persona del bufé es de 32,90€ sin incluir las bebidas, pero ya he dicho que los vinos se despachan a precio de distribuidor, es decir, la relación calidad-precio es excelente. Los niños de hasta 5 años acompañados por un adulto comen gratuitamente, y si tienen de 6 a 10 años, a mitad de precio: 16,50€. Entonces ¿dónde está el negocio? Nos cuentan que tienen unos 270.000 comensales al año, cifra que quieren aumentar rápidamente.

Con todo, hay quienes no entienden que un autoservicio, por muy bueno que sea, pueda situarse en la cabeza de los establecimientos de restauración. Son aquellos para los que la comida, además de entrar por los ojos, la nariz y el paladar, supone un rito fascinante en el que el oficiante (léase jefe de sala o camarero) juega un papel muy importante a la hora de servir la mesa. Y es que, el bufé aunque se vista de seda…

En mayo pasado, el programa MasterChef de Televisión Española se grabó en “Les Grands Buffets” de Narbona. Era la primera vez que se rodaba fuera de España. ¿Sintomático?

Les Grand Buffets se encuentran en el llamado “Espace de Liberté” (54 Avenue du General Leclerc) de Narbona. Desde la estación de ferrocarril se puede ir a pie en solo 10 ó 15 minutos. Se trata de un complejo de piscinas, bolera y pista de hielo coronado por una pirámide de cristal, remedo de la del Louvre de París. Me cuentan que ante un escenario tan desgarbado ha habido quien se ha dado la vuelta sin creerse que allí iba a encontrar tan elegante restaurante.

NARBONA

Narbona, la que fuera capital de la provincia romana Galia Narbonense (por ella pasaba la calzada llamada Vía Domitia), fue un importante burgo medieval y hoy, con poco más de 50.000 habitantes, es una ciudad tranquila y agradable rodeada por un entorno natural muy bien conservado, que mantiene una excelente calidad de vida.

Ciudad eminentemente mediterránea, posee un casco histórico amable y un entorno natural que ofrece mútiples posibilidades tanto para el descanso como para el ocio deportivo en el mar y en la montaña.







Encanto de verdad

Entre Narbona ciudad y Narbona playa hay 15 km. de campiña ocupada principalmente por viñedos y garriga (monte bajo). Uno de los más importantes, con vistas al Mediterráneo, es el de Château l’Hospitalet, mil hectáreas de viñas en medio de las que se encuentra un hotelito con encanto, pero con encanto de verdad. Es uno de los 11 pagos propiedad del enólogo Gérard Bertrand. Lo compró en 2002 con restos de un antiguo hospicio, cuyo origen se remonta a 1561. Reconstruido y renovado en 2016, presenta un estilo sencillo de casa de campo sin artificios y cómoda, en torno a un gran patio central.





Carcasona mantiene el espíritu medieval que ha hecho que sea una de las ciudades más turísticas de Francia



Desde la plaza del Ayuntamiento parten varios itinerarios que transcurren por sus dos mil años de historia. El Palacio de los Arzobispos es en realidad un conjunto de edificios de distintas épocas con interesantes muestras de arquitectura carolingia, románica, gótica y renacentista.

Como siempre, hay que pasear por sus calles y callejuelas, sentarse a tomar un café en alguna de sus terrazas y acabar en la estación de tren adonde llega el Ave español. Aunque no es un edificio muy antiguo (mediados del siglo XIX) tiene todo el espíritu de las viejas "gares ferroviaires" en las que parece que va a llegar en cualquier momento un convoy con locomotora de vapor.

LES HALLES

El viajero entendido en materia gastronómica no puede perderse Les Halles (mercado de abastos) en el centro de la ciudad a orillas del canal de la Robine. Inaugurado en 1901, bajo su cubierta de cristal y metal alberga unas 70 tiendas que harán las delcias de los turistas pantagruélicos e incluso de los más moderados.

VIÑEDOS

Entre Narbona ciudad y Narbona playa hay 15 km. de campiña ocupada principalmente por viñedos y garriga (monte bajo). Uno de los más importantes, con vistas al Mediterráneo, es el de Château l'Hospitalet, mil hectáreas de viñas en medio de las que se encuentra un hotelito con encanto, pero con encanto de verdad.

Es uno de los 11 viñedos propiedad del enólogo Gérard Bertrand. Lo compró en 2002 con restos de un antiguo hospicio cuyo origen se remonta a 1561. Reconstruido y renovado en 2016, presenta un estilo sencillo de casa de campo sin artificios y cómoda, en torno a un gran patio central.

Hotel y viñedo están íntimamente unidos. Los huéspedes pueden experimentar todas las actividades relacionadas con la vitivinicultura. Desde la degustación y compra de los afamados caldos de Gérard Bertrand, hasta clases de cata, actividades de poda de viñas o vendimia (según la época), siempre en máxima armonía con la naturaleza, como lo corrobora que todo el proyecto haya sido galardonado con el "Domaine Carbone Neutre" en reconocimiento a su nulo impacto medioambiental.

FESTIVAL DE JAZZ

Y para completar su oferta, cada verano desde 2004, el Château l'Hospitalet organiza un festival de jazz. En el de 2016, 5.600 personas acudieron a las cuatro veladas en las que actuaron Selah Sue, Jamie Cullum, Johnny Clegg y Diana Krall.

Arriba, contenedor de oruja (residuos de la uva después de haber sido prensada) en Château l'Hospitalet. A la derecha, una de las pocas casas antiguas que quedan sin restaurar en Carcasona.

La Rue Trivalle de Carcasona, por la que se sube al castillo.







Ciudadela Cátara
Carcasona, a 63 km. de Narbona, es una importante localidad cultural, famosa por su ciudadela cátara amurallada incluida en 1997 en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Un conjunto arquitectónico medieval que se encuentra en la margen derecha del río Aude, restaurado en el siglo XIX. En estas tres fotos vemos la ciudadela y sus murallas y el Ecce Homo del Calvario de Villanière en el museo del castillo.

Barrio medieval junto al castillo de Carcasona.



Restaurante “L’Art de vivre”.

CARCASONA

Desde Narbona es muy aconsejable acercarse a la ciudad de Carcasona, a sólo 63 km. Importante ciudad medieval famosa por su ciudadela cátara amurallada, incluida en 1997 en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Se encuentra en la margen derecha del río Aude, un conjunto arquitectónico medieval restaurado por Eugène Viollet-le-Duc en el siglo XIX. Sin embargo no siempre presentó el aspecto actual. En el siglo XIX era tal su decrepitud, que a punto estuvieron de derribar definitivamente sus viejos muros. Afortunadamente una campaña popular consiguió su restauración. El movimiento fue dirigido por Próspero Merimée, el autor de la Carmen que Bizet convirtió en ópera, de la que una reivindicativa Carmen Sevilla llegó a cantar “Yo soy la Carmen de España, y no la de Merimèe...”

La ciudad está imbuída por el estilo arquitectónico militar del medievo, lo que la ha convertido en uno de los lugares de Francia más visitados por los turistas.

El Castillo Condal (s. XII) fue la residencia de los vizcondes de Carcasona. Su inconfundible silueta asimétrica con torres de diferentes estilos albergó la vida palaciega de varios siglos.

La Basílica de Saint Nazaire fue catedral hasta 1801, cuando fue sustituída por la actual catedral de Saint Michel, en la parte baja de la ciudad. Pero ha mentenido intacta la belleza de sus muros románicos del siglo XI. La de Saint Michel fue construida en el siglo XIV.

GUÍA PRÁCTICA

FRANCIA



CÓMO LLEGAR

En tren. **Renfe y SNCF** (**www.renfe-sncf.com**) crearon en 2013 una alianza estratégica que han hecho posible la primera conexión internacional de Alta Velocidad entre España y Francia. Modernos convoyes tipo Ave S-100 (en la imágen) o TGV Euroduplex hacen posible que se pueda llegar a Narbona desde Madrid en cinco horas, sólo en dos si es desde Barcelona.

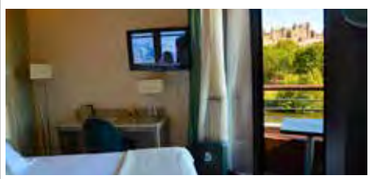
Durante todo el año, cuatro frecuencias diarias unen ambos países, que se incrementan a seis en la primavera y hasta siete en la temporada de verano.



Además de la comodidad de desplazarse entre estaciones, subiendo y bajando en el centro de las ciudades, este tren ofrece en su precio “All inclusive” poder llevar hasta 3 maletas.

DÓNDE DORMIR

A 11 km. de Narbona se encuentra el **Hotel Le Château L’Hospitalet** (**www.chateau-hospitalet.com/es/**), un 3 estrellas con encanto de 38 habitaciones. Arquitectura rural, apartado del mundanal ruido en medio de una prestigiosa finca vitivinícola. Bodega, degustación de vinos, actividades relacionadas con el viñedo y el enoturismo. Excelente restaurante.



En la parte baja de Carcasona, en la orilla izquierda del río Aude y frente a las murallas medievales de la ciudad, está el **Hotel Les Trois Couronnes** (**www.hotel-destroiscouronnes.com**) un cuatro estrellas con excelentes vistas al castillo (en la foto) al que se llega paseando en solo un cuarto de hora. Setenta habitaciones confortables, aunque no demasiado amplias, como sucede con buena parte de los hoteles franceses. Piscina cubierta climatizada abierta todos los días de 10:00 a 20:00.

QUÉ Y DÓNDE COMER



La gastronomía de Languedoc combina las recetas tradicionales mediterráneas con otras procedentes de Italia y de las regiones francesas de Tarn y Aveyron.

Destacan en la zona gran cantidad de excelentes quesos, como el pélardon de leche cruda de cabra, o el azul de Causses a base de leche de vaca. Las Anchoas de Colliure (pueblo en el que murío Antonio Machado), la miel de las Cavenas, el foie-gras...

Entre los platos calientes cabe citar el cassoulet de Castelnaudary, una especie de fabada, guiso de origen medieval con alubias blancas, carne de pato y/o cerdo, tocino... todo ello cocido a fuego lento. Y el aligot, parecido a la fondue de puré de patata con ajo y queso fresco Tomme de Aubrac.

Pues prácticamente de todo esto y mucho más se encuentra en L**es Grands Buffets** (**www.lesgrandsbuffets.com/es**) de Narbona, peculiar restaurante autoservicio del que se habla ampliamente en este reportaje. En la foto, uno de sus reservados.



Otro local recomendable es el **“L’Art de vivre”**, restaurante del **Hotel Le Chateau L´Hospitalet** donde el Chef Patrick Juhel propone una cocina sencilla pero creativa, fiel a los productos frescos regionales y de temporada. Valga como ejemplo el huevo bio (en la imagen) mi cuit (pasado por agua) con corteza de apio silvestre de montaña, crema y jugo reducido.

MÁS INFORMACIÓN

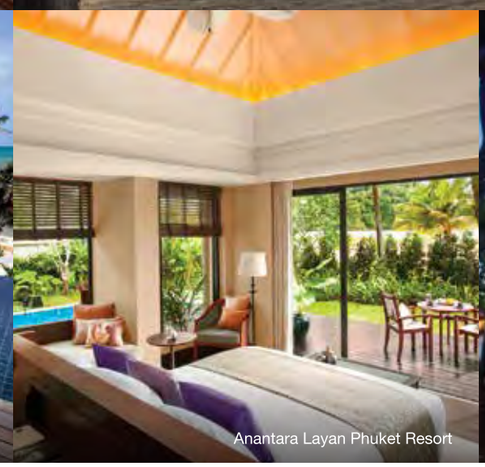
Narbona: **www.narbonne-turismo.es**
Carcasona:
www.turismocarcassonne.es


Anantara Sathorn Bangkok Hotel


Anantara Mai Khao Phuket Villas




Anantara Lawana Koh Samui Resort


Anantara Layan Phuket Resort


Anantara Bophut Koh Sa

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

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

ANANTARA
HOTELS · RESORTS · SPA

CAMBODIA · CHINA · INDONESIA · MALDIVES · MOZAMBIQUE · THAILAND · QATAR · UNITED ARAB EMIRATES · VIETNAM · ZAMBIA
OPENING SOON: OMAN · SRI LANKA

CAMINOS DE PASIÓN

PASIÓN, ALEGRÍA, HISTORIA Y TRADICIÓN EN ESTE RECORRIDO ÚNICO POR EL CORAZÓN DE ANDALUCÍA

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

Vista desde el santuario de la Virgen de la Sierra.

Tan primordial es el papel del dulce mostachón en la vida utrerana que hasta el festival flamenco de Noviembre, Festival del Mostachón, ha cogido su nombre



Estatua del cantaor Enrique Montoya, natural de Utrera.

Pasión es la palabra que define una ruta donde la emoción y la sorpresa aderezan la visita a los municipios de Utrera, Écija, Carmona, Osuna, Puente Genil, Cabra, Lucena, Priego de Córdoba, Baena y Alcalá la Real, que salpicados entre las provincias de Sevilla, Córdoba y Granada suponen los Caminos de Pasión, elegidos por su monumentalidad, su historia y su carácter. Legados que se remontan a la época romana, medieval y moderna con valiosos testimonios de los estilos andalusí , barroco y renacentista. Les une el salero y la hospitalidad con que reciben al visitante y les diferencia las peculiaridades ya sean gastronómicas, folclóricas o históricas que cada población ofrece.

Aunque el hilo conductor sea su entusiasmo por todo ritual relacionado con la Semana Santa, para la que agrupados en hermandades viven el año entero, una forma de vida más que nada...Caminos de Pasión entraña una exquisita oferta para durante todo el año disfrutar de los muchos atractivos de estos privilegiados pueblos del interior de Andalucía.

UTRERA (SEVILLA)

A orillas de las marismas del Guadalquivir, Utrera huele a jazmín, suena a flamenco y sabe al dulce y famoso Mostachón de Utrera. Su centro histórico no tiene desperdicio, especialmente en los barrios de Santiago y Santa María donde los palacios se codean con iglesias y conventos por los que sus habitantes pasean, charlan, se sientan en las muchas terrazas, como si tal cosa, mientras que el recién llegado , con la boca abierta, no da a basto para mirar aquel tejado, aquella fachada o aquel interior barroco que le sorprende por su minuciosa belleza. Destaca el santuario de Nuestra Señora de la Consolación que expone estilos barroco, mudéjar y neomudéjar, antiguo enclave de la Romería, hasta que se prohibió sacar a la virgen y con ello la romería languideció, desapareciendo. Aún así al santuario le rodea un floreado parque del color del albero que le tapiza, con juegos para los niños, y bancos para los mayores y allí se celebra cada 8 de Septiembre la fiesta de su patrona, la Virgen de la Consolación, a la que acuden



Taller de la escultora imagenera Encarnación Hurtado Molina en Utrera.

Rafael Silva cuenta en la Yeguada Cárdenas, como Felipe II quería un caballo que realzara su estampa cuando el pueblo le viera sentado a sus lomos. Y así fue, la elegancia y postura del pura raza no tiene competidor



Órgano en la iglesia de los Descalzos de Écija.



peregrinaciones de pueblos vecinos, llenando las casetas del parque , a modo de una pequeña Feria de Abril Sevillana. En la visita al centro de Hermandades, se trasluce la importancia de esta figura en la vida utrerana . De 50.000 habitantes que cuenta la ciudad, 10.000 pertenecen a una hermandad, que se reúne durante todo el año para gestionar diferentes eventos, relacionados con las muchas fiestas religiosas , entre ella las reina de todas, la semana de pasión. De las veinte hermandades con las que cuenta Utrera las hay con diferentes nombres, vestidos, e incluso cometido, ya que cada cual tiene su momento estelar , sus salidas y sus pasos. Conocida es le hermandad de los gitanos que sale al anochecer, llenando las calles de exaltación con sus saetas. Pero no solo son saetas lo que se escucha en Utrera. Notas flamencas flotan en el aire esta ciudad honorífica del flamenco que ha dado cantaores de la talla de Fernanda y Bernarda de Utrera, Enrique Montoya y Bambino, entre otros. Y de la hermandad gitana y de un potaje que organizaron regadito con vino y aplaudido con palmas y cantos surgió el festival flamenco más vetusto de España, el Potaje Gitano de Utrera que se celebra el último sábado de Junio.

El Mostachón es tan relevante en Utrera que el no saber de su existencia supone una severa falta. Esta torta abizcochada tiene su máxima expresión en el establecimiento de Diego Vázquez y es la reina entre las milhojas, el tocinillo de cielo y los muchos y deliciosos postres de este añejo local que pronto se convertirá en el Museo del Mostachón. Caminando entre palacios y plazas hasta dar con la casa de los Hermanos Quintero hijos de la ciudad, se sigue entre conventos y callejuelas, cuando nada más atravesar el arco aparece el restaurante “Besana Tapas” de Curro Sánchez premiado con el mostachón del año 2016 por su sabiduría en elaborar tapas con productos locales e incluso hacer un menú idóneo para la gran semana, la semana santa, en que el incienso, el azahar y la cera protagonizan el sabor de sus exquisitos platos. Figura imprescindible la de la escultora imaginera Encarnación Hurtado Molina

Vista de Carmona desde la fortaleza..



Cazando grillos en el paisaje típicamente andaluz del Parque Natural Sierras Subbéticas.

En la romería de la Virgen de Sierra en Cabra cuando suben a su patrona al santuario.









que continuando la trayectoria de su padre Pedro Hurtado se ha especializado en la escultura sacra Sevillana y abre su taller que es a la vez su hogar , donde muestra sus relieves barrocos y algún titular , contando como sus tallas componen muchos de los pasos andaluces que los costaleros acarrean durante las festividades religiosas. Sus manos fuertes y angulosas moldean la figura titular que estará en el taller un año antes de que su marido proceda al dorado final del que es especialista. Cae la noche y Utrera se llena de vida. Los niños corretean por sus estrechas calles , y la gente acude a los bares de tapas como el restaurante el Arco , maestro en hacer malabarismos con sus productos de siempre, saboréese la torta de Inés Rosales con mermelada de tomate y bacalao ahumado entre otros manjares.

ÉCIJA (SEVILLA)

Hablar de Andalucía es hacerlo del pura sangre español que si ya autores romanos como Plutarco y Séneca aludieron a él como el caballo de Hispania, tuvo su máximo apogeo cuando el rey Felipe II creó las caballerizas reales de Córdoba, escogiendo los mejores sementales y yeguas para la cría. Todo esto y mas lo explica con conocimiento y gracejo Rafael Silva en la Yeguada Cárdenas donde se crían para la venta los pura raza. Rafael dirige la comitiva introduciendo a la yeguada de 150 yeguas y 50 sementales. Los presenta por su nombre y su edad. Las yeguas jovenzuelas se acercan a la valla e incluso se aglutinan asomando las cabezas para ver a los visitantes. “Son jóvenes y cotillas” dice Rafael. Las rezagadas son las más ancianas que ya están de vuelta y no tienen curiosidad. En cuanto a los sementales unos giran en el círculo de entrenamiento mientras que los adolescentes galopan atolondrados al ver caras nuevas . Dejando a los amigos equinos, llega la hora de descubrir este municipio llamado Écija, cuyo asentamiento data del s. VII AC. Sus atractivos son muchos y variados, desde la barroca y rococó iglesia de Los Descalzos en donde despunta el imponente órgano de sobresalientes trompetas , pasando por la Casa de La Palma que aún habitada , cuenta con algunas estancias solariegas para el disfrute del visitante , hasta el Museo Histórico Municipal del Palacio de Benamejí que tiene nueve salas de arqueología donde se muestran mosaicos romanos , entre los que destacan las Estaciones del año. Antonio Fernández Ugalde, Director del Museo y arqueólogo explica la importancia de los hallazgos arqueológicos y alaba a la hermosa y única “Amazona Herida”. La ciudad de las Torres y del Sol, conocida en tiempos como la

La capilla del Sagrario en la iglesia de San Mateo de Lucena, gran exponente del barroco andaluz.



Refrescándose en el barrio agrabense de La Villa.

Priego de Córdoba conmemora con una estatua al actor"Joselito" por su rodaje en la ciudad de "Saeta del Ruiseñor"



ciudad del algodón, se levantó a orillas del Genil por donde cruzaba la vía Augusta. Tras saborear su postre típico y delicioso a base de yema , se deja la "Colonia Augusta Firma Astigi" Écija en otras palabras, para continuar camino hacia Carmona.

CARMONA (SEVILLA)

Los rayos del ocaso doran las cúpulas y minaretes de los monumentos histórico-artísticos de San Mateo y San Antón y la Torre de San Pedro de Carmona, pintan de luces y sombras el convento de la Trinidad, y el de Santa Ana, el de las Descalzas de Madre de Dios y de Santa Clara, y la iglesia de San Pedro, y la del Divino Salvador ... y se cuela por la puerta de Sevilla que da acceso al tremendo patrimonio de la ciudad sevillana de la comarca de Los Alcores, dentro de la muralla, para escaparse por la puerta de Córdoba y llegar a la necrópolis y al anfiteatro romanos. Y no se apaga hasta derramar sus últimas luces rosadas y malvas sobre el Alcazar del Rey Don Pedro, hoy convertido en parador desde donde se observa la vega y los farolillos del pueblo que se encienden preparando la noche de Carmona.

Brille el sol o salga la luna Carmona vive la calle. En la Plaza de San Fernando está el hostal San Fernando, acogedor y cómodo , con amplios ventanales que dan a una calle llena de alegría , con niños jugando, mayores disfrutando de la velada en los muchos bares que la rodean, y como escenario de fondo la cúpula de azulejos verdi -azules del edificio mudéjar del s XVI. y el antiguo ayuntamiento. La calle Prim parece recién encalada . Sus ventanas cubiertas por persianas están pintadas en tonos vivos y de ellas salen los toldos que cubren la calle del sol y le dan un aire acogedor a todos los que pasean calle arriba, calle abajo desde la Plaza de San Fernando hasta la Puerta de Sevilla. Carmona y el flamenco es una misma ecuación que se materializa en las peñas de saetas, en el concurso de cante flamenco, o en el de baile de sevillanas. Y qué mejor fin de la velada que acudir al concurso flamenco de una de las muchas peñas a escuchar el cante , el palmeo y el juicio de aquellos expertos que sentados frente al escenario analizan la voz, el tono, el sentimiento y el ardor del cante hondo andaluz.

OSUNA (SEVILLA)

Al igual que la mayoría de los otros municipios de Caminos de pasión Osuna se remonta a tiempos Tartessos, y sus piedras testimonian el paso de Roma, el periodo al -andalusí y la conquista cristiana. Su prosperidad podría decirse que se la debe al quinto Conde de Iruña, titulado por el rey Felipe II como Duque de Osuna, quien por hacer honor a

Retablo del Sagrario de La Colegiata de Osuna.





Patio del Convento del Monasterio de la Encarnación en Osuna.





Osuna señorial.

su nombramiento levantó palacios, conventos, monasterios , la universidad y la famosa colegiata. Hablar de la colegiata de nuestra señora de la asunción, la colegiata de Osuna, es hacerlo de Rosario, que más que su guía es su dueña y señora, pues el conocimiento y amor de la dama por el ilustre recinto la hace conocer cada rincón, cada cuadro, sus leyendas, y sus prebendas, sabiduría que comunica a los huéspedes con ardor y en guardia… ya que !cuidadito con hacer fotos mientras Rosario señala embelesada el Cristo de Ribera o la escultura del Cristo de la Misericordia de Juan de Mesa, o desentraña cada detalle del altar barroco, o se para ante el escalofriante martirio de San Bartolomé pintura en la que el mismo José de Ribera, el Españoleto, plasmó su autorretrato. Rosario con un dedo en los labios sugiere bajar la voz, mejor no hablar, para apreciar en silencio la Capilla y la Cripta que alberga los restos de la Dinastía de la Casa Osuna…Entre los muchas joyas artísticas que fue atesorando el Gran Duque de Osuna, sobresalen cinco cuadros del Españoleto. Anécdotas no le faltan a la inefable guía y entre las magnificencias de un cuadro y la belleza y el valor de la Cruz de Osuna de Pedro de Ribadeo, hace un inciso pone cara de circunstancias al relatar como ella recomendó a unos trabajadores que le salieron rana, robando la valiosa Cruz de Plata de Osuna y vendiéndosela a un ruso que impresionado por la valiosa pieza la devolvió enterrándola en un cortijo abandonado donde milagrosamente se encontró, volviendo a su lugar de origen . Rosario remata el relato contando como perdonaron a los albañiles que se fueron a pagar su culpa a Palma de Mallorca.. El momento álgido de la visita llega cuando Rosario presenta la capilla del panteón a la que llama la catedral más chiquita del mundo, pues tiene tres naves, coro y una la sillería llamada misericordia o paciencia con asientos plegables y tallas con motivos eróticos aludiendo a los pecados capitales. Barroco, renacimiento, gótico tardío, artistas de la talla de José de Ribera, Juan de Mesa, Juan Martínez Montañés entre otros, conviven en este insigne templo que Rosario siente como propio y como suyo guarda genuina llave de la Colegiata. La universidad frente a la Colegiata, curiosamente no era plato de buen gusto para Cervantes al igual que la de Orihuela, de las que el insigne escritor comentó “En Osuna y Orihuela todo cuela”…Aún así la universidad sigue funcionando e incluso ha servido de plató junto con la Colegiata para algunas escenas de la quinta temporada de Juego de Tronos. No lejos de la Colegiata en el Monasterio de la Encarnación , una madre de la congregación





El mar de olivos del Parque Natural Sierras Subbéticas







hace los honores a los visitantes, en una tregua a su clausura para tal menester. Habla con orgullo de los muchos tesoros del monasterio recalcando la colección de niños Jesús que cada hermana debe entregar a su entrada en el convento. Como quien no quiere la cosa aprovecha para darle un repaso a la juventud de hoy día , a los perjuicios del "botellón," animando a los allí presentes a un comportamiento ejemplar. Al llegar a la plaza Mayor y al Casino parece que Osuna estuviera de fiesta, y es que el carácter andaluz es festivo por naturaleza y la algarabía de la calle es continua como lo es su alegría y su gracejo. Se tercia un paseo por las calles Sevilla y San Pedro y La Huerta alineadas con impresionantes casas solariegas y palacios como el Palacio de la Gomera hoy convertido en Hotel, hasta desembocar en la calle comercial de Carrera, centro neurálgico de la ciudad.

