

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VI Nº 62 diciembre 2015

PREMIO PICOT 2015
MEJOR REVISTA DE VIAJES ON LINE

FLANDES

LA CERVEZA YA NO ES (SÓLO) COSA
DE HOMBRES

HAMBURGO

MERCADILLOS NAVIDEÑOS PARA
TODOS LOS GUSTOS

LOS BALNEARIOS DE BOHEMIA

UNA EXPERIENCIA DIFERENTE

ESPECIAL

6 DESTINOS PARA AÑO NUEVO

·SORTEO· UNA BICICLETA DAHON SUV D6 CON TRANSPORTÍN, GUARDABARROS Y BOMBA DE HINCHAR



Sandals
THE *Luxury Included* HOLIDAY

El nuevo Sandals **Emerald Bay** Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy espaciosas, ofrecen servicio de Concierge o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses. Durante el día, juegue al golf en el campo diseñado por Greg Norman* o disfrute de su afición al buceo* en uno de los mejores lugares del Caribe. Los gourmets pueden saborear la gastronomía en cada uno de sus cinco restaurantes de especialidades o disfrutar de bebidas Premium en cualquiera de los cinco bares. Para un

absoluto relax, puede disfrutar de un masaje caribeño* en el Red Lane* Spa, que dispone de 17 lujosas cabinas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no puedan con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su cálida playa.

Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

topVIAJES

EDITORA

Ana Reino

areino@reinodelmo.com

DIRECTOR

José Luis del Moral

delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García

nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB

Sofía Reino

sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo

info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

Mónica Pérez

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Armando Cerra, Belen Rojí, Mónica Pérez

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net

+34 91 811 75 92

EDITA

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

+34 91 811 75 92



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, S.L.

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

Budapest (HUNGRÍA). OFICINA DE TURISMO DE BUDAPEST

Los vagamundos, migrantes obligados por las guerras de sus países solo tienen derecho a ir por uvas. Lancemos el balón lo más lejos posible para que vayan a buscarlo y no vuelvan

VISADO DE ENTRADA

El premio de los lectores

Llegan las fiestas navideñas con todo lo que ello comporta. Ya se sabe: alegría, mesurada a medida que vamos cumpliendo años y se hacen notorias las ausencias de amigos y familiares; grandes cenas, estas sin medida alguna, y felicitaciones de todos y para todos, que los deseos, de momento, no pagan impuestos.

Y con las fiestas, el esperado momento del sorteo especial de la lotería que es, como decía el gran Secundino González de la etapa gloriosa de TVE, el primer villancico navideño, el que te mete de lleno en las celebraciones; aunque no te toque ni la pedrea, que es lo más normal.

Pero este año topVIAJES se da más que por satisfecho con la obtención del premio PICOT 2015 a la mejor revista de viajes on line, que orgaznió y entregó RV Edipress el pasado 18 de noviembre en una gran ceremonia a la que asistieron más de mil personas y entre ellas infinidad de amigos a los que uno ve menos de lo que sería deseable. Una reunión en la que el placer fue compartir momentos alegres, de recuentros con personas que han sido, son y serán parte indisoluble en los cinco años largos de la historia de esta revista, la primera –y ahora la mejor– revista on line de viajes.

Estas cosas de los premios hay que tomarlas como vienen y como son: como la lotería. Y agradecerlos, porque no dejan de ser un reconocimiento al trabajo realizado, que en el caso de topVIAJES son cinco años de contacto mensual con los cada vez más numerosos lectores/amigos, que nos han animado a seguir adelante.

Y dentro de los agradecimientos, amén del obligado y al mismo tiempo voluntario a los organizadores y miembros del jurado, figura el merecido y necesario a los muchos colaboradores que han mantenido el elevado nivel –está mal que lo diga yo, pero lo digo– de la revista en estos 62 números de topVIAJES, con Fernando Pastrano y Antonio Gómez Rufo a la cabeza, por su apoyo desde el primer momento. Y por encima de todos, que me perdonen los demás, Ana Reino, editora y alma mater de la revista, empeñada en la puesta en marcha y consolidación de este proyecto en el que pocos creían y que hoy presume de galardón.

Gracias a todos por habernos ayudado a hacer camino una vez que echamos a andar y por mantenernos animados en seguir el trayecto, al que se han sumado nuevos colaboradores que aportan su esfuerzo para que sigamos siendo merecedores del premio que toda revista persigue: el respaldo de sus lectores. Gracias a vosotros, que sois los auténticos ganadores de este PICOT 2015... y de los que vengan.

¡Feliz Navidad!



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



08

34



34 MERCADILLOS
NAVIDEÑOS PARA TODOS
LOS GUSTOS
HAMBURGO, ciudad
portuaria, pícara y
conservadora, antigua y
ultramoderna, tiene una
oferta de mercadillos
navideños inigualable.

54 UNA EXPERIENCIA DIFERENTE

Si eres de los que piensas que unas fiestas tan “entrañables” como las navidades se disfrutan mucho menos lejos de los tópicos y los banquetes familiares, te proponemos uno destino diferente, tranquilo, sano e inesperado al norte de CHEQUIA: las históricas ciudades balneario de Karlovy Vary, Marianske Lazne o Frantiskovy Lazne.



54

08 EL LA CERVEZA YA NO ES COSA DE HOMBRES

En FLANDES ha nacido un movimiento que reivindica que la cerveza la inventaron las mujeres en Mesopotamia y que en el norte de Bélgica ellas las fabrican desde la Edad Media.

Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL

06 SORTEO
Una bicicleta DAHON modelo SUV D6 ruedas de 20” y un tamaño ideal para poder plegarla. Viene equipada con transportín, guardabarros y bomba de hinchar Postpump. Con 5 años de garantía.

68 Y MÁS...
· San Pedro de Arlanza
· Marruecos
· Especial Navidad

98 HOTELES
· Hotel Westin Palace
· Hotel Coconut Lagoon
· Noticias hoteles

108 GASTRONOMÍA
· La Pastería
· Noticias

116 ENOLOGÍA
· Noticias
· Conde de los Andes

122 EXPOSICIONES
· Lino Lago, “Ceci n’est pas une pipe” en el Museo de Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa

126 BAZAR
· The Organic Spa
· Belleza
· Bazar Especial Navidad
· Bazar Especial Navidad niños

134 PISTAS
· Libros
· Cine
· Premios PICOT 2015

142 VARIOS
· Aerolíneas
· Cruceros
· Motor

146 SORTEO GANADOR
· Beatriz Nebrera en el New Hotel Atenas (GRECIA)

148 KILÓMETRO O ANTONIO G. RUFO
“¿A dónde viajar?”

SORTEO



top VIAJES

&

DAHON
freedom unfolds

TE REGALAN

Una bicicleta **DAHON** modelo SUV D6, ruedas de 20" que te permitirán avanzar a gran velocidad, desarrollo de 6 velocidades y un tamaño ideal para poder plegarla y subir con ella en los transportes públicos. Además viene equipada con transportín, guardabarros y bomba de hinchar Postpump.

Con 5 años de garantía.

www.spain.dahon.com

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una bicicleta DAHON. 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 16 de enero de 2016. La única condición es que el ganador se haga fotos en las que aparezca disfrutando del premio y realice un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

FLANDES

LA CERVEZA YA NO ES COSA (SOLO) DE HOMBRES

TEXTO FERNANDO PASTRANO <http://mamaquioserturista.wordpress.com>

FOTOS PILAR ARCOS <http://mamaquioserturista.wordpress.com>



En Flandes ha nacido un movimiento que reivindica que la cerveza la inventaron las mujeres en Mesopotamia y que en el norte de Bélgica ellas las fabrican desde la Edad Media

En algunos lugares del mundo hay vinos buenos, pero cerveza en casi todos. Después del agua y del té, la bebida más consumida en todo el orbe puede que sea la cerveza. Pero ¿qué fue antes el pan o la cerveza? Parece que andan a la par, que lo primero fue la harina y que de ella nacieron hacia el año 9000 AC en Mesopotamia, más o menos al mismo tiempo, el pan y la cerveza. De allí pasó a Egipto, luego al Imperio Romano y después a la Galia.

EL CÓDIGO DE HAMMURABI

En el Código de Hammurabi (Babilonia s. XVIII AC) se marcan las penas para los dueños de tabernas que cobrasen de más por la burbujeante bebida. Y en la antigua mitología de Mesopotamia se cita a la diosa Ninkasi ("La Señora que llena la boca") como la que elabora cada día la cerveza con "agua dulce y brillante" para que la beban los demás dioses. "Tú eres la que pone en remojo la malta en una jarra mientras las olas se elevan y las olas caen", se lee en el Himno a Ninkasi.



An De Dyck, maestra cervecera flamenca, dirige la fábrica De Ryck cerca de Gante. Una factoría que elabora unos 4.000 hectolitros al año de cerveza artesanal de alta calidad. En la actualidad está enseñando a sus hijos los secretos del negocio. Con su hija Mieke, la continuidad femenina en De Dyck está asegurada.

Pues aquí llegamos a donde queríamos. Dentro de esa corriente universal que trata de poner a la mujer, a lo femenino, en valor, en Flandes se les ha ocurrido que la cerveza es eminentemente femenina, y que es nombre de mujer. Primero fue en Malinas y luego se ha extendido por toda la región flamenca, un movimiento que trata de erradicar la idea de que (como el brandy Soberano de los años 70) "escosade hombres". Y para ello reivindican que ya desde la Edad Media en Flandes la fabricación y degustación de cerveza eran ocupaciones femeninas.

Pero van más allá y sacan a la luz sesudos estudios que muestran

que las mujeres están más capacitadas que los hombres para tales menesteres, ya que tienen mejor olfato y mejor gusto (un 30% más de papilas gustativas que los hombres), y esgrimen que incluso del lúpulo, materia prima en la fabricación de la cerveza, solo se utilizan las flores hembras.

LA CERVEZA EN BÉLGICA

Bélgica es la responsable del 1% de la producción de cerveza en todo el mundo. Un paraíso para los amantes de esta bebida, con más de 1.500 variedades diferentes agrupadas en cuatro métodos principales



La Brouwerij De Kroon (Cervecería La Corona) se encuentra en la localidad flamenca de Neerijse, a unos 12 kilómetros de Lovaina. Se trata de una empresa familiar y artesanal que solo produce 180.000 litros de cerveza al año. A modo comparativo diremos que Stella fabrica anualmente un billón de litros. En su viejo edificio, convertido en museo, recibe regularmente la visita de turistas.



Fábrica-cervecería Gruut, en Gante, especializada en cervezas con mezclas de hierbas.



Boda con el cacao

La cerveza admite uniones con muchos otros productos, entre ellos el chocolate, una de las estrellas gastronómicas de Bélgica. Dominique Persoone (en la foto de arriba), dueño y artista de Chocolate Line, está considerado como el mejor chocolatero del mundo. Su tienda es una de las tres únicas bomboneras que aparecen en la Guía Michelin y ha revolucionado la confitería con sus insólitas especialidades, como un pintalabios de chocolate que ofrece infinitas variedades gastronómico-eróticas. Patrick Aubrion (en la foto de al lado) es otro maestro chocolatero que se ha atrevido a fusionar (maridar, le dicen ahora) el cacao con la cerveza. En la rebotica de taller-tienda-bombonera "Antoine" de Lovaina además de vender sus ya famosas trufas de cerveza, hace catas de cervezas junto con diferentes productos chocolateros.



La cerveza admite muchos maridajes, entre ellos el del chocolate, como lo demuestran las trufas de Patrick Aubrion

de fermentación: baja, alta, espontánea y mixta. Y lo que es más asombroso, cada variedad tiene su propia copa con la forma adecuada para mejorar el sabor de la cerveza en cuestión.

Esta estricta distinción de cervezas puede parecer algo generalmente reservado para el sofisticado mundo del vino, pero los belgas se toman su cerveza realmente en serio.

Desde la Edad Media Bélgica se ha caracterizado por fabricar cervezas muy peculiares, lo que confiere a esta bebida gran variedad de sabores según las infinitas mezclas de cada maestro cervecero, que van desde la cerveza de frambuesa, cerveza blanca, cerveza de chocolate, cerveza Gueuze, cerveza de cereza, cerveza negra, cerveza trapense y, por supuesto, la cerveza por la que Bélgica es más famosa: la cerveza Lambic.

LA CERVEZA LAMBIC

Esta última se hace al estilo antiguo, con una fermentación espontánea lo que da como resultado una bebida totalmente

seca, profundamente agria y naturalmente efervescente que, al igual que el buen vino, mejora con los años en la botella.

De acuerdo con el reglamento de la Unión Europea, sólo puede ser producida en una área pequeña de Bélgica.

EL ORIGEN DE LA CERVEZA

El arte de fabricar cerveza es tan antiguo como la civilización humana. Tuvo su origen en el Oriente Próximo, entre los ríos Tigris y Éufrates y como su elaboración fue inicialmente una tarea doméstica, se deduce que los primeros cerveceros fueron las amas de casa, es decir las mujeres.

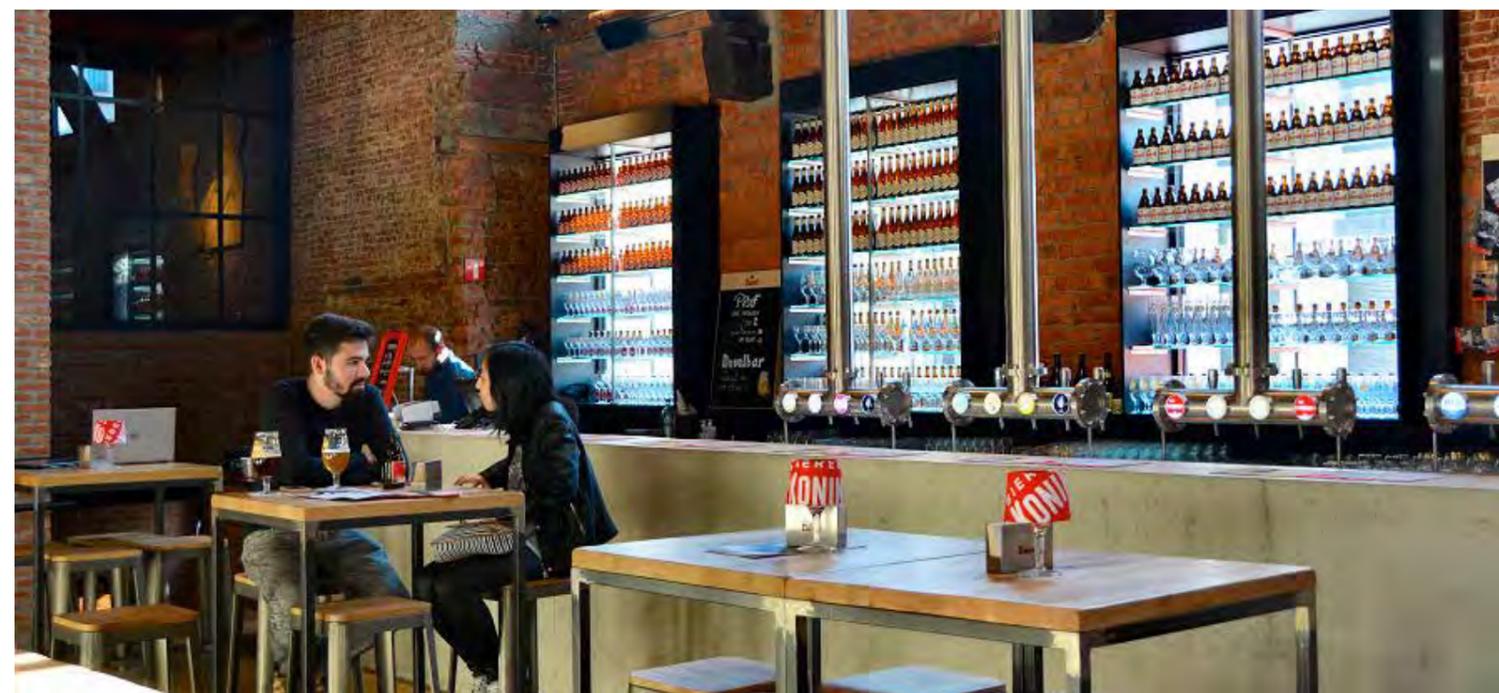
En la Edad Media, los monasterios eran los centros del conocimiento de la agricultura, la ganadería y algunas artesanías, incluida la elaboración de cerveza. Como el nivel higiénico de la época no era demasiado bueno, y el agua natural era ciertamente insalubre, en Oriente surgió la técnica de hervirla y agregarle unas hojas de té, mientras que en Occi-



Barras y terrazas

Todo Flandes está cuajado de lugares donde poder degustar la cerveza que produce su centenar largo de fábricas. Bares, tascas, restaurantes y centros de degustación aparecen por todas partes con esta milenaria bebida como reclamo.

