top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VIII Nº 74 enero 2017



· TOKIO
ASOMBROSA CAPITAL NIPONA

· PERÚ GASTRONÓMICO
LA TIERRA DE LOS MIL SABORES

· NICARAGUA
LOS "PERJÚMENES" DE CENTROAMÉRICA

NORUEGA
NATURALEZA EN ESTADO PURO

¡¡¡¡¡ SORTEO !!!!!

VIAJE A ISLA MAURICIO CON LONG BEACH Y AIR MAURITIUS PARA DOS PERSONAS

5 NOCHES EN EL HOTEL LONG BEACH GOLF & SPA RESORT EN RÉGIMEN DE MEDIA PENSIÓN
+ BILLETES DE AVIÓN EN CLASE TURISTA IDA Y VUELTA



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, Juan Echevarría, Cristina Morató, María Piedimonte, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Oilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez

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

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

EDITA
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
Noruega. Juan Echevarría

Siguenos en las redes sociales

Ahora que son pocos los que creen en el futuro del papel, desde *top*V!AJES apostamos por dar una nueva oportunidad a Gutenberg

VISADO DE ENTRADA

Ahora, en papel

La llegada de 2017 marca un nuevo hito dentro de la pequeña historia de *top*VIAJES. Porque el inicio del octavo año de andadura de la revista que en 2010 se convirtió en la primera publicación de viajes exclusivamente digital va a pasar, llegado al número 74, por la imprenta.

Resulta paradójico que este paso adelante de la revista suponga en realidad recuperar un soporte por el que se apuesta poco en estos tiempos cibernéticos, internáuticos y virtuales. Ahora que al papel se le pronostica un futuro más negro que los agujeros esos del espacio se nos ha ocurrido dar una nueva oportunidad a Gutenberg. Somos así.

Aunque, eso sí, nos estrenamos en el soporte de papel pero mantenemos viva la edición digital, que es la que nos ofrece la posibilidad de llegar a más lectores, no solo de España sino de países tan lejanos como Vietnam o Australia, tan exóticos comoTahití, Kenia o India, tan hermanos como México, Puerto Rico o Argentina o tan próximos geográficamente como Portugal, Marruecos o Francia.

Hemos dado este paso animados por muchos lectores y amigos relacionados con el mundo del viaje, desde colegas de la profesión periodística hasta representantes de oficinas de turismo y de cadenas hoteleras, pero sobre todo por el empuje que supone contar con los excelentes compañeros de aventura que cada mes hacen posible que topVIAJES avance en su camino.

Contar en la relación de nombres que figura en el staff con personajes como Manuel Charlón, Pilar Arcos, Gabriel Carreño, Manena Munar, Fernando Pastrano, Cristina Morató, Pilar Ortega y Antonio Gómez Rufo es un lujo que muy pocas publicaciones —por no decir ninguna— pueden permitirse. Un equipo formado por grandes estrellas del periodismo en el que el entrenador poco tiene que hacer ni decir. Cada uno juega en el puesto que quiere y a su manera para dar como resultado unos reportajes y artículos que constituyen la unidad armoniosa que es esta revista.



He dejado para el final mi reconocimiento a la editora, Ana Reino, auténtica promotora y artífice de que este proyecto nacido en plena crisis hoy dé un nuevo paso en su trayectoria, y a Mónica Pérez, la redactora multifunciones que brega cada mes para sacar adelante la confección de topVIAJES.

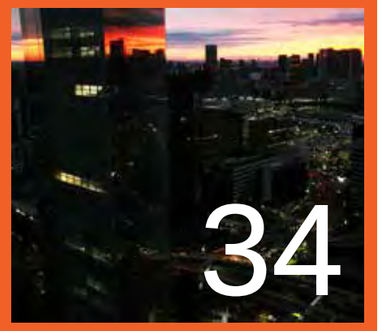
JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES
delmoral@topviajes.net

"Un viaje enseña más que cien libros". JESÚS FERNÁNDEZ SANTOS, escritor, articulista y crítico de cine (Madrid 1926-1988)
[Frase extradída de su novela *El griego*]



08 LOS "PERJÚMENES" DE CENTROAMÉRICA

Nicaragua es tierra de volcanes y lagunas, de guerras e inundaciones, de fuego y agua, que apuesta por un turismo inteligente y sostenido.



34 CALLEJEANDO POR LA CAPITAL NIPONA

El Tokio es una de las ciudades más sorprendentes que se puedan visitar. Sus calles reúnen tradiciones, vanguardismo y transgresión a partes iguales. Un lugar en el que conviven el kimono y los manga es todo menos corriente.



66 LA TIERRA DE LOS MIL SABORES

Viajamos a Perú para descubrir los secretos de su rica y variada gastronomía, fusión entre Oriente y Occidente. Una cocina reconocida internacionalmente.

Y ADEMÁS... 03 VISADO 06 SORTEO 80 NORUEGA 100 HOTELES 116 GASTRONOMÍA 140 ENOLOGÍA 142 BAZAR 146 PISTAS 152 AEROLÍNEAS 154 KILÓMETRO CERO

Este número 74 de topVIAJES es especial por varios motivos. En primer lugar porque iniciamos un año más con las mismas fuerzas e idénticos ánimos que cuando nació esta revista de viajes digital, en 2010. Pero sobre todo porque hemos decidido dar el paso de trasladarla al papel. Sí, este número 74 digital es, al mismo tiempo, el número uno de topVIAJES impreso. Supone un nuevo reto para cuantos formamos parte del equipo que, mes a mes, trabaja para dar contenido a esta publicación que puedes leer en el ordenador, en la tableta o el móvil, pero ahora también en papel. Una revista que existe gracias a quienes aparecen a la derecha de estas líneas, firmantes de los textos y fotografías que publicamos en cada una de las revistas. Un equipo de profesionales irrepetible.



GABRIEL CARREÑO
Aprendiz de muchas cosas y maestro de nada, solo viaja por el placer de descubrir e interpretar. Quizá por ello se hizo periodista revisando de niño los papeles escondidos de su familia y seguro que por ello dejó de serlo en alguna redacción de algún medio al borde de la bancarrota. En la actualidad vive en el campo y se dedica a labores menos creativas, pero más sosegadas, que le permiten cumplir algunos de sus viejos sueños viajeros. Y son muchos...



MANUEL CHARLÓN
Desde1985 ha ejercido de redactor gráfico de la información diaria en distintos periódicos. En 1991 descubrió descubrió el mundo del reportaje y se centró en los viajes, empeñado en enseñar a los demás el mundo por descubrir. Ha publicado en revistas de viajes tanto nacionales como internacionales y en la actualidad colabora en el programa Gente Viajera de Onda Cero y es Profesor en el Mastér de Periodismo cultural de la universidad San Pablo CEU. Su filosofía: ver para contar.



FERNANDO PASTRANO
Ejerce el periodismo desde 1970. Especialista en Política Internacional, fue el primer corresponsal de un periódico español en China (1985-86). En los últimos años se ha centrado en el periodismo de turismo y viajes, "mucho más gratificante que el político", dice. En este campo escribe dos blogs: "Orientaciones": www.abc.es/blogs/orientaciones/ y "Mamá quiero ser turista": www.mamaquieroserturista.wordpress.com/ Colabora en topVIAJES desde su número 1.



PILAR ARCOS
Desde 1980 colabora en diversos medios de prensa como fotógrafo *free lance*, especializándose en reportajes turísticos. Durante 1985 y 1986 residió en Pekín (China) donde trabajó en la versión española de la revista China Reconstruye. Colabora en topVIAJES desde su número 1.



PILAR ORTEGA
Periodista de Cultura y Viajes, ha desempeñado su profesión básicamente en tres diarios nacionales (El Mundo, La Razón y YA) donde ha escrito de literatura, arte, teatro, historia y viajes. Sus dos grandes destinos fueron la Antártida, donde estuvo 15 días a bordo del Hespérides, y Ucrania, de donde llegaron sus dos hijos. Es autora de las guías de Ecuador, Bolivia y Costa Rica de Anaya Touring. Están la actualidad, tiene un proyecto editorial que enlaza los viajes con la literatura.



CRISTINA MORATÓ
Periodista, escritora y gran viajera, ha recorrido el mundo desde muy joven, especialmente América y África, donde fue cooperadora sanitaria, compaginándolo con la dirección de programas de televisión. Entre sus libros destacan Las reinas de África, Las damas de Oriente, Cautiva en Arabia y Reinas malditas. Es miembro fundador de la Sociedad Geográfica Española y pertenece a la Royal Geographic de Londres.



MANENA MUNAR
Escritora y fotoperiodista colabora con diversos medios en el sector del turismo y ha escrito dos novelas *Y Soplará el Amijan* y *Sol de Invierno*. Es premio de turismo checo por los reportajes publicados en 2007 y ha obtenido el galardón Zlota Penkala (Pluma de Oro) por su contribución periodística al Turismo Croata en España en 2014. En la página www.laventanademanena.es escribe y publica sus fotografías.



ANTONIO G. RUFO
Nacido en Madrid es autor de numerosas novelas, traducidas a distintas lenguas, entre ellas *Madrid (la novela)*, *La camarera de Bach*, *La abadía de los crímenes*, *La noche del tamarindo*, *El secreto del rey cautivo* (Premio Fernando Lara, 2005) y *Las lágrimas de Henan*. Es vicepresidente de la Asociación de Escritores de España (ACE), guionista del director Luis G. Berlanga y autor y director teatral.



CARMEN G. BENAVIDES
Periodista, fotógrafa y editora ha desempeñado su trabajo en gabinetes de prensa, agencia de comunicación, revistas y prensa diaria cubriendo acontecimientos de la vida política, de la actualidad, cultural, deportes y Casa Real. Ha sido editora gráfica en revistas de ámbito nacional. Actualmente realiza y produce reportajes de viajes, culturales y entrevistas multimedia.



JUAN ECHEVARRIA
El fotógrafo Juan Echeverría se inició como reportero cubriendo la información gráfica de eventos políticos, deportivos y culturales, pero la magia de África acabó atrapándole y dedicó años al inmenso continente. Premios: retrato del año (1997) y finalista europeo Kodak European Portrait Gold Award; pero más allá de los galardones y exposiciones, busca un nuevo lugar que fotografiar. www.juanecheverria.com

SORTEO











AIR MAURITIUS

topVIAJES

Long Beach Golf & Spa Resort - Mauritius SUN Resorts

TE INVITAN A

Cinco noches en régimen de media pensión (desayuno y cena; bebidas no incluidas) en el hotel LONG BEACH GOLF & SPA RESORT en habitación doble + vuelos en clase de turista desde Madrid con Air Mauritius para dos personas *

www.airmauritius.com & www.longbeachmauritius.com

*Tendrá validez de marzo 2017 hasta marzo de 2018. El premiado se hará cargo de las tasas de los vuelos. Excluidas las fechas de alta temporada: navidad, verano y semana santa.

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de un viaje a ISLA MAURICIO. 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 4 de febrero de 2017. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

NICARAGUA

LOS “PERJÚMENES” DE CENTROAMÉRICA

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



Una de las isletas privadas de Granada.

Esta tierra de volcanes y lagunas, de guerras e inundaciones, de fuego y agua en definitiva, puede resurgir de sus cenizas si sabe utilizar todos sus tesoros geográficos y humanos en favor de un turismo inteligente y sostenido



En 1524 Francisco Hernández de Córdoba fundó las primeras dos ciudades de Nicaragua: Granada y Santiago de los Caballeros de León. Durante la Época Colonial Nicaragua formó parte de la Capitanía de Guatemala, que comprendía los territorios que van de Costa Rica hasta Chiapas (México). Hasta la independencia en 1821, e incluso algunos años después, se construyeron muchas casas de estilo colonial, que hoy, debidamente restauradas, constituyen uno de los grandes atractivos turísticos. A la izquierda el patio con fuente del restaurante "Al Carbón", uno de los mejores de León.

Cuando a mediados de los 70 la canción "Son tus perjúmenes, mujer" de Carlos Mejía Godoy y los de Palacagüina llegó a los primeros puestos de lo que entonces se llamaban "hit parades" (listas de éxitos), la verdad es que en España sabíamos muy poco de Nicaragua. Los periódicos empezaron a dedicarle más espacio a este país centroamericano cuando estalló la Revolución Popular Sandinista en julio de 1979, protagonizada por el Frente Sandinista de Liberación Nacional (FSLN, llamado así en memoria de Augusto César Sandino, líder de la resistencia nicaragüense contra Estados Unidos), movimiento que acabó con la dictadura de Anastasio Somoza.

Carlos Mejía Godoy fue la cara más amable del FSLN. Simpático y dicharachero, cuentan que quiso tomar el fusil para liberar a su patria, pero que los dirigentes sandinistas lo convencieron para que no dejase la música, el campo en el que podía servir mejor a la revolución. Así nació su ya legendario LP "Guitarra armada" **www.youtube.com/watch?v=4EkKSItiv94**, once piezas compuestas por él y su hermano Luis Enrique en las que se explica de forma muy sencilla ("en puro estilo chapiollo, para que el pueblo agarre bien la movida") como utilizar las armas confiscadas al ejército del dictador. La cinta se transmitió tantas veces por Radio Sandino que todo el mundo sabía, por ejemplo, que el calibre del fusil Garand era de 30.06, o las diferencias entre las balas incendiarias y trazadoras.

La última canción es el Himno de la Unidad Sandinista ("Rojinegra bandera nos cobija. ¡Patria libre vencer o morir!") más popular incluso que el himno nacional.

Y en eso llegó Carlos Mejía Godoy y nos confesó que los "perjúmenes" de la mujer son los que le "sulibeyan". **www.youtube.com/watch?v=MmHooNcC7rg**

CASA DE LOS MEJÍA GODOY

Cuando visité Nicaragua por primera vez, en el 2000, era de visita obligada, casi religiosa, la Casa de los Mejía Godoy, una especie de mesón en el barrio Colonial Los Robles donde se podía comer y beber muy bien, y todos los sábados el incombustible Carlos con los de Palacagüina nos recordaba de la mano de Clodomiro el Ñajo a qué huelen los perjúmenes de la mujer de Nicaragua, Nicaragüita **www.youtube.com/watch?v=yp7-nWsIZe0**. En diciembre de 2016 el local sigue abierto, pero Carlos (73 años) ya no se prodiga dema-



Nicaragua es un paraíso para los amantes de las aves. La abundancia de pájaros es tal que la Guía Ilustrada de Aves de Nicaragua constata la existencia de 757 especies.
A la izquierda, un zopilote de cabeza roja o zonchiche (una especie de buitre) vuela junto al Concepción, el volcán con el cono más perfecto de Centroamérica.

El tejado enjalbegado de la catedral de León. Al fondo el volcán Concepción.



El Árbol de la Vida
Es una estructura de metal en forma de árbol que aparece repetida por toda Managua. A falta de otros atractivos turísticos, a la primera dama, Rosario Murillo Zambrana, se le ocurrió que la capital podría cubrirse de estas curiosas esculturas (algunos los llaman socarronamente arbolatas) cuajadas de bombillitas.

Y se las encargaron a una empresa privada, que según algunos medios locales pertenece a la familia del presidente Daniel Ortega.

No hay que ser muy avispado para darse cuenta de que están copiadas del célebre árbol dibujado por el austriaco Gustav Klimt (1862-1918) a principios del siglo XIX (foto superior). Pero también podría ser que su autor se hubiera fijado en otro árbol del artista australiano Timothy Parish, creado en 2008, y también inspirado en la obra de Klimt.



El Árbol de la Vida es una estructura de metal que aparece repetida por toda la ciudad de Managua

siado. Nicaragua ha cambiado, pero no tanto.

Los sandinistas perdieron las elecciones en febrero de 1990, pero las volvieron a ganar en 2006. Diez años en los que ha vuelto a gobernar Daniel Ortega, diez años en los que Nicaragua avanza poquito a poco.

EMPOBRECIMIENTO DE NICARAGUA

Las catástrofes naturales y las guerras han golpeado secularmente a Nicaragua contribuyendo de manera decisiva al empobrecimiento de esa entrañable tierra, potencialmente tan rica. En 2000 hacía solo dos años que el huracán Mitch había hecho retroceder la economía del país al menos veinte años. Sin embargo había (y sigue habiendo) una pequeña luz al final del túnel. Esta tierra de volcanes y lagunas, de guerras e inundaciones, de fuego y agua en definitiva, puede resurgir de sus cenizas si sabe utilizar todos sus tesoros geográficos y humanos en favor de un turismo inteligente y sostenido.

El 24 de noviembre pasado un terremoto de magnitud 7 se produjo en el Océano Pacífico frente a las costas de El Salvador y Nicaragua. Afortunadamente los daños no fueron cuantiosos y el temido tsunami no llegó a producirse. Pero tras la tempestad siempre llega la calma y el pueblo nicaragüense, que domina el arte de poner buena cara al mal tiempo, intenta salir de la crisis con todos los medios a su alcance. El turismo, la llamada "industria sin chimeneas", puede que sea el camino más corto para conseguirlo.

PAÍS QUE MENOS INVIERTE EN TURISMO

El 3 de Octubre de 2000 "Bolsa Turística" se quejaba de que Nicaragua era el país centroamericano que menos invertía en promoción turística, según un estudio de la Gerencia de Proyectos Turísticos. Mientras que Guatemala gastaba entonces 7 millones de dólares en dar a conocer su país en el extranjero; Costa Rica, 5; Panamá, 4; y Honduras, 2; Nicaragua sólo invertía un millón. Sin embargo, la misma publicación se hacía eco una semana antes del "crecimiento dinámico" del sector turístico en Nicaragua. "En tres años el país ha logrado posesionarse del concepto turístico de la cultura nicaragüense".

Frente a los colosos caribeños y a Costa Rica, destinos turísticos consolidados en la región, Nicaragua tiene que arrastrar el handicap de partir prácticamente de cero en esta materia, pero con la ventaja de haber aprendido en cabeza ajena los errores de masificación cometidos por otros países especialmente en los años setenta y ochenta.

En los últimos años las autoridades de Nicaragua están fomentando significativamente la industria turística que, a falta de



Arbolatas luminosas

Según va descendiendo el avión al aeropuerto de Managua ya se ve el primer Árbol de la Vida (arbolatas los llaman popularmente). En toda la ciudad hay docenas, especialmente en las rotondas y grandes avenidas. El primero apareció el 19 de julio de 2013, aniversario del triunfo de la Revolución Sandinista, y era de color amarillo. Hoy los hay de todo los colores. Al final de la Avenida Bolívar (foto de arriba) flanquean a la efigie verbenera del ex presidente venezolano Hugo Chávez.



La ciudad de Granada no es sólo una joya colonial, sus cerca de 400 isletas en el lago de Nicaragua, o Cocibolca, cubiertas de espesa vegetación y habitadas por multitud de pájaros tropicales y algún que otro mono, ofrecen un agradable espectáculo ecológico









datos oficiales, en 2016 ha registrado la llegada de más de 1,5 millones de turistas extranjeros (solo el 1% fuimos españoles), lo que representaría un crecimiento del 6 % en relación al año pasado, según estimaciones de la Cámara Nacional de Turismo de Nicaragua (Canatur).

MANAGUA

A los nicas les gusta repetir que su país conserva los vestigios culturales del pasado como ninguno otro en el área centroamericana. Puede que sea verdad. Sin embargo, Managua, la capital, no es el mejor lugar para comprobarlo.

Conocida como “La novia de Xolotlán”, la capital con casi dos millones de habitantes no dispone de demasiados atractivos turísticos. Hasta tal punto esto es así que alguien la ha incluido entre las ciudades menos atractivas del mundo: “Pobre Managua, mi amada ciudad fea, ciudad sin centro, sin personalidad, despeinada y sin cartera; ciudad indocumentada, atrapada en un bestiario de testosteronas y caprichos. Inconclusa…” Sin duda el poeta managua Emila Persola exageraba al decir esto, pero también es cierto que su ciudad natal no destaca precisamente por su belleza. Es más que probable que el viajero entre en el país por la capital. Permanezca en ella el tiempo justo para reponerse del seguramente largo viaje en avión, que si ha tenido la mala fortuna de hacer escala en Miami habrá resultado especialmente tedioso. (Las autoridades aeroportuarias de la ciudad de Florida no facilitan en nada la labor del trasbordo o tránsito).

En el ruinoso centro histórico de Managua, destrozado por los terremotos (el último en 1972) y por la desidia unida de sus gobernantes y habitantes, está la Plaza de la Revolución, con la vieja Catedral que se cae literalmente a pedazos, pero que sigue siendo con ventaja un edificio mucho más elegante y señorial que la desafortunada catedral nueva, horroroso almacén del más puro estilo kitsch.

Espere el viajero a que se ponga el sol, con la oscuridad y el frescor vespertino Managua gana mucho. Encamine entonces sus pasos hacia el malecón, reconstruido a orillas del lago Xolotlán, también llamado Lago de Managua. A lo largo del puerto Salvador Allende se han reproducido algu-

Cinco imágenes de las isletas en el lago de Nicaragua, o Cocibolca. Arriba una de las barcas que lleva a los turistas de excursión y otra de un lugareño que se dedica a la pesca. Una pareja de monos de cara blanca, y nenúfares. En la pág. de la derecha, una de las isletas de propiedad privada.

Desde la distancia, la catedral de Granada parece emerger entre el bosque a orillas del lago.



Alfar de San Juan de Oriente.



Catedral de Granada.



“El misionero que araba sobre el mar”

La iglesia parroquial de San Juan del Sur es un edificio sencillo y lleno de color. Allí llegó a finales de los años 60 un cura español de Les Roces, Asturias, que enseguida sintonizó con las necesidades del pueblo campesino, e influido por la Teología de la Liberación se convirtió en guerrillero contra la dictadura de Somoza.

Este “misionero que araba sobre la mar” **www.youtube.com/watch?v=9e4oIbwpwOY**, en verso de Carlos Mejía Godoy, decepcionado por la jerarquía católica, llegó a la conclusión de que la violencia era el único medio que podría liberar a los oprimidos. Murió en 1978 en un enfrentamiento con la Guardia Nacional.

El “Comandante Martín”, el “Cura Sandinista”, es recordado hoy en una placa colocada sobre los muros azules que rodean su parroquia.



Gaspar García Laviana fue el párroco de San Juan del Sur. Sacerdote y guerrillero, murió en un enfrentamiento con la guardia de Somoza en 1978

nas estancias de las casas de Augusto César Sandino y de Rubén Darío. Y próximamente se alzarán reproducciones de las principales catedrales de otras ciudades del país y un centro de atracciones dotado con un hotel, centro comercial, once restaurantes, parque acuático, marina y salas de cine.

Aquí también podrá ver un buen número de los llamados Árboles de la Vida que se iluminan por la noche. (Ved despiece en págs. 14 y 15).

GRANADA

Pero si lo que busca son vestigios coloniales, mejor pásese por Granada (120.000 habitantes). Esta ciudad sobria y elegante, conocida como “la Gran Sultana”, fue fundada en 1524 por el conquistador español Francisco Hernández de Córdoba, de cuyo apellido la devaluada moneda nicaragüense toma su nombre. La mejor manera de conocer esta y cualquier otra ciudad del mundo suele ser a pie. En la Granada nicaragüense, sin embargo, hay una forma mejor: en sus sus típicos coches de caballos que recuerdan a las viejas calesas madrileñas de principios del siglo pasado.

La Plaza Central, escenario de varias películas de época, rodeada por la Catedral, el Ayuntamiento y la Casa de los Tres Mundos, son algunos de los principales lugares de interés, así como las edificaciones religiosas: iglesia y convento de San Francisco y las iglesias de La Merced, Guadalupe y Xalteva.

LEÓN

Decir León en Nicaragua es como decir Rubén Darío. Conocida como “la Ciudad Metropolitana” (210.000 habitantes) fue capital de Nicaragua durante 200 años. Para muchos, es la localidad que conserva mejor su estilo colonial. Su catedral guarda interesantes obras maestras de la pintura, así como las tumbas de destacados nicaragüenses, entre ellos Rubén Darío (hijo predilecto de la villa). León es sin duda la ciudad del ínclito Rubén, en ella vivió y murió, y muy cerca de allí nació. Visitar su casa museo es como adentrarse en el túnel del tiempo. En el barrio de Subtiava y en la iglesia de San Juan Bautista se aprecian las raíces indígenas. San Felipe, Laborío, Subtiava y San Juan poseen en sus mansiones coloniales interesantes balcones de hierro forjado y frescos patios cuajados de plantas en los que todavía se huele la colonia española.

RUINAS DE LEÓN VIEJO







Mayoritariamente mestizos

Las etnias están muy mezcladas en Nicaragua. De los 6 millones de personas que viven en el país, la mayor parte (69%) son mestizos, seguidos por los criollos de origen europeo (17%), descendientes de españoles y alemanes. Los negros provienen sobre todo de Jamaica, y se han mezclado con los indígenas. Los principales grupos autóctonos son los misquitos, mayangnas o sumos y ramas.





San Juan del Sur, a orillas del Pacífico, es uno de los principales destinos turísticos gracias sobre todo a sus playas



Hacia el noroeste de León, en las faldas del Volcán Momotombo, se encuentran las ruinas de León Viejo, declaradas patrimonio de la humanidad. Hoy podemos ver lo que la lava del volcán dejó intacto e imaginar antiguos esplendores desaparecidos. Muy cerca, están los hervideros de San Jacinto, antesala del infierno, donde espectaculares fumarolas volcánicas emergen de manantiales de aguas ferruginosas con propiedades medicinales. Y ya que nos hemos topado con el fuego, es momento adecuado para recordar al viajero que, como complemento a las reliquias culturales, Nicaragua le ofrece una naturaleza casi salvaje, casi virgen. De algo tenía que servir la escasez de infraestructuras. Frente a la masificación turística de otras regiones no muy lejanas, Nicaragua posee dos de las mayores riquezas de la humanidad: el fuego y el agua. Fuego que da origen a sus 24 volcanes, agua repartida en incontables ríos, riachuelos y torrentes, lagos y lagunas, de los que se nutren extensas masas forestales verdes y sus extraordinarios bosques tropicales húmedos.

VOLCÁN MASAYA

A sólo 23 kilómetros de la ciudad de Masaya se encuentra el volcán que lleva su nombre, también conocido por el nombre indígena de Popogatepe ("Montaña que arde"), el único de Nicaragua al que se puede llegar por carretera pavimentada hasta el mismo borde de su cráter. Desde la barrera de piedra que bordea el cráter se observa un panorama impresionante: el magma hirviendo en el centro del enorme agujero negro y espesas fumarolas con olor a azufre que se elevan hacia el cielo. Entre ronquido y ronquido del volcán, se puede escuchar el alegre parloteo de toda una colonia de periquitos verdes (chocoyos) que anidan en las paredes interiores del cráter. Hay gustos para todo.

La ciudad de Granada no es sólo una joya colonial, sus cerca de 400 isletas en el lago de Nicaragua, o Cocibolca, cubiertas de espesa vegetación y habitadas por multitud de pájaros tropicales (oropéndolas, chichiltotes, toches…), ofrecen un agradable espectáculo ecológico y pueden ser una interesante excursión para comer en alguno de sus restaurantes al aire libre. Ometepe ostenta el récord de ser la isla más grande del mundo situada dentro de un lago. Además está formada por dos volcanes, el Maderas y el Concepción, y este último pasa por ser el volcán con el cono más perfecto de toda Centroamérica. Por si todo esto no fuera motivo suficiente para una visita, sepa el viajero que muy cerca de Ometepe se encuentra el Parque Nacional Isla Zapatera.

VOLCÁN MOMBACHO

El volcán Mombacho está situado a 10 kilómetros de Granada y a unos 60 de Managua. Gracias a la reserva natural creada en él, se ha abierto kilómetro y medio de senderos por los que es fácil dar caminatas sumergido en una espesa vegetación por la que revolotean centenares de mariposas y algún que otro colibrí.



Arriba, parte de la larga playa de San Juan del Sur vista desde el mirador del Cristo Redentor. A la derecha, la desembocadura del río San Juan del Sur en una playa que, a pesar de ser una de las más frecuentadas de Nicaragüa, todavía no sufre los estragos de la masificación turística.

La colorida fachada de la iglesia de San Juan Bautista, en la plaza del barrio indígena de Sutiaba de León.







Habanos nicas
A.J. Fernández es una de las fábricas de tabacos de Estelí. Sus dueños ya van por la tercera generación desde que el abuelo salió de Cuba y se trajo varias matas de Vuelta Abajo con las que había elaborado los famoso habanos San Lotano. En esta factoría trabajan 650 personas que producen unos 9 millones de puros al año, que se venden a más de 30 países. El 65% de la economía de Estelí depende del tabaco.