PUENTE GENIL (CÓRDOBA)

Durante la visita a la Villa romana de Fuente Álamo en Puente Genil se observa con diáfana claridad la forma de vida de un "Grande "de Roma, se ve la estructura, la zona de los sirvientes, e incluso la biblioteca y los hermosos mosaicos que decoran los suelos, mientras que en el "cuartel" de semana santa "El Cirio" se aprenden los secretos del membrillo, la fruta reina de la ciudad, de las manos de Charo Rivas y Mary Pérez que "con to el salero" cuentan anécdotas graciosas y jugosos chascarrillos sobre el concurso de membrillo del que son partícipes, mientras enseñan a pelar, macerar y remover la pulpa del membrillo. Entre tanto hermanos de la cofradía hablan de como su "semana santa" es diferente a la del resto de Andalucía, ya que representan los testamento vistiéndose de personajes bíblicos y calzando las caretas llamadas "rostrillos". Incluso celebran una semana santa chica para los niños. Señalan a la Vieja Cuaresmera con sus siete piernas que va perdiendo cada domingo de cuaresma. A la pregunta de por que a la a la semana santa la llaman "Mananta," el hermano cofrade narra como un chiquillo que no sabía hablar bien así la denominó, y así se quedó bautizada. Y como sorpresas no le faltan a la ruta , resulta que Puente Genil ilumina las navidades de media Europa, o incluso de Europa entera, que visita la localidad andaluza para comprar sus luces navideñas en Ximénez , a lo que la ciudad andaluza responde adelantando la ornamentación lumínica para muestra de los compradores que acuden allende los mares. Y dicen que la mayoría de los árboles navideños de Madrid también los ilumina Ximénez. De casta le viene al galgo ya que Puente Genil ha celebrado el 125 aniversario de la llegada de la luz eléctrica, siendo la segunda en España en gozar del gran invento.

CABRA (CÓRDOBA)

Cabra está de fiesta y lo hace en honor a su patrona la Virgen de Sierra que tras su "bajá" del Santuario de la Sierra para presidir durante un mes la parroquia de Asunción y Ángeles, apura la última noche de su patrona y alcaldesa perpetua en la ciudad de la que partirá sierra arriba al día siguiente, domingo. La banda municipal toca a las puertas de la iglesia y los feligreses se agolpan en el interior hasta que la música cesa, la iluminación se apaga y la gente se va a casa a prepararse para al amanecer acompañar a la Virgen en su ascenso al santuario y la consiguiente romería. No es una subida fácil y menos con el paso sobre los hombros de los costaleros, pero se hacen los siete kilómetros, escoltados por un pueblo, que a pie, en coche, o a caballo sigue la senda de la patrona hasta llegar al "picacho", cuando entre cánticos, rezos y piropos , es depositada en su santuario. Acto seguido toca saborear el "perol" que los mayores cofrades, antiguos costaleros, han ido cocinando al aire y libre y al fuego de las brasas para conmemorar tan sonada ocasión. El director de turismo , Francisco Javier Gómez Mora, "Fran" , es un hombre simpático que emana buena energía y un optimismo contagioso. Durante la cena en el casino de arcos y ventanales repletos de flores, "Fran "Habla de su pueblo, de Cabra, con orgullo , del aceite de oliva, el mejor del mundo, de su vastos campos de cereal, de la explotación de las canteras, de su tremendo patrimonio monumental e incluso de los fósiles jurásicos que se han ido encontrando en los suelos cabrenses. Y realmente Cabra es un municipio atractivo donde, en cada esquina, se encuentra algo digno de mención como la estatua al poeta de Cabra por excelencia Muqaddan Ibnmuafe del s. X, creador de la jarcha en la que se basa el villancico. En el barrio del Cerro se celebran las flores de Mayo que engalanan aún más sus alegres ventanales , los arcos y esas casas tan encaladas que refulgen con los rayos del sol. Hace apenas un año que el Museo Arqueológico Municipal de Cabra reabrió sus puertas tras una minuciosa restauración que ha permitido incluir los últimos avances tecnológicos con la recreación de tecnología tridimensional en cuevas con pinturas rupestres como Covacha Colorá, Cueva del Calvario o de la Mina de Jarcas. Destaca entre las muchas figuras el Niño con Liebre, hallada en las excavaciones de la Villa de Mitra, que Cabra donó a su hijo, el exministro José Solís Ruiz, para readquirirla después y exponerla en el museo.

LUCENA (CÓRDOBA)

La parroquia de San Mateo de Lucena recoge todos los estilos de las civilizaciones que dejaron su rico legado en la ciudad . Se podría decir que se ha vestido de mezquita, sinagoga , iglesia...y que sus muros aún guardan un vasto testimonio de los ritos y credos que pasaron por ella. La cruz de encina sobre la media luna quiere indicar que el cristianismo está por encima del Islam protagonizado en Lucena por Boabdil . La Capilla del Sagrario de San Mateo, grandiosa, es el máximo exponente del barroco, imposible descifrar todo lo que hay en ella. Sonada fue la expulsión de los judíos en Lucena



Mosaicos callejeros.





Vista de Carmona desde la ventana del Hotel Posada San Fernando en la Plaza San Fernando.





y cuentan... que el famoso dicho "que te den morcilla" viene de como se detectaban un judío cuando al meterlo morcilla en la sopa éste se negaba a comerla. Lucena también ha servido de plató cinematográfico entre otras en"Hable con Ella" de Almodóvar que la eligió para su rodaje. Y a pesar del olor a aceite que puebla sus calles y sus campos y de tener la mayor cantidad de oliva hojiblanca, una de las industrias principales de la ciudad es del frío industrial que abastece mercados nacionales e internacionales.

En Andalucía siempre hay un buen motivo para la fiesta y Lucena no iba a ser menos. El barrio de la Aurora celebra la procesión en honor a su virgen y lo hace por todo lo alto sacando la virgen de la ermita que lleva su nombre a hombros de los costaleros que en lugar de taparse con capirotes van a rostro descubierto . Las notas de "Pasan los campanilleros" flotan en el aire de manos de la banda que acompaña con sus tambores y trompetas a la comitiva. El barrio, ornamentado con luces y guirnaldas se concentra por las callejuelas haciendo altos en la peregrinación para tomarse un fino acompañado de jamón y queso, o quizás de una de las especialidades lucenses como son las albóndigas de boquerones o las migas de anís. La Virgen vuelve a "casa" entre acogedores velones, uno más de los atractivos de Lucena que de antaño tiene fama por su maestría en el arte cerero, y dicen... que Cervantes escribió el Quijote a la luz de las velas lucenses.

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

A Priego de Córdoba le rodean un mar de olivos y una corona de montañas ya que está enclavado en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas. de 32.000 hectáreas y de un gran valor geológico. Durante la marcha subiendo al Puerto del Cerezo, se contemplan las olas de los olivos perdiéndose en el horizonte matizadas por pueblos blancos y añejas encinas que salpican el paisaje olivarero, mientras el guía cuenta anécdotas montañeras, habla de las muchas hierbas y flores del parque y del jardín mitológico en Zarcillo apenas a siete







kilómetros de Priego. Una vez ciudad adentro las calles de Priego se abren enseñando los muchos tesoros que entrañan, véase la Fuente del Rey , las iglesias barrocas, o el balcón de Adarbe con vistas a la campiña olivera , al escenario andaluz, y que rodea el Barrio de la Villa , declarado conjunto histórico artístico en 1972 y que de inspiración medieval y musulmana le componen callejuelas blancas y estrechas, llenas de flores y de vida. En Priego se dan todo tipo de festividades votivas, excusa perfecta para sacar en procesión las imágenes, quizás alguna de su gran imaginero Fernando Cobo. Muy querida la de la Virgen de Priego a quien los llamados "aureros" cantan todos los sábados al amanecer.

BAENA (CÓRDOBA)

Baena presume de tener la semana santa más ruidosa y original de la zona. El martes santo empieza el redoble de los tambores que nos cesa ni un solo segundo hasta el viernes de pasión cuando unos curiosos personajes , los coliblancos y los colinegros , tradición heredada de la figura del" Judío de Baena" de Francisco Ariza Arcas que ataviado con casco, plumero, cola negra y blanca y tambor en mano, personifica la Semana Santa baenense. De los yacimientos arqueológicos con los que cuenta la ciudad milenaria el de mayor importancia es el Parque Arqueológico de Torrreparedones sito entre los ríos Guadalquivir y Guadajoz. Tres figuras imponentes, las tres descabezadas presiden el patio de arcos del Museo Histórico Arqueológico Municipal de Baena, donde entre muchos otros hallazgos se encuentra la única y original estatua al León, llamado "Giocondo" por su singular sonrisa. Sobre la copia de la forja del Crismón de Baena , cruz medieval de iconografía románica, se encuentran las letras alfa y omega, el principio y el fin y pesan controvertidas versiones y leyendas, mientras que sobre el Torreón del Arco corrían historias de fantasmas que resultaron ser inventadas por algunos "fantasmones" para encontrarse libremente con sus amantes al albergo Torreón de Baena. El Castillo de Baena ha sido restaurado con acierto y gusto. Un aire vanguardista contrasta con lo que resta del castillo y cinco bidones gigantes de agua , desde donde se divisa una excelente panorámica de la ciudad, protagonizan el patio grande. Por las empinadas calles de Baena, las personas mayores, que son las que allí viven, suben y bajan haciendo alarde de su excelsa condición física, paseando por el entramado barrio árabe de La Almedina.

Baena posee la denominación de origen olivarera más antigua de España y como tal la visita a una almazara es ineludible. La de Núñez de Prado sita en el centro de la ciudad es una fábrica de aceite ecológico regentada por la séptima generación de la familia merecedora de múltiples premios y honores que combina las técnicas artesanales con la más innovadora tecnología. Su exterior a modo de casa de labranza, pintada en tonos de albero y ocre alberga en sus instalaciones maquinaria clásica y moderna, cuyo herraje brilla de inmaculado y entre la que destaca el molino de piedra que triturando la aceituna la convierte en pasta. Sus productos resultados de la mezcla de tres tipos de oliva, picuda, hojiblanca y picual se venden en lugares escogidos de Nueva York, París, Bruselas, Londres, Madrid y Tokio, cuenta Francisco Iván Nuñéz de Prado, actual director de la almazara. Tras una puerta asoma la deliciosa bodega de finales del s. XVIII que hará hace las delicias del visitante antes de proceder a la cata del aceite de oliva virgen extra y otros oleos de la prestigiosa marca.

ALCALÁ REAL (JAÉN)

La Fortaleza de la Mota situada en una atalaya natural fue el asentamiento de Alcalá la Real hasta el siglo XVI. Su situación privilegiada en lo alto del monte que prácticamente abarca, permite contemplar las muchas atalayas, iglesias y conventos de la actual población, antes de adentrarse muralla adentro para observar la magnifica restauración de la fortaleza que tuvo su momento de gloria en el s. XII bajo el protectorado de la familia Banu Said, hasta que finalmente fue conquistada por Alfonso XI en el s. XVI. Gracias al Centro de Interpretación Vida en la Frontera entre Castilla y Granada se puede viajar en el túnel del tiempo para asomarse a la vida de aquellos estratégicos tiempos . Y hablando de túneles, genial, la iniciativa de organizar una ruta bajo tierra por los túneles abiertos del castillo, y así disfrutar de las "monumentales y paisajísticas" sorpresas al emerger de las entrañas de la Mota. Imprescindible subir al punto más alto de Alcalá la Real al atardecer para contemplar la Fortaleza entre nubes rojas, y malvas hasta que se cierra el telón y cae la noche.

Castillo de Baena.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Desde Madrid en el AVE vía Sevilla, volviendo por Córdoba.
www.renfe.com

HABITACIONES

Posada de San Fernando - Carmona
Bonito hotel enclavado en un edificio del s. XIV con huellas romanas y mudéjares y el murmullo del agua como música de fondo. Su situación en el centro histórico de la ciudad es privilegiada y sus habitaciones son cómodas y acogedoras.
www.posadasanfernando.es



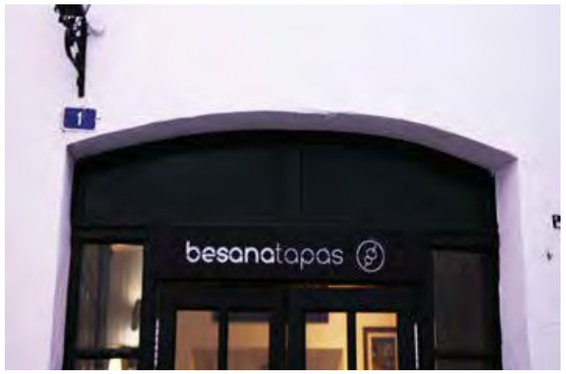
Hotel Fuente de las Piedras-Cabra
Situado en las afueras de Cabra es perfecto para moverse por la zona. Cuenta con todas las comodidades, entre ellas una estupenda piscina.
www.hotelfuentelaspiedras.com

DÓNDE COMER

Restaurante El Arco-Utrera
Situado en la zona histórica de la ciudad , es un local cálido , bonito donde saborear los productos locales , cocinados con creatividad y acierto, como la torta de aceite de Inés Rosales con mermelada de tomate y bacalao ahumado, o la seta con jamón de bellota entre otras muchas exquisiteces.
www.restauranteelarco.com



Besana Tapas-Utrera
www.besanatapas.com



Restaurante Las Ninfas- Écija
Situado en las instalaciones del Museo Histórico Municipal de Écija tiene una agradable terraza, un interior muy decorado con piezas arqueológicas y obras de arte moderno y una excelente oferta culinaria.
Calle Elvira, 1-Museo de Écija
telf.: 34 679 951 476

Restaurante Casa Pedro-Puente Genil
Donde degustar uno de los mejores salmorejos, pescados y carnes exquisitos, y deliciosos postres.
www.restaurantecasapedro.com

Bodega Marcelino Serrano en Alcalá la Real
Donde visitar los viñedos y disfrutar de la Cata de vinos de sus caldos.
www.marcelinoserrano.com

INELUDIBLES

Taller de la escultora imaginera Encarna Hurtado
www.encarnacionhurtado.com

Yeguada Cárdenas www.caballoscardenas.com

Museo Histórico Municipal
Palacio de Benamejí
www.museo.ecija.es



MÁS INFORMACIÓN

www.caminosdepasion.com

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.

POLSKA

La Diputación Provincial y la Confederación de Empresarios de Guadalajara están trabajando para impulsar la ruta que tan universal hizo Cela, quien ya entonces escribió: “La Alcarria es un hermoso país al que a la gente no le da la gana ir”.

VIAJE A LA ALCARRIA

70 AÑOS DESPUÉS

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA

Recorremos, 70 años después de que lo hiciera Camilo José Cela, el viaje más famoso del Premio Nobel de Literatura. Desde Guadalajara a Pastrana, pasando por Torija, Cívica, Masegoso, Cifuentes, Zorita, Gárgoles de Arriba, Budia, Sacedón, Tendilla, La Puerta, Casasana, Pareja, Durón, El Olivar, Valdenoches... Un itinerario de novela



Princesa de Ebolí
Los muros del Palalacio Ducal de Pastrana guardan la memoria del largo y penoso encierro que sufrió la princesa de Éboli cuando, por orden del rey Felipe II, fue recluida y encarcelada en su propio palacio, durante once largos años, y hasta el final de sus días en 1592.

6 de junio de 1946. Se cumplen 70 años desde que Camilo José Cela, morral al hombro, se pusiera en ruta desde Madrid hasta un lugar desconocido para él, en el centro de la península, donde se topó con personas que nunca habría soñado y con paisajes que le dejaron gran impacto. Su intención era salir de la ciudad "a que no le pasase nada". Sin embargo, aquella experiencia de 10 días y las emociones que le golpearon quedaron anotadas cuidadosamente en un cuaderno que acabaría siendo el germen de uno de los libros esenciales de la literatura del siglo XX: "Viaje a la Alcarria".

Seguimos sus pasos cuando se celebra, también, el centenario del nacimiento del escritor en Iria Flavia (La Coruña). Nos ponemos en marcha para recorrer aquellos caminos y lo hacemos con la guía magistral del libro del que tanto se enorgullecen los alcarreños. Es un destino que está al alcance de la mano y que, seguramente por desconocimiento, alberga muchas sorpresas felices, "un hermoso país al que a la gente no le da la gana ir", como dijo el propio escritor.

Los más inquietos pueden reproducir la ruta andando, como Cela, saboreando cada paso, en una aventura de, exactamente, 293,9 kilómetros. Pero tampoco es necesario hacer tal peregrinaje para transitar la esencia de la Alcarria porque, apenas dos o tres días en coche o moto, son suficientes para captar el alma de este pueblo, bendecido, curiosamente, por la naturaleza y el agua.

"El viajero va lleno de buenos propósitos: piensa rascar el corazón del hombre del camino,



Fue el 9 de marzo de 1948 cuando salió de la imprenta el "Viaje a la Alcarria", de Cela, editado por la Revista de Occidente. Tenía 232 páginas y 44 fotografías del austriaco Karl Wlasak. La encuadernación era en rústica y el precio, 65 pesetas. En la ruta, Cela pasó hambre, estuvo a punto de caer en un calabozo en Budia y, al parecer, fue expulsado de Pareja a gritos.

Desde Viana de Modéjar se divisan a la perfección las Tetas de Viana como dos figuras cónicas idénticas. Un camino invita a subir a la cima, pero Cela no quiso ni intentarlo, aunque las vistas desde allí son espectaculares.





Pasión por las plantas
Cela era un apasionado de las plantas aromáticas. Tanto es así que llegó a escribir que “por aquí hay más de 700 especies aromáticas diferentes; ésa es quizá la causa de la calidad de la miel”. Y es que la Alcarria huele a romero, a lavanda, a espliego, a naturaleza…
Era tan apasionado de las plantas –que por cierto fue recolectando- como de la siesta con orinal. “El viajero termina de comer y se echa a dormir la siesta en una habitación inmensa, destartalada, en una cama con cinco colchones de paja y grande como una plaza de toros”.
Y si el paisaje es importante en el “Viaje a la Alcarria” de Cela, con su gama infinita de colores, aromas, sonidos, sabores y sensaciones, lo es más el paisanaje. “La gente me pareció buena; hablan un castellano magnífico y con buen acento y, aunque no sabían mucho a lo que iba, me trataron bien…”.

En las inmediaciones de Zorita de los Canes se alza el Parque Arqueológico de Recópolis, una ciudad visigoda fundada en el año 578 por el rey Leovigildo. Con aproximadamente 33 hectáreas, está rodeada de una gran muralla y varias puertas de entrada que conducen hasta un singular conjunto monumental presidido por los restos de lo que fue un palacio y una iglesia palatina

mirar el alma de los caminantes, asomándose a su mirada como al brocal de un pozo”, dejó escrito el autor de “La colmena” ya con la mochila al hombro.

GUADALAJARA
Parte Cela de la estación de Atocha, a donde ha llegado temprano, y llega a Guadalajara en un tren de Cercanías, donde descubre el hoy resplandeciente Palacio del Duque del Infantado “en el suelo. Es una pena”, dijo. Hoy, afortunadamente, este magnífico edificio del siglo XV, rehabilitado con mimo, aspira a convertirse en Patrimonio de la Humanidad.

TORIJA
Llegamos a Torija, donde Cela, después de recorrer casi 23 kilómetros, se refrescó en el zaguán del Parador. La localidad recuerda al Nobel en el Castillo, que alberga el Museo del Viaje a la Alcarria, con recuerdos del escritor.

BRIHUEGA
La segunda etapa del viaje pasa por Brihuega, la localidad que, según Cela, “tiene un color gris azulado”. Nos reciben golondrinas, vencejos y otras aves que otean, con una sinfonía de trinos, la estampa frondosa y verde de esta localidad situada junto al valle del Tajuña. Tiene un atractivo conjunto monumental en su casco histórico, con un buen número de iglesias románicas a cual más hermosa, desde la de San Felipe hasta la de Santa María de la Peña, patrona de la villa.

MASEGOSO
La siguiente parada es Masegoso, un pueblo “de color plata” donde hoy se levanta un interesante Museo del Pastor. Y de Masegoso a Cifuentes, considerada la capital de la Alcarria y cuyo nombre remite al gran número de manantiales que forman el río de idéntico nombre. Cela recorrió sus calles y se detuvo a contemplar la espectacular portada románica de la Iglesia del Salvador. Hay, desde aquí, seis kilómetros hasta GÁRGOLES DE ABAJO, donde abundan las cuevas y las bodegas que almacenan el vino desde el siglo XII. Y enseguida alcanzamos TRILLO, oasis de



En las proximidades de Córcoles, se encuentra el magnífico monasterio de Monsalud, uno de los cenobios cistercienses más importantes de toda Castilla, cuyo origen data del siglo XII. Cuenta con una curiosa bodega excavada en la roca que se halla conectada con el pueblo mediante galerías. Hay visitas guiadas y teatralizadas, pero hay que reservar con antelación.



> Es obligado visitar el Museo Parroquial de Tapices de Pastrana, donde se exhiben los magníficos tapices gótico-flamencos de finales del siglo XV a los que aludía Cela en su "Viaje a la Alcarria" y que gozan de fama universal. El valor de estas piezas no sólo se halla en sus excepcionales dimensiones, sino también en la riqueza de sus materiales, sus llamativos colores, la complejidad de su composición y la historia que narra cada uno de ellos. En la primera sala se pueden contemplar cuatro paños encargados por Alfonso V de Portugal con el fin de conmemorar las conquistas de Arcila y Tánger y, en la segunda, admiramos otros dos tapices que representan la conquista de Alcázar Seguer por Alfonso V.



> Brihuega, con una población cercana a los 3.000 habitantes, no sólo conserva en excelente estado cientos de metros de la antigua muralla de los siglos XI y XII, sino que también se mantiene en pie el recinto amurallado del Castillo de la Peña Bermeja, hoy cementerio municipal. Cela entró a Brihuega por la Puerta de la Cadena (en la foto), formada por un sencillo arco de medio punto, sobre el que se pueden ver varias placas conmemorativas del asalto que sufrió la Villa en 1710 durante la Guerra de Sucesión, en el marco de la Batalla de Brihuega-Villaviciosa.



El pequeño pueblo de Masegoso cuenta con un Museo del Pastor que reproduce cómo era la vida cuando Cela estuvo por allí. Se puede ver una antigua cocina, aperos de labranza, tijeras de esquilar, trajes de pana, alforjas, etc.

la Alcarria, donde desemboca el río Cifuentes y el cauce del Tajo revienta en múltiples cascadas, riachuelos y torrentes. El puente del siglo XVI que cruza sus orillas es el símbolo cultural de la ciudad , junto a la Iglesia de Santa María de la Estrella, del siglo XVI, y las ruinas de la abadía de Santa María de Óvila, del siglo XII.

VIANA DE MONDÉJAR

El siguiente trayecto, el que va de Trillo a Viana de Mondéjar, lo hizo Cela a lomos de una mula de nombre Jardinera. Ya no hay carros ni burros ni mulas en la Alcarria, como los que pudo contemplar el escritor, quien, como Juan Ramón y su Platero, otorgó alma a sus animales. Habla en su novela del burro Gorrión con una singular ternura: "Gorrión en la albarda lleva cosido un papel que dice: Cógeme, que mi amo ha muerto". Fue en este destino, al salir al terreno llamado de la Fuente de la Galinda, donde, según Cela, "aparecen erizadas, violentas, las Tetas de Viana". Hay senderos que invitan a subir a la cima, porque las vistas son inmejorables, pero Cela ni siquiera lo intentó.