Arriba, terrazas de la plaza Oude Markt de Lovaina, "la barra más larga del mundo", donde la cerveza es la reina. Abajo, local para degustaciones del Centro Experiencial De Koninck, perteneciente al grupo Duvel-Mortgat, en Amberes.



Flandes es un paraíso cervecero. Tiene más de 450 variedades de esta bebida. De las 160 fábricas que hay en toda Bélgica, unas cien se encuentran en suelo flamenco. El consumo por año y persona es de 74 litros



dentesepermitióalosmonjesdelasabadiasbebercantidades limitadas de sus bebidas locales.

En el sur de Europa, la bebida cotidiana era el vino, por lo que los monjes que vivían allí se concentraron en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Sin embargo en el norte el clima desaconsejaba la elaboración del vino. Así surgió la cerveza, y poco a poco gracias a los monjes pasó de ser una actividad doméstica a convertirse en una auténtica actividad artesanal preindustrial.

Fue durante la Edad Media cuando se fue dando carta de naturaleza a esta bebida y por primera vez se le dio un sabor característico gracias a una mezcla de hierbas a la que llamaron "gruit".

Los cerveceros tenían que comprar esta mezcla a los "gruithuis" (en Brujas todavía se puede ver el edificio de la Gruuthuuse), pero los monasterios estaban exentos de esta obligación y en vez de "gruit" a algún monje se le ocurrió utilizar flores de una planta que crecía en el jardín llamada lúpulo. Enseguida se dio cuenta de que así la cerveza se conservaba durante más tiempo. Hay constancia de que en el siglo XI, en el monasterio

benedictino de Affligem se utilizaba regularmente esta planta de la familia de las cannabáceas, la misma que el cáñamo o marihuana.

En 1364, el emperador Carlos IV promulgó el decreto "Novus Modus Fermentandi Cerevisiam" destinado a mejorar la calidad de la cerveza gracias al nuevo método de fabricación en el que era condición sine qua non la utilización del lúpulo.

Este decreto fue de obligado cumplimiento en todo el Sacro Imperio Romano Germánico al que pertenecían Brabante y el Flandes Imperial (Rijks-Vlaanderen), la región al este del río Escalda. Sin embargo, en Flandes, en la región al oeste del Escalda, se hizo una excepción y se mantuvo el derecho a usar la mezcla "gruit", y, como consecuencia de esta división, la cultura de la cerveza belga se partió en dos: los cerveceros del Flandes Imperial y Brabante elaboraron cerveza con lúpulo, que se conservaba mejor y más tiempo, mientras que en Flandes se elaboró cerveza con "gruit", lo que obligó a los cerveceros de esta zona a añadir acidificantes para conservarla mejor y durante más

Para comprender la importancia de la cerveza en Flandes hemos recorrido cuatro ciudades turísticas: Amberes (arriba, a la izquierda), Gante, Lovaina y Malinas. En la página de la derecha, la Cervecería De Kroon cerca de Lovaina.







Escaparate de una panadería de Gante. En la página de la derecha, cerveza De Koninck en su exclusiva copa llamada bolleke (pelotita).

tiempo. Nacieron así las cervezas de un característico color rojo oscuro.

Los siglos XVI y XVII vieron la proliferación de reglamentos destinados a garantizar la calidad de la cerveza. En Alemania, la "Reinheitsgebot" (Ley de Pureza de 1516) estipulaba que la cerveza solo podía ser elaborada a partir de cebada, lúpulo y agua, mientras que en Halle, en el Brabante flamenco, un decreto de la ciudad de 1559 se refería a un mosto para elaborar cerveza "lambiek".

A partir del siglo XVII, se crearon nuevas cervezas en diferentes regiones. La "gerstenbier" (cerveza de cebada) en Amberes, la "leuvense witte" (cerveza blanca de Lovaina), las cervezas negras de Diest y Oudenaarde, y las "caves" (cervezas de bodega) en Liege. Poco a poco fue creciendo la producción y los cerveceros comenzaron a "exportar" sus cervezas enviándolas fuera de su región de origen.

A finales del siglo XVIII, en 1783, el emperador José II acabó con los privilegios de los monjes cuando disolvió los monasterios por razones puramente cerveceras: infringían las normas de su elaboración y no se atenían a las leyes que regulaban la bebida. Durante la Revolución Francesa se destruyeron varios monasterios y sus fábricas de cerveza.

En 1839 aparece en Chequia la cerveza de Pilsner, que triunfó rápidamente en el mundo de las cervezas regionales, turbias y oscuras. Y durante la Revolución Industrial (s. XVIII - XIX) se ahondó en el conocimiento científico de la elaboración de la cerveza con el uso de las levaduras.

LA CERVEZA EN EL SIGLO XX

La Primera Guerra Mundial representó el golpe final para varias industrias cerveceras belgas cuando las fuerzas de





Flamenca y picante

En el número 3 de Groenmarkt, justo enfrente de la Lonja de la Carne de Gante está la tienda "Vve. Tierenteyn-Verlent" (Viuda de Tierenteyn-Verlent) que ha sido clasificada como patrimonio de la ciudad.

En la trastienda se elabora la que para muchos es la mejor mostaza del mundo. La que luego se sube a un barril de madera desde donde se servirá a la vista del público con un cucharón de madera. Espesa, oscura, untuosa, sin conservantes ni colorantes, fuerte, picante...

Cuentan que un soldado borgoñón de Napoleón le contó en la cama a una flamenca mientras se refocilaba con ella, los secretos de la mostaza de Dijon, y que de alguna manera esa fórmula pasó a un tendero local llamado Petrus Tierenteyn, a quien se le ocurrió utilizar semillas oscuras en vez de las amarillas habituales en la salsa francesa. Así nació la mostaza de Gante en 1840.



En la tienda "Vve. Tierenteyn-Verlent" (Viuda de Tierenteyn-Verlent) de Gante se elabora la que para muchos es la mejor mostaza del mundo

ocupación alemanas confiscaron las cubas de cobre, los equipos y sus vehículos. Sólo sobrevivió la mitad de las casi 3.200 cerveceras de la época. Y cuando ya se recuperaba lentamente después de la Primera Guerra Mundial, la industria cervecera recibió el mazazo de la crisis económica de los años 30 y la Segunda Guerra. Así, en 1946 solo habían sobrevivido 775 cerveceras.

Un nuevo salto en la historia, y a finales de los 60 el movimiento hippy redescubrió la magia de las cervezas belgas. El escritor británico Michael Jackson (1942-2007, no confundir con el cantante pop) puso de moda la cerveza belga gracias a su obra cumbre "El Libro de la Cerveza".

El final del siglo XX ha visto como se han fusionado muchas cerveceras y se ha consolidado la industria de esta bebida. Al tiempo que se incrementaba la producción, destinada en gran parte a la exportación internacional, han surgido como setas después de la lluvia multitud de pequeñas cerveceras artesanales, algunas de ellas familiares. Estas tendencias se manifestaron primero con las cervezas "lambic" (ácidas a base de levaduras salvajes), y luego con las cervezas flamencas rojas-negras, cervezas

negras, y la cerveza rubia fuerte con mucho lúpulo. En los últimos años, han aparecido muchos cerveceros aficionados que, más allá de compartir sus bebidas con familiares y amigos, se presentan en ferias locales y las venden directamente en pubs y restaurantes.

EL PARAÍSO CERVECERO

Flandes es hoy un paraíso cervecero. Y las cifras cantan: Flandes tiene más de 450 variedades de esta bebida. De las 160 cerveceras que hay en toda Bélgica, unas cien se encuentran en suelo flamenco.

Las cerveceras belgas facturan anualmente 2.200 millones de euros. Sus factorías tienen 4.492 empleados directos y unos 55.000 indirectos. La producción total de cerveza belga fue en 2012 de 18.751.008 hectolitros, de los que se exportaron 11.686.312. El consumo de cerveza belga por año y per cápita es de 74 litros, aunque a la cabeza del ranking está la República Checa con el doble.

Para comprender la importancia de esas cifras basta con recorrer algunas de las poblaciones más importantes de Flandes



Flamencos sin castañuelas

Flandes es una de las tres regiones que componen Bélgica, las otras son la Valona y la de Bruselas. Sus habitantes son los flamencos, nada que ver con los de España (estos no tocan las castañuelas) ni con las aves de largo cuello. Aunque está integrada en el Reino de Bélgica, tiene instituciones políticas y administrativas propias. Los flamencos son trabajadores, modernos, europeístas... El pícaro Estebanillo González los definió muy bien en el s. XVII, pues decía que temía permanecer en Flandes "porque no es tierra para vagamundos, pues hacen trabajar a los perros como aquí a los caballos".



En los últimos años, han aparecido muchos cerveceros aficionados que se presentan en ferias locales y venden directamente a pubs y restaurantes



todas muy interesantes desde el punto de vista turístico, todas muy cerveceras. Veamos cuatro de ellas.

MALINAS

Empezamos en Malinas (Mechelen en flamenco), a solo 25 km. de Bruselas, fue la capital de los Países Bajos en la época de los duques de Borgoña (1473-1530).

La Oficina de Turismo local ha hecho suyo el proyecto de "La cerveza y las mujeres" para poner de manifiesto a la ciudad como destino culinario en el que hombres y mujeres se sientan juntos para degustar un vaso de cerveza de la región, para lo cual ha creado la guía "Cerveza en manos de las mujeres" con un recorrido por los barrios de la ciudad donde se pueden degustar las mejores cervezas locales combinadas con los platos de la gastronomía del lugar.

Todavía hoy se mantiene alguna de las fábricas de cerveza más antiguas, como la de Het Anker, fundada en 1471 por una comunidad de beguinas (beatas), pioneras en la fabricación de esa bebida. De aquí es la cerveza oscura denominada Gouden Carolus, la favorita del emperador Carlos V. Ya quí Sofie Van rafelghem, una de las mejores zítologas (expertas en cerveza) del mundo, dirige con su gran carisma personal el taller "Cerveza: las mujeres saben el porqué".

También se puede visitar la Brouwerij Lamot (Guldens-

straat, 18), otro histórico local que cuenta con restaurante y centro de convenciones.

AMBERES

En flamenco Antwerpen, es la ciudad de la moda, los diamantes y Rubens, capital flamenca del diseño, posee también una larga historia cervecera. En De Koninck (Mechelsesteenweg 291, www.dekoninck.be), antigua fábrica fundada en 1833, de carácter familiar, regentada por la familia Van de Bogaert, se puede seguir todo el proceso de elaboración. Su cerveza más conocida, de color ámbar rojizo, se sirve en una copa llamada bolleke que tiene forma de cáliz.

Den Engel en la plaza de Grote Markt 3, especializado en varios tipos de cervezas. Y Pelgrom, una cueva en Pelgrimstraat 15, calle por la que pasa el Camino de Santiago.

GANTE

En flamenco Ghent, fue en el s. XVI la ciudad más grande de Europa al norte de los Alpes, después de París. Hoy es la localidad flamenca con más edificios históricos. No es el caso de la cervecería Gruut (Grote Huidevettershoek 10, www.gruut.be), establecida en 2009, lugar donde fabrican

Arriba, una feria dedicada a la cerveza en la Plaza Mayor (o del Mercado) de Malinas. En la página de la derecha, una mínima representación (que hemos probado) de la gran variedad de cervezas flamencas.





Reflejos en las aguas del río Dijle a su paso por Malinas.



Arte por todas partes
En todos los rincones de Flandes aparecen manifestaciones artísticas muy diversas. En la pág. de la izquierda, el Museum aan de Stroom (MAS) de Amberes, a orillas del río Escalda. Sobre estas líneas, el Descendimiento de la Cruz de Rubens, en la catedral de Amberes, considerada la obra más importante de la pintura flamenca del s. XVII. A la izquierda, el escarabajo gigante de Jan Fabre, en Lovaina.





Cuberdonos o Neuzekes (Narices), unas gominolas típicas de Gante.

algunas de las cervezas "gruut" más interesantes.

Antiguamente, en la margen derecha del río Lys se fabricaban cervezas tradicionales con lúpulo, mientras que en la izquierda, gobernada por los franceses, se utilizaba una mezcla de hierbas llamada "gruut".

El "gruuten" era una moneda usada para pagar los impuestos de esas hierbas, y es el símbolo de este local.

En De Dulle Griet, calle Vrijdagmarkt 50, sirven excelentes cervezas Kwak servidas en sus inconfundibles copas en forma de bulbo y con soporte de madera.

LOVAINA

En flamenco Leuven, es la ciudad universitaria por antonomasia de Flandes. Durante el verano tiene unos 90.000 habitantes, que en periodo lectivo pasan a ser 120.000 gracias a la llegada de estudiantes. Aquí impartió clases Erasmo de Rotterdam, "padre" de los actuales erasmus. Con tal proliferación juvenil no es extraño que tenga un marcado ambiente festivo.

Dicen que si juntásemos todos los mostradores del medio centenar de cervecerías de la plaza Oude Markt de Lovaina, se formaría la barra más larga del mundo. Es un decir.

La fábrica Stella Artois (Vuurkruisenlaan 4, www.stellaarthis.com) del s. XIV, pertenece a la multinacional belga AB InBev, que al fusionarse con la británica SABMiller ha creado la mayor cervecería del mundo con marcas como Budweiser, Fosters, Corona, Coors, Cristal, Modelo...

En la fábrica de Stella Artois, calle Vaartstraat 94, dan clases de cómo tirar bien una cerveza de barril. Y Domus, calle Tiensestraat 8, es una tasca-restaurant muy típica. ●

GUÍA PRÁCTICA

FLANDES



CÓMO LLEGAR

Brussels Airlines vuela tres veces al día (cuatro en temporada alta) entre Madrid y Bruselas. Lo hace en aparatos Airbus A320 como el de la imagen (en esta ocasión pintado con los comics de Tintin) y tarda unas dos horas y cuarto.

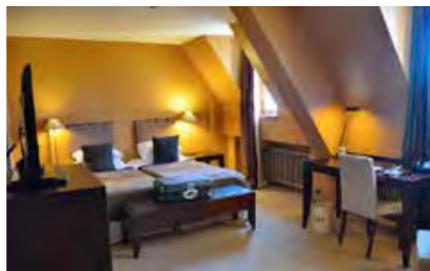


www.brusselsairlines.com

DÓNDE DORMIR

En Lovaina el **Hotel Martin's Klooster** (en la foto la habitación 214 abuhardillada). Un cuatro estrellas que fue desde el s. XVI un convento de agustinos y lugar de reposo para los peregrinos del Camino de Santiago. Situado a sólo 280 metros de la plaza Oude Markt, en el centro histórico de la ciudad, de estrechas calles adoquinadas. Reconstruido, muy comfortable. En Gante el **Ghent Marriott Hotel**, situado en el centro histórico a orillas del río Lys ocupa una casa típica de fachada escalonada del s. XIX.

www.martinshotels.com



www.marriott.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina belga en general y la de Flandes en particular combina el arte culinario francés con influencias neerlandesas y alemanas. A los flamencos les gusta comer mucho y bien, y hacerlo fuera de casa.