Una zapatería de Estelí, ciudad famosa por sus botas camperas.



Pintura naif del Lago de Nicaragua.

ARCHIPIÉLAGO DE SOLENTINAME

En el lago de Nicaragua, padre y madre del país, se encuentra también el archipiélago de Solentiname, 36 pequeñas islas que cubren una superficie total de sólo 18.930 hectáreas. En este paisaje idílico vive una curiosa comunidad de campesinos artistas. Son los famosos pintores naif (primitivistas les gusta llamarse a ellos), los escultores y los poetas que formaron la comuna en la que vivió durante algunos años Ernesto Cardenal.

Es en esta región del Río San Juan donde se encuentra la mayor zona de bosque tropical húmedo de Centroamérica, con la reserva natural de vida silvestre Los Guatuzos (fronteriza con Costa Rica), un refugio de fauna y flora en el que abundan toda clase de aves, anfibios e insectos, y los curiosos cuajipales (un tipo endémico de caimanes).

SAN JUAN DEL SUR

San Juan del Sur es una población de unos 17.000 habitantes a orillas del océano Pacífico. Su inmejorable situación la convierte en uno de los principales destinos turísticos del país, gracias sobre todo a sus playas. Sus arenas no son blancas como en la costa caribeña, pero sí más claras que en el resto del Pacífico. Un atractivo singular de San Juan del Sur es el Cristo de la Misericordia, una escultura de Jesús de 15 metros de altura a 130 metros sobre el nivel del mar en un cerro de la bahía.

Nicaragua, los "perjúmenes" de Centroamérica, la tierra "Cristiana, socialista y solidaria" (según el eslogan oficial) ha cambiado, pero no tanto.

GUÍA PRÁCTICA

NICARAGUA



CÓMO LLEGAR

Invitados por el Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR) volamos de Madrid a Miami y de allí a Managua en sendos aviones de **Iberia** (**www.iberia.com**). Desde que llegamos a Barajas hasta que salimos del aeropuerto Augusto C. Sandino de la capital nicaragüense (en la foto) pasaron



18:05 horas. Aunque no teníamos intención de pisar suelo estadounidense, para la escala en Miami nos obligaron a comprar el visado ESTA (Electronic System for Travel Authorizacion), recoger en Miami el equipaje facturado y volverlo a entregar. Al llegar a Managua comprobamos que nos habían perdido las dos maletas en el aeropuerto de Florida.

El regreso fue vía San José de Costa Rica en la aerolínea panameña **Copa** (**www.copaair.com**) y desde la capital costarricense a Madrid en Iberia. Total 21:30 horas, incluida la escala de 8:25 horas.

DÓNDE DORMIR

En Managua**, el Holiday Inn Convention Center** (**www.holidayinn.com**) es una opción aceptable a tan solo 14 km. del aeropuerto. Conveniente sobre todo para los viajes de negocios. Los menores de 19 años se alojan gratis cuando comparten habitación con sus padres.

En San Juan del Sur, **Pelican Eyes Resort & Spa** (**www.pelicaneyesresort.com**) es una de las mejores opciones. Situado en una colina con vistas a la bahía, dispone de 50 bungalows (en la foto) con vistas al mar



o al jardín. Tres piscinas infinitas, dos restaurantes. Excepcionales puestas de sol.

Granada destaca por sus acogedores alojamientos de una arquitectura acorde con el resto de la ciudad. **El Hotel Colonial** (**www.hotelcolonialgranada.com**) recientemente reedificado, aúna el lujo de un antiguo palacete español con las comodidades de la hostelería actual. **El Hotel Darío** (**www.hoteldario.com**) ocupa una mansión colonial situada a menos de 100 metros de la catedral.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Con influencias españolas y mexicanas, la gastronomía nicaragüense tiene sus orígenes en el maíz. La mayoría de los ingredientes de la comida nica son muy familiares para los españoles: arroz, harina, ajo, tomate, cebolla, orégano, cilantro, leche, queso, canela... aunque también hay otros algo más exóticos como las frutas jocote, achiote, papaya, mango, tamarindo y plátano en sus diversas variedades.

Destacan las excelentes carnes conseguidas en los últimos años gracias a una cuidada selección de vacunos híbridos de las razas Brahman y Holstein. Nicaragua es el mayor productor de carne de Centroamérica.

En el capítulo de los pescados hay que citar al guapote (en la foto), mi preferido,



una perca arco iris de los grandes lagos nicaragüenses que en algunos restaurantes hacen magistralmente fritos, de piel crujiente e interior jugoso, con muy pocas espinas.

Un restaurante recomendable (hay muchos) es el Buen Gusto de San Juan del Sur (en la imagen). Enfrente del Hotel La



Estación y de los mismos dueños. Una palapa a pie de playa inaugurada hace 51 años y famosa por su pollo en salsa jalapeña y pescado frito a la costa brava.

MÁS INFORMACIÓN

INTUR www.intur.gob.ni
TURISMO DE NICARAGUA
www.visitanicaragua.com



TOKIO

CALLEJEANDO POR LA MAGNIFICENTE CAPITAL NIPONA

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

Jardines del Palacio Imperial en Chiyoda.

El Sintoísmo implica la veneración y el respeto a las deidades “kami” y una forma de vida que basada en la energía individual se vincula al medio a través de energía universal.
La culpa, el castigo o el premio están exentos en está filosofía que valora el buen comportamiento por sí mismo. El sintoísmo convive de forma natural con el budismo y el confucionismo



Templo budista de Senso-Ji, el más antiguo de Tokio

En 2010 se abrió la terminal internacional en el aeropuerto de Haneda, donde al aterrizar comienza realmente la aventura tokiota. Sus seis plantas equipadas con restaurantes, tiendas y hasta un hotel, el Excel Tokyu, suponen una avanzadilla gastronómica y visual antes de entrar en la ciudad de Tokio, enclavada en el centro-este de la isla de Honshu, región de Kanto. El destino primero es el barrio de Shiodome, convenientemente situado cerca de la estación central de Tokio en Marunouchi, en la que confluyen la mayoría de líneas del Shinkansen, el tren bala, las de Japan Railways y es punto de trasbordo para la línea de Marunouchi, del metro de Tokio. La estación ya supone en sí todo un espectáculo vertiginoso de gente, mascarilla en rostro, que se mueve en un asombroso silencio y pulcritud, teniendo en cuenta la humanidad que por allí desfila. Apabullado por esa concurrencia que camina a toda velocidad, los carteles en lengua nipona, los diez andenes y las veinte vías férreas, es fácil que el recién llegado se sienta perdido, e incluso que le amenace un ataque de pánico. Sin embargo, la comunicación que en un primer momento parece imposible, va abriéndose camino a base de sonrisas, señas y esa actitud tan educada como solidaria que caracteriza al japonés. Shiodome es un moderno y financiero barrio de Tokio que linda con las estratégicas zonas de Shinbashi y Ginza.

Desde sus rascacielos, obra de afamados arquitectos, se contemplan vistas que abarcan parte del coloso urbanístico que tuvo su máximo apogeo en los fructíferos años 50-60 y que hoy que compone la capital de Japón, cuyo solo centro acoge a 13 millones de personas que se convierten en 36, si a la megalópolis se refiere, distribuidas por los 23 barrios de la ciudad.

Impresiona el primer vistazo de la urbe cuando al abrir las cortinas de la habitación del Hotel Royal Park Shiodome el ocaso cae sobre los rascacielos entre los que sobresale la Torre de Tokio cuya silueta rojiblanca que recuerda a la torre Eiffel, y a la que supera en nueve metros de



Ofrendas a la puerta de los templos.

Ameyoko, antiguo sede del mercado negro tras la segunda guerra mundial, es el mercadillo tokiota por excelencia donde los puestos de ropa se salpican con los de comida callejera, casinos y garitos de cambio



Mercadillo de Ameyoko



altitud, se ilumina en la oscuridad protagonizando la noche. Al otro lado del ventanal se ven los farolillos, neones, y edificios cristalinos que no apagan la luz pues albergan ciudadanos trabajando hasta altas horas de la noche. Millares de construcciones se pierden en el horizonte, promesa e intriga para el visitante de todo lo que esa gigantesca urbe engendra. El amanecer no se queda atrás y pinta el edificio expresionista estructural de la torre de Nittele con sus tonos rojizos y violetas al tiempo que desvela a ras del suelo los muchos niveles de scalextrics, rieles, y carreteras por donde circula el tráfico de Tokio.

No lejos, en Chiyoda, al entrar en los jardines del Palacio Imperial enmarcado por los rascacielos exteriores, se da con uno de los muchos contrastes que conforman la ciudad nipona, al ver como una carroza tirada por impecables corceles, trota por el parque practicando para la entrega oficial de las credenciales de un embajador al que tendrá que conducir desde las afueras de Palacio hasta el interior. Su circuito incluye los Jardines Orientales del palacio o Kokyo Higashi Gyoen, sitos donde antaño se encontraba el área de defensa del Castillo Edo, del que solo quedan algunas torres y fosos y que data de la época del shogunato de Tokugawa cuando a Tokio se le denominaba Edo, hasta que el emperador Meiji trasladó la antigua capital Kyoto a Edo, e instalándose en su castillo rebautizó a la ciudad como Tokio. Hoy sus ocho kilómetros cuadrados están cubiertos de bellos jardines estilo japonés, visitables todos los días del año, mientras que el Palacio Imperial, residencia de los actuales emperadores, solo abre sus puertas al público en el cumpleaños del Emperador y el dos de Enero en que su majestad saluda a los allí presentes.

EL SINTOÍSMO, UNA FILOSOFÍA DE VIDA.

El año nuevo viene acompañado de nuevos propósitos y deseos. Los santuarios sintoístas y los templos budistas se llenan de feligreses que veneran a las dei-



Pagoda de cinco niveles en el templo de Senso Ji..

DESTINO TOKIO

Si no hay selfie, no hay experiencia...



Celebración anual del Shichi-Go-San (Siete, Cinco, Tres años)









dades agradeciéndoles sus prebendas. Es un gracias a la vida, a esa naturaleza de la que se sienten parte plena y que les concede el privilegio de las montañas, del mar, de los bosques e incluso de aquellos fenómenos naturales que tanto les azota y que sin embargo, según dicen, de alguna forma les compensa.... Una filosofía vital, positiva que se funde con el budismo llegado de la India y de China, sacando lo mejor de cada cual. En los templos del Parque Ueno, situado en el distrito Ueno del Barrio Taito, padres y abuelos llevan a sus infantes al templo Kiyomizu Kannon, al Bentendo o al santuario de Toshugo. Van a la celebración anual del Shichi-Go-San (siete, cinco, tres) dedicada a niñas de tres y siete años y varones de cinco. Edades estratégicas según el código nipón cuando los niños visten formalmente el "hakama" pantalón tradicional y el "haori" en seda de los samuráis y las niñas pasan de usar las cintas simples de los tres años en sus kimonos al "obi" alrededor de su cintura. A los críos les regalan una bolsa de caramelos alargados de color blanco y rojo "chitoseame" como augurio de sano crecimiento y vida larga. Al salir del parque tras haber visitado el Museo Nacional de Tokio, el más antiguo de Japón que data de 1872 año en que se celebro una exposición en el santuario de Yushima Seidom, y el Museo de Arte Occidental que nació en 1954 gracias a la Colección Matsukata y cuyo edificio obra de Le Corbusier alberga exclusivamente arte de occidente, el panorama cambia de raíz en el mercado de Ameyoko, antigua sede del mercado negro tras la segunda guerra mundial. Allí, los puestos de ropa, pescado seco y fresco, frutas y verduras se salpican con los muchos casinos y garitos de cambio a manos de residentes coreanos .

LA SUBLIMIDAD DE TEMPLOS Y SANTUARIOS.

El santuario de Meiji Jingu al lado del parque Yoyogi es uno de los más queridos que señalan el momento de la apertura de Japón al mundo, al terminar el periodo feudal de los shogunes con la caída del Shogun Tokugawa y la llegada al trono del emperador Meiji en 1867 que modernizó Japón y en cuyo honor y el de su esposa, la emperatriz Shoken, se construyó el santuario. El lugar escogido para su levantamiento en 1921 fue un jardín de lirios por donde solían pasear los emperadores entre los bosques con ciento veinte mil árboles que, donados por las prefecturas de Japón, comprenden todas las especies arbóreas del país. Al Santuario le precede una hilera de ofrendas en forma de barriles de sake y de borgoña como símbolo de la amistad entre Japón y Francia y deseo de buenas cosechas del vino

Teatro Japonés Kabuki-za a la entrada del exclusivo barrio de Ginza.

Las oficinas cristalinas de Shiodome raramente apagan sus luces.



Puertas Tori del Parque de Ueno.

japonés y del francés que tanto gustaba al monarca. Cada año se consagran las cubetas de sake, envueltas en paja, de la Asociación Mundial de Meiji Jingu Nación Sake Cerveceros y los barriles de Borgoña, iniciativa del Sr. Yasuhiko Sata, representante de la Casa de Borgoña en Tokio. Sin embargo el templo budista más antiguo de Tokio es el de Senso Ji en el barrio de Asakusa a donde acuden los jóvenes vestidos con kimonos y colegiales que disparan su selfie al lado de la monumental pagoda de cinco niveles que haces las veces de cementerio pues guarda las cenizas de familias ilustres. Otro punto imprescindible de selfie está en la puerta de entrada, bajo el farolillo rojo y gigante cuya inscripción en negro Kaminanimon significa Puerta de los Truenos. Y siguiendo con los contrastes, al salir de Senso Ji, obligatoria es la visita al callejón de Takeshita lleno de tiendas de segunda mano, frikadas, y adolescentes vestidas a lo Lolita, aperitivo de lo que se pueda encontrar en la llamada ciudad electrónica de Akihabara, reinado de la manga japonesa, donde entre estrepitosos almacenes de electrónica como el Yodobashi Akiba, se salpican los dibujos animados, Doraemon entre ellos, y sus versiones porno (hentai), en las sex shop y en las tiendas de "muñequitos" de goma con dudosa reputación, a cuyas puertas las Lolitas con aspecto inocente y vestimenta infantil publicitan los cafés "Maids".

Ometasando es una calle bonita, paralela a Takeshita, que clasificada como magnifico escaparate arquitectónico, se viste de tiendas lujosas, véase Louis Vuitton, Dior, Zara, y la adornan las hileras de olmos japoneses. Una de las guindas de Ometesando es la sede de Honda donde espera el robot Asimo para contarle a sus visitantes con voz familiar como él puede andar, saltar y casi hasta levitar. Le hace la competencia la silla electrónica que lleva a su "inquilino" a donde quiera con solo pulsar el botón en un agradable y sinuoso patinaje casero.

TÓPICOS INELUDIBLES.

En el más famoso de todos los pasos cebra, el SCRAMBLE (la espantada), sito en Shibuya, pueden cruzar simultáneamente unas mil personas. Allí las adolescentes se pasean ataviadas a la última extravagancia en busca de una oportunidad mientras en los almacenes 109 atractivas dependientas visten lo que venden para atraer al joven público que llena sus escaleras

El Sky Tree de Tokio es la estructura más alta de Japón.



Ciudad electrónica de Akihabara.



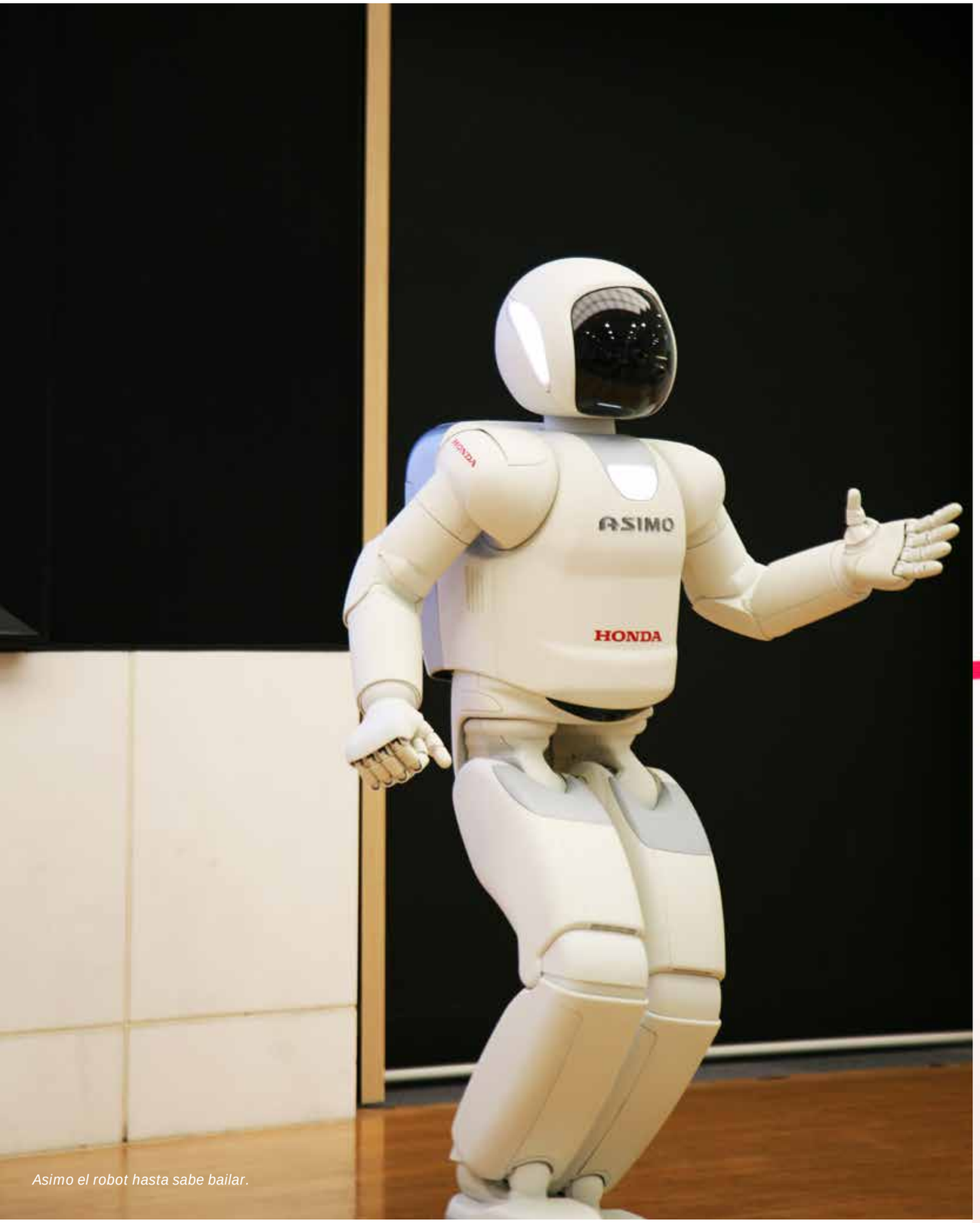
El Manga y el Hentai están al día en Akibahara.





En el ferry hacia el barrio futurista de Odaiba.





Asimo el robot hasta sabe bailar.

En el callejón comercial de Takeshita.





A la calle de Ginza se la compara con la quinta avenida de Nueva York.

El Robot Gundam de Odaiba.



La espantada del "Scramble" el más famoso de los pasos Cebra.











A la izquierda, ofrendas de barriles de Sake a las puertas del templo Meiji Jinku. En esta página, la noche de Tokio a la luz de los farolillos del laberinto de Golden Gai en Shinjuku donde beberse una buena cerveza "sapporo".

mecánicas. Artistas y modelos se fotografían en medio del paso alineado, lleno de transeúntes japoneses y turistas a los que les faltan ojos y cámaras para retener lo que allí acontece en cuestión de segundos. Lejos de los neones, recóndito e intimo, el callejón de Golden Gai en Shinjuku ofrece chiringuitos acogedores de madera, donde tomarse una cerveza Sapporo acompañada de sashimi o tempura, en el laberinto que antaño albergaba uno más de los barrios rojos de Tokio. Oficinistas después del trabajo "expats" ... la mayoría hombres, acuden al callejón. Curiosamente, al salir de las callejuelas de un Tokio ancestral, y en el llamado barrio rosado, fotos de jovenzuelos peinados con tupes y ropas apretadas empapelan las paredes ofreciendo sus servicios a toda aquella que busque un poco de entretenimiento en las a veces solitarias noches de Tokio.

La estatua de bronce de Hachiko en Shibuya atrae a multitudes que quieren hacerse la foto con uno de los canes más famosos del mundo y del celuloide. Todo empezó cuando siete años después de su muerte, en 1932, el periódico Tokyo Asahi Shimbun publicaba un reportaje narrando como Hachiko fue durante años a esperar a la estación a su amo, el profesor Hidesaburo Ueno, como siempre hacía, a pesar de que éste había fallecido hacía tiempo. El director nipón Seijiro Koyama llevó la historia a las taquillas de cine en 1987, consiguiendo que fuera la película más vista de Japón. Años después Hollywood bajo la orla estelar de Richard Gere como profesor, y tres ejemplares de raza Akita, Chico, Laila y Forrest hicieron una nueva y también exitosa versión.

El escaparate rebosa de suculentos manjares, frescos, tiernos. Uno se pregunta cuanto tiempo aguantarán sin nevera y cuanto trabajo llevará reponer continuamente las deliciosas viandas. Son los sampuru, epíteto derivado del sample(muestra) anglosajón. Todo un arte que consiste en confeccionar réplicas de plástico con tanto realismo que más de uno la habrá hincado el diente. La empresa Iwasaki Ryuzo adivinó un filón de oro en estas reproducciones que aumentaban considerablemente la venta en los locales, y en 1937 creo la empresa Iwasaki Co, especializada en el curioso producto, del que hoy es uno de los mayores fabricantes.

VERBENAS DE BARRIO.

El templo de Shinjuku está de fiesta. Encajado entre bloques de cemento, almacenes y luces de neón, este enclave sintoísta acoge al anochecer a todo el vecindario que tras las reverencias oportunas en el altar principal y tirar de la cuerda de los deseos "shimenawa", disfrutan de aquella "verbena" adornada por faroles y poblada con puestecillos de comida, venta de amuletos y un ambiente distendido en el centro de la ciudad. El aroma de las barritas de incienso perfuma el aire . No faltan los cilindros de metal de los que sacar un palillo tras agitar el contenedor para predecir eventos futuros, ni los papelillos de la fortuna. El ambiente







A la izquierda, la escultura gigante de Bourgeois a la entrada de las torres Mori. En esta página, nunca sin la mascarilla y los magníficos cuchillos japoneses.

es festivo y todo el mundo parece estar pasando un buen rato .

GINZA. ALLÍ DONDE TOKIO VISTE SUS MEJORES GALAS.

De camino a la soberana de las calles, la de Ginza, en una de las 13 líneas de metro privadas con las que cuenta Tokio, se observa el elegante vestir de las señoras de edad, a l que acompaña un gesto impenetrable de madurez y sabiduría. El traje negro es habitual entre los ejecutivos, cabellos verde-azules- y naranjas entre los jóvenes. Los uniformes soldadescos para los estudiantes varones, tipo marinero para ellas, y el factor común a todos ellos de la mascarilla que al salir del metro alguno que otro aparta para fumarse un cigarro.

Antes de llegar a Ginza, se impone una parada en el mayor mercado de pescado del mundo, el de Tsukiji, observando las más de más de cuatrocientas especies de pescado y marisco y disfrutando de sus restaurantes de sushi .

El teatro Kabuki -za cuyo bellísimo edificio destruido y reconstruido en numerosas ocasiones debido a incendios, terremotos, y bombardeos, protagoniza la entrada al exclusivo barrio de Ginza. Su última reforma que incluía sistemas antisísmicos y todo tipo de mejoras, duró tres años, abriendo en 2013 un Kabuki con la misma apariencia pero adaptado a los tiempos que corren lo que incluye, entre otros avances, los muy convenientes auriculares en inglés. Sus atractivos carteles con aquellos personajes maquillados del ancestral y dramático teatro japonés, animan ver alguna representación de su rica cartelera con obras diarias de entre tres y cuatro actos y cuatro horas de duración.

Pasear por Ginza es hacerlo por el glamour y el buen gusto. Se la compara con la quinta avenida de Nueva York y no la desmerece en absoluto. Compitiendo con Omotesando en cuanto a elitismo, en Ginza se puede encontrar desde la asequible oferta de Uniqlo, cuyos escaparates luminosos atraen como un imán a todo el que para a contemplarlo y que una vez dentro cae en sus muchas tentaciones de cardigan, camisas de cuadros o anoraks tan ligeros que caben en el bolso. El edificio de Sony, la tienda de Apple con un diseño exterior alucinante, los salones exclusivos de te o productos gourmet, el Edificio Wako construido en 1932 con un marcado corte occidental al que corona su reloj marca Sony, o la espectacular torre cristalina de Bulgari abrazada por una serpiente dorada, entre otros y muchos edificios, pueblan la famosa calle de luces, neones y sueños.

La escultura de la araña gigante, obra de Louise Bourgeois, preside la entrada a la torre Mori en el distrito de Roppongi que desde el levantamiento del complejo urbanístico de Roppongi Hills en 2003, se ha convertido en una de las zonas de más ambiente. Desde la torre se divisa el Monte Fuji , el Hotel Park Hyatt Tokio “Lost in Translation,” y el “todo” Tokio a no ser que venga Godzilla a tapar la vista de una de las ciudades más espectaculares del mundo. Al bajar de las nubes Roppongi es el lugar donde disfrutar de una noche tokiota en sus muchos bares, discotecas y restaurantes.

"Lost in Translation" desde la Torre Mori en el barrio de Roppongi.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Qatar Airways está considerada como una de las mejores aerolíneas del mundo. El vuelo Madrid Tokio en un Boieng 777 tiene una clase turista cómoda, pantallas táctiles con gran oferta de películas y videojuegos, un reposacabezas adaptable y un servicio exquisito. La clase Business disfruta de menús exclusivos, un sillón que se convierte en cama y atención personalizada. Hace una escala en Doha de apenas 45 minutos.
www.qatarairways.com

DÓNDE DORMIR

El Hotel Royal Park Shiodome situado en un centro de negocios y cultural, apenas a tres minutos a pie de la estación de Shimbashi, es una magnifica opción para disfrutar de unas habitaciones que gozan de las últimas comodidades y tecnología, exquisita gastronomía , vistas espectaculares y una situación idónea para moverse por Tokio.
http://en.parkhoteltokyo.com





Sawanoya Ryokan
Abierto desde 1949 en las cercanías del parque Ueno, lleva décadas alojando a los turistas que quieren disfrutar del alojamiento tradicional con baños termales y de la singularidad gastronómica que supone el Ryokan donde jóvenes ataviadas con kimonos se mueven de rodillas y sin dar nunca la espalda al comensal, le van sirviendo manjares con la mayor de las delicadezas. Toda una experiencia es dormir sobre tatami en unas habitaciones que se convierten en dormitorio, comedor o salón según las necesidades del día y de sus huéspedes.
www.sawanoya.com

DÓNDE COMER



Restaurante Nihonryori Ryu Gin.
Sentidos, aromas, temperatura, textura y combinaciones protagonizan la inolvidable experiencia gastronómica del tres estrellas Michelín Ryu Gin a cargo del chef Seiji Yamamoto en Roppongi , una de las zonas más exclusivas de actividad nocturna de Tokio.
http://nihonryori-ryugin.com

Los Ramen y las Izakayas están por todas partes en Tokio. **El Ramen** es para las prisas; en los compartimentos de a uno, la cortinilla se abre y el wok de noodle aparece a gusto de cada cual que lo consume con prisas para dejar sitio al siguiente. Las Izakayas son las tabernas japonesas donde disfrutar de las especialidades. Aunque ya occidentalizadas, con sillas y mesas, suelen tener también el suelo del tatami y habitaciones privadas al estilo tradicional japonés, No dejar de probar los okonomiyaki de fideos Yakaoba fritos con cerdo, gambas, ternera... en los Fugetsu.







TRANSPORTE



Una vez en Tokio, probablemente se viajará a otros lugares de Japón por lo que es muy aconsejable pedir el JR Pass desde el lugar de procedencia. Lo enviarán por correo sin problema y dará acceso al Shinkansen de alta velocidad para viajar por todo Japón. Para dudas y horarios consultar las oficinas de Midori No Maduguchi, especialmente en las estaciones o aeropuertos donde es más fácil que sepan inglés.
También ayuda la página
www.hyperdia.com/en/

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Tokio www.gotokyo.org/es/



Sol de invierno

El sueño de la pianista Anna Jakubowicz 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 la nación de mano del sindicato de Solidaridad, le obliga a vivir una realidad, hasta entonces, muy ajena a ella.