Después de atravesar LA PUERTA y cruzar el río Solana sobre uno de los puentes medievales más importantes de la Alcarria, llegamos a BUDIA, "un pueblo grande" según Cela, "con casas antiguas, con un pasado probablemente esplendoroso. Las calles tienen nombres nobles, sonoros...". La bajada a DURÓN desde EL OLIVAR permite divisar un elemento importante que el Nobel no vio porque no existía: el Pantano de Entrepeñas. Y es que las infraestructuras y pantanos han modificado un poco la geografía de la zona, transitada por una excelente red de carreteras, lo que no impide contemplar, por ejemplo, en el camino hacia PAREJA, un sinfín de colmenas, esas cajas misteriosas donde uno imagina a un ejército de abejas haciendo miel a destajo bajo la mirada de una jefa implacable.

CASASANA

Tras una breve parada técnica en Casasana, nos encontramos con el Monasterio de Santa María de Monsalud, de la orden del Císter, que fue fundado por Alfonso VIII a finales del siglo XII, antes de alcanzar SACEDÓN, un pueblo rico y animado ya en la época de Cela.

PASTRANA

Pastrana es uno de los destinos estrella de la ruta por la Alcarria. Regada por el río Arles, el trazado de la villa es de la época medieval y su singularidad está unida a nombres decisivos de la historia de España, como la princesa de Éboli, que estuvo encerrada más de 11 años en el Palacio Ducal, o Santa Teresa de Jesús, quien fundó aquí, en 1569, el convento del Carmen. Imprescindible es la visita al Museo de la Colegiata, donde se hallan los singulares tapices de los que habló Cela en su libro y que entonces no estaban en la localidad, a pesar de que los vecinos no paraban de reclamarlos. "Un día y otro, pero sus voces caen en el vacío", escribió Cela. Y es que Pastrana, además de a la Historia, está muy vinculado a la literatura, pues otro escritor célebre, Moratín, engendró en esta villa su divulgado "El sí de las niñas".

ZORITA DE LOS CANES

Nos estamos aproximando al final del viaje. Toca ya la despedida, pero no antes de llegar a Zorita de los Canes y visitar el vecino Parque Arqueológico de RECÓPOLIS, una ciudad visigoda levantada por el rey Leovigildo en honor de su hijo Recaredo. Situada en una curva del Tajo, cuenta también con una alcazaba árabe del siglo IX que jugó un papel decisivo en la Reconquista.

15 de junio de 1946. Final de etapa. Con el morral al hombro, ya casi vacío, y el corazón alegre tras la aventura alcarreña, Cela regresó a Madrid. Con pena, con añoranza, con ganas de contar todo lo que había visto y anotado en su cuaderno... y grabado en su alma.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Llegar a Guadalajara desde Madrid, emulando a Camilo José Cela, no puede ser más fácil. Desde la estación de Atocha parten, cada media hora, trenes de Cercanías con destino a la capital castellano-manchega y el billete no supera los 5 euros. Desde ahí, seguir la ruta del libro es tan sencillo como caminar con el "Viaje a la Alcarria" bajo el brazo y portar una mochila en la que no deben faltar una cámara fotográfica, agua, un chaleco reflectante y ganas de aventura. Hay que recordar que Cela hizo un pequeño tramo en autobús, el que va de Sacedón a Tendilla. Si se desea hacer el itinerario en coche, no hay ningún problema, porque la red de carreteras de la Alcarria es magnífica. Hay exactamente 277,6 kilómetros desde Madrid, el punto inicial, hasta Recópolis, última etapa de la ruta.

CÚANDO VIAJAR

Cualquier época del año es buena si el viaje se realiza en automóvil. En primavera, lógicamente, el campo está más verde y el olor a hierbas aromáticas se percibe mejor; en verano, veremos los campos de lavanda, "la Provenza alcarreña", en su momento álgido; en otoño, el amarillo y el ocre otorgan una estampa bellísima a la ruta y en invierno la bruma aportará encanto y misterio al itinerario. Si se opta por viajar andando, como hizo Cela, se recomienda hacer el viaje entre los meses de abril a octubre.

DÓNDE DORMIR

Trillo: **Hotel Balneario Termaeuropa Carlos III** (Ctra. de la Puerta, s/n). **www.balneariocarlostercero.com**. Teléfono 949 34 15 00. Fundado en el siglo XVIII por el rey Carlos III, hoy es un hotel de cuatro estrellas con 86 habitaciones modernas y adaptadas a los gustos de hoy. En su spa ofrecen más de 40 tratamientos y en su piscina cubierta hay circuito de jacuzzis, chorros subacuáticos, camas de burbujas... En su restaurante se pueden apreciar los sabores tradicionales de la gastronomía castellana.



Pastrana: **Hotel Palaterna** (General Cayuela, 2) **www.hotelpalaterna.com**. Teléfono 949 37 01 27. Situado en pleno casco histórico, a 400 metros del Palacio Ducal, es un pequeño hotel de dos estrellas que tiene una ubicación ideal. Algunas de las habitaciones se asoman a la plaza de los Cuatro Caños, con su "fuente esbelta, en forma de copa" citada por Cela en su libro.

DÓNDE COMER

Masegoso de Tajuña: **Restaurante Las Vegas.** Teléfono 949 817 403. Por menos de 25 euros, se puede degustar un cabrito asado excelente, perdices escabechadas o solomillo a la parrilla para recuperar las fuerzas perdidas en el camino. También ofrecen menús diarios económicos y otro menú especial por 19 euros. Es posible pernoctar en el establecimiento.

Pastrana: **El Cenador de las Monjas** (Travesía Inés, 1). **www.cenadordelasmonjas.es.** Teléfono 949 37 01 01. Completamente restaurado y con una cocina creativa basada en la tradición, el restaurante forma parte del convento de San José del siglo XVI. Sus muros destilan retazos de la Historia, ya que Santa Teresa de Jesús fundó el convento por encargo de la princesa de Éboli, doña Ana de Mendoza y de la Cerda. El bacalao con calabaza y carabinero y las albóndigas de corzo, zanahoria y tomillo son los platos estrella.



QUÉ COMPRAR

El producto típico de la Alcarria es, sin duda, la miel, un manjar que fue alabado por Cela en su famoso libro. Con ella se elaboran cervezas, cosméticos y otros productos de consumo. También gozan de buena fama los aceites de oliva elaborados con la cornicabra, la variedad de aceituna de la zona. El queso manchego y los vinos son productos imprescindibles para llevar de vuelta a casa y recordar, después, el sabor de esta tierra que se hizo célebre universalmente gracias a la literatura.



MÁS INFORMACIÓN

www.turismoenguadalajara.es
www.dguadalajara.es



MSC MERAVIGLIA

LA NAVIERA SUIZA BOTARÁ UN NUEVO CRUCERO EN JUNIO DE 2017

TEXTO Y FOTOS FELIPE ALONSO



En esta ocasión nos hemos adelantado no solo al viaje en sí, sino incluso a la existencia del medio de transporte. El MSC Meraviglia, primero de los ocho barcos que ampliarán la flota de la naviera suiza, estará operativo en junio



La naviera MSC, con sede en Suiza, va a invertir 9.000 millones de euros en la construcción de once nuevos barcos en el periodo 2017-2026. Siendo el primero el MSC Meraviglia, en junio de 2017, al que seguirá su gemelo MSC Bellissima, que será botado en el año 2019.

El nuevo buque va a responder a las necesidades que los usuarios de cruceros piden con más intensidad, y para ello se le va a dotar con los últimos adelantos de tecnología, tanto naval, como de hospedaje y ocio. Es muy curioso ver el estado embrionario del barco que en el pasado mes de septiembre abandonó el dique seco de los astilleros SFX en Saint Nazaire (Francia), para pasar en un nuevo dique la prueba de flotabilidad, y en el que, ya sobre las aguas fluviales, comenzará a ser configurado su interior con los camarotes, bares, restaurantes, espacios de ocio…

En su construcción se han utilizado más de 2.000 kilómetros de cableado, 170.000 toneladas de acero para el casco y para la preparación del interior, y un sinfín de miles de kilos más de diferentes materiales con los que recubrir el esqueleto interior.

FLOTABILIDAD

La operación de flotabilidad, realizada sobre las seis de la mañana para aprovechar la marea, el nuevo MSC fue escoltado por siete remolcadores de 22 toneladas cada uno, que con las amarras tensadas fueron colocándolo en su arrastre para introducirlo en su nuevo emplazamiento.

Es impresionante ver como lentamente y de forma segura, una enorme mole de acero, cristal, y otros materiales –¡ah! y por cierto, con 100 kilómetros de conductos de ventilación– surca la aguas del río francés Loira en su desembocadura en el Atlántico, donde se encuentran las instalaciones de los astilleros SFX, mientras el sol comienza a despuntar al otro lado del puente que marca el principio y final del estuario. La prueba de flotación es un hito en la construcción de un barco, ya que se inunda el dique seco en el que está apoyado sobre las oportunas traviesas, y es entonces cuando el buque toca por primera vez el agua. Desde allí pasa al dique flotante, donde comienza la parte final de la construcción.

CONSTRUCCIÓN DE SU INTERIOR

Ahora, y duranrte unos once meses, se irá construyendo su interior, disponiendo los camarotes, 2.244 en total, de los que el 75 por ciento tendrán balcón y 23 serán familiares, con capacidad hasta 10 personas. También tendrá una serie de suites, ocho en total, que serán del tipo duplex en las que no van a faltar las bañeras de hidromasaje y el balcón privado.

El MSC Meraviglia tiene 313 metros de eslora y 42 metros de manga y cuenta con un desplazamiento bruto de 167.000 toneladas, que podrán navegar a una velocidad máxima de 22,7 nudos.

La altura desde la línea de flotación hasta la parte más alta del barco es de 65 metros. Y su capacidad permitirá viajar a 5.714 personas.

SU INTERIOR ACTUAL

Quien recorre el interior del barco en este momento no se puede hacer una idea clara de lo que va a ser botado en junio del año que viene en el puerto francés de L'Havre, para iniciar su primer crucero que le va a llevar a tomar la ruta del Mediterráneo Occidental, tocando, como puertos principales, Barcelona, Génova y Marsella.

Ahora no hay sino espacios vacíos y un amasijo de hierros, cables, planchas metálicas en el suelo, y, eso sí, dibujos que explican lo que va a ir en cada sitio.

Un paseo grandioso de 96 metros de longitud va a atravesar el barco bajo una cúpula encendida las 24 horas del día con lámparas led.

A lo largo y ancho se distribuirán diferentes tiendas, restaurantes, zonas de ocio… Es lo que más destaca de los 33.000 metros cuadrados de zonas comunes que tiene el barco, en el que se podrá gozar de todo tipo de entretenimientos y actividades.

7.000 MILLONES DE HORAS

Entre ellas, un teatro con aforo para casi 1.000 personas, 10 pistas de baile, una cancha de baloncesto, cuatro piscinas, y un parque acuático con toboganes que parece que va a depositar en el océano a quien los utilice, con una sensación de estar flotando en el vacío entre recodo y recodo.

Y para lo más golosos se ha diseñado, incluso, una choco-





latería, donde una gran fuente de chocolate emanará ese dulce marrón para hacer las delicias de grandes y pequeños.

EL CIRCO DEL SOL

Y, si por si eso no fuese ya un buen reclamo, la naviera MSC ha llegado a un acuerdo con la compañía El Circo del Sol, para que en todos y cada uno de los viajes del Meraviglia, ofrezca alguno de sus espectáculos.

AHORRO DE COMBUSTIBLE

En la construcción, según indica a Efe el presidente de STX France, Laurent Casting, se han invertido 7.000 millones de horas, que es el resultado del trabajo durante 2 años de 2.000 personas.

Y una de sus características principales es el ahorro de combustible en un 20 por ciento con respecto a otros navíos semejantes, y a la colocación de un sistema de filtros para evitar la emisión de CO2 al medioambiente.

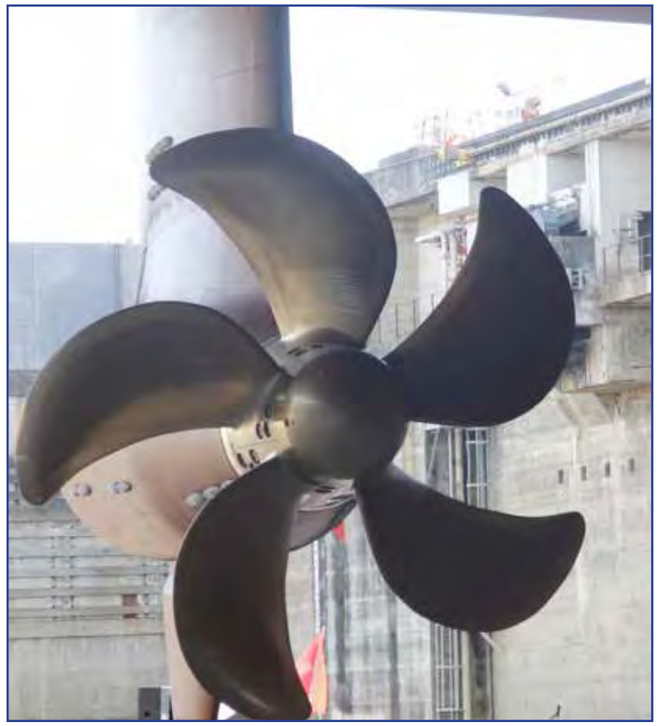
MERAVIGLIA PLUS

Posteriormente se unirán dos buques con mayor capacidad y también más eslora, 331 metros, denominados Meraviglia Plus, capaces de llevar a bordo hasta 6.297 pasajeros distribuidos en 2.444 cabinas, y que se quieren configurar con la introducción de un museo.

A ellos se suman dos más de la generación Seaside, con opción a un tercero; mientras que los cuatro restantes, de última generación, incorporarán la novedad de usar para sus propulsores gas licuado como combustible, navegando de acuerdo con las normativa europea que requiere que, a partir del año 2022, naveguen por las aguas del UE barcos que empleen este combustible menos contaminante.

FINALES 2026 TOTAL DE 23 BARCOS

Con la llegada de los nuevos barcos, la flota de cruceros de MSC se situará a finales del 2026 en un total de 23, lo que permitirá poder llegar a transportar cerca de 4 millones de viajeros al año en todo el mundo, frente a los 1,7 millones de cruceristas movidos en el último periodo.









A la izquierda, el Edificio Tivoli Forum. En esta misma página, vistas de Lisboa desde el Castillo de San Jorge.

SWEET IN (LISBOA)

El privilegio de un hotel de lujo, la libertad de estar en “casa”

Como su nombre indica, Sweet Inn es una forma dulce, acogedora, de alojamiento. Su creador Paul Besnainou ha dado con la clave para sentirse en casa y sentir a la vez el pálpito del lugar que se visita al estar el apartamento integrado en edificios privados, escogidos por su localización y prestancia. Ciudades como París, Bruselas, Tel Aviv, Jerusalén, Barcelona o Roma gozan ya de las prebendas de Sweet Inn y Madrid, Ámsterdam, Milán… están a punto de hacerlo.

A DOS PASOS DEL CENTRO DE LISBOA…

El enclave del apartamento en la Avenida da Liberdade de Lisboa, no puede ser mejor. Situado en edificio de fama Tivoli Forum, que construido en 1998, se codea con el bello y afrancesado Teatro Tivoli y tiene al frente al cine Sao Jorge que le valió a su arquitecto Fernando Silva el Premio Municipal de Arquitectura en 1950 y que hoy acoge festivales, eventos y todo tipo de espectáculos. En paralelo los bulevares de la avenida, repletos de palmeras, flores y plantas. Oficinas,viviendas, llenan los apartamentos del Tivoli Forum, mientras que las plantas bajas están dedicadas a tiendas de la categoría de Cartier, Gucci, Luis Vuitton y cafés con encanto como el Chiado Clube Literario y Bar.

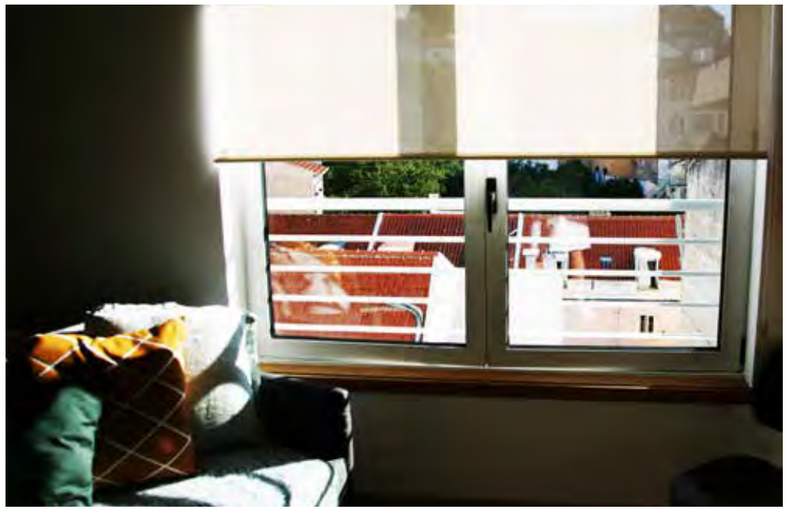
PUERTAS ADENTRO.

Cuando el encargado de Sweet Inn abre la puerta, aparece un espacio cálido, cuidado al detalle. Se nota al instante el esmero con que el equipo de decoradores profesionales de Sweet

DIRECCIÓN
Edificio Tivoli Forum
Avenida da Liberdade, 180
1269-050 Lisboa, Portugal
Teléfono: +351 21 319 8900
hostinlis@sweetinn.com
WEB
www.sweetinn.com







Inn ha puesto en los apartamentos, cada uno con su propios toques, para que de un solo vistazo apetezca alojarse en él. Las sábanas suaves y las toallas esponjosas son algunos de los detalles que se observan en el apartamento de unos 65 m 2, ideal para una pareja. La cocina tiene todo lo necesario para el disfrute culinario del huésped, aunque también cabe la opción de encargar un catering, desayuno, o incluso lecciones gastronómicas de Chef a domicilio. Sweet Inn tendrá una persona dedicada a satisfacer las peticiones de sus inquilinos, customizando la estancia, ya sea en traslados, opciones de ocio, etc.etc.

La luz única de Lisboa se cuela por los ventanales dorando muebles y cuadros, mientras pinta las siluetas de las casas en los blancos estores. Desde la terraza se divisan los tejadillos rojos de la capital portuguesa, y se escucha una música brasileña de alguna fiesta, allá por el barrio de Lapa, frente al apartamento.

LISBOA ANTIGUA Y SEÑORIAL.

A pesar de que el metro está en la puerta del edificio Tivoli Forum y el autobús enfrente, el centro de Lisboa está tan a mano que en un paseo tranquilo de diez minutos se llega a la Plaza del Rocío, y al ascensor de Santa Justa, y un poquito más allá a la Plaza del Comercio, pasando antes por la callejuela donde se coge el ineludible tranvía 28 que subirá hasta el Castillo de San Jorge para contemplar las vistas más increíbles de la ciudad portuguesa, con el puente 25 de Abril incluido en ellas.

Cae la noche y tras una agitada jornada desvelando los muchos encantos de Lisboa, nada como volver “a casa”, sentarse en el sofá tranquilamente o saborear una penúltima copa en la terraza viendo las calle lisboeta a la luz de las farolas y de las estrellas.

Cada detalle de las habitaciones están pensados para hacer la vida fácil y agradable al huésped . La luz del atardecer lisboeta dora las estancias del apartamento.







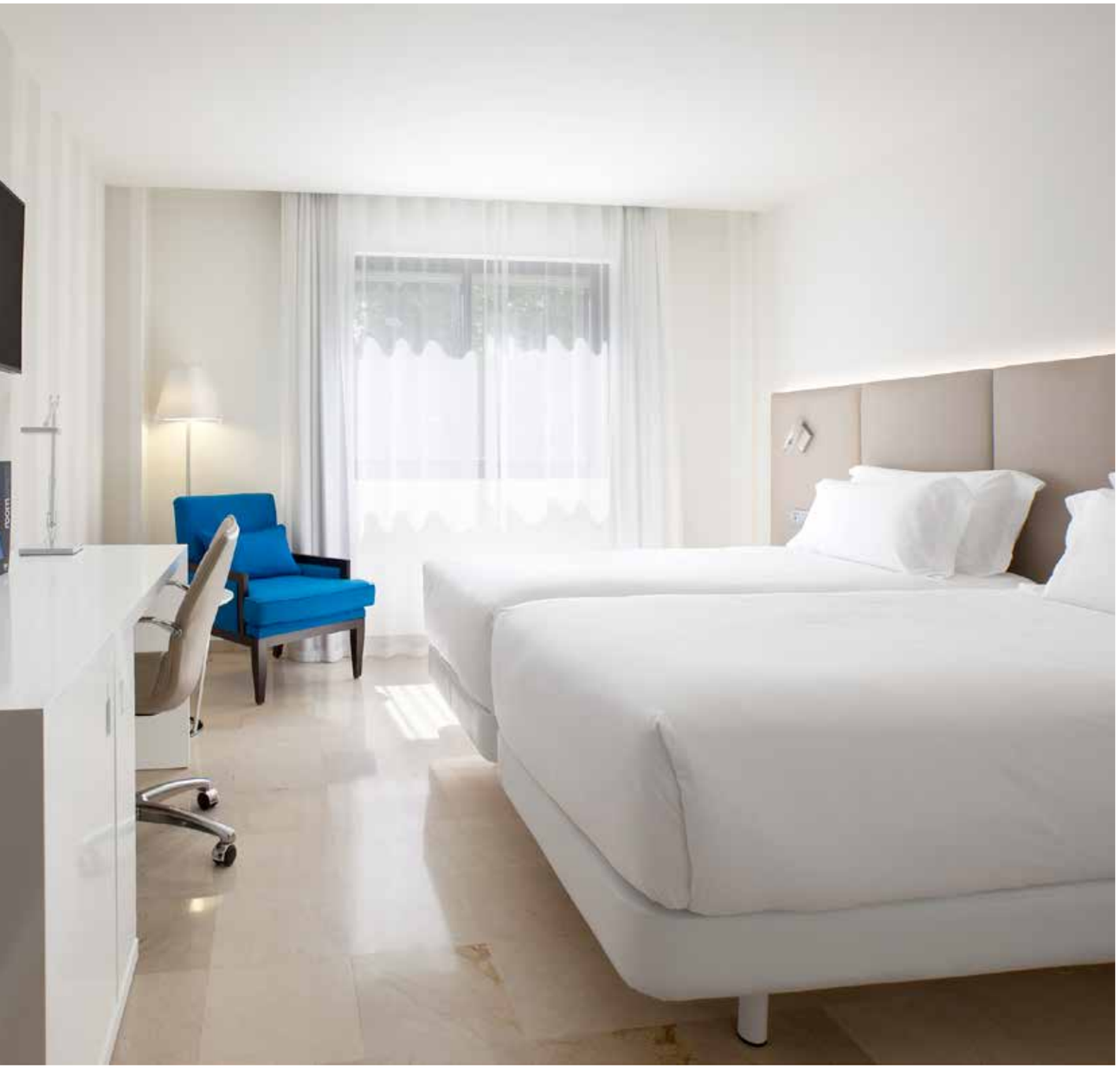
Arriba, escenas de la Avenida da Liberdade donde se encuentra el apartamento. Abajo, desde la terraza de Sweet Inn.



EL APARTAMENTO

Está en un quinto piso del edificio Tivoli. Cuenta con un salón -comedor espacioso, habitación, cocina, con ventana abierta al comedor, cuarto de baño y terraza. Las dos ventanas y la terraza son exteriores permitiendo gozar de vistas a la ciudad y al monte. Tanto salón como habitación tienen puerta de acceso a la terraza.

- Cama Queen Size.
- Aire Acondicionado.
- Calefacción.
- Wi-Fi gratuito.
- Cuarto de baño completo con amenities .
- Secador de Pelo.
- Televisión.
- Cafetera Nespresso.









Recientemente remodelado, el NH Ciudad de Santander cubre con creces las expectativas más exigentes para un tres estrellas. Las habitaciones son amplias y decoradas con elegancia en tonos claros, además del azul de los sillones de las junior suites. En el desayuno bufet predominan las frutas y los zumos de todo tipo: antioxidantes, energizantes...

NH Ciudad de Santander

Un ‘tres estrellas’ de absoluta garantía

Este hotel cumple todas las expectativas del huésped, haya viajado a la capital cántabra por placer o por trabajo. El nH Ciudad de Santander reabrió sus puertas el pasado 15 de julio de 2016, tras cuatro meses en los que fue sometido a unas mejoras notables que hacen de este establecimiento un *tres estrellas* de absoluta garantía.

La decoración es moderna, con predominio de los tonos tostados en las 62 habitaciones y también el azul de los sillones de las dos junior suites de que dispone. Las habitaciones de la cuarta planta tienen balcón, lo que les proporciona una mayor sensación de amplitud.