Las patatas, en sus múltiples variedades, no pueden faltar en las mesas de Flandes. Dicen que aquí se inventaron las patatas fritas tal y como hoy las conocemos. Que los aldeanos de la región del río Maas comían fundamentalmente pescado de río frito, pero que a mediados del siglo XVIII una ola de frío congeló el río impidiendo la pesca. A alguien se le ocurrió entonces cortar patatas en tiras como hacían con los peces, y así nacieron las "frites". El tópico de mejillones, patatas fritas y cerveza es auténtico, pero la cocina flamenca va mucho más allá. Y entre todos los platos que he probado en este viaje me quedo con uno: chuletón de buey con cebolla roja, chalota y mostaza roja (en la foto) que preparan en el restaurante Trente de Lovaina.



Es un pequeño local en un callejón peatonal del centro de la ciudad con decoración minimalista y cocina a la vista del comensal. En él el chef Kwinten De Paepe, elegido "joven flamenco Top chef del 2011", reinterpreta los platos clásicos, y aunque sus especialidades son el pescado (trucha asalmonada, platija...) también borda las carnes como este chuletón.

En Malinas elegimos el Grand Café Lamot (en la imagen), situado en el centro de congresos y patrimonio cultural, la antigua fábrica de cervezas Lamot. Cocina tradicional con toques de autor. Especialidades: sopa de champiñones y croquetas de gambas.

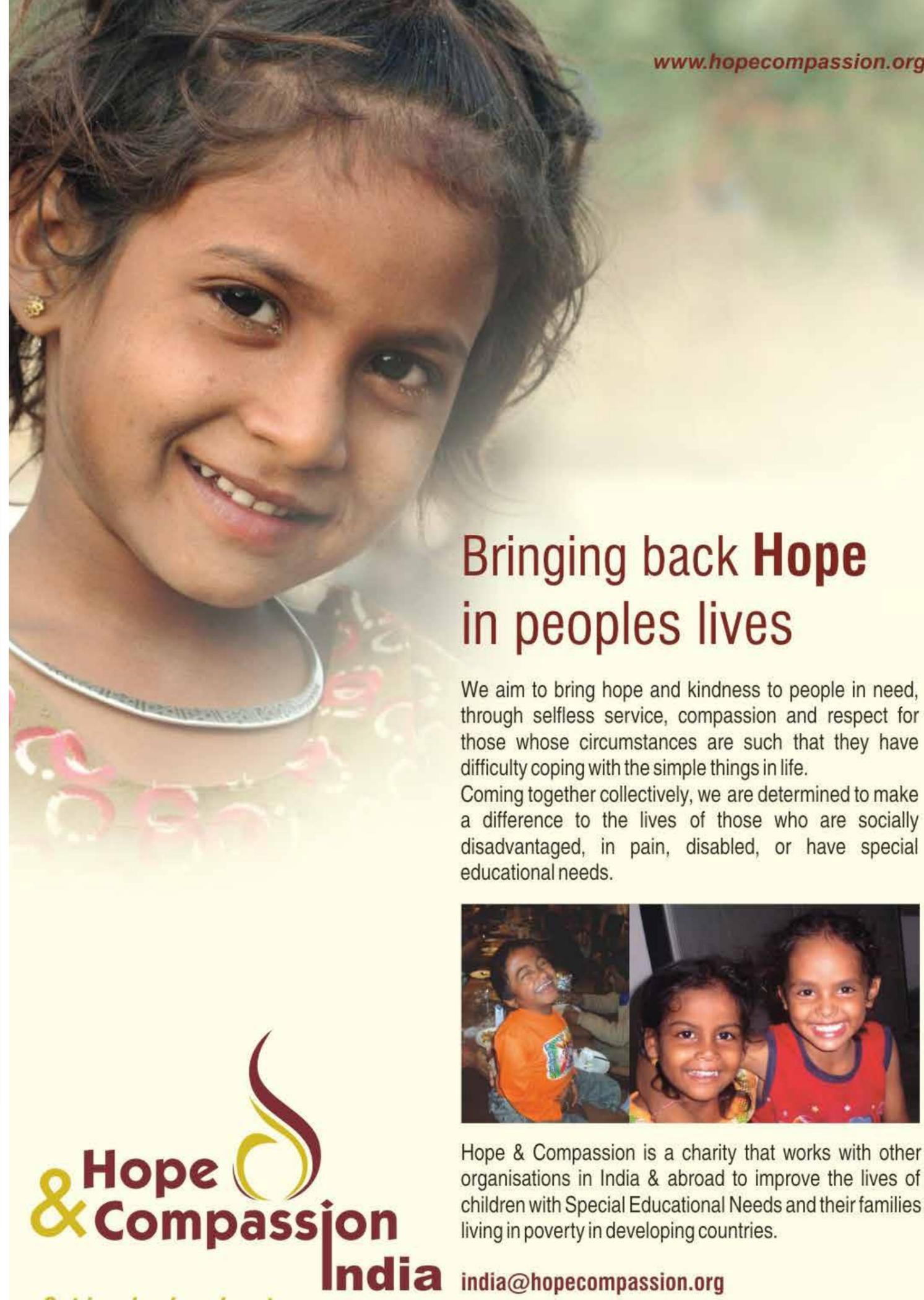


Dispone de una terraza en una concurrida plaza junto al río Dijle. Su sala del primer piso, acristalada, ofrece muy bellas perspectivas sobre el casco antiguo y la catedral de San Rumoldo.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Flandes:
www.flandes.net

Cerveza en manos de mujeres:
www.toerisme.mechelen.be/es



Bringing back Hope in peoples lives

We aim to bring hope and kindness to people in need, through selfless service, compassion and respect for those whose circumstances are such that they have difficulty coping with the simple things in life. Coming together collectively, we are determined to make a difference to the lives of those who are socially disadvantaged, in pain, disabled, or have special educational needs.



Hope & Compassion India
india@hopecompassion.org

Hope & Compassion is a charity that works with other organisations in India & abroad to improve the lives of children with Special Educational Needs and their families living in poverty in developing countries.

HAMBURGO MERCADILLOS NAVIDEÑOS PARA TODOS LOS GUSTOS

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanadenmanena.es

Christkindel's
Glühweinhaus

Rathausmarkt el mercadillo navideño de Hamburgo por excelencia.

El río Alster afluente del Elba le regala a Hamburgo dos lagos, el Binnenalster y el Aussenalster, convertidos en el símbolo de la ciudad. Paraísos para los amantes de las actividades acuáticas, en la estación navideña un enorme abeto de Navidad situado en el centro del lago, protagoniza la navidad hamburguesa

Hamburgo, ciudad portuaria, pícaro y conservadora, antigua y ultramoderna, tiene una oferta de mercadillos navideños inigualable. En el de St. Petri que rodea la iglesia más antigua de la ciudad se escuchan villancicos, el Gänsemarkt ofrece música y poesía. Los hay alternativos, los hay especializados en artesanía... Los hay en la zona moderna de la ciudad y en la portuaria, y también en Reeperbahn donde se encuentra el *barrio rojo* de St. Pauli, cuyo mercadillo, alias *Santa Pauli*, decorado con gracia y picardía, vende *objetos singulares* y organiza *stripteases*, a cargo de unas *Santas Clauses* un tanto descocadas...

¡ EMPIEZA LA NAVIDAD!

El primer domingo de adviento se enciende una de las cuatro velas que componen la corona de ramas, *la corona de adviento*, y que se irán prendiendo sucesivamente cada domingo anterior a

Navidad. El San Nicolás de toda la vida, antes de que vistiera de blanco y rojo, vestimenta que se le atribuye a *Coca-Cola*... llega el 6 de Diciembre y deja dulces a los niños alemanes que dan por comenzada la estación navideña. Y es entonces, cuando el aire se llena del dulce aroma de almendras garrañadas, galletas de canela y vino caliente con especias *glühwein*, aderezado por los efluvios de una hermosa salchicha a la parrilla o un codillo de cerdo que se imponen en la pituitaria. La noria gira alumbrando la noche, y los acogedores puestos venden todo tipo de mara-

villas navideñas, y no navideñas también. Es un ambiente festivo que anima a recorrer Hamburgo de mercadillo en mercadillo.

RATHAUSMARKT

Es el mercadillo de Hamburgo por excelencia que llena la plaza del Ayuntamiento, situada en el distrito de *Altstadt*. Bajo el amparo de la imponente estructura neorrenacentista, se apilan una serie de *chalets* tipo alpino, a cada cual decorado con mayor gracia y personalidad y con una oferta por todo lo alto. La coreografía diseñada por Bernhard Paul, director del famoso *Circo*



Lago Alster y su árbol de Navidad.



Los Märchenschiffe (botes de cuentos de hadas) en el lago Alster

Los desfiles navideños se suceden por toda la ciudad, especialmente en la plaza del mercado donde Santa Claus acabara sobrevolando el mercadillo con el magnífico escenario del ayuntamiento, de fondo



Dulces deliciosos en Jungfernstieg.



Roncalli, no ha podido ser más acertada. La gente llena el mercadillo especialmente a las horas en que Santa Claus, montado en su trineo del que tiran cuatro renos, sobrevuela el Rathausmarkt, o cuando llega la cabalgata en la que desfilan renos, osos y chicas disfrazadas de Papá Noel. Los puestos tienen opciones para diferentes gustos y bolsillos y no se ciñen solo a los tópicos típicos adornos de navideños.

JUNGFERNSTIEG

Tampoco hay que perderse el mercadillo de Jungfernstieg a orillas del lago Alster. Sus carpas blancas iluminadas con luces navideñas esconden tesoros de cristal,

colgantes para el árbol, figuras de cascanueces, tejidos de lana, y barras con grifos de los que brota una espumosa cerveza o un reconfortante vino caliente. Al bazar de Jungfernstieg no le falta su noria, ni sus estrellas de luces, y sin embargo cuenta con la singularidad de los cinco barcos vestidos con murales de fábulas infantiles Märchenschiffe- botes de cuentos de hadas, que acogen en su interior a tiernos infantes, y mientras sus padres hacen las compras, el personal especializado del Märchenschiffe les calza un gorro de chef, y les enseña como hacer galletas navideñas o hombreritos de jengibre, sin los cuales la navidad alemana no sería la misma.

Un pez sierra navideño decora las calles de Luneburg.





FRAGEN
GLÜH
aus Be
€
MIT SCHU
€

El vino caliente con especias glühwein acompaña la estación navideña.

Los variados mercadillos navideños de Hamburgo.



SANTA PAULI

En la controvertida zona de Reeperbahn donde la juerga está garantizada, donde los Beatles dieron sus primeros pasos musicales, un Santa Claus de aire picantón montado en un descapotable sobrevuela un mercadillo diferente e invita a curiosarlo. Allí los objetos navideños tienen curiosos diseños, el vino caliente que corre por las barras se toma en tazas decoradas con Santa Claus en traje de baño y gafas de sol y el jolgorio dura hasta altas horas de la noche.

LÜNEBURG Y SU NAVIDAD

Lüneberg es una pequeña ciudad con un gran bagaje histórico apenas a cincuenta kilómetros de Hamburgo. Su arquitectura medieval de ladrillo es la misma de hace siglos, ya que, milagrosamente, pasó prácticamente desapercibida para la segunda guerra. Tanto, que sus 30.000 habitantes en poco tiempo se convirtieron en 65.000, debido a la oleada de refugiados que llegaron a Lüneberg.

A cada paso se encuentran testimonios de lo que fue su fuente de riqueza durante siglos, la sal. Ahora, el oro blanco ha pasado a ser motivo de souvenir, leyenda y anécdotas.

Sin embargo, desde el 956, año del que data el primer documento relativo a la ciudad, ya se habla de la sal. Más tarde el duque Otón el Niño fue cediendo los derechos de propiedad a los salineros, los llamados *prelados de Sülz*. Cuando Lüneberg ingresó en la *Liga Hanseática*, en la que llegó a tener un gran poder, sus vecinos de Lübeck, capital de la Liga durante años, invirtieron en la construcción de una conexión de agua, la llamada *Ruta de la Stegnitz*, vía de agua por la que se transportaba la sal desde Lüneberg a las orillas del río Trave, donde se almacenaba. Escandinavia era su mayor comprador pues la necesitaban para la conservación del pescado.

Los mercadillos navideños que pueblan la Plaza del Ayuntamiento y las calles colindantes, se funden con la postal medieval de Lüneberg, aumentando la belleza de la histórica ciudad de la Baja Sajonia. Los artesanos y vendedores del mercado van ataviados con prendas medievales y ofrecen una artesanía típica de la zona como son las lámparas de sal. Curiosamente, y solo por Navidad, se abren bares *after-hours* en los que el *barman*, que luce un enorme gorro de Santa Claus, ofrece el imprescindible *glühwein* entre abetos con luces, villancicos y buen ambiente.

Velas, bolas, estrellas... Se venden todo tipo de adornos navideños en los mercadillos de







Disfrutando de la noche navideña.

LÜBECK, UN CUENTO DE HADAS

Situada en el estado de Schleswig-Holstein, la que fue capital de la Liga hanseática sigue teniendo su aspecto medieval matizado por la puerta fortificada de Holsten que le mereció el nombramiento de Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. El escenario perfecto para pasar una navidad de cuento paseando por sus calles que huelen a dulce, haciendo un alto en el camino para tomar un buen chocolate caliente, visitar el Museo de Gunter Grass donde un Ro-

daballo gigantesco nos da la bienvenida y los tambores de hojalata se apiñan en su tienda. Dedicarle un par de horas al acogedor mercadillo navideño de la Plaza del Ayuntamiento para revivir el 1648, fecha que se inauguró el mercado navideño de Lübeck, para terminar en el Mercadillo de los artesanos en el Hospital del Espíritu Santo (Heiliger-Geist-Hospital) donde más de 150 artesanos exponen sus obras en los cobertizos de la Casa Comunal y explican las nuevas y antiguas técnicas artesanas. 0

Lüneburger Schokoladenmanufaktur

Jetzt wieder kaufen!

Adventskalender für Genießer



El rico chocolate de Lüneburg en el calendario de adviento.

La acogedora noche navideña de Lübeck.



Lübeck , una de las ciudades más bellas de Europa que ganó protagonismo como capital de la Liga Hanseática La Reina de la Hansa, fue declarada patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1987. Entre sus muchos atractivos están las hileras de casas señoriales del s. XV y los museos de Günter Grass y Thomas Mann. En Navidad, una colorida noria sobrevuela los tejados de la arquitectura gótico báltico de ésta ciudad situada entre los ríos Trave y Wakenitz





Puerta fortificada de Holsten en Lübeck.



El Binnenlaster es uno de los dos lagos artificiales que tiene Hamburgo, en el que se sitúa el árbol de Navidad por estas fechas.

“Un viaje de mil millas comienza con un primer paso” (Proverbio Hindú)



www.marfatravel.com

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Hamburgo, esta muy bien comunicado ya que al ser ciudad importante europea dispone de vuelos directos desde casi cualquier capital. Para más información, visite la página de LUFTHANSA: www.lufthansa.com

DÓNDE DORMIR

Lüneburg



Hotel Bergström Lüneburg 4 *
Tiene todas las comodidades de un gran hotel y una situación magnífica con vistas a los molinos de agua de la ciudad Hanseática .
www.bergstroem.de

Lübeck
A-ROSA Travemünde 5 *
Donde disfrutar de todas las ventajas de un hotel de cinco estrellas , rodeado de un espectacular paisaje marino.
www.a-rosa.de

Café Niederegger
Especializado en mazapán. Un bonito café con una repostería exquisita.
www.niederegger.de



Hamburgo

Hotel Baseler Hof situado en el centro de la ciudad, al lado de los principales mercadillos navideños de Hamburgo.
www.baselerhhof.de

DÓNDE COMER

Lüneburg

Restaurante Marina Café del hotel Bergström.
Excelente gastronomía del norte de Alemania, salmón, pato... en un entorno muy agradable mirando a la ciudad medieval.
www.bergstroem.de

Lübeck

Restaurante Bel Epoque en el Hotel Columbia Casino en Travemünde
Su joven chef Kevin Fehling tiene tres * Michelin y es una de las grandes promesas de la gastronomía alemana.
www.germany.travel/en/towns-cities-culture/gemueticlichkeit/fooddrink/top-chefs/kevin-fehling-restaurant-la-belle-epoque.html



Hamburgo

Cervecería Brauhaus Joh. Albrecht donde elaboran cerveza artesanal.
www.brauhaus-joh-albrecht.de



INELUDIBLES

Castillo de Schwerin. Este impresionante castillo-palacio fue durante siglos hogar de los grandes duques de Meckemburgo y actualmente acoge la sede del Parlamento Regional de Mecklemburgo-Pomerania.



