top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VII Nº 73 DICIEMBRE 2016



MARRUECOS
VERSIÓN ORIGINAL SIN RETOQUES

NUEVA YORK
PINCELAS NEOYORKINAS

LUXEMBURGO
UNA PEQUEÑA JOYA EN CENTROEUROPA

SORTEO
DOS NOCHES EN ALOJAMIENTO Y DESAYUNO EN EL GRAN HOTEL LAKUA

ZIMBABWE
UN PARAÍSO POR DESCUBRIR



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Pilar Ortega, Begoña A. Novillo, Harald Braun, 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
Zimbabwe. Harald Braun

En la clase preferente de los Alvia los empleados de Renfe tienen prohibido ofrecer auriculares a los viajeros. Al parecer ha habido quejas

VISADO DE ENTRADA

Cara y cruz de los trenes

Por fin mi amigo José María Íñigo estará contento. Años lleva clamando por la instalación de *wifi* en los trenes de Renfe, especialmente en los de alta velocidad, esos que conocemos como AVE. Aunque será una alegría parcial, porque, al menos de momento, ese servicio que proporcionan gratuitamente hasta los autobuses solo estará disponible en el trayecto Madrid–Sevilla–Madrid. Y tampoco será gratuito… para todos.

Solo quienes viajen en preferente o se adhieran al club *+Renfe* (tarjeta gratuita) podrán disfrutar sin coste de este servicio en su versión básica (20 megas y un dispositivo), porque para el servicio *Premium* (100 megas y tres dispositivos) habrá que pagar, sí o sí: dos o cuatro euros, en función del billete con que se viaje.

Parece ser que lo de instalar la tecnología necesaria para hacer realidad estas conexiones inalámbricas a internet mientras nos movemos a 300 milómetros por hora no es moco de pavo. Es lo que nos han querido vender: la necesidad de crear una red combinada terrestre y por satélite para dar cobertura en más de 1.500 kilómetros de vías, incluidos 75 túneles.

Bueno, pues una vez salvadas las dificultades para que los viajeros del AVE puedan disfrutar incluso de la televisión en directo —la cara— , todavía se ciernen sombras sobre otros trenes operados por Renfe —la cruz—. Aún no salgo de mi asombro de lo acontecido en un reciente viaje en un tren Alvia a Vigo, con salida desde Madrid a las 07:15 horas. Y especifico la hora para justificar que poco después de ponerse el tren en marcha visitara la cafetería para entonar el cuerpo con algo caliente. Está vacía; solo el camarero y el revisor (no sé si son los términos adecuados para designar a estos empleados, porque ya es sabido que los vagones no son tales, sino coches, aunque la RAE mantenga válida la definición para el vehículo de viajeros en los ferrocarriles) se encuentran acodados en el mostrador y les pregunto por qué no han ofrecido auriculares al pasaje. “Porque en preferente está prohibido”. “¿Perdón?”. “Resulta que ha habido numerosas quejas de viajeros porque les molestaba que se pasara ofreciendo los auriculares y nos han prohibido hacerlo en preferente”. “¿Y los periódicos y el servicio ambulante de cafetería sí se pueden ofrecer?”, pregunto, incrédulo. “Sí, al parecer eso no molesta. Y créame que si paso ofreciendo los auriculares y alguien se queja se me cae el pelo”, me dice casi *sottovoce* el que ejerce de revisor.



Pido mis auriculares y mientras escucho a Kiri Te Kanawa, Pavarotti o José Carreras en el canal 6 —por cierto, podrían mejorar la calidad del sonido, ya que a este paso el *wifi* llegará al Alvia en pleno siglo XXII— no me queda más remedio que asistir, obligado, a las conversaciones que algunos viajeros mantienen a voz en grito utilizando sus móviles. ¿Serán los mismos que se quejan de que se ofrezcan los auriculares? Alguno, sí, seguro.

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

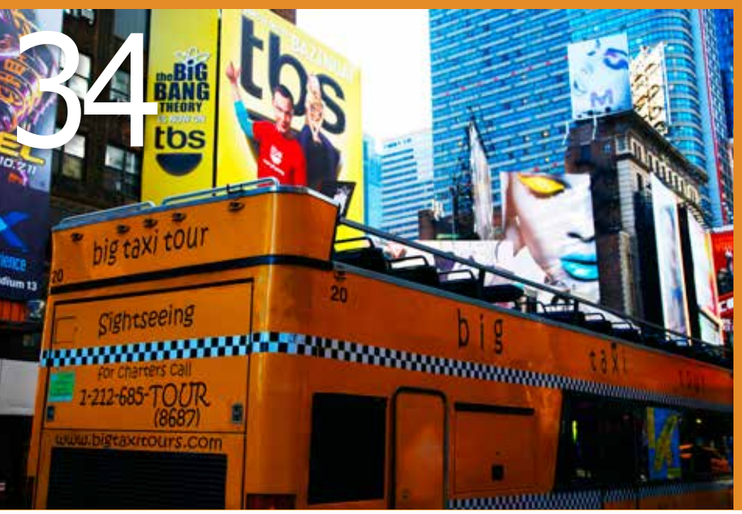
"Todos los viajes tienen sus ventajas. Si el viajero visita países que están en mejores condiciones, él puede aprender cómo mejorar el propio. Y si la fortuna lo lleva hacia peores lugares, quizás aprenda a disfrutar de lo que tiene en casa".
SAMUEL JOHNSON, poeta, ensayista, biógrafo y crítico literario inglés (1709-1784)



08 VERSIÓN ORIGINAL SIN RETOQUES
En la zona del Rif, que va de Tánger a Tetuán y de allí hasta Melilla, el turista toma fotos que parecen atiborradas de Photoshop, cargaditas de apps, pero que son originales, sin retoques, predominando los colores azul y blanco



60 UNA PEQUEÑA JOYA EN CENTROEUROPA
Un casco histórico de primer orden y modernos edificios proporcionan una original personalidad al gran ducado



34 PINCELADAS NEOYORKINAS
Mientras el humo emerge de las alcantarillas en Times Square, el luminoso mas grande de la ciudad informa sobre los últimos acontecimientos mundiales

70 UN PARAÍSO POR DESCUBRIR
La Fauna y Flora de ZIMBABWE es diversa y sumamente atractiva: elefantes, leones, cebras, jirafas, hipopótamos... campan a sus anchas en un entorno salvaje y agreste



Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Cara y cruz de los trenes"

06 SORTEO
Dos noches de alojamiento y desayuno para dos personas en el Gran Hotel Lakua

86 MÁS..
· La Ruta cervantina
· Lago de Sanabria

114 HOTELES
· Westin Palace
· NH Málaga
· Bluesocks
· NH Suecia
· Noticias hoteles

134 GASTRONOMÍA
· Arzábal
· Normandie
· Vinos y Chacinas
· Hacienda Guzmán
· Productos DIA
· Gamba Natural
· Aceite Valderrama
· Noticias

152 ENOLOGÍA
· Chivite
. Viña Salceda
. Pujanza Norte
· Taittinger
· Noticias

156 BAZAR
. Belleza
· Huawei
. Bazar varios

162 PISTAS
. Revista Morrofino
· Faro de Illa Pancha
· Libros

166 AEROLÍNEAS
. Iberia
. Noticias
. Cruceros
. Coches

172 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO
"¿Más IVA?"













top VIAJES & GRAN HOTEL LAKUA VITORIA-GASTEIZ

TE INVITAN

A una estancia de dos noches para dos persona en régimen de alojamiento y desayuno en el Gran Hotel Lakua.

www.granhotelakua.com

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

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de dos noches para dos personas en el Gran Hotel Lakua. 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 14 de enero de 2017. La única condición es que el ganador 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!

MARRUECOS

VERSIÓN ORIGINAL SIN RETOQUES

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

Callejón Ben Yakub en la medina de Chefchaouen.

En la zona del Rif, que va de Tánger a Tetuán y de allí hasta Melilla, el turista toma fotos que parecen atiborradas de Photoshop, cargaditas de apps, pero que son originales, sin retoques, predominando los colores azul y blanco



A Tetuán se la conoce popularmente como la Blanca Paloma y lo comprendemos enseguida al ver la vieja medina de casas encaladas que aparece posada tranquilamente sobre la colina de Jbel Dersa como si hubiera anidado en ella.

Aquí también cabe el manido tópico de "tan cerca y tan lejos". Marruecos está ahí al lado y también aquí mismo, en casa. Los marroquíes son los emigrantes extranjeros más numerosos en España, están en nuestras calles (que también son las suyas). Nosotros mismos tenemos mucho de marroquíes, de bereberes, solo tenemos que mirarnos al espejo. El Estrecho de Gibraltar es muy poca cosa para separar a unos andalusíes de otros. Y sin embargo muchos se empeñan en verlos distantes, diferentes, exóticos.

Sobre todo el norte de Marruecos y más concretamente la zona del Rif, donde no hace mucho hubo un protectorado español y donde aún se habla el castellano por sus calles con rótulos bilingües en muchos casos, y donde hay un incesante trasiego de un lado a otro de la frontera.

KETAMA

Una región que va de Tánger a Tetuán y de allí hasta Melilla, pasando por Ketama (sí, Ketama), que hay tiempo y ocasiones para todo. Tierra que a muchos solo sonará a fusión flamenca, pero que en realidad es de "Verdes venenos, yerbas letales... yerba del viejo de la Montaña... que inicias a los fakires, llenas de goces y Dies Irae..." según las doctas palabras don Ramón María del Valle Inclán en "La pipa de kif". Pero esta Ketama de fumaradas fatuas da para otro reportaje que algún día a lo mejor publicamos.

Influencia española que se deja sentir junto a los hoteles de lujo que van creciendo como hongos, si es que hay hongos de secano. Que está presente en pueblos originales que han sabido abrirse al turismo sin corromper sus esencias. Medinas auténticas en las que se enseñorea otro tópico: parece que en ellas se hubiera detenido el tiempo. Pero no, bajo apariencia de tranquilidad se esconde una actividad mercantilista frenética. No viajamos al pasado, esto es el presente y, de momento, también el futuro.

El turista o viajero, que tanto da, con sus cámara fotográfica, incluso con ese tósigo que es el móvil, toma aquí imágenes que parecen atiborradas de Photoshop, cargaditas de apps, pero que son originales, sin retoques. Colores de cuento entre los que predominan los azules en todas sus tonalidades (añil, marino, cielo, hielo, grisáceo, turquesa...) y los blancos



La Bahía de Tamouda es una zona playera que hace 15 años estaba muy poco desarrollada, pero en la que hoy se alzan varios hoteles y resorts de lujo que la están convirtiendo en una especie de Marbella marroquí. En la foto la superluna del pasado mes de noviembre sobre la piscina infinita del Banyan Tree Tamouda Bay.

La medina de Tetuán en la colina de Jbel Dersa.



La higuera dorada
Banyan Tree, un árbol conocido en español como higuera de Bengala, tradicional cobijo de viajeros, es el símbolo y el nombre de una cadena de hoteles de lujo que gestiona 39 resorts y hoteles, 70 spas, 90 tiendas y 3 campos de golf en 28 países. Uno de sus últimos complejos acaba de inaugurarse (verano 2016) en la Bahía de Tamouda, Marruecos. Arquitectura exquisita con materiales tailandeses y diseño marroquí en sus 92 villas, cada una de ellas con piscina privada.
Ho Kwon-ping es el presidente ejecutivo de la empresa, que tiene su sede en Singapur, nació en 1952 en Hong Kong y se educó en Taiwán y Estados Unidos. Hace 30 años compró unos terrenos en Phuket (Tailandia) y allí nació el primer Banyan Tree.
www.banyantree.com
Arriba, junto al emblema del hotel su piscina infinita.



Banyan Tree es el árbol que da nombre a una cadena de hoteles que acaba de abrir un resort de lujo en la Bahía de Tamouda

que van desde el nuclear al hueso, pasado por perla, blanco roto, escarcha, marfil...

EL RIF
El Rif es una región montañosa del norte de Marruecos que geológicamente forma parte del Arco de Gibraltar al que también está unida la Cordillera Bética. Rif, que significa "Orilla" o "Margen", está poblada mayoritariamente por bereberes y es mucho más verde de lo que cree la mayoría de los españoles que no la conoce. Región secularmente aislada, ve ahora el ansiado desarrollo en el turismo que se va incrementando día a día.

LA BAHÍA DE TAMOUDA
El avión de Air Nostrum nos lleva en una hora desde Madrid a Tánger, pero en esta ocasión la ciudad del Café Hafa no es nuestro destino. Recuerdo la canción de Aute ("El Hafa era un aroma / de cuero a la menta con hash") mientras seguimos en el coche y pasamos muy cerca de Ceuta. Tampoco paramos allí. Llegamos por una carretera recién asfaltada a la Bahía de Tamouda, una zona playera que hace 15 años estaba muy poco desarrollada, solo alguna casita depauperada y mucho polvo, pero en la que hoy se alzan varios hoteles y resorts de lujo como el Ritz Carlton, Sofitel, Club Mediterranée y Banyan Tree, que están convirtiendo esta zona una especie de Marbella marroquí. Aún se ven de vez en cuando burros cargados hasta las orejas por los arcenes de las carreteras conviviendo con últimos modelos de coches de lujo que van y vienen de las urbanizaciones a los campos de golf y viceversa.

Todo gracias al proyecto que las autoridades marroquíes han denominado "Visión 2020", ideado a principios de este siglo y que quiere conseguir nada más y nada menos que para el 2020 Tamouda forme parte de los 20 destinos turísticos más importantes del mundo.

PROMOCIONAR EL TURISMO
Hoy, el turismo en Marruecos se concentra básicamente en Marrakech por su cultura y en Agadir por sus playas. En estas dos ciudades se realzan más de la mitad de las pernoctaciones internacionales. La nueva política de ordenamiento y de desarrollo ha creado ocho territorios para promocionar en ellos el turismo y ampliar así las posibilidades del país. Son una especie de ocho polos de desarrollo turístico entre los que destaca "Cabo Norte", que engloba a la zona de Tánger, Tetuán, Chefchaouen, Assilah (Arcila) y Larache.

BANYAN TREE TAMOUDA BAY
Pues precísamente aquí, en la Bahía de Tamouda, muy cerca de Ceuta, a 20 minutos en ncoche de Tetuán y a una hora de



Alta cocina
Un hotel tan refinado como el Banyan Tree tiene que tener una cocina de altos vuelos que esté a su nivel. El restaurante Saffron (en la imagen su chef Sukkasem Krasianphrommarat) está especializado en cocina tailandesa con un toque moderno.

Allí, además de comer, se puede asistir a clases de cocina tai. Otro restaurante, el Tingitana (su excelente parrillada de pescado y mariscos, en la foto de abajo) sirve platos marroquíes y de cocina del Mediterráneo Oriental.



Banyan Tree Tamouda Bay es el primer hotel en Marruecos que solo ofrece villas para alojarse, 92 en total. Sus cinco estrellas lujo se quedan cortas a la hora de explicar todo su refinamiento y exclusividad









Tánger, se acaba de inaugurar (verano de 2016) un complejo hotelero de primer orden, el Banyan Tree Tamouda Bay. El primer hotel en Marruecos que solo ofrece villas para alojarse, 92 en total, frente a la playa virgen más larga del norte del país.

Sus cinco estrellas lujo se quedan cortas a la hora de explicar toda su exclusividad. Por fuera cada villa ofrece un aspecto de palacete de estilo árabigoandaluz y por dentro se confirman todas las espectativas en interiores opulentos de amplios techos y estilo netamente marroquí con abundantes moucharabis (celosías).

Además de la piscina privada, ideal para parejas pero que a ratos, y según para quien, puede volverse algo aburrida, el Banyan dispone de una gran piscina general, frente a la playa. Las instalaciones las completan una variada selección de refinados restaurantes como Saffron (cocina tailandesa) o Tingitana (mediterránea con especial atención a la marroquí), el bar Volubilis, un spa tipo tailandés, el Beach Club Azura, la tienda Banyan Tree Gallery, gimnasio, club infantil, salas de reunión, biblioteca, servicio de bicicletas... y una impresionante azotea con camas balinesas y excelentes vistas al mar en las que cada atardecer se monta un chillout lounge para despedir como se merece al astro rey.

Dado que la zona goza de un microclima excelente, el otoño-invierno es una época especialmente interesante para disfrutar del aire libre, incluso en Navidad.

El grupo Banyan Tree surgió en 1994 con un primer resort boutique en Phuket (Tailandia), y en estos 22 años se ha convertido en una empresa internacional que cotiza en la Bolsa de Singapur desde 2006 y gestiona 39 hoteles, 70 spas, 3 campos de golf y 90 tiendas en 28 países.

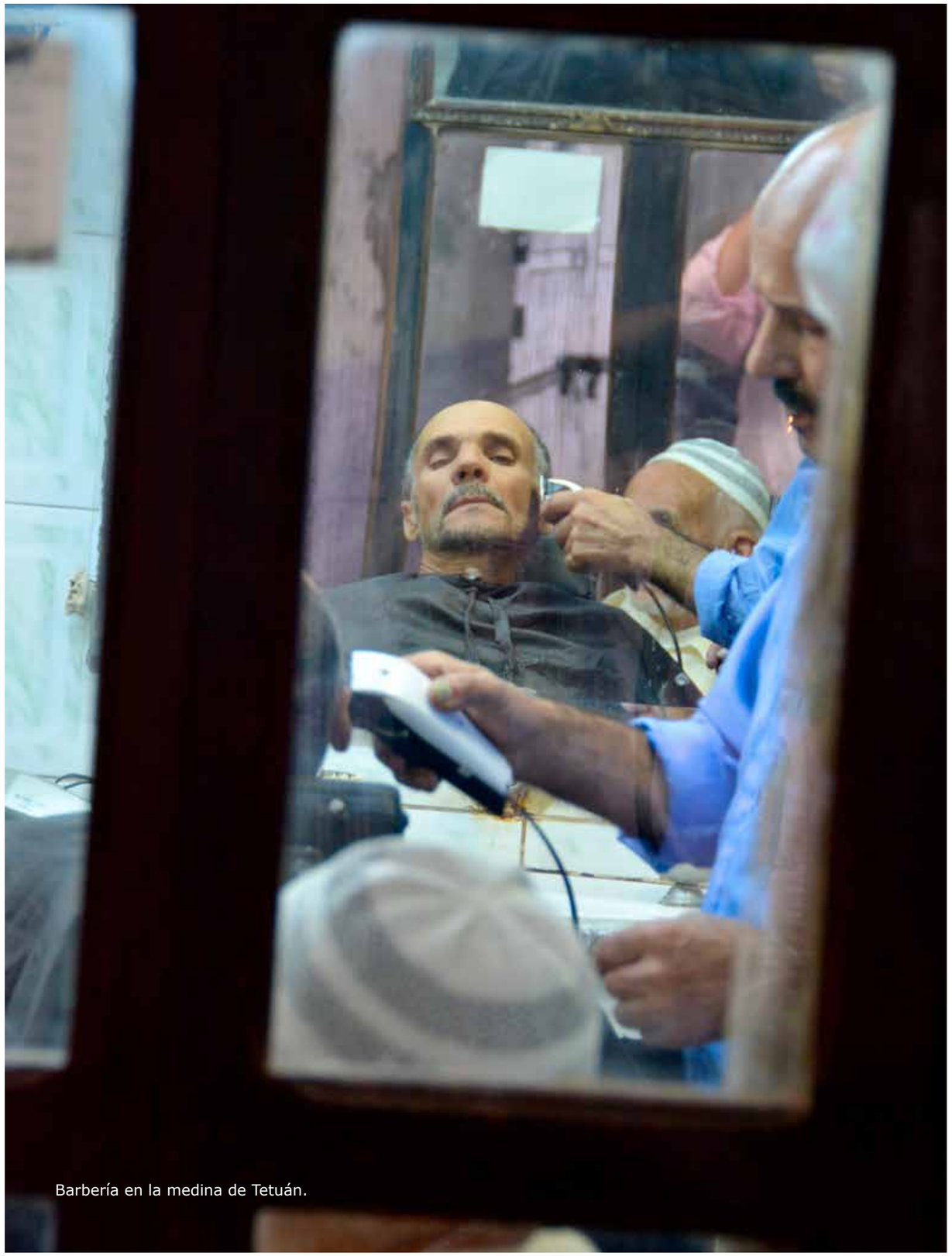
Al frente de todo ello se encuentra su fundador, Ho Kwon-ping, nacido hace 64 años en Hong Kong, aunque su padre, Ho Rih-hwa, era un hombre de negocios y diplomático de Singapur, ciudad en la que tiene su sede este grupo empresarial.

La tentación de quedarse en el hotel, en la ha-



Cinco imágenes del hotel Banyan Tree Tamouda Bay. Arriba a la derecha, sus jardines con el restaurante Saffron al fondo. Al lado, varias de sus 92 villas. A la izquierda, la piscina del spa. Al lado, una de las villas con su piscina privada. En la pág. siguiente, un rincón de la tienda.

Fachada Este del Banyan Tree Tamouda Bay con el estanque y el restaurante Tingitana en primer término.



Barbería en la medina de Tetuán.



Calle de Sidi Hmed El Bouhali, en Chefchaouen.



Montañeses libres
La región del Rif está mayoritariamente habitada por bereberes (también llamados amaziges) y árabes. El término bereber procede del árabe "barbr", y este del griego "bárbaro". Lógicamente no les gusta este nombre de origen despectivo por lo que se hacen llamar "imazighen" que significa "hombres libres". Concretamente en las zonas montañosas cercanas a Tetuán y Chefchaouen, que son por las que nos movemos en este reportaje, sus habitantes se consideran "yeblis" que quiere decir "montañeses". Pese a los prejuicios foráneos, los rifeños tienen un aspecto poco "exótico", pareciéndose mucho a los europeos del sur. El idioma local es el tarifit, una variedad de las lenguas bereberes. Además muchos rifeños hablan árabe, español y francés, por este orden.



Las zona montañosa cercana a Tetuán y Chefchaouen, está mayoritariamente habitada por bereberes "yeblis", que quiere decir "montañeses"

bitación palaciega o en las inmensas instalaciones comunes, es grande, pero hay que salir. Afuera nos esperan otras maravillas.

TETUÁN
Muy cerca, ya lo he dicho, está Tetuán, una población muy relacionada históricamente con España, pero no demasiado popular entre los viajeros de nuestro país. Al menos hasta que llegó la serie de TV "El tiempo entre costuras" que, basada en una novela de María Dueñas, trascurre en buena parte en esta urbe norteafricana. Hoy todas las agencias locales ofrecen una ruta con ese título y, según me cuentan, han surgido como respuesta a la demanda de los turistas españoles que llegaban preguntando por donde había vivido Sira Quiroga (interpretada por la actriz Adriana Ugarte). Y así se ha montado un completo recorrido que pasa por la antigua Plaza de España (hoy Hasan II); la Calle del Generalísimo (hoy Mohamed V), en el ensanche moderno; y la Plaza de José Antonio (hoy Al-Yala).

A Tetuán se la conoce popularmente como la Blanca Paloma y lo comprendemos nada más llegar. En una de las rotondas de entrada a la ciudad hay una gran escultura que representa a ese ave, y enseguida la vieja medina de casas encaladas aparece posada tranquilamente sobre la colina de Jbel Dersa como si hubiera anidado en ella.

Los barrios de clara arquitectura española (fachadas blancas y balcones de forja que podrían estar en muchas ciudades del sur de la Bética) dan paso a un intrincado mellah (barrio judío) y a la medina, Patrimonio de la Humanidad desde 1997. Es este un barrio grande, más bien una ciudad dentro de la ciudad, fundado por refugiados andaluces que huyeron de Granada a finales del siglo XV. Un barrio que mantiene la belleza de lo natural, de lo que ha ido creciendo poco a poco, sin planificación, a su aire. Poco conocida en comparación con otras medinas, como la de Marrakesh o Fez, la de Tetuán no las desmerece.

Tetuán es sobre todo una ciudad que rebosa cultura, una cultura que le viene dada por su historia. El tetuaní se sabe heredero de mucha sabiduría y no reniega de la influencia española que aún puede verse en muchos rótulos bilingües de sus calles y de sus comercios.

Es historia: De 1913 a 1956 fue la capital del llamado Protectorado Español de Marruecos y muchos años después la guardia personal de Franco (la Guardia Mora) seguía procediendo de esta ciudad.











Bereberes y árabes
Los bereberes son la mayoría de los habitantes del Rif. En la pág. de la izquierda, una mujer con el traje típico rifeño: falda a rayas rojas y blancas y sombrero de paja con borlas negras. Al lado, un vendedor de pescado en Chefchaouen. En esta pág. arriba, una mujer árabe, un telar, el boticario de una farmacia bereber de Tetuán, un hombre de Chefchaouen, y otra campesina rifeña.

En las medinas, bajo apariencia de tranquilidad, se esconde una actividad mercantilista frenética



Tetuán es diferente al resto de Marruecos. Especialmente la costa circundante a la que algunas llaman ya "La Costa del Dinero" (o "de la Pasta", sí como suena, en español), pues allí se levantan muchas de las mansiones de las familias más acaudalas del país.

CHEFCHAOUEN

Pero no agotemos nuestra capacidad de asombro. Un poco más allá, a 63 kilómetros nos encontramos con otra sorpresa, Chefchaouen, a la que hay quien llama "La Gema del Rif". Aunque puede parecer pequeña, es una ciudad de 40.000 habitantes, y es que la mayoría de los turistas solo visitan su barrio antiguo, acurrucado sobre una loma.

Chefchaouen está rodeada por varias montañas puntiagudas de la cordillera del Rif que se elevan por encima de la población como si fuesen unos cuernos. Chefchaouen en bereber significa "Mira los cuernos". La leyenda (siempre hay alguna) cuenta que en el siglo XVII el emir Sidi Ali Ben Rachid se enamoró de Zhora, una bella muchacha de Vejer de la Frontera, Cádiz, localidad que estuvo quinientos años bajo influencia musulmana. La conquistó y vivió con ella en Andalucía hasta que, tras la gran expulsión de los Reyes Católicos, fueron a recalar en el valle del Rif. Allí Zhora cayó en una profunda depresión (¿qué tendrá la princesa?) y para animarla el emir construyó un pueblo a imágen y semejanza de Vejer. Ese fue el comienzo de Xauen o Chefchaouen.

Dice la historia que por encontrarse en un lugar de difícil acceso fue elegida como base militar para frenar la influencia de los portugueses que en el siglo XV conquistaron Ceuta. La historia y la leyenda se entrecruzan, y también por ese motivo fue el destino de muchos moriscos y sefardíes expulsados de España en 1492.

Sin embargo, fueron los hebreos exiliados de Al Ándalus los que construyeron el barrio más visitado hoy de Chefchaouen con un trazado muy similar al de las juderías de casas encaladas a las que añadieron una particularidad, tiñeron sus fachadas, puertas y ventanas de azul añil. Lo hicieron en un principio para diferenciarse de los musulmanes (verdes), pero el azul acabó convirtiéndose en la seña de identidad del pueblo.

Querían reflejar el color del Cielo y el poder de Yahvé. Aunque la mayoría de sus moradores ya no son judíos, aún se siguen pintando las casas cada año pero en épocas diferentes (algunos se adelantan al Ramadán), por eso la intensidad varía según pasan los meses y el sol las decolora. Azul añil, cobalto, marino, cielo, hielo, grisáceo, turquesa, violáceo... aunque siempre azul hipnótico.



Arriba, una de las pastelerías de la medina de Tetuán, donde se comprueba la influencia hispano-andalusí en los dulces muy dulces a base de miel, almendras y nueces, muchas veces mezclados con dátiles. A la derecha, el cementerio Mulay Ali Ben Rached de Chefchaouen.

Curtidurías de Dar Dbagh en Tetuán.



Intenso azul añil
Los hebreos exiliados de Al Ándalus construyeron la medina de Chefchaouen en el s. XV con un trazado muy similar al de las juderías de casas encaladas a las que añadieron una particularidad, tiñeron sus fachadas, puertas y ventanas de intenso azul añil. Lo hicieron en un principio para diferenciarse de los musulmanes (verdes), pero el azul acabó convirtiéndose en la seña de identidad del pueblo.

Tienda de marroquinería en la medina de Tetuán.



Puesto de aceitunas en Chefchaouen.

Pequeñas callejuelas de trazado irregular frescas en verano y no demasiado frías en invierno. Dicen los menos creyentes, los más pragmáticos, que aunque el origen del tinte azul puede ser religioso, lo cierto es que con el tiempo los habitantes del pueblo se dieron cuenta de que el añil espantaba a los mosquitos. Así que por fe o por comodidad (seguramente por ambas), y ahora también por el turismo, el color azul ha quedado definitivamente implantado.

Provistos de calzado cómodo (esta es una advertencia que no habría que hacer, pero se ve por esas callejuelas empedradas cada taconazo con la correspondiente ampolla talonera...) entraremos en la medina por alguna de sus cinco puertas, aunque se suele hacer por la más próxima a la plaza de Uta el-Hammam, la del gran cedro que parece haberse escapado de las montañas circundantes. Hay que dejarse llevar por la intuición, subir y bajar cuestas, pararse en la Gran Mezquita y en algún rincón del barrio de Sebbanin, el de los lavaderos. Especialmente en la fuente de Ras el-Maa, el manantial que surte de una excelente agua a toda la ciudad. Y comer en algunos de los restaurantes que parecen perdidos en las callejuelas y donde la comida suele ser sencilla, pero auténtica.