El edificio, que fue en su origen un hospital maternal privado hasta su reconversión en el hotel que es hoy, está ubicado en una zona excelente, en pleno Puerto Chico, muy cerca de todo lo más interesante que hay que ver y disfrutar en Santander: la playa, la zona de bares y restaurantes, el mercado,las tiendas... El Sardinero, por ejemplo, que es lo más retirado está a veinte minutos a pie, igual que el complejo palaciego de La Magdalena.

UN DESAYUNO SOBRESALIENTE

Entre los servicios con que cuenta figuran la conexión wifi gratuita, aparcamiento, bicicletas para uso de los huéspedes, salas de reuniones y celebraciones, bar, cafetería y un desayuno bufet de altura. Porque este hotel aplica el desayuno 3.0 del grupo nH, un sistema que da prioridad a la que los nutricionistas consideran la comida más importante del día. Destacan los zumos variados, con diversos beneficios en función de los ingredientes; así, los hay energizantes, diuréticos, antioxidantes y un largo etcétera. Por supuesto, se da por descontado, preparan los huevos al gusto del cliente y al momento.

Y un aspecto del que generalmente se habla poco de los hoteles, pero que no siempre es correcto, es el trato que se dispensa al huésped por parte del personal. Y en esto el nH Ciudad de Santander saca matrícula de honor.

DIRECCIÓN
c/ Menéndez Pelayo, 13 - 15
39006 Santander
Tel. +34 94 231 99 00
Reservas +34 91 398 46 61
WEB
nhciudaddesantander@nh-hotels.com
HABITACIONES
Cuenta con 62 habitaciones (las de la cuarta planta con balcón), dos de ellas junior suites con sala de estar.
SERVICIOS
Cuatro salas de reuniones y celebraciones, wifi gratuito, bar y bar autoservicio, cafetería, desayuno bufet con gran surtido de zumos, aparcamiento, bicicletas para los huéspedes, accesibilidad, admite mascotas



HOTEL SANTOS BALNEARIO LAS ARENAS

Lujo en La Malvarrosa

Todo parece trasladarte a un escenario exótico de un país lejano: el glamuroso edificio, los espacios abiertos, la piscina a un paso del mar, los rincones tranquilos, el spa… Desde que hace diez años Hoteles Santos recuperó el lujo y el encanto del balneario fundado en 1898, este exclusivo *cinco estrellas*, perteneciente al selecto club Leading Hotels of the World, la playa de La Malvarrosa es un destino diferente. Elegancia, calidad en el servicio y una alta gastronomía hacen de la estancia en el Hotel Santos Balneario una placentera experiencia única.

Hoteles Santos reabrió hace diez años, tras una reforma total, uno de los edificios hoteleros más emblemáticos de la costa valenciana, el Balneario Las arenas, construido en 1898, ubicado en la representativa playa de La Malvarrosa.

Rebautizado como Hotel Santos Balneario Las Arenas, y coronado con cinco estrellas y el título de Gran Lujo, este complejo hotelero se ha convertido en referente del buen servicio, la tranquilidad y la excelencia gastronómica, de cara tanto a los autóctonos como a los foráneos. Sus 253 habitaciones, en cualquiera de las cinco categorías, han ganado en comodidad y prestaciones para el huésped, además de proporcionar unas excelentes panorámicas en las que se alcanzan vistas del Mediterráneo y de sus cuidados jardines, en perfecta armonía con el entorno.

Con motivo de cumplirse el décimo aniversario, la dirección del hotel mantiene vigente durante todo 2016

DIRECCIÓN
Calle Eugenia Viñes, 22 - 24
46011 Valencia
+34 963 120 600
restauracion@hotel-lasarenas.com
www.hotel-lasarenas.com
HABITACIONES
253 de cinco categorías diferentes
COMODIDADES
Calefacción y aire acondicionado regulables, wifi gratuita, televisión vía satélite, albornoz y zapatillas.





una serie de propuestas específicas para sus clientes. Ya queda poco para que se pueda disfrutar de estas ofertas, como el paquete Escapada X Aniversario, que por 415 euros por noche incluye alojamiento, botella de champán Mumm, acompañado de fresas y chocolate como detalle de bienvenida, desayuno bufet, cena romántica con menú degustación y dos horas y media de tratamiento en el spa.

Hay ofertas especiales también para grupos y parejas que celebren la boda en sus salones con un mínimo de 100 invitados.

Deporte y gastronomía

Las instalaciones del hotel facilitan prácticas deportivas como el pádel o todo tipo de ejercicios en su centro de gimnasia.

Los amantes de la buena cocina tienen una cita inexcusable con la refinada Brasserie Sorolla en la que se sirven platos de la gastronomía mediterránea, de la que es buen ejemplo el menú navideño que ya han diseñado y que puedes conocer en las siguientes páginas. Una buena y lujosa forma de dar comienzo al nuevo año.

La refinada decoración de las habitaciones y sus vistas contribuyen al sosiego de la estancia en este lujoso hotel balneario valenciano.





Terrazas, piscinas, jardines e instalaciones generales, como su amplio spa, conforman un conjunto único en este complejo hotelero de lujo, que tiene al Mediterráneo como gran aliado.

DETALLES

- 250 habitaciones y 3 suites
- Dos piscinas exteriores
- Spa con circuito termal
- Peluquería, tratamientos faciales y corporales
- Jardines de diseño
- Centro de gimnasia
- Pista de pádel y clases de natación
- Entrenamiento personal y yoga/pilates
- Cenas con música en vivo
- Restaurante, snack bar, un lobby bar y una brasserie
- Miniclub para los más pequeños
- Auditorio y centro de convenciones
- Wifi gratuita

APERITIVO PRE-CENA

Papel de pulpo y salazones
Papadum chips

Ensaladilla de cigalas con crema de limón y encurtidos
Crema de langosta y cebiche de lubina
Sorbete de pomelo con Campari y almeja
Hummus de garrofón al comino, sardina ahumada y aceite de pistachos
Caviar Nacarii
Paté and cruteau
Ostras con tabasco, con champagne de gazpacho y geleé de gin tonic
Canapé de salmón con crema de queso y aguacate
Pan de hojaldre de trufas, setas y presa curada
Donut de tomate, albahaca y foie
Cascada de Gambas y Langostinos

Buffet de jamón 5J
Buffet de Quesos Internacionales
Cata de Vinos

Champagne Mumm

CENA

ENTRANTE

Fartón crujiente con foie y chutney de higos

Maridado con: Vino blanco "Guitan" Añada 2014. Godello sobre lías D.O. Valdeorras

PRIMERO

Gamba roja sobre tartar de de tomate y dátiles con jugo de batxoqueta

Maridado con: Vino blanco "Ad Libitum" Añada 2015, Maturana blanca D.O. La Rioja

PESCADO:

Lomo de corvina salvaje con rosejat de cuscús de gambas y all i oli de plancton

Maridado con: Vino blanco "Grand Libalis 2007" moscatel de grano menudo, viura y malvasía, vino de la tierra de Valles de Sadacia

CARNE:

Solomillo de buey con crema de topinambur trufada, setas lacadas y salsa de cerezas y Ajo tierno.

Maridado con: Vino tinto "Vivanco Reserva selección de familia" añada 2010 tempranillo y graciano. D.O. La Rioja

PRE-POSTRE

Crema aromática de jengibre con piña en texturas y frutas silvestres.

POSTRE

Tic tac de galleta

" Don Zoilo 12 años" Pedro Ximenez D.O. Jerez

UVAS DE LA SUERTE Y DULCES NAVIDEÑOS
BRINDIS : Champagne "G.H. Mumm" Brut Cordon Rouge

FIESTA Y BARRA LIBRE

Precio Menú: 323 € IVA incluido

Colabora: G.H.MUMM CHAMPAGNE

APERITIF

Octopus and salted fish strips
Poppadum chips

Dublin Bay prawn salad with lemon cream and pickles
Cream of lobster and sea bass ceviche
Grapefruit sorbet with Campari and clams
Lima bean hummus with cumin, smoked sardines and pistachio oil
Nacarii Caviar
Pâté en croûte
Oysters with tabasco, gazpacho champagne and gin tonic gelée
Salmon canapé with cream cheese and avocado
Truffle, mushroom and cured pork shoulder puff
Tomato, basil and foie doughnut
Prawn and King Prawn Cascade

5J Acorn Ham Buffet
International Cheese Buffet
Wine Tasting

Mumm Champagne

DINNER

APPETIZERS

Crispy traditional bread stick with foie and fig chutney

Accompanied by: Vino blanco "Guitan" Añada 2014. Godello sobre lías D.O. Valdeorras

MAIN COURSES

Mediterranean Red prawns on a bed of tomato tartar and dates with green beans

Accompanied by: Vino blanco "Ad Libitum" Añada 2015, Maturana blanca D.O. La Rioja

FISH:

Wild sea bass fillet with sautéed prawn couscous and plankton aïoli

Accompanied by: Vino blanco "Grand Libalis 2007" moscatel de grano menudo, viura y malvasía, vino de la tierra de Valles de Sadacia

MEAT:

Beef Tenderloin with creamy truffled Jerusalem artichoke, glazed wild mushrooms, and a cherry sauce with spring garlic tail.

Accompanied by: Vino tinto "Vivanco Reserva selección de familia" añada 2010 tempranillo y graciano. D.O. La Rioja

PRE DESSERT

Aromatic ginger cream with pineapple textures and red wild fruits.

DESSERT

Biscuit tic tac

"Don Zoilo 12 años" Pedro Ximenez D.O. Jerez

LUCKY GRAPES WITH MUMM CHAMPAGNE AND TRADITIONAL CHRISTMAS SWEETS

PARTY AND OPEN BAR

Menu Price: 323 € Tax included

Colabora: G.H.MUMM CHAMPAGNE

TARIFAS Y CONDICIONES

Gran Gala de Fin de año, con Cena, Fiesta y Barra Libre: 323 € IVA incluido por persona.

- Disponible Menú Infantil hasta 12 años: 80 € IVA Incluído por niño.
- Disponible Menú Adolescente (13 a 16 años): 180 € IVA incluido por persona.

Paquete Especial "Un paseo por la Historia" , 398 € por persona IVA incluido, incluye:

- Habitación doble Classic
- Cena de Gala de fin de año
- Desayuno Buffet
- Salida Tardía garantizada hasta las 16 horas
- Plaza de Parking
- Contacte con nosotros si desea más información para suplementos, habitaciones superiores, noches extras, ó actividades para niños.

CODIGO DE VESTIMENTA: Señoras Traje largo de Fiesta, Señores Smoking o traje Oscuro / Bienvenid@s con Traje de Fiesta tematizado "años 20".

Se requiere el pago del 100% para formalizar la reserva.

Para información y reservas:
reservas@hotel-lasarenas.com / Tlf: 963120600

RATES AND CONDITIONS

New Year' s Eve Gala: 323 € Tax Included per Person.

- Children Menu available (4 to 12th years old): 80 € Tax included per child.
- Teenager Menu Available (13 to 16th years old): 180 € Tax Included per person.

Special Package "A Journey through time", 398 € per person, TAX included:

- "Classic" Double Room City View
- New Year's Eve Gala
- Breakfast Buffet
- Late Check Out guaranteed
- Parking
- Please contact us for supplements and information about superior rooms, extra nights or children activities.

DRESS CODE: Ladies with Long Party suit, Gentlemen with Tuxedo or Dark Suit /All Welcome with Party or Suit "20's" thematic dress code.

100% payment is required to formalize the reservation.

For more info and reservation please contact us:
reservas@hotel-lasarenas.com / Tlf: 963120600

Hoteles SantoS
LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT
★★★★★GL
LEADING HOTELS
Hotel Las Arenas ***** GH
C/ Eugenia Viñes. 22-24 Valencia 46011
reservas@hotel-lasarenas.com
Tel. (+34) 963 120 600 www.h-santos.es

HOTEL LAS ARENAS

GRAN GALA DE FIN DE AÑO 2016

GRAND NEW YEAR'S EVE GALA 2016

Un paseo por la historia

A journey through time

10º ANIVERSARIO
10TH ANNIVERSARY

31 de Diciembre 2016
20.00 horas a 04.00 horas

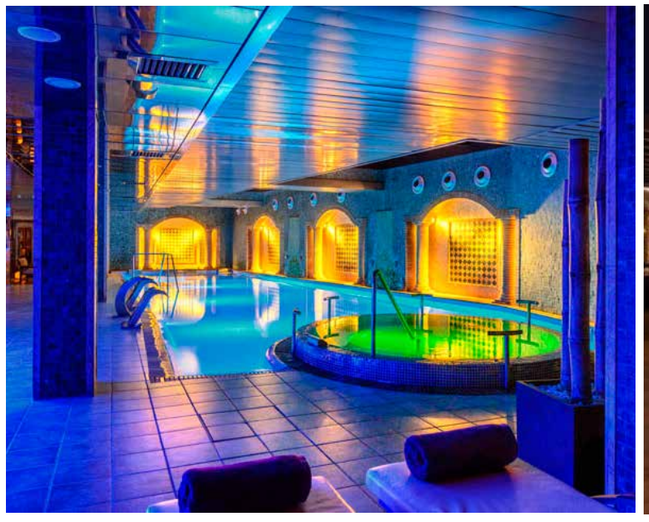
December 31st. 2016
20.00 hours till 04.00 hours

SALLÉS HOTEL & SPA CALA DEL PI 5*

FUSIÓN DE SENSACIONES FRENTE AL MEDITERRÁNEO









Una antigua casa de verano en Playa de Aro frente al mar Mediterráneo es el origen de Sallés Hotel & Spa Cala del Pi 5*. El hotel ofrece a los visitantes instalaciones y servicios con las que el cuidado en el detalle llega a su punto más álgido. Escapadas y épocas vacacionales se tornan en momentos de gran exclusividad, fundiendo el hermoso paisaje que rodea el establecimiento con un destino de posibilidades inagotables como es la Costa Brava y un sinfín de sensaciones que nacen de las propuestas del hotel.

LAS HABITACIONES

Sallés Hotel & Spa Cala del Pi cuenta con 52 habitaciones divididas en diferentes categorías entre las que cada visitante podrá elegir cuál se adapta mejor a sus expectativas y necesidades. Desde la habitación doble estándar hasta habitaciones con encanto, destacando las suites y las junior suites, donde el confort se multiplica hasta el infinito y la panorámica desde su terraza dejará momentos imborrables en la memoria. Estas sensaciones se envuelven en un halo de sensualidad en la Suite Margarita Bonita con la que cuenta el establecimiento, y que ofrece la posibilidad de jugar en la intimidad con múltiples detalles diseñados para las emociones más atrevidas en pareja.

TERRAZAS Y ZONAS CHILL-OUT

En sus zonas exteriores, los clientes hallarán diversas zonas dedicadas al disfrute al aire libre de refrigerios, bebidas y cócteles. Terrazas y zonas chill-out llaman a dejarse llevar por la brisa del Mediterráneo, por el aroma de su encanto. Lo más destacable: el acceso directo que permite a la Cala del Pi, idílico rincón de gran belleza al que, desde lo alto, se asoman las exclusivas camas balinesas del hotel, que dan entrada a un ambiente de sofisticación y relax. Aquí es inevitable compartir cualquier refrescante sorbo con unas espectaculares vistas al mar en una panorámica que funde los colores del bienestar: el turquesa marítimo, el verde de la vegetación, el intenso azul del cielo y un dorado sol. A ello se suma una idílica piscina al aire libre a la que ningún visitante podrá decir que no.

EL SPA

La definición del bienestar y las sensaciones que trae consigo se extienden gracias a las múltiples propuestas del Spa del hotel. Un área recientemente renovada que da la bienvenida al visitante con una colorida iluminación, guiándole hacia las exclusivas instalaciones que le trasladarán a un mundo de paz y sosiego. El espacio, de más de 600m2, cuenta con unos techos que invitan a contemplar el cielo mientras se disfruta del estimulante circuito de hidroterapia. Además, se suman nuevas sugerencias tan revolucionarias como la cueva de sal y la cueva de hielo.

Liberar los cinco sentidos es también posible a través de la nutrida carta de tratamientos y rituales diseñados en exclusiva por los profesionales del Spa. Propuestas de cuidado de lujo para el cuerpo, como es el Tratamiento Corall, realizado a base de Sal Magnésica –conocida por su color rojizo- y que impulsa la liberación de iones y la desintoxicación, aportando minerales y oligoelementos; o el Tratamiento Citrus Supreme C+C, exfoliante e hidratante con dosis de energía utilizando pura vitamina C, cuyo resultado es una piel sedosa. A ello hay que añadir una larga lista de opciones faciales entre las que destaca el Diamond Experience Lifting, tratamiento que refuerza el sistema natural de defensa de la piel, devolviendo luminosidad y mejorando la elasticidad y el tono.

LA GASTRONOMÍA

Y si por algo de caracteriza la Costa Brava, además de por sus paisajes, es por la buena cocina. Sallés Hotel & Spa Cala del Pi cuenta con el Restaurante Rosa dels Vents, cuyos fogones son dirigidos por el carismático Enric Herce, profesional de la gastronomía elaborada hasta el mínimo detalle. Se trata de un espacio creado para satisfacer los paladares más exigentes, con propuestas innovadoras diseñadas con ingredientes de proximidad de gran calidad. Sólo así se consiguen aromas y sabores de infinita intensidad, maridados con las sugerencias enológicas seleccionadas rigurosamente por el equipo del establecimiento, con importantes referencias de la DO Empordà.

SALLÉS HOTEL & SPA
CALA DEL PI
DIRECCIÓN
Av. del Cavall Bernat, 160
17250 Platja d'Aro
(Girona) ESPAÑA
Teléfono: +34 972 82 84 29
WEB
www.hotelcaladelpi.com
www.salleshotels.com



GRUPO CARRÍS EXPONE TODAS SUS NOVEDADES EN MADRID

Galicia y Portugal son dos grandes destinos turísticos. Ambos cuentan con numerosas propuestas de ocio, gastronomía y cultura, ya que bastos son sus recursos arquitectónicos, patrimoniales y artísticos. Para conocer ciudades gallegas como Santiago de Compostela, Ferrol, Orense o A Coruña, así como la localidad portuguesa de Oporto, bien puede alojarse el viajero en los hoteles de tres y cuatro estrellas de Carrís Hoteles, la principal marca de Grupo Carrís: Casa de la Troya, Almirante, Cardenal Quevedo, Marineda y Porto Ribeira, respectivamente.

Se trata de una empresa que ha creado, además de esta cadena de hoteles, otras cuatro unidades de negocio, para que el disfrute del viaje, ya sea por ocio o trabajo y de cualquier perfil, sea completo. Cuentan con Bluesock Hostels, su línea más joven y que se constituye a partir de unos hostels dinámicos perfectos para los ciudadanos del siglo XXI y todos aquellos deseosos de compartir sus experiencias como viajeros y no como turistas, con todo tipo de comodidades y avances tecnológicos -incluso con una línea de ropa y complementos propia-.

Para elegir sus localizaciones, buscan edificios emblemáticos en pleno centro de las grandes ciudades. El primero de ellos, situado en plena Ribeira portuense, se inaugurará en noviembre de 2016 y vendrá seguido del hostel de la Gran Vía madrileña y del de Lisboa en 2017.

"Posteriormente la compañía pretende expandirse nacional e internacionalmente a ciudades como Sevilla, Palma de Mallorca o Berlín, entre otras", ha señalado el Presidente del Grupo, Juan Viñas, en el acto de presentación que la compañía ha realizado esta tarde en Madrid.

Siguiendo esta línea, cuentan también con Benvido, que se convertirá en la primera cadena de albergues de los Caminos de Santiago; disponen de la Fundación Jacobea, con la que pretenden dar a conocer el Camino de Santiago y concienciar acerca de su gran relevancia y Carrís Eventos, para diseñar y personalizar todo tipo de actos.

Viñas, que ha acudido a la presentación junto al Director de Marketing de Grupo Carrís, Antonio Valeiro, ha señalado que "una involución supone una innovación a veces, ya que prestamos servicios a la gente que se hospeda en nuestras casas y agradecen que les mimemos y les conozcamos por su nombre. Queremos que los viajeros sientan nuestra cercanía".

En cuanto al proyecto Bluesock Hostels, el Presidente ha desvelado que se trata de "una forma de viajar que ha llegado para quedarse, no es una moda. Yo me volvería un 'bluesocker' rápidamente porque pretendemos ser diferentes y, por ello, ofrecemos una calidad extrema. Es un gran mundo de experiencias".

www.carrishoteles.com

NH COLLECTION EUROBUILDING PRESENTA EN LAS NOCHES DE LA SUITE 'LA RENDICIÓN'

Desde el pasado 7 de octubre al 5 de noviembre (viernes y sábados), 20.30 h. Tras la gira internacional que ha recorrido Escocia, Argentina, Suiza y Alemania, llega a NH Collection Eurobuilding 'La Rendición, la adaptación teatral de las memorias de Toni Bentley. Protagonizada por Isabelle Stoffel y bajo la dirección de Sigfrid Monleón, NH Collection Eurobuilding acoge esta sesión de ultrateatro en una velada que incluye experiencia gastronómica, con cócteles de fantasía y canapés del chef Luis Bartolomé, y posterior meet & greet tras la función.

Precio 32€.

www.nh-hotels.com



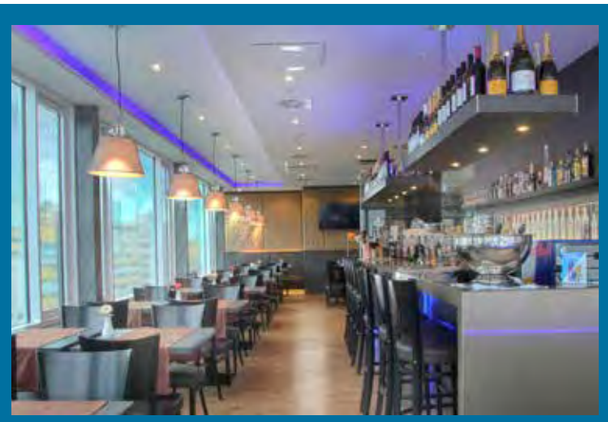
CEF.- UDIMA FIRMA UN ACUERDO DE COLABORACIÓN CON NH HOTEL GROUP

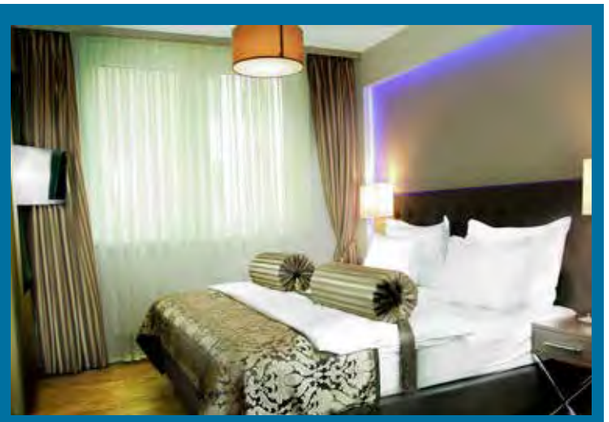
El CEF.- (Centro de Estudios Financieros) y la UDIMA (Universidad a Distancia de Madrid) han firmado un convenio de colaboración con NH Hotel Group en España. Con base en esta alianza, ambas organizaciones se comprometen a colaborar en tres áreas estratégicas, además explorar en el futuro nuevas vías de trabajo conjunto.

La primera de las vías de colaboración es la selección gratuita de candidatos para NH Hotel Group que la Bolsa de Empleo de CEF.- UDIMA se compromete a realizar a partir de la fecha de esta firma. La Bolsa de Empleo dará trato preferente al grupo hotelero en la búsqueda de candidatos dentro de las áreas propias de la formación que imparten ambas instituciones académicas.

La segunda de las áreas hace referencia al esfuerzo conjunto para la gestión de prácticas externas de los alumnos del CEF.- y la UDIMA, que tendrán la posibilidad de realizar prácticas profesionales en alguna de las empresas del grupo hotelero, contribuyendo de manera efectiva a una mejora en la empleabilidad del alumno. El grupo CEF.- UDIMA cuenta con diversos programas especializados en turismo como el Grado en Empresas y Actividades Turísticas o el Máster en Dirección de Empresas Hoteleras.

www.nh-hotels.com





AXEL HOTELS ANUNCIA LA APERTURA DE SU SEGUNDO HOTEL EN BERLÍN, CONSOLIDANDO ASÍ SU FILOSOFÍA Y CONCEPTO INNOVADOR EN LA CIUDAD

La cadena heterofriendly Axel Hotels ha incorporado a su portfolio el nuevo TWO Hotel Berlin by Axel, el segundo establecimiento del grupo en la capital alemana, el cual abrirá sus puertas a finales del próximo enero de 2017. Este nuevo proyecto, supone el sexto hotel del grupo y se suma así al ambicioso proyecto de expansión de la compañía, que pretende trasladar la filosofía Axel a los principales destinos LGBT del mundo.