Museo-Casa de Günter Grass en Lübeck donde se exponen sus esculturas, libros, su obra...



MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Alemania:
www.germany.travel
Teléfono: 914 29 35 51

Oficina de Turismo en Hamburgo:
www.hamburg-travel.com



LOS BALNEARIOS DE BOHEMIA

UNA EXPERIENCIA DIFERENTE

TEXTO Y FOTOS ARMANDO CERRA



El río Tepla articula el casco urbano de Karlovy Vary, y a ambas orillas están sus recintos termales históricos

Si eres de los que piensas que unas fiestas tan "entrañables" como las navidades se disfrutaban mucho menos lejos de los tópicos y los banquetes familiares, te proponemos uno diferente, tranquilo, sano e inesperado al norte de Chequia: las históricas ciudades balneario de Karlovy Vary, Mariánské Lázně o Františkovy Lázně



La elegancia es la norma en los distintos hoteles decimonónicos que se encuentran en todos los balnearios de la región.

Llegan esas fechas de diciembre en la que todos cometemos excesos. Con la excusa de la Navidad, de Año Nuevo, Reyes o simplemente porque no nos ha tocado la lotería, aprovechamos para darnos grandes cenas y comilonas con amigos, compañeros de trabajo y por supuesto con la familia.

Así que vamos a proponer un destino sanador: los balnearios históricos de la región checa de Bohemia. Para viajar hasta ahí o bien antes de esas opíparas fechas y preparar el cuerpo a los esfuerzos que vendrán. O bien para acudir allí después, el próximo enero, y así depurar nuestro organismo.

Aunque quizás la opción más sana sea descubrir estos lugares en plenas fechas navideñas.

Para empezar, porque es un excelente lugar donde descubrir otras costumbres. Y además, todos sabemos que algunas veces lo peor para despertar a nuestra úlcera o subir el nivel de ácido úrico no son los succulentos asados, los platos de marisco o los chupitos de licor, sino que precisamente lo más irritante son las reuniones familiares.

BOHEMIA, EN EL CENTRO DE EUROPA

Si finalmente decidimos viajar este invierno a tomar las aguas termales de Bohemia, lo primero que hemos de hacer es pro-

veernos de buena ropa de abrigo. Chequia está en el corazón de Europa, o sea, sufre unos inviernos rigurosos, y además en la región de Bohemia Occidental, donde se encuentran estas ciudades balnearios, el frío se queda durante meses, ya que la cercana presencia de los Montes Metálicos que rodean las poblaciones impide que suba demasiado la temperatura. A cambio, estas montañas le conceden un encanto especial a estos paisajes de cuento.

A la gente del sur a veces nos acobarda un poco el frío, pero comprobaremos que una vez solucionado el problema de la ropa, es posible viajar durante todo el año a casi cualquier lugar. Así que con la maleta bien

preparada buscad un billete de avión. El destino de referencia puede ser Praga, para después salvar por carretera o en tren los poco más de 100 kilómetros que separan la capital del país de esta zona. O también podéis hallar vuelos a varios aeropuertos alemanes que hay entre las ciudades de Nuremberg y Dresde, que en la práctica están más próximas.

Y es que los vínculos con Alemania vienen de largo. En primer lugar, porque son tierras fronterizas. Y en segundo lugar por motivos históricos. De hecho, quizás los dos balnearios más famosos de la zona: Karlovy Vary y Mariánské Lázně, tal vez alguno los conozca por sus topónimos en alemán: Karlsbad

y Marienbad.

EL TRIÁNGULO TERMAL

Ya hemos nombrado las dos principales ciudades balneario bohemias, y el tercer vértice de este triángulo termal es la urbe de Františkovy Lázně. Todas ellas están bañadas por las aguas del río Tepla, o sea el río caliente, cuyas aguas no se congelan ni en los más duros inviernos. Y desde luego su caudal es el que nutre a las numerosas fuentes termales de estos balnearios.

Repartidas por las tres localidades hay casi 150 manantiales de aguas termales, algunos de uso privado e integrados dentro de complejos hoteleros ya históricos. Pero muchas de las

fuentes son públicas, y es curioso ver a infinidad de gentes equipadas con unas jarras de porcelana especiales para beber estas aguas.

Estas jarras tienen un caño muy estrecho porque no conviene beber mucha, ya que tienen un alto contenido mineral. Sin olvidar que algunas surgen a una temperatura que puede superar los 70 grados centígrados. Informaros bien de las propiedades de cada fuente y de los complejos termales, ya que aquí se puede curar prácticamente todo, desde afecciones renales, hasta cardiovasculares, hepáticas o ginecológicas, pero cada balneario tiene sus propias especialidades.



Los paseos en calesa son habituales en Karlovy Vary.

UNOS BALNEARIOS HISTÓRICOS Y BELLOS

Pero no hace falta estar enfermo para alojarse en estos balnearios. Se trata de ciudades monumentales, muy bien cuidadas y enormemente hermosas debido a que desde que se descubrieron sus aguas termales fueron un destino predilecto para muchos grandes personajes de la realeza, aristocracia, los más ricos burgueses y los potentados del centro y el este de Europa.

Por aquí han paseado zares, reyes o emperadores, pero también grandes personalidades de la cultura. Por ejemplo, se han alojado músicos como Mozart, Wagner o Chopin, o literatos como Goethe, Gogol o Mark Twain. La nómina de celebra-

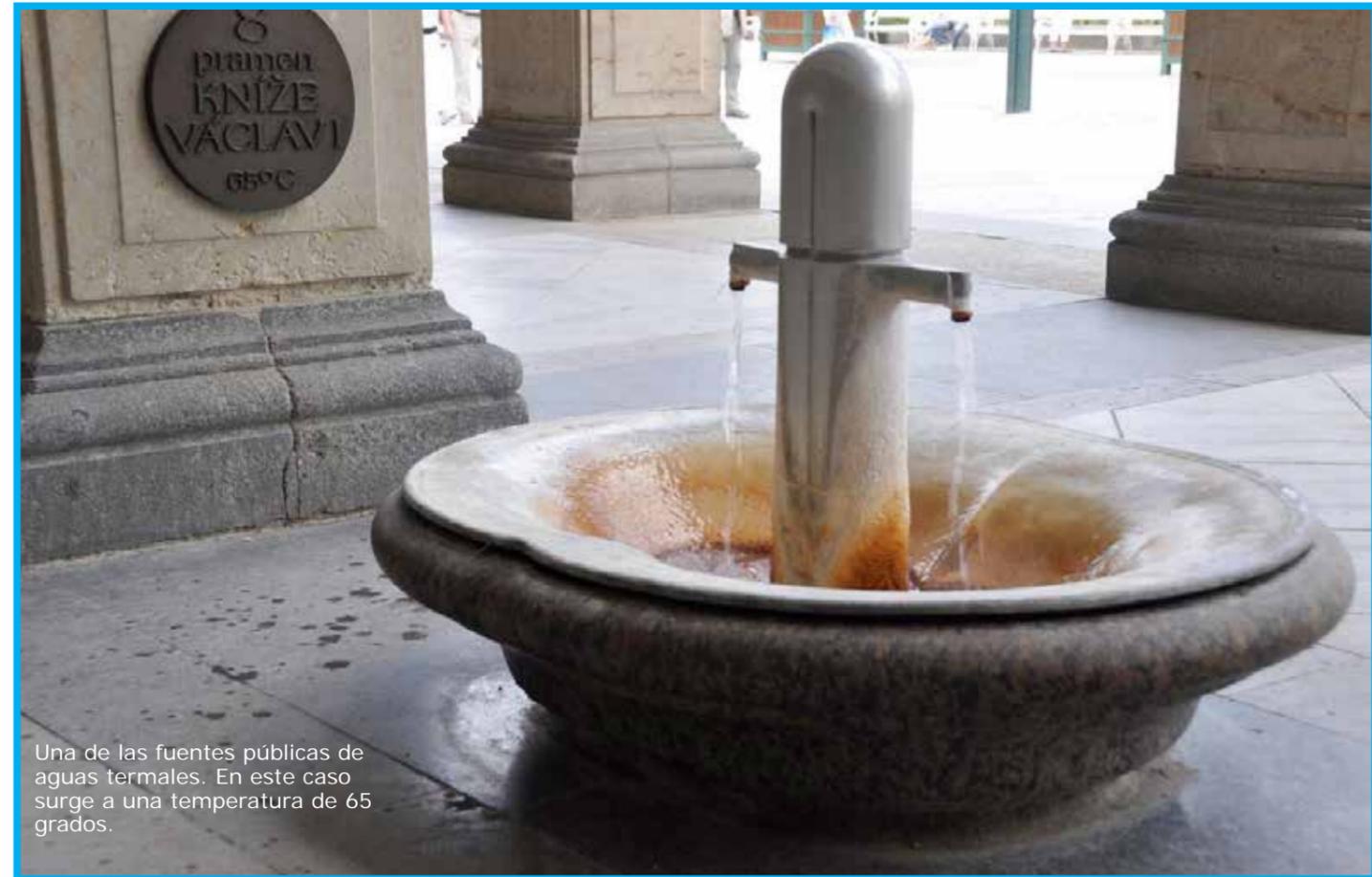
des que quedaron prendadas de estos lugares es amplísima.

Ese ambiente cultural se mantiene en la actualidad. Basta darse un paseo por la Kolonada de Mariánské Lázně, por las fuentes de Glauber de Františkovy o situarse ante la fachada dieciochesca del Gran Hotel Pupp de Karlovy Vary para captar esa atmósfera inspiradora de estos lugares.

Tal vez se pueda pensar que los balnearios de Bohemia son preferentemente un destino para gentes de edad avanzada con muchos achaques a cuestas, y sin embargo también es un destino interesante para otro tipo de personas más jóvenes. No vamos a engañar a nadie. Si se busca pasar unos días frenéticos, de largas noches y fiestas

continuas, quizás no deberías seguir leyendo (seguro que ya lo habías intuido, y no has llegado hasta aquí). Pero en cambio, si se desea disfrutar de unos días de relax, alternando horas en espacios de spa históricos, creados cuando esa palabra nadie la usaba, con paseos por conjuntos monumentales únicos, este es un destino ideal.

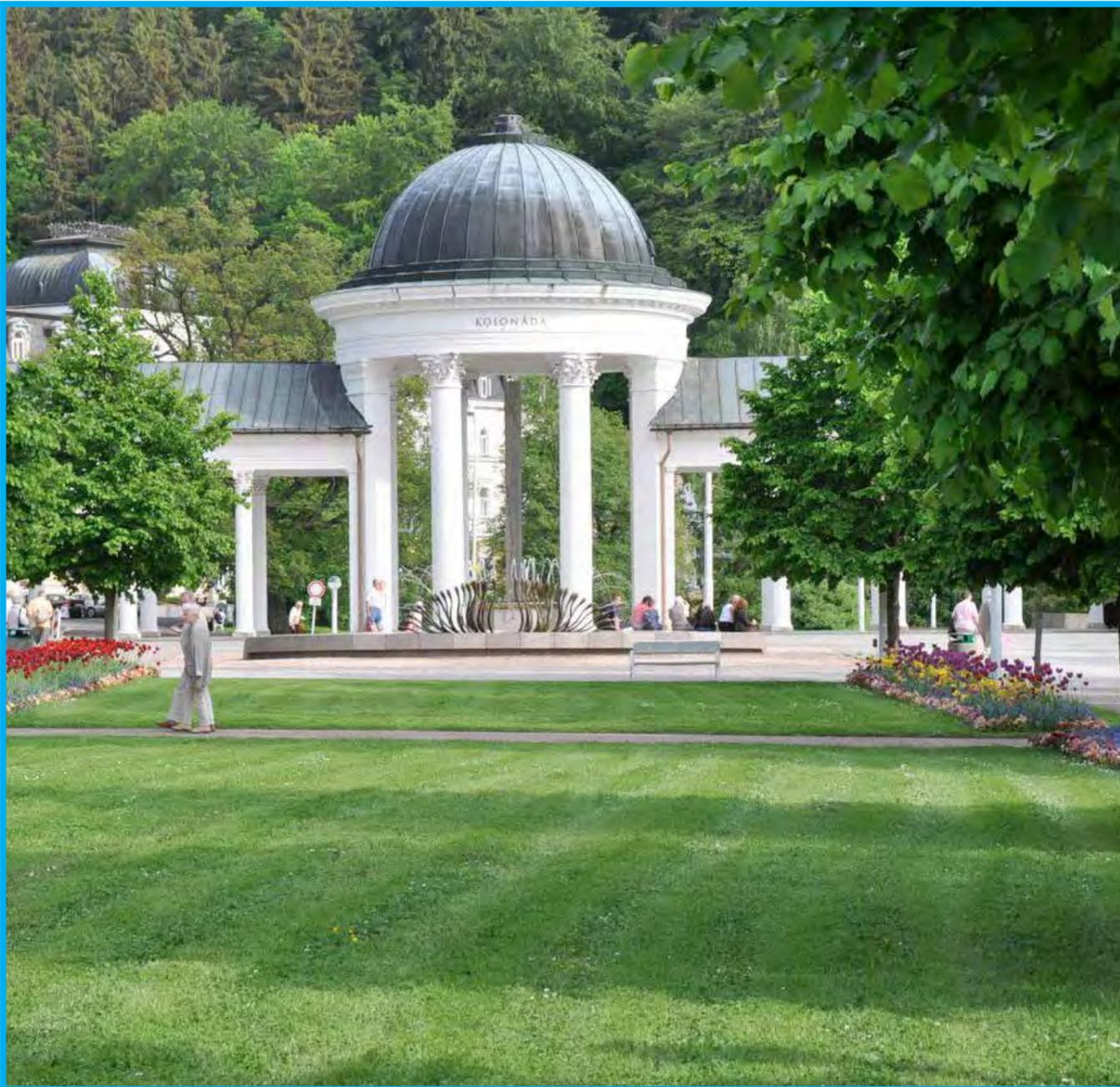
Además, todas estas poblaciones tienen una programación cultural muy variada e interesante, y para todos los gustos. No todo consiste en darse paseos por los jardines y tomar las aguas. También se puede acudir a restaurantes para degustar los típicos y contundentes platos hechos a base de carne de cerdo y embutidos ahumados. Una buena manera de tomar fuerzas para alargar un poco la noche bebiendo las exquisitas y codiciadas cervezas



Una de las fuentes públicas de aguas termales. En este caso surge a una temperatura de 65 grados.



Estampa habitual durante todo el año en los amplísimos jardines de Františkovy Vary.



La Kolonada se construyó a finales del siglo XIX y sigue siendo el lugar preferido de los viajeros que recorren el occidente de Bohemia.