Disponible en www.amazon.es
www.casadellibro.com
Y para e-book en www.laventanademanena.es



Trabaja como *photojournalist freelance* para diversos medios en el sector de turismo. Ha hecho diversas exposiciones fotográficas. Vivió en Washington D.C., en Varsovia, y en Filipinas, donde escribió su primer libro mientras colaboraba con revistas y periódicos en Manila y Hong Kong. La novela se titula *Y Soplará el Amihan* y versa sobre Filipinas en dos tiempos de su historia. La prestigiosa escritora Ana María Matute se hizo cargo de la presentación en España y en Manila el *Instituto Cervantes*. La Oficina Nacional de Turismo de la República Checa le concedió el *Premio* por los reportajes periodísticos publicados en el 2007. Croatia National Tourist Board le concedió el galardón *Zlata Penkala: Pluma de Oro* por su contribución periodística al Turismo Croata en España en 2014. Escribe habitualmente en su página laventanademanena.es donde también publica sus

© Hans Bernizon

PERÚ
GASTRONÓMICO

LA TIERRA DE LOS MIL SABORES

TEXTO CRISTINA MORATÓ www.cristinamorato.com
FOTOS PILAR LATORRE www.pilarlatorre.com

El chez peruano Virgilio Martínez y su esposa Pía León, jefa de cocina del restaurante Central de Lima.

Viajamos a la tierra de los mil sabores para descubrir los secretos de su rica y variada gastronomía de fusión entre Oriente y Occidente. Conoceremos a los chefs que han encumbrado a este país andino como el mejor destino culinario del mundo. Recorreremos sus coloristas mercados y sus restaurantes de moda en Lima y Cusco. Y lo haremos de la mano de la chef Pilar Latorre, experta en cocinas del mundo y una enamorada de este país


© Hans Bernizon

Al mediodía en el mercado limeño de Surquillo bulle una intensa actividad. Proveedores llegados de los lugares más recónditos del país descargan sus mercancías y las risueñas vendedoras con sus blancos delantales gritan las excelencias de sus productos. Surquillo es una visita obligada para descubrir la enorme riqueza de este país que ha revolucionado en apenas unos años la cocina popular andina. Sus productos te sumergen en un universo de aromas, texturas y colores. “Nuestro territorio comprende desde el océano Pacífico hasta la selva amazónica, pasando por las cumbres andinas, desiertos costeros y lagos de la envergadura del Titicaca. La cantidad de productos autóctonos de estas regiones resulta apabullante y es la base de nuestra cocina”, dice nuestro anfitrión, el chef Adolfo Perret, gran embajador de los sabores de Perú en el mundo. El abanico de frutas y verduras frescas, de pescados y mariscos, carnes, frutos secos, granos y cereales, salsas y especias que se despliega ante mis ojos es extraordinario. Perret me enumera con orgullo la lista interminable de productos bien alineados en los mostradores de zinc que incluye más de dos mil pescados diferentes, cuatro mil variedades de papas (patatas), más de un centenar de tubérculos y exóticas frutas tropicales, de formas y colores desconocidas para mí.

LA TIERRA DEL CEVICHE

En el exclusivo barrio limeño de Miraflores se agrupan algunos de los restaurantes que han dado fama internacional a la cocina peruana. Aquí están, Malabar, El Central, amáZ y El Mercado, la cevichería del chef Rafael Osterling. Nada mejor que comenzar este viaje culinario saboreando un buen ceviche, plato típico declarado patrimonio cultural de Perú. El Central sólo abre al mediodía porque el ceviche se elabora con pescado fresco. La carta de este local, informal y frecuentado por gente guapa, incluye deliciosos ceviches de pescado blanco, langostinos y conchas (vieiras) que se marinan al momento con zumo de lima, ají amarillo, cilantro, cebolla morada y otros “ingredientes secretos”. El ceviche, cuya receta ya conocían las culturas preincaicas, es un deleite para el paladar pero aún lo es más su suculento jugo que aquí se conoce como Leche de Tigre. Un auténtico “levantamuertos” muy apreciado para aliviar la resaca y por sus virtudes afrodisiacas.

Perú es un edén culinario y su cocina es reconocida en todo el mundo. El secreto de su éxito está en su variedad de insumos, en el buen hacer de sus jóvenes chefs que han apostado por los productos locales y en su historia repleta de fusiones de otras culturas. La herencia de los incas, de los españoles de tiempos del virreinato, de los esclavos africanos y de los chinos y japoneses que llegaron en oleadas a este país en el siglo XIX está muy presente en sus recetas. Pero sobre todo la cocina peruana es creativa y





En el exclusivo barrio residencial de Miraflores se erige el lujoso y moderno hotel Belmond Miraflores Park, con magníficas vistas al Pacífico (arriba derecha). Aquí se encuentran también algunos de los restaurantes más famosos de Lima, entre ellos la cevichería El Mercado, del chef peruano Rafael Osterling (arriba izquierda). Su restaurante, especializado en ceviches, rinde homenaje a los 3.000 kilómetros de litoral de este país andino. Pescados tan variados como el robalo, el pejerrey, el lenguado, el atún o la corvina son la base de su cocina. En la foto el tiradito de atún, uno de los deliciosos platos de El Mercado.



© Hans Bernizon

saludable. Una generación de cocineros comprometidos con la sostenibilidad y la recuperación de ingredientes autóctonos beneficiosos para la salud han revolucionado los fogones. "Al trabajar con materias nativas, los cocineros nos convertimos en nuestros propios proveedores: estamos conectando con nuestra tierra, con nuestro suelo, con nuestra gente", afirma Virgilio Martínez, uno de los grandes chefs peruanos que busca en la gran biodiversidad de su país ingredientes y productos únicos. Este cocinero-explorador, inquieto, emprendedor y viajero infatigable, ha conseguido posicionar El Central en lo más alto. Es todo un privilegio sentarse en una de las mesas del cuarto mejor restaurante del mundo —sólo admite reservas con meses de antelación— y dejarse sorprender por una carta que redescubre la gran despensa de Perú. Mater Iniciativa es el corazón de todo lo que se cuece en los fogones del Central. Un proyecto con el que este chef peruano y su equipo formado por profesionales de distintas disciplinas recorren el país recolectando ingredientes, descubriendo productos y recopilando historias.

Antes de abrir su restaurante Virgilio Martínez exploró Perú a conciencia desde los Andes a la selva amazónica pasando por la costa. En sus menús degustación ofrece un viaje apasionante por distintos ecosistemas con productos procedentes de altitudes variadas que van desde la costa a la Amazonía. Platos llenos de creatividad y sabiduría andina en los que las algas de formas esféricas, las hierbas aromáticas, los ajíes, los frutos exóticos, las semillas de quinua y los tubérculos acompañan a la carne de res, los mariscos o los pescados amazónicos.

CUSCO

Al atardecer, en la gran plaza de Armas, con sus arquerías coloniales y antiguos balcones de madera, se repite el mismo ritual. Grupos de vendedoras o "caseritas" con sus faldas rojas, azules y moradas, bajan desde sus pueblos para desplegar sus productos llenos de aromas y sabores. Las calles adoquinadas del centro histórico de Cusco, la antigua capital del imperio inca, se convierten en improvisados comedores al aire libre. Para conocer las raíces de la co-



Pilar Latorre en la cocina del Central, el cuarto mejor restaurante del mundo, junto al chef peruano Virgilio Martínez.
Tras su cocina acristalada, a la vista de los comensales, un equipo a las órdenes de su esposa, Pía León, elabora originales platos con materia prima de distintos ecosistemas y latitudes de Perú: la costa, la Amazonía y los Andes.
Abajo, dos platos del Central: Conchas *(vieiras)* con lechuga *y* Pepino melón y cochayuyo, *un alga comestible rica en yodo.*









Los hermosos jardines del Hotel Río Sagrado, junto al río Urumbamba, son un remanso de paz para sus huéspedes. En el Valle Sagrado se encuentra este acogedor hotel rodeado de campos verdes y altas montañas.
Abajo, interior del elegante vagón restaurante del tren Hiram Bingham, que debe su nombre al arqueólogo y explorador que dio a conocer al mundo las fabulosas ruinas incas del Machu Picchu.





La antigua y misteriosa ciudad andina de Machu Picchu fue construida en el siglo XV durante el gobierno del inca Pachacutec. Enclavada en lo más alto de una montaña, es Patrimonio de la Humanidad y el destino más visitado de Perú. Alojarse en una de las treinta habitaciones del Santuary Lodge es todo un privilegio. Es el único hotel ubicado junto a este legendario sitio histórico. Rodeado de jardines, desde alguna de sus habitaciones con terraza se contemplan unas vistas espectaculares de la montaña Wayna Picchu.
A la derecha, el chef cusqueño Paulino Huamán, al frente de los fogones del restaurante Tampu de este exclusivo establecimiento, elabora una deliciosa gastronomía tradicional andina con productos provenientes de su huerto ecológico.





cina peruana hay que viajar a esta ciudad, la más antigua de América, repleta de deslumbrantes monumentos de piedra e iglesias barrocas construidas sobre las ruinas de palacios incas.

Cusco, orgullosa de su pasado, es un festival de gentes, aromas y colores. Cuando los conquistadores españoles llegaron a estas tierras se asombraron al ver como los nativos de los valles cultivaban con esmero una variedad increíble de papa y de choclo (maíz) de distintos sabores y texturas. Hay más de tres mil tipos: maíces amarillos, blancos, morados, veteados y negros; grandes, dulces, reventones o amargos.

Para conocer la rica cocina del Cusco hay que perderse por sus picanterías, locales muy populares donde se come en largas mesas especialidades típicamente andinas. Entre los platos que hacen las delicias de sus fieles clientes destacan las papitas rellenas, el cuy al horno (conejillo de indias peruano) o los anticuchos, brochetas de corazón de res marinado en vinagre y especias, una receta de "tradición morena" (influencia afroperuana) que se prepara a la parrilla y viene acompañada de papa sancochada y salsa de ají picante. Los tamales (pasta a base de maíz hervido rellena de queso o carne y envuelta en una hoja de plátano) son también típicos en esta región. Estas antiguas recetas y guisos de toda la vida se degustan regados con un buen trago de chicha, una bebida ancestral elaborada con maíz fermentado, o de la mano de una Cusqueña, la excelente cerveza local.

En Perú los cinco continentes se unen en sus platos y nacen distintas cocinas, como la chifa (fusión entre la cocina peruana y la china), la nikkei (técnicas de cocina japonesa y peruana) y la novoandina. En los años 80, surgió este nuevo estilo culinario que rescata los ingredientes de las tradiciones andinas pero con técnicas de cocina internacional. Así nació una armonía perfecta en sabores suaves, con escaso uso de condimentos, cocciones ligeras y muy bajo contenido en grasas. Una cocina que es cercana, variada y saludable.

A pocos kilómetros de la plaza de Armas el restaurante Chicha, de Gastón Acurio, rinde homenaje a la milenaria sabiduría gastronómica cusqueña. En este local acogedor y bullicioso —tan distinto al ambiente sofisticado de su restaurante La hacienda Casa Moreyra de Lima— se ofrecen platos típicos de la cocina regional con el sello personal de este famoso cocinero creativo y mediático.

En su carta hay tamales de maíz blanco, empanadas, chupe de calabaza, rocoto relleno o cuy a la pekinés. Acurio, el gran promotor de la gastronomía peruana, abrió este restaurante en Cusco para llevar a sus mesas lo mejor de la rica despensa andina. Alejado hoy de los fogones, es un empresario de éxito con un sinnúmero de restaurantes en América y Europa. Vive entregado en difundir la riqueza y diversidad de la cocina de su país, y mantiene una actividad frenética escribiendo libros, impartiendo clases y formando a jóvenes cocineros que un día tomarán el relevo a esta generación de brillantes chefs que han conseguido que Perú sea el mejor destino culinario del mundo.



A la izquierda, una de las suites del hotel Monasterio de Cusco, cuya construcción se remonta a 1595. Este antiguo convento jesuita se erigió sobre las ruinas del palacio inca de Amaru Qhala y es una joya colonial. Cuadros de la escuela cuzqueña, viejos portones de madera, una capilla de estilo barroco indígena y patios empedrados… te remontan cinco siglos atrás. Como el hermoso patioo central, en el que destaca su fuente, sus cuidados jardines de flores y un imponente cedro de más de 300 años.

Arriba, vendedora de chocolate en el mercado de San Pedro en Cusco.





© Hans Bernizon

Cocina amazónica y comprometida

Desde hace una década la chef Pilar Latorre organiza desde España viajes culturales y gastronómicos a este país andino, convertido en uno de los destinos culinarios más atractivos del mundo. “La cocina peruana es de las más ricas y variadas, con productos que comprenden la costa, la selva y la sierra. Una fusión de culturas, andina, española, africana, china y japonesa que le otorgan una originalidad única. Sus más destacados chefs, como Virgilio Martínez o Pedro Miguel Schiaffino, hacen un admirable trabajo buscando en la extraordinaria biodiversidad de Perú ingredientes y productos únicos, que además son muy beneficiosos para la salud. La quinoa, la lúcuma o el camu camu (una fruta amazónica que tiene un 40% más de vitamina C que el kiwi), por citar algunos, son auténticos superalimentos”. Estos chefs limeños, formados en las mejores escuelas de cocina de América y Europa, son quienes han revolucionado la cocina popular andina investigando y recuperando productos autóctonos olvidados o incluso desconocidos que hoy llenan las despensas de sus renombrados restaurantes.

Este es el caso del chef Pedro Miguel Schiaffino, quien tras formarse en el extranjero regresó a su Lima natal, donde la alta cocina era principalmente francesa o italiana. Un viaje a Iquitos buscando el paiche (uno de los peces de agua dulce más grandes del mundo) y otros peces amazónicos que había visto en el Mercado Central de Lima, le cambió la vida. En el mercado de Belén descubrió una variedad tan grande de productos amazónicos, de exquisitos sabores y enorme valor nutricional, que pasó varios días llevando muestras, conversando con proveedores, visitando los puertos de río Nanay, Masusa y Belén y preguntando a la gente de las comunidades. “No entendía cómo los limeños habíamos podido vivir de espaldas a una de las mejores despensas del planeta ni cómo la cocina internacional no había integrado aún en sus cartas todos estos productos de exquisitos sabores, delicadas texturas y tan saludables”, recuerda el prestigioso cocinero mirando hacia atrás.

Cuando Schiaffino inauguró su restaurante Malabar en 2004, incorporó muchos de estos productos locales. Desde aquel viaje iniciático no ha dejado de estudiar los productos de la selva, de experimentar sus técnicas de cocción y comprender la base de su cocina. En 2012 dio un paso adelante y abrió ámaZ en el barrio de Miraflores, un restaurante dedicado exclusivamente a la cocina amazónica y desde donde pretende divulgar y prestigiar la cultura de esta región del Perú, que alberga la mayor biodiversidad del planeta.



Dos platos de la cuidada cocina del restaurante Malabar, en el barrio de San Isidro, de Lima:

Arriba: Conchas *(vieiras)* con jugo verde, maca y cushuro*, un alga en forma esférica que crece en las cristalinas lagunas andinas a 3.000 metros de altitud, cuya agua, rica en calcio ya consumían los incas por sus beneficios para la salud.*

Abajo: Ensalada de chonta *(palmito)* y palta *(aguacate).*





El mercado de Surquillo de Lima es un paraíso para los amantes de la gastronomía. El chez Adolfo Perret, uno de los más importantes divulgadores de la cocina peruana en el mundo y dueño de la cadena de restaurantes Punta Sal. En la foto aparece junto a Pilar Latorre en este mercado donde se encuentran una gran variedad de productos de todas las regiones de Perú.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Las aerolíneas **Iberia** (www.iberia.com), **Air Europa** (www.aireuropa.com) y **Plus Ultra** (www.plusultra.com) tienen vuelos directos entre Madrid y Lima.

DÓNDE DORMIR

-Lima:
Belmond Hotel Miraflores Park
(www.belmond.com/miraflores-park-lima)

-Valle Sagrado:
Belmond Hotel Rio Sagrado
(www.belmond.com/hotel-rio-sagrado-sacred-valley)

-Machu Pichu:
Belmond Santuary Lodge
(www.belmond.com/santuary-lodge-machu-picchu)
-Cusco:
Belmond Hotel Monasterio
(www.belmond.com/hotel-monasterio-cusco)



DÓNDE COMER

-El Mercado, cevichería del chef Rafael Osterling
(www.rafaelosterling.com)

-El Central, del chef Virgilio Martínez
(www.centralrestaurante.com.pe)

-AmáZ, del chef Pedro Miguel Schiaffino
(www.amaz.com.pe)



-Restaurante Punta Sal, cevichería del chef Adolfo Perret
(www.puntasal.com)

-Restaurante Casa Hacienda Moreyra, de Astrid&Gastón
(www.astridygaston.com)

MERCADOS

-Lima:
El Mercado Central (Avenida Petit Thouars), con infinidad de tiendas y buenas artesanías de todo el país. Limpio, ordenado y muy pintoresco, tiene buenos precios.

Mercado de Chinchero (sólo domingos), a 28 kilómetros de Cusco y a 3.772 metros de altitud, es uno de los mercados indígenas más auténticos y coloristas de la región donde aún pervive el trueque. Muy cerca se encuentra el Centro de Textiles Tradicionales creado por la tejedora y empresaria Nilda Callañaupa. Aquí se pueden comprar hermosos textiles de alta calidad elaborados con lana, alpaca y llama en telares de cintura y con tintes naturales. Cada pieza es única y el centro funciona como taller de formación para tejedoras.

-Cusco:
Mercado de San Pedro, fundado en 1925, es uno de los más antiguos de la ciudad. Construido por el ingeniero francés Gustav Eiffel merece la pena perderse por sus puestos de frutas, verduras y granos andinos.

EN TREN

Para acceder al Machu Picchu, el lujoso Belmond Hiram Bingham (www.belmond.com/hiram-bingham-train) une Cusco con la estación de Aguas Calientes en un trayecto que dura 3 horas. Otra opción es viajar en el tren panorámico Vistadome (www.perurail.com) desde sus vagones hay magníficas vistas del río Urubamba y el Valle Sagrado.

VIAJES EXCLUSIVOS

La chef Pilar Latorre diseña viajes gastronómicos y culturales a destinos exóticos y legendarios e imparte clases de cocinas del mundo en Madrid y El Ampurdán (Gerona)
www.pilarlatorre.com
pilar@pilarlatorre.com

MÁS INFORMACIÓN

-Embajada de Perú en Madrid:
91-4314242 / 91 575 61 23

-Oficina de Turismo de Perú:
PromPerú
www.peru.travel

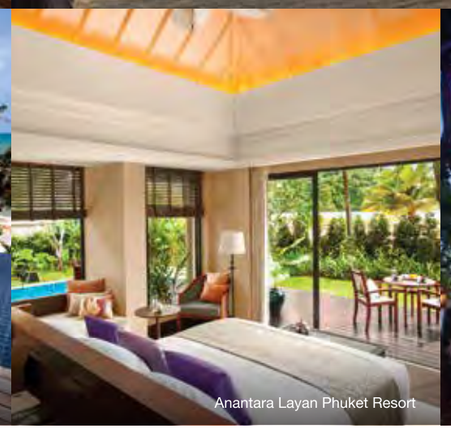
-Agencia receptiva: Coltur Perú
peru@colturperu.com
www.colturperu.com


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

NORUEGA

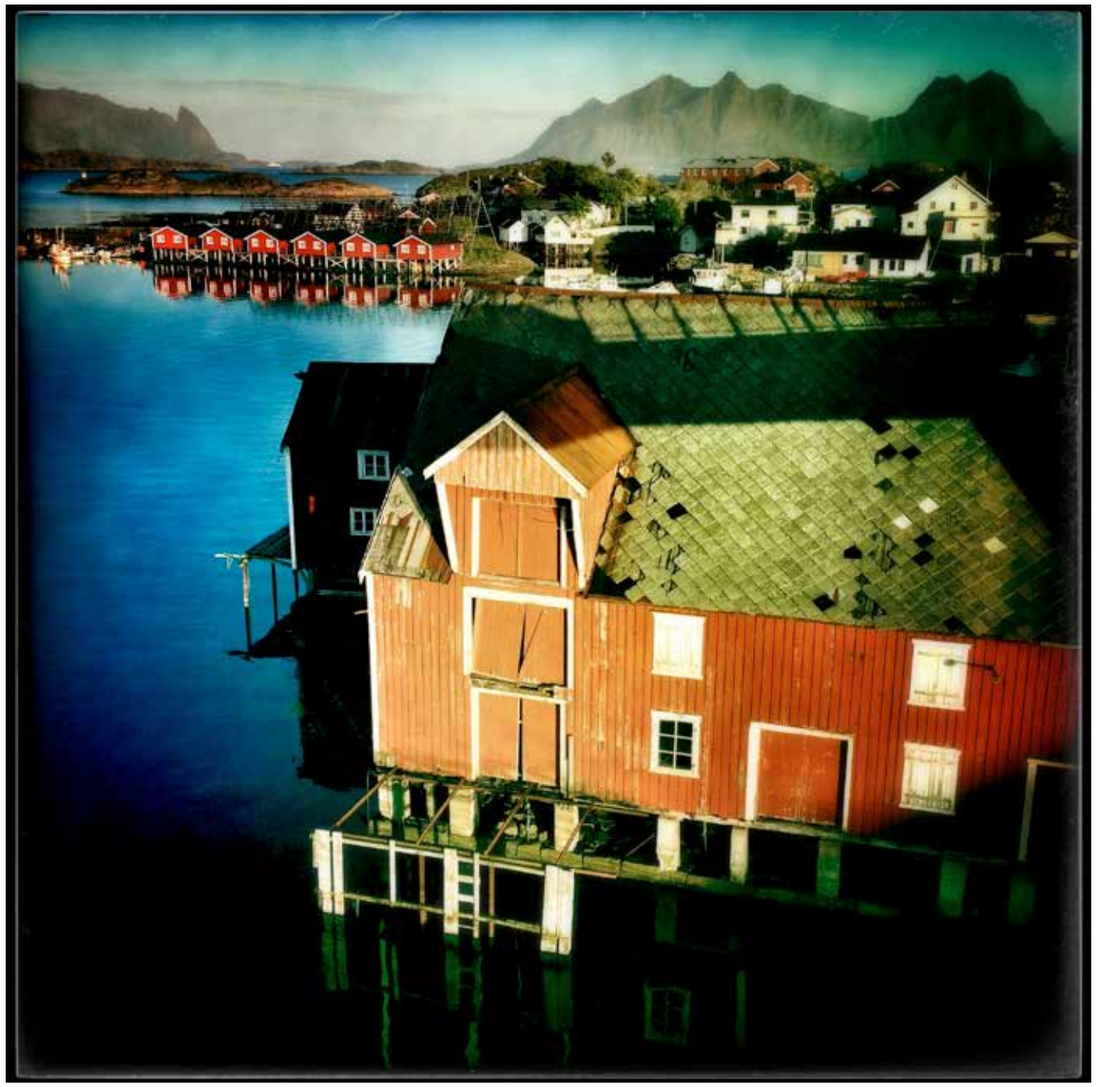
Ballenas, fiordos, glaciares, águilas, salmones, sol de medianoche, auroras boreales... definen a este país nórdico de la península escandinava.

NATURALEZA EN ESTADO PURO

TEXTO MARÍA PIEDIMONTE
FOTOS JUAN ECHEVERRÍA www.juanecheverria.com







Su paisaje costero es discontinuo: infinitos archipiélagos que se concentran en las desembocaduras de los fiordos; comunidades casi aisladas del mundo; y una naturaleza desbordante. Noruega es el país de los fiordos y la mejor forma de recorrerlo es en barco. La compañía marítima Hurtigruten se encarga de ello desde que en 1893 el capitán Richard With aceptara el reto de unir con su barco MS Vesterålen el sur con las costas del norte de Noruega, dando así nacimiento a un servicio regular. Apenas un año más tarde With inició con su vapor el viaje por el litoral, prometiendo a sus pasajeros ser el viaje más hermoso del mundo, y convirtiendo a Noruega en uno de los destinos más espectaculares del planeta. En las localidades donde atracan los barcos de la Hurtigruten , sobre todo en las localidades más remotas, es una forma de marcar las horas y siempre hay alguien esperando a que atraque uno de sus barcos.

EL PARAÍSO DE LAS BALLENAS

Al norte de las Lofoten y el Círculo Polar Ártico se encuentra este archipiélago, plagado de pequeños islotes, playas de fina arena blanca, tierras de cultivo, naturaleza salvaje y espectaculares fiordos. Sus aguas, son ricas en cetáceos e infinidad de peces que los noruegos preparan y secan como nadie. Es el destino idóneo para admirar las orcas y ballenas jorobadas durante todo el año. Al ser una zona rica en nutrientes marinos, el avistamiento de las ballenas está garantizado.

Los safaris se realizan entre finales del mes de mayo y mediados de septiembre. Los avistamientos de los cachalotes tienen lugar a unas 13millas aproximadamente de la costa. También se observan orcas, delfines, ballenas. En mar abierto, el capitán inicia su búsqueda con un sonar para escuchar el inconfundible clickeo característico que emiten y que les sirve para calcular distancias, alimentarse y orientarse.

En esta zona de las Vesterålen sólo se encuentran machos porque los ejemplares hembras se quedan en aguas de las Islas Azores junto a sus crías, ya que son más cálidas y están menos frecuentadas por sus máximos depredadores, las orcas y el hombre. El capitán avisa del avistamiento, y a partir de ahí es fácil ver asomar su inconfundible joroba y la salida de agua a presión por su espiráculo, que avisa de que al menos permanecerá en la superficie unos 10 minutos, tras un par de oscilaciones que advierten de que se sumergirá y que por unos segundos dejará al descubierto su espectacular cola.

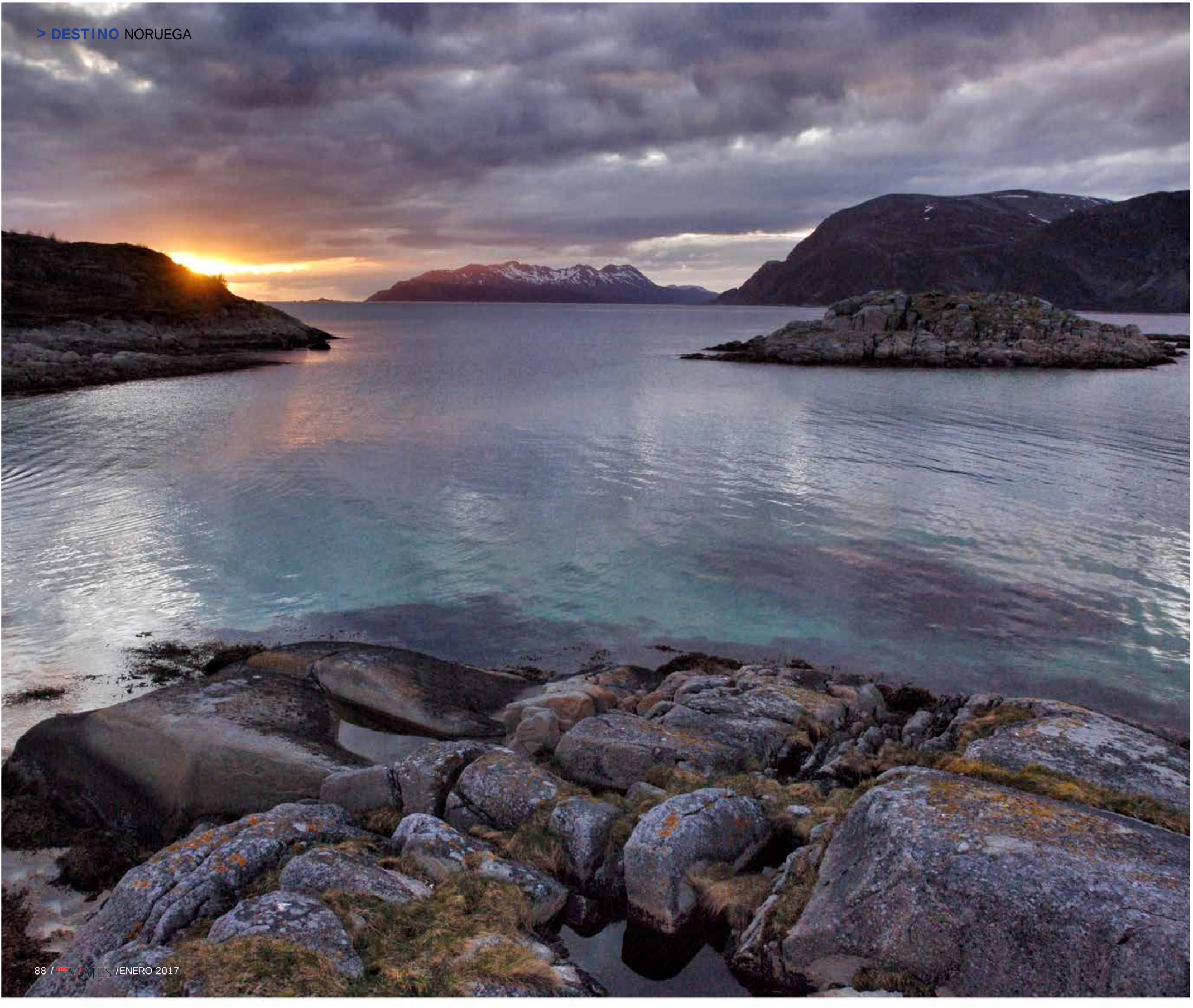
El viaje en barco dura unas cinco o seis horas siempre y cuando acompañe el estado de la mar y las posibles inclemencias del tiempo. Se recomienda llevar ropa de abrigo y pastillas contra el mareo.