El nuevo TWO Hotel Berlin by Axel, es un moderno establecimiento de cuatro estrellas superior, fiel al concepto y filosofía de Axel Hotels. El nuevo hotel seguirá los pasos de su antecesor, el Axel Hotel Berlin, como hotel urbano de diseño y con una ubicación estratégica alrededor de Schöneberg, una de las áreas gayfriendly más antiguas y con más historia de la ciudad. El hotel estará ubicado a 15 minutos a pie de Axel Hotel Berlin, lo que permitirá a ambos hoteles establecer sinergias de cara a sus huéspedes para conectarse entre sí, a través de promover actividades, eventos y dinamizar sus respectivos espacios de ocio. La llegada de este nuevo activo a Berlín es fruto de los excelentes resultados obtenidos por el actual establecimiento de la cadena en la ciudad, el Axel Hotel Berlin, el cual ha incrementado notablemente su demanda en los últimos años y cuya ocupación anual es superior al 96%, hechos que demuestran claramente la solidez del grupo en la ciudad desde su apertura en 2009. La cadena ha querido seguir en este caso el camino de Barcelona, ciudad en la que Axel Hotels apostó ya el pasado año 2015 por reforzar la oferta de su producto abriendo el segundo hotel por las mismas razones, el TWO Hotel Barcelona by Axel, cuya respuesta ha resultado más que positiva. Estos datos no hacen más que reforzar el excelente estado en el que se encuentra la compañía actualmente.

www.axelhotels.com



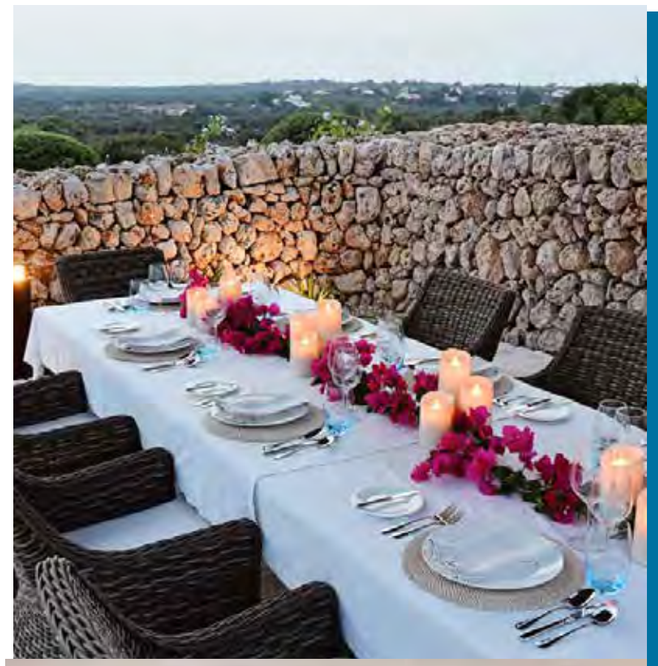
BARCELÓ HOTEL GROUP PROSIGUE SU EXPANSIÓN URBANA EN MÉXICO

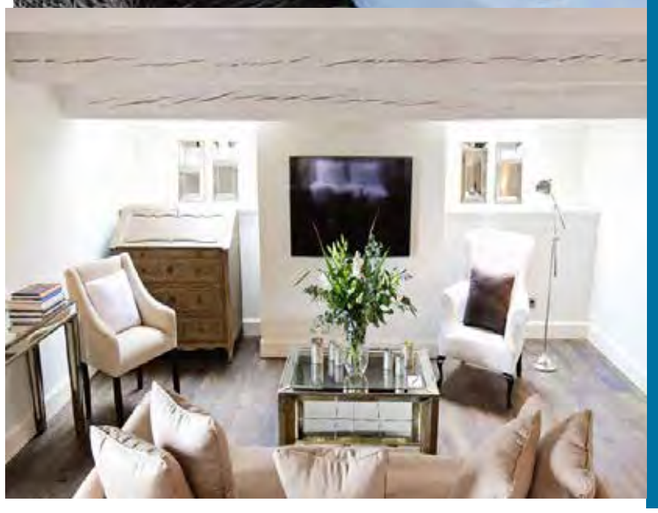
La afirmación de que una nueva estrategia multimarca abriría muchas posibilidades para impulsar el crecimiento de Barceló Hotel Group se está confirmando: desde su implantación se han registrado distintas incorporaciones, la última de las cuales ha sido la del hotel Occidental Querétaro, un establecimiento urbano de 172 habitaciones ubicado en la ciudad de Santiago de Querétaro (México), declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Con esta apertura, bajo régimen de alquiler y operativa desde comienzos de este mes de octubre, la cadena amplía su portafolio en México a un total de 21 hoteles y más de 7.500 habitaciones pero, sobre todo, prosigue su objetivo de implantarse en las principales ciudades mexicanas.

En este sentido el Occidental Querétaro, que comparte la esencia de la marca Occidental Hotels & Resorts, al ser un hotel que apuesta por la simplicidad para ofrecer a sus huéspedes una experiencia donde todo está pensado para su tranquilidad y comodidad, y por tener una excelente relación calidad-precio, es un establecimiento pensado, principalmente, para los viajeros de negocios. Su restaurante, especializado en gastronomía local; su animado lobby bar; su sala de reuniones y su relativa cercanía al centro histórico y al Centro de Convenciones de la ciudad; constituyen sus principales atributos.

www.barcelo.com





CUGÓ GRAN ABRE SUS PUERTAS ESTE OTOÑO EN MENORCA COMO HOTEL DE CINCO ESTRELLAS

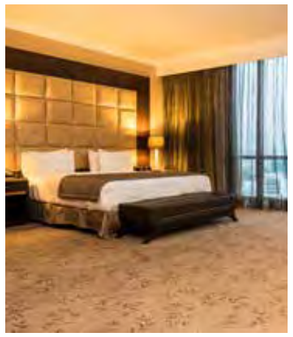
Cugó Gran inaugura la temporada otoño / invierno abriendo por primera vez como hotel de cinco estrellas. La villa, que en temporada estival sólo se puede reservar al completo, ofrecerá a partir de ahora a los huéspedes la opción de hacer reservas por habitaciones desde mediados de septiembre y hasta mediados de junio para disfrutar de estupendas escapadas a la isla.

Cugó Gran es una casa de campo menorquina recientemente renovada, que durante la temporada de otoño / invierno y primavera ofrecerá los servicios de un hotel boutique de cinco estrellas. Está ubicada en la campiña, justo a la salida de Sant Climent, a 10 minutos en coche desde el aeropuerto de Menorca y a 15 minutos de la capital, Mahón. La villa dispone de 11 habitaciones con baño privado, siete de ellas en el edificio principal y otras cuatro en la Boyera, la casa de huéspedes adjunta, y ofrece capacidad de alojamiento para un máximo de 22 personas.

La villa cuenta con amplias instalaciones, entre las que se destacan una piscina de 26 metros, una sala de wellness, numerosos espacios exteriores acondicionados para comer y cenar, un viñedo propio y campos de lavanda. Asimismo, la propiedad tiene un huerto para proveerse de algunas frutas y vegetales y gallinas para ofrecer huevos frescos cada día. Por otra parte, Cugó Gran se perfila como un lugar ideal para eventos, pues ofrece un espacio de casi 3.000 m2, con capacidad para acoger hasta 500 invitados, en el que se pueden celebrar desde bodas y eventos empresariales hasta encuentros con amigos o familiares.

Durante la estancia, se ofrece a los huéspedes la posibilidad de contratar servicios adicionales de niñeras, entrenadores personales, nutricionistas, terapeutas, monitores de yoga y pilates. Además, se pueden organizar excursiones por la isla, como salidas en kayak al atardecer, paseos en barco, picnics en la playa, caminatas y paseos guiados en bicicleta o caballo por el Camí de Cavalls, un antiguo camino que bordea la costa de Menorca.

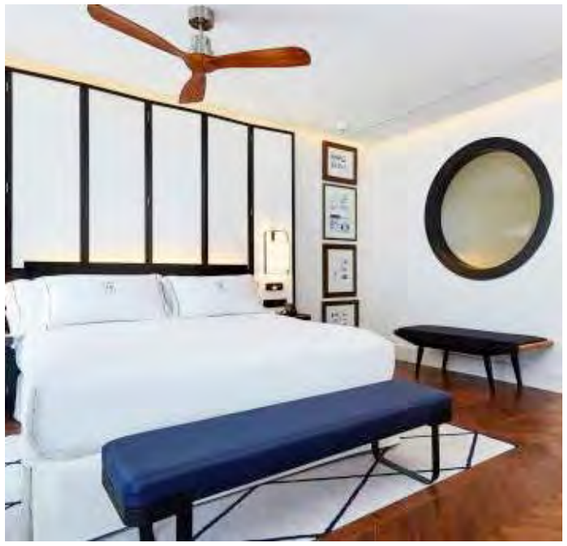
info@cugogranmenorca.com



GRUPO HOTUSA DESEMBARCA EN PANAMÁ CON LA APERTURA DEL EUROSTARS PANAMÁ CITY 5*

Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa, desembarca en Panamá con la incorporación del Eurostars Panamá City 5*. El emblemático establecimiento, que hasta el momento operaba como Hotel&Casino Royal Sonesta, se convierte en el decimocuarto que la compañía opera en América Latina, donde tiene otros proyectos en marcha, el más destacado de los cuales es el Eurostars Torre Bacatá 5*, en la capital colombiana. El Eurostars Panamá City 5* ocupa un moderno edificio de 27 plantas de altura en las que se distribuyen sus 300 habitaciones, más de 900 m2 de salones para la organización de encuentros profesionales y eventos de todo tipo, así como un restaurante panorámico, ubicado en la planta 26, con espectaculares vistas sobre el casco antiguo de la capital panameña. En la planta superior, el hotel cuenta con una piscina y solárium.

www.eurostarshotelcompany.com



HABITACIONES CON HISTORIA EN GRAN HOTEL MONTESOL IBIZA

Cinéfilos y melómanos no se quedan indiferentes cuando tienen la oportunidad de dormir en los mismos lugares donde sus ídolos fueron también huéspedes. Habitaciones del Gran Hotel Montesol Ibiza Curio Collection by Hilton que, si hablaran contarían infinidad de secretos. "Desde sus comienzos hasta hoy, el hotel ha sido protagonista y testigo de importantes acontecimientos políticos e históricos, al tiempo que acogía a grandes personalidades del mundo social, cultural, político y artístico. Además entre sus paredes nació la primera Oficina de Turismo de Ibiza." comenta Eduardo Miquel, director de Gran Hotel Montesol Ibiza, primer Curio - A Collection by HiltonTM y segundo en Europa. Elegir solo una de las historias que han vivido las habitaciones del Gran Hotel Montesol Ibiza, Curio Collection by Hilton, es una tarea difícil. El cinco estrellas ibicenco tiene clientes ilustres pero, sobre todo, decenas de anécdotas protagonizadas por ellos. Alojarse en el mismo hotel en el que, en su día, se alojaron famosos como Carolina de Mónaco y Orson Welles, o pasear por el lobby donde Pink Floyd decidió dedicar una de las canciones de su célebre disco "More" a un bar de la Isla Blanca, son motivos que añaden un plus a la hora de visitar el hotel.

www.granhotelmontesolibiza.com

EMBARQUE INMEDIATO

Rodeado por el oceano, el Miramar impresiona y maravilla por su arquitectura insolita. Este hotel de cinco estrellas, completamente renovado en 2015, ofrece un panorama excepcional sobre el océano.

Sus 113 habitaciones y suites Ses 113 chambres et suites llaman a la relajación y a la evasión. Luminosas y espacio-sas, cada una dotada de un balcon con vistas sobre el océano o sobre la naturaleza océanica.

www.miramar-lacigale.com







DISFRUTA DE UNAS NAVIDADES MÁGICAS EN EL LODGE SKI & SPA

Cada vez más son más las personas que deciden pasar sus vacaciones de navidad fuera de casa, bien por salir de la rutina o por descubrir otros lugares y vivir nuevas experiencias. El Lodge Ski & Spa es la mejor opción para desconectar y pasar unas vacaciones de navidad mági-cas, que no podrás olvidar jamás. Relajarse acurrucado en una manta después de disfrutar de una cena excelente, leer un buen libro junto a la chimenea mientras fuera caen copos de nieve inmaculados, o unos esquíes apoyados en la pared esperando a que llegue el día siguiente para disfrutar de un intenso día de esquí... Ubicado en Sierra Nevada a 2,300 metros sobre el nivel del mar, El Lodge Ski & Spa, que abrirá sus puertas el 2 de diciembre, ofrece todos los atractivos de un hotel bouti-que alpino: acceso directo a las pistas, spa con piscina interior y exterior, gimnasio, espacio de juegos para niños, una variada y exquisita oferta gastronómica y de 'après-ski' y, por supuesto, un servicio impecable. Conocido por ser uno de los refugios más lujosos y exclusivos de Europa,

www.ellodge.com



VINCCI CAPITOL

Vincci Capitol 4* es el único hotel que aloja en su parte inferior una sala de cine. Posee habitaciones temáticas donde las grandes figuras de todos los tiempos de la pantalla grande como Audrey Hepburn, Marilyn Monroe o Charles Chaplin, conviven con otros elementos de decoración. Las alusiones al séptimo arte se suceden a lo largo de todo el establecimiento, el olor a palomitas de la sala de cine inunda el establecimiento a partir de las cuatro de la tarde y, en su interior, aloja un proyector del año 1936, que ha sobrevivido impasible al paso del tiempo y que fue encontrado durante las tareas de remodelación del hotel.

Este establecimiento de cuatro estrellas con un emplazamiento de lujo (Gran Vía 41) dispone de 143 habitaciones, que tienen aire acondicionado, minibar, teléfono directo, caja fuerte individual, conexión inalámbrica a Internet de alta velocidad (WiFi), carta de almohadas, y un completo set de productos de bienvenida, entre otras comodidades. En su Spa se puede disfrutar de un circuito termal que cuenta con Jacuzzi, Baño Turco, Fuente de Hielo, Sauna y Ducha de Contrastes.

www.vinccihoteles.com

















El nombre del restaurante lo dice todo. El plato estrella de la carta son los mejillones en sus más variadas recetas, acompañados de patatas fritas y cerveza o un cóctel, como el de la página de al lado, de apelativo muy apropiado para estas fechas: Halloween.

Mejillón
UNA COMIDA DIVERTIDA

El nombre del restaurante no deja lugar a dudas. Aquí se viene a comer mejillones en cualquiera de sus numeros formas, porque hay recetas para todos los gustos: mexicana, (picantes con chile chipotle), japonesa (con salsa de soja y cítricos), española o marinera, tradiconal belga (con apio y chalota), italiana (salsa de tomate, ajo, albahaca y gundilla) o francesa (nata y vino blanco), por poner unos ejemplos. Sin olvidar la popular fórmula conocida como tigre, carne de mejillón picada, besamel, un toque de picante y pan rallado rellenando una concha del mejillón y fritos en aceite muy caliente.

En cualquier caso, acompañados de una buena ración de patatas fritas, siguiendo el concepto belga de 'moules, frites, biere', que se completa con una buena cerveza, elegida entre las más de treinta referencias, nacionales e internacionales, que hay en la carta: rubias, tostadas, negras, de trigo, de abadía, sin gluten...

Aunque, claro está, también puede haber quien no sea propenso a este molusco, y por ello la carta incluye orros platos como el steak tartar de vaca, las ensaladas César o burrata, un escalope o un plato de pasta.

Como alternativa a la cerveza, hay cócteles, clásicos (pisco sour, mojito, caipirinha...) y otros más originales, como el blue demon, el dry piña frozen, el mejillón o el Halloween que aparece en la foto de la otra página.

De postre: brownie, copa de chocolate, gaufres o crepes.

Una comida divertida: mejillones, patatas fritas y cerveza, con un toque dulce final.

DIRECCIÓN
c/ Orellana, 1
28004 Madrid
Tlf. (+34) 911 375 785
WEB/EMAIL
www.mejillonrestaurants.com
info@mejillonrestaurants.com
HORARIO
De domingos a jueves, de 12:00 a 01:00 / Viernes y sábados, de 12:00 a 02:00. Los fines de semana un Dj pincha música en directo a partir de las 23:30.
PRECIO MEDIO
20/25 euros por persona

ARANDA. BRASAS Y COCINA DE TEMPORADA



Aranda es el proyecto más personal de Tania Carrasquilla y Daniel Bañón, una comercial de sistemas informáticos que decidió dejar a un lado profesión para embarcarse de lleno en la hostelería y un ex publicista con más de diez años de experiencia en el mundo de la restauración en Triana y ENE50 –dos locales situados en el barrio del Retiro-. Con una idea muy clara de lo que querían conseguir, juntos han apostado por hacer realidad el restaurante de sus sueños. Eligieron un local junto al metro Suances y al parque de La Quinta de Los Molinos, en Ciudad Lineal -uno de los pulmones empresariales de Madrid-, para dar vida a Aranda, un restaurante adaptado a la actualidad tanto en su oferta como en el precio y donde el hacer sentir como en casa es una máxima. En definitiva, un proyecto de vida en común con el que buscan reavivar la hostelería de una zona que hasta ahora no contaba con muchas alternativas. Así, en un local de techos altos, con una imagen moderna y horario non stop (abarca desde los desayunos hasta los cócteles del afterwork y las primeras copas de la noche), Aranda se convierte en una alternativa de calidad para la gran cantidad de profesionales que salen de la oficina para comer entre diario –cuenta con servicio de aparcacoches de lunes a viernes en horario de comidas- y en el place to be para los vecinos del barrio. Y es que además de apostar por una propuesta de cocina de mercado, los artífices de Aranda también han querido conseguir un espacio de diseño cargado de pequeños detalles. De la mano del estudio de decoración del momento, Madrid in Love, han logrado un espacio dividido en dos zonas -la barra y mesas altas y la sala con mesas bajas- y dotado de gran calidez gracias a los colores neutros de las paredes, cojines y sillas, a los tonos marrones y blancos de las mesas, y a las flores frescas de Sally Hambleton que se disponen en la sala. El resultado final es un espacio muy elegante al que añaden detalles con un toque canalla como los cuadros que presiden la sala. Tres originales escenas que superponen cuadros clásicos con famosas portadas de revistas, obra de Eisen Bernardo, un artista cuyo trabajo encontraron Tania y Daniel por casualidad en internet, contactaron con él y este les cedió su uso.

Tel. 91 051 36 59



CARMEN CARRO RENUEVA EL COCIDO MADRILEÑO PRESENTÁNDOLO COMO NUNCA SE HA VISTO

El Cocido de Carmen es elegante, con la sopa desgrasada al extremo y profundos sabores óseos, y conforman el guiso garbanzos pedrosillanos que no dejan restos de hollejos, verduras seleccionadas, un pollo de calidad, morcilla y chorizo metódicamente escogidos y carnes nobles de cerdo ibérico y de vaca vieja rubia gallega. Hablando en plata, un cocino fino, distinguido y fácil de digerir.

Con las mejores materias primas y con la emoción con la que Carmen Carro cocina el cocido madrileño nace 'Carmen Casa de Cocidos'. Dirigido a un público ávido de disfrutar de un guiso auténtico, ligero y sabroso que, tras tomarlo, permita retomar la actividad diaria, 'Carmen Casa de Cocidos' ya tiene un hueco triunfal en el panorama gastronómico madrileño.

Servido en dos vuelcos y medio, primero la sopa, acompañada de las clásicas pelotas previamente fritas, después la verdura y los garbanzos y, antes de finalizar, llegan las carnes delicadamente cortadas, deshuesadas y presentadas por variedad. El cocido se sirve con la tradicional salsa de tomates con comino, piparras y cebolleta cruda.

www.elcocidodecarmen.com



LOS GALAYOS SACA BRILLO A LA CUCHARA PARA HOMENAJEAR A LAS LEGUMBRES



Dice la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la FAO, que 2016 es el Año internacional de las legumbres y aunque ya queda poco para que se termine, ahora es cuando mejor entra un buen plato de este bien tan versátil y aprovechable. Con este reconocimiento se trataba de sensibilizar a la opinión pública sobre las ventajas nutricionales que tienen... nada que no supieran ya en el restaurante Los Galayos (C/ Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. **www.losgalayos.net**), donde siempre se las ha tratado con el cariño que se merecen. Llevan 121 años con sus puertas abiertas en plena Plaza Mayor, y probablemente no haya faltado un puchero de éstas ni un solo día. No en vano son un referente de la cocina castellana y no hay más que probar su Cocido madrileño en puchero de barro para saber que, sin falta de que lo diga la FAO, el homenaje es constante. Sin embargo llega ahora una temporada perfecta para dar rienda suelta a la imaginación y lucir las mejores recetas para que autóctonos y extraños las prueben. Cada día, incluso colándose de vez en cuando en el menú, habrá diferentes platos elaborados con garbanzos, lentejas o alubias que sin duda sorprenderán a los aficionados a la cuchara que pasen por allí. Véanse (y pruébense...):

EL HUERTO DE LUCAS AMPLÍA SU PROPUESTA ECOGASTROCULTURAL

El Huerto de Lucas, el innovador proyecto ecogastrocultural fundado en 2014 en pleno centro de Madrid, renueva su espacio de mercado y su oferta gastronómica con nuevas incorporaciones. Una barra de zumos con showcooking se suma a la zona de cafetería y a la cantina de El Huerto, que cuentan con nuevas cartas 100% ecológicas para tomar algo a cualquier hora del día.
Gastronomía ecológica, cuidado de la salud a través de la alimentación y un nuevo calendario de actividades se dan la mano en este mercado sostenible, orgánico y accesible, que ha reorganizado cuidadosamente su zona de compra. El Huerto de Lucas cuenta ya con más de 2.000 referencias con todas las certificaciones que garantizan poder realizar una compra completamente ecológica en el primer espacio libre de tóxicos de Madrid, puesto en marcha por Pilar Muñoz-Calero, médico especialista en medicina medioambiental. La nueva barra de zumos está situada estratégicamente para que los clientes puedan ver cómo se prepara su bebida al momento. Una divertida carta de zumos, batidos y smoothies elaborados con productos ecológicos a la venta en el propio mercado: 'Resaca superada' con remolacha, zanahoria, manzana y jengibre; 'Silueta ideal', con hinojo, pepino, piña y espinacas; o 'El día después', a base de sandía, pomelo, piña, lima, fresas y chía, para pasar un rato lleno de vitaminas.

www.elhuertodelucas.com











LA NUEVA BARRA DE ARAHY: TAPAS Y RACIONES CON LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS

En tan sólo un año de andadura, el restaurante capitaneado por el cocinero Jose Ynglada, "Mundy", se ha hecho un hueco en el circuito de los mejores restaurantes de Madrid. Y lo ha hecho gracias a su firme apuesta por ofrecer una materia prima excelsa, rodearse de un servicio atento y crear un ambiente elegante pero sin etiquetas ni dress codes. Una fórmula con la que ha convencido tanto al público de la zona como a los turistas que visitan la capital. En constante evolución, Mundy ha querido dar un giro a la nueva barra de Arahy apostando por ofrecer una selección de los mejores productos de temporada en formato tapa y raciones para compartir.

Un paso más para llevar a cabo el que el cocinero de origen cubano define como su "sueño vital": un restaurante moderno, de calidad y posicionado en la actualidad. Diseñada al estilo de los cócteles de boda, con esta nueva propuesta en Arahy se puede abrir boca en el aperitivo o picar algo para cenar a base de tapas como las de cebiche de atún rojo o de corvina, las cucharitas de vieras a la plancha con una pomada trufada, el tartar de atún rojo o el de solomillo de vaca rubia gallega, los dados de atún picante con wakame o el tartar de queso brie trufado

Tel. 91 531 60 85

"CÓMETE ESPAÑA" - EAT SPAIN UP!

En el acto de presentación de las jornadas Cómete España celebrado en la sede de la Universidad de Nueva York en Madrid, el director de NYU Madrid, D. Robert Lubar Messeri, mencionó la importancia de establecer lazos culturales y comerciales entre ambos países y cómo la gastronomía es el marco ideal para ello. A continuación Luis Miguel Rodríguez codirector del proyecto presentó un resumen de todas las actividades consistentes en exposiciones, proyecciones audiovisuales, degustaciones, conferencias, menús especiales en restaurantes, etc.

El diseñador Manuel Estrada, responsable de la imagen del proyecto y de las exposiciones SPAIN´S ELEVEN y Manuel Estrada: Food and Design, que se expondrán del 21 de Octubre al 16 de Diciembre, hizo hincapié en el valor del diseño para promocionar la gastronomía española a nivel internacional y su capacidad para llegar de una manera más efectiva fuera de nuestras fronteras.