Quizás después de dos o tres horas deambulando por allí lleguemos a comprender que Chefchaouen estuviera considerada como una ciudad santa por lo que no dejaban entrar a los extranjeros hasta finales del siglo XIX, cuando empezaron a llegar viajeros ilustrados como el explorador francés Charles Foucauld, que tuvo que entrar disfrazado, o el periodista inglés Walter Harris. Gracias a sus relatos empezamos a enterarnos en Europa de que teníamos esta joya aquí al lado.

GUÍA PRÁCTICA

MARRUECOS



CÓMO LLEGAR

Nosotros fuimos de Madrid A Tánger en **Air Nostrum**, línea aérea regional subsidiaria de Iberia. Tanto a la ida como a la vuelta el aparato era de la firma Bombardier, modelo CRJ 1000 (en la foto). La duración del vuelo fue de poco más de una hora. **www.airnostrum.es**
En el aeropuerto se pueden alquilar coches en las empresas Hertz, SIXT o Rami. Cruzar el Estrecho en ferry (Algeciras-Tánger) dura una hora y media.



DÓNDE DORMIR

A La mejor opción, sin duda, es el **hotel Banyan Tree Tamouda Bay**, del que ya he hablado en este reportaje. Es un exclusivo complejo de cinco estrellas (en la foto) que dispone de 92 de villas con otras tantas piscinas privadas, junto a la playa. Arquitectura local en la que destaca el blanco de sus construcciones con cubiertas de tejas azules y materiales traídos de Tailandia. Inaugurado el pasado verano.
www.banyantree.com



QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía de Marruecos, incluida la bereber, se basa en una cocina refinada y muy especiada con materia prima de buena calidad. Las influencias son mediterráneas, orientales y africanas.
El plato más conocido es el cuscús, un guiso de carne y verduras con sémola de trigo.
Otra especialidad es el tajin que, como la paella española, tiene muchas versiones. En esencia es un estofado de carne (vaca o pollo, a veces de pescado) con hortalizas, frutos secos y aceitunas. Se sirve en un recipiente característico de barro y tapa cónica.
Mi plato preferido es la pastela (en la foto), un hojaldre hecho con masa filo que se rellena con carne de ave (pollo, paloma...) cebolla, cilantro y almendras, todo aromatizado con canela.



La influencia hispano-andalusí se nota sobre todo en los dulces muy dulces (ghriba, faqqa, beignet, maamoul...) a base de miel, almendras y nueces, muchas veces mezclados con dátiles. Y no hay que olvidar el té verde que se hace junto con hojas de menta y al que se añade gran cantidad de azúcar.
Es recomendable el restaurante Tissemlal de **Casa Hassan** (en la foto), está en una callejuela de la medina, podríamos compararlo con un mesón. Comida tradicional. Excelente tajín de cordero (**ww.casahassan.com**)



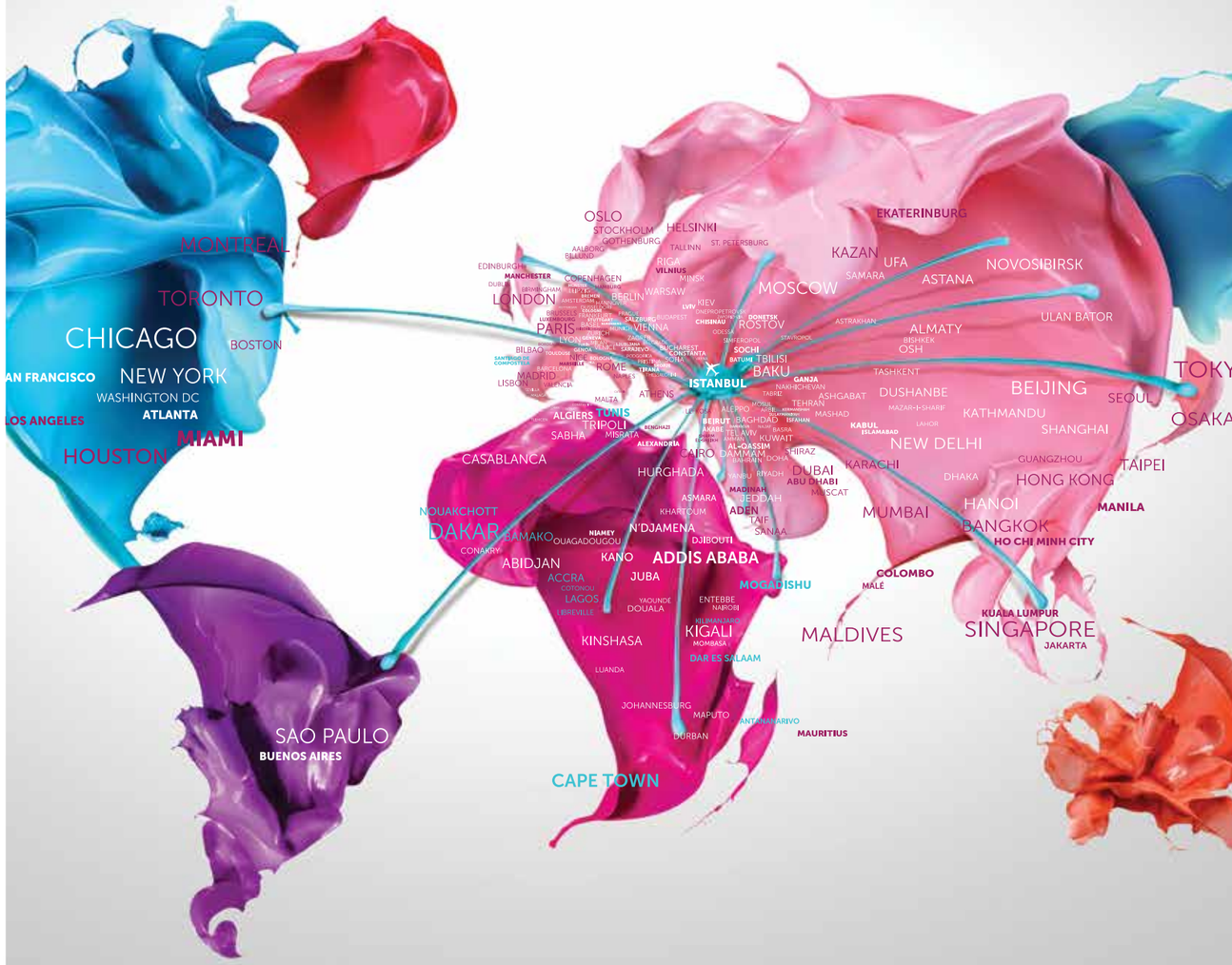
MÁS INFORMACIÓN

Oficina Nacional de Turismo
www.visitmorocco.com

La mejor Aerolínea de Europa

A STAR ALLIANCE MEMBER

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



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

WIDEN YOUR WORLD | TURKISH AIRLINES

PINCELADAS NEOYORKINAS

LA GRAN MANZANA TIENE CABIDA PARA TODO Y PARA TODOS

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

Times Square.

Mientras el humo emerge de las alcantarillas en Times Square, el luminoso mas grande de la ciudad informa sobre los últimos acontecimientos mundiales



Bus turístico en Times Square.

Donde conviven las lujosas joyas deTiffany`s y el mendigo que lleva su casa en el carro del supermercado. Entran las damas del ejército de salvación y los profetas del futuro augurando tremendos desastres, mientras en que la tienda china de al lado, imperturbables, la familia Shien degusta con furor sus cuencos de arroz. Un vaquero en calzoncillos publicita una marca de moda en el cartel de anuncios al borde de la calzada, y en el charco de la lluvia recién caída se cuela la imagen de un coloso de setenta pisos que ha conseguido introducirse en el minúsculo lago. Los rascacielos se minimizan en el espejillo retrovisor de un coche cualquiera y la refracción de un segundo de tristeza o de una sonora carcajada se desdramatiza en el cosmos volátil del vidrio, que en un momento se desvanece.

Si Manhattan en un principio impone por el tamaño de sus edificios, al segundo vistazo despliega una cotidiana humanidad: en las calles bohemias de Greenwich Village, donde los domingos el café de la esquina reúne al vecindario para desayunar un plato de huevos con salchichas y, entre un café y otro, leer el New York Times o el NY Herald Tribune. En los parques, donde los ejecutivos de Wall Street. se relajan a la hora del lunch tumbándose en la hierba a comer el sandwich y beber la obligatoria botella de agua. En las lavanderías hindúes, donde se hace la tertulia del barrio observando como la ropa da vueltas en los enormes electrodomésticos. En las tiendas chinas, de todo un poco, en las que al comprar se escucha la monótona melodía de las fichas del majong golpeando sobre la mesa del almacén trasero...

LA RUTINA NEOYORKINA

La rutina neoyorquina es caótica, pero no por eso deja de ser rutina. Cambian las caras, las lenguas y la vestimenta pero el día a día suele venir acompañado de cierta uniformidad: los patinadores, cuya ropa predica que son raperos se deslizan cada mañana por el frondoso Central Park –incluso por la ciudad– y adelantan a un típico yuppie de traje clásico a juego con la corbata de Hermes, que llega tarde al trabajo. Un son tamborilero saca al escenario a los africanos que tocan el instrumento y bailan con ese



De paseo por Manhattan.

El Herrador llega urgentemente a la sexta avenida para solucionar el problema de "calzado" del caballo policial



El grafitero vuelca su arte en un muro de las calles de Manhattan.



ritmo exclusivo suyo para una audiencia compuesta por japoneses cámara en mano, rabinos con otro tipo de rastras, y algún que otro americano rubio y alto que mastica chicle y que lleva escrito en su gesto que en su país todo es posible y que en cualquier momento puede llegar a presidente.

LAS CALLES DE MANHATTAN

Al caminar entre ellas, la mirada, irremisiblemente, se dispara hacia arriba, imantada por la arquitectura ciudadana.

Pero en realidad, donde "todo" pasa es a ras de tierra, en el asfalto. Bastante insólito resulta observar, como, un" caballo policial" ha perdido su herradura y en un abrir y cerrar de ojos llega una camioneta con un herrador incorporado que baja , le agarra la pata, le cambia el "zapato "y haciendo caso omiso del corro callejero que ha ido formado a su paso y propinándole al "corcel" un par de palmaditas, guarda sus utensilios, sube a la camioneta, y se va. A la par se cruza, caminando lentamente, un hombre de seria expresión, vestido con un "Tutús" rosa, ¿disfrazado?, o !No!…

TIMES SQUARE

En el deambular por Broadway hacia Times Square, los musicales llenan los teatros, algunos llevan ya décadas deleitando al público, como "Mary Poppins", otros más recientes véase "Wicked".

Las tiendas de souvenirs con la "Estatua de la Libertad " como objeto principal , se codean con la torre del chocolate "Hersheys" que está para "comérsela " de arriba abajo. Agudizando la mirada, se ven rascacielos, en cuyos áticos, obsoletos depósitos de agua hablan de otra era neoyorkina. Mientras el humo emerge de las alcantarillas, el luminoso mas grande de la ciudad informa sobre los últimos acontecimientos mundiales, sobre la temperatura y la humedad del ambiente y la escuela de reclutamiento del ejercito se anuncia con una bandera luminosa. La tienda de "Levis" ofrece todo tipo de modelos, para todas las tallas, —ninguno de ellos "Made in USA"-, ni siquiera el emblemático "Levis 501". La cola de la

Arte callejero a las puertas de Central Park.



La Estatua de la Libertad enciende su antorcha al anochecer.



Reflejos neoyorkinos.









taquilla para los "musicales" sigue siendo la misma de todas las estaciones y siempre tiene la misma longitud.

Times Square amanece cada anochecer cuando sus luces se encienden y los neones compiten en un desfile estelar de rayos que dan la hora, predicen el tiempo y anuncian las noticias del globo terráqueo. La irrealidad de Nueva York se concentran en esa plaza donde todo depende del cristal con que se mire en una ciudad que nunca dejará de sorprender .

DEL "SOHO" AL "PUNTO CERO"

Después de pasear por el SOHO, admirando las fachadas recién remozadas que no por ello han perdido su estilo "West Side Story" donde las escaleras de incendio siguen protagonizando los edificios llenos de cafés, tiendas "vintage" y mercadillos callejeros en sus bajos… y antes de que la noche caiga, hay que estar "en punto" en el "Punto Cero", cerca de donde llegan los ferrys que van y vienen de "Staten Island", donde se encuentran los nuevos colosos, que suplen a las "Torres Gemelas", y que en la noche de Manhattan, cuando cae el sol y pinta de púrpura la ciudad, adquieren una apariencia fantasmagórica.

A LA HORA DE COMPRAR Y A LA HORA DE COMER

A los escaparates de la Quinta Avenida se asoma la dama de traje de chaqueta, zapatos de salón y sombrero de ala ancha, eligiendo el modelito que entrará a comprar sin complejos. El outlet Century 21, pegadito al Punto 0,ofrece también sin complejos gangas estupendas a aquella multitud multirracial que encontrará su camisa preferida, el pantalón que mejor le sienta y lo último en la moda juvenil. Unos labios carnosos y sugerentes llenan una fachada cristalina. En su beso amplio y sin reservas se concentra el espíritu de la Gran Manzana en la que todo es posible. Es fácil darse un masaje en plena calle inmerso en el trajín del mercadillo a la vera de la catedral de San Patricio, cuyos feligreses irlandeses celebran por todo lo alto el 17 de Marzo a base de jarras de Guinness y con un trébol en el ojal.

Se pueden comer los mejores spaghetti en Little Italy esperando y, no en vano, que entre un padrino rodeado de secuaces con su Borsalino cubriéndoles la cabeza, al tiempo que el escaparate de enfrente, anuncia los patos laqueados del restaurante chino más famoso en un Chinatown que se codea con donaire con sus vecinos italianos que celebran, casi a la par y con una diferencia de escasos metros callejeros, la imprescindible fiesta religiosa de San Genaro. Fecha

En Nueva York se mira hacia arriba.

Catedral de San Patricio.



Columbus Circle, estratégicamente situado entre Broadway y Central Park West.

en la que el santo es venerado por todo lo alto y que no por eso deja de saludar en su procesión a su compadre El Gran Dragón, amuleto de la suerte para esa pequeña China que se ha instalado en uno de los rincones de Manhattan.

NuevaYork y las tiendas, las tiendas y Nueva York configuran una ecuación primaria que se reduce a una metrópoli en la que se encuentra absolutamente todo y para todos los tiempos, los de bonanza y los de estrechez. El lujo adorna las calles. Indispensable son un paseíto por la Quinta Avenida, subir y bajar las escaleras mecánicas de Blooming Dales o de Leeman, volver a la infancia en el escaparate de ensueño de la juguetería FAOSchwarz a la entrada de Central Park, para finalmente hacer un alto intelectual y sentarse, tomar un café y recorrer con calma las estanterías de la espectacular librería Barnes & Noble.

Acto seguido hay que bajar los pies a una tierra muy agradable: la de las tiendas para bolsillos normalitos como Filene's Basement donde, desde su legendaria apertura en Boston allí por el 1908, sigue con la curiosa tradición de prácticamente regalar un traje de novia. Los vende a un precio simbólico de un dólar o dos para que nadie diga que no puede prometerse en matrimonio. Aquí se encuentra lo mejor a precios imbatibles: marcas como French Connection, Calvin Klein, Versace, o Kenneth Cole. Para los locos de la electrónica nada mejor que la de Best Buy y, para aquellos que disfrutan con el menaje casero tanto de baño como de cocina, la encantadora Bed Bath and Beyond les dará una sorpresa detrás de otra. Lo de niño con zapatos nuevos ya se sabe que se puede aplicar a esos grandes que son los adultos y que, en el comercio de Shoemania, se volverán locos con los calzados de unas ciento cuarenta marcas. Y si, cosa rara, les falta alguna por encontrar, no hay que preocuparse porque les estará esperando en DSW, especialista en lo último de Blowfish, Madden Girl, Skechers, Puma, New Balance y un montón de etcéteras más. Al término de las compras concluye una jornada que, si no ha quedado debidamente observada por alguno de los detectivescos cristales neoyorquinos, sobradamente
habrá quedado reflejada en la cartera del comprador que estará feliz y contento de haber adquirido tanto por tan poco.

Radio City Music Hall considerado el teatro más importante del país.





La mítica Quinta Avenida.



Fachadas del SOHO.





El puente de Brooklyn.





Una ciudad para todos los credos.

La comunidad irlandesa celebra la fiesta de su patrón, San patricio, por todo lo alto





El guardia de seguridad contempla en actitud distendida las atractivos carteles de Broadway, algunos añejos y otros de última hora.

Musicales de Broadway para todos los gustos.









El ferry gratuito de Staten Island.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Una buena opción precio-calidad serían las aerolíneas portuguesas TAP.
Dependiendo del destino, **TAP** vuela aeropuerto de Newark (en el estado de Nueva Jersey)o el aeropuerto JFK (en el estado de Nueva York), este último aeropuerto es nuevo en la Red TAP desde el 1 de julio de 2016. Ambos están bien conectados en transporte público, pero, si se va a tomar taxi, hay que tener en cuenta que el trayecto de Newark a Manhattan suele ser más largo y más caro que el del JFK a Manhattan, y que los taxis y Ubers cobran un suplemento por cambiar de estado.
¿Y la escala en Lisboa? En Lisboa, el control de pasaportes se lleva a cabo en unas máquinas que leen el pasaporte electrónico, así que suele ser un proceso ágil.
En TAP la tarifa más básica incluye comida a bordo, 1 maleta de mano de hasta 8 kg (más un bulto) y 1 maleta facturada de hasta 23 kg. **www.flytap.com**

MONEDA Y DOCUMENTACIÓN

Es necesario poseer un pasaporte de lectura mecánica –no sirven los antiguos- o llevar adjunto un visado si la expedición de tu documentación es anterior al año 2003.
La moneda oficial es el Dólar Estadounidense. El cambio es 1 EUR=1,10 USD aproximadamente.

DÓNDE DORMIR

Hotel Chelsea. Considerado edificio histórico, mantiene su aspecto primerizo de 1883. Sus muros son testigos de la vida de muchos artistas y bohemios como Bob Dylan, Dylan Thomas y los Sex Pistols, entre otros.
222 w 23 st.
Tel. 00 1 817 567 7735 **www.hotelchelsea.com**



Hotel Washington Square. Un tres estrellas con pocas pretensiones, y una situación envidiable a sólo unos pocos pasos del barrio de Little Italy, Chinatown y el SOHO.
103 Waverley Place. Tel. 00 1 212 777 9515,
www.washingtonsquarehotel.com

DÓNDE COMER

Hooters.
Hamburguesas gigantes, sándwiches magníficos y camareras guapas y simpáticas. Visita obligatoria.
155 w 33rd St.
Tel. 00 1 212 5 695 9580 **www.originalhooters.com**

Bubba Gump Shrimp
Famoso por sus gambas gigantescas y marisco en general.
1501 Broadway. **Tel. 00 1 212 391 7100**



Unclejack´s Steak House.
No se puede dejar Nueva York sin antes probar la deliciosa carne del famoso Unclejack con su decoración añeja y una historia legendaria.
44 West 56th. St.
Tel. 001 212 245 1550 **www.unclejacks.com**

Los Perritos Calientes callejeros son un ineludible.



NO PERDERSE

Museo Metropolitano. Una cuidada selección de más de dos millones de obras de arte de todo el mundo.
1000 Fifth Avenue.
Tel. 00 12125 357 710 **www.metmuseum.org**

Estatua de la Libertad. Imposible irse de esta ciudad sin contemplar este monumento de cerca. **Más inf. en www.nps.gov**



Little Italy y Chinatown. Una visita a estos barrios emblemáticos de NYC te mostrará una cara más de la ciudad más cosmopolita del mundo. **Para saber más: www.littleitalynyc.com**

Tienda de Levi´s de Times Square
1501 Broadway **www.locations.levi.com**



MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de NYC www.nycgo.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

LUXEMBURGO

una pequeña joya en Centroeuropa

Texto
GONZALO ALVARADO
Fotos
MANUEL CHARLÓN

UN CASCO HISTÓRICO DE PRIMER ORDEN Y MODERNOS EDIFICIOS PROPORCIONAN UNA ORIGINAL PERSONALIDAD AL GRAN DUCADO







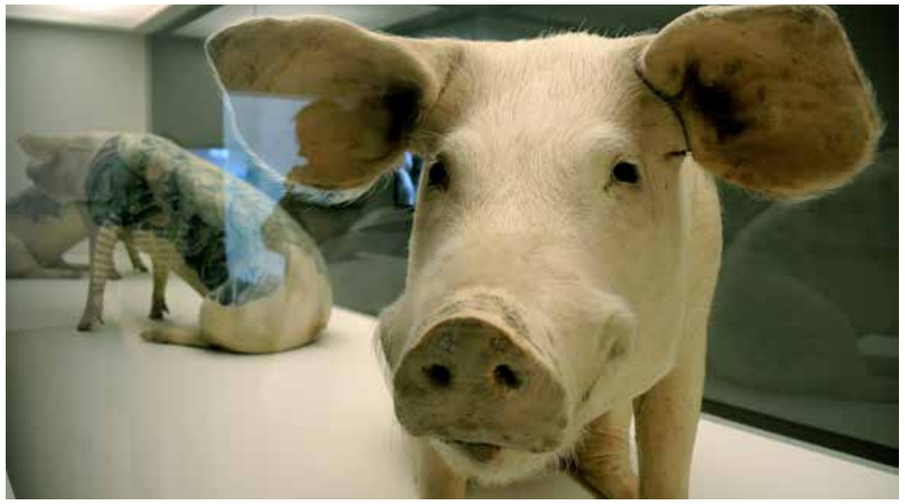


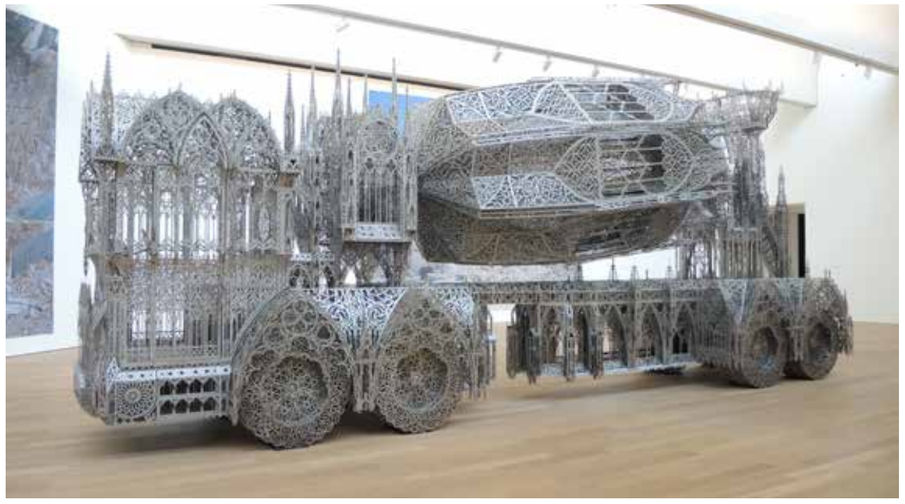
Vista del casco antiguo de la ciudad de luxemburgo y su catedral. Sobre estas líneas, un típico café, que se puede degustar en más de trescientos locales.

Con una superficie de 2.586 km², que representa la mitad de la comunidad autónoma de La Rioja, el Gran Ducado de Luxemburgo constituye uno de los países más pequeños del mundo. Su extensión le traslada al puesto 179 de los 195 estados que hay actualmente reconocidos.

No obstante, este pequeño país reserva interesantes sorpresas al visitante, como el casco histórico de la ciudad-capital, que está considerado patrimonio histórico con todo merecimiento. Un paseo por sus calles —de continuas subidas y bajadas, como corresponde a los nombres que reciben sus dos partes bien definidas: La Ville Haute (Ciudad Alta) y La Ville Basse (Ciudad Baja)— permite adentrarse en una historia que es, también, en buena parte la historia de la reciente Europa. No en vano Luxemburgo formó parte del Benelux —junto a Holanda y Bélgica— en lo que sería el embrión de la Comunidad Económica Europea, de la que nació la actual Unión.

Una sopresa difícilmente imaginable para quienes vean Luxemburgo en la distancia es la proliferación de bares, tascas, tabernas, cafés y restaurantes representativos de los lugares más remotos. Hasta 317 establecimientos de hostelería se reparten por la capital luxemburguesa. Son locales de todo tipo como demostración del espíritu internacional del país y una clara consecuencia de la presencia de más de 4.000 empleados en las instituciones comunitarias afincadas en su territorio, para los que tan necesario es el am-







biente exótico o desconocido como el que los identifica con su país de procedencia.

Buena parte de esos establecimientos salpican el casco antiguo de la capital, perfectamente conservado, donde también se suceden los edificios monumentales, con gran predominancia de los religiosos. Hasta 28 templos se contabilizan en este ámbito, la mayoría de ellos católicos (25), pero entre los que no faltan una sinagoga judía, una mezquita y una iglesia ortodoxa rusa.

Entre todos ellos destaca la magnífica catedral de Santa María, patrona de la ciudad y del ducado, que corona el amplio recinto monumental del centro. La primera piedra de este emblemático edificio religioso de estilo gótico data de 1613.

GRAN PALACIO DUCAL

La impresionante presencia de la catedral no desmerece ni un ápice la grandeza del Gran Palacio Ducal, actual residencia oficial del jefe del estado y en el que también se alojan los estadistas que visitan el país y es también escenario de exposiciones y congresos. Es, en definitiva, un edificio multiusos como corresponde a un país tan pequeño en el que su único campo de golf tiene tres de los dieciocho hoyos en territorio belga.

Con todo, lo más visitado e impresionante de Luxemburgo son las Casemates du Bock, un promontorio defensivo construido a partir del año 1000 desde se alcanzan las mejores vistas de la ciudad. Es un conjunto de fortificaciones subterráneas que pueden ser visitadas, recorriendo sus pasadizos y hacerse una ligera idea de lo que estos muros supusieron en el nacimiento de la urbe. El conjunto fue declarado por la UNESCO patrimonio de la Humanidad en 1994.

En la parte alta se encuentra el Gëlle Fra (Dama de oro), nombre que recibe el Monumento del Recuerdo, erigido en memoria de los miles de luxemburgueses fallecidos que se sumaron a las tropas aliadas para combatir a los ejércitos prusianos durante le Primera Guerra Mundial. Se trata de un obelisco de granito de 21 metros de altura sobre el que se levanta una estatua de bronce dorado que representa a una mujer sosteniendo una corona de laurel y que da su nombre popular al conjunto.

La plaza más visitada del centro de la vieja ciudad es la Plaza de Armas. Surgió en 1554 como respuesta al incendio que asoló buena parte de la Ciudad Alta, conocida en su primera versión como Neumarkt (Nuevo Mercado), y que se convirtió como patio de armas para las tropas que defendían la ciudad, rediseño que, en 1671, correspondió al ingeniero español Jean Charles de Landas, Conde de Louvigny.

En la parte baja de la ciudad nos encontraremos también con la Abadía de Neumünster, un monasterio de monjes benedictinos en sus orígenes, que hoy ejerce funciones de centro cultural donde se celebran conciertos, exposiciones y seminarios, aunque a lo largo de su

Los museos de Luxemburgo apuestan por exposiciones de arte actual, especialmente en el Musée dárt moderne Grand-Duc Jean (MUDAM), situado en el moderno barrio de Kirchberg.

historia ha sido comisaría de policía y prisión. Estamos a orillas del río Alzette que se une al Pétrusse el otro cauce fluvial que traviesa la ciudad.

Pero además de ese casco antiguo la ciudad de Luxemburgo tiene una parte moderna, el barrio de Kirchberg, en la que se encuentran los edificios oficiales comunitarios, como la Secretaría General del Parlamento Europeo, el Museo de Arte Moderno (MUDAM) o el Gran Teatro, que acoge actuaciones musicales y representaciones operísticas. En su entorno se encuentran también el Banco Europeo de Inversiones (Luxemburgo es un centro financiero de primermorden) y el Tribunal de Justicia de la Unión Europea, además del Museo Dräi Eechelen, o de las tres bellotas, habilitado en una antigua construcción militar (Fort Thüngen) que fue plenamente restaurada en 2012.

Esta zona moderna se une a la parte vieja mediante el Puente Gran Duquesa Charlotte —la dignataria puso la primera piedra en 1963—, de 355 metros de largo y 74 de alto, que es conocido como el Puente Rojo a causa de la pintura de ese color que le caracteriza.