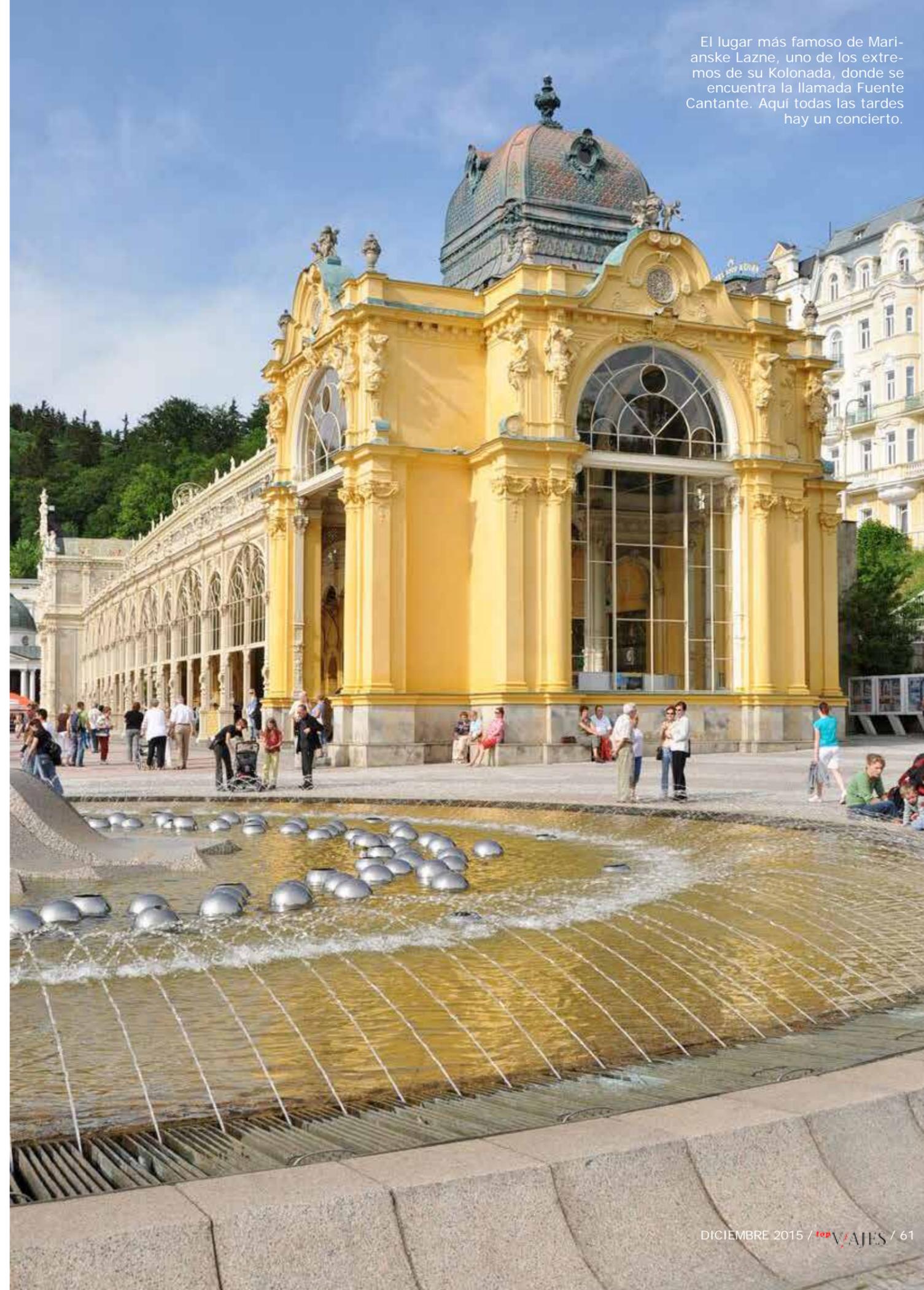
checas, como la Budweiser Budvar o la Pilsner Urquell.

VISITANDO LOS ALREDEDORES

Ya que hemos nombrado esas cervezas, hay que decir que en Chequia sus habitantes presumen orgullosos de ser quienes más cerveza beben del mundo. Le encanta y no es de extrañar teniendo en cuenta su calidad. Entre las muchas marcas de cerveza que poseen, las dos nombradas, Budweiser y Pilsner, son las más famosas. La primera es el origen de la famosa cerveza norteamericana, mientras que la segunda se elabora en la cercana ciudad de Pilsen. Una urbe que es un buen destino para conocer durante este viaje a Bohemia.

Lógicamente en Pilsen se puede visitar el museo de su célebre bebida, pero además hay que pasear por su Náměstí Republik, su plaza mayor, el origen de la ciudad y donde se eleva la Catedral de San Bartolomé, cuyo emblema es su campanario que se eleva a más de 100 metros. Quedaron tan orgullosos cuando se acabó esta torre en el siglo XV, que quisieron construir después otra igual, pero jamás se hizo, de manera que sigue siendo la aguja más alta de la República Checa.

Otra ciudad muy próxima y que también se puede visitar es Cheb, ya casi en la frontera con Alemania. Esta ciudad es un buen lugar para hacer compras y desde luego, si se visita en invierno, hay que entrar a algunos de



El lugar más famoso de Mariánské Lázně, uno de los extremos de su Kolonada, donde se encuentra la llamada Fuente Cantante. Aquí todas las tardes hay un concierto.



Arriba, la mayor joya de Mariánské Lázně es todo el espacio ajardinado donde se encuentran sus recintos termales y que ocupa el centro de la ciudad. Debajo, Vista panorámica de la población de Loket.



Catedral de San Bartolomé, en el centro de la Plaza de la República de Pilsen.



Valle del río Tepla, eso sí en primavera.

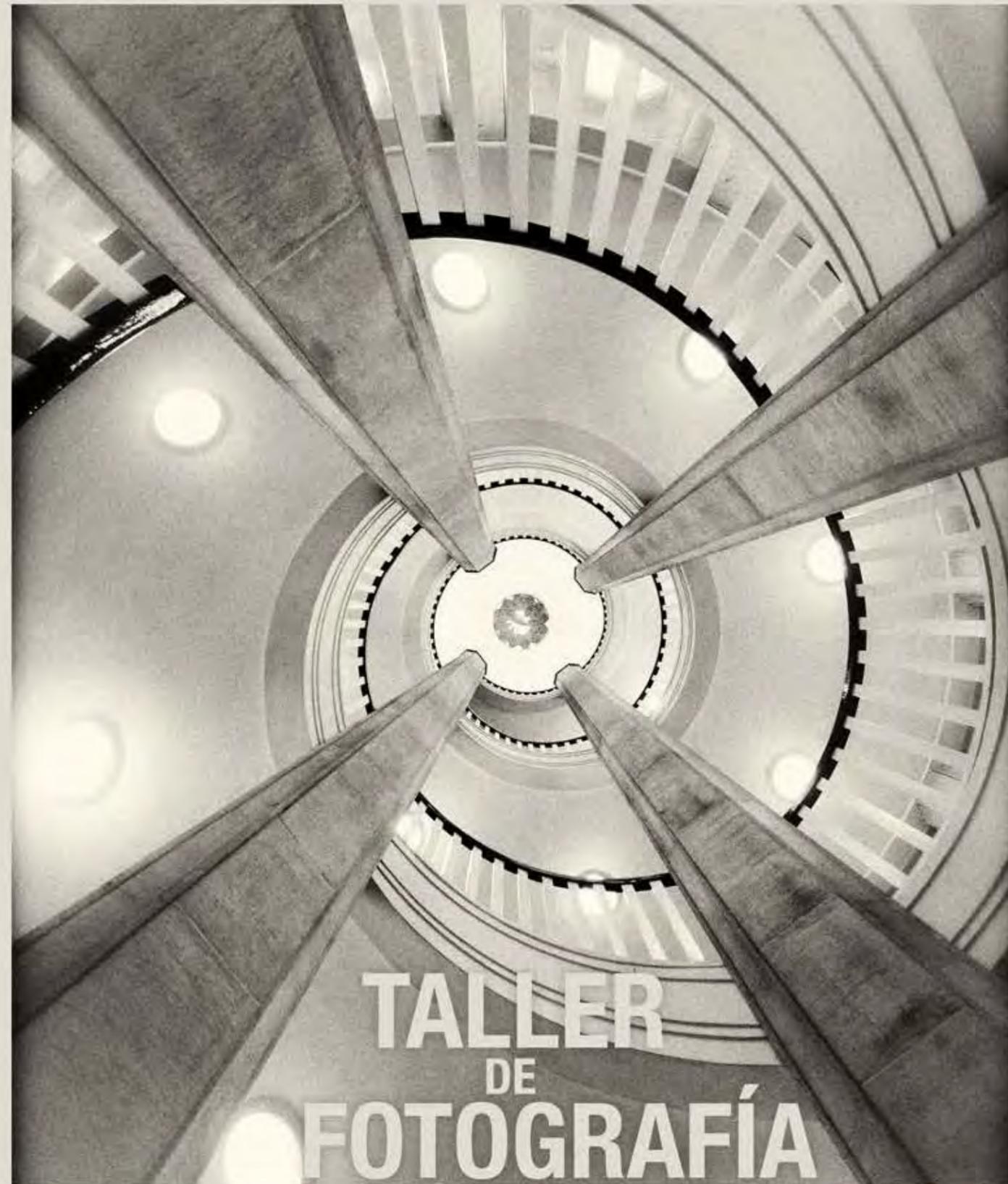


los muchos restaurantes que hay en su gran plaza que lleva el nombre del rey Jorge de Po-debrady. Allí hay que tomar la típica sopa de pollo y verduras, mientras se contempla como en esta plaza cuyos edificios remontan sus orígenes y apariencia al siglo XV, sigue siendo el epicentro de una urbe del siglo XXI donde se funde el carácter germánico y el eslavo.

No obstante, en las proximidades de los balnearios, no solo hay ciudades para visitar. Todo lo contrario. Cualquier población de la zona posee un encanto especial, con una ar-

quitectura colorida y antigua, y un entorno natural plagado de bosques que cambian sus tonos con cada estación del año. Si hubiéramos de recomendar únicamente un lugar de estos desperdigados por Bohemia Occidental, lo cierto es que no podríamos hacerlo. Al menos vamos a nombrar dos poblaciones atractivas y encantadoras. Una de ellas es el conjunto urbano de Loket surgido alrededor de una antigua fortaleza militar. Y otra es Becov nad Teplou, elegante pueblo alzado en un espolón sobre el río Tepla. •

Arriba, Becov nad Teplou, un pintoresco pueblo a tan solo 23 kilómetros de Karlovy Vary. Debajo, La arquitectura de la gran plaza de Cheb se construyó entre los siglos XV y XVIII.



TALLER DE FOTOGRAFÍA



- ❖ Curso individual de tres días (teoría y práctica).
- ❖ Curso en grupo. Máximo 6 personas. El objetivo de este curso es aprender a ver, contar una historia con fotos. Iniciación al reportaje (teoría y práctica).
- ❖ Curso para niños. Máximo 6 niños. De 7 a 14 años. Con este curso intentamos que nos enseñen su mundo y así poder aprender qué es lo que les inquieta o gusta de su alrededor. Este curso se realiza en un entorno conocido para el niño (su casa o local de su comunidad)

Más información en www.manuelcharlon.com
mchreportajes@gmail.com

SAN PEDRO DE ARLANZA

CUNA DE CASTILLA

TEXTO Y FOTOS FELIPE ALONSO



Lo que queda del monasterio, que permite apreciar su singularidad, mantiene aún un encanto que se mueve entre lo místico, lo mágico y lo legendario



A orillas del río Arlanza, en una comarca burgalesa sin igual, se mantiene erguidas las ruinas de lo que años atrás fue uno de los principales monasterios de la Castilla Condal. Se trata de San Pedro de Arlanza, fundado por Gonzalo Fernández, padre de Fernán González, en el año 912, y caído en desgracia por "obra" de la famosa "Desamortización de Mendizábal" de 1836. Aunque a lo largo de su dilatada historia fue expoliado en diversas ocasiones.

UN ENCLAVE MÍSTICO, MÁGICO Y LEGENDARIO

Lo que queda del monasterio, que permite apreciar su singularidad,

mantiene aún un encanto que se mueve entre lo místico, lo mágico y lo legendario. Enclavado en medio de una cerrada curva de la carretera que une las localidades de Covarrubias, otro lugar con historia, y Hortiguëla, al pie de la calzada aparece, de repente, en medio de un conjunto de rocosos cañones excavados por el paso ancestral del río Arlanza. Sus restos dan muestra de lo que tuvo que ser en un principio la aventura de los monjes que allí se retiraron y cuya congregación fue testigo del paso de la historia de Castilla y de España.

Se cuenta muchas leyendas vinculadas al cenobio, pero el sentimiento inicial que produce al contemplarlo, es contrastar con la historia la realidad de que fue allí donde nació Castilla, donde el conde Fernán González tomó las fuerzas precisas para que Castilla deviniese en lo que posteriormente llegaría a ser, y en la confianza de cómo se debería combatir al árabe invasor para recuperar tierras y país.

Cuenta la tradición, la leyenda, la historia, como se quiera considerar, que estaba el conde de cacería por unos valles angostos próximos al río en las tierras de su padre, cuando un enorme jabalí le salió al paso. Intentando darle caza llegó hasta una cueva donde se encontró con un ermitaño, de nombre Pelayo, y que éste le profetizó un futuro muy brillante, tanto a él como a sus descendientes, y le

anunció que sería quien llevaría a cabo la independencia de Castilla. Fernán González se retiró algo alterado, pero quiso volver para hablar con Pelayo, lo cual fue imposible pues el eremita había muerto. No obstante, y ahora es cuando parece que entra la leyenda más en su función, se apunta que se le apareció en sueños y le dijo que derrotaría a los árabes en diversas batallas, lo que fue ocurriendo a lo largo de su vida, en los combates que tuvo contra las tropas de Abderramán III.

FUNDADO POR EL CONDE EL MONASTERIO

En gratitud a esa profecía y al hecho de que los primeros combates fueron exitosos, fue

fundado por el conde el monasterio. En un principio sus pobladores no fueron otros, que la multitud de ermitaños que habitaban en las cuevas próximas, pero ya en los años posteriores fueron llegando al lugar monjes que llegaron a formar una comunidad de más de 180 a principios del siglo XIII. Forma parte de la Orden de San Benito.

De su importancia y singularidad da cuenta un documento del siglo XVI firmado por el abad en ese momento, Fray Antonio Yepes, quien destaca la cantidad de reliquias que en él reposan: "Son tantas las que leí de confesores y mártires, que me pareció cosa prolija referirlas en este lugar, sólo diré de San Pedro y San Pablo, a quien la iglesia

está dedicada, y de ellos hay dos reliquias notables: buena parte de un brazo de San Pedro, y un dedo de San Pablo. Hay ocho cuerpos de santos: San Vicente, Santa Sabina y Santa Cristeta, mártires; San Pelayo, San Arsenio y San Sylvano, y el santo abad García y el santo rey Wamba".

REFERENCIA AL "LIGNUM CRUCIS"

También hay una referencia al "Lignum Crucis" que albergó el cenobio, según su abad: "hay un trozo grande en esta casa de la cruz en que padeció el Señor, dicen que la envió el papa Juan XI al conde. Está el Lignum Domini engastado en oro, con muy buenas labores, y en forma de



la figura de la cruz que llamamos de ordinario de Caravaca o de Santispiritus”.

Los restos del conde y de su esposa Sancha fueron enterrados, por su propia petición, en el monasterio, donde reposaron, desde el año 970, hasta que tras la etapa de la desamortización, ambos sarcófagos fueron trasladados a la Colegiata de Covarrubias, donde permanecen en la actualidad.

EL MONASTERIO

El monasterio, en su conjunto, presenta una construcción con una super posición de diferentes estilos, dado que su construcción se dilató en el tiempo. Así, la iglesia, comenzada en el año 1080, tenía tres naves y tres ábsides en la cabecera, en un primer planteamiento románico; durante el desarrollo del gótico se llevaron a cabo modi-

ficaciones que cambiaron su aspecto general, si bien se conservaron algunos capiteles. Entre los restos visibles en la actualidad, se puede observar los restos de la monumental iglesia, los tres ábsides semicirculares, con amplios presbiterios; también se conserva la torre, levantada a finales del siglo XII, así como el claustro, la sala capitular y el óculo de doble abocinamiento en la parte superior del hastial del imafrente.

En lo alto del monte, vigilando el monasterio se encuentran los restos de una ermita dedicada precisamente al ermitaño.