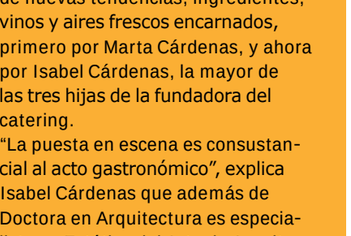
El Director General de Turismo de Extremadura, D. Francisco Martín Simón, remarcó el perfil de Extremadura como región de turismo e inversión, donde la riqueza de su gastronomía es uno de sus atractivos más importantes. Por otro lado explicó las actividades que se van a realizar en Nueva York para la promoción de la región como la masterclass con el chef extremeño Toño Pérez, degustaciones de productos, charlas sobre la región, etc.

D. Borja Suárez, Diputado Provincial de Burgos recordó la edición pasada de las jornadas Cómete España, en Oslo, en las que Burgos también participó y señalo la utilidad de un proyecto de este tipo para contribuir a que los productos de la región se conozcan fuera de España y también para atraer turistas con intereses gastronómicos. Así mismo presentó alguna de las actividades que presentarán en Nueva York productos como la morcilla o el lechazo, a través de clases maestras en las que participarán los cocineros burgaleses Ricardo Temiño Y David Izquierdo, o empresarios como Roberto Da Silva, de embutidos de Cardeña.

La rueda de prensa finalizó con la intervención del Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid, D. Carlos Chaguaceda, que recalcó la necesidad de hacer promoción en el exterior a través de proyectos de este tipo en que la unión de instituciones públicas y privadas suman el esfuerzo necesario para dar a conocer la riqueza y diversidad gastronómica de nuestro país. También presentó las actividades que la Comunidad de Madrid realizará en Nueva York como degustaciones de productos, recetas elaboradas por el chef Mario Sandoval, quien también impartirá una masterclass.

www.eatspainup.com





ISABEL MAESTRE. UN CATERING DE CINE

Fundada en 1980, Isabel Maestre Catering fue la primera empresa de Madrid que se dedicó en exclusiva al catering de lujo y ha sido a lo largo de todos estos años la marca de cabecera de importantes empresas, instituciones e ilustres figuras de la vida política, social y cultural de nuestro país. Su sello de identidad son el buen gusto de su creadora (la Premio Nacional de Gastronomía Isabel Maestre), la elegancia, el cuidado de los detalles y la versatilidad que le permite crear eventos únicos adaptados a las exigencias del consumidor. Una versatilidad que ha ido además acentuándose con el paso del tiempo gracias a la paulatina incorporación de nuevas tendencias, ingredientes, vinos y aires frescos encarnados, primero por Marta Cárdenas, y ahora por Isabel Cárdenas, la mayor de las tres hijas de la fundadora del catering.

"La puesta en escena es consustancial al acto gastronómico", explica Isabel Cárdenas que además de Doctora en Arquitectura es especialista en Estética del Arte, la Arquitectura y el Paisaje, dirigió el Grado en Paisajismo por la Universidad Camilo José Cela hasta 2016 y ha sido profesora de Composición Arquitectónica e Historia de la Arquitectura. Fuera del ámbito académico ha colaborado en el diseño y desarrollo de exposiciones y escenografías de eventos artísticos y, aunque en paralelo a su carrera ha colaborado siempre con la empresa familiar, ahora se ha incorporado al 100% al equipo de Isabel Maestre Catering para desarrollar la especialidad de food stylist dentro de la empresa.

www.isabelmaestre.com



A-TÍPICA Y PONCELET LANZAN EL REGALO PERFECTO PARA ESTAS NAVIDADES: EL KIT DE QUESOS ATÍPICOS

La marca de lifestyle A-TÍPICA y la quesería de referencia en Madrid PONCELET, celebran la Navidad con el lanzamiento en conjunto de su "kit de quesos atípicos". Un bandeja de dos pisos de la marca francesa L'Atelier Du Vin, en la que no faltarán quesos de referencia de diferentes países como Italia, España o Suiza. Sin duda, el regalo perfecto para los amantes del queso.

El kit estará de venta en la tienda PONCELET de la Calle Argensola, 27 por un tiempo limitado y con un precio de 100€.



JORDI ROCA, EL MEJOR REPOSTERO DEL MUNDO, DISEÑA EL PRIMER HELADO DE MANZANAS PINK LADY®

El chef pâtissier del Celler de Can Roca, reconocido en dos ocasiones como el mejor restaurante del mundo, se ha inspirado en la organolepsia única de Pink Lady® para elaborar un sorbete 100% natural en el que la manzana expresa todos sus matices.

www.manzana-pinklady.com



LAVERÓNICA ESTRENA BRUNCH

Desde que Mariana Gyalui tomó las riendas de este restaurante (abierto en 1989 por su tía como una casa de comidas tradicional y renovado en noviembre del año pasado) Laverónica se ha convertido en un auténtico epicentro de ocio, cultura y gastronomía del Barrio de las Letras. La pasión de su propietaria por el mundo de arte y la música, su dinamismo y carácter viajado y una gran cartera de amigos de diferentes ámbitos que colaboran con ella puntualmente (artistas emergentes, músicos, diseñadores gráficos y cocineros de prestigio) conforman el sinfín de iniciativas que se sucede cada mes en este espacio cambiante y sorprendente en el que siempre permanece la excelencia culinaria.

Una de las novedades de este otoño en Laverónica es el estreno de un brunch dominical que viene a completar la oferta de este céntrico barrio. Un barrio que los domingos se llena de madrileños y turistas atraídos por su rica vida cultural y su proximidad a los Museos del Prado y Thyssen, el Jardín Botánico, CaixaForum o la Casa Museo de Lope de Vega.

El brunch de Laverónica está inspirado tanto en la presentación de los platos en carta como en el servicio en Tristán e Isolda de Richard Wagner, una ópera larga de cinco actos que fue la primera que vio Mariana siendo niña y que la convirtió en una apasionada del género. Así, la obertura incluye café, té o infusión, dos zumos naturales recién hechos entre los que siempre habrá uno de frutas y uno detox de frutas y verduras, una cesta de panes y bollería variada, mantequilla ecológica, mermelada casera, AOVE y tomate rallado y un plato típico de brunch a elegir entre los clásicos huevos bénedict con muffin inglés casero o tortilla francesa.

El primer acto incluye salmón marinado y ensalada César. El segundo dos platos calientes: carrillera de cerdo al vino tinto y arroz cremoso con confit de pato. El tercer acto permite elegir entre dos propuestas protéicas para recuperar la energía derrochada durante la noche anterior: hamburguesa de pan casero o la carne especiada de Laverónica, uno de los platos más demandados del restaurante a base de entraña de vaca asturiana marinada con especias y ají. Para terminar, el cuarto acto (la traca final) es un variado de postres caseros entre los que destacan el Brownie, mini Tarta Maruja (de chocolate negro o blanco con frambuesas) y Lemon Pie.

Tel. 91 429 78 27



ÔVEN MOZZARELLA BAR CONQUISTA EL NORTE DE MADRID CON LA APERTURA DE SU PRIMER RESTAURANTE EN LAS TABLAS

Ôven Mozzarella Bar abre sus puertas en el madrileño barrio de Las Tablas, al norte de la capital, donde la demanda de restaurantes de calidad cada vez es mayor, con su concepto de alta cocina de calidad para todos. Además, coincidiendo con la inauguración de Ôven Las Tablas, la cadena ha incluido en su carta dos nuevos platos creados por el mediático chef Fabio Morisi: la Mozzarella Affumicata (mozzarella de búfala ahumada, tomatito datterino siciliano confitado con albahaca, mézclum de lechugas y sal de pan) y la Ensalada de queso taleggio (taleggio crujiente, lágrimas de pimientos extra baby, mézclum de lechugas con un toque de rúcula y aceite de mostaza).

Ôven Las Tablas mantiene la filosofía de la cadena de seleccionar las mejores materias primas de Italia y de España y elaborarlas al momento de manera artesanal para conseguir el mejor sabor, aroma y textura. En definitiva, su concepto de cocina italiana que, junto con la asesoría del chef Fabio Morisi, el amable y certero trato del servicio y un precio más que asequible, convierten a Ôven en el único mozzarella bar de la capital: el lugar donde encontrar cocina italiana con ingredientes 100% frescos y naturales.

El local, además de la filosofía, mantiene la misma carta, la misma decoración, y cómo no, el mismo horno de piedra de alta gama a la vista de todos. Este horno ha sido forjado por los mejores fabricantes de hornos de Italia y cuenta con un funcionamiento perfecto a la hora de distribuir el calor y el aroma de la leña.

www.oven.es



I PREMIOS DE GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

La Academia Madrileña de Gastronomía, en colaboración con la Comunidad de Madrid, entregó anoche en la Real Casa de Correos (actual sede de la Presidencia del Gobierno Regional) sus primeros premios gastronómicos. Un galardón con el que buscan valorizar y divulgar la labor de los profesionales y las empresas relacionados con la gastronomía madrileña a lo largo del año a través de 11 categorías: "Por haber revolucionado el panorama gastronómico actual", el Premio a la Cocina fue para DiverXo; porque bajo su batuta el servicio de Santceloni "consigue flotar", el Premio a la Sala recayó en Abel Valverde, maître del dos estrellas Michelin madrileño; "por poner en valor la cocina de casquería" el Premio a la Propuesta más Innovadora fue para La Tasquería de Javi Estévez; "por ser responsable de la apertura cultural de las altas esferas culinarias" el Premio a la Cocina Extranjera fue para Punto MX, el primer restaurante mexicano con estrella Michelin de España y de Europa; "por la singular fusión entre el carácter mediterráneo y el arte culinario japonés que practica" el Premio al Cocinero Revelación fue para Hugo Muñoz, de KaButoKaji mientras que el Premio al Cocinero con más Potencial se lo llevó Mario Vallés, de Hortensio, a quien se definió como "un maestro de la cocina afrancesada que rejuvenece cada día y que aún tiene mucho por mostrar".

El Premio a la Bebida fue para Lavinia, "un concepto revolucionario en el ámbito de la distribución del vino"; el Premio al Bar para la taberna centenaria Bodegas La Ardosa; el Premio al Mejor Producto de Madrid para la variedad de fresas ecológicas Mara de Bois, cultivada en la vega del Jarama por Fresas de Monjarama; el Premio al Plato más Castizo fue para los callos Gaona que sirve Juanjo López Bedmar en La Tasquita de Enfrente y el Premio al Dulce para Casa Mira, mítico local de la Carrera de San Jerónimo.



ALEJANDRO MONTES ABRE UN NUEVO PUNTO DE MAMÁ FRAMBOISE EN EL MERCADO DE SAN ANTÓN

El chef pastelero Alejandro Montes, creador de Mamá Framboise y defensor de la tendencia de "gastronomía de mercado", sigue ampliando su propuesta y abre un nuevo espacio en el mercado de San Antón en el centro de Madrid. Además este nuevo Mamá Framboise, contará con una selección de oferta salada, que por primera vez se incluye en su propuesta.

www.mamaframboise.com



SUSHITA CAFÉ LANZA EL REGALO PERFECTO PARA LOS AMANTES DEL SUSHI

Los amantes del sushi y la cocina asiática están de suerte. Estas Navidades, el Grupo Sushita lanza una "sushi box" con las piezas más icónicas de su carta, las más solicitadas por su clientela más fiel y, también, las más exclusivas elaboradas con productos e ingredientes "premium". Una navidad "a la japonesa", que pretende convertir al sushi en el perfecto compañero de las cenas y comidas navideñas, una edición limitada que estará a la venta en los tres locales que el Grupo Sushita posee en la capital (Sushita Café Miguel Angel, 11; Alberto Aguilera, 52 y en el Centro Comercial ParqueSur).

http://sushitacafe.es



CARLOS MORO
A la conquista de la Rioja











El grupo Matarromera, referente de vinos de excelencia en Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro, extiende su influencia a una de las más exigentes denominaciones de origen

El nombre de Carlos Moro es una referencia de calidad y de mimo en el cada vez más exigente sector del vino. De su mano podríamos emprender un viaje por algunas de las más prestigiosas denominaciones de origen del país porque en todas tiene bodegas: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro... Y, desde 2014, también Rioja, con Bodegas & Viñedos Carlos Moro", empresa con la que espera conseguir la excelencia en sus primeros vinos, que estarán listos para su comercialización el año próximo.

Carlos Moro es un bodeguero de la añada del 53 que podría haber hecho una gran carrera como técnico del Estado, ya que tras licenciarse en Agrónomos y doctorarse en Enología y Viticultura, escaló muy pronto puestos de alta responsabilidad en la Administración Central del Estado. Pero la pasión por la tierra y sus viñedos pudo más que el foco de las cámaras y pronto decidió abandonar Madrid, seguir el paso de sus antecesores familiares y poner un eslabón más a una cadena de amor por el vino que comenzó hace 800 años.

Así que, con el legado genético que corre por sus venas, decidió fundar, en 1988, el Grupo Matarromera, que se ha consolidado como una de las firmas bodegueras con más éxito y prestigio de la escena vitivinícola. Ahora, con la bodega de San Vicente de la Sonsierra, ubicada en pleno corazón de la Rioja Alta, pretende convertirse en una nueva referencia de los sellos de excelencia y calidad que caracterizan sus renombrados vinos.

Hay que decir que el gran Grupo Matarromera cerró 2015 con una facturación superior a los 20 millones de euros y que las siete bodegas que tiene repartidas por el río Duero dan empleo en la actualidad a 150 personas y, de manera indirecta, a otras 80. Un proyecto que, además, invierte en investigación I+D+i y que tiene en marcha productos pioneros, como el primer vino sin alcohol de gama alta del mundo (Win), los extractos polifenólicos para alta cocina Vinesenti o la línea de cósmética de alta gama Esdor.

El enoturismo es otra de las grandes bazas de la bodega de La Rioja. Se programan visitas reducidas con una duración aproximada de entre 2 y 3 horas, tiempo en el que se disfruta de una singular experiencia con visita a los viñedos y a la bodega, cata especial dirigida en barrica, cata de cinco vinos de otras tantas denominaciones de origen (Ribera del Duero, Toro, Cigales, Rueda y Rioja), curso de cata con enólogo... Y si la visita coincide con el tiempo de vendimia, se puede admirar cómo se recoge la uva en cajas con capacidad para 12 kilos, cómo se recepciona en la bodega y cómo se hace una triple selección manual antes de entrar en los depósitos para su fermentación y posterior crianza. Como orientación, diremos que el pasado mes de octubre entraron en esta bodega unos 500.000 kilos procedentes de los 10 viñedos propios que se hallan repartidos por San Vicente de la Sonsierra en La Rioja y Labastida en Álava. Uno de ellos recibe el nombre de "El Acueducto" por acoger un acueducto del siglo XVI que se halla en un estado excelente en el paraje de San Ginés.

Evidentemente, los aficionados al vino que se acerquen a la bodega podrán recorrer el increíble calado subterráneo de más de 1.200 metros donde se conservan los mejores vinos y subir desde las entrañas de la tierra a través de un ascensor panorámico desde el que es posible contemplar todo el proceso enológico.

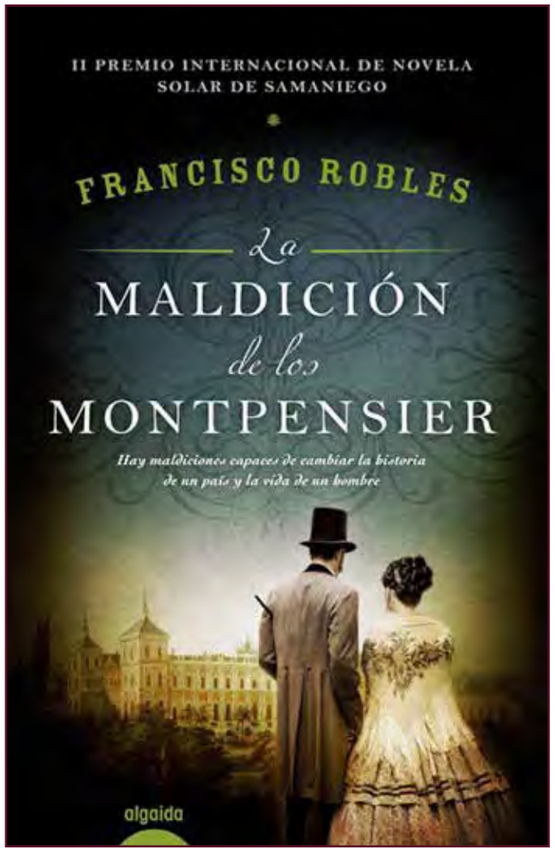
Es muy probable que el visitante se encuentre en sus instalaciones con el bodeguero y empresario Carlos Moro, reconocido en 2016 con el Premio Nacional de Innovación del Ministerio de Economía. Si es así, se acercará al grupo, intercambiará impresiones e invitará, eso seguro, a un trago de buen vino.











LAGUARDIA
LITERATURA JUNTO A LAS BARRICAS

La bodega riojana Solar de Samaniego, situada en Laguardia, ha hecho una gran apuesta por la literatura al fusionar este arte de la palabra con el buen vino. Lo viene haciendo desde hace tiempo con diversas iniciativas, aunque su convocatoria más reconocida es el Premio Internacional de Novela Solar de Samaniego. La segunda edición del galardón ha recaído este año en el periodista y escritor sevillano Francisco Robles por su novela "La maldición de los Montpensier", título que acaba de poner a la venta Algaida Editores, uno de los reconocidos sellos literarios del Grupo Anaya.

El premio, dotado con 25.000 euros, ha sido fallado por un jurado de autores tan prestigiosos como Luis Alberto de Cuenca, Soledad Puértolas, Jesús Ferrero, José María Merino y Luis del Val, este último ganador de la primera convocatoria del galardón con la novela "La transición perpetua".

Para dar a conocer el fallo, esta bodega, que bien podría tener el epíteto de literaria, realizó el pasado mes de octubre una gala, entre barricas y libros, en la que participó un gran número de invitados, fundamentalmente personalidades del mundo de la enología y la cultura, que aplaudieron las cualidades tanto de sus vinos como de la novela galardonada. Por allí estaba Francisco Robles (Sevilla, 1963), licenciado en Filología Hispánica y profesor de Literatura, además de escritor y periodista de largo recorrido en prensa escrita, radio y televisión. En la actualidad, es columnista del diario ABC y colabora en el programa radiofónico de Herrera en la Cope.

Tal es el amor por el libro de los gestores del Grupo Solar de Samaniego –también forma parte del mismo Bodegas Durón, en la Ribera del Duero- que el menú degustación que prepara el chef Víctor Taboada en sus comedores El Gran Mantel o Apicius lleva el título "Beber entre líneas" y cada mes dedica la carta a un escritor de renombre. En noviembre, por ejemplo, será Lope de Vega el protagonista. Además, algunos de sus vinos tienen el mismo título que los relatos que, previo encargo, han escrito para ellos Espido Freire ("Majaflorida"), Jesús Ferrero ("El cerrao") o José María Merino ("Finca Corderilla"). Son vinos de autor, claro, como los pequeñas historias que los acompañan.

Y ahí no se queda la cosa, porque el compromiso con la cultura de las Bodegas Solar de Samaniego se extiende también, más allá de la literatura y la gastronomía, a otros ámbitos, como el arte o la arquitectura. Así, se hace imprescindible visitar el interior de sus instalaciones, aunque sólo sea para contemplar la imponente intervención artística que el muralista australiano Guido van Helten ha realizado en los antiguos depósitos de hormigón de esta bodega que tiene casi 50 años de historia y que tomó su nombre del escritor Félix María de Samaniego. Al parecer, el autor de las famosas fábulas se inspiró para sus obras en el paisaje de viñedos de su finca La Escobosa, perteneciente hoy a las bodegas de Laguardia. Hay que visitar también los espacios diseñados por el interiorista Lázaro Rosa Violán, la sala de cata y lectura o su magnífica biblioteca camuflada entre botelleros. Desde 1988, sus vinos se pueden adquirir a través de la Cofradía Solar de Samaniego, una particular sociedad enoliteraria donde sus miembros disfrutan tanto de la pasión por el vino como de sus tertulias y otras interesantes actividades literarias.

Una historia, la de la bodega, bien diferente a la que nos narra, por cierto, la novela galardonada de Francisco Robles, que trata de la enigmática muerte del escultor Antonio Susillo, un episodio que resultó ser el último eslabón de la cadena de maldiciones que sufrió la infanta María Luisa Fernanda de Borbón desde que se estableció con su familia en el palacio de San Telmo de Sevilla. A través de la mirada femenina de la hermana de Isabel II, el lector puede adentrarse en el agitado y tumultuoso siglo XIX, plagado de revueltas, pronunciamientos y conspiraciones a los que no fue ajeno tampoco su propio esposo, el duque de Montpensier, eterno aspirante al trono de España.









MGWines Group
LA UNIÓN HACE LA FUERZA

MGWines Group nace de la alianza de varias bodegas obsesionadas por obtener la mejor esencia de la uva. Detrás de cada una, hay singularidad que enriquece la corporación, como un miembro más de una gran familia que apuesta por la excelencia y el buen hacer.

El ideólogo de MGWines Group es el empresario alicantino Luis Miñano San Valero, un hombre con un gran espíritu emprendedor que vislumbró que en la comarca donde crecían sus viñedos era necesario unirse para tener más fuerza y una mayor visibilidad.

El grupo apuesta por apoyar las variedades autóctonas de las diferentes regiones a las que se adscriben sus singulares bodegas y que pertenecen a diferentes denominaciones de origen (Alicante, Bullas y Bierzo) e indicaciones geográficas protegidas (Vinos de la tierra de Castilla), que forman en su totalidad 180 hectáreas de viñedos. Hablamos, en tintos, de las variedades monastrell, syrah, merlot, mencía, cabernet, petit verdot, tempranillo y Alicante Bouschet. Y en blancos, moscatel, macabeo, chardonay y godello.

Una de las bodegas más significativas del grupo es Sierra Salinas, cuyo edificio está diseñado para evitar el uso de bombas eléctricas. Estás ubicada en un sitio privilegiado, en las inmediaciones de Villena, y está rodeada de un total de 92 hectáreas en las que conviven almendros, olivos y viñedos. Además, su sala soterrada de barricas de roble francés permite un aislamiento térmico natural, lo que ayuda a la elaboración de vinos muy especiales. Baste citar las marcas 1237, Mira Salinas, Mo Salinas o Puerto Salinas, vinos complejos, delicados y de excelente sabor.

MGWines Group tiene también otros protagonistas, como las Bodegas Lavia, ubicada en Venta del Pino y donde se practica la agricultura ecológica; Bodegas Estefanía, en El Bierzo, con 40 hectáreas de cepas centenarias en un terreno que da a luz uvas muy especiales: la mencía y la godello; o Casa Corredor, en la Finca La Lagunilla de Villena, un paraje donde los pinos y los almendros se alían con los viñedos para ofrecer una hermosa panorámica.

También los olivos hacen sentir su fuerza en La Lagunilla. Ésta es la razón por la que MGWines Grooup cuenta también con los aceites que se elaboran en esta finca que desarrolla una agricultura respetuosa con el medio ambiente. Se trata de olivos de variedad arbequina, cuya aceituna resiste bien las bajas temperaturas del invierno y las cálidas del verano. El aceite Sucada, evidentemente de oliva virgen extra, tiene un olor afrutado, fresco, con un leve amargor y con aromas a almendras y otras frutas, que le otorgan un sabor gratamente exótico. Recientemente, mereció la Medalla de Plata de Ecotrama 2016.

Todas las bodegas de MGWines Group apuestan también por el enoturismo e invitan al visitante a sorprenderse con el entorno natural donde se hallan las instalaciones y conocer el proceso de elaboración del vino. Se ofertan diferentes actividades para que el amante del vino pueda dejarse atrapar y descubrir los encantos de esta tierra y degustar sus excelentes vinos.

HABLA LA TIERRA, EL PRIMERO DE LOS CUATRO ELEMENTOS DE LA NATURALEZA



Habla la Tierra es la entrada al mundo HABLA, (**www.bodegashabla.com**) un vino joven al alcance de un bolsillo más ajustado que desea un placer especial para cada día.

A la vista

Granate y cereza intenso con un ribete violáceo, brillante, limpio y densa lágrima.

Aroma

Se trata de una nariz atrevida y diferente: los toques a hoja de tomate, anís y flor de manzanilla evocan a la tierra donde maduran sus uvas. El aroma a higo recuerda al látex que brota de la hoja de higuera.

En boca

Fresco y chispeante recuerda a comer una granada, con un regusto a fruta fresca que hace desear volver a probarlo. Una tentación imposible de rechazar…

Cuál es su precio

También sorprende: 6'20 €. Al igual que el resto de la gran familia HABLA, puede adquirirse a través de su tienda online **www.bodegashabla.com/tienda**

Un poco de historia…

La finca donde se asienta Bodegas Habla se corresponde con un viñedo milenario que los pobladores griegos de la península plantaron hace 25 siglos y del que pretendimos recuperar su esencia. En la antigua Grecia los cuatro elementos (tierra, agua, fuego y aire) daban explicación a la formación y composición del universo. Como recuerdo de ese pasado milenario y en consonancia con el carácter de vinos de terroir propio de la bodega, hemos desarrollado esta colección, cuya primera referencia hace mención explícita al vino como relato vivo de la tierra donde fueron plantadas las uvas de las que procede.