LAS ISLAS LOFOTEN

Las Lofoten están formadas por las islas de Austvagøy, Vestvagøy, Flakstadøy, Gimsøy, Vaerøy , Moskenesøy y Røst. Pudiendo acceder a las mismas desde los ferris que salen desde el norte del país, en la localidad de Bodø, o en avioneta desde Austvagøy. Los contrastes de estas islas permiten hacer un sinfín de actividades para poder disfrutar de su fascinante geografía. Es aconsejable un recorrido en barco por el TrollFjord, o fiordo de los Trolls, que recorre la costa meridional de la isla de Austvagøy. Los fiordos son golfos estrechos y profundos, formados por la actividad de los glaciares hace unos 500 millones de años en la era paleozoica.



En este recorrido en barco es posible pescar, y la captura de peces está prácticamente garantizada, ya que en estas aguas abundan. "Hay días en los que los clientes consiguen pescar hasta ochenta kilos, y otros apenas nada". Los barcos que hacen este recorrido se aproximan a las paredes de roca del fiordo para disfrutar del agua que desciende de la helada cima de la montaña.

De regreso al puerto de Svolvaer, los pigargos (águilas marinas) sobrevuelan el barco en busca de pescado para comer. Las hembras llegan a alcanzar los 10 kg de peso y los machos 7 kg aproximadamente, siendo su envergadura de hasta 2 metros y medio de punta a punta de sus alas. Desde el propio barco se les lanza pescado y acuden demostrando su gran habilidad en el vuelo.

En la localidad de Fiskehjell , es muy común ver secaderos de madera con forma de andamio o pirámide, con un techo cuya cresta está a unos ocho metros de altura por encima del suelo, para el secado al aire libre, especialmente de bacalao, abadejo, maruca... Abiertos en canal, colgados al sol junto a las rorbu. Una rorbu es una cabaña de madera, generalmente pintada de color rojo y edificada sobre pilotes y listones; se encuentran principalmente en esta zona del país, para la pesca del bacalao. Estas construcciones permiten la fácil descarga del pescado, ya que esta actividad se realiza en invierno. Sirve de alojamiento a los propios pescadores. En la actualidad las rorbu están también dedicadas y acondicionadas para el turismo.

El bacalao es la principal fuente de ingresos de estas islas. Se traslada en grandes bancos desde la isla de Svalbard y la costa de Finmark, entre los meses de enero y principios de febrero. Las condiciones son las idóneas para la producción de pescado, sucediéndose la mayor batida de pesca del mundo entre enero y abril. En la Lofotfiske se captura el skrei, el rey de los bacalaos.





Las diferentes islas de este archipiélago se encuentran comunicadas entre sí por puentes y túneles bajo el nivel del mar. La única carretera, la E-10, con 168 km une la población de Fiskebøl, en la isla septentrional , con el pueblo de Å, donde termina el asfalto. Pueblos de pescadores, secaderos de bacalao, formaciones rocosas, picos montañosos con nieves perennes y un sinfín de paisajes que no dejan indiferente donde perderse y disfrutar en un remanso de paz. La vida en el archipiélago discurre frente al mar, su mayor riqueza, siendo el salmón y el bacalao las especies más abundantes. De ahí que Noruega ocupe el primer puesto en el ranking mundial de exportadores de mariscos y pescados.

AVENTURA EN EL GLACIAR

El guía prepara concienzudamente el material necesario de escalada para recorrer parte de este glaciar, en un paseo de seis horas. Cualquiera con una condición física mínima puede hacer este recorrido, es lo que anuncian los folletos publicitarios.

Una vez arriba, a 1.662 metros de altitud, te sientes con una cierta inseguridad en lo alto de este glaciar Folgefonna, el cuarto más grande del país, con 214 kilómetros cuadrados, por detrás de Autsfonna, de Jostedalgbreen y de Svartisen. La temperatura está por debajo de los 0 grados, y aunque no amenace tormenta, las predicciones meteorológicas se revisan constantemente antes de aventurarse por el mar de hielo. Los participantes, de diversas nacionalidades, españoles, franceses, alemanes y noruegos. se preparan para su primera experiencia en el hielo. El equipo necesario es repartido por el guía, no sin antes esbozar una sonrisa y comentar que sus habilidades se verán reforzadas después de esta experiencia. Y que si alguno padece alguna enfermedad cardiaca, que lo diga o calle para siempre…

Cascos, chaquetas, crampones, arneses, piolets, cuerdas...son repartidos meticulosamente. Todo lo necesario para disfrutar de esta gélida aventura. Una experiencia extrema para escalar paredes de hielo junto con profundas grietas, hasta llegar a la lengua del glaciar. Se forman dos grupos, en función de lo que el guía aprecie en las posibles habilidades de los integrantes. La preparación recuerda en cierto modo a los pasos que se deben seguir antes de una inmersión bajo el mar. Los preparativos, aunque diferentes, merecen unos minutos de máxima atención y concentración antes de comenzar a caminar por la montaña de hielo.

La inquietud inicial va desapareciendo a medida que se camina y los crampones van clavándose en el hielo. La sensación es similar a la de un niño dando sus primeros pasos; es mejor al principio no mirar hacia abajo y no pensar en las enormes grietas que pueden engullirte al menor descuido….

Recorrer un glaciar no es nada fácil si no se tiene experiencia en montaña y nunca debe emprenderse en solitario; siempre debe uno ir acompañado de guías expertos. El descanso se hace necesario y, tras una pausa para reponer fuerzas y aprovechar para comer, el siguiente paso es caminar entre las grietas, cuyas profundidades es mejor no mirar, sobre todo para los que sufran de vértigo. Las resbaladizas paredes de hielo, de 10 metros de altura, no son fáciles de franquear para un grupo de inexpertos; pero las indicaciones del guía estimulan el ánimo y hacen más llevadera la ascensión. Las palpitaciones aumentan y por momentos piensas: "¿qué hago yo aquí?".

Una vez iniciada la ascensión por la pared, ya no te puedes echar atrás, pues vas encordado con siete personas más; tienes que seguir, sin dudar, al que tienes delante unos metros por encima de ti. Cuando lo consigues, entiendes la sensación que deben sentir los escaladores cuando culminan una cima y miran a los cuatro puntos cardinales.

Esta región , de apenas unos 25.000 habitantes, es considerada como el granero de Noruega, donde la montaña, el glaciar, el esquí y el mar siempre están presentes.



BERGEN

Durante siglos, Bergen fue la ciudad más poderosa de toda Escandinavia. Pasear por sus calles es un lujo para los ojos. Desde sus dos miradores, Floibanen y Ulriken, a 320m. y 643m respectivamente, contemplamos una panorámica completa de la ciudad; pero es adentrándonos por sus calles cuando se percibe el poderío de la misma. Su puerto, mirando al océano; sus barcos, el mercado de pescado y el museo Hanseático, son toda una gozada para el viajero. Aquí se instalaron los comerciantes de la Liga Hanseática en la Edad Media, que se dedicaban a la exportación de bacalao en salazón para toda Europa, hasta ya entrado el siglo XVII. Su puerto medieval, el Briggen, perfectamente preservado, es el que nos hace retroceder varios siglos atrás.





Ålesund, y sus alrededores, son uno de los lugares más visitados de Noruega. Después del trágico incendio, en enero de 1904, se pensó en llevar a artesanos y arquitectos de todos los lugares del país, convirtiendo a esta ciudad en la más modernista y colorista de Noruega, con su inconfundible estilo "art nouveau". Está levantada sobre siete islas: Hessa, Oksenøy, Elligsøy, Aspøy, Nørøy, Tørla y Humla. Desde el mirador de Aksla podemos contemplar todas ellas y fotografiar parte de la costa occidental noruega.

En la fotografía de la izquierda, la cascada de Steinsdalsfossen. Con una altura de 46 metros y una caída principal de 20 metros, es uno de los lugares turísticos más visitados de Noruega.

Los glaciares se encuentran en áreas donde se acumula más nieve en invierno de la que se funde en verano. Un glaciar es una gran masa de hielo originada en la superficie terrestre por compactación y recristalización de la nieve. El 98% de la superficie glaciar en Noruega desaparecerá en unos 100 años, debido al cambio climático, según expertos noruegos de la Universidad de Bergen. Dejarán de existir los glaciares que tengan una extensión menor a 8 kilómetros cuadrados. Los glaciares son una maravilla del paisaje noruego; de ahí la preocupación por detener su deshielo, ya que también sirven de laboratorio natural para el estudio del clima.

TRØMSO, " LA PUERTA DEL ÁRTICO"

Situada a 2.000 kilómetros del Polo Norte, esta ciudad ártica destaca por su cultura e historia y por estar situada entre majestuosos fiordos, además de ser uno de los mejores lugares para ver las auroras boreales. Se encuentra repartida en varias islas; en varias de ellas viven muy pocas personas, unas 50 la que más. Para tener una buena vista del conjunto de la ciudad es recomendable subir en teleférico al monte Storstein.

En el corazón de la isla central se encuentra uno de los edificios emblemáticos de la ciudad, compartido por el Ayuntamiento y la Biblioteca municipal, y un edificio que alberga las vidrieras más grandes de Europa, que alguien ha comparado con la Ópera de Sydney. A principios de 1900 Trømso era el centro de caza de la región ártica; de ahí el sobrenombre de "Puerta del Ártico".



GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR

SAS Scandinavian Airlines (vuelos directos a Oslo desde varias ciudades españolas.
Norwegian (**www.norwegiam.com**) Cruceros por los fiordos con la compañía **Hurtigruten** (**www.hurtigrutenspain.com**)

MONEDA

La corona noruega o krone (NOK) es la única aceptada para pagar. Un euro equivale a ocho coronas noruegas
Visado: Aunque el país no pertenece a la Unión Europea, para entrar solo es necesario el documento nacional de identidad.

DÓNDE DORMIR

En Svolvaer, Raimbow Vestfjord Hotel
www.norlandia.no/Vestfjord/
En Hamnøy, cabaña 'rorbu' Eliassens Rorbuer (004776092305)
Esta es una de las mejores opciones de alojamiento junto al mar. Hay entre 300 a 400 cabañas en las islas perfectamente acondicionadas.
En Andenes, Norlandia Andrikken Hotell
email:andrikken@norlandia.no
En Oslo, **Clarion Hotel Royal Christiania**
www.chicehotelss.no/hotells.
En el mismo corazón de la ciudad. Un hotel de cinco estrellas.
Hoteles de la cadena Radison SAS (www.radissonsas.com)
Se encuentran en las principales ciudades y con muy buena situación.
El de Ålesund muy recomendable, con una terraza con buenas vistas al mar.

DÓNDE COMER

En la amplia oferta para comer, no dejar de probar por supuesto el salmón y el bacalao. Y los cucuruchos de gambas frescas recién hervidas que se venden en los puertos. Y el dulce, -brunost- un queso de cabra color marrón que se come con rebanadas crujientes de pan negro.
En Svolvær, bar terraza Bacalao. Con platos del día, excelentes ensaladas y hamburguesas.
En Hamnøy, Hamnøy Mat & Vinbu(00 47 76 09 21 45) Con excelente cocina y ambiente acogedor donde se puede tomar una copa después de la cena.

CONSEJOS

Ropa de abrigo con refuerzo térmico y algún impermeable.
En carretera la velocidad máxima es de 90km/h en autopista y auto vías y de 80km/h en carreteras ordinarias.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Noruega: **www.visitnorway.com**
www.lofoten.info
Safari de ballenas; **www.whalesafari.com**
Alojamiento en rorbuer: **rorbuer@online.no**





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



JUAN VIÑAS, PRESIDENTE DEL GRUPO CARRÍS

"NUESTROS HOTELES TIENEN HISTORIA Y SON MUY ESPECIALES"

Vendedor de seguros y empleado de banca comercial, este gallego emprendedor recaló en el sector inmobiliario el año 2000. Hace diez años puso en marcha Carrís Hoteles, un grupo hotelero que ya cuenta con cinco establecimientos de tres y cuatro estrellas y un hostel para "millenials" repartidos entre España y Portugal, todos bien situados. 2017 será el turno de Madrid y Lisboa. Al mismo tiempo prepara una cadena de albergues y la Fundación Jacobea para promocionar el Camino de Santiago y una bodega para la producción de vinos ecológicos.

P: Grupo Carris se alza como la referencia hotelera en Galicia y norte de Portugal, ¿cómo se consigue alcanzar esta posición?
R: Con mucho trabajo y esfuerzo. Puede sonar típico, pero es la verdad. Llevamos años pensando, diseñando, creando... para conseguir lo que tenemos y estamos muy orgullosos. Lo cierto es que intentamos mejorar a diario para satisfacer las cambiantes necesidades de todos los tipos de cliente que nos visitan y ofrecerles lo que realmente están buscando. Además, en el caso de nuestros hoteles, significa mucho nuestra excelente ubicación.

"Estamos muy orgullosos de lo que hemos conseguido en estos años de trabajo y esfuerzo"

P: Contáis con cinco unidades de negocio. ¿Qué hay que saber sobre ellas?
R:Comenzamos con Carrís Hoteles, unidad en la que hemos creado cinco establecimientos de tres y cuatro estrellas superior en Ferrol (Almirante), Ourense (Cardenal Quevedo), Santiago de Compostela (Casa de la Troya), A Coruña (Marineda) y Oporto (Porto Ribeira). Además, trabajamos también con Carrís Eventos en la organización de cualquier tipo de cita personal o profesional y acabamos de inaugurar nuestro primer hostel de la marca Bluesock Hostels en esta ciudad portuguesa. Por último, estamos diseñando la primera cadena de albergues de España, bajo el nombre Benvido y la Fundación Jacobea para profesionalizar y dar a conocer el Camino de Santiago.



P: ¿Qué hace que los hoteles en Galicia y Portugal sean diferentes a la demás oferta que hay actualmente?
R: Hay muchos factores. Nuestros edificios han sido construidos o rehabilitados en consonancia con el entorno, por lo que tienen historia y son muy especiales. Además, nos encanta el arte y creemos que el huésped lo valora, por lo que por todos los pasillos se puede ir disfrutando de obras de grandes artistas locales. Por no hablar de la gastronomía: los hoteles que tienen restaurante cuidan mucho el producto autóctono para elaborar recetas típicas que transmitan el saber hacer al cliente.

P: En otoño e invierno es cuando más reuniones de trabajo, convenciones y reuniones se celebran. ¿Son los Hoteles Carrís un punto de referencia en el territorio?
R: Así es. Contamos con salas totalmente equipadas con la última tecnología para que los clientes puedan celebrar su evento en las mejores condiciones y según sus preferencias. Cubrimos toda Galicia y el norte de Portugal y tenemos una conexión inmejorable en todas nuestras localizaciones. Como complemento, podemos ofrecer propuestas de turismo para aquellos ejecutivos que deseen realizar un poco de turismo terminado el trabajo.

P: Hablemos ahora del proyecto estrella: Bluesock Hostels. ¿De qué se trata?
R: Es la marca más joven y dinámica de la cadena. Nosotros la definimos como "una forma de vivir y viajar". Estamos trabajando en esta cadena de hostels, cuya primera inauguración ha sido en la ciudad de Oporto en noviembre. Estos alojamientos son perfectos para los viajeros, que no turistas, del siglo XXI, ya que no solo ofrecemos distintos tipos de habitaciones, sino que incluso incluimos una cortina en la cada cama para dar privacidad, un candado para guardar las pertenencias personales y un colchón XL. Queremos diferenciarnos de los demás hostels y por ello, hemos conseguido que nuestros alojamientos estén en edificios singulares en pleno centro de ciudades muy emblemáticas. Nuestro camino ha dado comienzo en Portugal, pero 2017 se prevé intenso, ya que inauguraremos dos hostels más, en Lisboa -en Avenida de Liberdade- y en Madrid -en la Gran Vía-.

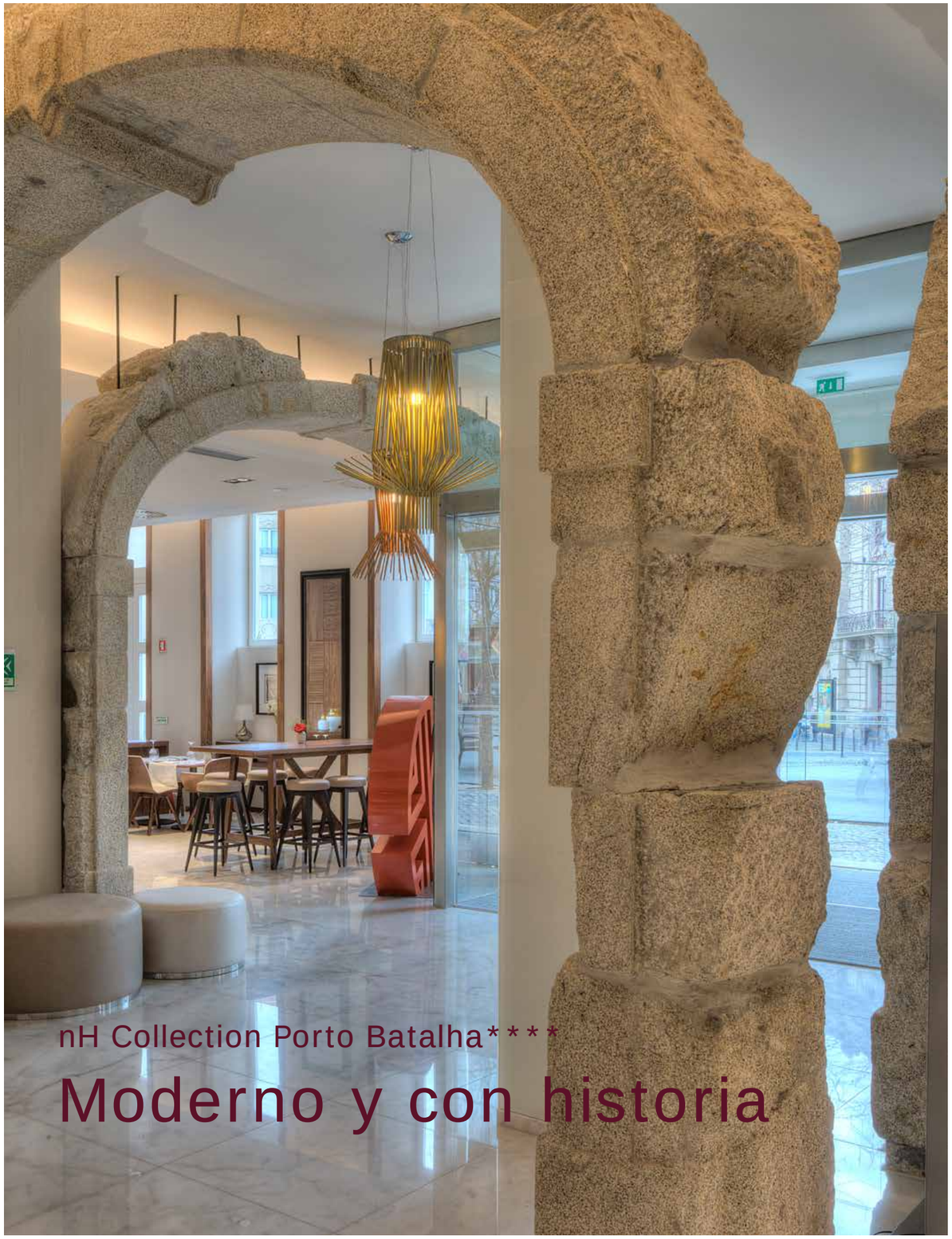
P: ¿Cómo es este hostel de Oporto?
R: Está situado en pleno casco histórico, al lado de la Ribera del Duero y se trata de un edificio típico de Portugal con azulejo azul. Las zonas comunes -chill-out, cafetería bar y sala de espectáculos- están en el sótano del hostel, en el que se pueden ver los arcos originales. Disponemos de habitaciones para 2, 6, 8, 12 y 16 personas en nuestras seis plantas y como curiosidad contamos con una Suite en la última planta que tiene unas vistas espectaculares sobre el Duero y la ciudad.

P: ¿Cómo podréis atraer a un público diferente del que siempre se ha alojado en hostels?
R: Aparte de las comodidades y oferta anterior, desde Bluesock Hostels creemos entender las necesidades de estos viajeros. Buscan compartir experiencias y conocer la ciudad de forma diferente, por lo que les ofrecemos todo tipo de propuestas: una visita gratuita por la ciudad a su llegada, la posibilidad de realizar un tour nocturno por los pubs y discotecas más populares, tenemos una línea propia de ropa y complementos que está a la venta en cada hostel y próximamente en la web, etc. Hay que destacar también que cada día ofreceremos un espectáculo en las zonas comunes, como conciertos, exposiciones de arte, proyecciones de cine... para que la diversión no termine al llegar al hostel. Y por supuesto, contamos con las últimas tecnologías, porque sabemos que utilizan todo tipo de dispositivos a todas horas para estar conectados, compartir, descubrir, ampliar información, realizar reservas...



"Bluesock Hostels es la marca más joven y dinámica de la cadena"

P: ¿Qué futuro le espera a Bluesock Hostels?
R: Estamos seguros de que tenemos competencia en el mundo de los hostels, pero no ofrecen lo mismo que nosotros. Nos dirigimos a viajeros diferentes y contamos con características diferentes. Por eso confiamos en que nuestra expansión será un éxito. Comenzaremos por España y Portugal, y continuaremos por grandes ciudades europeas, como Berlín, Londres o París, antes de dar el salto internacional.



nH Collection Porto Batalha****

Moderno y con historia











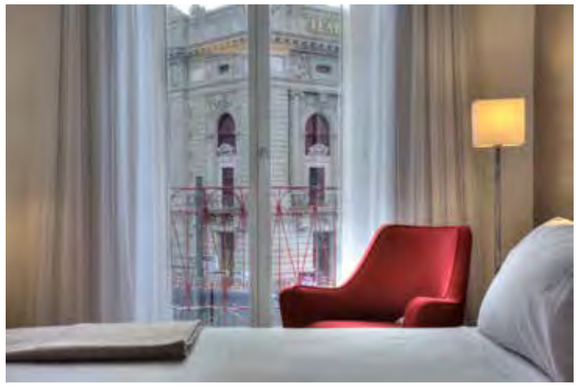


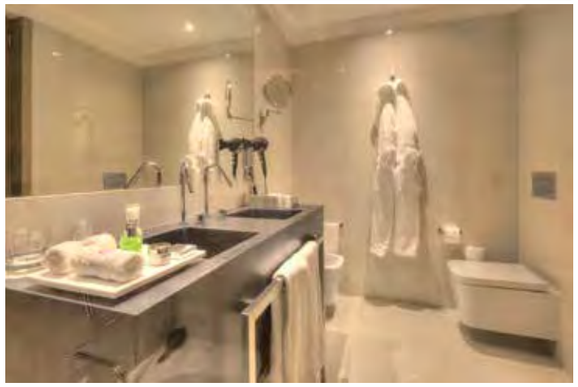
La adecuación de un palacio —luego histórica sede de Correos— para su uso hotelero ha permitido espacios amplios y luminosos, respetando su estructura, en la que destacan los tres grandes arcos de piedra que identificaban la entrada principal. Hay muchos detalles que recuerdan su origen, con fotos y sellos reproducidos en pasillos, cafetería y ascensores.

Enclavado en el corazón de Oporto, frente al Teatro Nacional São João e instalado entre los muros de la "casa dos Guedes", un edificio palaciego neoclásico del siglo XVIII construido en la cima de una colina, se encuentra el nH Collection Porto Batalha, un hotel que ofrece todas las comodidades y servicios amparados por la marca premium de la cadena española nH Hotel Group.

La rehabilitación acometida en 2014 ha dotado al establecimiento de un equilibrio entre la comodidad y el lujo sin ostentación, respetando la arquitectura palaciega original, pero al mismo tiempo creando una atmósfera contemporánea. Una armonía entre historia y modernidad que se aprecia apenas traspasada la puerta de calle, en la que destacan tres grandes arcos de la entrada palaciega, y acceder al vestíbulo, un espacio versátil concebido como punto de encuentro y no simplemente como lugar de paso. Aquí

DIRECCIÓN
Praça da Batalha 60
4000-101 Porto, Portugal
Teléfono: +351 22 766 0600
WEB
www.nh-collection.com/es/hotel/nh-collection-porto-batalha
HABITACIONES
107 habitaciones: 2 suites, 35 premium y 70 superiores. Cama king-size, caja fuerte, wifi gratuita, televisor Led de pantalla plana 46" con acceso a vía satélite, cafetera Nespresso, tetera.
COMODIDADES
Productos de bienvenida exclusivos, secador profesional, albornoz, aire acondicionado, servicio de lavandería exprés, planchado de cortesía, desayunos para madrugadores y tardíos, menú de almohadas, spa (sauna, jauzzi, piscina de hidroterapia, baño turco), cabinas de tratamiento, gimnasio, restaurante, lobby-bar, duchas con efecto lluvia y prensa.









En la rehabilitación del edificio palaciego, las habitaciones han sido concebidas espaciosas e inundadas por la luz natural.

destaca el imponente bloque de mármol que sirve de mostrador de la recepción, como contraste equilibrado de la madera que reviste las paredes.

MUCHA LUZ

Todo el hotel está dominado por la entrada de luz natural a través de sus grandes ventanales y balcones que se abren sobre la ciudad. Una luminosidad que se convierte en un elemento más de la elegante y sobria decoración, en la que se ha apostado por diferentes tonalidades de grises en sus paredes combinados con el blanco de los suelos y los muebles, en un juego que solo se rompe con algunos detalles de color rojo vivo en las habitaciones. Como homenaje a su etapa de palacio de comunicaciones hay reproducciones de sellos repartidos por las zonas comunes, ascensores y una tridimensional que preside el cabecero de la cama.

GASTRONOMÍA Y SPA

En el espacio diáfano del vestíbulo conviven con la repceción el bar Porto Batalha y el restaurante Gastrô, ambos con acceso directo desde la calle. De nuevo un gran bloque de mármol que sirve de barra manda en la decoración, que se completa con estanterías de madera donde se apilan libros, lámparas de sobremesa, jarrones con flores naturales, pequeñas esculturas y sofás enfrentados que rean un ambiente propicio para la charla o la lectura. El bar cultiva el arte de la coctelería con una amplia carta de combinados en la que ha tomado protagonismo el "porto-tonic", una alternativa al gintonic que se elabora con vino de oporto blanco.

En el restaurante Gastrô nos encontramos de nuevo con el equilibrio, porque el chef Álvaro Costa ha creado una doble carta, una más formal en la que interpreta platos típicos de la cocina portuguesa en recetas como el Bacalao a baja temperatura, la Carne alentejana, el Carpaccio de pulpo, el Micuit de foie fresco o la Macedonia de legumbres y salmón ahumado; mientras que en la carta más informal, o casual, incluye una acertada versión del Pulpo a la gallega, el Jamón ibérico con caviar de melón o las Crudités de legumbres con mayonesa de azafrán.

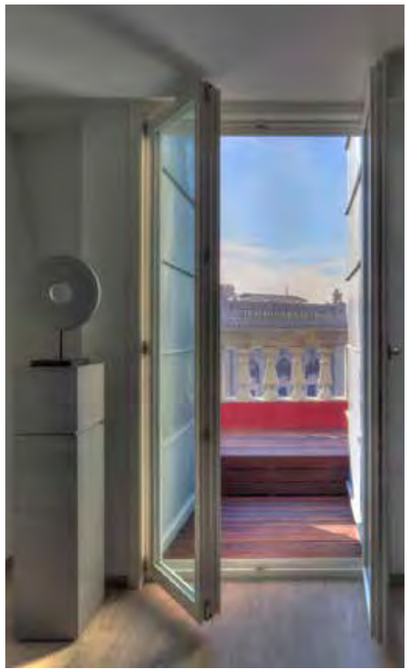
El chef Costa siempre completa estas cartas con la elaboración de un plato distinto cada día en función de los productos que encuentre en el mercado. La oferta gastronómica del restaurante se remata con los ya célebres hamburguesas y sándwiches gourmet, elaborados con productos de cercanía y un toque vanguardista, que han calado profundamente entre la clientela local hasta convertirse en un "imprescindible" tanto para los huéspedes del hotel como para los portuenses.