Viñedos y bodegas
En las márgenes del Mosela, en la frontera con Alemania, hay amplios terrenos de viñedos de los que nacen unos apreciados vinos, con los espumosos como gran atractivo. Las bodegas se reparten entre pintorescas poblaciones de aspecto germánico, como Remich, Ehnen, Grevenmacher o Rosport

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR



Luxair es la compañía aérea de referencia para todos los vuelos que tienen origen o destino en el Gran Ducado. Es fácil encontrar buenas tarifas, especialmente fuera de temporada alta. Opera seis vuelos semanales desde Madrid y siete desde Barcelona, en trayectos que no duran más de dos horas.
www.luxair.es

DÓNDE DORMIR

Hotel Sofitel Le Grand Ducal***
(40 Boulevard d'Avranches).
www.sofitel.com
Teléfono +352 24 87 71
Este hotel de 5 estrellas goza de una ubicación excepcional en el centro de Luxemburgo, a pocos pasos de las embajadas y las principales multinacionales. Dispone de conexión wifi gratuita en todo el establecimiento, bar y restaurante. Las habitaciones están equipadas con minibar gratuito y cafetera con una selección de cafés. El vistoso edificio en el que se ubica es una gran estructura moderna de vidrio de espectaculares líneas y curvas. Un elegante diseño contemporáneo de Philippe Capron. Este lujoso hotel ofrece vistas a los valles del Alzette y del Pétrusse, además de una ubicación ideal en pleno centro de la capital. La planta superior del hotel dispone de un restaurante de lujo donde se sirve cocina gourmet elaborada por Sebastien Perrot.
El hotel se encuentra en el nuevo complejo urbano de Espace Petrusse, a poca distancia a pie de la zona histórica declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y cerca de la estación del tren de alta velocidad TGV Est Européen. También está próximo a las empresas principales multinacionales, ministerios, boutiques de lujo y lugares de interés de Luxemburgo más destacados.



DÓNDE COMER

Ca(fé)sino Teléfono +352 26 27 02 79
www.casino-luxembourg.lu
Abierto en marzo de 2016 en los salones Saint Hubert del Casino de Luxemburgo, este restaurante regentado por Johan Herelixka y Laurent Bouchend'Homme aborda una cocina francesa de calidad a precios más que asequibles.



Ofrece un brunch dominical, de 11:00 a 15:00, con exquisiteces dulces y saladas por 25 euros (14 euros para menores de 12 años). Y de la carta puedes extraer un estofado de venado por 22 euros, lo mismo que cobran por un lomo de bacalao sobre lecho de puré de puerro y mantequilla blanca, o cabrito asado y perdices escabechadas. También ofrecen menús diarios económicos y otro menú especial por 19 euros.

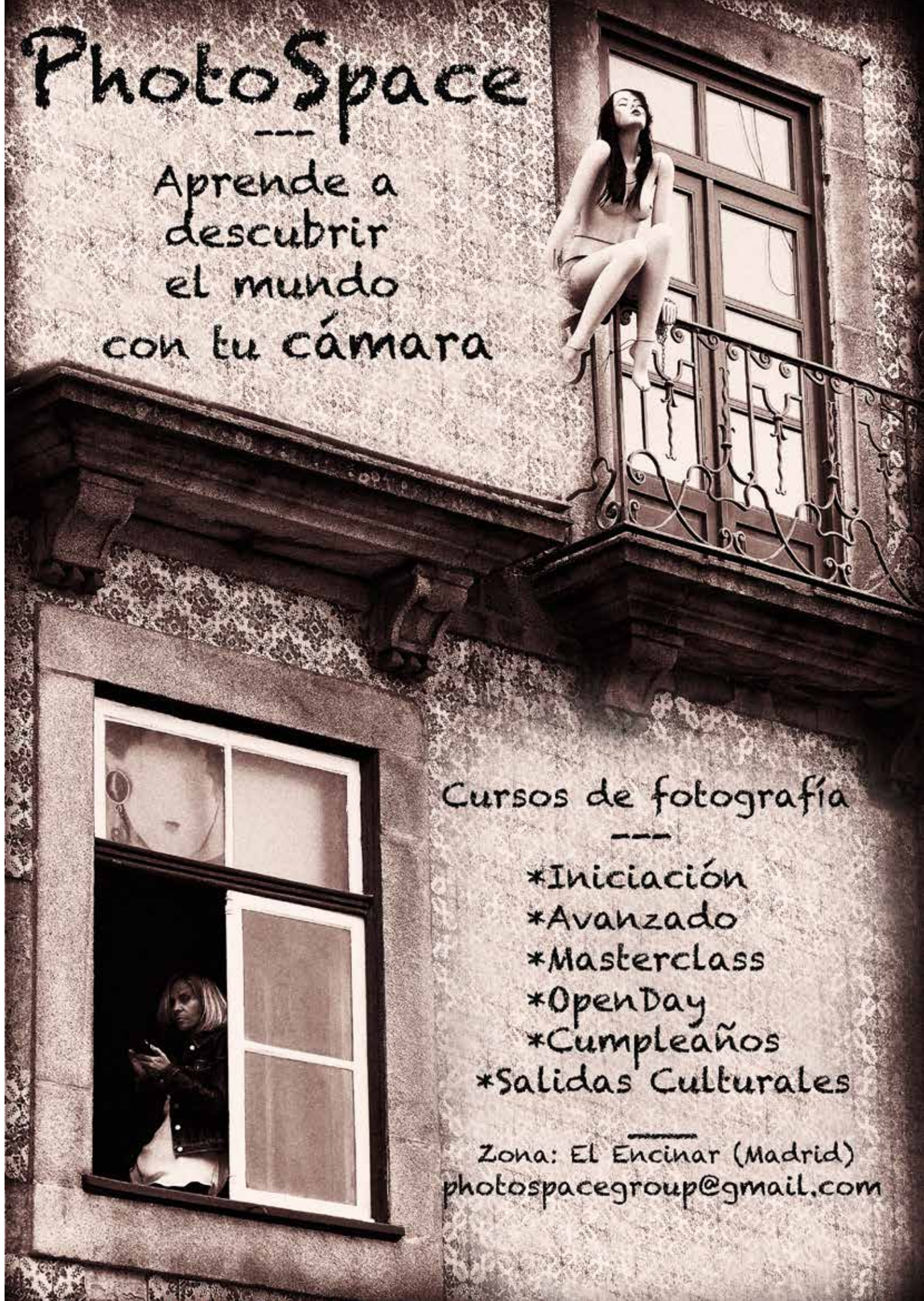
Um Dierfgen (6, côte d'Eich).
http://umdierfgen.lu
Teléfono +352 22 61 41
Sabrosos platos de cocina de luxemburgo..Productos Territoriales (Luxemburgo)…. Proponen especialidades de la zona, el restaurante tiene dos pisos, en la primera sala entran hasta 50 personas y en la otra 32.

La Durée (7 Rue des Capucins).
www.laduree.com
Teléfono +352 28 26 13 06
Una casa de repostería de lujo francesa, con sede en París. Es conocida como la inventora del macaron doble, se venden unas 15.000 unidades diarias.



MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Luxemburgo:
www.visitluxembourg.com



Amaneceres y anocheceres increíbles te transportan a otra dimensión sin apenas darte cuenta.

ZIMBABWE

UN PARAÍSO POR DESCUBRIR

TEXTO BEGOÑA A. NOVILLO
FOTOS HARALD BRAUN

La Fauna y Flora de Zimbabwe es diversa y sumemente atractiva: elefantes, leones, cebras, jirafas, hipopótamos...campan a sus anchas en un entorno salvaje y agreste



Hwange National Park, a tan sólo dos horas y media por carretera de las Cataratas Victoria, es una excursión indispensable si quieres disfrutar de una experiencia única. Safari significa viaje y si quieres vivir un auténtico "viaje fotográfico" qué mejor que Zimbabwe, un destino menos explotado en el continente africano pero con una oferta de lo más completa. Experiencias exclusivas en un entorno verdaderamente salvaje que no te dejará indiferente.

Desde niña las películas de safaris me han encandilado. Mogambo, Hatari o el mismísimo Tarzán permanecen en mi memoria como si las hubiera visto ayer mismo. Clark Gable o John Wayne se convirtieron en mis ídolos y Ava Gardner o Grace Kelly en heroínas en un mundo machista donde la mujer tenía que sortear miles de avatares a la vez que conquistaba al "prota". Muchos años han pasado de aquello y los safaris se han convertido en una propuesta al alcance de todos los bolsillos que te recomiendo si quieres vivir una experiencia única digna de la mejor de las películas.

Zimbabwe es un país relativamente nuevo respecto al mundo turístico pero cuenta con buena comunicación desde Madrid. La compañía Ethiopian Airlines vuela regularmente a Adis Abeba -allí conectarás con Air Zimbawe- en aviones nuevos, amplios y cómodos y con un servicio gastronómico bastante interesante si lo comparamos con otras compañías. Desde hace 9 años hay una cita indiscutible en la Feria Shanganai en Bulawayo para presentar a medios y profesionales del sector sus variadas propuestas. Este año fui testigo del despliegue allí acontecido: Tour operadores, cadenas hoteleras, empresas de organización de excursiones…y por supuesto, el propio país, promocionaron toda la oferta turística que puedes disfrutar si decides ir a conocerlo. Representantes de todo el mundo (Alemania, Bélgica, China, Japón, Inglaterra, Turquía y, por supuesto, España) pudimos disfrutar de un evento único que reunió a lo más granado de autoridades del país y en el que África era la principal protagonista.

LOS SAFARIS

Pero si uno piensa en África, lo primero que se le viene a la cabeza son los Safaris y en Zimbabwe podemos vivirlos intensa-



El elefante africano es el animal terrestre más grande de la Tierra (supera ligeramente al asiático) y se le puede reconocer por sus enormes orejas cuya forma es similar al continente africano. Es muy fácil avistarlos, no sólo por su gran tamaño, sino porque hay numerosas colonias a lo largo del territorio.



Entre los "Cinco Grandes" encontramos al León. No es fácil dar con él, pero si a la destreza de los conductores le añadimos el "factor suerte", la experiencia se convierte en algo increíble.



En los safaris no hay nada programado, por ello, cuando de repente tras unas horas encuentras a unas crías de león, el disfrute es sensacional

mente. Hwange National Park situado en el borde oriental de las vastas arenas del Kalahari y a tan sólo dos horas y media por carretera de las cataratas Victoria, es el parque más grande y popular del país. Ofrece una excelente visión de la fauna y la mayoría de los grandes animales como los Big Five (Leopardo, Elefante, León, Búfalo y Rinoceronte). Depredadores, entre ellos los tres grandes felinos, son vistos con regularidad y cuenta con una impresionante variedad de antílopes - Sable y Kudu-, cebras, jirafas, hienas... además, es sobradamente conocido por la impresionante concentración de elefantes que se sienten atraídos por los ojos de agua del parque durante la estación seca. Con más de 100 especies presentes, Hwange tiene la más amplia variedad de mamíferos de cualquier parque nacional en el mundo y uno de sus mayores atractivos radica en que al no ser aún demasiado conocido, apenas hay turismo, la sensación de autenticidad es máxima.

PARQUE NACIONAL DE MATOBO O MATOPOS

El otro Parque Nacional que no deberías de perderte es el de Matobo o Matopos. Situado a 35 kms al sur de Bulawayo es un área de conservación de la naturaleza que abarca un área de 205.000 ha y fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 2003. El conjunto de las colinas posee una vegetación muy variada reconociéndose hasta doscientas especies de árboles, especialmente acacias. La fauna comprende 175 especies de aves, 88 de mamíferos, 39 de serpientes y 16 de peces. Entre los más destacables figuran el rinoceronte blanco, el antílope sable, el impala, la jirafa, la cebra, el ñu, el águila negra, el rinoceronte negro y el leopardo (la abundancia de éste es la mayor del mundo, debido a la abundante presencia de hyrax, que representan el 50% de su dieta). También en este parque podrás encontrar una de las mayores colecciones de arte rupestre del África austral.Los restos encontrados en estas formaciones y las pinturas dan una imagen muy pormenorizada de la vida de las sociedades de la edad de piedra y de cómo las sociedades de agricultores las sustituyeron.

LAS CATARATAS VICTORIA

Pero Zimbabwue es más. ¿Has oído hablar de las Cataratas Victoria?. Pues no puedes perdértelas. Son algo increíble. Impresionan sobre todo desde el aire (te recomiendo un viaje en helicóptero) aunque cuando paseas por ellas las sensaciones afloran cuando divisas la niebla -el humo que truena- o el Arco Iris. Situadas en la frontera de Zambia y Zimbabwue - ambos países se encuentran unidos por un puente, un antiguo arco de acero terminado en 1905- son conocidas localmente como Mosi-oa-Tunya. Tienen una anchura aproximada de 1,7 km y 108 m de alto y se consideran un espectáculo extraordinario debido al estrecho y raro abismo en que el agua cae. Fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, en el año 1989, protegiendo un área de 8.780 ha. Desde 2010, están integradas dentro del Área de Conservación Kavango-Zambeze y son una de las mayores atracciones turísticas del África austral.



Más frecuente es avistar a los Hipopótamos. Durante el día reposan en el agua o en el fango y es fácilmente reconocible no sólo por su gran tamaño, sino por su torso en forma de barril, enorme boca y dientes, cuerpo con piel lisa y casi sin pelo y sus patas rechonchas.



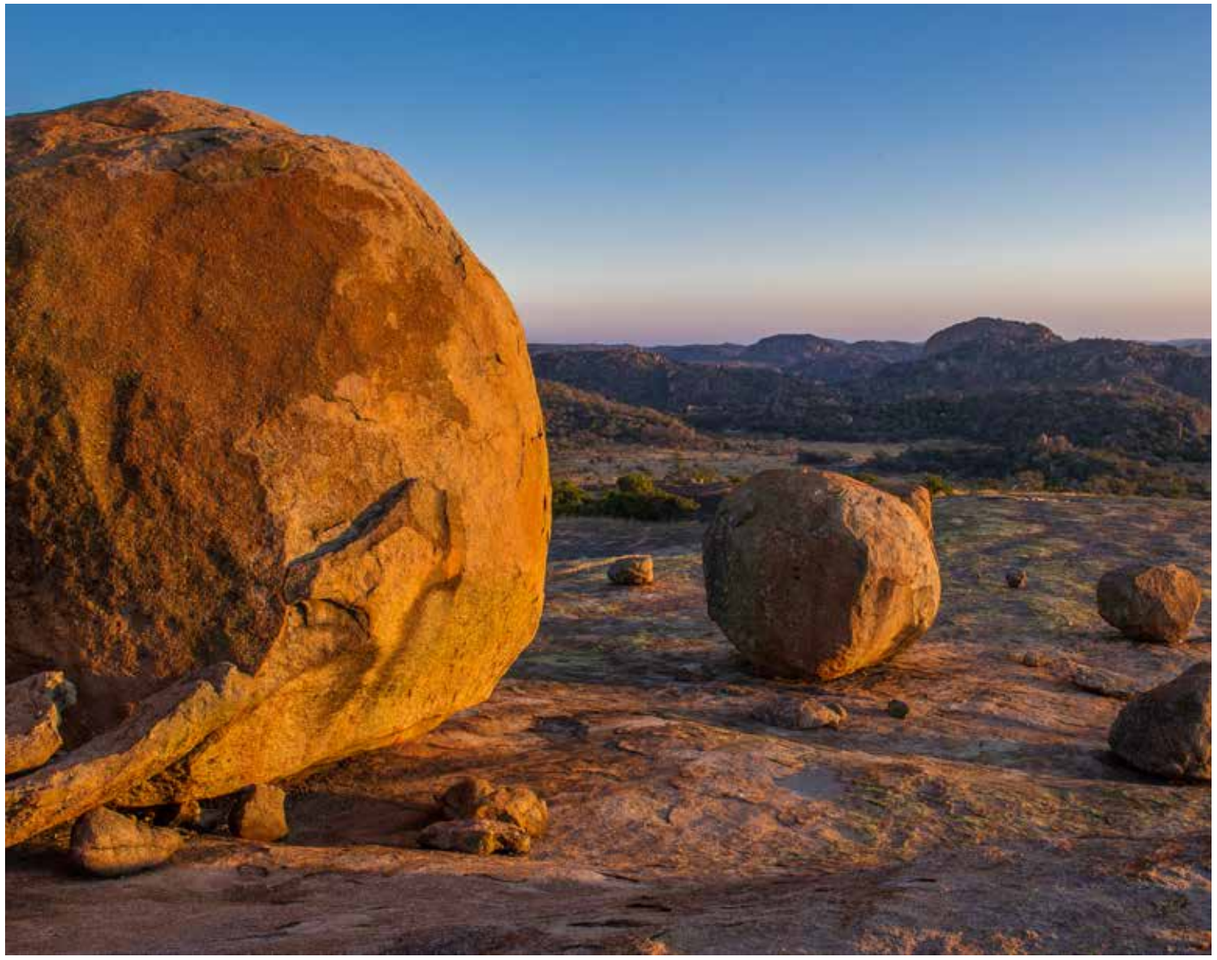




Con 1,7 km de ancho y 108 m de alto hablamos de unas cascadas inmensas, un paraíso que se cuela en el corazón más puro de África. Las Victoria son conocidas desde antiguo como Mosi-oa-Tunya, que viene a significar "el humo que truena". Definición absolutamente razonable porque cuando uno se acerca a ellas se queda impresionado con el ruido y el vapor de agua que parece el humo que sube por la chimenea.









El Parque Nacional de Matobos o Matopos es el más viejo de Zimbabwe y se encuentra sólo a 35 kilómetros de Bulawayo. Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 2003, es un área formada por cerros, rocas equilibradas y valles boscosos que conforman un paisaje único



SUS HABITANTES

Pero si alguien me preguntara qué es lo que más me ha llamado la atención de este maravilloso país (además de todo lo anterior), diría sin dudar, que la amabilidad de sus habitantes, todo aquél con el que te cruzas te saluda con enorme cordialidad y te pregunta ¿cómo estás? la gente es animada, simpática, pero sobre todo, rebosa amabilidad, un rasgo muy a tener en cuenta cuando uno viaja ¿no crees?.

LA GASTRONOMÍA

La Gastronomía ha sido otra gran sorpresa. Hemos podido probar auténtica cocina africana deliciosa y llena de contrastes, el típico Sadza (harinza de maíz que habitualmente se sirve como acompañamiento), el clásico Motpani o animales de la selva como el Impala o el Pumba. En cuanto a la oferta hotelera, dispone de propuestas para pequeños bolsillos y grandes cadenas que disponen de todo lujo de detalles para presupuestos más desahogados como por ejemplo Vayeni (**www.vayeni.com**).



GUÍA PRÁCTICA

ZIMBABWE

CÓMO LLEGAR

En avión con la aerolínea, Ethiopian Airlines.
www.ethiopianairlines.com



A SABER

Vacunas: Es conveniente estar vacunado de FIEBRE AMARILLA y se recomienda también: Cólera (vacuna oral), tifus, tétanos y hepatitis B.
Moneda: Dólar Americano.
Es necesario que el pasaporte sea válido al menos durante seis meses. Se necesita visado de turista con una validez máxima de tres meses.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Zimbabwe
www.zimbabwetourism.co.zw



Con Kikahle Travel un sinfin de posibilidades

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











www.kikahle.travel

KIKAHLE
travel & adventures

Cerro Calderico (Consuegra, Toledo) en donde se alzan algunas de las mejores muestras de molinos.

ATRAVESANDO LA MANCHA

TRAS LOS PASOS DE CERVANTES EN EL IV CENTENARIO DE SU MUERTE

FOTOS: JONATHAN ALONSO
TEXTO: INFORMAGEN Y COMUNICACIÓN SL

Termina el año que ha conmemorado el IV centenario de la muerte de Miguel de Cervantes. En mitad del otoño en la meseta y siguiendo los pasos del autor en sus tareas como comisario de provisiones de la Armada Invencible, recorremos los lugares en donde los estudiosos confirman que el "Príncipe de los Ingenios" halló no solo inspiración: encontró la base documental para construir personajes, usos, costumbres, relatos y un lenguaje que convirtió en universal



Calle Mayor Alcalá
El lugar de nacimiento de Cervantes fue un misterio hasta que se encontró su partida de bautismo, fechada el 9 de octubre de 1547, en la parroquia de Santa María la Mayor de Alcalá de Henares. Bajo el reinado de Carlos I, la localidad a 30 Km de la Corte, era cita obligada de estudiantes por su universidad y la consiguiente bulliciosa vida de sus calles.
En ellas correría un adolescente Miguel del que apenas sabemos que era el cuarto hijo de un endeudado cirujano que, huyendo de sus acreedores, se marchó a Valladolid, a Sevilla, a Córdoba. Si su mujer y sus hijos salieron con él de Alcalá de Henares no está claro porque la siguiente pista del escritor se encuentra en Madrid en 1566, siendo ya un joven poeta.

La conmemoración del IV centenario de la muerte de Cervantes ha supuesto, entre otras cosas, la revisión de muchas teorías acerca del cómo y el dónde de la inspiración que daría lugar al personaje más inmortal de las letras universales, el Quijote. Y si en algo coinciden los especialistas cervantinos es en la importancia que el terreno tuvo en esa inspiración. Un terreno que abarca la actual Mancha (alta y baja) y parte de la Meseta Central y que coincide con el itinerario que recorriera una y otra vez Cervantes. Durante unos años tras su salida de Argel como comisario de provisiones de la Armada Invencible y, posteriormente, como recaudador de impuestos entre Madrid y Sevilla.

Basándonos en las diversas propuestas de rutas del Quijote presentadas por la Consejería de Turismo de Castilla La Mancha, decidimos trazar un camino de unos 200 Km que, partiendo del obligado paseo por su ciudad de origen, Alcalá de Henares (Madrid), permite seguir los pasos vitales del autor, tras su cautiverio en Argel, entre los años 1584 y 1600 aproximadamente. Alcalá fue en época de Carlos I, por su proximidad a la Corte y, sobre todo, por su Universidad, lugar bullicioso de estudiantes donde Cervantes pasó una adolescencia de la que tan pocas cosas conocemos. Este año de conmemoración del IV centenario de la muerte del autor, la ciudad ha vestido de gala sus calles medievales, en especial la arteria central que representa la Calle Mayor. Desde este lugar que vio a un Cervantes niño se inicia esta ruta, atravesando la Mancha.



Tembleque
Tembleque (Toledo) con su espectacular plaza mayor, emblema del barroco popular del siglo XVII, era parada del camino que recorrían los comerciantes o los recaudadores que como Cervantes hacían la ruta Madrid – Sevilla. La plaza sigue el esquema de los corrales de comedias, con sus pórticos con columnas toscanas y corredores con pilares de madera, con frecuencia sirvió para acoger espectáculos taurinos.

Bombo y viñas

Estas construcciones agrarias del campo manchego servían para proteger a los labriegos. Conocidas en la región popularmente como "bombos", en otras zonas vitivinícolas son denominados guardaviñas Hoy son lugar de almacenaje y celebración de comidas campestres.



El caballero de la sombra. Una curiosidad, una anécdota, un misterio… podemos considerar la imagen, y el hecho en sí mismo, desde todos esos diversos puntos de vista.
Se trata de una mancha de humedad que, regularmente, aparece y desaparece en una pared de la bodega de la Casa Museo de Cervantes. "Hace años salió de forma casual", explican los responsables de la institución. Una humedad que en forma de sombra recuerda la silueta del Caballero de la Triste Figura. "Cuando no llueve en mucho tiempo y se seca, desaparece", relatan a los visitantes.
¿Y qué pasa cuando llueve? Pues que vuelve a aparecer con la idéntica forma. "¿Y entonces que hacen?", preguntamos en la Casa Museo. Y nos responden: "Entonces…. Llamamos a la Alcaldesa para que lo sepa".



La parada en Esquivias (Toledo) se justifica por un doble motivo histórico y turístico. Una placa en la fachada de la Iglesia recuerda que allí contrajo matrimonio Miguel de Cervantes con Catalina de Palacios.

Calle abajo está su Casa -Museo, una ilustre mansión que mantiene intactas las características de las casonas de labradores acomodados del siglo XVI

A los dos años de casados, Cervantes comienza sus extensos viajes por Andalucía como comisario de provisiones de la Armada Invencible primero y como recaudador de impuestos después, oficio éste que le acarreó múltiples conflictos. Un camino recorrido cientos de veces por el autor donde también documentó las aventuras de Rinconete y Cortadillo, escrita hacia 1587.

Los personajes del terreno, desde los posaderos a los labriegos, pasando por los artesanos, hasta llegar a las élites locales formadas por curas, boticarios y escribanos, y sus hábitos fueron, a juicio de los especialistas cervantinos, las verdaderas bases documentales de su novela. En concreto, en Esquivias donde compartió por pocos años vida de matrimonio con Catalina, encontraría según los investigadores al personaje del loco caballero. En la sacristía de la iglesia se conserva el Libro de Matrimonios donde queda documentado el enlace. Catalina era sobrina del hidalgo Alonso Quijada Salazar, en quien pudo haberse inspirado para el inmortal héroe literario de Don Quijote.

El típico caserón del siglo XVI que gracias al patrocinio de la Fundación Ramón Areces hoy abre sus puertas como Museo de Cervantes, muestra detalles de la relación del autor con esta población de la Sagra Toledana. Lo mejor de la visita a la casa y sus patios tal vez sea el ambiente popular que evocan sus dependencias, entre las que disfrutar de la habitación del escritor, la cocina, la sala con la ventana junto a la que veía transcurrir la vida local o una típica bodega. Los vinos de este rincón toledano siempre han sido muy apreciados, tanto que en tiempos de don Miguel estaban reservados para la Casa Real y la nobleza, siendo prescritos como" remedio médico para enfermos y parturientas", tal como recoge la guía del museo.



Museo Casa Cervantes (Esquivias, Toledo)
La casa perteneció al hidalgo Alonso Quijada, pariente de Catalina de Palacios, esposa del autor, que les cedió una parte de la vivienda tras su matrimonio el 12 de diciembre de 1584. Muchos biógrafos cervantinos consideran que este hombre fue, precisamente, alguien en quien pudo inspirarse Cervantes para la creación de su inmortal personaje. En las estancias de la actual Casa Museo, Cervantes vivió con su esposa y documentó algunos fragmentos de su mejor obra, como la ventana de la Biblioteca a través de la cual son arrojados al fuego del corral los libros expurgados de la biblioteca de Don Quijote. Útiles del hogar, aperos de labranza y documentación sobre el autor y su personaje son algunos de los atractivos que alberga.









Azorín en 1905, siendo corresponsal de "El Imparcial", visitó Argamasilla de Alba (Ciudad Real) con motivo del tercer centenario del Quijote. Y fue acompañado de un trabuco "por lo que pueda tronar". Buscando la verdad sobre el encarcelamiento de Cervantes, encontró la misma teoría que hoy nos cuentan ante un cuadro de su Iglesia: un requiebro amoroso inadecuado a una dama de la villa…. Azorín y Vargas Llosa, con 100 años de diferencia, visitaron la Rebotica de la Farmacia, punto de encuentro de los denominados "Académicos".





Venta del Quijote (Puerto Lápice). Azorín, tras su recorrido por esta misma ruta en 1905, cuenta que el médico de Puerto Lápice le acompañó a ver el solar en el que, según sus investigaciones, se habría alzado la venta en la que don Quijote veló sus armas. La localidad manchega fue lugar de posadas y ventas para hospedaje de caminantes y mercaderes que hacían el mismo trayecto que Cervantes en sus tareas oficiales.



Los molinos, de los que en Consuegra y Campo de Criptana encontramos los mejores ejemplos, son la imagen que ha quedado unida irremediablemente al clásico de la literatura. Estas típicas construcciones manchegas que en su día fueron las encargadas de suministrar el alimento básico de sus habitantes hoy son lugar de atracción turística universal

CONSUEGRA.
A lo largo de la ruta, nos hemos fijado en dos construcciones agrarias típicas del terreno: los bombos que podemos ver entre los viñedos, a ambos lados de la carretera N-IV, sobre todo entre los km 100 al 120. En otras zonas vitivinícolas son llamados guardaviñas, y sirven de refugio a agricultores y pastores. A día de hoy, en distintas localidades de Toledo y Ciudad Real se utilizan para el almacenaje de herramientas de labor y para la celebración de comidas campestres.
Pero, sin duda, son los molinos de viento, esos gigantes blancos y aspados, los protagonistas y la imagen clásica asociada a las aventuras del Quijote. Apenas hay en funcionamiento un par de ellos, para disfrute y aprendizaje de los visitantes que pueden comprobar como las piedras se encargaban de triturar el trigo que suministraban las vastas llanuras manchegas.

CAMPO DE CRIPTANA.
Los que se divisan en los altos de Consuegra (Toledo) y Campo de Criptana (Ciudad Real) son los mejor conservados. En esta última localidad, rodean a los molinos que sirven de escenarios a muchos reportajes de boda, una serie de restaurantes y bares de copas desde los que contemplar impresionantes puestas de sol. Hoy, como turistas, nos conformamos con disfrutar de esos paisajes de horizonte infinito y constatar que aquellos fueron escenarios inspiradores del maestro Cervantes. Seguramente, él pudo verlos en funcionamiento en su uso tradicional.
Las tareas oficiales de recaudador de impuestos, que tantos dolores de cabeza le procuraron, le llevaron a recorrer el camino entre Madrid y Sevilla, atravesando la Mancha baja y alta, en cientos de ocasiones. "El que lee mucho y anda mucho, ve mucho y sabe mucho", como dejó escrito el maestro
"El que lee mucho y anda mucho, ve mucho y sabe mucho"
M. de Cervantes

Otra de las imágenes repetidas a lo largo de esta ruta son las casas encaladas en cuyos zócalos y puertas destaca un azul intenso. Explicaciones diversas nos han dado sus habitantes a este hecho: en su momento, una forma doméstica de desinfectar los bajos de las casas y una manera económica de decorarlas (con la tintura de añil añadida a la cal) que en los abrasadores veranos manchegos pusiera una nota refrescante de color.
Las casas de zócalos de color añil se repiten tanto en la Mancha Alta (atravesando los municipios de la altiplanicie de Toledo y Ciudad Real) como en la Baja (que abarca principalmente las comarcas históricas de Campo de Calatrava y Campos de Montiel, ambas en Ciudad Real).