DE LA HISTORIA A LAS LEYENDAS

Como no puede ser de otra forma, por lógica, un lugar que se encuentra enclavado en un lugar tan especial, ha generado numerosas leyendas en su en-

torno, algunas de las cuales merece la pena ser mencionadas por su curiosidad, y por la existencia de documentación al respecto que demuestra que, al menos en una o dos de ellas, hay algo más detrás.

Ya se ha comentado la existencia del “lignum crucis”, datado por el abad del monasterio. Pues bien, con respecto a esta reliquia se cuenta que, con palabras del propio clérigo, cuando los Viernes Santos y las fiestas de la cruz, como es ceremonia acostumbrada por la Orden de San Benito, “la adoramos, postrándose todo el convento por el suelo, y en semejantes días son testigos todos los monjes que han hecho aquella ceremonia, que hay en el templo un olor perfectísimo, cual nunca se suele sentir en otras ocasiones. También el santo madero es remedio contra endemoniados, y cuando se temen el hielo y el granizo”.

Otro hecho curioso, es el que protagonizó un obispo de Burgos,







que al no creer que fuese una reliquia verdadera, decidió arrojarla al fuego, sin que sufriera ningún daño.

LA RELIQUIA

Desgraciadamente, el expolio llevado a cabo en el monasterio hace que hoy en día se desconozca donde se encuentra esta reliquia, e incluso se suele poner en duda su real existencia, a pesar del comentario del abad Fray Antonio Yepes.

Pero la leyenda más divertida de todas cuantas pueden vincularse a San Pedro de Arlanza, es, sin lugar a dudas, y olvidándonos del fantasma de la doncella blanca que se puede ver en determinadas noches en la torre circular, el juego a las tres en raya que mantuvieron un caballero templario y el demonio.

“Cuando el abad Vicente decidió ampliar el monaste-

rio, mandó llamar al maestro constructor Guillermo. Pero ocurría que al tratar de construir en la iglesia, el trabajo realizado por el día quedaba desbaratado por la noche, ya que llegaba el demonio y echaba abajo todas las piedras, desmontaba los andamios y escondía las herramientas. Desesperados el abad y el constructor, decidieron pedir consejo a un ermitaño que vivía en las proximidades del río. Este les aconsejó ir a buscar ayuda al pueblo Monasterio de la Sierra, próximo a Salas de los Infantes, donde había un viejo caballero templario que quizás pudiera darles un remedio.

TRES EN RAYA

El templario que conocía artes mágicas estudiadas en Tierra Santa, les acompañó hasta las obras y allí pidió al constructor que dibujase en el suelo un dibujo que descri-







bió como un tablero para el juego del alquerque, conocido como "tres en raya". Hecho esto, se sentó junto al tablero y esperó la llegada de la noche. Al aparecer el diablo le saludó y dijo: ¡"Eh, buen Diablo; ¿Quieres el alma de un viajero soldado?". Pero para entregar su alma, el templario firmó un pacto con el demonio. Jugarían una partida sobre el tablero. Si ganaba el diablo, se llevaría el alma del caballero y quedaría como dueño del monasterio; si perdía o abandonaba la partida, debería reconstruir lo que había derribado, terminaría la obra y no volvería a molestar nunca más.

El juego comenzó colocando el demonio la ficha del centro. Cada uno fue situando sus fichas convenientemente, y cuando el diablo llevaba las de ganar y tan sólo le falta mover la ficha central, al levantarla se encontró con un signo mágico grabado en la piedra que ya había sido utilizado por Salomón para combatir los genios malignos y

que éstos le ayudasen a la construcción del Templo. Ante ese signo, el demonio lanzó una tremenda maldición y desapareció.

Las obras estaban acabadas a la mañana siguiente, tanto la ampliación del monasterio como las de la iglesia. El tablero quedó allí grabado, y de hecho hoy se puede contemplar en la nave sur, junto a la puereta de acceso al claustro.

MÁS LEYENDAS..

Hay más leyendas, pero como San Pedro de Arlanza y la comarca en la que se encuentra bien merece una visita, es bueno que cada cual llegue hasta allí y las descubra por sí mismo, tanto recorriendo las localidades próximas de Covarrubias, Santo Domingo de Silos..., como los parajes naturales tipo el Desfiladero de la Yecla.

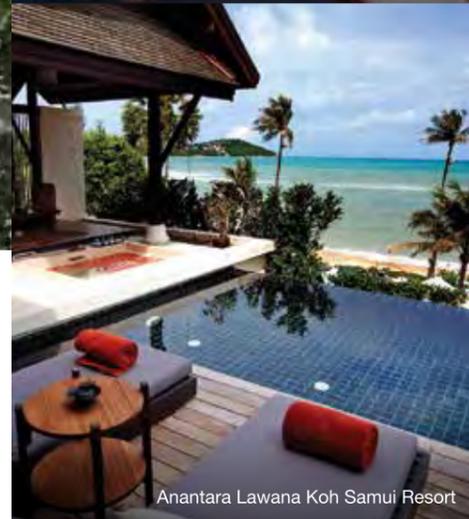
Paisajes, lugares, localizaciones que merecen otros espacios y tiempos, porque todos ellos guardan su propia historia. •



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



DESCUBRA LAS ISLAS MÁS EXÓTICAS DE TAILANDIA Y UN VIBRANTE ESTILO DE VIDA URBANO



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 / 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



Aventura por Marruecos es una empresa del sector turístico especializada en el diseño de rutas de aventuras y experienciales a medida de los clientes. Con una experiencia de más de una década en el sector, Aventura por Marruecos destaca por la calidad del servicio, el trato personalizado y la seguridad con la que se llevan a cabo todos los paquetes turísticos. De esta forma y con una red de alojamientos de primera categoría la firma, ofrece la posibilidad de descubrir un mundo apasionante de colores, dunas y desiertos, descubriendo las tradiciones de culturas milenarias y paraísos que hoy aún mantienen intacta su belleza salvaje.

RUTAS

Esta empresa, ofrece la posibilidad de poder disfrutar de diferentes Rutas que se almodan a las necesidad económicas y de tiempo. Pudiendo descubrir así las diferentes propuestas que da Aventura por Marruecos, para conocer el desierto del Sahara y sus dunas milenarias, el Atlas y sus impotentes monumentos naturales y al mismo tiempo ciudades como Fez, Casablanca, Marrakech o Fez.

VEHÍCULOS PARA LA OCASIÓN

Disponen de vehículos todoterreno tipo Toyota Prada o Toyota Land Cruiser, además de quads y camellos en el desierto de Merzouga.

Organizan excursiones en dromedario por el desierto en las que se podrá navegar por un mar de dunas hasta llegar al oasis dónde les invitarán a tomar un té en una tienda nómada del desierto y disfrutar de la puesta de sol desde las dunas más altas de Marruecos.

Si hay algo que ver en Marruecos, son sus dunas. Erg Chebbi es quizás uno de los mejores lugares del mundo. Las dunas de lejos parecen auténticas montañas y hasta que no te acercas no te das cuenta de que estás en el desierto.

MÁS INFORMACIÓN

Email. aventurapormarruecos@gmail.com
 Página web. www.aventurapormarruecos.net
www.aventurapormarruecos.com
 Teléfono. 00212 662 085 980



6 DESTINOS EUROPEOS

PARA DISFRUTAR EL FIN DE AÑO

TEXTO MÓNICA PÉREZ redaccion@topviajes.net
FOTO OFICINA DE TURISMO DE PRAGA



Berlín

La fiesta de Nochevieja más grande

FOTO OFICINA DE TURISMO DE BERLÍN

La mayor fiesta de Nochevieja en Berlín, se encuentra en la Puerta de Brandenburgo, que desde la caída del Muro de Berlín es el sitio más conocido para celebrar la fiesta del cambio de año. Entre la Puerta de Brandenburgo y la Columna de

la Victoria hay una gran zona de fiesta (más de dos kilómetros), en donde se celebra la fiesta Nochevieja más grande del mundo. En torno a un millón de visitantes reciben el año, el cual es celebrado con espectaculares fuegos artificiales.



Budapest Una Nochevieja económica

FOTO OFICINA DE TURISMO DE BUDAPEST

La capital y ciudad más poblada de Hungría, es una ciudad con una amplia oferta de bares y locales nocturnos y además sus precios son bastante atractivos debido al cambio de moneda para los visitantes, lo que hace que disfrutar de la Nochevieja húngara sea económica. En budapest recomiendan perderse por sus calles e ir recorriendo sus bares.





Lisboa Fuegos artificiales sobre el Tajo

FOTO OFICINA DE TURISMO DE LISBOA

La cercanía de Lisboa, lo convierte como una opción ideal para disfrutar de Nochevieja. Lisboa en estas fechas, tiene sus calles decoradas con iluminación navideña. Además Lisboa, cuenta con su árbol de navidad que se encuentra en la Praça do Comércio que ha llegado a ser en varias ocasiones el árbol más alto de Europa. En esta ciudad portuguesa, se celebra la nochevieja en la Praça do Comércio donde se encuentra un enorme reloj que hace la cuenta atrás para recibir el Año Nuevo. A medianoche, pasa algo especial que es difícil ver en otras ciudades de Europa, y es que los fuegos artificiales se celebran sobre el Tajo.

Las Palmas de Gran Canaria

Una Nochevieja en la playa

FOTO PATRONATO DE TURISMO DE GRAN CANARIA

En Las Palmas de Gran Canaria, Las Canteras es conocido por su centro neurálgico de celebración. A medianoche, se podrá disfrutar de cinco minutos de fuegos artificiales los cuales ambientarán el cielo de la playa. Además suelen ambientar este espectáculo con música.



Praga Una ciudad con encanto

FOTO OFICINA DE TURISMO DE PRAGA

La capital de la República Checa, Praga, es una opción ideal para disfrutar de la nochevieja. Cuando se acerca la medianoche, los restaurantes y barcos se organizan para que coincida los fuegos artificiales. Las mejores opciones para disfrutar de esos fuegos son; cualquier zona que de vistas al río, como pueden ser los restaurantes a lo largo del río, o en la plaza del casco antiguo.



Venecia

Planes de lujo

FOTO OFICINA DE TURISMO DE VENECIA

Venecia, ofrece planes de lujo para poder disfrutar una Nochevieja diferente. Como por ejemplo, puedes acudir a La Fenice, el teatro de ópera tan conocido, en el que ofre-

ce conciertos de Fin de Año. Otro de los planes que ofrece es en el Palazzo Barbarigo-Minotti dónde encontrarás una barra libre de cócteles y dónde podrás disfrutar de La Traviata.





EL CHEF DANI GARCÍA DISEÑA EL MENÚ DE NOCHEVIEJA DE THE WESTIN PALACE MADRID

Menú de lujo para el fin de año en el Hotel Palace

HASTA SIETE PLATOS HA DISEÑADO EL MALAGUEÑO DANI GARCÍA PARA PARA LA CENA DE GALA CON QUE SE DESPIDE EL AÑO Y SE DA LA BIENVENIDA A 2016. UN MENÚ DEGUSTACIÓN REGADO CON CHAMPANES Y EXCELENTES CALDOS DE LAS BODEGAS DEL MARQUÉS DE RISCAL.



2



El chef Dani García crea el Menú Degustación de Fin de Año que ofrece The Westin Palace, Madrid. Una propuesta basada en 7 platos en los que el sabor y los productos andaluces son el sello. Homenaje al sur es el nombre de esta experiencia gastronómica que podrán degustar más de 300 comensales en la fiesta que despedirá el año.

HOMENAJE AL SUR, UN MENÚ PARA DESPEDIR EL AÑO CON 2* MICHELIN

El chef malagueño con 2* Michelin ofrece a los comensales que despidan el año en The Westin Palace, Madrid un menú basado en 7 platos en los que la creatividad y la excelencia de la materia prima conviven con guiños de la cocina clásica y tradicional.

Un recorrido gastronómico en el que su cocina "contradicción" basada en contrastes se une a los sabores tradicionales de la cocina andaluza. Tradición y vanguardia en un juego de texturas, contraposición de sabores y oposiciones de frío-caliente que podrán disfrutar los comensales en unas presentaciones mágicas y creativas. El menú estará armonizado con Vino de los Herederos de las Bodegas Marqués de Riscal y Champagne Laurent Perrier.

ANDALUCÍA: FUENTE DE SABORES Y PRODUCTOS CON EL SELLO DE DANÍ GARCÍA

Con este Menú de Fin de Año el comensal se adentra en el mundo de cuento del chef, degustando platos elaborados con las técnicas más avanzadas y conservan-

do las tradicionales cocciones. Una experiencia llena de sabor en la que el producto es el protagonista indiscutible.

THE WESTIN PALACE MADRID CELEBRA LA NOCHE DE FIN DE AÑO

Bajo la icónica cúpula del Palace, el hotel de 5 estrellas ubicado en el centro de Madrid, celebra la noche de Fin de Año ofreciendo a los asistentes una propuesta de alta gastronomía con el sello de Dani García que continuará con una gran fiesta con orquesta en directo y DJ hasta el amanecer.

EL MENÚ

El primer plato, es Caviar de Río Frío sobre cangrejo macerado en nata al estragón (1); la segunda en aparición es un



bogavante en gazpacho de tomate verde, manzana, aguacate y eneldo fresco (2); el tercer plato presenta un original Queso de Cabra de Ronda en milhojas de manzana verde carameliza, foie gras, trampantojo de ciruelas de Pedro Ximénez (3); el primer plato caliente, Vieira en Flor con crema templada malagueña de almendras marconas, coliflor y trufa (4); el quinto plato un Lenguado con marinera de mariscos de la Bahía de Cádiz, hierba fresca, apio y nabo en texturas (5), pasando a la tierra, el quinto plato un Rabo de Toro envuelto en ravioli sobre patata cremosa con shitake, hierbas y flores de invierno (6); en el toque dulce de los postres nos encontramos con La Luna de Marbella: chocolate blanco, vainilla, mandarina y yuzu (7).

Los vinos que acompañan a tan largo menú pertenecen a las Bodegas Herederos del Marqués de Riscal, que aporta el rueda Sauvignon Blanc 2015 para el segundo, cuarto y quinto plato, el Reserva 2011 para el queso de cabra y la carne. Para el primer y último plato Champagne Laurent-Perrier Brut.

Los siete platos numerados por el orden en que serán servidos en la cena de gala que despedirá el año 2015 en el Hotel Westin Palace de Madrid.

Cena de Gala para Noche Buena en el Hotel Palace

Una fabulosa creación de nuestro chef Jose Luque en siete pasos, que tendrá lugar bajo el maravilloso marco de la cúpula del hotel. La velada estará acompañada por un trío de música en directo.