Tampoco se puede olvidar la especial atención que todos los nH Collection prestan a la primera comida del día. Los desayunos bufés del Porto Batalha mantienen alto el nivel de diversidad de alimentos fríos y calientes, con inclusión de especialidades de la cocina portuguesa —pastéis de bacalhau, chamuças—, así como bebidas, entre las que destaca la amplia carta de zumos naturales elaborados al momento. La amplitud de la oferta gastronómica de la primera comida del día alcanza también a los horarios, ya que hay opciones tanto para los madrugadores como para quienes apuran su estancia en la cama hasta el último momento.

La rehabilitación de las antiguas cocinas del palacio ha permitido crear un spa con sauna, jacuzzi, piscina de hidroterapia, baño turco y cabinas para masajes, y un gimnasio totalmente equipado con máquinas Matrix.

Frente al hotel se encuentra el Teatro Nacional São João, visible desde distintas habitaciones. Las cocinas del antiguo palacio acogen un spa y un gimnasio. La gastronomía es otra de las grandes apuestas del nH Batalha, como corresponde a la línea Collection que, además, ofrece amenities de calidad en sus baños.

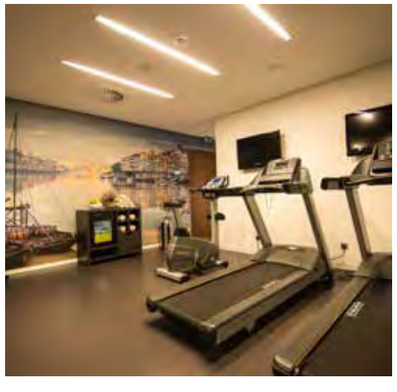


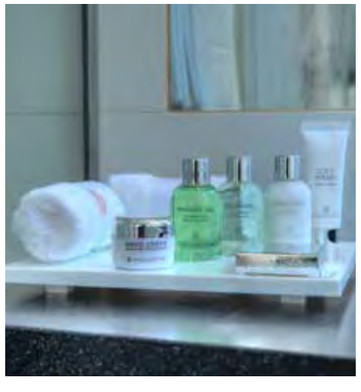












> HOTELES TEXTO PILAR ORTEGA redaccion@topviajes.net

BEST WESTERN SE RELANZA EN ESPAÑA Y PORTUGAL



Pretende pasar de 7 a 30 el número de establecimientos que lleven su sello en la península Ibérica en sólo cinco años

Hasta ahora sólo contaba con siete alojamientos en España y Portugal –tres en Barcelona, y uno en Madrid, Salobreña, Faro y Oporto-, pero la cadena BEST WESTERN está decidida a implantarse con fuerza en la península Ibérica. Este grupo, con una antigüedad de 70 años en el mercado, registra más de 4.100 hoteles repartidos en más de 100 países y ahora aspira a contabilizar más de 30 hoteles en España y Portugal antes de que finalice 2021, lo que supondría un crecimiento del 400 por 100.

Los responsables de BEST WESTERN han presentado en Madrid un potente plan de expansión para los próximos cinco años y han puesto sobre la mesa el nuevo plan de beneficios que ofrece a sus adheridos. “Estamos convencidos de que superaremos las expectativas de crecimiento”, dijo el director de Desarrollo y Operaciones para España y Portugal, Oriol Maresch, durante la rueda de prensa. Un encuentro en el que también participaron el director internacional del área Members Services, Neville Graham, y el gerente del Best Western Premier Hotel Dante de Barcelona, Fernando Osorio.

Según explicaron en el acto, la marca BEST WESTERN aporta hasta un 30 por 100 del volumen de facturación a sus establecimientos porque garantiza un modelo económico y de crecimiento de éxito. Los destinos donde pretenden aumentar su presencia son Madrid, Barcelona y Lisboa, además del arco mediterráneo, la Costa del Sol, los archipiélagos, el norte peninsular y el Algarve.

“España y Portugal representan un mercado clave para BEST WESTERN porque son dos destinos turísticos por excelencia. De ahí que hayamos decidido poner todos nuestros esfuerzos en potenciar estos mercados”, indicó Neville Graham, el director internacional del área Member Services.

BEST WESTERN, cuyo principal mercado se halla en Norteamérica con más de 2.000 hoteles, constituye una cadena integrada por hoteles de propiedad y gestión independientes que se suman al programa de adheridos para beneficiarse del alcance mundial que tiene una gran cadena. Este plan de expansión en la península Ibérica coincide con el desarrollo de una nueva imagen que se está implantando en todos los establecimientos, con un diseño más actual y moderno.

Durante la rueda de prensa, el gerente del Best Western Premier Hotel Dante de Barcelona, Fernando Osorio, informó de las oportunidades y beneficios que ofrece el prestigio de la marca a los establecimientos adheridos –él tiene una experiencia de 25 años vinculado a BEST WESTERN-, “sin dejar de gestionar tu propio hotel”.



NH COLLECTION EUROBUILDING ACOGE EL DESFILE DE LADY ISABEL

NH Collection Eurobuilding fue el escenario elegido para el desfile de la colección Lady Isabel Design en el que fue protagonista el modisto Antonio Ramos. Un proyecto inclusivo dentro del mundo de la moda, una apuesta profesional de Lady Isabel, una diseñadora con síndrome de Down a quien respalda NH en su decidido apoyo general por este tipo de proyectos solidarios y en su afán por el emprendimiento.

El desfile se realizó bajo la bóveda LED que cubre el hall de NH Collection Eurobuilding, en un marco futurista, con música envolvente, con modelos tan especiales como Mar Regueras, que cerró el desfile con un espectacular y original vestido de novia, Susana Gasch o Ángeles Muñoz, del dúo musical Camela. Con sus 300 metros cuadrados, está considerada la pantalla multimedia más grande de Europa y la segunda abovedada (semitransparente) más grande del mundo. Dotada de sonido espacial, en ella es posible proyectar imágenes programadas.

El desfile se convirtió en una cita única, que tuvo como presentadores a Maribel Sanz y Albert Castillón, además del prestigioso diseñador Francis Montesinos, que actuó como padrino del acontecimiento. Completaron el aforo más de 200 asistentes, entre los que se encontraban la chef Samantha Vallejo-Nájera, los cantantes Dioni Martín y Camela, además de Agustín Matía, gerente de Down España, y representantes de la organización Manos Unidas España.

Una vez más, NH Collection Eurobuilding, icono de lo extraordinario, demuestra su capacidad como referente de excelencia en el mundo hotelero.

CON ANTONIO RAMOS

Isabel García Salguero (Lady Isabel) es una diseñadora con síndrome de Down que lleva creando moda en sus cuadernos desde 2006, con multitud de ideas originales, llenas de color y de formas sorprendentes. Fue en 2013 cuando se lanzó al mundo de la moda a través de una pequeña colección de cuatro vestidos. Ya en 2014 comenzó su colaboración con el modisto Antonio Ramos, quien aporta las herramientas y las técnicas de las que carece, de momento, Isabel, dando forma definitiva al proyecto hasta la actualidad.

www.nh-hotels.com



EL IBEROSTAR ANTHELIA, MEJOR HOTEL TODO INCLUIDO DE ESPAÑA

El tinerfeño Iberostar Anthelia ha sido valorado como el mejor hotel Todo Incluido de España en los premios Travellers´Choice Todo Incluido de TripAdvisor®, la web de planificación y reserva de viajes. Estos premios anuales se conceden en base a los comentarios y opiniones de viajeros de todo el mundo que comparten su experiencia y la valoran en la web.

Otros tres hoteles de la compañía, Royal Andalus (Sancti Petri, Cádiz), Royal Las Dalias (Costa Adeje, Tenerife) y Suites Jardín del Sol (Santa Ponça, Mallorca), están también incluidos entre los 10 mejores de la categoría, lo que posiciona a Iberostar como entre las cadenas hoteleras de primera línea en el exigente sector del Todo Incluido.

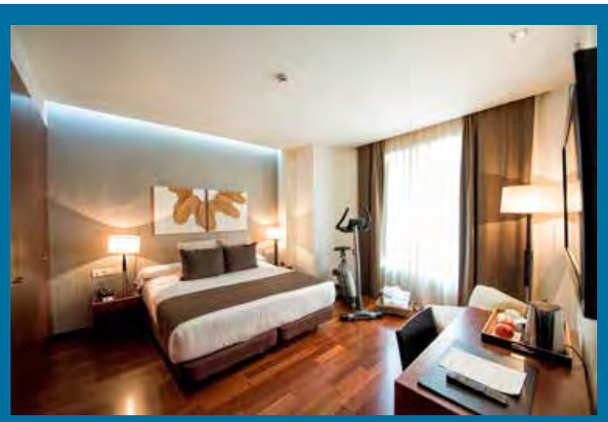
www.iberostar.com

NH COLLECTION EUROBUILDING CELEBRA LA SEGUNDA EDICIÓN DE SU CARRERA VERTICAL

NH HOTEL GROUP

El hotel NH Collection Eurobuilding, en colaboración con el Grupo Corricolari, celebró el pasado mes de diciembre su segunda Carrera Vertical, un evento ya consolidado que contó con la participación de más de un centenar de corredores. La prueba consistió en el ascenso y descenso de las 16 plantas del edificio, que suman un total de 640 escalones. Un trayecto sin precedentes que convirtió los espacios del establecimiento en un verdadero circuito deportivo y que condujo a los participantes a una prueba de resistencia en un entorno de vanguardia. El Salón Florencia, que además contó con la actuación de un DJ que animó el acto, fue el lugar en el que se dio la bienvenida a los participantes y donde se les hizo entrega de avituallamiento exclusivo y necesario para la carrera, que dio comienzo a las 10:00 horas, con la salida individual de los corredores en intervalos de 15 segundos. Se compitió en cuatro categorías: masculino, femenino, chef masculino y chef femenino.

www.nh-hotels.com





CARRÍS HOTELES CELEBRA SU DÉCIMO CUMPLEAÑOS

Carrís Hoteles, la marca hotelera del Grupo Carrís, cumple 10 años y para celebrarlo ha invitado a sus clientes a visitar de una manera mucho más personal las ciudades donde se hallan sus establecimientos, situados en lugares cargados de historia y arte. Cuenta con hoteles de cuatro estrellas en zonas céntricas de A Coruña (Carrís Marineda), Ferrol (Carrís Almirante), Santiago de Compostela (Carrís Casa de la Troya), Ourense (Carrís Cardenal Quevedo) y Oporto (Carrís Porto Ribeira). Los clientes de estos establecimientos han podido pasear por edificios y espacios tan emblemáticos como la Plaza de María Pita, en A Coruña, o la Catedral de Santiago o el Puente de Don Luis I, en Oporto, por ejemplo. Con motivo del aniversario, en los hoteles también se han celebrado multitud de convenciones y reuniones profesionales, así como actos sociales —bodas, comuniones, cumpleaños...— gracias a sus salas polivalentes y de gran capacidad.

Carrís Hoteles festeja 10 años de emociones, experiencias, sensaciones, vivencias, ilusiones, visitas, turismo, tradición, cultura, arte, historia... y por eso ha querido compartirlo con todos sus clientes y amigos.

En el caso del Hotel Carrís Almirante (Ferrol), se ha trazado una ruta por el casco histórico de la ciudad, por sus atractivas playas vírgenes, por el impresionante Faro Cabo Ortegal y por otros lugares con encanto, como Cariño, Cedeira, Doniños, Ortigueira o Valdoviño. Los turistas que llegan al Hotel Carrís Casa de la Troya (Santiago de Compostela): lo hacen atraídos por el espíritu del peregrino o por la belleza de su famosa plaza del Obradoiro y su catedral. Un destino que permite perderse también por sus museos y galerías de arte.

En el caso del hotel Carrís Cardenal Quevedo, de Ourense, se ha invitado a conocer sus agradables termas, el río Miño, los cañones del Sil y la Catedral de San Martín, que se encuentran a un paso de este establecimiento.

La denominada 'ciudad de los puentes' puede descubrirse desde el Hotel Carrís Porto Ribeira (Oporto), que dispone de vistas hacia el río Duero. Obligada es la visita a las bodegas de Vila Nova de Gaia para degustar el afamado vino de Oporto, así como hacer un crucero por el río o subir al teleférico.

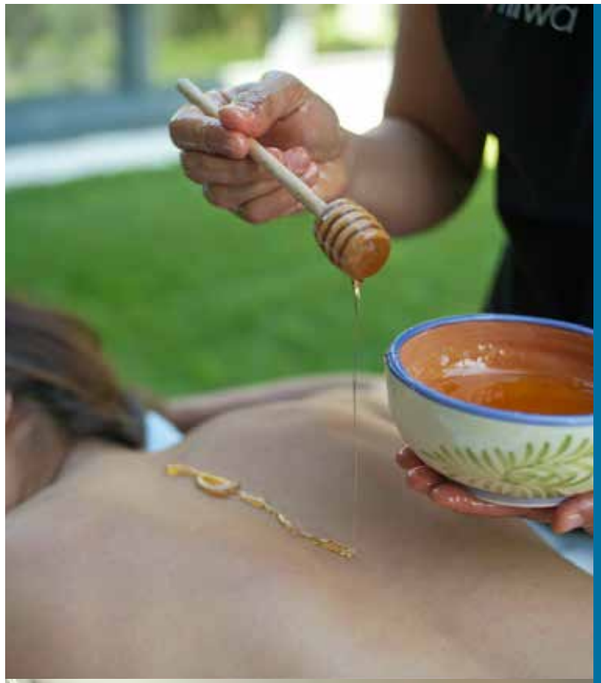
La cadena, además, se adecúa a las necesidades de los huéspedes, ofreciéndo la habitación más indicada en cada caso: la *fitness* para los deportistas (para quienes también ofrece gimnasio en alguno de sus hoteles) o la familiar para quienes viajan en grupo.

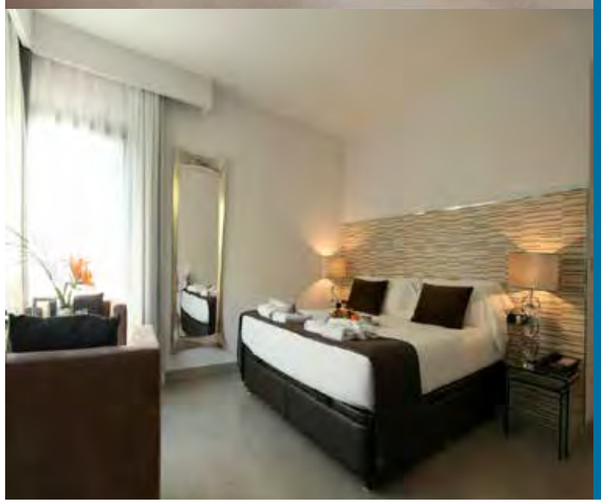
www.carrishoteles.com



HOTELES ELBA ABRE UN RESORT EN LANZAROTE

Con la inauguración del Elba Lanzarote Royal Village Resort, el grupo Hoteles Elba acumula ya 13 establecimientos. Dentro de su plan de expansión, la cadena adquirió hace un año esta propiedad —el antiguo Hotel Corbeta Lanzarote— y al poco tiempo se pusieron en marcha los trabajos para su total remodelación y su posterior conversión a una categoría superior. El nuevo complejo ofrece a sus huéspedes 360 suites, de las cuales 120 corresponden a un espacio exclusivo para adultos. Las habitaciones de Elba Lanzarote Royal Village Resort se distribuyen en cuatro categorías diferentes: junior suite, suite confort, junior suite family y Elba Magic Kids. Las dos últimas variedades le convierten en un alojamiento idóneo también para viajes en familia, especialmente la categoría de Elba Magic Kids, con suites especialmente diseñadas para esrte tipo de huéspedes y que ofrecen a los más pequeños un adecuado espacio de fantasía y magia. **www.hoteleselba.com**





'MES DE LOS ENAMORADOS' EN NIWA HOTEL & SPA

A tan sólo una hora en coche de Madrid (90 km.), y en pleno corazón de la Alcarria (Brihuega, Guadalajara), se encuentra el Hotel & Spa Niwa, un establecimiento muy exclusivo diseñado por y para el descanso, que ofrece una oportunidad única para la relajación y la desconexión con una nueva propuesta para celebrar el amor. La idea consiste en realizar una escapada romántica a uno de los pueblos más bellos de la zona, que fue inmortalizado por Camilo José Cela en su célebre *Viaje a la Alcarria*. Quiere establecer un mes del amor para que sus clientes se dejen mimar desde los pies a la cabeza en un entorno idílico, entre circuitos de spa, masajes asiáticos y todo un lujo de pequeños grandes detalles, por lo que ha creado varios paquetes especiales con motivo del que denomina "mes de los enamorados":

1. Escapada *In Love Exprés* consiste en un circuito spa de 90 minutos, más un masaje filipino *hilot* de una hora, y si el cliente va por la mañana está invitado a un completo desayuno bufé Niwa o, en caso de que prefiera por la tarde, a una deliciosa merienda con chocolate caliente, bizcocho casero y zumo natural. El programa cuesta 75 euros por persona.
2. Escapada *Arrebato de pasión*. Está pensada para dar rienda suelta a la pasión sin pasar una noche en el establecimiento. Incluye una estancia diurna en habitación doble de 10:00 a 20:00 horas, con desayuno bufé, más uso libre del spa (máximo 120 minutos), más un masaje filipino *hilot* en pareja de 60 minutos, más una botella de cava y bombones . El precio: 95€ por persona.
3. Escapada *Sabes que te quiero*. Se trata de una escapada romántica entre semana, con estancia de una noche de domingo a jueves en habitación doble con desayuno bufé, más circuito spa privado, más un masaje especial Niwa de 90 minutos que combina direferentes técnicas de Asia, más botella de cava, fruta y bombones. Su precio:150€ por persona.
4. Escapada *Be my Valentine*. Es la indicada para los más románticos. Incluye una estancia de dos noches, válida para todos los días de la semana en suite con desayuno bufé, más circuito spa diario con acceso libre, más un circuito privado ambientado con velas, más un masaje especial Niwa de 90 minutos, más un masaje filipino *hilot* o capricho de miel de la Alcarria o lifting facial de 60 minutos, más botella de cava, fruta y bombones. El precio: 295€ por persona.

Todos los paquetes tienen la opción de contratar clases personalizadas de Yoga o Pilates (1 hora) - 35€ individual / 60€ por pareja
www.hotelspaniwa.com



TALLERES DE DECORACIÓN FLORAL EN EL MONUMENT HOTEL

Crear mediante flores una atmósfera acogedora que aporte calidez y elegancia a la mesa es un arte que no todos dominan. Por eso, Monument Hotel 5GL y Gang and the Wool han puesto al alcance del público esta habilidad con talleres de decoración floral que terminan siendo muy útiles cuando se organizan esas comidas tradicionales de familiares y amigos.

Los talleres, de un día de duración, estuvieron enfocados para todos los que quisieran aprender a diseñar sus propios centros de mesa. Además, el pistoletazo de salida de cada taller comenzó y se iniciaron con una degustación de tés y dulces. Los talleres se celebraron en el lobby del Monument Hotel (Paseo de Gracia, 75, de Barcelona) .
www.monument-hotel.com



EL GRUPO HOTUSA ABRE SU SEGUNDO HOTEL EN BUDAPEST

Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa, ha abierto el Exe Danube Budapest 4*, su segundo hotel en la capital húngara tras el Eurostars Budapest Center 4* y el primero correspondiente a su cadena Exe Hotels en el país. Se trata de un hotel moderno y funcional de 101 habitaciones, situado junto a la lujosa avenida Andrássy y el antiguo Barrio Judío. Con esta incorporación, la compañía alcanza los 166 establecimientos hoteleros, con un crecimiento notable en 2016, año en el que ha sumado un total de 23 hoteles, de los cuales 11 se hallan en destinos internacionales. Además del nuevo hotel de Hungría, la cadena ha abierto establecimientos en Francia (1), Italia (1), Portugal (2), Panamá (1), Colombia (1), Marruecos (1), México (2) y República Checa (1), a los que hay que sumar las 12 aperturas en diferentes ciudades españolas. El presidente de Grupo Hotusa, Amancio López Seijas, señala que "2016 ha sido un año récord en cuanto al número de hoteles que hemos firmado en Eurostars Hotel Company y consolida nuestra apuesta por internacionalizar nuestro modelo en tantos países como seamos capaces".

www.eurostarshotels.com

EL CLUB ALLARD SE SUMA A LOS RELAIS & CHÂTEAUX

Elegante e íntimo, con techos altos y grandes ventanales abiertos a la arboleda de la plaza de España y ubicado en pleno centro de Madrid, El Club Allard se ha convertido en uno de los restaurantes madrileños más prestigiosos tanto a nivel nacional como internacional. Su apuesta por una materia prima de proximidad, su concepción de un servicio que hace sentir al comensal como en casa y su especial atmósfera hacen que el restaurante con dos estrellas Michelin cumpla de sobra con todos los requisitos para formar parte de la familia Relais & Châteaux, una de las asociaciones hosteleras más prestigiosas del mundo.

www.relaischateaux.com





HOTEL ALHAMBRA PALACE, REFERENTE PARA BODAS EN GRANADA

Los 106 años del Hotel Alhambra Palace de Granada le han hecho ser testigo de algunos de los grandes momentos históricos de la ciudad, pero también convertirse en un referente social y cultural granadino, ya que este centenario establecimiento programa multitud de actividades, especialmente musicales, con el objetivo de promover la cultura en la ciudad. De igual forma, sus salones de lujosa decoración mudéjar se prestan a la celebración de todo tipo de eventos, siendo los banquetes de boda los que más destacan. El año 2016 ha sido muy bueno a este respecto, ya que por el hotel han pasado multitud de parejas que lo han elegido para celebrar su gran día con amigos y familiares, y que han utilizado todas sus instalaciones, además de sus lujosas habitaciones y la espectacular terraza. El hotel trabaja para personalizar la celebración según las peticiones y necesidades de los recién casados. Se les facilita todo lo que pidan en cuanto a fotografía, decoración, flores, animación, música o transporte se refiere. Además, este palacio árabe dispone de salones con espacio para más de 150 invitados y se puede hacer uso de su famoso teatrillo para albergar la ceremonia civil si así lo desea la pareja.

www.h-alhambrapalace.es

LOS VEHÍCUCLOS ELÉCTRICOS TESLA, NUEVOS HUÉSPEDES DE URSO

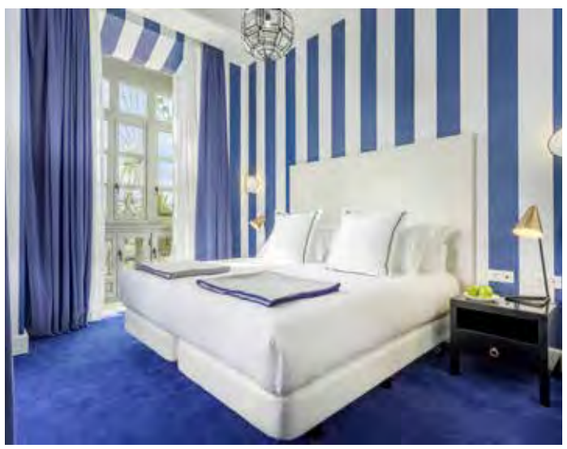
Urso Hotel & Spa, el hotel más carismático del barrio de las Salesas, de Madrid, se ha unido al programa Destination Charging de Tesla, para proporcionar a los propietarios de vehículos Tesla hasta 100 kilómetros adicionales de autonomía por hora de carga.

El programa Destination Charging de Tesla establece una forma práctica de realizar una carga en destinos de primera categoría de todo el mundo y de manera exclusiva para los propietarios de productos Tesla.

Urso Hotel & Spa es uno de los hoteles pioneros en España que se han incorporado al programa y también cuenta con cargadores universales para otros tipos de vehículos eléctricos. Con esta iniciativa, Urso contribuye al desarrollo del transporte sostenible y ofrecerá este servicio como valor añadido para los clientes alojados en el hotel al igual que los servicios de wifi y spa.

info@hotelurso.com





LOS VIAJEROS DE TRIPADVISOR APUESTAN POR LOS ROOM MATE DE MILÁN Y MÁLAGA

Room Mate Hotels, cadena hotelera que está revolucionando la vanguardia y el cambio en el turismo, y que fue fundada y está presidida por Kike Sarasola, es la mejor valorada en las ciudades de Milán y Málaga, según las opiniones *online* de los viajeros residentes en España. Así que las dos aperturas más recientes de la cadena en 2016, Room Mate Giulia y Room Mate Valeria, ya ocupan el primer puesto en el ranking de la clasificación del viajero en TripAdvisor.

ReviewPro, la herramienta de reputación *online* global de referencia en la industria hotelera, otorga a Room Mate Hotels un 89,7% de reputación a nivel de cadena, lo que representa 1,8 puntos por encima de la media del año 2015. Room Mate Giulia, en Milán, alcanza una cifra de 94,7% de reputación y Room Mate Valeria, en Málaga, un 92,7%.

www.room-matehotels.com



EL NUEVA YORK DE LOS AÑOS 30, EN EL NUEVO VINCCI DE BARCELONA

Vincci Hoteles amplía su presencia en Barcelona con su cuarto hotel en la Ciudad Condal: Vincci Mae 4*. Está situado en el número 596 de la avenida Diagonal, junto a la plaza de Francesc Macià, una de las principales áreas comerciales de la capital. Se trata de la última apertura de la cadena en Barcelona, donde ya cuenta con otros tres establecimientos: Vincci Gala 4*, Vincci Bit 4* y Vincci Marítimo 4*. Ubicado en un edificio que data de 1945, el hotel se ha transformado en su interior con un diseño firmado por el afamado interiorista Jaime Beriestain, quien ha reinterpretado los códigos tradicionales de un hotel para dotar al establecimiento de sofisticación con una decoración urbana y moderna, repleta de personalidad, que pretende sorprender en cada estancia, sin sacrificar un ápice en comodidad para el huésped. La decoración recuerda el estilo del Nueva York de los años 30.

www.vinccihoteles.com/es









LUZ DE LUNA

El creativo mestizaje de Abraham García

El inquieto Abraham García ha dado una nueva lección de creatividad al recuperar sus primeros pasos en el Viridiana primigenio de la madrileña calle de Fundadores con la apuesta de Luz de luna, un local abierto en pleno barrio de Salamanca en el que ofrece una interesante cocina de mestizaje de la que fue pionero.

Luz de luna, nombre que toma de la célebre canción del compositor mexicano Álvaro Carrillo que popularizó con su desgarrada voz Chavela Vargas, reproduce la iniciativa del Comala (Plaza de la Lealtad) para fusionar las cocinas mexicana y española, siempre a partir de materias primas frescas y de primera calidad. Un nuevo taller en el que el abulense chef de Robledillo presenta una cocina creativa, en la que los sabores iberoamericano y mediterráneo se mezclan en sus dosis adecuadas hasta hacerse asequible a todos los paladares... y también a todos los bolsillos .

En la carta encontramos cebiches poco ortodoxos pero sin perder un ápice de su condición americana frijoles con aderezos sorprendentes, alambres en los que se combinan distintos tipos de carne, además de los consabidos, pero en esta ocasión, diferentes tacos, que pueden ser de pollo de corral al carbón, de langostinos y pisto, de pato al tamarindo o del insuperable huitlacoche —ese exquisito hongo parasitario del maíz— que en Luz de luna se mezcla con queso de Arzúa, aunque cada día la carta se renueva y los tacos varían en función de los productos que haya en el mercado.

También se sirve el guacamole hecho en el momento con plátano macho y chicharrón; patatas bravas que Abraham inflama con chile chipotle ahumado; albóndigas de jabalí en mole poblano con quínoa andina o brandada de bacalao negro al hongo huitlacoche. ¿Y de picante?, indispensable en la cocina mexicana. Pues al gusto del comensal, porque en esta casa se utiliza lo mínimo en la cocina y se sirve en pocillos para que cada cual lo adapte a su gusto y aguante.

Hay, además, una alternativa a la carta. Un plato del día generoso y distinto cada jornada, que habitualmente diseña el chef del sombrero y que incluye bebida, café y postre por 17 €.