En esta última zona, tras dejar Campo de Criptana, llegamos a Argamasilla de Alba (Ciudad Real), una de las principales paradas de cualquiera de las rutas cervantinas y del Quijote propuestas. En esta localidad, las responsables de la Oficina de Turismo que se encuentra en la Casa Medrano, explican las distintas versiones que hoy se manejan del encierro de Cervantes en su cueva-cárcel. "¿Fue por un requiebro inapropiado hecho a una dama? ¿Fue un cobro de impuestos indebido?". Sea lo que fuere, la visita se justifica no solo por la teoría de que el escritor pudiera haber iniciado su obra entre las paredes de la Cárcel de Medrano, sino por la visita a su Farmacia. En su rebotica se reunían los llamados "Académicos de la villa". De hecho, Cervantes relata la muerte de su héroe a través de los epitafios que le dedicaron "los académicos de la Argamasilla, lugar de la Mancha": el Monicongo, el Cachidiablo, el Tiquitoc y demás cuadrilla.

En su visita a esta rebotica, Azorín acabó trabando amistad con sus tertulianos, a pesar de sus iniciales precauciones. Según explican las guías de la zona, el escritor iba armado con un trabuco esperando encontrarse una mala acogida puesto que, como periodista, iba en buscar de la verdad. Parece que los tertulianos acabaron por conquistarle, si no por la certeza de la historia, por lo caluroso de su acogida y por la pasión que en la defensa de su teoría esgrimieran.

Las imaginarias historietas relacionan siempre a don Quijote y a su autor con los parajes mencionados en la novela. Esto motivó la visita de Azorín y Vargas Llosa, cien años más tarde, a esta rebotica que, aunque solo sea por eso, bien merece ser tenida en cuenta.

Y acabamos ruta en el más imaginario de los lugares: la Insula Barataria, con la que el Quijote pensaba premiar la lealtad de su escudero. Y esa ínsula tiene un escenario real: las Lagunas de Ruidera, a las que asomarse en otoño solo tiene un inconveniente y es verlas muy mermadas de agua. El Hotel Albamanjón, con originales habitaciones excavadas en la roca, da alojamiento y buen yantar en este final de camino.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Esta ruta cervantina entre los puntos de Alcalá de Henares (Madrid) y Lagunas de Ruidera (Ciudad Real) es de 225 kilómetros. **Lo idóneo para visitar las localidades propuestas es hacerlo en coche**. Nuestra propuesta es una ruta de fin de semana, dos o tres días: saliendo de Alcalá de Henares con una primera parada en Esquivias (Toledo). El resto de localidades se ubican a ambos lados de la A-4 (Madrid-Andalucía) y algunas de las visitas puedan hacerse en poco más de una hora.



Nosotros hemos viajado en un Hyundai Tucson, con una pernoctación en la zona próxima a Consuegra y otra en Las Lagunas de Ruidera. Existe **un tren Madrid Atocha Cercanías – Alcázar de San Juan** que sale de la estación de Atocha, desde las 7.13 h. a las 21.28h. Según las opciones, el tiempo de viaje variará de 1 hora 12 minutos a un máximo de 1 hora 33 minutos.

DÓNDE DORMIR

Castilla La Mancha dispone de una amplia red de hoteles y casas rurales, con más de 800 alternativas. Es la opción que consideramos idónea para este viaje. En concreto, a mitad de esta ruta, en la zona de Consuegra (Toledo) puedes encontrar más de 20 establecimientos rurales estupendos. Algunos de ellos:

Casa Rural Alcancía (Consuegra, Toledo). Ha sido recientemente catalogada con Tres Espigas, máxima categoría en casas rurales de Castilla la Mancha. La galería es la protagonista absoluta de la casa, un auténtico mirador donde podremos contemplar el cerro Calderico con todos sus molinos en toda su dimensión. El estilo arquitectónico y una decoración cuidada en sus mínimos detalles, amén de su ubicación, son lo mejor de la casa.

Hotel Rural La Vida de Antes (Consuegra, Toledo). Típica casa manchega del siglo XIX, con 1.000 m2 de superficie a su disposición. Su distribución, dimensión y materiales han sido respetados en su rehabilitación, acorde con la preservación del Medio Ambiente. En consonancia, su mobiliario, casi en su totalidad, ha sido restaurado.
Algunas ideas para buscar tu propio establecimiento rural las puedes encontrar en la página **www.turismocastillalamancha.es/naturaleza/casas-rurales/** o en **www.toprural.com/Toprural**



Para quienes decidan pasar una noche en el final de la ruta, Las Lagunas de Ruidera, y dejar para el viaje de regreso las paradas sin cubrir, la mejor opción sin duda es:
Hotel Albamanjón. Camino de San Pedro, 16. Ossa de Montiel (Ciudad Real) Este hotel rural está ubicado en un edificio cubierto de hiedra con un molino de viento con vistas al arroyo de Alarconcillo y situado a 4 km de la cueva de Montesinos. Las habitaciones, decoradas de forma individual y algunas excavadas en la roca, vienen equipadas con Wi-Fi gratis y televisiones de pantalla plana. La mayoría tienen chimeneas y terrazas, y algunas cuentan con bañeras de hidromasaje. También hay una suite dúplex y una suite de 3 plantas en el interior del molino de viento, que cuenta con un salón y una chimenea de leña.

DÓNDE COMER

En Tembleque, el restaurante Venta de Tiembles (Plaza Mayor, 13) emplazado en los pórticos de la Plaza Mayor de Tembleque, considerada como una de las plazas más bellas de España. Y basándose en los orígenes del nombre del pueblo, y en el uso histórico de esa casa, los propietarios le dieron su nombre: Venta de Tiembles. Buena calidad a un precio asequible.



En Puerto Lápice, la conocida Venta del Quijote (Calle Molino, 4) merece la pena ser visitada no tanto por su comida (una puntuación de 3 sobre 5 en Trip Advisor) como por su patio y su interior, con una tradicional bodega. Mejor para una parada breve de tapa y caña que para una comida sentados en su porche.

En Campo de Criptana, el restaurante Las Musas (calle Barbero, 3), situado en el mismo cerro de los Molinos y frente al Barrio del Albaicín criptano. En su interior, las cuevas de la Marcela, ofrece el ambiente ideal para tomar unas copas de noche. Aunque solo fuera por su típica arquitectura, merecería la pena ser visitado. Amén de ello, el menú del día es razonable de precio, muy variado y logrado. La cocina de Las Musas está basada en la interesante gastronomía manchega.



También en Campo de Criptana, el restaurante – cueva La Martina (calle Rocinante, 13), nos permite adentrarnos en una típica cueva-vivienda del siglo XVI excavada en la roca de la misma sierra de los Molinos. Todas las estancias están ambientadas con los utensilios que durante siglos han servido a las faenas agrícolas y al cuidado del hogar. Como destacan en su página web: "Interminable espacio donde recrear los sentidos y descansar del viaje, mientras la vista se complace recorriendo los infinitos matices de esta tierra o saboreando el espectáculo diario de un atardecer".

MÁS INFORMACIÓN

- Web oficial de turismo de la Junta de Comunidades de Castilla – La Mancha **www.turismocastillalamancha.es**
- **Oficinas de Turismo de Argamasilla de Alba** (Casa Medrano. Calle Cervantes, 7)
- **Museo Casa de Cervantes** (Esquivias, Toledo) Martes a viernes: de 9:30 a 13:30 y de 16 a 18 h. Sábados, domingos y festivos: de 10:30 a 14 h. Tarifa general: 3 euros. Grupos: 2 euros. Jubilados: 1,50 euros




Anantara Sathorn Bangkok Hotel


Anantara Mai Khao Phuket Villas




Anantara Lawana Koh Samui Resort


Anantara Layan Phuket Resort


Anantara Bophut Koh Samui Resort

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 · SPAS

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

NAVEGAR EN SILENCIO

LAGO DE SANABRIA

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

Catamarán eólico en el Lago de Sanabria.



David Salvador Velasco, Director del Proyecto Europarques y Coordinador de la EBI.

La Estación Biológica Internacional Duero-Douro (EBI) recibe 70.000 visitantes al año, lo que le titula como el principal operador ecoturístico de Castilla-León y de la recién nominada (2015) Reserva Hispano-Lusa Transfronteriza de la UNESCO "Meseta Ibérica". Bien merecida se tiene la denominación el magnificente entorno de los cuatro parques naturales que la componen, Arribes del Duero y Lago de Sanabria en España, Douro Internacional y Montesihnos en Portugal .Soberbios son sus parajes naturales, y variada la flora mediterránea y atlántica, fusión que origina miles de tipos vegetales y una fauna que incluye 142 especies de aves entre las que destacan el águila y el búho real y multitud de animales como la nutria, la marta, el corzo, el jabalí el gato montés …y el controvertido lobo, rey de las leyendas sanabresas.

La visita al lago de Sanabria comenzó en el Parador Nacional de Puebla de Sanabria, donde unas excelentes patatas revolconas con huevo y otros manjares lugareños fueron el sabroso aperitivo a las consiguientes sorpresas. David de Salvador Velasco, Director del Proyecto Europarques desde 1994 y Coordinador de la EBI desde 2002, explicó tras la cena como el carácter privado de la organización y las importantes inversiones realizadas han logrado durante dos décadas desarrollar proyectos de investigación independientes. Uno de los grandes logros ha sido la adquisición del primer catamarán eólico del mundo, equipado como buque hidrográfico de investigación con adaptaciones para el ecoturismo.

A BORDO DEL BUQUE HIDROGRÁFICO.

Amaneció un día otoñal con claros y nubes a juego con los tonos rojizos y ocres de las hojas caducas de los árboles y con la niebla baja aposentada sobre las aguas, que pintaban de un aire misterioso al mayor lago de origen glacial de la península ibérica.

En la pequeña playa del Lago de Sanabria estaba el embarcadero donde aguardaba el catamarán. Su aspecto futurista, a modo de burbuja acristalada, coronada por molinos metálicos y vestida de placas solares otor-



El Capitán del catamarán eólico enseña las coordenadas en la pantalla.

El otoño en el Lago de Sanabria



gaban un toque vanguardista al bucólico paisaje. El Capitán hizo los honores al pasaje que fue tomando posiciones frente a la pantalla donde la submarinista Cristina y el Capitán procederían a desvelar los entresijos del curioso buque, su propósito y sus investigaciones. Fotos por aquí y por allá, el paisaje otoñal de los montes reflejándose en el agua así lo exigían, antes de sentarse y cerrando los ojos según aconsejó Cristina, encontrase en cuestión de minutos en medio del lago, sin ruido, sin contaminación, gracias a la energía eólica y solar que hace las veces del viento en el más absoluto de los silencios. De hecho el catamarán goza de la certificación "5-ZERO ENERGY" que significa nivel cero en emisiones sonoras, en efluentes, en residuos, el oleaje –erosión y en emisión de gases contaminante.

En la pantalla se refleja la profundidad, la velocidad y también el botín microscópico del plactón y demás partículas obtenidas por Cristina con una especie de manga pastelera y con una botella Niskin que lanza y recoge de las aguas para su posterior análisis. Poco después Cristina se viste de buzo, se lanza al lago y al poco el capitán la muestra en la pantalla charlando con los pasajeros, a través de su móvil, de lo que va encontrando por el acuático camino, las truchas que se cruzan a su paso, los barbos, anguilas o aquellos restos, testigos de la tremenda tragedia que aconteció en Ribadelago cuando en 1959 se rompió la presa llevándose al pueblo que dormía ajeno al horror. De 144 personas apenas sobrevivieron 20.

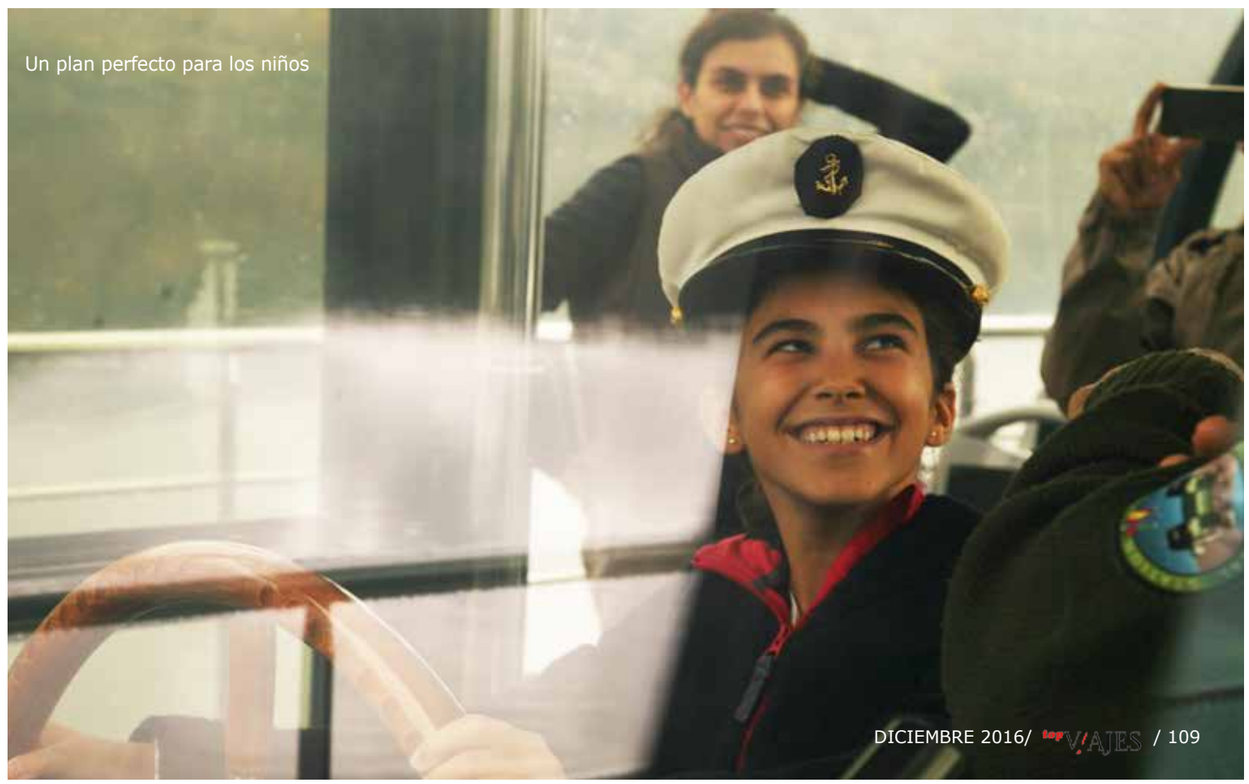
UN CRUCERO DIFERENTE

Miguel de Unamuno ambientó en Puebla de Sanabria y sus alrededores su obra San Manuel Bueno, mártir de la zona. Esto y mucho más lo cuentan el Capitán y Cristina mientras el buque navega silencioso por una aguas en las que no acaba de levantarse la niebla y desde las que es un auténtico privilegio contemplar el espectacular panorama, y más cuando la excursión viene aderezada por una degustación de los productos gastronómicos "Douro Valley Shop" que incluyen deliciosos panecillos de castaña e higos, sabrosos quesos, y conservas de lata calidad en las que se pueden probar el bacalao, atún, sardinas, todo ello regado con un excelente vino portugués.

De pronto la pantalla hace cosas raras y extraños ruidos emergen de las aguas. El Capitán deja su piscolabis y con aire preocupado vuelve a los mandos. Cristina lo hace también. El ruido cesa, el marcador de altura se ha quedado en 0. Cristina ni corta ni perezosa se vuelve a poner el traje seco, se lanza al lago y al poco en el lago aparece una estremecedora imagen de un ser gigante , monstruoso, a lo que el pasaje conmina al capitán a que avise a Cristina, cuando entre sonrisas irónicas y chascarrillos el capitán y Cristina escondida en la popa muestran su aire de satisfacción ante el éxito obtenido con la pantomima del monstruo del lago de Sanabria. Parodia que hace las delicias de los infantes que acompañan a sus padres en esta didáctica y bella excursión por el lago de Sanabria.



Fotografiando el placton recogido por la submarinista Cristina.



Un plan perfecto para los niños

Cristina vuelve de su excursión submarina.

Los exquisitos productos portugueses de "Douro Valley Shop".







PROPIEDADES CURATIVAS.
Una de las facetas más altruistas y gratificadoras del proyecto encierra programas curativos para niños con diferentes grados de autismo o parálisis cerebral. Entre ellos la natación en una amplia piscina, o interactuar y "bailar" con patos buceadores, favoreciendo la empatía. La Estación tiene acuerdos que les aproximan a los colegios de los 4 focos en los que están presentes.

DOURO VALLEY SHOP
Se inauguró en 2015 con el fin de dar a conocer los magníficos productos españoles y portugueses seleccionados con esmero entre los artesanos y productores del Valle Internacional del Duero. Manjares de los que podrán disfrutar los visitantes de los Cruceros Medioambientales. El proyecto también entraña un firme propósito por la conservación de diversos animales de la zona en peligro de extinción como puedan ser el burro mirandés o las cabras de las Arribes, de los que se producen un nutritivo jabón de leche de burra y un exquisito queso de cabra.
www.duerodouro.org/espacio-de-ecoturismo/douro-valley-shop

INFORMACIÓN
Los precios de los cruceros medioambientales oscilan entre 8 y 22 euros.
Las salidas se realizan durante todo el año.

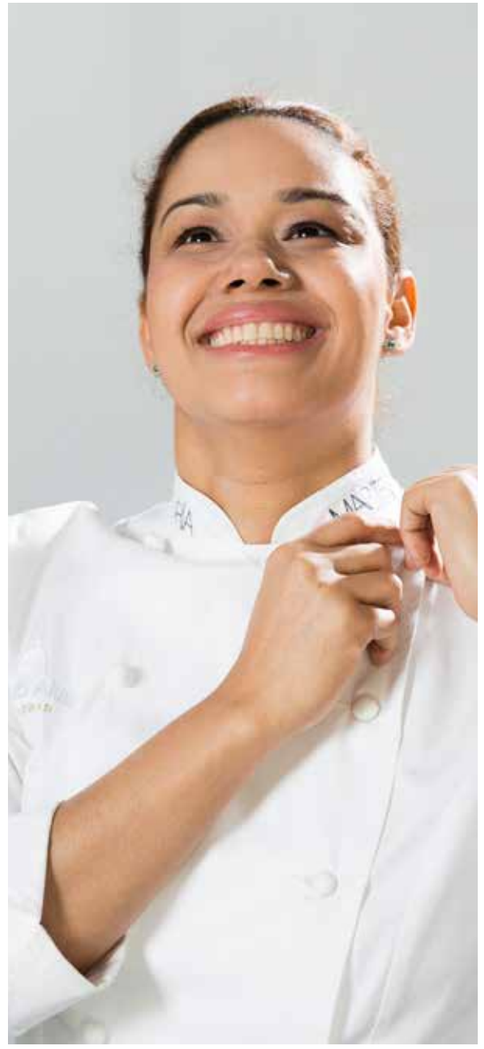
www.duerodouro.org
http://europarques.com
www.parador.es/es/paradores/parador-de-puebla-de-sanabria
www.renfe.com


La magnificencia del paisaje del Lago de Sanabria.


Bonita estación ferroviaria de Puebla de Sanabria.







María Marte diseña el menú de Nochevieja en The Westin Palce Madrid

UNA GRAN ORQUESTA, UN RECONOCIDO DJ, EXCELENTE MATERIA PRIMA, EL EQUIPO DE PROFESIONALES DEL HOTEL Y UN ESCENARIO DE LUJO, SON ALGUNOS DE LOS INGREDIENTES QUE JUNTO CON LA CREATIVIDAD DE MARIA MARTE, PRETENDEN DESLUMBRAR A LOS MÁS DE 300 ASISTENTES A LA GRAN FIESTA DE NOCHEVIEJA DEL PALACE.

Desde principios del siglo XX la Cúpula del Palace ha sido escenario de los grandes eventos de la alta sociedad, un lugar donde tomarle el pulso a la ciudad. Allá por los años 20 la famosa estrella del Folies Bergère Joséphine Baker y relevantes estrellas de jazz actuaban durante los glamurosos bailes del Palace.

Desde entonces La Cúpula del Palace ha sido el epicentro de actividad del hotel, conciertos de ópera, subastas de arte, fiestas de alta sociedad, cumbres económicas y todos los años la gran gala de fin de año.

Año tras año el hotel asume el reto de ofrecer algo más y sorprender a su exigente y cosmopolita clientela.

MARÍA MARTE LA CHEF DE LA ÚLTIMA NOCHE DEL AÑO

Siguiendo la estela de sus antecesores, con 2 estrellas de la prestigiosa guía Michelín , María Marte afronta el desafío de crear una gran propuesta gastronómica para más de 300 exquisitos comensales de cualquier lugar del mundo, que han decidido disfrutar la última noche del año bajo la famosa cúpula del hotel.

María Marte, hoy en día, chef ejecutiva del Club Allard, se sitúa hoy entre el reducido grupo de mujeres que han llegado a los más alto en la gastronomía en España, acreedora de 2 estrellas de la constelación Michelín y una larga lista de reconocimientos y galardones, María es un ejemplo de superación y esfuerzo. Hace aproximadamente una década comenzó fregando platos y haciendo doble turno para formarse poco a poco, hasta llegar a hacerse con el puesto de chef ejecutiva.

SU COCINA

La cocina de María está llena de matices, sabores intensos, precisión y mucha pasión. El origen dominicano de esta chef se percibe en sus creaciones con cierta influencia del Caribe, aunque no se puede calificar de ningún modo como cocina caribeña, sino como una cocina basada en la materia prima, muy creativa y sobre todo según ella misma dice, " sin transgredir ni disfrazar nunca el producto".

EL MENÚ

El menú que María ha diseñado para disfrutar durante la gran gala de fin de año, es compone de 7 actos, con los que María como ya ha bromeado en otras ocasiones, pretender llevar a los asistentes a marte, una obra de arte comestible.

El menú comienza con varios bocados que incluyen foie gras con pan de especial, steak tartar y blinis con caviar, como entrante un bogavante en ensalada con guacamole de mango, seguido de ravioli de guisantes con caldo corto de jamón ibérico, a continuación arroz de mar, que es un trampantojo sorprendente,. El pescado elegido por la chef será un besugo









al horno sobre chutney de ruibarbo, para continuar con picaña de Wagyu con emulsión de níscalos. Como pre postre no podía faltar su famosa Flor de hibiscus de caramelo con una espuma de pisco sour, el primer gran éxito de María , que incluso lleva tatuado en su cuerpo , y como colofón rocas de chocolate con helado.

El menú estará armonizado con vinos de la bodega de los herederos de Marqués de Riscal (Marqué de Riscal Limoussin 2015, Barón de Chire´D. O, CA, Rioja) y champagne Laurent Perrier Millesimé.

Los ocho platos numerados por el orden en que serán servidos en la cena de gala que despedirá el año 2016 en el Hotel Westin Palace de Madrid.









CENA DE GALA Y COTILLÓN
De 21.00 a 05.00 h
Precio por persona: 585€ (IVA incluido).
Niños menores de 10 años: 290€ (IVA incluido).
Cena de gala con bebidas, barra libre y cotillón.

SÓLO COTILLÓN En el "1912 Museo Bar".
De 23.30 a 05.00 h
Precio por persona: 220€ (IVA incluido).
Incluye las uvas de la suerte, Champagne y barra libre.

CENA, COTILLÓN Y ALOJAMIENTO
Incluye alojamiento en habitación doble, desayuno buffet , cena de gala con bebidas y cotillón.
Precio 1.329 € +10% IVA, para dos personas en habitación doble "Deluxe"





NH MÁLAGA

Moderno y céntrico

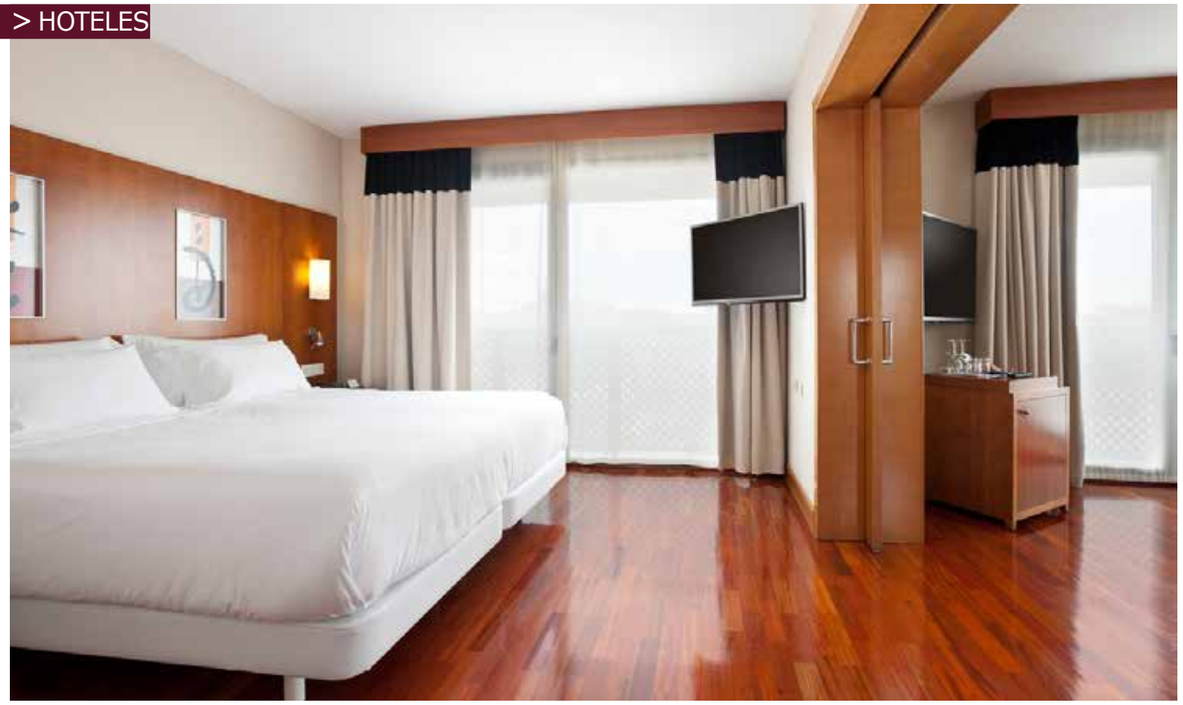
Situado en pleno centro de la ciudad, el nH Málaga ofrece todos los servicios propios de la cadena hotelera española, como su cuidado desayuno bufé. Es idóneo tanto para viajes de ocio como de negocios o la celebración de reuniones familiares y de trabajo, incluso para la organización de congresos. En breve abordará unas obras de ampliación que duplicará su capacidad de alojamiento (hoy, 133 habitaciones) y de espacio para exposiciones y congresos, además de sumar a sus instalaciones una piscina exterior.

Desde 1999, el nH Málaga ocupa un lugar destacado en la hostelería de la milenaria capital de la Costa del Sol, tanto por su ubicación como por los servicios que ofrece, por otra parte, habituales en la cadena española. El moderno edificio dispone de cuatro plantas en las que se reparten sus 133 habitaciones, cuatro de ellas suites, 18 superiores y el resto de categoría standard. Todas ellas exteriores, con vistas a la ciudad, al río o a la iglesia de la Esperanza.

Porque el hotel está situado a pocos minutos del centro peatonal malagueño, con la calle Larios como eje, y entre las cofradías de Mena y la Esperanza —lo que es todo un lujo, si no que se lo pregunten a los malagueños—, un emplazamiento especialmente significativo llegada la Semana Santa.

Este nH se caracteriza por disponer de amplios espacios comunes, lo que le convierte en alojamiento idóneo no solo para hacer turismo sino también

DIRECCIÓN
San Jacinto, 2
29007 Málaga
+34 95 207 13 23
nhmalaga@nh-hotels.com
www.nh-hoteles.es
HABITACIONES
133 de tres categorías diferentes
COMODIDADES
Wifi gratuita, albornoz y zapatillas (en categoría superior y suites), televisión vía satélite, aire acondicionado.





para los viajes de negocios y congresos. Cuenta con cuatro salones de reuniones de distintas capacidades, pero que pueden transformarse en el Salón Picasso, un espacio diáfano con aforo para 1.200 personas. Por no hablar de su gran Patio de Mena, un espacio interior al aire libre de 600 m^2.

Desayuno de primera

Entre esas instalaciones de servicio figuran un gimnasio y una sauna para cuidar el cuerpo y prepararlo para uno de los mejores desayunos bufé que existene en la hostelería española. El surtido de zumos completa la gran oferta de los platos exhibidos en los mostradores: bollería, embutidos, huevos, frutas, cereales…

En esta parcela de la gastronomía, el hotel dispone de una carta de comida mediterránea, pero también de snacks de gusto más internacional, que pueden ser servidos en la coqueta terraza que ha sido inaugurada este año.