MENU

- "Bull-Shot" caldo corto al Jerez con perlas de trufa negra ***
- Yema de Campari, naranja sanguina, berberechos
Falso niguri de cangrejo real, sandía y wasaby
Corte de foie-grass curado en sal, chocolate y mango
Viña Pomal blanco fermentado en barrica ***
- Carabinero al vapor sobre "arena de playa", su coral, cítricos, brotes y algas
Viña Pomal blanco fermentado en barrica ***
- Crema suave de patata nueva, huevo, foie gras con trufa melanosporum
La Vicalanda Reserva ***
- Rodaballo asado, chantarelas y trompetas con velo de flores sobre crema de edamame y aire de coco
Viña Pomal blanco fermentado en barrica ***
- Cordero lechal a 65°, cake de castañas y patata, calabaza líquida, hierbas escarchadas
La Vicalanda Reserva ***
- Pasión helada sobre nieve de coco
Jardín de chocolate del Chef
Cava Gran Codorniu Pinot Noir
Café y mignardises
Precio por persona 210 €

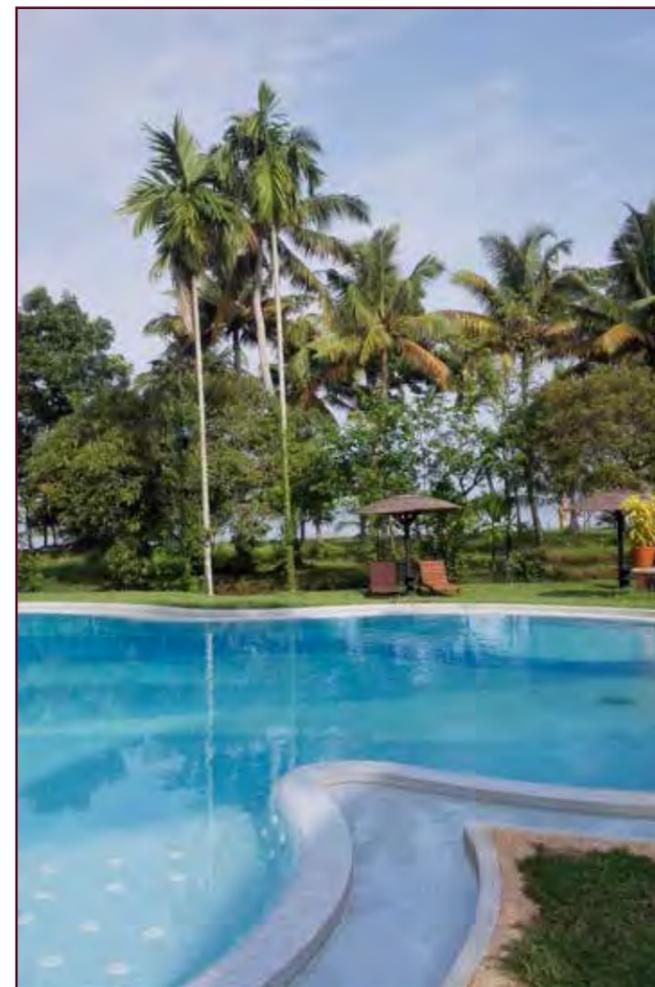
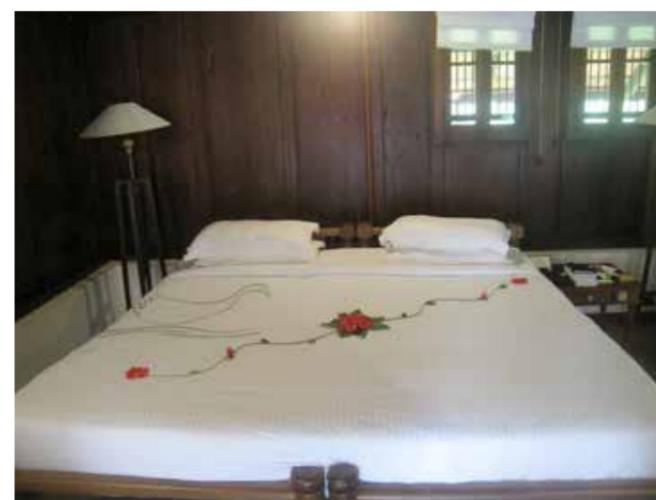
JOSÉ LUQUE, SUBCAMPEÓN EN EL XI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS

José Luque, chef del restaurante de The Westin Palace Madrid, consiguió llevarse el segundo puesto en el XI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid con su "OVNI de cochifrito" en representación del madrileño restaurante The Westin Palace. Cochinito ibérico 0,5 kg

Masa de empanadilla 0,1 kg
Rabanito 2 u
Escarola Frise 0,2 u
Aceite de oliva virgen 0,3 l
Sakura mix 0,01 u
Confitar cochinito con aromas envasado al vacío 14 h a 170°.
Deshuesar, meter en un molde y prensar, cortar en cuadraditos y freír en aceite fuerte.
Freír la oblea, reservar.
Emplatar sobre la oblea con las salsas, decorar el plato.
Servir tibio.



Coconut Lagoon (Kerala, India) El resort más ecológico



Habitación del bungalow del resort; vista de la piscina al aire libre y detalle de la cama, sobre la que cada día las camareras dibujan una estampa con hojas y ramas de distintas plantas.

inaugurado en 1993, el Coconut Lagoon se construyó respetando no solo el entorno natural sino también la arquitectura tradicional de las casas de la zona, el idílico lago Vembanad, en el estado indio de Kerala. Todos los materiales utilizados fueron obtenidos de las aldeas de los alrededores, incluso el mobiliario y los elementos decorativos fueron comprados a los aldeanos que se querían deshacer de ellos.

Cuando se decidió levantar este complejo hotelero solo existía en ese lugar un par de casas y mucha vegetación, además de los infinitos canales que surcan el lago. El arquitecto que diseñó el proyecto lo hizo de tal forma que no hubo que tocar una sola palmera, ni desviar un curso de agua. Ese respeto ambiental fue la condición fundamental que se impuso el grupo **acgh earth** para la construcción de este resort al que únicamente se puede llegar en barco, lo que ya dice mucho de la tranquilidad que

se va a disfrutar durante la estancia.

50 CASAS CON BAÑO EXTERIOR

El complejo consta de medio centenar de casas divididas en tres categorías: bungalows, mansiones (duplex) y villas, estas con piscina y orientadas para poder contemplar cada día la salida del sol.

En el interior de las estancias hay todas las comodidades imaginables en las habitaciones de lujo (minibar, set de té y café, teléfono, utensilios de planchado, caja fuerte...) a excepción del televisor. "Queremos que nuestros clientes disfruten de la amplia oferta de ocio que les brindamos", argumenta Jeje Aravindan, director del hotel desde hace dos años, pero más de 20 en el grupo **acgh earth**.

Y entre las muchas posibilidades de entretenimiento, el Coconut Lagoon cuenta con un magnífico mariposario en el que habitan cerca de 90 especies, algunas de ellas endémicas, con las

DIRECCIÓN

Kuamarakom Kottayam,
Kerala 6826563, India.
Teléfono: +91 481 2524491 /
2524373
Fax: +91 481 2524495

WEB

www.cghearth.com

HABITACIONES

28 bungalows, 14 mansiones
(de dos pisos) y 8 villas con
piscina.

INSTALACIONES

Piscina, tres restaurantes,
centro ayurvédico, sala de
juegos, sala de televisión,
mariposario...



Villa con piscina privada, orientada hacia el este para disfrutar cada día del amanecer; una barca en la que hacer un crucero por el lago Vembanad y sus canales, mientras se disfruta de una comida tradicional de Kerala, y una de las muchas aves que tienen su hábitat en el propio resort.

relevantes explicaciones de un biólogo. Además es punto de avistamiento de aves del vecino santuario de Kumarakom. Menos poético, pero también divertida es la opción de la sala de juegos, en la que hay desde tablero de ajedrez a barajas de naipes pasando por tenis de mesa.

Aunque sin duda lo más llamativo llega con la caída del sol. De una parte, el paseo en barco para disfrutar de una puesta de sol desde el lago, y de otra, asistir a una actuación del tradicional y típico Kathakali, el espectáculo que aúna danza, mimo y música.

Una de las peculiaridades del resort es la localización de los baños en el exterior del alojamiento, algo que ya es frecuente en los demás hoteles de la zona, pero que fue Coconut Lagoon el primero en utilizarlo. La sensación de tomar una ducha protegido por una mínima valla y la vegetación resulta toda una experiencia.

El apego a la naturaleza, el respeto al entorno se aprecia en este hotel en detalles tan estimables como la utilización de pesticidas orgánicos para la protección de las plantas y la utilización de papel de periódico para envolver los artículos de aseo, zapatillas, esponja, jabones...

GASTRONOMÍA AUTÓCTONA

Muy interesante es la cocina que se sirve en cualquiera de los tres restaurantes del Coconut Lagoon. El Breezes and Bsrbecues sirve un excelente bufet al aire libre en el que predominan los platos tradicionales de la cocina de Kerala, servida en hoja de plátano. Son magníficas las parrillas de pescados y mariscos y los curries de todo: pollo, cordero, legumbres y verduras, pescados...

Pero en la cocina del hotel destaca el uso de un horno tradicional de barro en el que se elaboran los alimentos de forma sana, como el muy apreciado pez perla, objeto de enormes discusiones sobre el tiempo que ha de estar en cocción para que quede jugoso. Al final la opinión del cocinero es que para un pescado de dos kilos hay que tenerlo siete minutos exactos. La verdad es que el resultado del que me dan a probar es insuperable.

Todos los platos están muy especiados, como corresponde a la cocina india, algunos de ellos muy picantes, pero hay carteles que lo avisan. Ante cada uno de los platos que se muestran en el bufet hay un letrero en el que se indica su nombre y el grado de picante, mediante el dibujo de una hasta cinco guindillas. Además, también figuran en un plato los ingredientes en crudo que lleva esa receta concreta.

EXCELENTE TRATO

En caso de que el picante sea un impedimento para la comida de un huésped no hay más que decirlo para que desde la siguiente comida se tenga en cuenta.

Esa es otra de las grandes bazas que se juegan en el Coconut Lagoon y en cualquier de los hoteles del grupo acgh earth: el excelente trato que dispensan cuantos trabajan en contacto directo con el público. Ya desde antes de poner el pie en la recepción, cuando todavía estás en el barco que te traslada al resort –una forma increíble de acceder a un hotel–, hay un grupo de

jóvenes del staff que salen a recibirte. En seguida tendrás en tus manos un cóctel y una toallita refrescante.

Ese trato amable va a ser una constante a lo largo de toda la estancia porque el personal está siempre atento a cuanto pueda necesitarse, incluso antes de que les pida. Porque esa es otra de las cualidades de esta cadena hotelera, que da importancia a los detalles y uno fundamental es la sonrisa que siempre lucen los miembros del personal, en la creencia de que “solo la gente feliz tiene capacidad de hacer feliz a otra gente”.

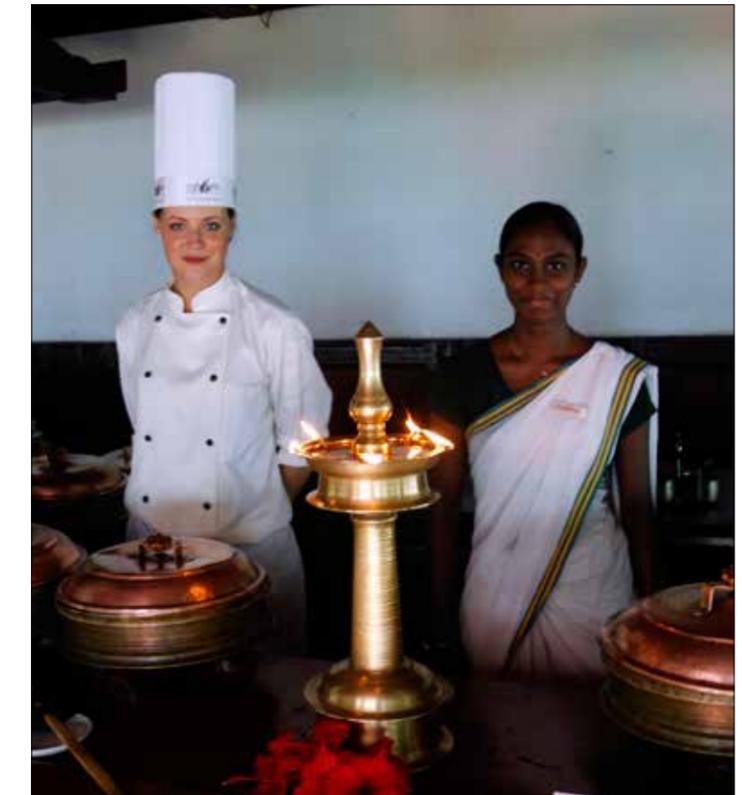
AYURVEDA

Un pensamiento que tiene mucho que ver con la teoría ayurvédica de afrontar la vida y de la que algo se puede captar durante la estancia en este estupendo resort, que cuenta con un cautivante centro en el que la atmósfera creada y los masajes que proporcionan transportan a otra dimensión, de paz y tranquilidad.

El ayurveda es un antiquísimo sistema de medicina holística originario de la India basado en los poderes de curación del propio organismo por lo que exige un profundo conocimiento del cuerpo. Entre los tratamientos ayurvédicos destacan los masajes con aceites naturales en un entorno relajante, que en este Coconut Lagoon son una auténtica experiencia inolvidable. Como realmente lo son



Distintos ejemplos de la variedad de sabores y colores de la rica gastronomía de Kerala, base de la cocina del Coconut Lagoon.



DETALLES

- Jardín
- Año de construcción (1993)
- Bar o salón/lounge
- Baño privado
- Biblioteca
- Consigna de equipaje
- Tres restaurantes
- 50 habitaciones
- Parrilla/s y horno de barro tradicional

- Piscina al aire libre
- Sala(s) de tratamiento ayurvédico
- Servicio de habitaciones
- Servicio de lavandería
- Servicios de canguro o guardería
- Sala de juegos
- Tiendas
- Aire acondicionado
- Ventilador de techo
- Wifi gratuita

FIN DE AÑO MIRANDO A LA SAGRADA FAMILIA O AL TIBIDABO EN LAS DOS NUEVAS SUITES DEL AVENIDA PALACE



El Hotel Avenida Palace ha culminado el proceso de reforma de sus 151 habitaciones, iniciado el año pasado, con la creación de dos nuevas suites en la última planta. La remodelación del prestigioso establecimiento hotelero, situado en pleno centro de Barcelona y a un paso de Paseo de Gracia, conjuga el clasicismo de siempre con la modernidad que necesita un hotel de primer orden en pleno siglo XXI. Este hotel resulta ideal para despedir el año y dar la bienvenida al siguiente. Así también, el Hotel Avenida Palace

propone un menú especial a base de degustación de cremita de ceps, fondo de dados caramelizados, ensalada de medallones de bogavante y langostinos con vinagreta de trufa negra, paletilla de cabrito al estilo Aranda en su jugo y como postre, top de tres chocolates sobre fondo de coulis de fresa. Todo ello regado con los mejores vinos y cavas, sin olvidar las uvas de la suerte, el cotillón con barra libre, dj y baile y mini resopón dulce y salado.



MONUMENT HOTEL 5*

A principios de 2016 está prevista la inauguración de Monument Hotel, una joya arquitectónica del siglo XIX convertida en un hotel 5 estrellas Gran Lujo de 84 habitaciones y suites situado en el número 75 de Paseo de Gracia, en pleno corazón de la Barcelona modernista. Contando con la colaboración de Oscar Tusquets en el proyecto inicial, los arquitectos Carles Bassó y Tote Moreno junto con la interiorista Mercè Borrell son los artífices de los trabajos de rehabilitación del hotel, ubicado en la Casa Enric Batlló, un palacete de inspiración neogótica construido entre 1895 y 1896 por el arquitecto premodernista Josep Vilaseca i Casanovas.

UNA MÁGICA NAVIDAD EN EL HOTEL RITZ



El Hotel Ritz Madrid se viste de gala para dar la bienvenida a la época más especial del año. Un escenario de lujo para disfrutar en compañía de música en directo y la mejor gastronomía de la mano del Chef Jorge González.

www.mandarinoriental.es/ritzmadrid/



THE RIAD

The Riad es un alegato a esas estructuras palaciegas de Marruecos reconocibles por sus patios, terrazas, fuentes, zonas ajardinadas, paredes revestidas de Tadelakt (revestimiento tradicional marroquí) y todo un elenco de refinamiento y exotismo propios de la mentalidad e idiosincrasia árabes. Los Riads basan su filosofía en la máxima: "la belleza se guarda de puertas para adentro", de tal modo que es el interior el que rebosa toda la exaltación en un continente sencillo y básico. El resultado es un hotel al más fiel estilo marroquí, conjugando lo mejor de cada cultura y creando un espacio único y completamente atemporal.



HOTEL WINE OIL SPA VILLA DE LAGUARDIA

Porque hay otras fórmulas de despedir el año y dar la bienvenida al siguiente que no incluyen preparar la cena y la mesa, el Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia ha diseñado una noche muy especial. Olvidate de las obligaciones y céntrate en disfrutar de la estancia en este cuatro estrellas de coqueto estilo provenzal rodeado de bodegas y viñedos, con cóctel de recepción, cena de gala de Nochevieja armonizada con los mejores vinos de la comarca, cotillón, música y un circuito hidrotermal para lucir radiante la noche más divertida del año.