Novedades en el etiquetado de la marca

Bodegas Habla, en su afán de innovación y de preservar la máxima calidad de sus vinos, incorpora en sus etiquetas un avanzado sistema de seguridad desarrollado por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, que se basa en un código impreso con tintas invisibles que ya se ha empleado en papel moneda y pasaportes. El objetivo de su implantación en la bodega es garantizar la trazabilidad del producto y certificar la autenticidad de su procedencia.

Familia HABLA

La gran familia HABLA está ahora mismo representada por HABLA Nº 11, Nº 14 y Nª13. Habla del Silencio… (2015), recién salido al mercado; HABLA de ti… un blanco elegante y fresco, un Sauvignon Blanc premiado tanto por la AEPEV como por Cinve con Medalla de Oro; Rita HABLA, un rosado lleno de glamour, un homenaje al Hollywood de los 40 hecho a la manera de los mejores Côte de Provence. Y MOSES Nº 1 EDITION, un champagne Premier Cru Blanc de Blancs, Millésime 2011, elaborado con Chardonnay de sus viñedos en Côte des Blancs. Y en breve, HABLA presentará algo nuevo, único, sorprendente e irrepetible…

Además

Como el placer del vino no solo se reduce a su cata, otra forma de descubrirlo es visitando la bodega. Rodeada de sus viñedos, con ocho variedades de uva (6 tintas y 2 blancas), se halla un edificio de gran valor arquitectónico, premiado por su diseño. Su singularidad reside en el contraste entre el concepto moderno de la bodega y la historia de Trujillo. Para descubrirlo… 927 65 91 80 o habla@bodegashabla.com.

La firma exporta a Francia, Suiza, Alemania, Reino Unido, Suecia, Bélgica, Dinamarca, Polonia, Austria, Portugal, EE.UU., Puerto Rico, Costa Rica, México, Japón, China, Canadá, Nicaragua y Vietnam. Son unos vinos que enamoran ya en medio mundo y por supuesto, lo hacen en nuestro país, porque hay un HABLA para cada ocasión y para cada persona. ¿Cuál es el tuyo?

HUNO BLEND, EL NUEVO REFERENTE DE PAGO LOS BALANCINES

Pago los Balancines celebra sus 10 primeras añadas con la puesta de largo de Huno Blend y Huno White. Huno Blend nace para rendir homenaje a la trayectoria de la bodega, plasmada en Huno, su vino más emblemático. Con motivo del décimo aniversario, su añada 2014 estrena nombre y nueva etiqueta. Hugo Blend, como su nombre indica, es un vino de ensamblaje de variedades y procesos, un blend y con esta filosofía se ha convertido en un referente de calidad en España y en mercados internacionales.

Hugo Blend 2014 continúa la senda de Huno y en él se encuentra la esencia de Pago los Balancines. Para su elaboración se han utilizado variedades como Garnacha Tintorera, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Graciano. Un coupage que cada año puede variar, tanto en variedades como en porcentajes, así como su permanencia en barrica, que suele ser entre 9 y 12 meses, buscando la combinación perfecta de cada añada. Huno Blend 2014 tiene un profundo color granate de aromas a frutas negras, toques balsámicos y especias. Tiene muy buena estructura y una gran sensación de plenitud en boca.

Huno White es el nuevo vino blanco de la bodega, y compañero de gama de Huno Blend. Elaborado sólo con la variedad Chardonnay, ha tenido una crianza sobre lías en barricas nuevas de roble francés durante cuatro meses. Este vino, perfecto para disfrutar como vino por copas, tiene un color amarillo brillante, aromas de flores blancas y fruta de hueso, con una boca vibrante y plena de sabores. Es elegante y con estructura.

PVP. Huno Blend 10€ y Huno White 8,5€
www.pagolosbalancines.com





ARDBEG PRESENTA TWENTY ONE, UN SINGLE MALT DE 21 AÑOS FRUTO DEL PERIODO MÁS TURBULENTO DE LA HISTORIA DE LA DESTILERÍA

La vida de Ardbeg Twenty One empezó a mediados de los años 90 en la remota isla escocesa de Islay, donde se ubica la destilería Ardbeg. A punto de ser cerrada y mientras la compañía vivía sus momentos más convulsos, un grupo reducido de personas, entre los que se encontraba Mickey Heads, actual Distillery Manager, apartó una pequeña cantidad de barricas, incluidas aquellas que contenían whisky destilado en los peligrosos días en que el futuro de la destilería era incierto.

www.ardbeg.com



UN HOMENAJE A LA GENTE QUE HACE LAS COSAS CON PASIÓN

BRUTUS The Beer se elabora en una de las fábricas de cerveza más antiguas del mundo (fundada en el año 1308, contando con siete siglos de experiencia). BRUTUS es una cerveza lager de la zona de Baviera, fermentada con procesos a baja temperatura. Este estilo de cerveza empezó a producirse a principios del siglo XX. BRUTUS recupera todo el sabor original de la cerveza artesanal que se fabricaba en los años veinte y treinta, transmitiendo así los valores de autenticidad de las cosas hechas con pasión. www.brutusthebeer.com



PROPUESTAS DE REGALOS LAURENT-PERRIER: ¡BRILLA LA NAVIDAD 2016!

La cesta Laurent-Perrier, inspirada en un espíritu nómada con el fin de acompañar tanto a las comidas, paseos por el campo en bicicleta y reencuentros entre amigos; como los aperitivos improvisados en las evocadoras tardes de invierno.
Cesta Brut Laurent-Perrier
PVP recomendado: 79 €

http://laurent-perrier.com



LUIS THE MARINERO VUELVE A SORPRENDER CON EL LANZAMIENTO DE SU MINIATURA DE VERMUT ROJO

Las miniaturas de Vermut Rojo con sus 250ml, convierten el aperitivo navideño en una celebración imprescindible en nuestras casas. Luis The Marinero te propone una nueva forma de degustar tu vermut rojo. Botellines individuales para saborear esta exquisita variedad directamente desde su versión miniatura. Luis The Marinero conserva su original diseño de rayas blancas combinadas con un tono cobre para vestir tu mesa estas fiestas..

PVP.3€

www.luisthemarinero.com

LOUIS ROEDERER LANZA SU BRUT NATURE 2009 BY PHILIPPE STARCK PARA BRINDAR EN NAVIDAD

Con la llegada de la Navidad, Louis Roederer lanza su nuevo Brut Nature 2009 by Philippe Starck. Una sofisticada joya vestida de diseño Starck, y nacida para disfrutar en estas fiestas. Louis Roederer Brut Nature 2009 by Philippe Starck es el segundo opus del Brut Nature de la Maison, que simboliza a la perfección el concepto de un champagne moderno y maduro, manteniendo un diseño fresco, casi abstracto y con una precisión infinita. Cremoso, delicado y moderno, este nuevo vintage de la Casa sólo se elabora en añadas con las condiciones ideales para su producción, como 2009 y su antecesor 2006.
Elaborado de uvas que provienen exclusivamente de Côteaux de Cumière con un 66% de Pinot noir y Meunier y un 33% de Chardonnay, cuenta con un promedio de 5 años de maduración en cavas y un reposo de 6 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su estructura.
PVP.89,95€

www.champagne-roederer.com/en/flash.html





RAMÓN BILBAO, PREMIO "BEST OF" A LA "EXPERIENCIA INNOVADORA DE TURISMO VITIVINÍCOLA"

Ramón Bilbao ha sido premiada en la categoría "Experiencias innovadoras de turismo vitivinícola" por su proyecto enoturístico en el que permite al visitante disfrutar de una experiencia virtual con la tecnología Oculus, a través de la cual realiza el camino que recorre la uva desde que nace hasta que llega a la copa de vino en un viaje de sensaciones y emociones únicas. Oníricas.
Los premios "Best of" otorgados por Great Wine Capital, impulsan la innovación y excelencia en el mundo del vino en las nueve principales regiones vitícolas del mundo. Esta competición internacional es considerada por los principales agentes del sector vitivinícola como el máximo galardón a las iniciativas empresariales que ofrecen experiencias de calidad en varias categorías. **www.bodegasramonbilbao.es**



SCHWEPPES LLEGA A UN ACUERDO DE COLABORACIÓN CON EL BASQUE CULINARY CENTER

Líder en refrescos y mixers premium, experta en mixología y comprometida con la innovación. Así es Schweppes, una marca que trabaja estrechamente y al servicio del hostelero y que ha querido ahora formalizar su apoyo a las jóvenes promesas de la gastronomía y la coctelería patrocinando el Curso de Experto en Bartender y Coctelería Moderna del Basque Culinary Center. Se trata de uno de los cursos de especialización que el centro ofrece tanto a alumnos matriculados como a profesionales del sector que quieren reciclarse o completar su formación; un programa intensivo de dos meses de duración y presencial que conjuga prácticas con un enfoque multidisciplinar y que contará, gracias al apoyo de Schweppes, con los mejores bartenders del país como invitados de las distintas Máster Class.

www.schweppes.es



DALE TU TOQUE AL VERMÚ

Inmersos como estamos en el resurgir de ese sexy y oscuro brebaje de origen tabernario, la marca de referencia en botánicos para mixología ha querido aunar en un estuche de cuidado diseño los seis botánicos que realzan, complementan y dan el toque de gracia al vermú. La iniciativa responde a la necesidad de evolucionar el consumo de una de las bebidas más antiguas del mundo -atribuida al médico griego Hipócrates- adaptándola a las exigencias de un público cada vez más experto y exigente. En definitiva, se trata de un regalo perfecto para foodies y viene a completar la amplia colección de productos para mixología en el hogar de Toque.
PVP.32€

www.toque.world/vermouth



EL PODER DE LAS AGUAS TERMALES EN LA COSMÉTICA FACIAL

Los laboratorios Wherteimar han desarrollado Les Délicats Visage, una gama cosmética basada en los beneficios de las aguas termales, en la pureza de las aguas de los glaciares suizos y en una sabia y delicada combinación de ingredientes activos naturales. El resultado es una línea facial de última generación, que previene y minimiza los efectos negativos provocados por el paso del tiempo y los agentes externos.
www.wherteimar.com



LA BB CREAM PARA UÑAS DE ORLY, PREMIADA EN EL SALON LOOK 2016

La firma norteamericana de esmaltes ORLY ha sido premiada con el galardón a la innovación en la categoría de "Uñas & Maquillaje" por el SALON LOOK 2016, con uno de sus productos más punteros: su BB Crème para uñas, ideal para un look perfecto y natural en un tratamiento todo en uno, que hidrata, alisa y da brillo natural a la uña con un ligero toque de melocotón. También puede aplicarse en manicuras anti-manchas y anti-edad.
www.premiumlacquer.es
Precio: 14,50€ (18ml)



DISFRUTAR LA NAVIDAD CON LOS CINCO SENTIDOS

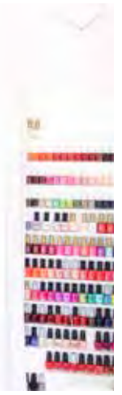
Esta Navidad los expertos de Caroli Health Club han diseñado una exquisita experiencia terapéutica para relajar el cuerpo y devolverle su equilibrio interior. Bubble Bath, una experiencia multisensorial que combina hidroterapia, cromoterapia y aromaterapia en un tratamiento único con bombas de hidromasaje, está especialmente indicado para eliminar el estrés mientras la piel se beneficia de las numerosas propiedades de los ingredientes naturales de la bomba de baño. Gracias a esta combinación explosiva de terapias alternativas, Caroli Health Club presenta un programa de bienestar diseñado a medida, según las preferencias y necesidades específicas del cliente, lo que le permitirá disfrutar de un momento de relax y salud a medida en un entorno inmejorable.
www.carolihealthclub.es



¿ES POSIBLE TENER UN CUTIS SIN IMPUREZAS?

A nadie nos gusta una piel con impurezas, espinillas y otras afecciones cutáneas que no son fáciles de corregir, tampoco con remedios caseros ni en ocasiones, métodos preventivos. Por ello, la firma cosmética suiza Wherteimar, ha lanzado tres productos fundamentales para este objetivo, pertenecientes a su gama "Les Indispensables" y que completan una loción tónica, un gel facial limpiador y un potente desmaquillante para rostro y ojos, a probar en centros de belleza y estética de Madrid y Barcelona.
www.wherteimar.com





LA VITAMINA C, UN ALIADO PERFECTO PARA TU PIEL

Os presentamos las primeras imágenes del nuevo centro en Madrid de NENHA, con servicios de manicura, pedicura, facial y corporal. Es un espacio diáfano en dos plantas, con techos altos donde predominan el color blanco y rosa, al igual que en su "hermano" del barrio de Salamanca, en Jorge Juan, 64.
Este nuevo centro NENHA se encuentra ya abierto en la calle Hernani, 49 (Nuevos Ministerios), muy cerca del Paseo de la Castellana.
www.nenha.com



PICK & GO, LA NUEVA LÍNEA DE BELLEZA DE MARIONNAUD PARA VIAJAR

A la hora de planear un viaje, aunque sea de fin de semana, siempre nos asalta la misma duda: "¿qué meto en la maleta?". Aparte de la ropa y los objetos personales a incluir, preparar el neceser suele ser lo que más quebraderos de cabeza nos da. Aunque a nosotros nos parezcan imprescindibles, no todos los cosméticos y accesorios de belleza de nuestro tocador caben en el equipaje de mano ni tampoco están permitidos por su tamaño. Por eso, Marionnaud ha lanzado la línea de belleza Pick & Go, mini productos de maquillaje y accesorios en formato de viaje, que te ayudan a ahorrar en espacio. Además, son ideales para llevar a cualquier lado.
Limpiadores, máscaras faciales y de pestañas, bálsamo para los labios o cremas paras los pies, son algunos de los cosméticos o accesorios que seguro querrás probar.
www.marionnaud.es

KIDI FLUFFIES

3 mascotas (perro, gato y poni) de peluche interactivo con pantalla LCD con luz, sensor de movimiento y de sonido. Micrófono en hocico. Altavoz Botones interactivos en manos y barriga. El juguete enseña fecha, hora, alarma, juegos, emociones, saludos, ejercicios de gimnasia. Habla con él y repetirá lo que digas con voz simpática. Hace bromas.
Cuida de la mascota haciéndole mimos, caricias y se activarán respuestas en la pantalla. Gracias a un reloj interno te dirá en qué momento del día estás dándote los buenos días, buenas noche, fecha del cumpleaños...
Ajustes avanzados: el juguete permite a los padres ajustar mensajes que ensañarán hábitos saludables; hora de acostarse, hora de levantarse, etc. El juguete (previamente habiendo sido ajustado por los padres) enseña a los niños hábitos saludables; hora de acostarse, hora de levantarse, etc. Canciones y melodías. Modos: habla conmigo, haz ejercicio conmigo, baila conmigo y mímame. www.vtech.es





KIDIZOOM SMARTWATCH

Tiene: Pantalla táctil, vídeo, foto, retoque de fotos, marcos, filtros, detector de caras para colocar efectos divertidos, el doble de memoria que versiones anteriores, el doble de capacidad para hacer vídeos, juegos, sensor de movimiento para hacer más divertidos algunos juegos, 6 colores diferentes, 3 actividades para jugar mientras bailas, o saltas
Incluye una actividad de entrenador personal con podómetro y la posibilidad de guardar el histórico de puntuaciones.
Efectos sonoros divertidos que se activan con el sensor de movimiento: pisadas de un elefante, el sonido del vuelo de un pájaro...
Otras aplicaciones como las de los mayores: Calculadora/ Calendario/ Pantallas personalizables/ Conexión a Explor@Park para ampliar contenido
www.vtech.es







KIDIZOOM SELFIE CAM/ KIDIZOOM ACTION CAM

Funciones action cam: Foto / Vídeo
Retoque de foto: con marcos y sellos para retocar tus fotos y vídeos Juegos: 3 incluidos

Selfie cam Sucumbe a la moda de las autofotos con nuestra Kidizoom selfie cam. Diseño compacto y resistente para que sólo tengas que preocuparte de lucir tu mejor pose. Pantalla LCD y aplicaciones especiales para conseguir tus mejores fotos. Conexión al ordenador para transferir archivos de foto y vídeo.
Realiza fotos y vídeos.
Incluye correa de transporte y palo "selfie" con su propio botón disparador.
Autonomía de 2 horas y 30 minutos en utilización intensiva.
Capacidad para guardar 1000 fotos o 10 minutos de vídeo.
Posiblidad de ampliar la memoria con tarjeta SD. Cable micro USB incluido.
www.vtech.es





RITA, LA MUÑECA QUE TODA NIÑA DESEARÁ TENER

Rita aprende a hablar, a leer y a cantar al mismo tiempo que el niño.
La muñeca reconoce el biberón y el chupete. (accesorios incluidos).
3 libros de vocabulario con imágenes para descubrir las palabras juntos.
4 botones interactivos : 1 botón cuidados para cuidar a tu muñeca, 1 botón lectura para descubrir los libros con el bebé, 1 botón Actividad para descubrir las nuevas palabras y 1 botón música para escuchar melodías.
5 canciones y 5 melodías que evolucionan con las diferentes etapas del bebé.
Efectos luminosos en el gorrito del bebé.
www.vtech.es

SUSI PRIMEROS CUIDADOS

Cuando Susi está malita se iluminan las diferentes partes del cuerpo y tendrás que utilizar sus accesorios médicos para curarla: la frente se enciende para indicar que tiene fiebre, se iluminan pupas en el brazo o la pierna que desaparecen con las tiritas...
6 accesorios: estetoscopio, jeringa, termómetro, cuchara, tiritas para el brazo y la pierna, jarabe.
Enseña recomendaciones relacionadas con la salud, alimentación e higiene.
Aprende su propio nombre y el del niño.
Recuerda el cumpleaños del niño y las principales fiestas nacionales (Año Nuevo, Día de Reyes, San Valentín, Halloween y Navidad).
PVP. 49,99€
www.vtech.es





JAIME BERIESTAIN PRESENTA SUS VELAS AROMÁTICAS

Inspirándose en sus olores favoritos, que se encuentran en su masía de la comarca del Bages, Jaime Beriestain lanza una nueva línea de velas aromáticas con olores propios del campo y de la naturaleza.
Menta, higuera, bayas, peonias y especias son las cinco fragancias predilectas del interiorista para crear un ambiente cálido y acogedor.
www.beriestain.com



EL NUEVO DUPONT EL ORIGINAL REINVENTADO

El NUEVO DUPONT muestra orgulloso su afiliación con el modelo revolucionario que fue creado en 1941 por encargo del Maharaja de Patalia, conocido como "El Magnífico".
Este modelo completamente moderno, está inspirado en el estilo eterno de su famoso predecesor, que se volvió una referencia para los aficionados de S.T. Recoge en particular el capuchón guilloche, las esquinas redondeadas y el rodillo, en perfecta armonía con su diseño depurado en cuerpo de latón. El NUEVO DUPONT encaja perfectamente en la larga línea de encendedores icónicos de S.T.Dupont. Setenta y cinco años después de la creación del primer encendedor de lujo de petróleo, que siempre estará asociado con la marca, este nuevo icono posee todos los códigos de S.T.Dupont: la forma cuadrada, armonía perfecta manufacturada por los orfebres de Faverges, la manera de encender única y por encima de todo, el sonido inimitable y cristalino que se produce al abrirlo.
PVP. 355 euros www.st-dupont.com







COLECCIONES ATELIER S.T.DUPONT

Tras el éxito de las primeras reediciones, S.T.Dupont ha decidido relanzar una colección de artículos de piel patinada, cuyos colores y contrastes hacen referencia a las primeras técnicas y saber hacer utilizadas por la Maison.
Todo comenzó en el taller en 1872 - una referencia al año de esta creación – y es aquí donde continuará. Hace 144 años, Simon Tissot Dupont, que admiraba el aspecto claroscuro de algunas pieles envejecidas, trató de acelerar la pátina natural que adquiere la piel con el tiempo, para darle un resplandor y brillo únicos. Desarrolló un procedimiento exclusivo y totalmente sin precedentes -patinado- que confería a los colores unos matices y contrastes inigualables, haciéndolos más profundos y refinados.
Este arte del patinado se realiza totalmente a mano. Cumple con los estándares más exigentes que la Maison S.T Dupont ha mantenido lo largo de los años. Además de los secretos de la fabricación, que implica una atención meticulosa en cada etapa, la primera evidencia es el proceso de selección de la piel. Sólo se aceptan las pieles más puras, que son preparadas utilizando un método completamente natural de curtido vegetal para que puedan revelar la máxima intensidad del color. Procedente solamente de pigmentos minerales, el color se aplica con un constante cuidado y precisión, como una suave caricia, con el fin de resaltar la luz en el centro y conseguir los tonos más excepcionales y preciosos. Esta meticulosa y notable práctica mejora los contrastes de cada pieza. Cada objeto adquiere un matiz propio y exclusivo. Más que una firma es el alma de S.T.Dupont.
www.st-dupont.com





NUEVO GRAND SEIKO HI-BEAT 36000 GMT EDICIÓN LIMITADA

Desde su creación en 1960, cada reloj de Grand Seiko ha demostrado un compromiso constante con los elementos esenciales y más puros de la alta relojería. La precisión, la legibilidad, la comodidad y la durabilidad son atributos que siempre han definido la colección Grand Seiko. Estos valores se expresan a la perfección en la nueva edición limitada Seiko Hi-Beat 36000 GMT.
La caja y otros elementos del diseño son los mismos que el modelo premiado, SBGJ005, que ganó el premio "Petite Aiguille" en el Gran Premio de Relojería de Ginebra en 2014. Sin embargo, esta nueva edición tiene unas líneas que evocan el paisaje del monte de Iwate, al norte de Japón, donde se hace el reloj.
El diseño es una reinterpretación contemporánea de los aclamados 44GS de 1967. Ofrece superficies muy pulidas, sin distorsión y un confort perfecto en la muñeca. Un compañero ideal para el viajero internacional, que ofrece función de hora dual; cuando se ajusta la manecilla de hora a una zona horaria diferente, el reloj mantiene su alta precisión y la manecilla GMT continúa indicando la hora del país de origen.www.seiko.es



LA SERIE CLÁSICA DEL CALIBRE 9S86

Grand Seiko presenta el Hi-Beat 36000 GMT con calibre 9S86 en dos nuevos diseños clásicos con correa de cocodrilo. Estas dos creaciones no sólo
comparten el mismo calibre sino también muchas características, como son el fondo de caja
transparente para ver el mecanismo, una resistencia al agua de 10 bares y un cristal de zafiro
con tratamiento antirreflejos..www.seiko.es



AQUÍ, CANTA CARLA PIRES EN SU ÚLTIMO DISCO

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR



EL miércoles 26 de Octubre 2016 la fadista Carla Pires presentó en la madrileña sala Galileo Galilei, su último disco AQUÍ. Su voz grave y sensual, un vestido negro y rojo a tono con su oscura cabellera acompañaron una velada cargada de emoción, de esa "saudade" portuguesa que encumbra a la nostalgia como uno de los más puros sentimientos. Simpática y carismática Carla contó como había bautizado a su disco AQUÍ en un afán por vivir el presente a pesar de que éste sea consecuencia de un pasado y camine hacia el futuro. AQUÍ es para Carla la vida a través de los sentidos. Le canta a Lisboa, a Portugal, le canta al mundo entero acompañada de excelentes músicos. Con el dramatismo que el fado impone y que dada su condición de actriz, Carla domina, la cantante se sumergió con intensidad y voz bien timbrada en las raíces del fado tocando las cuerdas sensibles de las almas allí presentes. También experimentó con fusiones fado samba tango que alegraron la actuación otorgándole un toque de frivolidad.
http://carlapires-fado.com/
www.salagalileogalilei.com