Inauguración que se verá acompañada muy pronto por otras de mayor relevancia, porque el nH Málaga va a ser ampliado con la construcción de un edificio anexo hasta duplicar su capacidad de alojamiento, en unas obras que comenzarán en 2017 y que permitirán añadir a sus instalaciones una piscina exterior que se convertirá en la vista de quienes se encuenten en el gimnasio. ¡Será otro hotel!





El moderno edificio del nH Málaga está ubicado en pleno centro de la ciudad, a pocos minutos de la emblemática calle Larios. Dispone de 129 habitaciones y cuatro suites (en la foto), gimnasio y el patio de Mena un generoso espacio al aire libre para todo tipo de celebraciones y actos.

DETALLES

- 129 habitaciones y 4 suites
- Gimnasio y sauna
- Disponibilidad de cama adicional
- Minibar
- Acepta mascotas
- Aire acondicionado
- Accesibilidad
- Salones para celebraciones y reuniones (hasta 1.200 personas)
- Restaurante, snack bar y lobby bar, terraza exterior y patio interior (600 m^2)
- Ubicación céntrica
- Aparcamiento
- Wifi gratuita





BLUESOCK HOSTELS OPORTO VE LA LUZ EN LA RIBERA DE LA CIUDAD PORTUGUESA

Una forma de vivir. Así se define Bluesock
Hostels, la marca más juvenil de Grupo Carrís.
Se trata de una cadena de hostels que inauguó su primer establecimiento el mes pasado en Oporto, al norte del país y que pretende servir de punto de encuentro para los viajeros que quieran vivir y compartir sus experiencias, aunque este ya lleva abierto desde agosto.
Los viajeros millennials del siglo XXI ya
disponen de un alojamiento situado en un inmueble muy emblemático en esta ciudad europea, que mantiene su estructura y singularidad. Bluesock
Hostels Oporto se encuentra en pleno corazón de la Ribera del Duero en el centro histórico de la ciudad, en un edificio clásico portugués cubierto del tradicional azulejo azul. Una ciudad mágica que puede conocerse a través del tour gratuito de bienvenida que ofrece la compañía a sus huéspedes.
Tiene 3.000 m2 con sótano de arcos
tradicionales, planta baja y seis pisos y cuenta con diferentes habitaciones, mixtas y femeninas, con literas de matrimonio e individuales, todas equipadas con cortina y candado para respetar la privacidad y guardar los objetos personales. Disponen de Suites, Habitaciones dobles, Twins y de cuatro, seis, ocho, doce o trece camas. El hostel tiene habilitado también un Centro de Negocios para todo tipo de eventos, un espacio chill-out y una biblioteca.
Desde Bluesock se ha buscado crear un hostel que haga a los viajeros sentirse como en su propia casa. Además, tanta importancia cobra la convivencia, que hay salas de juego y se celebrarán conciertos, proyecciones, exposiciones y todo tipo de actividades de ocio en algunas de sus zonas comunes.









Hay también bar, zona de vending las 24 horas, lavandería y ofrecen la posibilidad de early check-in y late check-out.
Tradición y modernidad. A orillas del río Duero y con estrechas callejuelas repletas de casas señoriales, los huéspedes de estos hostels no serán turistas, sino verdaderos viajeros.
Ciudadanos que utilizan la tecnología y las herramientas más modernas para mejorar su experiencia de viaje.
Bluesock Hostels ha diseñado también su propia línea de productos dirigida a todos ellos, con todo tipo de prendas de ropa y complementos (gafas, agendas…), que pueden comprarse ya en este hostel, así como en los próximos y muy pronto en su tienda online.
Asimismo plantea abrir dos nuevos hostels en 2017: uno en Lisboa y otro en la histórica calle Gran Vía de Madrid y su expansión internacional continuará en otras ciudades europeas, como Berlín o Londres.











NH RINDE HOMENAJE A HEMINGWAY EN EL NUEVO HOTEL SUECIA COLLECTION











En sus dependencias se alojaron personajes tan ilustres como Ernest Hemingway, el Che Guevara, Ernesto Sábato o Julio Cortázar, pero por sus dependencias transitaron miles de personas que abrazaron la antigua Casa Suecia como un espacio de libertad y de tertulia emblemático de Madrid. Además de ejercer su función de alojamiento, aquí se debatían temas de actualidad y de política, se presentaban libros, se hacían entrevistas, se intercambiaban experiencias culturales y sociales... Para muchos escritores, artistas, políticos, actores, cineastas y gente de la bohemia, fue su cuartel general y un símbolo de apertura en tiempos de la dictadura.

La antigua Casa de Suecia, remodelada y redecorada, se presenta ahora renacida, pero sin perder su esencia, bajo el epígrafe Cinco Estrellas NH Collection Suecia, un hotel que no ha escatimado esfuerzos para rendir tributo a su dilatada historia y que acaba de ser inaugurado por la alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena.

Ubicado junto al Círculo de Bellas Artes, el nuevo Hotel Suecia ha querido rendir homenaje a su pasado escandinavo con una reforma del edificio respetuosa y con una decoración de inspiración nórdica que ha estado a cargo de los interioristas Lázaro Rosa-Violán y Mercedes Isasa.

Hay que recordar que la antigua Casa de Suecia nació en 1958 como lugar de hermanamiento entre el pueblo español y el sueco, por lo que, además del hotel propiamente dicho, albergaba el Centro Escandinavo.

En la actualidad, NH Collection Suecia cuenta con 123 habitaciones, de las cuales 52 son superiores, 24 superiores con vistas, 28 habitaciones premium, 5 habitaciones premium con vistas, 3 habitaciones premium con terraza, 9 junior suites y 2 junior suites con terraza.

Una de las singularidades del edificio es su magnífica terraza de más de 150 metros cuadrados, abierta al público, con un reservado en una segunda altura. Se trata de un espacio muy acogedor y confortable desde el que se divisa una impresionante panorámica de Madrid, con una particular visión del Palacio del Ayuntamiento, el Banco de España y el Paseo del Prado. Además, el hotel cuenta con prácticamente 200 m2 para la celebración de eventos.

Además, es de destacar su oferta gastronómica, a cargo de Lluis Canadell, quien propone agradables experiencias tanto en la zona de cafetería como en el restaurante. La ruta por el edificio termina en un bar clandestino en homenaje a Hemingway, al que se accede por los baños "vintage" del sótano y que recuerda a los locales sin acceso de la época de Ley Seca en Estados Unidos. Como dato curioso, hay que reseñar que Ernest Hemingway, durante su última estancia en España, en 1960, sufrió una fuerte depresión que le condujo a encerrarse en la habitación del Hotel Suecia. Tan mal estaba que tuvieron que sacarle a la fuerza para llevárselo a Estados Unidos, donde fue ingresado en una clínica psiquiátrica. Un año después, el escritor acabó con su vida.

Carlos Barral, Julio Cortázar, Ernesto Sábato o Torrente Ballester también eligieron el Hotel Suecia durante sus estancias en Madrid, por lo que hoy está considerado un hotel literario del mismo rango que el Chelsea de Nueva York o el Oasis de Argel.

Con este hotel, NH Hotel Group se consolida como la cadena con más cinco estrellas de Madrid, ya que al NH Collection Suecia hay que sumar el NH Collection Palacio de Tepa, el NH Collection Paseo del Prado y el Hesperia Madrid.

NH Hotel Group (**www.nh-hotels.com**) ocupa el tercer lugar del ránking europeo de hoteles de negocios. La compañía opera cerca de 400 hoteles con casi 60.000 habitaciones en 30 países en Europa, América y África y en destinos tales como Ámsterdam, Barcelona, Berlín, Bogotá, Bruselas, Buenos Aires, Düsseldorf, Frankfurt, Londres, Madrid, México DF, Milán, Múnich, Nueva York, Roma o Viena..



NH HOTEL GROUP PRESENTA SU BUQUE INSIGNIA EN BARCELONA: NH COLLECTION GRAN HOTEL CALDERÓN

Ubicado en plena Rambla de Cataluña, NH Collection Gran Hotel Calderón emprende una nueva etapa bajo la marca Premium de la compañía, y se consolida como uno de los cinco estrellas más emblemáticos en Barcelona gracias a la apuesta de NH Hotel Group por la excelencia. Tras más de cuarenta años años de trayectoria como hotel, NH Collection Gran Hotel Calderón renace ahora como buque insignia de la compañía en Catalunya.

Con 70 años de historia, 43 de ellos como hotel, el edificio que llegó a acoger el Teatro Calderón, referente en el mundo del espectáculo durante la década de los cuarenta, se convierte ahora en cinco estrellas. Después de una intensa reforma, el hotel sorprende con una nueva disposición de los espacios y una sorprendente línea de interiorismo como homenaje a la vanguardia barcelonesa. Una nueva puesta en escena muy unida a la innovación, que incluye elementos como la su pantalla LED Video Wall de 56 m2 ubicada en el lobby del hotel, única en la ciudad.

NH Collection Gran Hotel Calderón cuenta con un total de 255 habitaciones: 163 Superiores, 6 de ellas dotadas de terraza, 63 Premium, 4 de ellas con terraza, y 14 Junior Suite de las cuales 5 cuentan con terraza. Estancias dotadas de la oferta de referencia de la compañía, protagonizada por los Brilliant Basics: colchones diseñados en exclusiva para NH Hotel Group, duchas efecto lluvia, cafeteras Nespresso y tetera, televisores LED 46", WI-FI de 1Mb y fácil acceso, entre otros amenities exclusivos que complementan la estancia para garantizar experiencias extraordinarias.

En total, NH Collection Gran Hotel Calderón cuenta con un despliegue de 10 salones, ofreciendo un total de 700 m2 con una capacidad máxima de 350 personas para la celebración de todo tipo de eventos. Un despliegue único al que se suma su increíble terraza, única en la ciudad, dotada de una piscina y solárium, perfecta para eventos al aire libre.

En esta nueva etapa dentro de la marca Premium de la compañía, NH Collection Gran Hotel Calderón propone de la mano del chef Andrea Tumbarello en el restaurante Don Giovanni presente en el hotel, lo mejor de la cocina italiana junto a creaciones del conocido Rey de la Trufa, basadas en productos de temporada que combinan ingredientes exóticos con platos clásicos.

www.nh-hotels.com

NH HOTEL GROUP PREMIADA POR IBTA COMO MEJOR CADENA HOTELERA INTERNACIONAL

NH Hotel Group ha sido reconocida como mejor cadena hotelera internacional por los Premios Business Travel 2016. La compañía recibió el galardón en la Gala de Turismo de Negocios celebrada este miércoles en el Casino de Madrid, en reconocimiento a su labor dentro del sector del Turismo de Negocios y M&E en el mundo. Es la primera vez en la historia del sector del Business Travel en España que se organiza un certamen reconociendo la labor de los Travel managers y de las compañías del sector del Turismo de Negocios y M&E. Javier Pardo, Director Comercial de NH Hotel Group para España, Portugal y Andorra, ha sido la persona encargada de recoger el premio en nombre de la compañía. "Es un honor para nosotros recibir este premio. Un reconocimiento que pone de relevancia la apuesta por la calidad de NH Hotel Group, así como su papel referente en este sector, y que nos anima a seguir adelante ofreciendo lo mejor de nosotros mismos dentro y fuera de nuestras fronteras", ha declarado.

www.nh-hotels.com



HESPERIA MADRID*** CELEBRA LA NAVIDAD DE LA MANO DE HO´OPONOPONO**

Hesperia Madrid presenta su propuesta gastronómica Navideña de la mano de la tradición milenaria de origen hawaiano, Ho´Oponopono: todo en la vida es una oportunidad para comenzar de nuevo, llenos de entusiasmo y en armonía con nosotros mismos, con los demás y con la naturaleza; y para ello sólo hace falta un Lo Siento, un Perdóname, un Te Amo y un Gracias para que el nuevo año te lleve a la Vida de tus Sueños. Cada plato estará acompañado por un mensaje positivo y el ambiente del salón brillará con la alegría y la luz de los buenos deseos.

El restaurante La Manzana, con su chef Esteban González a la cabeza, será el encargado de la elaboración de las propuestas navideñas: cena de Nochebuena, comida de Navidad, Cena de Nochevieja, comida de Año Nuevo y noche de Reyes.

www.nh-hotels.com





DIGITAL DETOX EN VINCCI RUMAYKIYYA, UNA EXPERIENCIA "DESINTOXICANTE" EN UNO DE LOS HOTELES MÁS ALTOS DE EUROPA

En la era de la comunicación cada vez estamos más conectados a nuestros contactos y trabajos a través del móvil, ordenadores, tablets y demás aparatos tecnológicos que nos resultan muy útiles en nuestro día a día pero de los que nos sentimos cada vez más tentados a desconectar de vez en cuando. Una tendencia que suele ser demandada por personas que se encuentran a diario sobreexpuestas a las tecnologías y desean en su tiempo de ocio, una desintoxicación total o parcial y que quieren, en definitiva, recargar fuerzas y encontrar un espacio para liberar la mente y estar al 100% volcados al disfrute, así sea en pareja, en familia o incluso solos. Vincci Hoteles propone en este sentido una experiencia "desintoxicante" con su Digital Detox en Vincci Selección Rumaykiyya 5*, un hotel de cinco estrellas situado a 2.400 metros de altitud en Sierra Nevada (Granada), uno de los más bellos Parques Naturales de España, coronado por 14 picos de más de 3.000 metros, entre ellos el Veleta (3.327) y el Mulhacén (3.478).
Vincci Selección Rumaykiyya 5* es uno de los hoteles más altos de Europa con acceso directo a pistas y ofrece al visitante la posibilidad de realizar actividades deportivas y de recreo durante la temporada de esquí, para los aficionados a los deportes de nieve, y la máxima relajación en su Spa y buena gastronomía, para los que buscan una estancia de evasión en la montaña.
El alojamiento dispone de servicio de telesilla desde la misma puerta del hotel y tienda especializada en deportes de nieve que alquila material de ski en su interior.
Con la experiencia de desintoxicación digital, Vincci Selección Rumaykiyya permite disfrutar de todos los atractivos de la naturaleza y la nieve de una forma diferente. Todo comienza con una bienvenida en la que se ofrece un zumo depurativo y a continuación se le solicita al huésped entregar todos sus aparatos electrónicos, desde el móvil al ordenador, todo lo que pueda interrumpir la paz y tranquilidad de unos días de ocio y relax. A cambio, el hotel entrega un libro junto con unas recomendaciones, para que la estancia sea lo más agradable y "desintoxicante" posible.
Además, con cada reserva, Vincci Hoteles envía una imagen en la que pone "CERRADO POR #DETOX. Vincci Hoteles" para que los clientes puedan colgarla en sus redes sociales si lo desean y así avisar a sus contactos que no van a estar "conectados" esos días.

www.vinccihoteles.com/rumaykiyya



URSO RETOMA SU AFTERWORK CON JAZZ EN DIRECTO Y LOS MEJORES COCTELES

Apenas ha entrado el frío y URSO Hotel & Spa abre sus puertas para el afterwork más acogedor y apetecible del barrio de Salesas. Marcando en Madrid la tendencia imperante en Europa, el hotel URSO se convierte en centro de reunión para el mejor momento de la tarde noche en la capital.
Desde octubre y por segundo año, URSO convoca sus veladas de Jazz en vivo y noche de cócteles, con la actuación de una banda profesional con contrabajo, teclado y voz durante casi dos horas de concierto. Jazz Music for Golden Nights se celebran cada jueves a partir de las 20:00.
No es necesario reservar previamente, solo hace falta llegar al hotel URSO con ganas de escuchar buena música y disfrutar de las mejores versiones de cócteles clásicos, en un ambiente relajado y exclusivo en Salesas, una de las zonas más distintivas de Madrid.
Tarifas desde 199 € en habitación Urso Doble hasta 1.500 € en Urso Suite con Terraza. (estosprecios no incluyen desayuno ni IVA)
info@hotelurso.com





ESCAPADA NIWA, EL MEJOR REGALO DE NAVIDAD

'Puestos a regalar, regalemos felicidad'. Esta es la filosofía del equipo de Niwa Hotel & Spa (www.hotelspaniwa.com - Brihuega, Guadalajara), un icono del Turismo Saludable totalmente delicioso a menos de 1 hora de Madrid, que se ha convertido en referencia entre los mejores hoteles con spa de España, frecuentado durante todo el año por gurús del bienestar y amantes del slow living: un concepto de estilo de vida diferente, que defiende el vivir sin prisas evitando el estrés, una vuelta a las raíces, a lo auténtico, a lo orgánico, a lo tradicional y sostenible. ¿El secreto de tanto éxito? Sus magníficas instalaciones, la atención al detalle y al 'ahora', la seductora fusión de las terapias asiáticas con el producto autóctono, y la relación calidad-precio.
Niwa, jardín en japonés, es pequeño pero no le falta de nada: un Spa completo con todo lo que necesitas para olvidarte de todos los males; más de 30 masajes y tratamientos de belleza para disfrutar de las mejores terapias, desde Asia hasta la Alcarria; terapeutas filipinas; comida sana; clases personalizadas de Yoga y Pilates; piscina climatizada; jardín con solárium; y 10 habitaciones ideales con todo lo que necesitas para ser feliz. En pareja, a solas, o con amigos/as. ¿
Quieres levitar con un masaje de miel de la Alcarria o de pindas calientes con lavanda autóctona? ¿Sueñas con un filipino Hilot o un Shiatsu descontracturante? ¿Y un masaje a 4 manos? ¿Un detox-antiaging?
Qué mejor regalo que una Escapada Niwa. Puro placer y desconexión en un entorno idílico, Brihuega, uno de los pueblos más bonitos y románticos de la Alcarria, que podrás adquirir en formato TARJETA REGALO de forma totalmente personalizada, desde 50€ por persona. Tú eliges si lo quieres con o sin alojamiento, y el pack o tratamiento que más se ajuste a tu/sus necesidades.
www.hotelspaniwa.com/tarjeta-regalo/



MERCER SEVILLA. 5 ESTRELLAS GRAN LUJO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE SEVILLA

Mercer Hoteles, una cadena que cuenta con tres establecimientos en la provincia de Barcelona (dos en la capital y uno de Vilafranca del Penedés), el nuevo de Sevilla y varias aperturas previstas para 2017 y 2018, se caracteriza por situar sus hoteles en los centros históricos de las ciudades y en edificios de interés cultural, patrimonial y artístico. Esa ubicación inmejorable, pocas habitaciones para un trato exclusivo y personalizado y una cuidada oferta culinaria son la piedra angular de su filosofía y lo que ha hecho del Mercer Barcelona (su flagship en el Barrio Gótico reconocido con diversos premios desde su apertura en 2012) todo un icono de la hotelería de lujo contemporánea. Bajo esta misma premisa abre ahora Mercer Sevilla, un 5*GL con todos los ingredientes para ser un referente a nivel nacional.
www.mercersevilla.com



FIN DE AÑO INOLVIDABLE EN EL HISTÓRICO HOTEL ALHAMBRA PALACE

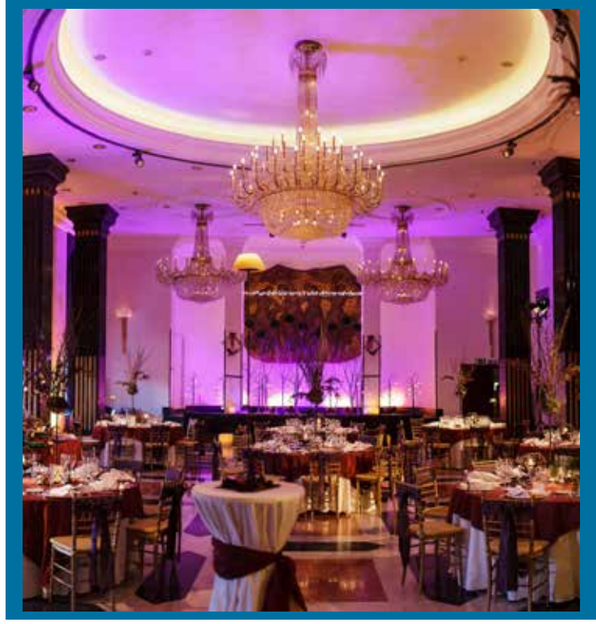
La gran Cena de Gala que tendrá lugar en el Hotel Alhambra Palace de Granada esta Nochevieja de 20.30 a 00.30 horas ya tiene el menú diseñado. Los asistentes podrán disfrutar de un fin de año muy especial en uno de sus salones más espectaculares, creados con motivos nazaríes, con materiales como maderas, cobres, yesos y azulejos con colores muy vivos, como el naranja Galatea, el rojo intenso o el azul añil. La cena comenzará con unos aperitivos de bienvenida: Jamón Ibérico de bellota al corte, Queso de oveja con aceite de Los Montes Orientales, Tosta de esturión ahumado con huevas de trucha, Salmorejo de mango con berberechos y Ceviche de langostinos con crema de aguacate, maridados con vinos finos, soleras y Cava Brut. El menú se compone de una Crema de carabineros con coral de vieiras confitadas, Lubina del Cantábrico asada sobre Parmentier de guisantes con caviar de A.O.V.E. y remolacha salteada marinada y Solomillo de ternera parrilla con salsa de foie de oca y verduritas baby. Pondrá el colofón a la cena un postre a base de Copa de San Silvestre con queso fresco y ralladura de tres cítricos, frutos de invierno y crema de vainilla con turrón rallado. **reservas@h-alhambrapalace.com**

HOTEL SANTOS VAL DE NEU 5*, EL GRAN LUJO PARA EL APASIONADO POR LA NIEVE

La panorámica es espectacular. Una gran construcción realizada con materiales respetuosos con el escenario en que se ubica entre los que destacan la madera y la pizarra- se alza en plena cota 1500 de la estación Baqueira Beret, en el Pirineo catalán. Se trata del Hotel Santos Val de Neu 5*GL y sus puertas abren a los visitantes todo un catálogo de instalaciones y servicios preparados para que el tiempo libre teñido de blanco sea inolvidable.
www.hotelbaqueiravaldeneu.com







DURANTE EL MES DE DICIEMBRE TODO ES POSIBLE EN "UNA NAVIDAD DE CUENTO"

El Hotel InterContinental cuenta con una tradición de más de 60 años organizando eventos para empresas, con una gran variedad de salones para organizar todo tipo de actos y convenciones, siendo posible la personalización de los espacios para empresas con una identidad corporativa muy marcada. Además, el 5 estrellas madrileño, renovó 6 de sus salones recientemente con un diseño mucho más contemporáneo para ser la opción ideal para la celebración de eventos de Navidad corporativos.
Por tercer año consecutivo, la industria del turismo global ha reconocido el emblemático establecimiento, esta vez, convirtiéndose en el referente español en la organización de Reuniones, Incentivos, Convenciones, Eventos y Congresos (Meetings, Incentives, Conventions and Events) en los World Travel Awards.
Bajo el concepto "Una Navidad de cuento", en InterContinental Madrid son muy amplias las posibilidades con la máxima calidad gastronómica y un servicio 5 estrellas, incluyendo impresión de menús personalizados, detalles florales y tarifas especiales para la noche del evento, ajustándose a las necesidades de cada cliente.
banquetes.icmadrid@ihg.com

FIN DE AÑO

Hemos diseñado un programa muy especial para que disfrute de un fin de año irrepetible en Las Caldas Villa Termal. Acérquese al paraíso termal y celebre la Nochevieja como nunca antes había imaginadoe.

Gala de Fin de Año

Aperitivo Selección Especial Las Caldas, Vieiras y cigalas sobre jugo de llampares a la sidra, Mero salvaje con cremosa patata ratte y jugo yodado, Solomillo al foie y salsa Pedro Ximénez, Chupa chups de foie y maracuyá, Espuma de Gin Fizz, Mouse de praliné con garapiñados y esponjoso de chocolate blanco, Café y licores, Bocaditos navideños

Bodega

Vino Blanco, D.O. Rías Baixas, Vino Tinto Reserva, D.O. Ca. Rioja, C.A.
Champagne
Cotillón, baile y barra libre
Petit fours a medianoche
Sopas de ajo y chocolate con churros
Cena sin programa de alojamiento
199 € por persona
www.lascaldasvillatermal.com





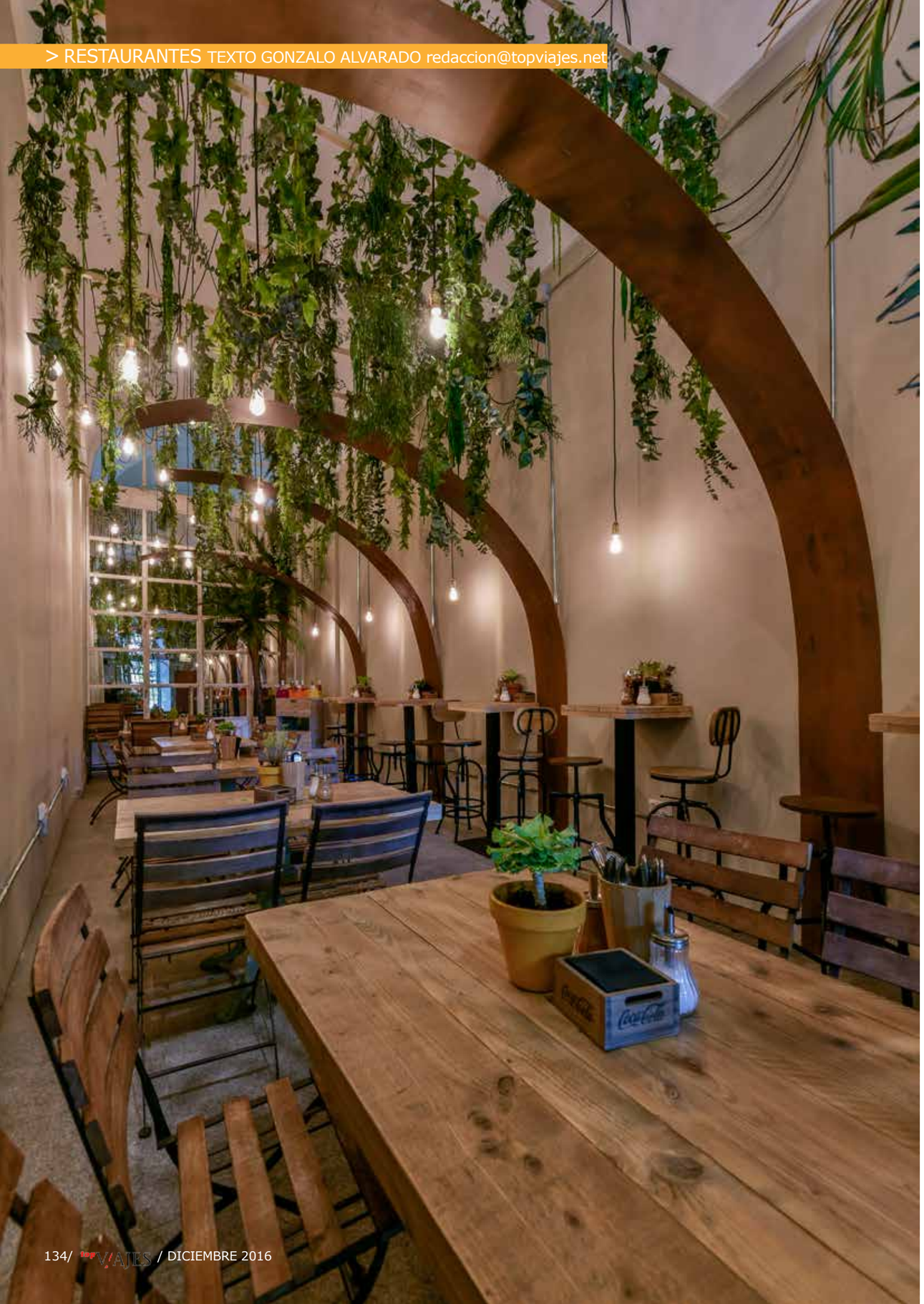
EL HOTEL RITZ, MADRID TE REGALA UNAS NAVIDADES LLENAS DE EMOCION

El Hotel Ritz, Madrid se suma a las celebraciones navideñas regalando las emociones más exclusivas y la gastronomía más refinada para poder disfrutar en familia de las mágicas fiestas. Todo el programa de Navidad está diseñado y concebido con el único propósito de convertir estas fechas tan señaladas en una experiencia inolvidable y llena de glamour. La propuesta navideña se inicia con la tradicional cena de Nochebuena del 24 de diciembre. En esa noche especial, los clientes disfrutarán de un menú creativo y delicioso. Ostra de Marennes gratinada en sabayón de naranja, el carpaccio de langostinos con perlas de trufa negra, crema de castañas con hígado de pato caramelizado, jarrete de cordero lechal glaseado a la provenzal o el soufflé Alaska flambeado al Ron Añejo son algunas de las maravillas culinarias que acompañarán la celebración de Nochebuena. Después del Brunch de Navidad del 25 de diciembre, la Cena de Nochevieja del 31 de diciembre supone una ocasión única para despedir el año 2016 y dar la bienvenida al Año Nuevo.
www.mandarinoriental.com/ritzmadrid



MANTITA Y CHIMENEA EN EL HOTEL RURAL LOS ÁNADES

Ya ha llegado la estación del año que tantos anhelan. Esas esperadas horas frente a la chimenea viendo películas arropados por una acogedora manta. Y qué mejor entorno para disfrutar de estas tardes o mañanas eternas que en el Hotel Rural Los Ánades. Situado en Guadalajara, ofrece un paraje rural donde apreciar de primera mano el precioso paisaje otoñal, ya sea desde el confort de las habitaciones o por los largos senderos de los alrededores.
El Hotel Rural Los Ánades es un establecimiento de lujo que se encuentra a hora y media de Madrid, situado en un marco incomparable, entre los dos Parques Naturales del Alto Tajo y del Barranco del Río Dulce. Desde el hotel se podrán hacer numerosas rutas para contemplar a fondo los paisajes que ofrece la zona, entre otras actividades. Además, se encuentran muy cerca las ciudades medievales de Atienza, Sigüenza y Medinaceli, para aquellos que quieran hacer algo de turismo sin tener que moverse demasiado del lugar de alojamiento.
www.losanades.com







EL NUEVO PETIT LUNCH BY ARZÁBAL

Sin reservas, dulce y salado, sentado y de pie









Hace un año que Grupo Arzábal embarcaba con su segunda Taberna Arzábal en el Museo de Arte Reina Sofía. En este tiempo han dado forma y asentado gran parte de los 900 metros cuadrados del espacio divididos en: su terraza exterior, el cenador acristalado, la parrilla, el reservado para eventos y el salón interior. Ahora han detectado la necesidad de un espacio más "desenfadado, informal y de paso".