El interiorismo de Luz de luna es sencillo y cómodo, en el que mandan amplios ventanales —auténticos y simulados— y mesas y sillas que le dan un aire de tasca ilustrada, adornada con cuadros, plantas y música de fondo. A eso se suma un servicio amable que ayuda en la elección de los platos y a no pasarse en la cantidad.

A la entrada, en la barra curva de 14 metros, abundan tequilas, mezcales o sotoles y una acertada coctelería americana (margaritas, micheladas, daiquirís, mojitos, etc.) que anima al tapeo a deshoras.

Luz de Luna / General Pardiñas, 34 / 913 40 70 09 / lunes a sábado, de 13 h a 24 h / Precio medio: 25 €

 TEXTO PILAR ORTEGA redaccion@topviajes.net





UNA PIZZA SOLIDARIA EN LA CARTA DE LA CADENA OVEN

Se trataba de hacer la mejor pizza y ganar el Oven Solidario. La iniciativa de esta cadena de restaurantes tuvo una gran acogida y el concurso, celebrado en el Oven del número 6 de la Gran Vía madrileña, estuvo francamente reñido. Todos los aspirantes tenían en mente una asociación benéfica a la que donarían los beneficios de la venta de sus pizzas. Al final, se hizo con el primer puesto el cantante Xuso Jones, quien había pensado en destinar el dinero recaudado, con su pizza "El secreto", a la Fundación Jesús Abandonado. Su creación gastronómica estará disponible en la carta de todos los locales Oven de Madrid y Murcia de enero a mayo de 2017 y por cada pizza vendida la cadena destinará 2 euros al proyecto solidario elegido por su autor.

El segundo puesto fue para Cristina Urgel, que elaboró una pizza bautizada como "La Urgel" que se podrá degustar de junio a agosto de 2017 y cuyos beneficios se destinarán, por deseo de la actriz, a la Fundación Aladina. El tercer puesto del concurso lo ocupó el actor Jorge Lucas, autor de la pizza "La manchega", que estará disponible durante los meses de septiembre y octubre. Su recaudación irá a parar a la asociación Besos en el Alma. Y la también actriz Norma Ruiz se llevó el cuarto puesto con su pizza "Voces", que tiene el mismo nombre de la ONG a la que destinará la recaudación y que estará disponible en los locales Oven los dos últimos meses del año 2017.

La actriz Elena Furiase, nieta de Lola Flores, que se quedó fuera del podio, colaborará en esta iniciativa solidaria aportando un postre de su creación con el fin de conseguir fondos para la Asociación Española Síndrome de Sturge Weber.

"El secreto", la pizza ganadora, tiene como ingredientes tomate, quesos mozzarella y gorgonzola, radicchio, boletus, bacon, lacón, aceite de trufa y orégano y su nombre estará vinculado a la Fundación Jesús Abandonado de la Región de Murcia, entregada a la ayuda a las personas en exclusión social.

"La Urgel" está elaborada con tomate, mozzarella, espárragos trigueros, queso gorgonzola y bacon y será la pizza solidaria de la Fundación Aladina, que centra su acción en proporcionar apoyo a niños y adolescentes con cáncer.

"La Manchega" tiene una base de pisto manchego, mozzarella, aceitunas negras y huevos de codorniz y su venta ayudará a la asociación Besos en el Alma, creada por Jorge Lucas tras superar su batalla contra el cáncer y dedicada a la creación de espacios lúdicos infantiles en hospitales con unidades de oncología.

Por último, la recaudación conseguida con la pizza "Voces" se destinará a una asociación que lucha contra la pobreza fomentando la cultura como motor del cambio social.

El resto de los participantes en el Oven Solidario y que no tuvieron suerte con las deliberaciones del jurado fueron la deportista de élite Amaya Valdemoro, el cantante Juan Peña, la actriz Andrea Gara y la presentadora Aránzazu Santos.

El jurado estuvo capitaneado por el chef y asesor gastronómico de Oven Fabio Morisi, a quien acompañaron Alejandra Ansón, creadora del sello de calidad Elite Gourmet; David Ramos, propietario de Klimer; David García, cocinero del Corral de la Morería; el periodista Carlos García Calvo y Joaquín Capel como socio fundador de Oven.

www.oven.es









LUCA ANASTASIO FIRMA LOS NUEVOS CÓCTELES DE LAVACA

El italiano Luca Anastasio, uno de los máximos exponentes de la coctelería, es el autor de la nueva propuesta de coctelería de Lavaca, para la que ha creado en exclusiva dos divertidos combinados, con la calidad y originalidad que le caracterizan. Se trata de Christmas Day Sour, con un cálido toque de canela, y Lavaca Punch, con una base de ginebra con frambuesas y grosellas y un golpe de champán.

Dos creaciones que aportan un toque de originalidad a la carta de cócteles de Lavaca y que, junto a las de gintonics, vermús, vinos por copa y cervezas, conforman un extenso abanico de posibilidades para todos los paladares. Al igual que el resto de la carta de cócteles, estos dos nuevos combinados tienen un precio de 7,50€ y están disponibles en las barras de Lavaca López de Hoyos, Castellana y Arturo Soria.

La cadena de restaurantes está apostando por su barra como un espacio 'non stop' en el que se puede disfrutar, desde las 13.30 hasta las 00.00, de una completa oferta gastronómica. Por eso ha contado con la colaboración de Luca Anastasio, uno de los mixólogos más conocidos y respetados a nivel internacional, quien ha preparado cócteles para las más prestigiosas marcas y celebridades. Está considerado como una de las figuras más influyentes en la industria de bebidas modernas y sus cócteles aparecen en los mejores libros de coctelería.

Luca Anastasio, campeón de España con Grand Marnier Trophy y tres veces ganador en las competiciones World Class Diageo España, no tiene reparos, sin embargo, en ofrecer la receta de sus dos nuevos combinados.

Para el Lavaca Punch, se emplean 3 ó 4 frambuesas, 1 grosella, 2,5 cl de sirope de vainilla francesa, 2 cl de zumo de lima, 5 cl de Tanqueray Ten y Top cava o champán. Primero, hay que majar las frambuesas y la grosella con el sirope de vainilla en un vaso alto, se añade el zumo de lima y la ginebra Tanqueray Ten. A continuación, se añade el hielo picado y se remueve con la ayuda de una cucharilla. Por último, se remata el cóctel con un toque de cava o champán y se decora con una ramita de menta, una onza de chocolate blanco, unas bayas de enebro, grosella y azúcar glas.

Lavaca cuenta en la actualidad con nueve locales en Madrid especializados en carnes de distintos cortes de procedencias nacionales e internacionales, como el lomo o T-Bone de Black Angus americano, el lomo de ternera IGP Ternera Gallega o la picanha de Hereford Uruguayo. Una cocina basada en el producto elaborado bien en parrilla de carbón de encina o en horno de brasas. La oferta gastronómica se completa con ensaladas frescas, cortes marinados como el steak tartar o el carpaccio de Wagyu y una completa selección de postres elaborados en su propio horno.

www.lavaca.es









UN NUEVO “INTI DE ORO” INCREMENTA LA OFERTA DE LA COCINA PERUANA EN MADRID

La cocina peruana vive uno de sus grandes momentos fuera de sus fronteras nacionales y no cesa de incrementar su presencia en España. La tradición culinaria indígena, con su riqueza de sabores y aromas milenarios, se funde ahora, otra vez, con la vanguardia gastronómica en el nuevo restaurante INTI DE ORO NUEVOS MINISTERIOS, que acaba de abrir sus puertas en la calle General Moscardó, 17, de Madrid y que se suma así a la oferta del veterano local de idéntico nombre situado en la calle Ventura de la Vega de Madrid.

Una iniciativa de Leo Carrillo, quien fue uno de los pioneros en introducir la cocina peruana en España, al abrir, hace ya más de 25 años, el que sería uno de los primeros restaurantes del país y de Europa. Platos como los tiraditos, los ceviches, las causas, los anticuchos, los chupes o los ajíes de gallina ya son familiares gracias a la abundancia de establecimientos de cocina peruana que han ido aterrizando en Madrid, la primera ciudad fuera de Perú que alberga más restaurantes de esta gastronomía.

Será el chef Jonny Cerrón el encargado de la propuesta gastronómica de este establecimiento que nace en el corazón comercial de la ciudad. Para ello, se va a surtir de ingredientes de primera calidad llegados directamente de Perú, como la yuca, la tapioca o la mashua, una especie de patata amarga que crece a altitudes superiores a los 3.000 metros. En su innovadora y sorprendente carta, figuran zamburiñas a la piedra, cebiches carretilleros, tiraditos serranos, causas anticucheras o camarones capón, además de un delicioso tataki de atún, pato criollísimo o un lomito tradicional salteado.

La oferta es sugerente, pues hay que recordar que la gastronomía peruana ha sido reconocida por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, al sumar a sus raíces milenarias la influencia de las cocinas de España, Francia, Italia o Asia. Por esta razón, INTI DE ORO NUEVOS MINISTERIOS nace como una nueva referencia de la cocina peruana en un local amplio y luminoso que invita a degustar las cuidadas elaboraciones del equipo de Jonny Cerrón.

También existe la posibilidad de acercarse a la cocina peruana de una manera más informal, degustando en barra las tapas del país andino, a pequeños bocados, pero siempre sugerentes y sofisticados. Y en el mismo local se puede disfrutar también de alguno de los cócteles que elabora Emilio Vivanco, también peruano y curtido en el mundo de la coctelería madrileña. En sus combinados no puede faltar el pisco, la bebida típica del país elaborada a partir del destilado de la uva, que aporta un toque innovador a sus creaciones.



ANIMALES DE BELLOTA

La empresa Extrem Pure Extremadura dedica 25.000 metros cuadrados a cada ejemplar de cerdo, o sea, más del doble de la superficie exigida por el reglamento

La empresa Extrem Pure Extremadura abre sus puertas de par en par a sus clientes. Les invita a adentrarse en el fascinante mundo de la crianza del cerdo ibérico y conocer el prácticamente artesanal proceso de elaboración de los productos finales. Los consumidores pueden ir acompañados hasta las dehesas donde pastan y se crían estos animales de bellota que acabarán sus días deleitando los paladares más exigentes.

Y es que esta empresa familiar, integrada en el grupo Agriculturas Diversas que fundó Alfredo Gómez-Torres en los años 70, trata a sus cochinos con el mismo mimo con el que entrega el jamón ibérico a su cliente final, una vez sometido a todo el estricto proceso de elaboración de una marca que tiene a gala dar a sus cerdos el doble de terreno de dehesa de lo que marca la norma reglamentaria. Si ésta marca 1 hectárea, aquí tienen 2 hectáreas y media por animal. Por eso, los cerdos cuentan con más espacio y más alimento de bellotas y pasto de lo habitual durante la montanera.

EL CERDO Y LA DEHESA

Los sucesores de Gómez-Torres se enorgullecen aún hoy de seguir la estela de su fundador y de mantener un profundo respeto por el animal y la dehesa. Sin embargo, a las señas de identidad de la marca se han sumado la investigación y el desarrollo de las nuevas tecnologías para perfeccionar y controlar aún más si cabe la calidad de sus ibéricos.

"Nos gusta elaborar ibérico. No hay mayor secreto", dice Francisco Ruiz de la Torre, director general de Extrem Puro Extremadura. "El mérito es de los bosques de encinas y alcornoques, donde viven nuestros cerdos, de las bellotas y de los





muros de piedra de los secaderos. El trabajo del hombre es respetarlos y eso nosotros lo llevamos al extremo".

Ruiz de la Torre puntualiza que, a diferencia de los grandes comercializadores, "nuestra producción es la que pueden alimentar nuestras dehesas en Extremadura y controlar nuestros ojos. No hay más. Y estamos orgullosos de ello".

POR TODO EL MUNDO

No se olvidan de que con el jamón ibérico de la denominación de origen de Extremadura difunden el nombre de la comunidad autónoma por todo el mundo. Y están tan seguros de la calidad de sus productos que Extrem Puro Extremadura ya ha comenzado su expansión internacional en mercados que aprecian sus ibéricos, como el británico, el francés, el italiano o el suizo.

Las dehesas de Extrem Puro están situadas en pleno corazón de Extremadura, una de las cuatro zonas españolas con denominación de origen del jamón ibérico. Cuenta con más de 18.000 hectáreas, entre propias y arrendadas, algunas de las cuales tienen la certificación medioambiental ISO 14001. Y es que estas dehesas son un paraíso ecológico en el que el aprovechamiento de los recursos está en equilibrio con su conservación.

Precisamente entre encinas, alcornoques y quejigos transcurre una de las etapas más importantes de la elaboración del ibérico: la montanera. Así se llama al tiempo que los cerdos pasan en este bosque protegido por la Unesco, alimentándose exclusivamente de bellotas y pastos naturales. A esta fase de montanera, los cerdos entran con un peso que nunca supera las 10 arrobas y son sacrificados con un peso en torno a las 15,5 o 16,5 arrobas y con una edad, en torno a los 20 meses. En este tiempo, los animales recorren una media de 14 kilómetros diarios y comen alrededor de 8-10 Kg. de bellota y 3 Kg. de hierba al día.

La empresa Extrem Puro Extremadura, que en 2014 tuvo un litigio del que salió vencedora con la cadena McDonalds por usar la marca Extrrem para una de sus hamburguesas, comercializa alrededor de 4.300 ejemplares porcinos ibéricos puros anuales, de los cuales unos 1.600 animales están bajo la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

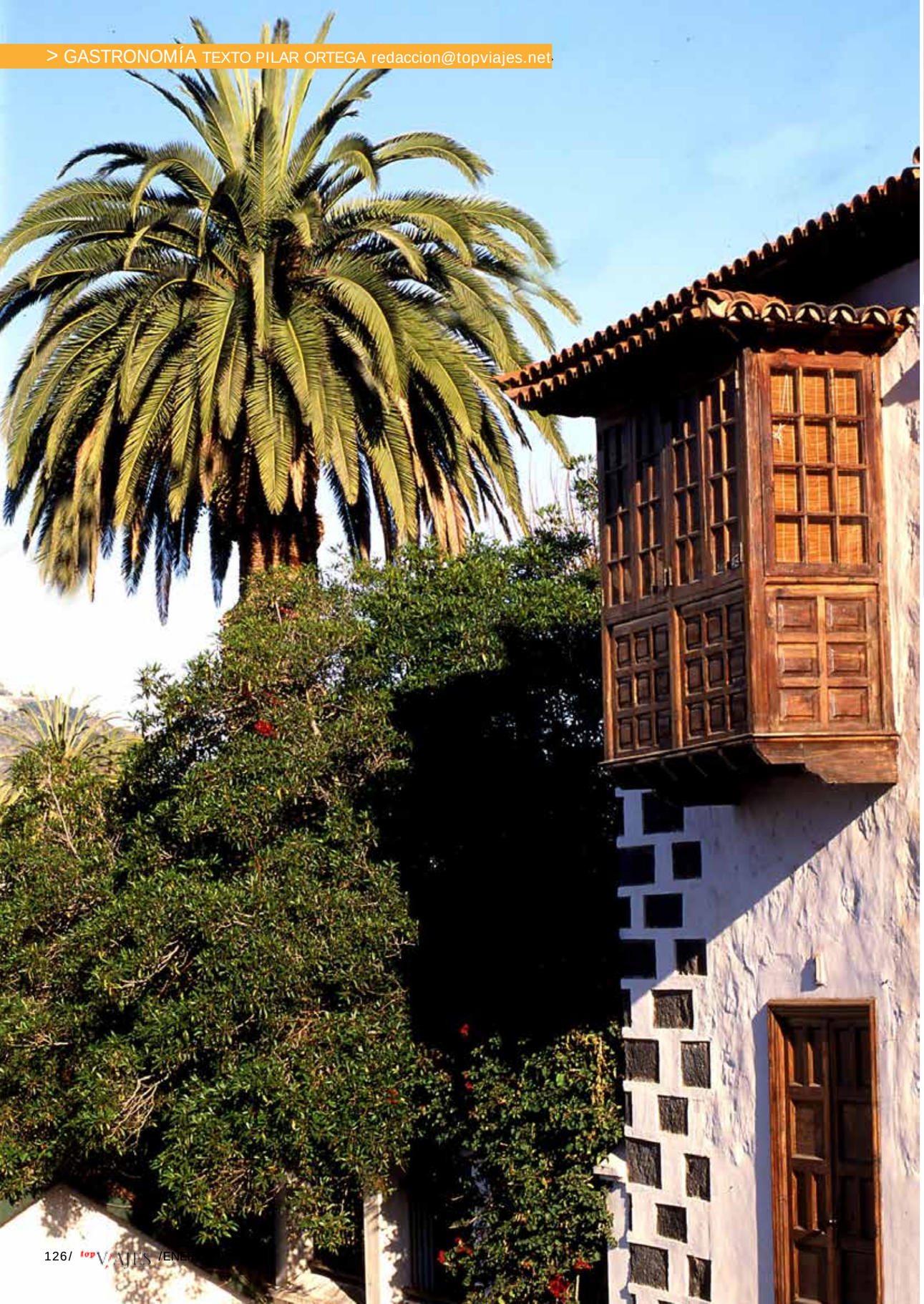
El secadero de Extrem Puro Extremadura se encuentra situado en medio de la Sierra de San Pedro, que raras veces sobrepasa los 500 m. de altitud. Aquí, después de pasar por las manos del maestro jamonero, todos los ibéricos son secados: un mínimo de 36 meses los jamones, 24 meses en el caso de la paleta y, entre 4 y 5 meses, el resto de ibéricos. Además de todo lo necesario para una correcta salazón y curación, el secadero dispone de medios para la fabricación de embutidos y lomos, así como para el envasado y congelación de las distintas carnes de alto valor gastronómico, como el solomillo, la presa, el secreto, la pluma y la carrillada.

MIMO Y ARTESANÍA

Toda la cadena, desde la genética y cría hasta la curación, son procesos totalmente artesanales y muy largos. Desde la gestación hasta que el producto está listo para el consumo pueden transcurrir entre 5 y 6 años, tiempo en el que debe haber manos expertas que cuiden, mimen y desarrollen cada fase.

Los directivos de la empresa han hecho suya la premisa de Coco Chanel según la cual el lujo no reside en la riqueza ni en la ornamentación, sino en la ausencia de vulgaridad. Ésta es la razón por la que, al ser conscientes de que el jamón ibérico puro de bellota es un icono de nuestra cultura y una joya que ha de tratarse como tal, decidieron vestir y presentar muy bien sus productos. Para ello colaboran con una agencia de marketing y con los diseñadores Marisa Gallen, Carmina Ibáñez y Nacho Lavernia para elaborar los paquetes y estuches de sus mimados productos. Y sus diseños ya contabilizan varios premios en diferentes ferias de publicidad y "packaging".

Es tal la confianza que Extrem Puro Extremadura deposita en su trabajo que ha creado un sello de calidad e invita a sus consumidores a ver y verificar el valor de sus productos. Así que, ya saben, las puertas de sus instalaciones y sus dehesas están abiertas para quien desee compartir el secreto de este magnífico manjar: el jamón ibérico puro de bellota.













En el congreso Madrid Fusión–Saborea España 2017

TENERIFE, INVITADO DE HONOR

La isla canaria de Tenerife será el destino invitado del Congreso Madrid Fusión-Saborea España, que se celebrará en Madrid del 23 al 25 de enero. Es la primera vez que un destino nacional es elegido como protagonista de esta gran cita culinaria, la más importante de las que se celebran en nuestro país. Una oportunidad única para promocionar la cocina tinerfeña, teniendo en cuenta que Madrid Fusión congrega unos 170 expositores y es visitada por más de 11.000 personas. Se trata de un excelente escaparate para que el sector gastronómico de Tenerife, en el que están implicados más de 3.000 profesionales, pueda dar a conocer sus productos, además de mantener una agenda de encuentros.

El anuncio se produjo en un acto celebrado en Platea Madrid, durante el cual el presidente del Cabildo, Carlos Alonso, quiso recordar la tradicional vinculación de Tenerife con Madrid Fusión, a la vez que destacó "la eclosión de Tenerife como destino de experiencias, de sentimientos y de sensaciones". También resaltó que la isla canaria es "un destino cinco estrellas", al resaltar que las cinco estrellas Michelin otorgadas a restaurantes de Canarias están en Tenerife:

Por su parte, el consejero de Turismo, Alberto Bernabé, informó de que Tenerife recibe anualmente 6 millones de viajeros porque la isla "no sólo vende clima, sino también naturaleza y paisaje" e indicó que la gastronomía ha elevado su nivel en los últimos años y se ha convertido en una señal de identidad de Tenerife".

El consejero de Agricultura del Cabildo, Jesús Morales, destacó algunas de las variedades y calidades de los productos gastronómicos de Tenerife, como el atún rojo, las viejas o las caballas; el cochino negro, las mieles, el plátano, el aguacate, el mango, la papaya, los vinos con sus cinco denominaciones de origen; los mojos, los quesos o la cebolla de Guayonje, por no hablar del plátano o las papas antiguas de Canarias, con más de 20 variedades locales. "El tesoro gastronómico de Tenerife es inmenso y hay que difundirlo".

Al acto asistieron el director de Madrid Fusión, José Carlos Capel, quien confesó que Tenerife es su isla favorita, y el presidente de Saborea España, Pedro Larumbe.

La presencia de la Isla como destino destacado en Madrid Fusión permitirá difundir la calidad y originalidad de su cocina y dar a conocer a los profesionales que trabajan en ella a través de charlas, *showcooking* y clases magistrales en las que se elaborarán recetas con productos locales.

Durante el evento se ofrecerán degustaciones de gofio, quesos, mieles o papas, así como de los vinos de Tenerife, que tendrán también un protagonismo especial en Madrid Fusión. Los asistentes podrán conocer su calidad y las peculiaridades que les aporta el hecho de ser cultivados en suelos volcánicos.









Concurso de tapas GM Chef de escuelas de hostelería

EDGAR RODRÍGUEZ DÍAZ, GANADOR

Edgar Rodríguez Díaz, alumno de l Hotel Escuela Comunidad de Madrid, es el ganador del primer concurso de tapas de escuelas de hostelería “GMchef destapa tu creatividad” que ha tenido lugar en el Kitchen Club de Madrid. Con su “Presa ibérica marinada con crema bretona, miel y cacahuetes cantones” se ganó el favor de los miembros del jurado y se alza como uno de los jóvenes talentos culinarios del año. El premio estaba dotado con una cena para dos personas en el restaurante DiverXo del chef madrileño Dabiz Muñoz, con tres estrellas Michelin; un “stage” en uno de los restaurantes del chef Martín Berasategui y 2.000 euros en efectivo.

El segundo clasificado fue Adonay Santana, del Hotel Escuela Santa Brígida de Las Palmas, con su tapa “Bombón de conejo al chocolate negro con curry de cacahuete picante”. Una propuesta que tenía como distinción una cena para dos personas en un restaurante de dos estrellas Michelin y 1.000 euros.

Ezequiel Álvarez, de Escola d’Hostaleria y Turisme de Girona, quedó en tercer lugar con su tapa “Mejillón gourmet en escabeche”, por la que fue premiado con una cena para dos personas en un restaurante con una estrella Michelin y un premio de 500 euros.

El embajador gastronómico del concurso de tapas para alumnos de escuelas de hostelería GMcash fue el chef del restaurante con una estrella Michelin Acánthum Xanty Elías. Él fue también el presidente de un jurado que estuvo compuesto por José Rigaborda, presentador 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’.

Los ocho alumnos participantes en el concurso, llegados de toda España, derrocharon talento y creatividad en el formato tapa, expresión condensada de la gastronomía española. Los ingredientes que emplearon para su elaboración procedían de los productos gourmet de la marca propia de GMcash que, perteneciente al gigante alimenticio Grupo Miquel, ha sido el patrocinador de este concurso gastronómico. Cada concursante dispuso de una hora para elaborar la tapa y de 10 minutos para presentarla y defenderla ante el jurado.













LOS TESOROS DE VILLENA

Las Fiestas de Moros y Cristianos, sus bosques de carrascales y pinos, sus festivales de música rock, su gran patrimonio cultural... Bajo el eslogan "Villena, fortaleza medieval", la localidad de la Costa Blanca alicantina saca a relucir todos sus encantos como destino turístico repleto de tesoros. Y nunca mejor dicho, ya que la ciudad conserva intacto el más importante tesoro prehistórico de Europa con más de 3.000 años de antigüedad.

Situada a 40 minutos de Alicante y a dos horas y media de Madrid (en tren de alta velocidad), Villena se enorgullece de conservar edificios tan sobresalientes como las iglesias de Santiago, singular por sus columnas helicoidales, y Santa María, ambas del siglo XVI, que se alzan junto al imponente Castillo de la Atalaya del siglo XIII, con su parte árabe y su parte cristiana.

El Museo Arqueológico José María Soler, con sede en un palacio renacentista que hoy acoge también el Ayuntamiento, es de visita obligada, pues aquí se halla el Tesoro de Villena, pero también merecen una visita el Museo del Festero, del siglo XIX, donde se conserva todo el avituallamiento de las Fiestas de Moros y Cristianos de la localidad, además del Museo Antonio Navarro Santafé, que recibe su nombre del autor de la famosísima escultura del Oso y el Madroño de la Puerta del Sol de Madrid.

Otro de los grandes atractivos de Villena es el monumental Teatro Chapí, inaugurado a principios del siglo XX, donde se representan las mejores obras de la cartelera nacional e internacional, además del Santuario de la Virgen de las Virtudes, un antiguo monasterio renacentista dedicado a la patrona de Villena; el yacimiento arqueológico del Cabezo Redondo, poblado de la Edad del Bronce de unos 3.500 años de antigüedad, y las Casas-Cueva de los Tuaregs, decoradas en estilo árabe, que nos trasladan al tiempo del dominio musulmán en la península Ibérica.

GASTRONOMÍA Y BUEN VINO

Los productos de la huerta alicantina son de primera calidad, por lo que su gastronomía no le puede ir a la zaga, algo que, unido a su particular situación geográfica, entre la costa y la meseta, hace que en su cocina se fundan las tradiciones mediterránea y manchega.

Hay que disfrutar de platos tan sugerentes como el gazpacho villenero, el arroz y pata, las pelotas de relleno o el "triguico picao", junto a otras suculentas viandas, como el zarangollo, los embutidos o la deliciosa y humilde gachamiga. Por no hablar del aceite de oliva, de dulces tan deliciosos como los sequillos o los almendrados, de herencia musulmana, o los licores elaborados mediante la maceración de hierbas de la sierra, como el cantueso, el herbero, el anisete o el estimado kataki, una bebida autóctona y exclusiva de Villena.

Todo ello acompañado con los cada vez más renombrados vinos de Villena, pues la ciudad posee el mayor número de bodegas de la Denominación de Origen de Alicante, algunas de ellas visitables para el viajero. Entre sus vinos, destaca el fondillón, el vino alicantino más famoso por haber sido consumido por Fernando el Católico, Felipe II o Luis XIV. Y es que, hasta el siglo XIX, el fondillón, un vino dulce elaborado con uvas de la variedad monastrell, era reconocido en el mundo entero, como demuestran algunas referencias literarias de, entre otros, Shakespeare, Alejandro Dumas, Emilio Salgari, Dostoievski o Daniel Defoe.

TURISMO DE NATURALEZA

El Camino de Santiago, el Camino del Cid y la Vía Verde del Chicharra son sólo tres de las más de 10 rutas señalizadas que permiten adentrarse en el rico patrimonio natural de Villena, con bosques de carrascales y pinos y parajes rocosos y calcáreos, como Sierra Salinas, Sierra la Viña, Peña Rubia o el Morrón.

Y si al viajero le gustan las emociones fuertes, hay posibilidad también de practicar el parapente, la escalada y las dos vías ferratas de ascensión a la Sierra de la Villa.

FIESTAS Y FESTIVALES

En el mes de septiembre Villena celebra los Moros y Cristianos, una festividad que se remonta al siglo XVII y en la que participan más de 10.000 personas. Y, en el mes de marzo, se puede disfrutar de las Fiestas del Medievo, organizadas por la Asociación de Vecinos, durante las cuales el casco histórico de la villa regresa a la Edad Media. Ya son muchas las parejas (de China también) que celebran allí su boda, con originales desfiles de antorchas y luchas de época.

Además, no hay que olvidar que en verano, la ciudad se convierte en la capital del rock gracias al Festival Leyendas del Rock, que agrupa a las mejores bandas no sólo nacionales sino también europeas, y al Festival Rabo Lagartija, ambos durante el mes de agosto. Y para los amantes del buen calzado, nada mejor que despedirse de la ciudad comprando un buen par de sus afamados y artesanales zapatos.