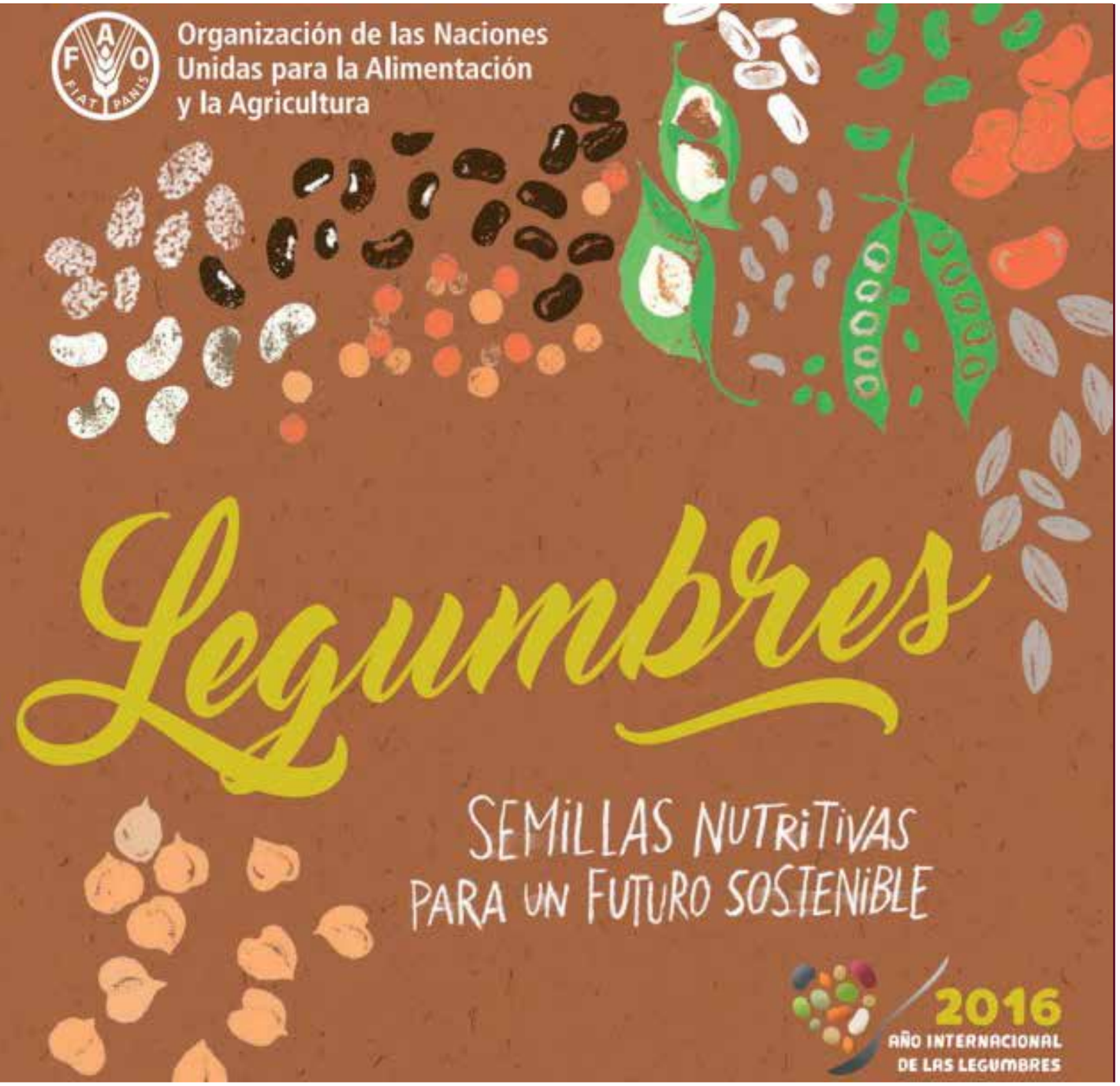


VIAJAR A NORUEGA EN INVIERNO

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR



El miércoles 19 de Octubre 2016 innovationnorway.no presentó un avance del invierno noruego. Y aunque Noruega sea un bellísimo destino para todas las estaciones, el invierno ofrece las experiencias únicas de auroras boreales y la blanca e inmaculada nieve que llega con ofertas como las excursiones en trineos de perros, dormir en un hotel de hielo, hacer un safari de ballenas, o disfrutar de las leyendas sami al calor de la hoguera, esperando que al salir de la acogedora cabaña de madera, el cielo se haya pintado de verde, y violeta y azul y rosa con un espléndida aurora boreal. Todo esto nos lo contaron Eugenia Fierros, Lucca Bocci y Patricia Pitarch, charla amenizada por el video **www.youtube.com/watch?v=MAQGMzvYLs&feature=youtu.be** y aderezada por las exquisitas tapas que María Jiménez elaboró con productos del mar de Noruega
http://mardenoruega.es/



"Madrid, Plaza Mayor de las Legumbres"

UNA INICIATIVA QUE AÚNA GASTRONOMÍA Y DIVULGACIÓN







Manuela Carmena, alcaldesa de Madrid, ha presentado el pasado 7 de octubre en la Casa de la Panadería, "Madrid, Plaza Mayor de Las Legumbres", una iniciativa, que se desarollará a lo largo de este otoño-invierno, con la que la ciudad se suma a la celebración del Año Internacional de las Legumbres, proclamado por la Asamblea General de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Durante el acto se ha presentado el libro "Legumbres, semillas nutritivas para un futuro sostenible", escrito por dos autores españoles especializados en gastronomía y alimentación, Luis y Saúl Cepeda, y coordinado y publicado por la FAO.

"Madrid Plaza Mayor de Las Legumbres" surge de la colaboración entre el Ayuntamiento, a través de la Dirección General del Comercio y Emprendimiento, y dos asociaciones directamente vinculadas con la Plaza Mayor, como son la de Hosteleros y la de Amigos del IV Centenario, a las que se han sumado más de una treintena de restaurantes de la ciudad. Es una muestra más de la línea de impulso a los establecimientos comerciales y de restauración que se lleva a cabo desde el Consistorio.

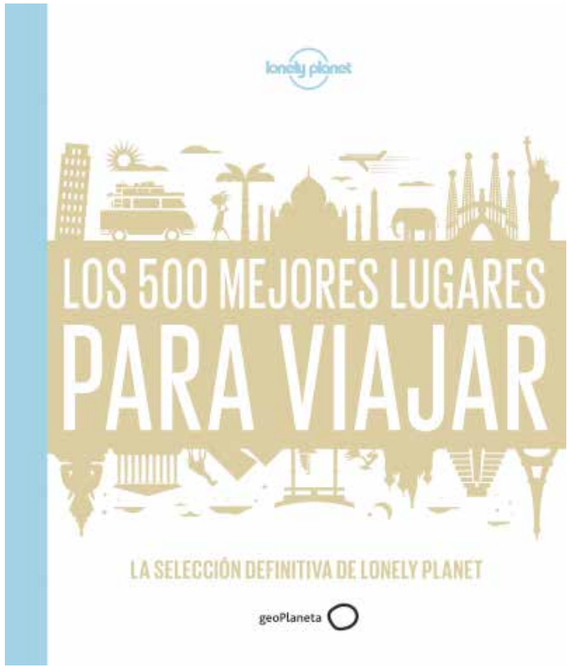
Los restaurantes adheridos a esta iniciativa mantendrán su carta durante el otoño - la estación más propicia - un plato de coina casera de legumbres como especialidad diaria. Asimismo distintos mercados municipales llevarán a cabo actividades de degustación y promoción del consumo de estos alimentos en los próximos meses. Además se contempla la realización de acciones solidarias por parte de hosteleros y restauradores.

Junto a la alcaldesa han estado presentes en el acto la directora de Comercio y Emprendimiento, Concha Díaz de Villegas; el director de Comunicación de la FAO, Enrique Yeves; el presidente de la Asociación de Hosteleros de la Plaza Mayor, José Antonio Aparicio, y representantes de la Asociación de Amigos del IV Centenario.

UN RECORRIDO POR LA HISTORIA DE LAS LEGUMINOSAS

"Legumbres, semillas nutritivas para un futuro sostenible", firmado por Luis y Saúl Cepeda, invita al lector a realizar un viaje a través de textos, fotos e infografías por la historia, la actualidad y el futuro de las leguminosas más habituales (frijoles, lentejas, garbanzos, guisantes secos y habas secas). La obra divulga las ventajas que ofrecen las legumbres en los ámbitos de la nutrición, la salud, la seguridad alimentaria, la agricultura sostenible, el medio ambiente y la lucha para extinguir el hambre en el mundo.

La publicación se distribuye en 194 países, con ediciones en los seis idiomas oficiales de la FAO (español, francés, inglés, árabe, ruso y chino). Incluye además 30 recetas de 10 chefs internacionales, junto con gran cantidad de información acerca de todas las variedades de legumbres, sus beneficios para la salud y su importancia cultural en el mundo.



UN 'RANKING' DE LOS 500 LUGARES MÁS EMOCIONANTES, MEMORABLES E INTERESANTES DEL PLANETA

Todos tenemos una lista de los lugares a los que nos gustaría viajar: esos lugares que los amigos nos han puesto por las nubes después de unas vacaciones, sobre los que hemos leído, con los que hemos soñado... Esta es la lista de Lonely Planet: los 500 lugares más emocionantes y memorables del planeta, ordenados según su notoriedad; lugares que maravillarán al viajero, que lo sorprenderán, lo harán pensar o emocionarse. Elaborada por la comunidad de especialistas de Lonely Planet, esta lista incluye los mejores destinos del planeta y se convierte en un punto de partida para que el viajero pueda elaborar la suya propia.

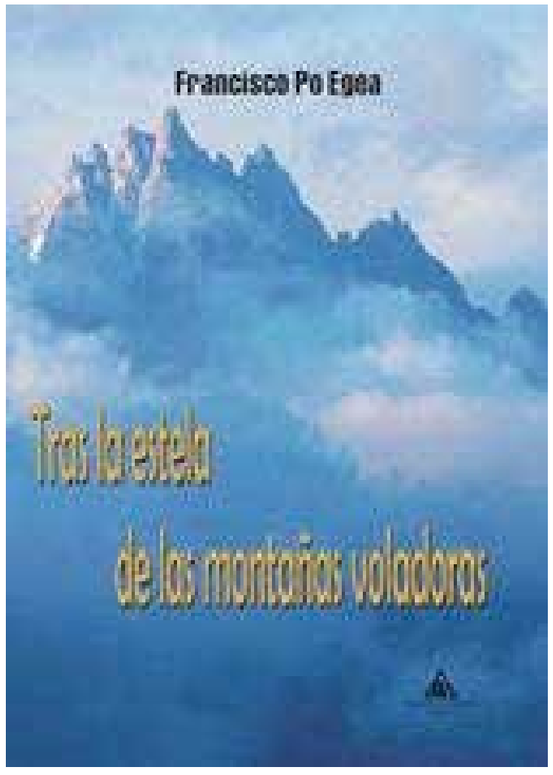
Ficha técnica
Título:Los 500 mejores lugares para viajar
Autores: AA. VV.
Número de páginas: 320
Editorial: geoPlaneta
Precio: 29,5€



SI VIBRASTE CON LA SENSUALIDAD DE DI MI NOMBRE, TE ENCANTARÁ LA SEGUNDA NOVELA DE «EL AFFAIRE STARK», LA TRILOGÍA MÁS EXCITANTE DEL MOMENTO

Sylvia Brooks sabía que Jackson Steele era el arquitecto perfecto para diseñar el complejo vacacional que el magnate Damien Stark le había encargado. También sabía que Jackson era tal vez el único hombre capaz de desarmarla y de llevarla al punto más alto del placer, y por eso le temía.
Sin embargo, superados la tensión inicial, el amor se impuso y la relación entre Sylvia y Jackson siguió adelante, colmándolos a ambos de una sensual y placentera felicidad.
Ahora ninguno de los dos está preparado para la amenaza que suponen los secretos del pasado. Una compleja red de mentiras interesadas intentará sacar a la luz la comprometida adolescencia de Sylvia y le hará revivir los dolorosos momentos que nunca ha llegado a superar. Jackson, por su parte, también debe aclarar asuntos pendientes, relacionados con las mujeres de su vida, que hasta ahora han estado ocultos por un oscuro halo de misterio, y enfrentarse al hombre que quiere rodar una película con los momentos más sombríos de su vida.

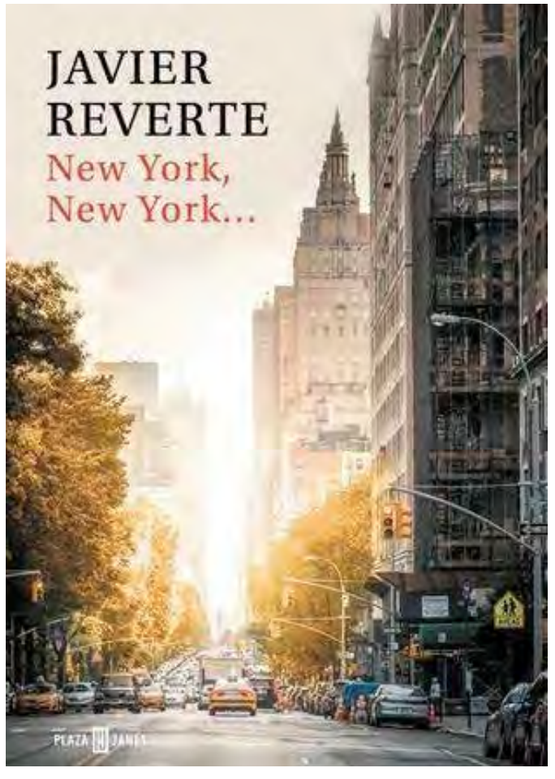
Ficha técnica
Título: En mis Brazos
Autor: J. Kenner
Número de páginas: 336
Editorial: GRIJALBO
Precio: 15,9 €



AVENTURAS, AMORES Y EROTISMO, VIAJES Y EXOTISMO EN ESTA NOVELA DE TINTES AUTOBIOGRÁFICOS EN LA QUE EL PROTAGONISTA NOS CUENTA LOS PRINCIPALES EPISODIOS DE SU VIDA

Desde niño de la posguerra a su juventud plena en París con sus descubrimientos sociales, intelectuales y sexuales. Desde su vida de alto ejecutivo de empresas multinacionales y sus grandes amores, a sus aventuras en Katmandú, su encuentro con la droga y sus travesías montañeras, tragedias incluidas, por el Himalaya.
Octubre de 1978. Francisco hace una travesía de seis meses haciendo trekkings por el Himalaya. Ha dado un giro completo a su vida, pues ha abandonado su vida profesional. Allí encuentra a un alpinista moribundo con quien convivirá los siguientes once días entre la vida y la muerte, tormentas furiosas y nieves eternas. Es tiempo de sobrevivir y reflexionar sobre la vida recordando los momentos únicos que le han hecho ser quien es: sus amores, sus éxitos profesionales. A partir de entonces ya nada será igual. El amor, la idea de la felicidad, la vida y una nueva oportunidad cuando nace Cristina

Ficha técnica
Título: Tras la estela de las montañas voladoras
Autor: Francisco Po Egea
Editorial: ATLANTIS
Número de páginas: 329
Precio: 19 €



JAVIER REVERTE, EL GRAN REFERENTE DE LA LITERATURA DE VIAJES, NOS LLEVA A LA CIUDAD MÁS COSMOPOLITA DEL MUNDO: NUEVA YORK

La megalópolis de nuestros días, la ciudad de las ciudades, la ciudad que nunca duerme,Nueva York, es el hogar del nuevo libro de Javier Reverte. Después de una estancia en la urbe de varios meses ininterrumpidos, en los que el autor dedicó todo su tiempo tan solo a escribir y pasear las calles neoyorquinas, este texto va contándonos el día a día de una metrópoli fascinante y cargada de energía, que al habitarla nos ofrece casi siempre una visión llena de vitalidad.
En su inimitable estilo, Reverte nos cuenta la historia de la ciudad, nos describe sus barrios -Harlem,el Village,el Midtown,Hells Kitchen,Chinatown,Broadway...-, se asoma a sus rincones menos conocidos, pinta sus dos ríos, habla de los escritores que han trabajado sobre ella, camina Manhattan de arriba abajo y de lado a lado, y nos retrata otros barrios cercanos, como Brooklyn y la isla de Roosevelt. Es un libro escrito con amenidad, humor, ternura y al que invade un aroma de extravagancia y un sonido sutil de trompeta de jazz.

Ficha técnica
Título:New York, New York..
Autor: Javier Reverte
Editorial: PLAZA & JANES EDITORES
Número de páginas: 384



TREVOR MARTIN, NUEVO DIRECTOR COMERCIAL DE IBERIA EXPRESS

Iberia Express ha nombrado a Trevor Martin nuevo Director Comercial de la aerolínea y pasará a formar parte del Comité de Dirección. Con este nombramiento, la compañía da continuidad a la estrategia comercial iniciada en 2012, además de poner en valor el talento y capital humano del equipo de Iberia Express.

Trevor Martin comenzó su carrera en Iberia Express en el año 2014 liderando diferentes áreas dentro del departamento comercial como Gestión de Ingresos, Precios, Planificación Estratégica de Red y Análisis Comercial desde donde ha contribuido significativamente al crecimiento y rentabilidad de la red de Iberia Express tanto a nivel nacional como internacional.Anteriormente, ha ostentado similares responsabilidades en el sector, ocupando varios roles en Gestión de Ingresos y Precios en los Estados Unidos y Japón. Es licenciado por la Universidad de Stanford en Relaciones Internacionales y cuenta con un MBA por Stanford Graduate School of Business. **www.iberiaexpress.com**

TURKISH AIRLINES INCLUYE ZANZÍBAR COMO SU DESTINO NÚMERO 293

Como marca reconocida a nivel mundial, Turkish Airlines refuerza de nuevo su presencia en África, donde ya cuenta con 50 destinos en 31 países, siendo uno de los principales operadores en el continente.

Zanzíbar, el destino turístico más importante de Tanzania, será la tercera puerta de entrada de Turkish Airlines en el país, junto a los servicios ya existentes a Dar es Salaam y Kilimanjaro.

A partir del 12 de diciembre, los vuelos a Zanzíbar serán operados 3 veces por semana, los lunes, miércoles y sábados en ambas direcciones.

Las tarifas de ida y vuelta desde Estambul a Zanzíbar ya están disponibles a partir de 636 dólares estadounidenses (incluyendo impuestos).

Además, para las operaciones a Zanzíbar, los miembros de Miles & Smiles podrán ganar un 25% extra de millas. *

* Turkish Airlines se reserva el derecho de hacer cambios.

www.turkishairlines.com



LATAM AIRLINES INAUGURA RUTA A SUDÁFRICA Y SE CONVIERTE EN EL ÚNICO GRUPO DE AEROLÍNEAS LATINOAMERICANO QUE CONECTA LA REGIÓN CON ÁFRICA

El pasado 3 de octubre, aterrizó en el Aeropuerto Internacional O. R. Tambo, Johannesburgo, el avión del primer vuelo de LATAM Airlines Sao Paulo-Johannesburgo. El vuelo JJ8162 fue operado por un Boeing 767 con 191 asientos en Clase Económica y 30 en Premium Business. La nueva ruta amplia la conectividad ofrecida a los pasajeros y convierte a LATAM en la única aerolínea latinoamericana en conectar con un país del continente africano con vuelo propio. En total, LATAM Airlines espera transportar más de 50 mil pasajeros por año en la ruta São Paulo-Johannesburgo-São Paulo. En Sudamérica, el nuevo vuelo será fácilmente conectado con destinos como Lima, Santiago, Buenos Aires y otras ciudades de Brasil, además de Sao Paulo.

www.latam.com



CATHAY PACIFIC NOMBRA A JANSEN STAFFORD DIRECTOR GENERAL DE LA COMPAÑIA EN ESPAÑA

. La compañía aérea con sede en Hong Kong, Cathay Pacific Airways ha nombrado a Jansen Stafford Director General en España, sustituyendo a Philippa Tregear. Stafford será el encargado de dirigir las políticas de la empresa tras el lanzamiento del nuevo vuelo directo entre Madrid y Hong Kong el pasado mes de junio. Para ello, Jansen Stafford se ocupará de continuar el posicionamiento de la aerolínea como referente en los viajes de negocio y ocio a Asia y consolidar su posición en el mercado español.

www.cathaypacific.com/es



EUROWINGS AMPLÍA SU OFERTA DE VUELOS DESDE PALMA DE MALLORCA

Eurowings fortalece su oferta de servicios con la ampliación de nuevas rutas desde su primera base en España, ubicada en Palma de Mallorca. De esta manera, la aerolínea alemana ofrecerá a sus viajeros atractivas ofertas de vuelo entre las Islas Baleares y a cuatro nuevos destinos: los aeropuertos alemanes de Paderborn/Lippstadt, Münster/Osnabrück y Saarbrücken, así como el aeropuerto de Basilea en Suiza. La ruta Palma de Mallorca-Basilea estará disponible cuatro veces a la semana desde el 2 de julio de 2017. Del mismo modo, la conexión entre Palma de Mallorca y Saarbrücken estará cubierta desde el 26 de mayo de 2017. Por su parte, Palma de Mallorca- Paderborn/Lippstadt estarán conectadas desde el 25 de mayo del mismo año y Palma de Mallorca- Münster/Osnabrück desde el 26 de mayo; ambas rutas, ofertadas también cuatro veces por semana.

www.eurowings.com



FINNAIR Y QATAR AIRWAYS INICIAN VUELOS EN CÓDIGO COMPARTIDO

Finnair y Qatar Airways han firmado un acuerdo de código compartido que ofrecerá a los pasajeros mejores conexiones en la red de rutas de ambas compañías aéreas. A partir del pasado 11 de octubre, el código AY de Finnair se añadirá a los vuelos de Qatar Airways entre Helsinki y Doha, así como a los vuelos entre Doha y Muscat, Bahrain, Seychelles y Maldivas. A su vez, el código QR de Qatar Airways será añadido a los vuelos de Finnair entre Helsinki y Estocolmo Bromma, Billund, Gotemburgo, Riga, Tallin y Tartu. Finnair y Qatar Airways pertenecen a la alianza oneworld.

www.finnair.es



ALITALIA LANZA UNA CAMPAÑA GLOBAL, CON MÁS DE DOS MILLONES DE ASIENTOS DISPONIBLES

En venta más de dos millones de billetes aéreos con tarifas con descuento, una promoción global para volar a toda la red de Alitalia.

Será posible realizar, por ejemplo, en clase Economy, Valencia- Roma desde 79€ I/V o Barcelona-Atenas desde 116€ I/V y, en clase Business, Madrid-Roma desde 319€ I/V o Málaga Moscú desde 449€ I/V.

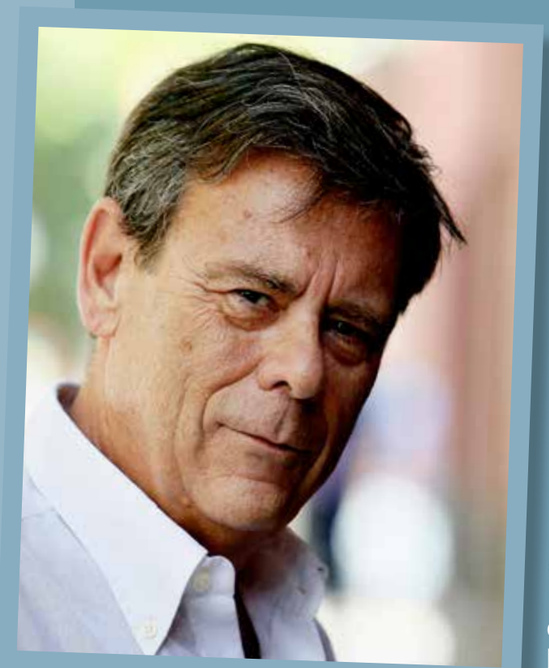
Alitalia ofrece además la oportunidad de viajar con tarifas especiales en sus destinos intercontinentales en todas las clases de servicio, por ejemplo: Santiago de Chile desde 599€ I/V en clase Economy, desde 1.399€ I/V en Premium Economy y desde 1.899€ I/V en clase Business.

Los billetes se podrán adquirir hasta el 6 de noviembre para volar hasta el 30 de junio de 2017.

www.alitalia.com

A veces el viaje se considera una “solución” cuando es, tan solo, una “salida”. Y además una salida inútil contra nuestros problemas

PSICOLOGÍA DEL VIAJE



Alguna vez tendrían que estudiar los psicólogos y psiquiatras, en el caso de que no lo hayan hecho ya, las causas y motivaciones que nos incitan a viajar. Y no me refiero al viaje como obligación (por trabajo, por ejemplo), ni al que nos conduce a las vacaciones (de verano, de un puente o un fin de semana...). Me refiero al viaje como huida, escapatoria, búsqueda de cambiar o ansia de escapar de algo.

Cuántas veces deseamos irnos. Irse como fuga, salir de donde se está o alejarse de una situación concreta. A veces, muchas veces, lo que deseamos es correr, desaparecer, convencidos de que permanecer es fatigoso, angustioso, incómodo, indeseable... Y entonces el viaje se presenta como una solución, tal vez ignorando que ya decía Marco Aurelio en el siglo I de nuestra era que quien huye a la playa para alejarse de los problemas desconoce que los problemas viajan con él y le acompañarán allá en donde esté.

Así, a veces el viaje se considera una “solución” cuando es, tan solo, una “salida”. Y además una salida inútil contra nuestros problemas. Pero el ser humano sigue sintiendo demasiadas veces la necesidad del viaje como medicina, o terapia, y ese deseo profundo nace de algún lugar del cerebro que los especialistas no han descubierto todavía. En mi opinión, la distancia física provoca distancia psicológica, y tal vez por ahí se encuentre la respuesta. Aunque habrá que esperar a que hable la ciencia.

Con todo, el viaje es muchas veces necesario. No sé por qué razón, pero así es. A mí, por lo menos, me parece oír la llamada de la carretera, la estación o el aeropuerto en ciertas ocasiones. Otra cosa es que no se pueda y salga victoriosa la resignación.

Pero, si pudiera... Ay, si pudiera...

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