El espacio, está situado al final del hall de entrada del restaurante, justo antes del acceso de la terraza Arzábal, y cuenta con una capacidad para 25-30 personas entre mesas bajas y mesas altas. Estéticamente, los creadores de Grupo Arzábal, han tenido en cuenta la estética y estructuras de la conocida terraza Arzábal, con estructuras metálicas y una amplia vegetación e iluminación ya identificativa.

La oferta gastronómica de Grupo Arzábal se amplía con desayunos y brunch.

Siempre en formato informal, para compartir, picar o llevar. La oferta se divide en oferta dulce y salada. En la parte dulce hay opciones como las tartas del día, helados caseros, flanes, brownie, cookies y muffins. Sin olvidar los zumos de frutas, selección de tés y café.

En la salada, un amplio abanico de opciones divididas entre ensaladas, bocadillos y hamburguesas, pastas, arroces, pizzas y sopas. Los precios del nuevo Petit Lunch by Arzábal van desde los 5 a los 18 euros.

¿El lugar? En el interior de Arzábal Museo, en la C/ de Santa Isabel, 52 con entrada independiente al Museo Reina Sofía.

http://arzabal.com/











RESTAURANTE NORMANDIE ONDARRETA

Una cuidada cocina vasco-francesa en un entorno natural y a un paso de Madrid

Camuflado entre árboles centenarios, en el kilómetro 36,4 de la carretera nacional de Burgos (A-1), el restaurante Normandie Ondarreta sorprende gratamente al comensal. Uno no puede imaginar que a un paso de Madrid, a media hora escasa del centro de la ciudad, se pueda disfrutar de una excelente cocina vasco-francesa, en un marco natural bellísimo, rodeado de frondosos jardines, como si hubiese viajado kilómetros y kilómetros en busca de la naturaleza.

La historia del restaurante es singular Al parecer, una hermosa mujer francesa, de Normandía para más señas, se enamoró de un joven español y, para vencer la distancia que le separaba de él, decidió instalar en las cercanías de la capital un restaurante francés. Hoy sus propietarios, el Grupo Hotelero Ondarreta, siguen respetando el concepto original de aquel establecimiento y hasta la decoración del local recuerda aún a nuestros vecinos del norte con una abundancia de detalles íntimos y agradables.

Además, la cocina es excelente y la relación precio-calidad es magnífica. Ahora acaban de presentar su renovada carta de otoño con platos más apropiados para la temporada del frío. Así que los tradicionales y sabrosos salmorejos han dado paso, por ejemplo, a las afamadas alubias de Gernika, a una sopa de cebolla muy típica de la Normandia, a unas setas con jugo de carne o a las ya clásicas albóndigas de rabo de toro.

No obstante, hay platos que permanecen fieles a la carta, independientemente de la estación del año. Hablamos de su steak tartar, elaborado en mesa a gusto de los comensales, la merluza rellena de txangurro o sus famosas crepes Suzzete al Grand Marnier, también preparadas a la vista del cliente.

Tampoco hay que dejar de probar sus famosas ancas de rana a la provenzal o el milhojas de cochinillo confitado. Éstas son las especialidades de la casa, pero la carta es mucho más amplia, tan variada como atractiva.

Además, el restaurante Normandie Ondarreta es un espacio ideal para celebraciones colectivas debido a sus amplios jardines y arboledas. Dispone de salones privados, terraza climatizada, porche y una zona chill-out en la que, evidentemente, se puede disfrutar de su cuidada carta. Los fines de semana también se ofrece un servicio de animador para los más pequeños con el fin de que los adultos puedan disfrutar de su comida y de su sobremesa mientras los niños corretean al aire libre con total seguridad.

El restaurante Normandie Ondarreta se incorporó en 1998 al mítico Grupo Ondarreta fundado en 1964 por Félix Ruiz. Hoy son sus hijos Violeta y Javier los responsables de dirigir esta empresa que ya ha superado, y con éxito, su medio siglo de historia. Los últimos establecimientos que se han unido a este grupo empresarial son el Ondarreta Las Tablas y el Ondarreta La Moraleja, con platos más actuales pero con la misma calidad que siempre se ha llevado a gala en los restaurantes más tradicionales de la empresa..

MÁS INFORMACIÓN: www.ondarreta.es/normandie-ondarreta
info@ondarreta.es y 91 841 00 53







Vinos & Chacinas
NUEVO SERVICIO DE CATERING

Fue en el año 2005 cuando decidío poner en marcha Vinos&Chacinas. Sus años de experiencia en la hostelería gijonesa le habían llevado a plantearse un concepto distinto en el que la gente pudiera comer y beber de forma distendida y a un precio asequible. En aquel momento el auge de las vinaterías aún estaba por llegar pero en Vinos&Chacinas querían precisamente que ese fuera su eje central.

En Vinos&Chacinas podrás tomar un vino de cualquiera de las denominaciones de origen que tenemos en España. Siempre se preocupan de poder ofrecer los caldos de mayor calidad y con una rotación semanal que permite a sus clientes degustar diferentes bodegas. Tampoco se olvidan de la cerveza, otro clásico que podrás disfrutar en caña o botellín. Para acompañar la bebida en Vinos&Chacinas siempre han ofrecido una carta en la que intentan dar un toque diferente a la comida de siempre. Lo que buscan es que puedas disfrutar de un bocado relajado pero que sea capaz de llenar tus sentidos con sabores sorprendentes. Su pretensión no es ni mucho menos la cocina de vanguardia pero sí quieren ofrecerte alternativas diferentes. Precisamente su cocina ya ha sido distinguida siendo varias veces finalista en los Campeonatos de pinchos de Gijón y Asturias y también en el de tortillas. Además, ahora si quieres podrás disfrutar de todos sus platos en tus eventos o reuniones familiares gracias a su Nuevo Servicio de Catering.

DIRECCIÓN
c/ Cervantes, 8
33206 Gijón
Tlf. (+34) 984 293 455
WEB/EMAIL
www.vinosychacinas.com
info@vinosychacinas.com







SETAS, MORCILLA DE CASERÍO Y ALUBIAS ROJAS EN URKIOLA MENDI

Desde que abriera sus puertas hace 17 años en el barrio de Prosperidad, Urkiola Mendi se ha posicionado como uno de los máximos representantes de la cocina vasca en la capital. Hoy, en su nueva ubicación, un recoleto comedor de solo siete mesas en pleno Chamberí, se confirma como uno de los grandes en cuanto al tratamiento y la selección de la mejor materia prima de estación gracias a una oferta en la que nada está escrito ni preestablecido. "Aquí no hay nada que nos obligue a cocinar si el producto no está en su punto", explica su propietario el cocinero vizcaíno Rogelio Barahona, co artífice del proyecto junto con el músico de jazz José Manuel Torrego..

Y es que la carta de Urkiola Mendi no se entrega impresa sino en una tablet para poder refrescar la oferta a diario en base al género del mercado. Ahora que llega la estación fría vienen las setas: las trompetas de la muerte, rebozuelos, níscalos, boletus edulis y aereus, amantitas cesáreas, lenguas de vaca y angulas de monte, traídas de toda España (especialmente de Soria, Guadalajara, Madrid, Navarra y los montes de Cáceres) por Vicente Salazar, uno de los mejores seteros de España bien conocido entre los hosteleros que, como Roge, profesan el amor al producto. **www.urkiolamendi.net**



CASA CAROLA, 20 AÑOS DE ÉXITO HACIENDO LO MISMO... UNO DE LOS MEJORES COCIDOS DE MADRID

Contando años bisiestos, son unos 5.465 servicios elaborando en Casa Carola (Padilla, 54. Local derecha. Madrid. **www.casacarola.com**) la misma receta. Los que hay entre septiembre y mayo de los últimos 20 años, y es que aunque Gardel dijera que "20 años no es nada"... hablando de hostelería, es todo un hito. Más cuando se puede pecar de no innovar demasiado -porque no se ha movido ni un puerro de la receta desde que abrió el restaurante-, pero cuando se llena toda la temporada y no hay mes que por ejemplo el chef Alberto Chicote no pase por allí –y no a hacer uno de sus programas de 'pesadilla' precisamente, sino a ponerse el babero-, es que algo se está haciendo bien... i¿y para qué cambiarlo?!



CAZA, UNA RAZÓN MÁS PARA VISITAR "EL RETIRO"

Aunque el otoño sea la estación más melancólica del año, su encanto terrenal (y gastronómico) es incomparable. Es temporada de uvas, castañas, calabazas, manzanas, setas... ¡y del comienzo de la esperadísima caza! Y en pocos sitios la cocinan tan bien como en El Retiro (Pancar, Llanes. Asturias. Tfno. 985 400 240). Aquí, el chef Ricardo Sotres prepara este formidable producto con muchísimo cariño y su toque inconfundible, , ese que le valió a su precioso restaurante el máximo reconocimiento -la preciada estrella Michelin- hace dos años, cuando él solo contaba con 29.

LA NAVIDAD BRILLA EN EL PORTAL KRUG AMBASSADE

La Navidad vuelve a El Portal llenando de magia e ilusión cada rincón del bar. En pleno centro de Alicante, el recientemente elegido Krug Ambassade, es un clásico en estas fechas tan señaladas.

El ideólogo y empresario Carlos Bosch y de la mano del interiorista Toni Espuch de Azul Tierra, han conseguido crear otro año más, un ambiente mágico y lleno de lujo donde un cambio de mobiliario, decoración e iluminación, hacen de la experiencia un espectáculo para todos los sentidos.

El bar del siglo XXI por excelencia, es el marco perfecto para comer, cenar, tomar una copa o abrir una botella de champagne rodeado de familia y amigos. Una apuesta segura tanto para los amantes del diseño y el interiorismo, como para foodies y gourmandes.

Con estilo afrancesado y el color burdeos como predominante, esta temporada las hojas y las bolas de luz cobran protagonismo haciendo del local un pequeño Paris en la ciudad de Alicante.

Las columnas, en terciopelo capitoné granates como troncos de dos sauces llorones, crecen hasta invadir el bar, con bolas de cristal dorado que se pierden entre las ramas, creando una atmósfera especial en las fechas más mágicas del año.

La Table Krug, la nueva gran experiencia gastronómica ideada por Carlos Bosch, se engalana para la Navidad sufriendo un "restiling" decorativo del local, con unas maravillosas lámparas símbolo de las burbujas del mejor champagne.

El Portal es el primer bar Krug Ambassade del mundo, un concepto innovador donde ambas marcas comparten un espacio diferente para ensalzar la buena comida y a la Maison del champagne por excelencia.

Con un mínimo de cuatro comensales y máximo de ocho, podrán degustar un menú desarrollado por Sergio Sierra. Donde se conjugan todos los productos gastronómicos



de la más alta calidad acompañados del exclusivo espumoso francés, Krug Cuvée, uno de los champagnes más singulares de la Maisson Krug y compuesto por una gran variedad de vinos de distintas añadas.

La Table Krug, una mesa única en el rincón más atractivo de El Portal Krug Ambassade, el espacio de referencia más exclusivo y cosmopolita de Alicante.

Los comensales, durante la experiencia, tienen acceso a la carta más exclusiva de Champagnes Krug y sus joyas de diferentes añadas. Cuvée, Rosé, Vintage, Collection, Clos du Mesnil y Clos d' Ambonnay, todos ellos con un descuento del 20% sobre el precio marcado en la carta de El Portal.

info@elportaltaberna.com



SETAS, LEGUMBRES, MARISCOS Y DESTILADOS ALTÁNTICOS EN ATLANTIK CORNER

Hace un año, Nuno de Noronha, un portugués enamorado de la gastronomía y de su país natal, decidió aunar sus dos pasiones en un restaurante cuya máxima es trasladar la cultura, el sentir y la manera de comer y beber a orillas del Atlántico al madrileño Barrio de Las Letras donde se ubica. Ahora, el local afronta su segundo otoño con nuevas propuestas que están basadas en algunos de los productos estrella de la temporada (las setas, las legumbres y el marisco) y con las que continúa mostrando la riqueza de la cocina atlántica. Una cocina viajera en la que confluyen recetas tradicionales portuguesas y gallegas pero también influencias y sabores de países lejanos que están o han estado de alguna forma relacionados con el Atlántico.

Altantik Corner es ante todo un restaurante que trabaja la temporada. Prueba de ello son los nuevos platos que se han incorporado a la carta de estación. Entre ellos no faltan propuestas de cuchara como las pochas blancas frescas, que se recogen en agosto estando ahora en su mejor momento de consumo y se preparan estofadas con centollo, o una sopa de pescado y marisco con cítricos y un toque de curry. Un plato cuyo sabor traslada al comensal al mismísimo sudeste asiático en alusión al intercambio cultural que se produjo en Portugal en 1498 cuando Vasco de Gama abrió el camino marítimo hasta la India convirtiendo a Lisboa en el mercado de las especias a nivel mundial. **910 71 72 45.**



LAVERÓNICA EN NAVIDAD

Laverónica es el resultado de la arrolladora personalidad de su propietaria Mariana Gyalui, una mujer viajada, interesada por las bellas artes y muy conectada al mundo de la música en el que trabajó antes de dedicarse a la restauración. Su propuesta gastronómica se basa sin embargo en la sencillez de la cocina casera, las cosas bien hechas y el producto de proximidad. Un producto que es la base del menú festivo que propone para esta Navidad.
Para la noche del 31 y el resto de días de diciembre Mariana propone un menú previo encargo para tomar en el restaurante o para llevar por 71 € por persona. Éste incluye, para empezar, una crema de verduras de la huerta con trufa negra; de entrantes jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate y AOVE, salmón marinado durante 8 horas con tapenade, aguacate, cebolla roja e hinojo y foie casero con mermelada de higos también casera. Como plato principal hay merluza sobre puré de guisantes con un toque de jamón ibérico, sorbete de mojito y pollo picantón deshuesado relleno con foie, manzanas y frutos secos con puré de lombarda y castañas con cebollita caramelizada. El menú incluye además maridaje de cava, vino blanco (verdejo o un vino ecológico de Madrid) y tinto (a elegir entre un Rioja Crianza o un moderno Ribera del Duero), un surtido de postres caseros y dulces navideños y se sirve tanto para celebraciones de empresa como para los encuentros familiares. **91 429 78 27**

ABRE SUS PUERTAS LA CASA DE COMIDAS NO-TAG CUISINE AUTO ROSELLON



Auto Rosellon acaba de abrir sus puertas como una casa de comidas no-tag cuisine, en una esquina de Enrique Granados, en pleno Eixample barcelonés. Sus nuevos propietarios, Rafael Campos y Ronit Stern, han querido mantener el nombre y el rótulo de la entrada, como una manera de reinvindicar la autenticidad, el alma y la historia de un local que, durante más de cinco décadas, fue una tienda de barrio con recambios para automóviles.
www.autorosellon.com

EL PERRO Y LA GALLETA, UNA NAVIDAD DE ESTILO VICTORIANO



Vive la Navidad más inglesa al estilo victoriano sin salir del centro de Madrid. El Perro y La Galleta es el lugar perfecto para celebrar las fiestas navideñas con mucho estilo y en frente del parque del Retiro.
El Perro y La Galleta mezcla distintos elementos de la gastronomía internacional, combinando los ya clásicos de su hermano Bar Galleta donde utilizan la galleta como ingrediente principal: las Berenjenas, las flautas de pollo, las flautas de pescado o los calabacines rebozados en galleta, con nuevas y más sofisticadas incorporaciones como el Risotto marinero con rabo de toro, el ceviche de pulpo al pesto o los raviolis de gallina.
Imprescindibles los postres caseros elaborados con galleta María Fontaneda como la Tarta de mamá de galleta y chocolate o el Estrudel de manzana y romero con crumble y helado de galleta.
Además, El Perro y La Galleta ofrece menús especiales de grupo para Navidad a partir de 40 €.
www.elperroylagalleta.com



ABRE SUS PUERTAS EL RESTAURANTE MUTIS, UNA APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL DE ALTURA

Nace Mutis, un acogedor espacio gastronómico ubicado en el madrileño barrio de Salamanca. El chef Ignacio Martínez está al frente de esta cocina mediterránea y tradicional con toques de innovación, que apuesta claramente por el producto y la materia prima de temporada. Situado en el **número 4 de la Calle López de Hoyos**, anexo al Hotel Barceló Emperatriz, Mutis busca conquistar cualquier paladar con una propuesta gastronómica de altura. La esencia mediterránea se refleja en todas y cada una de las elaboraciones del chef. Steak tartar con sorbete de tomate, terrina de foie con tejas de frutos secos, pulpo braseado con cremoso de aguacate y pico de gallo, arroz cremoso de cigalas con chipirones, ravioli de queso de cabra y tomate seco con crema de nueces son sólo algunos de sus deliciosos platos. Mutis cuenta además con una carta abierta.



'HOY ADEMÁS', LA NUEVA PROPUESTA DE TATEL PARA MEDIODÍA

En su primer año de andadura, TATEL se ha convertido en uno de los restaurantes de tendencia de la capital. El primer proyecto de iniciativa privada con la ambición de internacionalizar y poner en valor la cultura y la gastronomía tradicional española ahora da un paso más para responder a las demandas del público de la zona. Así, en los mediodías el restaurante ubicado en el **número 36 del Paseo de la Castellana** apuestan por una oferta de platos que cambia a diario a base de las mejores materias primas de temporada y de productos biológicos y orgánicos. Una propuesta que bajo el título 'Hoy además' cuenta con seis platos y ofrece la oportunidad de comer saludable y diferente cada día en uno de los espacios de moda de Madrid.



PACK EXPERIENCIA HG

TRES EXCLUSIVOS AOVE EN EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA

Los amantes del mundo de la cocina y la gastronomía son los destinatarios de esta caja negra que atesora tres recipientes de diseño con tres aceites de oliva extra virgen en edición numerada y limitada a 10.000 unidades. Son envases opacos de 500 cl, de color y forma únicos, que permiten conservar todo su aroma y sabor en perfectas condiciones. (PVP. Pack HG 60€).

Los AOVES nacen en La Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) donde se respira la pasión que la familia Guillén siente desde hace cuatro generaciones por el mundo del olivar, por el conocimiento en torno a su cultivo, por el respeto al medio ambiente y a todos y cada uno de los procesos.

Hacienda Guzmán es el resultado de años de experiencia y saber hacer. Es un espacio único por su olivar, el clima, terroir, y también por la selección manual de aceitunas, molturación en verde que tiene lugar el mismo día y en el mismo lugar en el que se produce la recogida. Los AOVES que se cosechan y envasan son de producción limitada y numerada.

www.haciendaguzman.com











ESTHER BARROSO Y ESTHER GARCÍA GANAN EL III CAMPEONATO DE COCINA DEMOS

Con su "La tierra y la pasta"... Esther Barroso y Esther García se han alzado como ganadoras del III Campeonato de Cocina Demos la vuelta al día. En las categorías de chef y foodie, ganan, respectivamente, un stage de prácticas de 3 meses en el restaurante Coque de Mario Sandoval, con 2 estrellas Michelín y un viaje gastronómico al País Vasco que incluye una comida en Arzak, otra en Azurmendi, una ruta guiada de pintxos por el casco viejo, así como un curso en el Basque Culinary Center. Además, cada una, se lleva un premio económico de 1.500 euros.

Ambas se han metido al jurado en el bolsillo en la prueba del pasado mes, en la que han cocinado "la tierra y la pasta", un plato de pasta al que han querido darle el sabor de la tierra a través de un micropisto de verduras, alcachofas y setas, un producto en plena temporada.

Han potenciado el sabor de la tierra a través de romero quemado con el soplete y el café, que han incorporado a la cocción de la pasta. Finalmente han jugado con las texturas, aportando varios crujientes al plato seleccionado.

6 PAREJAS BIEN AVENIDAS

"Traed vuestras chaquetillas" es la única instrucción que los 12 becados tenían. No sabían demasiado... salvo que tendrían que cocinar. ¿Dónde se iba a desarrollar la Gran Final de este Campeonato de cocina... sino al frente de unos fogones? Durante la jornada del pasado mes se formaron 6 equipos para que cocinaran en grupos de dos. Un chef y un foodie. Los grupos fueron formados por Ana Lorente, tutora del Campeonato, y quien les ha visto cocinar y evolucionar a lo largo de la beca que han recibido estos meses. Nadie como ella para saber los puntos fuertes de cada uno y como formar grupos equilibrados. Como ella misma destacó "no lo he tenido difícil porque este año ha habido mucho compañerismo". Las parejas quedaron compuestas de esta forma: Nacho Martínez con Oscar Leal, Esther Barroso con Esther García, Inma Carmona con Rebeca de

Torres, Jorge Jolín con Rodrígo Martín, David Luengo con Ramón Jiménez y Alberto Pradillos con Paz Palomo.

PASTA COMO INGREDIENTE SECRETO

El siguiente paso... conocer el producto secreto con el que los grupos tendrán que cocinar... que ha resultado ser la pasta. Gestos de sorpresa entre los chicos, y también de alivio. La prueba es libre. Tienen que elaborar un plato de pasta... como ellos quieran, el plato que elijan, con los ingredientes que prefieran del supermercado... o, mejor dicho, con los ingredientes que seleccionen en los 10 minutos que han tenido para hacer la compra.

Pero no iba a ser tan sencillo. En esta ocasión, el chef no va a cocinar, o al menos no va a hacerlo desde el principio. Cada chef se ha tenido que dar instrucciones al foodie que tiene como pareja, atado, desde una silla a su lado.

CAFÉ O TÉ COMO DIFICULTAD AÑADIDA

Hemos visto a algunos de los becados dubitativos a la hora de coger el nuevo producto de los carritos que han entrado con todas las variedades de café y té DIA. Aunque enseguida han ido surgiendo las ideas para incorporar el producto en el plato. En algunos casos han aromatizado aceite con té verde, hay quien ha marcado las gambas con té verde a la hierbabuena, también el café ha entrado en escena...



VALDERRAMA bate récords de velocidad con su aceite arbequino



GAMBA NATURAL

EL ALIADO PERFECTO EN NAVIDAD… AL MISMO PRECIO TODO EL AÑO EN CASA Y EN TIENDAS

Hay imprescindibles en las mesas navideñas sin los cuales parece que no estamos en fiestas. Muchos de ellos se agotan, van quedando piezas de menor calidad y por supuesto con la demanda va aumentando el precio a medida que se acercan las fechas clave. Por eso en algunas casas se opta por empezar a hacer acopio de los must un tiempo antes y a falta de un mes, el congelador apenas tiene sitio para el hielo. Pues tanto para los previsores como para los que lo dejan todo para última hora, Gamba Natural (**www.gambanatural.es**) es el aliado ideal, porque el precio (30 €/K para el calibre medio, es decir, para unas 50 piezas), no varía en todo el año y se puede programar el envío o hacer un pedido incluso unos días antes de la comida familiar para que estén casi, casi coleando al llegar a la mesa. Y quienes no sepan cómo elaborarlos o quieran dejar a un lado el 'hervor' o la plancha, tienen un montón de recetas en su web: carpaccio, tartar, ceviche…
Su sabor único, muy diferente al que estamos habituados al no tener sulfitos, químicos ni aditivos, se puede disfrutar en cualquier mesa en crudo o ya cocidos, porque desde el año

La presentación de la revista Morrofino en el madrileño restaurante Palacio de Cibeles fue el marco elegido por Aceites Valderrama, el pasado lunes 14 de noviembre, para dar a conocer un exclusivo aceite con el que bate récords de velocidad. Se trata de su aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina, que los asistentes tuvieron el privilegio de degustar al día siguiente de la recolección. Recién elaborado y, como todos los de Valderrama, sin filtrar, presenta una elevadísima intensidad aromática en la que sobresalen las notas frutales y a hierba verde. Frutado muy denso, suave, ligero de pique y fluido en la garganta, posee una ligera astringencia propia de la alcachofa.

A lo largo del mes de noviembre, mientras duró la recogida del fruto, unas pocas unidades de medio litro de esta joya gastronómica estuvieron disponibles por riguroso orden de petición en la dirección de correo electrónico export@valderrama.es. Recién cosechado, se enviaron directamente al consumidor para que llegue antes de transcurridas 24 horas de su elaboración. Nunca un aceite llegó tan rápido desde el olivo a su mesa.

El precio de estas exclusivas botellas de arbequina, cuyo uso se recomienda en ensaladas de hoja verde, gazpachos, verduras a la parrilla, platos de arroz, paellas, anchoas y piña es de 12 euros, IVA incluido.

www.valderrama.es



PONZANO DESDE LO MÁS 'INTERNO' DE SU COCINA, ¡VUELVEN LAS JORNADAS DE LA CASQUERÍA!

Un año más, la casquería vuelve a ser protagonista en el número 12 de la calle gastronómica por excelencia en Madrid. Y es que las vísceras, a pesar de no gozar de muy buena fama hasta hace poco, son un manjar del que se puede sacar mucho partido con un poco de mimo en los fogones. Lo saben bien los fieles de Ponzano (Ponzano, 12. Madrid. Tel. 91 448 68 80), que seguro ya están esperando la llamada de Paco García y Melania Berdún, los que más juego saben darle a estos ingredientes en las Jornadas de la Casquería, cuya quinta edición tendrá lugar entre el viernes 4 de noviembre y el lunes 5 de diciembre.
www.restauranteponzano.com



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO ALTA EXPRESIÓN DE LOS PEDROCHES COVAP

Las primeras notas de bellota, el aire de las dehesas del Valle de los Pedroches y el silencio de la bodega son los protagonistas en un producto con Denominación de Origen: el Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión de los Pedroches, COVAP. Con muchos años de experiencia elaborando productos 100% ibéricos, la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches, COVAP, cuenta con cerdos de raza 100% ibérica, criados en libertad en sus dehesas y alimentados de forma natural con las bellotas de las encinas milenarias que impregnan el producto con un sabor único e inigualable. Ahora, coincidiendo con la llegada de la Navidad, la marca ha creado 'Luxury Collection': dos exclusivos packs de lujo de edición limitada para envolver su Jamón de Bellota 100% ibérico Alta Expresión de los Pedroches COVAP. Dos opciones perfectas para regalar y disfrutar de un jamón único, exclusivo y limitado en estas fiestas.
www.covap.es

LLEGA LA NAVIDAD KINDER®

Un año más, la Navidad Kinder® llega con nuevos formatos que enamoran a pequeños y mayores que harán de la Navidad un momento dulce y divertido para compartir en familia. El Kinder® Sorpresa de siempre se convierte en un huevo gigante de 100 gr en Navidad, con fantásticas sorpresas gigantes en su interior. Estas divertidas figuritas de chocolate Kinder® con personajes navideños son perfectas para decorar el árbol con los más pequeños. Con un mix de deliciosos productos Kinder® en su interior, el calcetín navideño de Kinder® es el complemento decorativo imprescindible para el árbol y para la decoración de toda la casa.
www.kinder.es











SHORT RIB BURGER, EL HIT GASTRONÓMICO DEL MOMENTO

La hamburguesa puede que sea uno de los platos más suculentos y versátiles de la cocina americana, una receta que admite casi cualquier ingrediente y combinación. Quizás sea por ello por lo que estamos asistiendo a una locura creciente de extrañas mezclas que incluyen desde mermeladas hasta donuts, pero en ningún caso, los mejores chefs han dejado de reivindicar una cierta vuelta a los orígenes, a la carne de ternera con queso y bacon. Lo que sí es nuevo, totalmente diferente, es el corte de la carne y la forma de prepararla. La Short Rib Burger que elaboran en La Pilla de Almagro (Almagro, 3. Madrid) es un buen ejemplo de lo que decimos. **www.lapilla.es**





SEPÚLVEDA ACOGIÓ SUS VIII JORNADAS DE TAPAS MICOLÓGICAS DEL 18 AL 20 DE NOVIEMBRE

La provincia de Segovia es, sin duda alguna, uno de los destinos más visitados durante el otoño. Ya sea por su importante oferta en turismo rural, su cercanía a la capital española, los emocionantes colores que tiñen sus arboledas y praderas, su rico patrimonio a contemplar o sus interminables propuestas gastronómicas, el territorio conquista. Para ello también son necesarios los más de 300 eventos y festividades populares que tienen lugar en sus pueblos y villas.