La Guarida de Narváez da la bienvenida a la temporada del bacalao

Con la llegada del frío damos la bienvenida a la temporada del bacalao, y La Guarida de Narváez, la nueva taberna de referencia de la zona de Retiro, ha elaborado cuatro platos tradicionales para disfrutarlo. Rebozado, a la riojana, a la vizcaína o al pil-pil son las recetas que propone el chef Alfonso Sánchez Izquierdo para degustar el producto estrella de la temporada.

En la barra de pintxos, icono de la taberna, también se podrá tomar el pintxo de bacalao rebozado y la brandada de bacalao. Además en la carta se podrán encontrár nuevas propuestas más innovadoras como el bacalao a baja temperatura con aceite de tomillo y romero, migas del pastor y huevo sopleteado, los crujientes de bacalao con pico de gallo y el bacalo en tempura con ali oli suave sobre patata panadera.

La Guarida de Narváez ofrece solo el mejor producto de mercado y elabora estos platos con el mejor bacalao salado de Vigo, fresco de la plazas de abastos locales y congelado al punto de sal 0. Su chef Alfonso Sánchez Izquierdo apuesta por recetas tradicionales y actualizadas con el toque del norte de La Guarida de Narváez.

911 73 90 79

Cebo, nuevo proyecto de Derby Hoteles



El nuevo proyecto de restauración de Derby Hoteles, Cebo, se ha convertido ya en una de las grandes apuestas gastronómicas de Madrid. En el comedor, ubicado en la planta baja del moderno y céntrico hotel Urban, todos los detalles han sido cuidadosamente concebidos para ofrecer una experiencia fetén desde el momento en que se cruza el umbral de su puerta. Un servicio instruido y orquestado por Paco Patón, uno de los mejores directores de sala del país, una iluminación que envuelve y relaja, una generosa separación entre mesas, una excelente acústica sobre un escogido hilo musical, una terraza para fumar, dos reservados para celebrar, una gran bodega y una oferta coctelera que lleva el sello del célebre Glass Bar arropan la versátil propuesta de Aurelio Morales. **91 787 77 70**



Sinfonía Rossini: una melodía perfecta

Sinfonía Rossini (Duque de Medinaceli, 12. Madrid), situado en el emblemático Barrio de las Letras, continúa su andadura tras cinco años de buen hacer, en el que cada mínimo detalle es tratado con cariño y profesionalidad. Su actual chef, Juan Manuel Neira, completa un currículum que ya cuenta con horas de trabajo en restaurantes como Quique Dacosta, Calima o Ramón Freixa, entre otros. En este caso, Neira capitanea un equipo formado por un total de cinco personas que logran la melodía perfecta en cada servicio. **www.sinfoniarossini.com**

Random & Anónimo Club

Referencia internacional en su primer aniversario

Al haber cumplido un año desde su apertura (noviembre de 2015), Random, el tercer restaurante de Esteban Arnaiz y Aynara Menchaca (Le Cocó y El Columpio), ya es referencia internacional.

Templo Gastronómico y lugar de encuentro de un público exigente y cosmopolita, la cocina de Random se reinventa cada temporada con nuevas creaciones, en las que predominan los platos más emblemáticos del recetario tradicional español, salpimentados con ese irreemplazable toque exquisito y atrevido que le ponen Juan Rioja (Chef Ejecutivo), y Dani Rodríguez (Jefe de Cocina), en el que fusionan vanguardia y creatividad con toques magistrales de las cocinas Nikkei, francesa, escandinava o italiana. La intención es clara: deleitar al comensal con “un poco de lo mejor de cada sitio”. El resultado es un viaje sensorial para disfrutar con los cinco sentidos, que te traslada a los mejores restaurantes del Mayfair londinense.

Motivos no le faltan: diseño imponente, obra de uno de los interioristas más buscados del momento, Juan Luis Medina y su equipo de Madrid in Love; ambiente rebosante de glamour y atención al detalle; una exquisita cocina de mercado renovada de corte internacional, y una puesta en escena impecable. La nueva carta de otoño-invierno viene potente, con entradas irresistibles como la Alcachofa y Txangurro con jugo de Carabineros; la Sopa de Ajo Tostado con Foie de la Casa y Yema al Gusto; el Ceviche Nikkei de Corvina; el Foie Curado 7 días con Guiso de Lenteja Pardina y Crocante de Manita de Cerdo; el Pato Curado y sus Mollejas, o el Mejillón Gallego a la Marinera; Segundos como la Caballa a la Llama con Puré Rústico de Batata y Lima; el Rodaballo al Vapor de Té Verde con Salsa de Curry Amarillo y Pak Choi; la Lubina Salvaje con Salsa Verde y Socarrat de Polenta; el Rib Eye Steak de Vaca con Papas y Mojo Picón (600 grs. de carne para 2); el Steak Tartar, o la Presa Ibérica con Puré de Berenjena Asada y Salsa de Moscatel. Los postres, imprescindibles, enamoran por su originalidad, presentación y sabor: Tartaleta de Limón para Rebañar; Cremoso de Chocolate con Leche de Cabra, Aceite de Oliva Virgen y Sal; Fruta en Texturas; Sorbete de lima con gel de Gin Tonic, o, para los más golosos, la Tarta de Zanahoria made-in-Random, que, como dicen los ingleses, está to die for!

www.randommadrid.com







Tercera estrella Michelin para el Restaurante Lasarte de Berasategui

El Restaurante Lasarte, ubicado en Monument Hotel Barcelona 5GL, abrió sus puertas en enero de 2006. Un año después de la apertura, en 2007 fue galardonado con la primera estrella y en el año 2010 obtuvo la segunda estrella en la Guía Michelin.
El exclusivo Lasarte es mucho más que la apuesta gastronómica del chef Martín Berasategui en Barcelona. Es un proyecto con alma aliñado con los mejores profesionales para formar un equipo que consiga ganar con cada olor y sabor la satisfacción de sus comensales. La propuesta gastronómica del Restaurante Lasarte mantiene la esencia de la cocina de Martín Berasategui con Paolo Casagrande al frente del equipo de cocina. La carta combina los platos estrella de Martín con propuestas novedosas creadas especialmente para el Lasarte.
Joan Carles Ibáñez, al frente de la sala, y su equipo son los responsables de que la cocina llegue a la mesa de forma sencillamente perfecta para convertir cualquier visita al Restaurante Lasarte en toda una experiencia gastronómica.
www.restaurantlasarte.com

LE BOUCHON
La cara canalla del gran lujo



Accesible desde el hotel Monumento del Barrio Gótico y directamente desde la calle Lledó, el gastrobar Le Bouchon acerca su oferta gastronómica al público más actual y cosmopolita de la mano del cocinero y actual director gastronómico del hotel, Harry Wieding, Premio Cocinero Joven del Año en 2013 por la Academia Catalana de Gastronomía y dos soles Repsol obtenidos en el restaurante Sant Pere del Bosc, y su segundo de cocina Marc Ramos. Juntos han ideado una carta que desvela la cocina catalana y de producto de proximidad desde un prisma más canalla.
93 310 74 80 (EXT 707)



Primera estrella Michelin para la alta cocina verde de Rodrigo de la Calle en El invernadero

Abierto desde la primavera de 2015, el restaurante El Invernadero, del chef Rodrio de la Calle, ubicado en el Hotel La Torre Box Art en Collado, ha recibido el pasado mes de noviembre su primera estrella Michelin, confirmada en la gala que se celebró ese mismo día en la masía Mas Marroch, en Viablareix, el centro de eventos de El Celler de Can Roca para presentar la guía Michelin España y Portugal 2017.
Un reconocimiento a la personalísima cocina de este chef, que se basa en la "gastrobotánica". Alta cocina verde, recuperación de especies vegetales, respeto al entorno, cultivo integrado y una apuesta por la diversidad de las especies son parte de la base de la filosofía de este chef que lleva años rompiendo radicalmente la escena de la cocina con su manera de conceptualizar, cocinar y plantear sus menús basándose exclusivamente en lo verde.
www.elinvernadero-rdelacalle.com

A CAÑADA
El mejor cachopo se hace en un asturiano de Madrid





Durante este año, un jurado ciego ha degustado este plato tradicional asturiano en sidrerías de Madrid y otros puntos de España, valorando sus aspectos de calidad de la materia prima, cantidad, relación calidad-precio, y calidad y rapidez del servicio. El martes 13 de Diciembre 2016, La Academia de Amigos del Cachopo Español, ha entregado la placa conmemorativa a su propietario y jefe de cocina César Román y su establecimiento A Cañada Delic Experience, que tras una degustación y valoración por los críticos gastronómicos y periodistas, asistentes, otorgaron a este cachopo una valoración de 8,28 sobre 10.
"Hemos buscado el cachopo de 10 euros con mejores cualidades en cuanto a calidad de la carne de ternera y el relleno, rebozado y presentación", señala José Miguel Pallarés, Presidente de la Academia de Amigos del Cachopo. "Hacemos nuestro cachopo con filetes de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana", apunta César Román. Previamente salpimentados, los filetes se rellenan de jamón serrano y queso fundido de vaca de la localidad asturiana de Vidiago, fino, blando y de color amarillo.
"Al cortarlo ya te llega el aroma de la ternera", destaca la periodista gastronómica Beatriz Casares. "Es un cachopo estandarizado en tamaño y precio", añade. "El queso de Vidiago, en su punto, delicioso y fresco", y concluye, "Los que amamos la cocina buscamos cosas coherentes, y este cachopo reúne tradición y modernidad", afirma el periodista gastronómico Andrés Sánchez Magro. "Es para todos los tiempos y públicos", subraya.
Para el enólogo Jesús Flores, el cachopo de DELIC viene a unificar el formato de un plato hasta ahora desdibujado: "Este cachopo se adapta a los nuevos tiempos, es más equilibrado en cuanto a tamaño e ingredientes".
"Al probarlo he vuelto a estar en Asturias", señala la actriz Ana Villa. "Me ha prendado la calidez y textura de su queso de Vidiago", añade.
La escritora Susana Cañil no ha dudado en destacar la calidad de la carne de ternera asturiana: "muy rica, en su punto, y el empanado crujiente".
El cachopo 10 de A Cañada DELIC Experience se acompaña de pimientos de Piquillo de Lodosa braseados patatas fritas. De entrante, ensalada de la huerta o patatas asturianas. Además, se riega con su propia sidra natural 'La Penúltima', elaborada con manzanas de pequeños productores de la cuenca minera del Principado.



KINDER® SORPRESA: MENSAJES DE AMOR PARA SAN VALENTÍN

Conscientes de que los pequeños detalles cobran cada día más importancia a la hora de sorprender a los seres más queridos, Kinder® Sorpresa® propone, con motivo del Día de San Valentín, dedicado a los enamorados, felicitar con mensajes dulces que aportarán ternura y cariño a los afortunados que los reciban.
El original huevo de chocolate con sorpresa, elaborado con delicioso chocolate Kinder®, recibe el Día de los Enamorados con tres mensajes perfectos para la ocasión y que van directamente al grano y al corazón de las víctimas de Cupidos. Son éstos:

- 'Te quiero', porque es el mensaje que no falla, el más clásico e infalible. Dos palabras que alegran cualquier día del año, pero que cada 14 de febrero no pueden faltar.
- 'Eres lo más', un texto dedicad a aquella persona especial que te hace sentir único, porque está a tu lado. Con este mensaje, el emisor aceptará seguro.
- 'Feliz día'. Dos palabras para celebrar el amor. Con ellas se desea un dulce día con optimismo. Una jornada para recordar.

www.kinder.es/es



TRIANA APUESTA POR LOS VINOS GENEROSOS

Hace ya diez años que abrió sus puertas, pero no hay un solo día que no esté hasta la bandera. Por algo será. Triana es el proyecto más personal de Daniel Bañón y Santiago Orejana, dos jóvenes emprendedores madrileños que dejaron su carrera en el mundo de la publicidad para poner en marcha su propio negocio hostelero. Una suerte de taberna andaluza del siglo XXI, que, tras su reciente reforma y ampliación —ha añadido a su espacio el local contiguo—, sigue siendo una de las paradas obligatorias en la ruta gastronómica que desde hace un tiempo ha surgido en el madrileño barrio de Retiro. Ahora, para seguir en esa línea que marcan las últimas tendencias y que se adaptan a las demandas del público más gourmet, Triana ha incorporado a su carta una exclusiva selección de vinos de Andalucía occidental. Referencias que Santiago y Daniel han seleccionado minuciosamente de dos de las bodegas referentes en la elaboración de este tipo de vinos en nuestro país, cada una en su denominación: Ximénez Spínola, en Jerez, y Toro Albalá, en Montilla Moriles. Vinos que vienen a completar una carta muy cuidada y en constante rotación como es la de Triana.

91 409 56 83. Narváez, 48. Madrid.

PALOMITAS ECOLÓGICAS LA CHINATA: EL CINE EN CASA

La oleoteca La Chinata ha puesto en el mercado una bolsa de palomitas diferente por sus ingredientes de calidad. Ha reinventado ese típico aperitivo de butaca de cine mostrando su versión más gourmet y saludable. Para su elaboración, esta marca especialmente implicada en la aplicación de los frutos del olivo tanto a la dieta diaria como a nuestra piel, ha utilizado ingredientes 100% naturales y de la más alta calidad.

Así, el nuevo *snack* está elaborado con maíz ecológico, recogido y secado de forma artesanal, y el mejor aceite de oliva virgen extra ecológico procedente de la propia cosecha de la marcay un aderezo que incluye una pincelada de sal marina y pimienta rosa con certificado ecológico. El resultado son unas palomitas de textura suave y crujiente y un sabor sorprendente que demuestran que un aperitivo delicioso también puede ser saludable.

Palomitas se presentan en bolsas de 60 gramos y pueden adquirirse por un precio de 1,60 euros en la tienda on line de La Chinata (**www.lachinata.es**), en cualquiera de las 36 oleotecas con que cuenta en todo el territorio español y en otras tiendas gourmet. En definitiva, las palomitas de La Chinata se convierten en el *must* para compartir en buena compañía mientras se disfruta de una sesión de cine en casa.

La Chinata cuenta con tres grandes líneas de negocio: la comercialización de aceites cuyo volumen de envasado (de unos seis millones de litros al año) la sitúan entre las 10 empresas españolas más importantes en este segmento del mercado; la línea de productos gourmet dirigidos al consumidor final, y la línea de cosméticos, con productos para el cuidado facial, corporal y capilar tanto femenino como masculino

La marca, que está presente en las mejores tiendas especializadas de 26 países, inició en 2009 un proceso expansivo que la ha llevado a contar actualmente con 36 oleotecas repartidas por toda España y cinco máster franquicias en México, Guatemala, Perú, Noruega y París.





NUEVA CAMPAÑA DE ACEITE FINCA LA TORRE

Cuando en 2011 el ingeniero agrónomo Víctor Pérez Serrano dejó todo para embarcarse en la aventura de dirigir Finca La Torre, lo tuvo muy claro: destinaría todo su esfuerzo para elaborar el mejor aceite del mundo en una de las fincas con mayor tradición olivarera de nuestro país. Ahora, cinco campañas después, con solo 35 años, rodeado de un equipo humano que "se ha convertido ya en una familia" y mimando una a una las más de 230 hectáreas de olivos de la finca, este ingeniero agrónomo apasionado del aceite ha logrado lo que ninguna otra almazara había conseguido hasta el momento: obtener durante cuatro años consecutivos el Premio Alimentos de España, el máximo reconocimiento en materia oleícola de nuestro país que otorga anualmente el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Un hito que no es fruto de la casualidad. Desde que Pérez Serrano tomara las riendas de este proyecto, Finca La Torre se ha convertido en sinónimo de calidad y rentabilidad, dos de las metas marcadas en su hoja de ruta. Calidad porque los aceites elaborados bajo su batuta siempre son muy homogéneos y sacan lo mejor de cada aceituna. Esto lo consigue gracias a su firme apuesta por una producción 100% autónoma.

http://aceitefincalatorre.com/

ABRIRÁ EL 6 DE MARZO EN EL NH COLLECTION EUROBUILDING DE MADRID

EN MARCHA EL V SALÓN OLIPREMIUM

El V Salón Olipremium ya es una realidad. Se celebrará en Madrid el 6 de marzo de 2017 y tendrá como escenario el hotel NH Collection Eurobuilding (Padre Damián, 23. Madrid). Será el momento de dar a conocer en primicia, en este foro convertido ya en referencia, los mejores aceites de oliva virgen extra de la nueva cosecha a los profesionales y prescriptores (cocineros y restauradores, establecimientos de productos gourmet, distribuidores, periodistas y consumidores finales cualificados) que intervienen en la difusión de las cualidades de esta valiosa joya de la despensa española y en su comercialización.

Fruto del empeño de sus organizadores, que hace un lustro se propusieron dotar al producto de un escaparate a la altura de su creciente prestigio nacional e internacional, y también de la receptividad de una buena parte de los elaboradores españoles más comprometidos con la calidad, tras cuatro ediciones el Salón Olipremium se ha convertido en el foro de referencia del AOVE.

En un espacio de tiempo relativamente corto, los aceites de oliva virgen extra españoles de la máxima calidad han pasado de tener una presencia casi testimonial a convocar una atención creciente de los medios de comunicación del país, que hoy dedican amplios espacios a la difusión de las cualidades del también llamado oro líquido.

www.olipremium.com





BLACK REMEDY: CAFÉ Y MUCHO MÁS

Ubicado en el corazón del Barrio Gótico de Barcelona, una de las zonas con más historia de la Ciudad Condal, Black Remedy abre sus puertas en el Carrer de la Ciutat, 5, dispuesto a conquistar el paladar de sus clientes con el sabor y el aroma del mejor café, pero también con una gran variedad de propuestas gastronómicas saludables y apostando por un producto de calidad.

Black Remedy nace fruto de la pasión de sus propietarios, la familia Ascaso, por dos mundos que conviven a la perfección en este Deli & Coffee Concept Store: el café y la gastronomía.

www.blackremedy.com



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



VIRTUOUS VODKA BITTER LEMON Y VAINILLA

El ingrediente base de Bitter Lemon es el centeno orgánico sueco. Su destilación es en columna y luego macerado. Más tarde es suavemente filtrado. Es de color amarillo. Tiene un marcado e intenso aroma a limones sicilianos. La dulzura y la amargura de la cáscara hacen que este vodka ocupe un lugar de innovación.

El ingrediente base de Bitter Vainilla también es el centeno sueco. Tiene una única destilación en columna, y, por supuesto, está filtrado gentilmente. Es de color ámbar claro. La botella contiene una hebra de vainilla de primera clase en su interior. Destaca la intensa fragancia de la más alta calidad de hebra de vainilla de Bourbon. Cuenta con abundante vainilla de Bourbon con una dulce tonalidad y una agradable acidez tánica.

www.spiritsland.com



RHUM CLÉMENT : EL RON MÁS CARO DEL MUNDO

Desde que el lujo existe, éste ha tomado todo tipo de formas: elegantes coches, exuberantes casas, estilosos relojes o joyas de fantasía. Obviamente son placeres únicamente al alcance de unos privilegiados y precisamente ahí radica no sólo su exclusividad, sino también su atractivo. Tal es así que la reconocida firma francesa Rhum Clément ha creado una botella única de ron valorada en 100.000 euros.

La célebre joyería Tournaire de la plaza Vendôme de París se ha encargado de producir gran parte de los ornamentos que lucen en esta singular botella de ron. El tapón cuenta con la talla de la casa insignia, L'Habitation Clément, una vivienda tradicional martinica del siglo XVIII clasificada como monumento histórico desde 1996, que está realizada en oro joven y oro viejo.

www.diprimsa.es



EGOMEI ALMA O SEÑAS DE IDENTIDAD

El vino Egomet Alma está elaborado con las variedades tempranillo 75% y graciano 25%. De vendimia manual, pasa por mesa de selección y realiza una fermentación maloláctica en barricas de roble francés con una permanencia de tres meses y para finalizarlo y redondearlo pasa una crianza de 18 meses en barrica de roble francés y seis meses en botella. Es de color cereza picota. Destaca por sus aromas con notas tostadas a roble, chocolate y café. Es de una gran expresión frutal y mineral. En boca resulta sabroso, potente, con fondo de regaliz y frutos negros maduros, resultando un vino con persistencia, complejo y elegante.

941 181 570

MARTIN MILLER'S GIN BY DOUBLE 00: EDICIÓN ESPECIAL

Una vez más, la ginebra súper premium Martin Miller´s ha decidido volver a lanzar un pack con nombre propio, Martin Miller´s Gin by Double 00, una edición especial que, pensada para el ciudadano de hoy, une dos marcas que brindan la experiencia de algo único sin obviar la elegancia. Se trata de una caja que fusiona las trayectorias y aspiraciones de ambas firmas y que se complementa con una cartera diseñada especialmente para Martin Miller's de la firma española, que recoge el estilo británico y la aventura islandesa en una pieza que evoca los colores de ambas banderas. Con esta colaboración, Double 00 se une a una ginebra de referencia en el sector de destilados Premium, aportando frescura, un moderno diseño y la apuesta por el trabajo artesanal.

http://double-00.com/





MARTÍN BERASATEGUI Y LOUIS ROEDERER SE HACEN SOCIOS

Los amantes de los buenos champagnes y la alta cocina están de enhorabuena. El galardonado Martín Berasategui y la reconocida Maison de Champagne Louis Roederer anuncian el acuerdo por el que el restaurante con tres estrellas Michelin Martín Berasategui, de Lasarte, se convierte en embajador de la Maison más prestigiosa de Champagne, según el ranking de la conocida *Revue du Vin de France*. Esta alianza gastronómica supone un broche de oro final a un año 2016 plagado de éxitos para ambos. Martín Berasategui recibió recientemente su octava estrella Michelin, la tercera para el restaurante Lasarte, situado en el Monument Hotel en Barcelona, lo que le ha consolidado como el cocinero con más estrellas Michelin en España

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

TRES MEDALLAS DE ORO PARA MAR DE FRADES

Mar de Frades ha vuelto a demostrar por qué está considerada una de las referencias indiscutibles de calidad en la Denominación de Origen Rías Baixas. Los tres vinos elaborados por la bodega en pleno corazón del Valle del Salnés se han alzado con sendas Medallas de Oro en la edición de 2017 de la *Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017.*

Mar de Frades Albariño 2015 suma esta Medalla de Oro a la colección de reconocimientos internacionales obtenidos por este vino a lo largo del presente año, como los 95 puntos obtenidos por la prestigiosa revista *Decanter,* o la Medalla de Oro en la pasada edición del concurso Albariños al Mundo 2016 organizado por la Unión Española de Catadores en noviembre. Por su parte, Mar de Frades Finca Valiñas 2014 y el Espumoso Brut Nature, elaborado también por esta bodega, incrementan su galería de reconocimientos con esta Medalla de Oro otorgada por la publicación gallega.

www.mardefrades.es





"NATURE GRAN RESERVA" MASTINELL, 60 MESES DE CRIANZA

Mastinell presenta Nature Gran Reserva, una auténtica joya con 60 meses de crianza fruto de una viticultura exigente, de las mejores uvas, el mimo y el respeto por el medio ambiente. Tras un largo proceso de crianza, el resultado que presenta es un cava equilibrado, complejo y de una gran calidad. La máxima expresión de la madurez y la sobriedad del cava, que se materializa en una burbuja fina e integrada y con un color amarillo pálido, muestra que no se ha oxidado durante su larga crianza. Su *coupage* está formado por tres variedades de uva autóctona, Xarel•lo, Macabeo y Parellada, que han sido seleccionadas cuidadosamente y recogidas a mano de las diferentes subzonas de la D.O. Penedès. Además, algunas de ellas provienen de viñedos de altura, ubicados a más de 500 metros sobre el nivel del mar, lo que ofrece una mejor maduración a la uva debido al gran contraste térmico entre el día y la noche.

www.mastinell.com



MIMO PARA LAS PACIENTES CON CÁNCER DE MAMA

Poco a poco hay menos miedo a pronunciar la palabra cáncer, y es que lamentablemente es una enfermedad más o menos habitual en nuestro entorno. Por suerte, los tratamientos son cada vez mejores, por su efectividad y por su personalización, algo que consigue, en muchos casos, reducir en mayor o menor medida los efectos secundarios. Esa relativa normalización hace que algunos pacientes de oncología intenten retomar su agenda social al término de los tratamientos, aunque sepan que durante un tiempo necesitarán cuidarse de manera especial. Y dentro de esa vuelta a la rutina hay quien opta por viajar. El Barceló Santiago (Tenerife) es un hotel muy sensibilizado con este tema, especialmente después de haber firmado un acuerdo de colaboración con la Asociación de Mujeres con Cáncer de Mama de Tenerife (AMATE), que le ha permitido conocer las necesidades que tienen los pacientes oncológicos a la hora de viajar, tanto a nivel de alimentación como, por ejemplo, de cuidados de la piel.

www.barcelo.com



MANICURA EXCLUSIVA PARA HOMBRES

Pocos son todavía los hombres que se deciden a acudir a un salón de belleza para arreglarse las manos, las uñas y dar, por tanto, una mejor imagen de sí mismos y de cara a los demás. Los centros Nenha de Madrid (Jorge Juan, 64 y Hernani, 49) no se olvidan de ellos y han diseñado una serie de manicuras especialmente pensadas para su tipo de piel, gustos o necesidades, con productos indicados para ellos, como los que ofrece la firma norteamericana Orly, desde su "Nails for males" con acabado semimate, hasta su ya célebre y premiadísima BB Crème.

www.nenha.com



ADELGAZAR CON ELECTROFITNESS ¿REALMENTE FUNCIONA?

Esta pregunta nos la hacemos continuamente… ¿Es la electroestimulación un tipo de entrenamiento especifico para deportistas o podemos todos aprovecharnos de sus beneficios para adelgazar, tonificar nuestro cuerpo y obtener de manera rápida y segura los resultados que nos promete?

Sí es posible, porque el ejercicio muscular produce adelgazamiento, fundamentalmente debido al aumento del gasto energético y del metabolismo basal. Otra certeza es que en el sobrepeso hay un problema de bajo gasto energético y un exceso en el consumo de calorías: comemos más de lo que gastamos.

www.aq8system.com





EXEL, EL LABORATORIO DERMOCOSMÉTICO MÁS "IN"DE ARGENTINA

Fundada a finales de los años 80, Exel es una empresa Argentina dedicada a la salud y la belleza de la piel que utiliza herramientas de última generación y nobles principios activos para diseñar tratamientos cosméticos de vanguardia. Todas las materias primas y los componentes de excelencia de cada producto, provienen de la pampa, Mesopotamia y Patagonia, zonas consideradas de las más fértiles y menos contaminadas del planeta.

Siguiendo esta filosofía, profesionales calificados elaboran productos cosméticos sobre la base de sólidos fundamentos científicos. Un equipo de investigadores abordan la belleza como un proceso infinito apelando a la máxima tecnología para el cuidado de la piel. El resultado, una perfecta cosmética de lujo.

Exel es consciente de que proteger el entorno significa preservar el futuro. Por ello, su departamento de investigación y desarrollo respeta el medio ambiente y elabora componentes de origen natural y biotecnológico con un marcado perfil ecológico.

La equilibrada ecuación entre calidad y servicio ha sido la clave para su desarrollo internacional, siendo cada vez más los profesionales en el mundo que incorporan productos Exel a sus puntos de venta, hoy en día presentes en 25 países de distintos continentes.

www.bioexeleuropa.com / www.bioexel.com



DAVID KÜNZLE ABRE NUEVO SALÓN EN MADRID

El Instituto de Belleza David Künzle inauguró el pasado mes de diciembre un nuevo salón en el Barrio de Chamberí (Gonzalo de Córdoba, 1), con todos los servicios y mismo horario que su hermano mayor de la calle Ponzano, 42. Por otra parte, como propuestas en cortes y peinados, David Lesur y sus estilistas apuestan por *looks* juveniles y siempre glamurosos para las noches de fiesta y todas las cenas y eventos en los que celebremos la amistad y el amor. Sus referentes son tres de las principales modelos de Victoria's Secret: Jasmine Tookes, Sara Sampaio y Lily Aldridge.

www.davidkunzle.com

PESTAÑAS DE QUITA Y PON… Y EN MUY POCOS MINUTOS

Nouveau Lashes, firma británica líder en extensión de pestañas semipermanentes, cuenta entre sus servicios con la línea Express, quizás la que mejor se adapta al estilo o ritmo de vida urbano, dada su facilidad y rapidez a la hora de implantarlas. Si se desea lucir una mirada resplandeciente y natural, a partir de ahora ya no valdrá la excusa de la falta de tiempo, ya que sólo son necesarios unos pocos minutos. Se pueden encontrar en tira, en grupos o individuales, dispuestas para ser usadas en cualquier momento del día.

www.nouveaulashes.es







BUEN GUSTO VINTAGE EN LA NUEVA BROWNIE HOUSE DE MADRID

Beownie abre su nuevo punto de venta más especial, la nueva BROWNIE HOUSE, una boutique diseñada bajo un formato de hogar que engloba el universo de la marca al completo.