La villa medieval volvio a celebrar una nueva edición de esta cita culinaria del 18 al 20 de noviembre, en la que participaron ocho establecimientos hosteleros. Por tan sólo 1,50 euros la tapa o 2,50 euros tapa más vino o cerveza, los clientes pudieron degustar especies micológicas como el boletus o la seta de cardo con el privilegiado sabor, presentación y exquisitez de la cocina sepulvedana.

Las tapas que pudieron degustarse durante estos tres días fueron: Restaurante Señorío de Sepúlveda (Volaban de cordero con champiñones del campo y salsa al Pedro Ximénez), Restaurante Samoa (Pimiento relleno de setas con crema de espárragos y virutas de jamón), Restaurante Cristóbal (Bolita crujiente de setas sobre salsa de trufa), Restaurante Villa de Sepúlveda (Croquetas de boletus y gambas sobre nido de patatas paja), Bar La Queda (Potaje de gambas con setas), La Cocina de Paulino (Carrillera en salsa perigueux con rebozuelos confitados), Hotel Rural Vado del Duratón (Boletus risolados sobre chapata con crema de frutos del campo), Casa Paulino (Seta rellena acompañada de ensalada de otoño).

www.segoviaturismo.es





LAS PISTAS KINDER ICE LLEGAN PARA ANIMAR LAS NAVIDADES

Por tercer año consecutivo Kinder vuelve a llenar de risas y buenos momentos las navidades de varias ciudades españolas a través de sus pistas de patinaje Kinder Ice. Este año todos aquellos que estén por Sevilla, Alicante o Valencia podrán disfrutar del plan perfecto de las navidades desde el 2 de diciembre y hasta el 8 de enero de 2017. Kinder ofrece la oportunidad de disfrutar de una actividad en familia en estos días navideños, diversión y entretenimiento en un entorno mágico en compañía de su embajador de excepción, Kinderino.

www.kinderice.es

EDGAR RODRÍGUEZ DÍAZ, GANADOR DE GMCHEF



En GMchef se ha destapado la creatividad. Ocho alumnos de diferentes escuelas de cocina del país han demostrado su talento deleitando en formato tapa a los asistentes a la final de GMchef, que ha tenido lugar en el madrileño Kitchen Club el 28 de noviembre. Finalmente el jurado ha elegido por unanimidad la tapa 'Presa ibérica marinada con crema bretona, miel y cacahuetes cantonesa' del joven cocinero Edgar Rodríguez Díaz de Hotel Escuela Comunidad de Madrid.

La tapa ganadora ha sido elegida por alcanzar un elevado equilibrio al fusionar el producto español básico. El alumno campeón recibe una cena para dos en el conocido restaurante tres estrellas Michelin DiverXo del chef madrileño Dabiz Muñoz, un stage en uno de los restaurantes del chef Martín Berasategui y un premio de 2.000 euros.

Adonay Santana Ruiz de Hotel Escuela Santa Brígida de Las Palmas ha sido el segundo clasificado por su tapa 'Bombón de conejo al chocolate negro con curry de cacahuete picante'. Como subcampeón ha sido distinguido con una cena para dos en un restaurante de dos estrellas Michelin y con 1.000 euros.

Ezequiel Álvarez Barroso de Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona ha sido el tercer clasificado por la tapa 'Mejillón gourmet en escabeche'. El tercer puesto obtiene una cena para dos en un restaurante con una estrella Michelin y un premio de 500 euros.

El chef del restaurante con una estrella Michelin Acánthum y embajador gastronómico de GMcash, Xanty Elías, ha expresado su gratitud y reconocimiento por haber sido presidente del jurado del concurso de jóvenes talentos. El resto de miembros del comité han sido José Rigaborda, comunicador audiovisual de Telecinco; Luis Cepeda, cronista gastronómico; Begoña Rodrigo, chef del restaurante La Salita y primera Top Chef; Antonio Colsa, Director Regional de Grupo Miquel en Andalucía y miembro de la Academia de Gastronomía y Turismo de Andalucía; Jonatan Armengol, periodista radiofónico, catador y crítico gastronómico y el actor Manu Baqueiro, de series tan conocidas como 'Amar es para siempre' y coautor del libro 'La cocina de Marcelino y Manolita'.

Las tapas de los ocho concursantes estaban elaboradas a partir de una lista de productos de Gourmet, marca propia de GMcash que, perteneciente al gigante alimenticio Grupo Miquel, ha sido el patrocinador e impulsador del concurso gastronómico.

Cada finalista ha dispuesto de una hora para elaborar la tapa y de 10 minutos para exponerla ante el jurado. Los ocho alumnos participantes, por turno de intervención, han sido:

- Ezequiel Álvarez de Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona con la tapa 'Mejillón gourmet en escabeche'.
- Edgar Rodríguez de IES Hotel Escuela de Madrid con la tapa 'Presa ibérica marinada con crema bretona, miel y cacahuetes cantonesa'.
- José Juan Robles de IES Mediterrània (Benidorm, Alicante) con la tapa 'Amalgama de colores'.
- Iván Darío Rivera de Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (Mallorca) con la tapa 'Coca de garbanzos, espinaca y osobuco de ternera'.
- Diego Mondragón de Bellart (Barcelona) con la tapa 'Mar y Montaña (tocino ibérico en escabeche de mejillones)'.
- José Borja Terrero de IES Alminares (Arcos de la Frontera, Cádiz) con la tapa 'Flamen-cá'.
- Ioritz Irabien de Alonso de Escuela Superior Hostelería Bilbao (Vizcaya) con la tapa 'De la tierra al mar (Lurretik Itsasora)'.
- Adonay Santana de Hotel Escuela Santa Brígida (Las Palmas) con la tapa 'Bombón de conejo al chocolate negro con curry de cacahuete picante'.



CHIVITE COLECCIÓN 125



D.O.P
NAVARRA

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA
Duración del ciclo vegetativo: normal
Rendimiento: bajo
Época de maduración: normal
Clima: invierno templado, primavera templada y lluviosa, verano al comienzo lluvioso y templado, resto de meses seco, con un final caluroso. Otoño calido al comienzo, segunda mitad lluviosa.

VARIEDAD DE UVA:
Chardonnay

CRIANZA:
11 meses sobre sus propias lías con los correspondientes "Bâtonnages" en barricas de roble francés.

GRADO:
13,5% VOL.

COLOR:
Amarillo pálido, reflejos verdes.

AROMA:
Intenso y complejo. Humo, corteza de pan, avellana fresca, bergamota, menta.

PALADAR:
Ataque untuoso. Evolución densa y sabrosa. Final suave y fresco. Notas de verbena en retronasal.

CONTIENE SULFITOS.

www.chivite.com

VIÑA SALCEDA RESERVA 2011

D.O
D.O CALIFICADA RIOJA

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA
Duración del ciclo vegetativo: más corto de lo habitual
Rendimiento: bajo
Época de maduración: muy adelantada (del 19 al 30 de septiembre)
Clima: invierno suave y un poco seco, primavera seca y muy calurosa, verano suave y seco, otoño muy caluroso y bastante seco.

VARIEDADES DE UVA
95% Tempranillo, 5% Graciano
CRIANZA
Al menos 18 meses en barricas de roble americano y francés.

GRADO
13,5% VOL.

COLOR
Rojo picota, profundo

AROMA
Muy intenso, a la vez que sutil. Frutas negras silvestres - endrina, mora, saúco - notas de envejecimiento en barrica - cedro, bálsamo, enebro -, toques minerales.

PALADAR
Entrada potente, con mucho volumen. Paso de boca denso, estructurado. Muy largo, retrogusto afrutado y especiado - clavo, pimienta negra - con matices de moka y chocolate negro.

CONTIENE SULFITOS.





PUJANZA NORTE

Valorado con 100 puntos por Andrés Proensa en la añada 2012, Pujanza Norte es un vino de un intenso color cereza oscura, ligeras notas de frutas del bosque, ciruelas y arándanos envueltos en maderas finas con toques especiados.

Se trata de un vino tinto aromático, intenso, potente pero elegante. Uno vino parcelario de Carlos San Pedro que se encuentra para muchos expertos entre los mejores vinos de la Rioja Alavesa y de España.

P.V.P- 47,20 €

www.diprimsa.es

COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER BLANC DES BLANCS 2006



Elaborado en las bodegas de la antigua abadía de San-Nicasio en Reims (Siglo XVIII), Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs disfruta hasta su apogeo de una sucesión de atentos cuidados, y sólo se elabora en los años que reúnen las condiciones excepcionales que conforman toda su rareza

COLOR
Amarillo muy pálido. Las burbujas finas y ligeras, se elevena regularmente para formar un delicado cordón de espuma.

AROMA
Afrutado fresco y fino tipo mandarina, aparece luego la madurez con caracteres de fruta madura y de repostería con pasas y frutas confitadas.

PALADAR
Ataque muy vivo y suave a la vez el paso de boca es flexible, carnoso, rico con sabores de pomelo. El final es fino y muy largo con un toque especiado que recuerda eñl palo de regaliz



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



A LA CABEZA DE LAS CERVEZAS DE NUEVA GENERACIÓN

Esta cerveza lager de gran calidad y producción alemana, se elabora en una de las fábricas de cerveza más antiguas del mundo. Fundada en la zona de Baviera en el año 1308, cuenta con siete siglos de experiencia. Sorprendente por su imagen única pero sobretodo por su sabor, Brutus The Beer muestra su fuerte personalidad a través de dos pilares básicos que la identifican: la calidad en el producto y el diseño. Fermentada con procesos a baja temperatura de forma artesanal, Brutus The Beer cuenta con varias características que la diferencian de otras cervezas artesanales. Es natural y no contiene aditivos, ni conservantes; no está pasteurizada y tampoco incluye gas añadido (exclusivamente contiene el gas natural que produce la fermentación del producto). El carácter natural y sencillo de su sabor, adaptado a todos los paladares, hacen de Brutus The Beer la mejor opción para disfrutar tanto de día como de noche.

www.brutusthebeer.com



MAR FLORES, CENTRO DE TODOS LOS FOCOS EN LA INAUGURACIÓN DE LA MAISON G.H.MUMM

Vuelve la Maison G.H. Mumm más internacional y Mar Flores se ha encargado de cortar ante los medios la cinta roja. La ex modelo y empresaria se convirtió por unas horas en el centro de todas las miradas al aparecer rodeada de flashes y en medio de una gran atención mediática en el hall del Palacio Carlos María de Castro. Con motivo de su VIII Edición, la Maison de Reims vuelve a Madrid ubicada en el emblemático Palacio Carlos María de Castro (Calle Fernando el Santo, 14) con un único objetivo: acercar a la capital las mejores cocinas del mundo.

www.mumm.com





EL VINO HOMENAJE BRILLA CON LAS FLORES DE ELENA RIAL

Bodegas Marco Real, de Familia Belasco, se une por octavo año consecutivo a la ganadora de la pasarela de los jóvenes diseñadores Ego Fashion Talent – Madrid Fashion Week para crear la imagen de su vino más joven, HOMENAJE. Este año la diseñadora gallega, Elena Rial, ha sido la encargada de vestir la nueva añada de los vinos Homenaje. Bodegas Marco Real, un año más, apuesta por la creatividad de los talentos más jóvenes para crear la nueva imagen de su vino Homenaje. Elena Rial ha ganado este año el prestigioso premio Fashion Talent – Madrid Fashion Week a la mejor colección de la pasarela Madrid Fashion Week, un reconocimiento que avala su estilo único en la presentación de su colección inspirada en las jóvenes amish, "Rumspringa". Esta palabra, de origen alemán, hace referencia al momento en que los adolescentes Amish pueden salir y explorar la ciudad.

GRUPO LA NAVARRA PRESENTA SU NUEVO MOLTENI PEACH

Molteni Peach se presenta en una botella moderna, atractiva y elegante, especialmente diseñada e inspirada en un público joven y de mediana edad al que le gusta salir y disfrutar con estilo de una reunión con amigos o "afterwork".
Con un dulce sabor a melocotón y baja graduación alcohólica (7,5º), es una bebida muy agradable y fácil de beber, la perfecta compañera para disfrutar del aperitivo o de un cóctel con foie, pinchos salados y dulces.
Molteni Peach tiene un color amarillo muy atractivo, presenta una corona de finas y persistentes burbujas. El proceso de fermentación es natural y se realiza a temperatura controlada. Destacan sus aromas a melocotón y su gran frescura. El final en boca resulta muy armonioso y equilibrado. Se recomienda servir frio, a una temperatura de 6 a 8 grados.
PVP: 5,60€
www.grupolanavarra.com/es/





DISFRUTA EN NAVIDAD DEL MEJOR CHAMPAGNE DEL MUNDO, LOUIS ROEDERER CRISTAL 2002

Si te apetece brindar y disfrutar estas navidades del Mejor champagne del mundo, la respuesta tiene nombre propio: Louis Roederer Cristal Brut 2002, elegido recientemente como el Mejor champagne del mundo por The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC), el certamen con mayor prestigio del sector, conocido como los Oscars del champagne y los vinos espumosos. ouis Roederer Cristal Brut 2002 es un champagne intenso y delicado que revela una combinación nítida y pura de flores, cacao, avellanas tostadas y frutas cítricas caramelizadas. La textura es infinitamente sedosa, concentrada y llena de sabor con una explosión de fruta madura, frutos rojos, chocolate blanco, caramelo y bollería típica de Louis Roederer Cristal.
www.champagne-roederer.com/en/flash.html



MAR DE FRADES 2015, MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO ALBARIÑOS AL MUNDO

Mar de Frades acaba de recibir otro galardón. La V Edición del Concurso Internacional Albariños al Mundo ha otorgado la Medalla de Oro a Mar de Frades 2015. Tras el Reino Unido, Alemania, Bélgica y Suecia, Holanda, uno de los más relevantes mercados vinícolas europeos, se ha convertido en sede de esta quinta edición. Organizado por la Unión de Catadores Española, este certamen busca premiar a los mejores vinos elaborados con esta variedad. El Concurso Albariños al Mundo es un proyecto ibérico itinerante cuyo objetivo es mostrar en los principales mercados vinícolas internacionales las excelencias de las elaboraciones donde este varietal es protagonista. Y cuyo jurado está formado por una representación del sector del vino tales como expertos y reputados críticos, sumilleres, enólogos y responsables de compras. **www.mardefrades.es**



RHUM CLÉMENT ES GALARDONADO CON 11 MEDALLAS EN EL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2016

Rhum Clément, una de las destilerías más apreciadas por los expertos en Ron de todo el mundo, ha sido premiada con 5 Medallas de Oro y 6 Medallas de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2016, certamen de referencia mundial con más de 20 años de historia.
Rhum Clément ha sido galardonado con 11 medallas en la categoría de rones. El Concours Mondial de Bruxelles, celebrado este año en la ciudad búlgara de Plovdiv, se ha transformado en el mayor escaparate de la diversidad vitivinícola del mundo. Un total de 8.750 vinos procedentes de 52 países productores han competido en esta edición que ha contado con una selección de los mejores catadores del mundo entero: sumilleres, compradores, importadores, periodistas y escritores del sector del vino.
www.diprimsa.es



LÍNEA PARA HOMBRE DE WELEDA, EL REGALO MÁS NATURAL PARA ESTAS FIESTAS

La piel masculina, un 20 por ciento más gruesa que la de la mujer, resiste muy bien a las agresiones externas como el viento, el sol, el frío o la contaminación, y por eso envejece más tarde. Pero para minimizar la agresión que le causa el afeitado, necesita un cuidado ligero que le aporte hidratación y le ayude a estimular los procesos naturales de regeneración cutánea, a recuperar rápidamente su equilibrio.
Para ello, WELEDA ha desarrollado productos específicos para las necesidades de la piel masculina, que permiten conservar su equilibrio natural y bienestar. Sus ingredientes naturales ayudan a aliviar las irritaciones cutáneas, causadas por el afeitado y a conservar el equilibrio hidrolípido de la piel, manteniéndola suave y sana. **www.weleda.es**



BODYBOX SE RINDE AL PODER DE LA NATURALEZA

El pasado mes de noviembre, Bodybox aposto por lo natural, con todos los cosméticos que podías encontrar en su cajas, relacionados en mayor o menor medida con la tierra, pues contienen diferentes ingredientes que provienen de ella, evocando la gran fuente de riqueza que suponen los frutos y recursos naturales, con firmas como Mudmasky y su mascarilla premium que está arrasando en todo el mundo, o el bálsamo cura-todo polivalente Miracle Balm de Alchemy, uno de sus productos estrella, entre otros. **www.bodybox.es**



HYALURON ÉCLAT SUPERBE

Basada en el poder regenerador y anti-edad del ácido hialurónico, la línea "Hyaluron Éclat Superbe" de la firma cosmética suiza Wherteimar, presenta un resultado espectacular e inmediato en todas aquellas personas que la usan habitualmente, rellenando pequeñas arrugas y suavizando las líneas de expresión generadas por los constantes movimientos del rostro, pudiéndose probar también en tratamiento en cabina, cuyo protocolo detalla con exactitud cada uno de los pasos fundamentales para lograr nuestro objetivo. **www.wherteimar.com**



CUIDA TU BOCA DE FORMA NATURAL CON LOS DENTÍFRICOS DE WELEDA

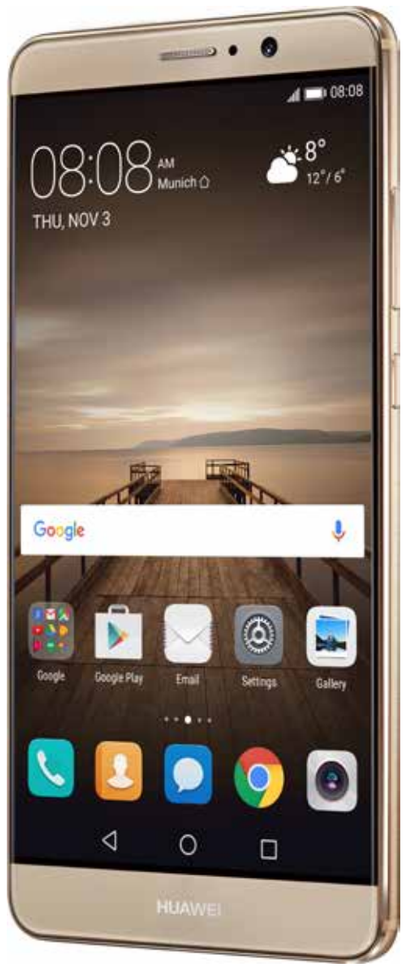
A base de sustancias naturales y BIO, Weleda ha elaborado un concepto de salud bucodental que respeta que respeta el equilibrio natural de la flora bucal. Los productos aseguran una limpieza profunda y aportan una protección eficaz contra la placa bacteriana, la caries y la gingivitis. Weleda elige solamente los mejores ingredientes naturales para la formulación de sus productos. Las Pastas Dentífricas de Weleda han sido testadas y están elaboradas sin azúcares, ni flúor añadido, edulcorantes artificiales, tensoactivos sintéticos, conservantes, colorantes, perfumes sintéticos, ni sustancias de origen petroquímico. Además, son aptos para celíacos.
www.weleda.es





SUNSET STRIP, LA NUEVA COLECCIÓN DE ORLY PARA ESTAS NAVIDADES

Ya están en España los nuevos colores de fiesta de la firma norteamericana ORLY, perfectos para lucir estas navidades en cenas de empresa, familiares o eventos de todo tipo. Se trata de SUNSET STRIP, seis sugerentes tonos para vestir tus uñas y marcar la diferencia en manicuras este invierno. Berenice Espejo, master educador de ORLY, nos da su opinión sobre cada uno de ellos, haciendo hincapié en el mejor momento para llevarlos y con qué.
Up All Night, Last Call, Sunset Blvd, Invite Only, Celebrity Spotting.
* Todos los esmaltes estás disponibles en su formato normal de 18ml y en GELFX semipermanente de 9ml. Precio por esmalte: 10,95€.
Twentynails (Avda. Menéndez Pelayo, 53. Cigarreras s/n).
www.premiumlacquer.es











HUAWEI PRESENTA Huawei Mate 9

Huawei Consumer Business Group ha desvelado el pasado 3 de noviembre, en el marco de un evento mundial, los dos dispositivos más esperados del año: Huawei Mate 9 y el exclusivo Porsche Design Huawei Mate 9. A raíz del éxito de Huawei en el desarrollo de dispositivos móviles potentes y con un excelente diseño, los nuevos smartphone de la serie Mate ofrecen al usuario toda una nueva experiencia Android, equipado con Kirin 960 para una mayor velocidad de proceso, la tecnología SuperCharge y una nueva experiencia de uso con notables mejoras.

Huawei Mate 9 es una combinación precisa de los avances líderes en hardware y un software de última generación, que trabajan conjuntamente para que el usuario esté siempre al día. Entre sus características más destacadas están:

- Kirin 960, el procesador para smartphones de mayor rendimiento del mercado*.

EMUI 5.0, una intuitiva interfaz de usuario que logra extraer lo mejor del sistema operativo para ofrecer una sólida experiencia de uso.

- Tecnología SuperCharge, que permite cargar el terminal para todo un día de uso en apenas 20 minutos.
- **Cámara Leica de doble lente** de segunda generación, con un sensor RGB de 12 megapíxeles, uno monocromo de 20 MP y con un zoom híbrido de 2x aumentos.
- Máximo rendimiento y agilidad con Kirin 960.

Destacamos, un nuevo referente de fotografía de calidad profesional para smartphones.

Tras el increíble éxito de Huawei P9, Huawei Mate 9 ofrece una cámara de doble lente de segunda generación, desarrollada en colaboración con Leica. Huawei y Leica han continuado perfeccionando y mejorando el rendimiento óptico de su módulo de cámaras, que ahora incluye un sensor RGB de 12 megapíxeles y lente F/2,2; y otro monocromo de 20 megapíxeles y lente F/2.2, y algoritmos mejorados para la fusión de las imágenes, que trabajan coordinados para producir fotografías espectaculares.

Así, el sensor RGB captura imágenes con una gran fidelidad en la reproducción del color, mientras que el sensor monocromo capta hasta el último detalle, confiriéndoles de este modo el icónico estilo de Leica. Cuando se combinan la solución de estabilización óptica de la imagen (OIS) de estas lentes duales y la tecnología de selección de píxeles que ofrece esta doble cámara, pionera en el sector, Huawei Mate 9 ofrece un rendimiento en fotografía nocturna incomparable.

El chipset Kirin 960 ha sido diseñado específicamente para exprimir el máximo potencial de la doble cámara Leica de segunda generación con zoom híbrido. La función de autoenfoque híbrido 4-1 cuenta con enfoque por láser, por detección de fase, por medición de la profundidad y por contraste.
del diseño y un líder tecnológico trabajando juntos

Precio y disponibilidad

Huawei Mate 9 se ofrece en los colores Black, Space Gray, Moonlight Silver, Champagne Gold, Mocha Brown y Ceramic White

La edición exclusiva Porsche Design Huawei Mate 9 estará disponible en Graphite Black.

Huawei Mate 9 estará disponible en primer lugar en los siguientes mercados: España, China, Francia, Alemania, Italia, Japón, Kuwait, Malasia, Polonia, Arabia Saudí, Tailandia y Emiratos Árabes.

	Versiones	EUR (IVA incluido)
HUAWEI Mate 9	4GB + 64 GB	€699
PORSCHE DESIGN HUAWEI Mate 9	6GB + 256GB	€1395



UVAS FRESCAS – COSMÉTICA ECOLÓGICA CERTIFICADA

UVAS FRESCAS, la marca de cosmética ecológica elaborada con UVA, crea una línea de amenities para hoteles. Son los primeros amenities ecológicos certificados BDIH hechos con Uva que salen al mercado. Un completo kit con gel de ducha, champú suave, jabón natural y crema corporal, que tienen el mismo sello de identidad que el resto de cremas de belleza, bálsamos, jabones y perfumes que desde hace cuatro años se comercializan con gran éxito dentro y fuera de España. Todos los productos UVAS FRESCAS se elaboran con Aceite de Uva y activos antioxidantes derivados del Resveratrol. Un componente cosmético natural que, como se ha probado científicamente, retrasa el envejecimiento prematuro de la piel y ayuda a luchar contra los radicales libres.
www.uvasfrescas.com







ZWILLING PRESENTA LA OLLA A PRESIÓN ECOQUICK

Con la llegada del invierno los hábitos alimenticios y de consumo se adaptan para afrontar las bajas temperaturas. Los alimentos más calóricos y las recetas tradicionales se recuperan en toda cocina que se precie. La marca alemana, que ofrece durante todo el año herramientas para cocinar de manera saludable, incorpora a su oferta la nueva Olla a Presión Zwilling EcoQuick, la cual se ha convertido rápidamente en un indispensable para foodies y amantes de la buena mesa.

La cocción con olla a presión es uno de los métodos más recomendados por cocineros y nutricionistas, ya que los alimentos pierden el mínimo de sus valores nutritivos. Cocinar poco tiempo a alta temperatura resulta mucho más beneficioso que hacerlo por tiempos prolongados a una menor temperatura. Gracias a la elevada velocidad de cocción, la olla presión tiene la capacidad de conservar la mayor parte de las vitaminas de los alimentos. Debido a la elevada temperatura de cocción respecto a una olla convencional, el calor penetra rápidamente en los alimentos, estos quedan más sabrosos y aromáticos a la vez que mantienen su aspecto natural. Los alimentos se cuecen rápidamente debido a la humedad, la alta temperatura y presión del interior, manteniendo de este modo todo su aroma, textura y sabor, muy recomendable para dietas bajas en sal.

La Olla a Presión Ecoquick de Zwilling dispone de dos niveles ajustables para elegir una cocción lenta o rápida, con indicador de presión para un control total del proceso de cocción y asa de seguridad para un agarre firme y seguro, el cual permanece frío durante toda la cocción. Además dispone de válvula de seguridad para prevenir que la olla se abra a presión. Cocinar con el nuevo imprescindible de Zwilling no sólo ahorra tiempo y energía, además comerás más sano.
www.zwilling.es



PlayStation.VR

MARTE VR EXPERIENCE

Los amantes del cine y los videojuegos se han reunido el 24 de noviembre en el VR Gate de PlayStation para disfrutar de Marte VR Experience, la nueva experiencia en Realidad Virtual llevada a cabo por Fox Innovation Lab, en colaboración con RSA Films y The Virtual Reality Company, que les ha permitido ponerse en la piel del astronauta Mark Watney durante su estancia en el planeta rojo.

Producida por Ridley Scott y dirigida por Robert Stromberg, Marte VR Experience toma como base la película protagonizada por Matt Damon para construir un entorno de realidad virtual de 360 grados interactivo, por el que los jugadores han podido conducir un Rover o flotar por el espacio exterior gracias al sistema PlayStation®VR recién estrenado.

Este es el primer lanzamiento comercial de realidad virtual de 20th Century Fox, que espera continuar ampliando su catálogo con nuevo títulos que permitan dilatar aún más los horizontes a los que es capaz de llegar al cine, gracias a la innovación tecnológica llevada a cabo por Fox Innovation Lab.



RELAX BOX CON TÉ DE TETERUM,
UNA CAJA DE SORPRESAS CON MUCHO MÁS QUE TÉ

TETERUM presenta un pack de edición limitada para regalar las próximas navidades compuesto por: Rooibos, té verde, dos aromatizadores naturales de pétalos de rosa y semillas de lino, un paso a paso para preparar un buen té con indicaciones de tiempos y temperaturas, dos recetas de té, una recomendación de 5 libros ideales para leer disfrutando del té, un punto de libro, un QR-code con recomendaciones de música relajante, tres juegos relax, un cartel de "no molestar", un posa vasos y dos conos de incienso. Una caja exclusivamente pensada para disfrutar de momentos de relajación, tan escasos en el día a día. Como firma sensibilizada con la preservación de nuestros recursos naturales, TETERUM ha ideado este BOX totalmente reutilizable. Varios de los elementos que lo componen se extraen de la propia caja como son el punto de libro, los juegos relax y el posa vasos, entre otros. La selección de tés, pensada para favorecer la relajación, incluye la infusión Moment of Surrender, una infusión sin teína a base de Rooibos que ayuda a relajar el sistema muscular. Esta infusión, aromatizada con naranja, le da un toque de frescor. Contiene también chocolate y azahar cuyo toque dulce y cítrico constituyen la combinación perfecta para relajarse tanto antes como después de las fiestas navideñas. Asimismo, el Rooibos favorece un buen descanso por la noche y es beneficioso para el sistema inmunitario.
www.teterum.es



REGALA CANON EN NAVIDAD

La cámara arriba a la derecha: explora tu creatividad con fotos y vídeos. Capta sin esfuerzo originales imágenes con calidad de réflex digital y vídeos Full HD cinematográficos. Juega con los objetivos e inicia tu viaje fotográfico. Conéctate y comparte al instante tus imágenes con el mundo fácilmente mediante Wi-Fi.
P.V.P. 520€ (EOS 1300D + EF-S 18-55mm 3.5-5.6 IS II).