El nuevo espacio Brownie respeta una estructura de doble planta, cada una de 70 metros cuadrados, y una acogedora superficie exterior ajardinada de 274 metros cuadrados con un impresionante invernadero donde la marca ha instalado un familiar salón.

La nueva tienda en su totalidad respeta la línea estética que tanto define la identidad de Brownie. En ella, prevalecen los muebles de madera vintage adquiridos en anticuarios.

www.browniespain.com/es/





EL TRÓPICO, INSPIRACIÓN PARA LA NUEVA COLECCIÓN DE ROPA PRIMAVERA-VERANO DE HOMBRE Y MUJER

La firma Salsa nos acerca a lo inesperado del verano en una colección que exalta el color y lo incorpora tanto a su propuesta denim como a la colección de hombre y mujer, desde el *beachwear* a los accesorios. Ya sea el destino una isla tropical o una escapada urbana, Salsa propone looks que se adaptan a todas las situaciones en una amplia gama donde el denominador común es la incorporación de ténicas innovadoras en los tejidos que juegan con colores vibrantes.

La campaña de Salsa ha sido fotografiada por Frederico Martins, que retrata a Stefano Franco y a Meri Gulin en un entorno donde los looks se entremezclan con una amplia variedad cromática.

La colección de mujer juega con una amplia variedad cromática, desde las piezas más ligeras, donde triunfan los tonos claros, hasta las propuestas más vibrantes con azules índigo y verdes florales. La colección denim incorpora también estampados vibrantes que se evidencian en todas las piezas de la colección femenina.

La colección masculina de Salsa está marcada por la introducción de estampados gráficos y variedad de materiales y colores perfectos para cualquier destino de verano. Además, se amplia la gama cromática en piezas que se inspiran en los tonos terráceos y anaranjados del norte de África sin olvidarnos del característico azul índigo de los jeans Salsa. La firma se inspira además en un viaje tropical donde descubrimos verdes lima, detalles en turquesa y verdes caqui, que se trasladan también a los jeans de cinco bolsillos y los pantalones chinos.

www.salsastore.com/es/



12,95€



13,95€



13,95€

¡¡¡¡TAZAS MOLONAS!!!!



13,95€



13,95€

www.mrwonderfulshop.es

REGALOS ORIGINALES



13,95€



16,95€





FRANCISCO BORES (MADRID, 1898-PARÍS, 1972)

Nacido en una familia de la alta burguesía madrileña, Bores se forma en la academia del pintor valenciano Cecilio Pla. Desde 1922 ilustra revistas modernas y ultraístas como *Horizonte, Tobogán, Plural, Alfar, España* y *Revista de Occidente*, dirigida esta última por Ortega y Gasset. La primera gran presentación de su obra es en la Exposición de Artistas Ibéricos de 1925.

Hasta el 5 de febrero de 2017
Lunes, de 12.00 a 16.00 horas; de martes a domingos, de 10.00 a 19.00 horas.
Acceso gratuito
www.museothyssen.org



FRANCISCO BORES. 12 GOUACHES PARA UN POEMA DE ALLAN POE

El Museo Thyssen-Bornemisza presenta la exposición *Francisco Bores. Gouaches para "El Cuervo" de Poe*, dedicada a la serie de *gouaches* que Francisco Bores pintó en la primera mitad de los años sesenta para ilustrar el poema "El Cuervo" (1845) de Edgar Allan Poe. Inéditos hasta fechas recientes, estos 12 *gouaches* se exponen ahora por primera vez junto a un lienzo de la misma época: *Paisaje de verano* (1965).

A diferencia de los ilustradores más famosos del poema de Poe, como Édouard Manet o Gustave Doré, Bores elimina cualquier elemento narrativo. Sus imágenes del cuervo -solo o en compañía de Eleonore- recuerdan a las del pintor simbolista Odilon Redon, pero con un lenguaje más lírico y sensual.

Su aproximación al poema se aleja del tópico romántico y se sitúa en el contexto de la relectura del escritor americano por parte de autores como Charles Baudelaire, Stéphane Mallarmé o Paul Valéry, para quienes Poe había abierto el camino a la consideración de la obra literaria como un ente autónomo, un artificio.

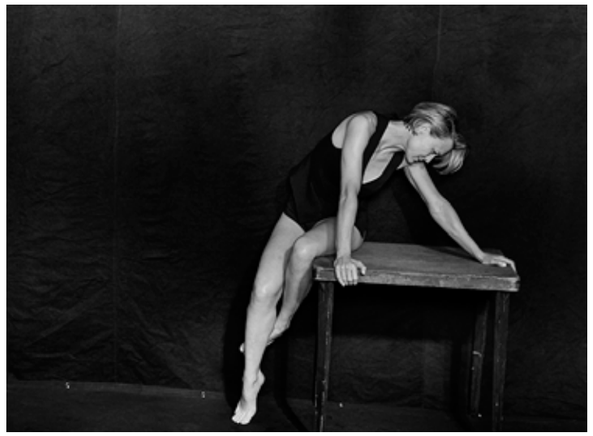
Al igual que en *Paisaje de verano*, en los *gouaches* de "El Cuervo" Bores se acerca a la abstracción pero sin renunciar a la realidad visual. Los motivos se estilizan fruto de la sumisión a un espacio constreñido y a una disposición centrípeta. Gruesos arabescos negros disocian los planos de color que, ordenados en valores armónicos -en lugar de en contrastes de tono-, sugieren diferentes profundidades espaciales.

Además, el artista obtiene de la técnica del *gouache* la máxima expresividad. Frente a sus óleos, de elaboración más cuidada, éstos conceden un mayor margen a la experimentación. Se diría que en su ejecución el pintor madrileño se siente más libre y especialmente a gusto.

La transparencia y la cualidad mate del *gouache* le permiten conseguir una luminosidad tenue y equilibrada. Tanto en las ilustraciones presentes en la muestra como en el resto de su producción pictórica Bores se mantuvo fiel a su convicción de que "la verdad debe expresarse a media voz".









BELLEZA NATURAL Y FEMINIDAD
Nicole Kidmana en la página anterior. De izquierda a derecha y de arriba abajo, Julianne Moore, Uma Thurman y Robin Wright.

‘Emotional’, el Calendario Pirelli 2017

PETER LINDBERGH, FOTÓGRAFO DE LA SENSIBILIDAD Y LA EMOCIÓN

Peter Lindbergh, uno de los fotógrafos de mayor renombre a nivel internacional, es el autor del *Calendario Pirelli 2017* que fue presentado recientemente en París. El artista alemán se convierte, así, en el único fotógrafo que realiza el Calendario Pirelli por tercera vez, tras el de 1996, en el desierto de El Mirage (California), y el de 2002, realizado en los estudios de Paramount, en Los Ángeles.

Además, en 2014 también fue Lindbergh quien, junto a Patrick Demarchelier, hizo las fotos conmemorativas del 50 aniversario del *Calendario*, nacido en 1964 y que este año, teniendo en cuenta algunas pausas en su publicación, llega a su edición número 43.

Es el propio fotógrafo quien explica el hilo conductor del *Calendario Pirelli 2017*: “En una época en que a las mujeres se las representa en los medios y en todas partes como embajadoras de la belleza y la perfección, he pensado que era importante recordar que existe una belleza diferente, más real y auténtica, no manipulada por la publicidad ni por nada. Una belleza que habla de individualidad, del coraje de ser una misma y de sensibilidad”.

El título “Emotional” elegido por Lindbergh pretende destacar que con sus fotos pretende “hacer un Calendario no sobre cuerpos perfectos, sino sobre la sensibilidad y la emoción, desnudando el alma de las personas, dejándolas así más desnudas que un desnudo”.

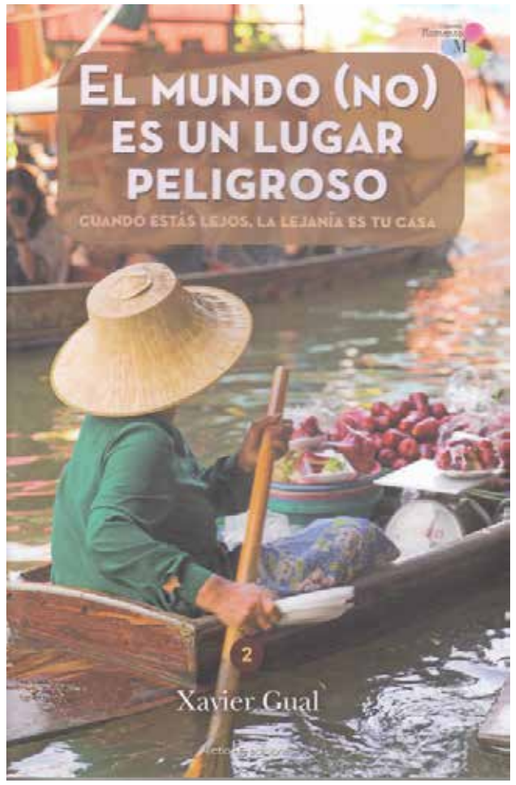
Para representar su idea de belleza natural y feminidad, Lindbergh ha retratado a 14 actrices de fama internacional: Jessica Chastain, Penélope Cruz, Nicole Kidman, Rooney Mara, Helen Mirren, Julianne Moore, Lupita Nyong’o, Charlotte Rampling, Lea Seydoux, Uma Thurman, Alicia Vikander, Kate Winslet, Robin Wright y Zhang Ziyi, a las que ha añadido a Anastasia Ignatova, profesora de Teoría Política.

“Nuesrtro objetivo consistía en retratar a las mujeres de una forma diferente —explica Lindbergh— y lo he hecho llamando a unas actrices que han jugado un papel importante en mi vida y fotografiándolas acercándome todo lo posible a ellas. Como artista siento la responsabilidad de liberar a las mujeres de la idea de la eterna juventud y la perfección. El ideal de belleza perfecta que promueve la sociedad es un objetivo inalcanzable”.

Las fotos se tomaron entre mayo y junio de 2016 en Berlín, Los Ángeles, Nueva York, Londres y la playa francesa de Le Touquet. El resultado es un calendario que consta de 40 fotografías -entre retratos y ambientes- tomadas no sólo en el estudio, sino en distintos rincones metropolitanos y en sets al aire libre, como en el caso de las calles, los *fast foods* y los hoteles decadentes del centro de Los Ángeles, Times Square en Nueva York, el teatro Sophiensale de Berlín, los tejados de los estudios de Nueva York y Londres y la playa de Le Touquet.

Pero no sólo es el cine lo que caracteriza la obra de Lindbergh. Este fotógrafo siempre ha sido famoso por su capacidad de trasladar a sus fotografías elementos ligados a los entornos industriales de su infancia. Y es por eso por lo que, con el objetivo inicial de transferir también al calendario aspectos ligados a la tecnología y a la industria, durante su realización Lindbergh también hizo numerosas fotos en el centro industrial de Pirelli en Settimo Torinese, la fábrica tecnológicamente más avanzada del grupo. Fruto de esta experiencia es una serie de fotografías sobre el mundo de la automatización y la innovación, tan sugestivas y potentes que, como cuenta el propio fotógrafo en la entrevista publicada por la revista *Pirelli World,* “al final decidimos separar los caminos de los dos juegos de fotografías y utilizar las de la fábrica para llevar a cabo en el futuro un proyecto independiente y separado del del calendario”.

“El trabajo entre bastidores, las historias y los protagonistas del *Calendario Pirelli 2017* se pueden descubrir en la página web **www.pirellicalendar.com**, la plataforma recientemente renovada que permite repasar la historia de los más de 50 años de su historia a través de videos, entrevistas, fotografías y textos inéditos. Entre los contenidos exclusivos de la nueva edición, cabe destacar la sección *Making of The Cal™,* que narra el proceso de concepción y realización del trabajo artístico del gran fotógrafo y de su equipo. Además, a la serie *Icons* se le añadirán nuevas entrevistas exclusivas con las protagonistas del *Calendario Pirelli 2017.*



UN VIAJE SIN PREJUICIOS HACIA EL ESPEJO DE LOS OJOS FORASTEROS

Somos los primeros que podemos dar vueltas al mundo de forma fácil, asequible y relativamente cómoda. Hasta hace poco, era complicado, difícil y muy arriesgado. La distancia y las costumbres cambian la visión de la realidad. Marcharse lejos enfoca la vida, la ajusta y la valora. La cambia. A veces, el miedo y la pereza obstaculizan la mente y las piernas. Y la aventura y el riesgo se magnifican siempre.
«Viajar, sentarse al lado de alguien en la calle y escucharlo. Cualquiera. Ésta es una razón esencial por la cual vale la pena vivir», se dice en este libro de Xavier Gual, que trata de romper tópicos de lugares y de gente sobre los que hablamos de oídas. Una elegía a la soledad rodeado de personas en el norte de África, Asia, América y Europa.

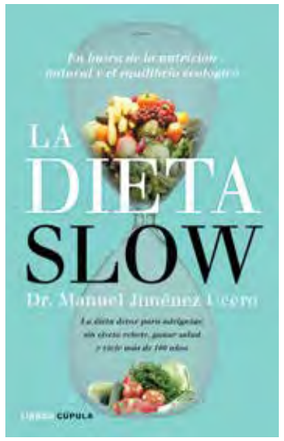
Título: *El mundo (no) es un lugar peligroso*
Autor: *Xavier Gual*
Editorial: *Lectio*
Páginas: *260*
Precio: *16,90 €*



HYGGE O POR QUÉ LOS DANESES SON LOS MÁS FELICES DEL MUNDO

A menudo se dice que Dinamarca es el país más feliz del mundo. Esto se debe únicamente, al parecer, a una cosa: el hygge. Cada capítulo de este libro se centra, de manera breve y concisa, en un aspecto determinado del hygge: la luz, la ropa, la comida y la bebida, el hogar... Desde escoger la luz adecuada y planear una cena festiva hasta crear un kit de emergencia hygge, este inspirador libro, lleno de útiles consejos e ideas, DIY, recetas de cocina e incluso datos estadísticos, muestra cómo ser más hygge y descubrir así el secreto para ser más felices.

Título: *Hygge. La felicidad en las pequeñas cosas*
Autor: *Meik Wiking*
Editorial: *Libros Cúpula*
Páginas: *288*
Precio: *16,95 €*



LA DIETA DETOX PARA ADELGAZAR SIN EFECTO REBOTE Y GANAR SALUD

Esta innovadora dieta combina los conceptos de adelgazamiento, salud y longevidad y es un plan muy actual basado en componentes naturales (proteínas vegetales, zumos verdes, alimentos detox...). *La Dieta Slow* se basa en la extracción en frío de nutrientes de diversos vegetales combinados de forma adecuada para la obtención de los resultados buscados: una alta reducción de peso, de forma sostenida, sin pérdida de masa muscular ni efecto rebote, y un aporte equilibrado de nutrientes que ayudará a adquirir hábitos saludables. Permite conocer asimismo los llamados *superfoods* o complementos nutricionales beneficiosos para la salud, para vivir más años y para prevenir procesos patológicos actuales y cómo consumirlos de manera correcta.

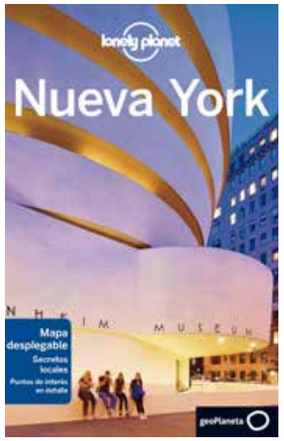
Título: *La dieta slow*
Autor: *Doctor Manuel Jiménez Ucero*
Editorial: *Libros Cúpula*
Precio: *16 €*



DE IGUAZÚ A MONTEVIDEO

Son muchas las razones por las cuales Argentina cautiva al viajero. Desde las poderosas cataratas de Iguazú en el norte subtropical hasta el atronador avance del glaciar Perito Moreno en el sur, Argentina es un gigantesco portento de la naturaleza. Pero no sólo eso, el país ofrece también una gastronomía capaz de satisfacer al más exigente... y una rica cultura que cuenta con el tango, la pasión por del fútbol y el toque personal que el país da al cine, la literatura, la música y el arte. Esta guía cuenta con un mapa desplegable de Buenos Aires, capítulo especial sobre las actividades al aire libre y la historia del tango. Además, incluye también toda la información necesaria para adentrarse en Uruguay.

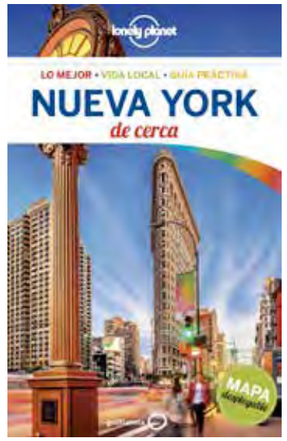
Título: *Argentina y Uruguay*
Autor: *Colectivo*
Editorial: *geoPlaneta*
Páginas: *672*
Precio: *29 €*



LA CIUDAD QUE NUNCA DUERME

Nueva York es uno de los lugares más cautivadores del mundo, seguramente porque lo tiene todo: salas de conciertos míticas, un panorama gastronómico y de copas reconocido a nivel mundial, y barrios fascinantes habitados por gente de todos los rincones del globo. Esta guía incluye información precisa para planear paseos a pie, una precisa información sobre Central Park, un plano para no perderse en el MET y abundantes datos sobre la interesante escena culinaria de NYC.

Título: *Nueva York*
Autor: *Colectivo*
Editorial: *geoPlaneta*
Páginas: *464*
Precio: *22,90 €*



EDIFICIOS ART DÉCO, TAXIS AMARILLOS Y LETREROS LUMINOSOS...

Nueva York, una de las ciudades más seductoras del mundo, ofrece una embriagadora mezcla de salas de conciertos, restaurantes creativos y animada vida nocturna. Sin embargo, eso sólo es el principio de un mundo de posibilidades que engloba alta costura vanguardista, escenarios de Broadway a contraluz y clubs de jazz abiertos de madrugada. Porque todos los sueños se hacen realidad en la Gran Manzana. O eso dicen.

Título: *Nueva York de cerca*
Autor: *Cristian Bonetto y Regis St.Louis*
Editorial: *geoPlaneta*
Páginas: *256*
Precio: *12,90 €*



LA GUÍA MÁS VENDIDA DE NUEVA ZELANDA

No todo está perdido. Aunque aumente el calentamiento global, tanto a nivel medioambiental como político, no hay que olvidar que aún queda Nueva Zelanda: un país todavía despoblado, verde, pacífico y acogedor. La guía de este país incluye capítulos especiales sobre los maoríes y toda la información necesaria para disfrutar de este territorio, practicando senderismo, esquí y deportes de aventura.

Título: *Nueva Zelanda*
Autor: *Varios*
Editorial: *geoPlaneta*
Páginas: *688*
Precio: *34 €*



AEROMÉXICO PRESENTA SU NUEVO BOEING 787-9 DREAMLINER –QUETZALCÓATL- EN ESPAÑA

Aeroméxico, la aerolínea bandera de México, presentó el pasado mes de diciembre en un evento en Madrid su primer Boeing 787-9 Dreamliner, mejor conocido como "Quetzalcóatl", que inició operaciones en la ruta Madrid-México el 23 de diciembre de 2016.
Este nuevo equipo se acaba de incorporar a la flota de Aeroméxico y refleja una combinación de tecnología de punta con la cultura mexicana, convirtiéndose en el avión insignia de la aerolínea y un embajador del país en todo el mundo. Quetzalcóatl, "la serpiente que vuela", es el mito y el dios prehispánico que se dibuja sobre los últimos avances de la compañía, y, al igual que dicha serpiente, el avión adopta la identidad cultural de sus orígenes a través de los glifos aztecas que lo decoran, que representan la diversidad de la flora y la fauna mexicana y la riqueza de sus tradiciones y de su folklore.
www.aeromexico.com

DESPEGA EL PRIMER VUELO DIRECTO A LA INDIA EN 38 AÑOS

Tras el evento de inauguración de la nueva ruta Nueva Delhi-Madrid del 30 de noviembre junto con el Ayuntamiento de Madrid, la Comunidad de Madrid con Madrid Destino, Aena, Turespaña y la Cámara de Comercio, el día 01 de diciembre, se recibió en la terminal 1 del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas el primer vuelo directo de Air India (AI135) procedente de Nueva Delhi. Aterrizó a la hora prevista (las 20:20) un Boeing 787 Dreamliner con los primero pasajeros y en el cual viajaron también miembros de alto rango de la aerolínea. El avión se recibió al aterrizar con el tradicional arco de agua de los bomberos y a los pasajeros les esperaba un espectáculo de flamenco en la zona de llegadas de la terminal. Se celebró un cóctel de bienvenida en honor a la llegada de Air India, organizado por y Aena. El 787 despegó de vuelta a Nueva Delhi a las 21:50h con 236 pasajeros, de los cuales 18 en clase Business; un vuelo casi lleno teniendo en cuenta que el avión cuenta con 256 plazas. El éxito se debe a la excelente oferta que tiene la aerolínea de Star Alliance que vuela a 66 destinos nacionales y otros aeropuertos internacionales como Bangkok, Katmandú, Colombo y Sídney, a precios muy competitivos y tiempo de vuelo mínimo. Cerca de la mitad de los pasajeros conectaban a otros destinos lo que demuestra el exitoso potencial de la nueva ruta. El Boeing 787 Dreamliner cuenta con la última tecnología, como ventanillas más grandes que se oscurecen mediante un botón atenuador, o el filtro High Efficiency Particulate Air (HEPA) que purifica el aire para que el pasajero llegue a destino más descansado. La clase Business de Air India tiene asientos flat bed y un servicio de calidad premiado. Air India está en proceso de firmar acuerdos con Air Europa e Iberia para ampliar el tráfico a otros aeropuertos de España y Latinoamérica, lo cual convertirá Madrid en "hub" para viajeros que viajan entre la India y América. Para más información sobre destinos, precios y sobre la compañía, visítenos en la página web **www.airindia.es**



FINNAIR Y JAPAN AIRLINES AMPLÍAN SU ACUERDO EN CÓDIGO COMPARTIDO

Finnair y Japan Airlines acaban de ampliar su cooperación en código compartido. Los números de vuelo de Finnair se añadirán a los de Japan Airlines en los vuelos operados por la compañía nipona entre Frankurt y el aeropuerto de Tokio Narita a partir del 1 de enero de 2017. El acuerdo ofrece a los pasajeros conexiones y horarios más flexibles entre Europa y Japón, permitiendo rutas combinadas vía Frankfurt en una dirección y vía Helsinki en la otra. Finnair y Japan Airlines operan bajo un acuerdo comercial conjunto compartiendo ingresos en todos los vuelos directos de ambas compañías entre Japón y Europa. Actualmente, ya ofrecen 24 servicios semanales entre el aeropuerto de Helsinki y Japón con excelentes conexiones con los vuelos que Finnair opera desde España, diariamente desde Barcelona y Madrid, y cinco veces por semana desde Málaga.
www.finnair.es



LA EXPOSICIÓN "MIRADAS SOBRE MADRID" VUELA CON IBERIA EXPRESS

Iberia Express colabora con el programa 'Arte Down', promovido por la Fundación Síndrome de Down de Madrid en la labor de difusión de la exposición "Miradas sobre Madrid", decorando los cabezales de un avión A320 de su flota durante tres meses con las doce obras de los artistas que integran la muestra. Asimismo, la compañía apoya esta iniciativa con un díptico informativo que los pasajeros encontrarán a bordo sobre la labor y los programas que dicha Fundación realiza a través de su programa artístico 'Arte Down. La compañía, de esta forma, quiere promover el programa 'Arte Down' que realiza la Fundación con el objetivo de mostrar y visibilizar las capacidades de los artistas con síndrome de Down y divulgar y favorecer su interacción en la sociedad.
www.iberiaexpress.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.
Ethiopian Airlines ha iniciado una ruta entre Madrid y Comoras, via Addis Abeba, desde 604 euros, tasas incluidas.

www.ethiopianairlines.com

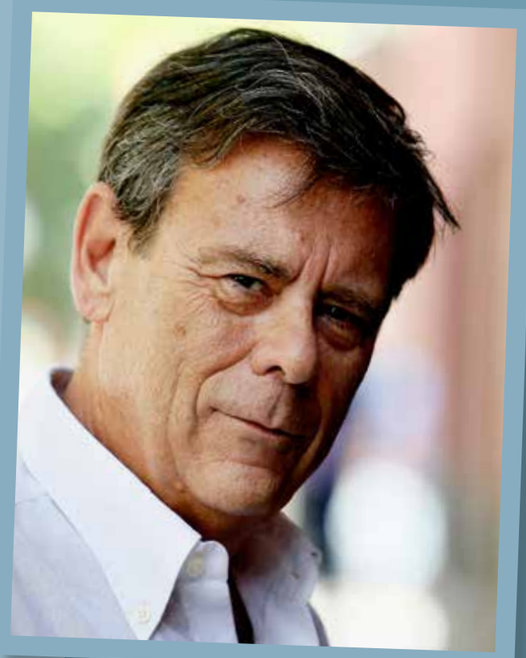
TAP VUELA DE NUEVO A GUINEA BISSAU

Desde el 1 de Diciembre, TAP retoma su operación regular con dos vuelos semanales a Guinea Bissau. La capital Bissau es el nuevo destino de la Red TAP en el continente africano, donde la compañía portuguesa ya tiene una fuerte presencia, al considerar África uno de sus mercados estratégicos.
Los vuelos son los jueves y sábados, con salida de Lisboa a las 21:50 y llegada a las 02:00 a Bissau, y en sentido inverso viernes y domingos con salida de Bissau a las 02:50 y llegada a Lisboa a las 06:00 de la mañana.
Estos horarios permiten ofrecer conexiones en el día desde/a todas las ciudades españolas con vuelos TAP: Madrid, Barcelona, Vigo, A Coruña, Asturias Bilbao, Valencia, Málaga y Sevilla.
Con la inauguración de los vuelos a Bissau, TAP servirá un total de 14 destinos en África, y teniendo en cuenta los indicadores más recientes del tráfico transportado, son evidentes las señales positivas de su apuesta continua en este continente.
www.flytap.com

“Viajar sigue siendo uno de los pocos placeres que nos va dejando la cosa. La crisis, vamos”

¿CRISIS, QUÉ CRISIS?

Se les pregunta a los responsables de los sectores turísticos y de viaje por la crisis económica y se preguntan a cuál de ellas se refieren. Porque no será por lo ocurrido en España desde el puente de la Constitución hasta el final de las fiestas navideñas: el turismo extranjero no ha dejado de fluir con más intensidad que en años anteriores y los movimientos internos de españoles han sobrepasado todas las expectativas. ¿Crisis? ¿Qué crisis?



Influirán aspectos relacionados con la seguridad y el clima, naturalmente. Pero viajar cuesta dinerito y pasear al sol lejos de casa también. O sea que el comportamiento turístico es de record. Tanto por el flujo de extranjeros como por el tráfico nacional que, según todas las encuestas, se supone mantienen a las familias en los bordes del abismo. Entonces, ¿cómo es posible que nunca falten unos eurillos para viajar y solazarse? ¿O es que siempre hacen turismo los mismos y lo hacen tantas veces al año que alteran la fiabilidad de los datos?

Esto de las vacaciones es más raro que un traje de Desigual. Se supone que no llegamos a final de mes y la realidad es que ese fin de mes (o de semana, o de fiestas) lo pasamos en la playa, en la nieve, en las ciudades monumentales o viendo las luces madrileñas de Navidad. Hasta han cortado la Gran Vía para que quepa más gente. No sé cómo lo hacen, porque los índices de paro y los parámetros de pobreza no mejoran, pero, ay, que para viajar que no falte. Lo dicho: raro, rarísimo. Alguien tendría que explicarlo alguna vez.

Un consumo masivo que es el único motor que le queda a la economía española hasta que se abran otros campos. Al menos, queda uno. Aprovechémoslo y, si se puede, unámonos al jolgorio. Que viajar sigue siendo uno de los pocos placeres que nos va dejando la cosa. La crisis, vamos.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.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



CON LOS BRAZOS ABIERTOS

Hay lugar para seguir creciendo juntos

TAP PORTUGAL

con los brazos abiertos

Visite la nueva
flytap.com

A STAR ALLIANCE MEMBER