La cámara abajo a la derecha: entra en el apasionante mundo de la creatividad de las cámaras compactas de sistema de Canon. Da tu primer paso en la fotografía con objetivos intercambiables con la sencillez frente a ti y la potencia de Canon detrás. Una cámara compacta de sistema que combin el rendimiento de una réflex digital con una portabilidad sin esfuerzo. P.V.P. 439€ (EOS M10 + EF-M15-45mm F3.5-6.3 IS STM)

La impresora a la izquierda: impresión sencilla y rápida desde tu dispositivo móvil. Libera memoria en tu smartphone sin esfuerzo con impresiones de excelente calidad que duran toda la vida, gracias al dispositivo SELPHY más elegante. Una impresora fotográfica con Wi-Fi pequeña, elegante y portátil tan sencilla que todo el mundo puede utilizarla. P.V.P. 130€







Estilo de vida, cultura y gastronomía son los tres pilares sobre los que se fundamenta la revista Morrofino, el nuevo magazine de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España que acaba ser presentada en el Palacio de Cibeles de Madrid.

Con una tirada de 35.000 ejemplares y una periodicidad trimestral, sus contenidos se ofrecerán en español e inglés y su distribución será nacional a través de los restaurantes que pertenecen a la asociación que preside Adolfo Muñoz.

Morrofino se dirige a los profesionales de la hostelería y la restauración y también a un cliente genérico de nivel económico medio-alto y con una edad media en torno a los 35 años. La revista ofrecerá información de primera mano relativa a los personajes del momento para conocer sus gustos y preferencias respecto a la gastronomía. También tendrán cabida los más prestigiosos chefs de España, entre los que se encuentran los vinculados a los Restaurantes de Buena Mesa, con Soles Repsol, Premios Nacionales de Gastronomía y Estrellas Michelin, además de otros aspectos de la actualidad vinculados al arte de la buena mesa.. La portada del número 0 está dedicada al periodista Carlos Herrera.

MORROFINO

La revista de Restaurantes de Buena Mesa

Forma parte del proyecto Faros de España, puesto en marcha por el Ministerio de Fomento



ILLA PANCHA, el primer faro que se convertirá en hotel

El faro de Illa Pancha, situado en la cornisa atlántica gallega, junto a la costa de Ribadeo, será el primero de España que tendrá un uso hotelero, tal y como se puso de manifiesto en la Jornada "El faro como destino" organizada por el Ministerio de Fomento y a la que estaban invitados responsables de la materia de diversos países, entre ellos Irlanda, Reino Unido, Sudáfrica y Noruega.

Dentro del proyecto oficial Faros de España, está previsto que en 2017 el faro de Illa Pancha se convierta en un hotel de lujo con dos únicas suites. En este momento se está acometiendo la reforma del viejo faro de Illa Pancha sin que los trabajos afecten a la estructura del mismo, ya que ni siquiera se podrán abrir nuevas ventanas.

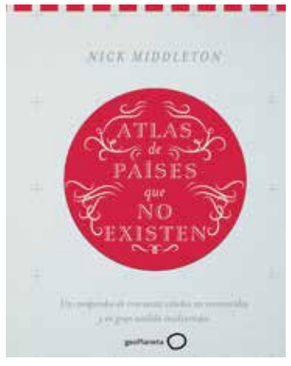
Aunque se está valorando y tramitando una decena de proyectos para usos hoteleros similares al de Ribadeo, en la actualidad, de los 187 faros existentes en España, medio centenar ya están siendo utilizados para usos alternativos, como centros de interpretación de la naturaleza, salas de exposiciones, etcétera.



Ficha técnica
Título:El gran imaginador o la fabulosa historia del viajero de los cien nombres
Autor: Juan Jacinto Muñoz Rengel
Número de páginas: 480
Editorial: PLAZA & JANES EDITORES
Precio: 17,9€

EL AUTOR DE "EL ASESINO HIPOCONDRÍACO" CONSOLIDA SU TRAYECTORIA CON ESTA AMBICIOSA NOVELA EN LA QUE AÚNA CON SORPRENDENTE ORIGINALIDAD LO FANTÁSTICO CON LO HISTÓRICO, Y EL HUMOR CON EL TERROR Y LA AVENTURA

Nikolaos Popoulos ha nacido dotado con una capacidad de ensoñación más allá de los límites de la naturaleza. Su verdadera vocación es ser escritor. Pero, como perseguido por una maldición, ve una y otra vez truncados sus planes, mientras es arrastrado a un épico viaje a los orígenes de la fábula y la ficción. Conocerá a legendarios corsarios y a los asombrosos piratas uscoques; se tropezará con la Condesa Sangrienta y con el gólem de Praga, inspiradores de los mitos de Drácula y del monstruo de Frankenstein, y trabará una íntima amistad con Miguel de Cervantes, antes de que se convierta en el genio más famoso de las letras universales. Pero ¿logrará al fin escribir una obra digna de su imaginación ilimitada?



Ficha técnica
Título: Atlas de países que no existen
Autor: Nick Middleton
Editorial: geoPlaneta
Número de páginas: 144
Precio: 24,95€

UN COMPENDIO DE CINCUENTA ESTADOS NO RECONOCIDOS Y EN GRAN MEDIDA INADVERTIDOS

Este Atlas no es realmente un "atlas" tal y como todos lo concebimos, Ni siquiera figuran en él los países convencionales. Su autor, el geógrafo británico Nick Middleton se limita a recoger cincuenta historias sorprendentes y muy ilustrativas sobre los no-países, países no reconocidos oficialmente pero que existen de verdad, y entre los que incluye desde "naciones en espera" hasta territorios que se han declarado independientes como una parodia con claras ambiciones personales, políticas o comerciales. 50 entidades únicas que nos plantean la posibilidad de que los países, tal y como los conocemos, no sean la única base legítima para ordenar el planeta.

Ficha técnica
Título: Himalaya
Autora:Tania Abitbol
Editorial: Lunwerg
Número de páginas: 224
Precio: 29,5 €

UN VIAJE FOTOGRÁFICO Y ESPIRITUAL QUE TRANSCURRE POR EL TERRITORIO MÍTICO DE LAS MONTAÑAS DEL HIMALAYA Y SE DETIENE CON SENSIBILIDAD EN LAS PERSONAS QUE LO HABITAN

Himalaya, el nuevo trabajo editorial de Tania Abitbol, es un viaje espiritual a la memoria de lo que alguna vez hemos sido, la madurez de un trabajo responsable con aquello que muestra, el respeto de las diversas luces, una carta de amor al silencio, ese que nos devuelve la belleza escondida detrás de cada fotografía, el mismo silencio que nos reconcilia con la humanidad para hacernos más sabios.

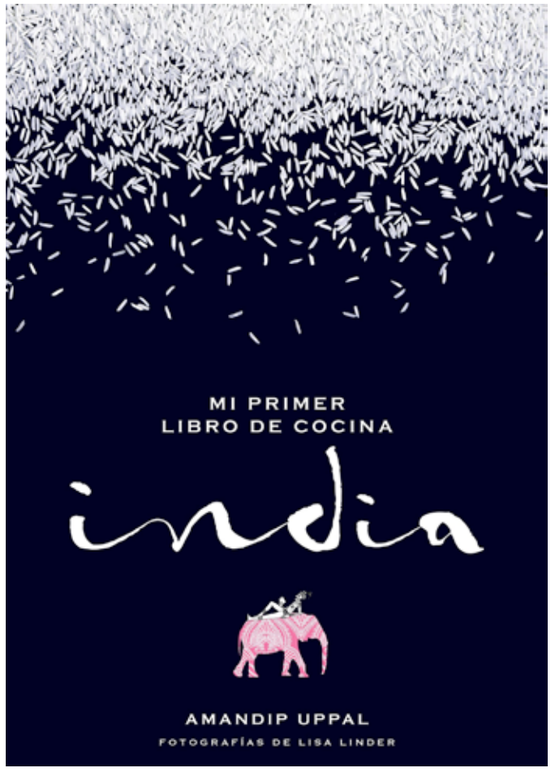




Ficha técnica
Título: Guadarrama - 50 excursiones que no te puedes perder
Autora: Marta Viladot Santalo
Número de páginas: 120
Editorial: LECTIO
Precio: 23,8 €

UNA GUÍA PARA CONOCER EL PARQUE NACIONAL DE GUADARRAMA

En esta guía os ofrecemos 50 rutas para conocer el Parque Nacional de Guadarrama y su entorno, desde los tranquilos paseos familiares hasta las primeras experiencias en alta montaña. Cuando hablamos de Madrid difícilmente pensamos en paisajes naturales de excepcional belleza y eso es, justamente, lo que tienen los habitantes de esta gran ciudad a no muchos kilómetros de sus casas. La sierra de Guadarrama es un privilegiado refugio de diversidad, que en junio de 2013 fue declarada Parque Nacional. De su paisaje destacan los circos y lagunas glaciares, como la de Peñalara; roquedos graníticos, como la Pedriza de Manzanares, y los extensos pinares. Con estos itinerarios, os adentraréis por unos paisajes únicos a muy poca distancia de la capital. La sierra de Guadarrama: tan cerca, tan imprescindible.



Ficha técnica
Título: Mi primer libro de cocina India
Autor: Amandip Uppal
Editorial: Lunwerg
Número de páginas: 256
Precio: 22,9€

UN MANUAL FÁCIL Y SENCILLO, DE USO COTIDIANO Y PARA TODAS LAS OCASIONES.

El gusto por la buena mesa es una característica común a todas las regiones de la India y un elemento esencial en su vida familiar y cultural. Mi primer libro de cocina india invita a compartir esta deliciosa experiencia a través de las mejores recetas tradicionales y contemporáneas: platos rápidos y sencillos de preparar, detallados paso a paso y acompañados de consejos, para que puedas sumergirte en el fascinante mundo de la gastronomía india y convertirte en un maestro del uso de las especias. Un viaje inolvidable para el paladar.







IBERIA EXPRESS RENUEVA SU ARMARIO

La tripulación de la aerolínea ya tiene nuevos uniformes diseñados por la firma El Ganso



Los tripulantes de la compañía Iberia Express han aparcado sus viejos uniformes y han abrazado con gusto los diseñados por la firma madrileña El Ganso. Más juveniles, más desenfadados, más frescos, más dinámicos… La nueva indumentaria de los más de 400 tripulantes de cabina que conforman el personal de vuelo de la aerolínea fue la destinataria de los elogios que se sucedieron insistentemente durante el acto de presentación de los nuevos diseños, que tuvo lugar en la Casa de las Alhajas de Madrid, en un multitudinario acto que estuvo presentado por la actriz Vanessa Romero.

La aerolínea se muestra orgullosa al presentar los valores y atributos representados en el patronaje de los modelos de El Ganso, con uniformes que suman el gusto por el detalle a otros valores, como la comodidad, la versatilidad y la elegancia. Según Eugenia Alonso, responsable del departamento de los tripulantes de cabina de Iberia Express y encargada del proyecto, "el objetivo era conseguir que nuestros tripulantes se sintieran perfectamente identificados con la imagen de Iberia Express, a la vez que totalmente cómodos en el desempeño de sus funciones. La alta calidad y flexibilidad de las prendas de El Ganso, unidas a su diseño innovador, joven y desenfadado, sin duda lo han conseguido".

Con su colaboración con Iberia Express, El Ganso ha levantado más el vuelo, si cabe, al llevar impreso su sello en todos los vuelos de la aerolínea de bajo coste. Nacida en 2004 en un pequeño comercio de la calle Fuencarral, esta empresa textil cuenta hoy con 128 locales en 10 países y tiene una facturación que ronda los 70 millones de euros.

Los nuevos uniformes, evidentemente, están diseñados en España y serán fabricados en distintos puntos de Europa con tejidos de alta calidad e inspirados en los colores corporativos tanto de Iberia Express como de El Ganso. En mujer, el uniforme está compuesto de un abrigo militar con detalles a color en puños, cuellos y forros a contraste; americana marino desestructurada, pantalón chino, cárdigan con detalles en rojo en los puños y en el bajo de la chaqueta, camisa, pañuelo y un vestido de capas tricolor en marino, rojo, amarillo y sobrefalda marino con detalles en rojo que fue la prenda estrella en el desfile de presentación de los nuevos modelos.

En hombre, el uniforme se compone de abrigo con el simbólico detalle tricolor en el bajocuello y forros, americana desestructurada, cárdigan marino, corbatas tricolor, camisa cuello italiano y pantalón caja alta con detalles en bolsillos.

Y es que la moda se ha aliado tradicionalmente con las aerolíneas para apuntar a lo más alto. Han sido muchos los diseñadores de primera fila que se han animado a vestir a los tripulantes de cabina de las grandes aerolíneas. Así, para Air France, han trabajado Christian Lacroix, Dior, Balenciaga, Patoy o Nina Ricci.

En España fue el diseñador Pedro Rodríguez el primero que en 1954 apostó por la feminidad en el atuendo de las azafatas de vuelo. Después, de 1972 a 1989 Elio Berhanyer firmó los nuevos diseños para la aerolínea española y a éste le siguieron Alfredo Caral y Adolfo Domínguez, quien introdujo el pantalón como prenda opcional para las azafatas.

El primer contacto entre Iberia Express y El Ganso se produjo en 2014, en un encuentro casual entre el consejero delegado de Iberia Express, Fernando Candela, y el cofundador de El Ganso Clemente Cebrián. Ése fue el germen de un proyecto que ahora ha llegado a su objetivo, después de muchas reuniones, ideas, pruebas de tejidos, proyectos, mucha ilusión y planes de colaboración que tenían como fin aportar valor a ambas entidades.

Iberia Express, filial de Iberia, opera rutas de corto y medio radio y aporta tráfico directo, además de alimentar la red de largo radio de Iberia. Es miembro de la alianza oneworld y, en 2015, ha sido la aerolínea low cost más puntual del mundo por segundo año consecutivo, según la consultora FlightStats.



TURKISH AIRLINES LANZA UN INNOVADOR VIDEO DE SEGURIDAD A BORDO CON EL FENÓMENO DE LAS REDES SOCIALES ZACH KING

Con el fin de mejorar la protección y la seguridad de los pasajeros durante sus vuelos, Turkish Airlines, mejor aerolínea de Europa durante seis años consecutivos según Skytrax, ha producido un nuevo video de seguridad en vuelo con el cineasta y fenómeno de las redes sociales Zach King como protagonista.
Con un significativo crecimiento en los últimos años experimentado en el número de viajeros que utilizan la aerolínea por primera vez y en clientes no regulares, Turkish Airlines, la aerolínea que vuela a más países que cualquier otra línea aérea, ha optado por aprovechar el ilusionismo para mejorar el nivel de seguridad a bordo. El objetivo principal del video es mantener la atención de los pasajeros durante la explicación de los importantes procedimientos de seguridad utilizando el poder de la magia.
https://youtu.be/9NqSg4dSBvI



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



SAUDIA AIRLINES LANZA DESCUENTOS DE HASTA UN 45% PARA VOLAR HASTA MAYO DE 2017

Gracias a esta promoción, los clientes de Saudia pudieron beneficiarse de hasta un 45% de descuento, reservando entre los días 1 y 14 de noviembre, para volar hasta el día 10 de mayo de 2017 (incluido).
Según María González Carmona, directora de Ventas y Marketing de Saudia para España y Portugal, "Queremos premiar a los pasajeros que vuelan frecuentemente con nosotros y animar a quienes no lo han hecho todavía para alentarles a viajar con una tarifa altamente competitiva". De esta manera, y con la paulatina incorporación de 63 nuevos aviones Boeing y Airbus a su flota, la compañía pretende aumentar significativamente la demanda y sus servicios ofertados como parte de su plan estratégico hasta 2020.
www.saudia.com

ETHIOPIAN AIRLINES TE DESCUBRE EL SECRETO DE LAS ISLAS COMORAS

Las llamaron las Islas de la Luna o Islas del Perfume y son uno de esos lugares aun perdidos en el mundo a los que el viajero no va, sino con los que el viajero se topa. Las Comoras tienen alma y tierra volcánica y están pobladas desde el siglo VIII.
Su archipiélago está formado por cuatro grandes islas, Gran Comora, Anjouan, Mohéli y Mayotte, (las tres primeras constituyen la Unión de las Comoras y la última pertenece a Francia), además de otros islotes menores, y se sitúan en el océano Índico, entre el norte de Madagascar y el norte de Mozambique.
Las islas Comoras son uno de los lugares más remotos del mundo y, por serlo, unos de los más puros. Es el paraíso que todos los viajeros se imaginan (incluyendo su soledad) y los clichés se quedan cortos ante la belleza de las islas. Por sus caminos, la esencia de la flor de cananga se mezcla con las palmeras y los plataneros de la zona. Las playas de arena blanca y el océano azul turquesa, ya un clásico de las vacaciones ideales, bajan del paraíso a la tierra en este lugar también lleno de junglas salvajes.
www.ethiopianairlines.com



LA MEJOR BODEGA A BORDO DE ETIHAD AIRWAYS

Volar con Etihad Airways es dejarse llevar por los cinco sentidos. Cada producto está elegido para que el huésped se sienta como en los mejores restaurantes del mundo. La bodega de Etihad Airways incluye una selección de los mejores champagnes, cervezas, licores y vinos para consumir a lo largo del viaje, tanto acompañando comidas o cenas como durante un momento de relax. La aerolínea ofrece un servicio tan personalizado que tienen Food and Beverage Manager con el fin de que los deseos de los pasajeros se hagan realidad. Es tal la atención al detalle que las cartas cambia cada tres meses y que ofrece variaciones para pasajeros que vuelan hacia el Oeste o hacia Oriente.
www.etihad.com



FINNAIR ABRIRÁ UNA NUEVA RUTA A ASTANÁ EN VERANO DE 2017

Finnair abrirá una nueva ruta a Astaná, la capital de Kazajistán, en verano de 2017. La aerolínea operará dos vuelos semanales entre Helsinki y Astaná entre el 20 de junio y el 11 de agosto del próximo año, coincidiendo con la celebración de la EXPO 2017 que comenzará en la ciudad en el mes de junio y estará dedicada a las energías futuras. Los vuelos de Finnair a Astaná serán operados con un Airbus A319 y tendrán una duración de 4 horas y 10 minutos. Las salidas desde Helsinki serán los martes y los jueves, y los regresos los miércoles y viernes. Finnair vuela diariamente desde Barcelona y Madrid, y cinco veces por semana desde Málaga, a Helsinki, la capital de Finlandia. Desde su hub, la compañía aérea ofrece excelentes conexiones desde Europa a los 17 destinos en los que opera en Asia: Pekín, Shanghai, Chongqing, Guangzhou, Hong Kong, Xi'an, Tokio, Osaka, Nagoya, Fukuoka, Seúl, Delhi, Singapur, Bangkok, Krabi, Phuket y Ho Chi Minh.
www.finnair.es



AIR FRANCE PRESENTA EL NUEVO NECESER PARA SU CLASE LA PREMIÈRE

Air France ofrece a sus clientes de su clase más selecta, La Première, un nuevo neceser de viaje exclusivo que contiene cosméticos Carita. El neceser, elegantemente decorado con la gama de colores de la "suite de alta costura" La Première y con el caballito de mar estampado símbolo de Air France, está rematado con los acabados más elegantes. Concebido como un verdadero regalo de alta gama, con el efecto decorativo de su lazo, ofrece a los pasajeros una cura de belleza en pleno vuelo gracias a una selección de cuatro cuidados de lujo de la marca Carita.
Funcional y lleno de emociones, este nuevo neceser contiene lo esencial para una puesta a punto de belleza, y también ofrece los cuidados necesarios para alcanzar un mayor confort. Pensado para que el cliente pueda llevárselo después del viaje, el neceser está disponible en dos colores a elegir y el diseño se renueva cada seis meses.
www.airfrance.com



LAS ACTIVIDADES MÁS DIVERTIDAS PARA NIÑOS A BORDO DE UN CRUCERO DE NORWEGIAN CRUISE LINE

Viajar con niños de distintas edades puede resultar complicado, pero no si viajas a bordo de los modernos barcos de Norwegian Cruise Line. Por este motivo, la naviera con su concepto único de libertad y flexibilidad en alta mar está perfectamente adaptada para ir con los más pequeños de la casa a sus barcos y así poder disfrutar tanto los padres como los niños. Hay programas de supervisión gratuita adaptados a cada edad, desde los 6 meses hasta los 17 años, con el fin de hacer del crucero una experiencia única.

1.**"Guppies"**: Bajo este nombre se le conoce a este programa, diseñado especialmente para bebés de 6 meses a dos años de edad, que ofrece hasta dos horas al día de diversión para ellos, siempre con supervisión parental, a bordo de todos sus barcos, incluyendo canciones infantiles, manualidades y juguetes varios. Además, el Norwegian Escape es el primer barco de la flota de NCL en el que se ofrece la primera guardería especializada para niños de 6 meses a 2 años a un costo pequeño, con servicio de cambia pañales y la opción de dar de comer al bebé, trayendo los padres su respectiva comida.

2.**Splash Academy**: Un espacio lleno de juegos y diversión, para los más grandes de la casa, especialmente pensado para entretener y desarrollar la creatividad de los niños entre los 3 y los 12 años. Las actividades varían dependiendo del grupo de edad y son, por ejemplo, tareas creativas, deportes, juegos, desafíos en equipo, artesanía y actividades con efecto sorpresa como la escuela de circo, talleres de pizzas y fiestas temáticas de piratas, vaqueros y espías. Los grupos de edades están divididos por franjas de edad para darles a cada uno de ellos la atención personalizada que se merecen: Turtles (3-5 años); Seals (6-9 años) y Dolphins (10-12 años).

3.**Entourage:** Los adolescentes también pueden disfrutar a bordo con el programa Entourage (13-17 años). Por un lado, cuentan con una zona exclusiva para reunirse: una moderna sala de día y una animada discoteca de tarde. Por otro lado, hay un sinfín de actividades que incluyen jugar a la Wii™, películas, fiestas, deportes, talleres de teatro, escuela de circo y fiestas en la piscina.

www.es.ncl.eu



COSTA CRUCEROS PRESENTA "SCUOLE DI MESTIERE", UN PROGRAMA DE FORMACIÓN PIONERO EN LA INDUSTRIA DE CRUCEROS

"Scuole di Mestiere" consta de una serie de talleres y masters diseñados con la participación de algunos de los colaboradores de Costa Cruceros, nombres reconocidos en todo el mundo por ser sinónimo de la excelencia italiana: Università del Caffè illy, Cantine Ferrari, Academia Barilla, CAST Alimenti – Escuela de oficios del gusto y la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG Pollenzo).
Gracias a este proyecto, a finales de 2016, Costa Cruceros habrá formado a más de 90 managers de a bordo, dándoles la oportunidad de familiarizarse con los valores, la visión, la profesionalidad, la calidad y el know-how de estos centros de excelencia. Esta iniciativa refuerza la ya consolidada alianza de Costa Cruceros con sus colaboradores y permite que todos los huéspedes de la compañía degusten el famoso espumoso Ferrari Trentodoc, los platos de pasta Barilla, el inconfundible illy blend y la deliciosa pizza elaborada con masa madre de la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Desde este año, la compañía cuenta también con la profesionalidad y experiencia de CAST Alimenti – la escuela de los oficios del gusto – para la formación y selección de sus reposteros de a bordo. **www.costacruceros.es**





NUEVO Y AUTÉNTICO: EL JAGUAR XKSS ORIGINAL HACE SU DEBUT MUNDIAL EN EL SALÓN DEL AUTOMÓVIL DE LOS ÁNGELES

Jaguar Classic ha presentado mundialmente en el Petersen Museum de Los Ángeles el primer Jaguar XKSS genuino que se ha fabricado en casi 60 años. El equipo de ingeniería de Jaguar Classic ha creado este impresionante XKSS con un acabado en color Sherwood Green como anticipo a la producción de nueve vehículos que se entregarán a clientes de todo el mundo en 2017.
A menudo considerado como el primer `supercar´ del mundo, Jaguar creó en su día el XKSS como una versión para carretera del D-Type ganador de Le Mans, que se construyó entre 1954 y 1956. Un año después, en 1957, nueve vehículos destinados a exportarse a Norteamérica quedaron calcinados en un incendio en la fábrica Browns Lane de Jaguar en los Midlands británicos, por lo que finalmente sólo se construyeron 16 unidades de las 25 previstas del XKSS. Hace unos meses, Jaguar anunció que su división Classic fabricaría los nueve deportivos XKSS `perdidos´ para un selecto grupo de clientes y coleccionistas de prestigio. El nuevo y exclusivo XKSS presentado en Los Ángeles es el resultado de 18 meses de investigación y se utilizará como prototipo para la fabricación de las nueve réplicas.
www.jaguar.com

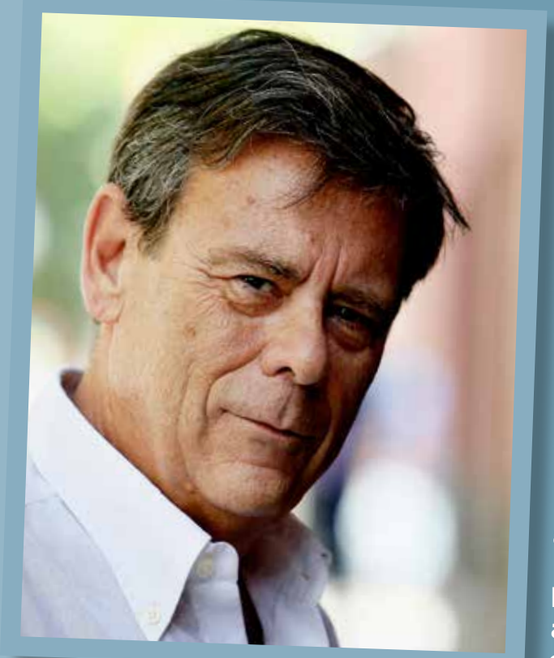
JAGUAR LAND ROVER CONFIRMA UN FUTURO MÁS ECOLÓGICO EN EL SALON INTERNACIONAL DEL AUTOMÓVIL DE LOS ÁNGELES

Jaguar Land Rover ha presentado su primer vehículo eléctrico, el Jaguar I-PACE Concept, junto al nuevo Land Rover Discovery en el Salón del Automóvil de Los Ángeles.
Jaguar Land Rover quiere fomentar un futuro más ecológico con un plan estratégico que incluye motores de gasolina y diésel ultra eficientes, vehículos eléctricos de batería, vehículos híbridos enchufables y vehículos semihíbridos. Para 2020, la empresa ofrecerá a sus clientes la opción de electrificación en la mitad de sus nuevos modelos, según ha confirmado el Dr. Ralf Speth, CEO de Jaguar Land Rover.
El Jaguar I-PACE Concept es un vehículo de alto rendimiento de cinco plazas que combina la silueta de un súper vehículo con el rendimiento de un deportivo y el espacio de un SUV. La versión de producción en serie se presentará a finales de 2017 y llegará a las carreteras en 2018. Se anticipa una autonomía de más de 500 km según el ciclo NEDC (354 km según la EPA).
El nuevo Land Rover Discovery se presenta en Norteamérica para continuar una historia de 27 años de innovación. Jaguar Land Rover está a la cabeza de la revolución en ingeniería de software con la transformación de los engranajes a los códigos. Prueba de ello es la inversión en ingeniería eléctrica, que se ha triplicado en los últimos cinco años de 99 a 301 millones de libras.
www.jaguarlandrover.com

Anda el Gobierno dándole vueltas a subir el IVA de la hostelería, como si nos sobraran turistas y foráneos

¿MÁS IVA?

Anda el Gobierno dándole vueltas a subir el IVA de la hostelería del 10 al 21 ó 23 por ciento. Qué ocurrencia. Resulta que es el turismo la primera fuente de ingresos de la economía española, que tenemos la suerte de beneficiarnos de la crisis de seguridad en los países árabes, que batimos records de visitantes año tras año y, para valorarlo y agradecerlo, tratan de aumentar los precios de estancias y gastos hosteleros. Como si no hubiera surgido una importante competencia con el Brexit, que ha desplomado la libra inglesa y atrae mucho turismo a Gran Bretaña. Como si nos sobraran turistas y foráneos. Esos romanos están locos.



Una cosa es que se aumenten los impuestos a determinados productos, sean el alcohol, el tabaco y las gasolinas, y en contraprestación se hable de bajar el IVA cultural del 21 al 10% (aun así seguiría siendo mayor que en la mayoría de los países de nuestro entorno), y otra muy distinta es que traten de poner un palo más en la rueda del turismo. Parece una de esas decisiones sin cabeza de un gobierno que lleva cinco años descabezado y sin alma. Pero... tranquilidad, podría ser peor; o si no que se lo pregunten a los norteamericanos; y dentro de unos meses a los franceses.

Estos chicos de La Moncloa y sus sucursales son un arma de destrucción mas-iva. Para algo que va bien, quieren ponerle piedrecitas en los zapatos. Y no es para dedicar esos pluses económicos a Investigación, Desarrollo e Innovación, que sería algo bueno. No; se trata de cumplir los objetivos de déficit sin despedir asesores gubernamentales ni bajar sueldos de altos cargos.

Siempre cargan sobre lo mejor, a ver si lo embadurnan un poco. Lo dicho, no son romanos, pero están igualmente locos, que diría Asterix.

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