PORTAVENTURA EN NAVIDAD

La tematización del resort junto con las numerosas actividades y espectáculos harán que la magia de la Navidad esté presente en cada rincón del parque. Un año más llegarán los clásicos de PortAventura en estas fechas: la pista de hielo del área de México, los menús navideños de La Posada de los Gnomos, el gran desfile navideño con los personajes de PortAventura y la espectacular Visita de los Emisarios Reales en el lago de Mediterránea. Entre las novedades de la temporada los visitantes podrán disfrutar del Christmas Family Festival en SésamoAventura o de la divertida película de animación "Ice Age: A Mammoth Christmas" en la atracción Ice Age 4D.



M.B PRESENTA LA PROPUESTA GOURMET MÁS EXCLUSIVA DEL OTOÑO

Este restaurante, situado en The Ritz-Carlton, Abama y capitaneado por Martín Berasategui y su mano derecha Erlantz Gorostiza, ha elaborado un nuevo menú con el que deleitar a sus huéspedes esta temporada. Con la entrada del frío, la naturaleza muta y ofrece diferentes materias primas de excelente calidad para la elaboración de los platos. Como buenos representantes de la cocina de proximidad, Erlantz Gorostiza escuchan la oferta del mercado para adaptar la carta a los productos estacionales cuya calidad aseguren una experiencia gastronómica completa. El respeto al producto, junto con elaboraciones que ensalzan sus cualidades y las honran por encima de todo, son algunas de las claves atemporales del restaurante M.B que se vuelven a hilvanar en este novedoso menú degustación.

www.ritzcarlton.com/abama



La Pastería

Un cumpleaños cargado de novedades

La Pastería, el sabroso concepto que aúna tienda, restaurante y 'laboratorio' artesanal de pasta fresca, celebra su primer año de vida con interesantes actividades en torno a la cocina. Y es que a partir de ahora adentrará a los más curiosos en la gastronomía italiana a través de catas de vino, cerveza, queso, chocolate... o con cursos para aprender a elaborar la auténtica pasta italiana. Eso sí, centrándose en Abruzzo, la verde región que vio nacer a la familia de sus propietarios, Rosaura Valentini y Alejandro Gaglione. El precio de las catas curso es de 45 € y para inscribirse tan solo hay que llamar al 91 502 49 04.

Quienes prefieren dejar colgado el delantal, tienen dos opciones: bien sentarse en una de las mesas de su coqueto salón o disfrutar de su oferta para llevar. Cualquier elección será deliciosa y 100% artesana, porque en La Pastería elaboran a diario todas y cada una de sus pastas y salsas. Del laboratorio, que es además un escaparate que se puede ver desde la calle, salen Spaghetti, Tortellini, Fettuccine, Maccheroni, y

otros más especiales como los Agnolitti, los Casarecce, Raviolis...

Una oferta que casi varía a diario y que se transforma en recetas como Spaghetti alla chitarra con ragú de cordero, sin duda uno de los platos más famosos de Abruzzo; o Maccheroni verde alla campagnola, con una base de tomate, albahaca, mozzarella derretida y parmesano. Muy pronto volverán a servir los Raviolini in brodo, un plato que recuerda más a un guiso y se come con la llegada del frío...

Todos apetecibles, pero sin duda alguna, los que se han convertido en la estrella indiscutible de la casa en este año de vida son los Fettuccine alla ruota, pasta larga en salsa de nata, speck y queso, cuya cocción se termina en una rueda de su más famoso Parmigiano Reggiano de 24 meses de maduración. Es difícil elegir un solo complemento porque todos son buenísimos: algún queso como la Burrata de Andria, una ensalada original como la de garbanzos, o alguno de sus embutidos tradicionales. Hay sitio para el postre, ¿verdad?: ¿Panna cotta o Tiramisú? 100% italianos, 100% caseros. ●

DIRECCIÓN

La Pastería
Fernán González, 37.

Madrid

Tel. 91 502 49 04

WEB

www.lapasteria.es

JAMONES IBÉRICOS

*de cebo
o de bellota*

ELIGE TU IBÉRICO

torres SERGIO

torres JAVIER

ASICI
ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL
DEL CERDO IBÉRICO



Los Hermanos Torres, imagen de la nueva campaña de los Jamones Ibéricos de ASICI

Los Jamones Ibéricos son un producto único. Es necesario conocerlos para elegir el más adecuado a cada momento. Así lo plantea ASICI a través de su última campaña, lanzando un mensaje claro: "Elige tu Ibérico", a través de una combinación de soportes y acciones coordinada para maximizar los resultados.

En esta ocasión cuenta con la imagen de dos prescriptores gastronómicos únicos para esta acción, como son Javier y Sergio, los Hermanos Torres. Nadie mejor que ellos para ser la imagen de un producto en dos versiones, con sus características diferenciadoras: el jamón ibérico de cebo o el jamón ibérico de bellota.

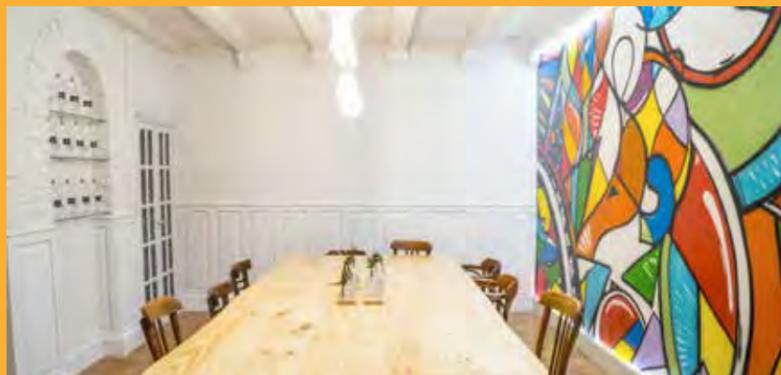
Se organizarán actuaciones en los Mercados Municipales, en los establecimientos de El Corte Inglés y en las estaciones de Renfe de Madrid y Sevilla. En todos ellos, habrá un Maestro Cortador que enseñará el arte del corte de los Jamones Ibéricos, y promotores que distribuirán material informativo y recetarios con las Tapas Creativas desarrolladas por los Hermanos Torres.

Ya sea cortados sobre un plato o en cualquiera de las Tapas Creativas de los Hermanos Torres, los Jamones Ibéricos se han ganado por tradición y excelencia liderar nuestras mesas todo el año en general y, en Navidad, en particular.

www.iberico.com



ATLANTIK CORNER. EL PRIMER RESTAURANTE ESPECIALIZADO



Atlantik Comer es el proyecto más personal de Nuno de Noronha. En pleno Barrio de Las Letras abre sus puertas un rompedor espacio consagrado a los vinos, el producto y la manera de cocinar propia de las distintas regiones de influencia atlántica. En su carta hay sobre todo platos de la tradición portuguesa y gallega pero también, sutiles guiños a otros países con influencia atlántica como México, Marruecos, India o Brasil.
www.atlantikcorner.com



CASA GERARDO, MUCHO MÁS QUE FABADA Y ARROZ CON LECHE CON LECHE

Es cierto que la Fabada y el Arroz con leche de CASA GERARDO (Prendes, Asturias. 985 88 77 97 www.restaurantecasagerardo.es) son los más reconocidos del mundo, pero hablar solo de estos platos cuando se menciona este magnífico restaurante es quedarse en una pequeñísima parte: es mucho, mucho más que eso... Su cocina representa el perfecto equilibrio entre la tradición y la vanguardia de la gastronomía de Asturias, y la forma de reinterpretarla de Pedro y Marcos Morán ha cambiado por completo su historia.



CHIRÓN

Gastronomía manchega y castellana es el tipo de cocina que refleja Iván Muñoz en el nuevo menú de tapas donde predominan los sabores e ingredientes manchegos y madrileños como la morcilla, la cafetera del cocido, el morteruelo o el pisto manchego.

MARINA VENTURA

Hablar de Marina Ventura (www.marinaventura.es) es contar casi 14 años de experiencia, empapándose de ese buen hacer que hoy la caracteriza, ofreciendo todo el sabor del Mediterráneo, de los productos que salen del mar y también de las tierras que lo bañan: carnes, pescados, verduras... y mucho arroz.



LOS GALAYOS Y MADRID: 121 AÑOS DE HISTORIA JUNTOS



Ni 50, ni 100. Los Galayos (C/ Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net) cumple 121 años, un número capicúa, cargado de buena suerte y por ello perfecto para celebrar un sabroso aniversario. Lo hace con un espectacular menú, disponible durante el mes de noviembre, que recoge clásicos de la gastronomía castiza y, por tanto, de la historia de este restaurante centenario que generación tras generación ha conquistado a madrileños, turistas,

gourmets e incluso figuras literarias... Así, el menú comienza con la cerveza de Madrid por excelencia, una caña de Mahou, acompañada de esas chacinas 'las tapas' y que ya se servían en Casa Rojo y entre los entrantes no faltan los famosos y casi olvidados Soldaditos de Pavía en tempura. El que no cambia es el clásico de la casa, el Cochinillo asado a baja temperatura, que junto a las Torrijas Siglo XVIII, Miguel, Alicia y Fernando llevan toda su vida viendo en el menú.



"EL MILAGRO" SE COCINA EN ROOSTER

La granja ecológica y el restaurante comparten filosofía e inquietudes: calidad, salud y respeto por el medio ambiente, y se unen para ofrecernos una Navidad sabrosa y sana. Prepararán capón relleno o asado, cordero asado en cuartos o entero y pollos premium listos para darles el último toque en casa y disfrutarlos.
www.rooster-restaurant.com



VUELVEN LOS PLATOS DE CUCHARA DE PUNK BACH

La terraza de Punk Bach, inaugurada en junio de este año, se adapta al frío y estrena nueva carta, en la que no pueden faltar sus platos de invierno. Unos platos con mucha personalidad: Lentejas estofadas a las que se le añade una taza de café; o "el caldo de gallega" para sus Verdinas con almejas, entre otras opciones. www.punkbach.com

FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO 'LA REBELIÓN DEL JAMÓN'



La Sierra de Aracena y Picos de Aroche se dejó ver con sus mejores galas gastronómicas el pasado fin de semana del 7 y 8 de noviembre, gracias a las propuestas creadas para la ocasión por los socios del Club de Producto Ruta del Jabugo y que se sumaron a las que se encuentran permanentemente disponibles y pueden consultarse en la web de propia Ruta (www.rutadeljabugo.travel). 'Un fin de semana gastronómico' incluyó menús degustación en diferentes restaurantes socios de la Ruta, enmarcándose en la celebración de las 'Primeras Jornadas de Turismo Gastronómico 2015: La rebelión del JAMÓN'. Durante estos mismos cuatro días, algunos de los alojamientos socios de la Ruta del Jabugo -Finca La Fronda, Casas Rurales Campanario y Mirador, Finca la Media Legua, Casas Rurales Los Montes, Finca Valbono, Villa Rosillo, Río y Jara, Finca El Tornero, El Convento de Aracena y la Posada de Alájar- obsequiarán a los primeros huéspedes que reserven con ellos con una degustación de Jamón DOP Jabugo.



GAMA ANTIOXIDANTE DE ZUMOSOL EN EL NUEVO BRUNCH DEL HOTEL SANTO MAURO

La marca, abanderada de la calidad y la salud con sus productos 100% fruta sin azúcares añadidos, se ha aliado con el madrileño hotel AC Santo Mauro y su emblemático brunch dominical para ofrecer un nuevo brunch AntiOx como alternativa al tradicional.

Así, a partir de ahora todos los domingos entre las 12 y las 16 horas los asiduos al hotel podrán decantarse también por un nuevo menú rico en vitaminas y minerales en compañía de deliciosas opciones para este desayuno tardío tan de moda.

El brunch detox y antiox que se ofrecerá todos los domingos en el hotel AC Santo Mauro (c/ Zurbano, 36. Madrid) tiene un precio de 39 euros por persona.



SABOREA LA NAVIDAD MÁS SALUDABLE



La empresa pionera en España en elaboración y venta de sushi fresco ha preparado un surtido muy especial para saborear la Navidad. Bajo el lema "La Navidad es para comérsela", Sushita propone una bandeja con forma de abeto y motivos navideños.

Puntos de venta: Alcampo, Aldi, Costco, Sabeco, E. Leclerc, Sánchez Romero, Grupo Hnos. Martín, Supersol, Condis y Carrefour.

LA CANDELITA. NAVIDAD CON SABOR LATINO



Con una cocina que refina el sabor, materia prima y presentación las recetas típicas del sur de América y una selección de 50 rones premium en subotillería, La Candelita es todo un referente de la alta cocina latinoamericana en Madrid. Un año más, de cara a la Navidad, incorpora a su oferta una de las recetas más reconocidas y queridas de Venezuela que, por su laboriosidad, resulta muy difícil de encontrar fuera de su hábitat natural: la hallaca. Posiblemente uno de los pocos sitios de Madrid que la ofrecen.

www.lacandelita.es



SIBARIUM

Es el espacio que invita a entregarse sin reservas a los placeres de los productos delicatessen y denominación de origen. Gracias a su emplazamiento en los principales aeropuertos españoles, Sibarium es, a la vez, tarjeta de presentación de nuestro país y broche de oro de una estancia lúdica o de negocios.



CARRASCO PRESENTA SU REGALO GOURMET PARA ESTA NAVIDAD

Pensando en la lista de regalos que hacer en Navidad y con el objetivo de facilitar y ayudar a los anfitriones a preparar los aperitivos, las comidas y las cenas especiales de estas fiestas en el hogar, Carrasco presenta un nuevo y rompedor packaging para su jamón ibérico de bellota entero cortado a mano. P.V.P.: 490 €

PLATOS DE TEMPORADA EN GOIZEKO Y GAZTELUPE



El otoño nos trae de nuevo el frío y, con él, nuevos ingredientes a nuestras cocinas. Atrás quedan los ligeros y frescos platos estivales, reemplazados ahora por recetas más contundentes, de cuchara y con productos de temporada. En general, requieren de elaboraciones más dilatadas, para obtener la contundencia y sutileza que sugiere la suprema consideración gourmet de los guisos de otoño. Goizeko Kabi (Comandante Zorita 37. Tel. 915 33 01 85) y Taberna Gaztelupe (Comandante Zorita 32 Tel. 915 34 91 16), incorporan muy especialmente sus cartas a esta temporada diversos platos de caza, de cuchara y de setas.

En Goizeko Kabi se apuestan en otoño por la cocina cinegética. La carne de caza dispone de un amplio repertorio en nuestra gastronomía. Su sabor es fuerte y tiene menos grasas que la carne de cría. En Goizeko nos presentan por ejemplo la becada, considerada por algunos como la reina de las aves de caza, que ofrece una carne expresiva, envolvente y con un alto contenido mineral. Otro de los platos de caza estrella es el clásico pichón, una exquisitez de carne rosada con un aroma inconfundible que se ha convertido en todo un manjar del repertorio de la casa por estas fechas.



En Taberna Gaztelupe se incorporan además platos de cuchara, como los castizos callos que nunca decepcionan al comensal o como el potaje con bacalao y espinacas, un plato contundente y elaborado, muy apetecible cuando hace frío. Otro de los platos de temporada son los boletus, un imprescindible de la gastronomía otoñal.

Goizeko Kabi y Taberna Gaztelupe son dos clásicos de la gastronomía vasca en Madrid. Su chef ejecutivo, Luis Martín, fiel a su premisa de que cocinar es obtener lo mejor y más singular de cada materia prima, combina lo mejor de la cocina vasca y productos de calidad probada en mercados de origen, y se ha posicionado como imprescindible referencia gastronómica en la capital.

www.goizeko-gaztelupe.com



NAVIDAD GOURMET CON ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2011, MIEL Y PIÑONES



La bodega Abadía Retuerta propone para estas navidades un estuche Premium para los amantes del vino. Una botella Selección Especial 2011 y dos frascos de productos de la propia finca: miel milflores y piñones, compañeros ideales para la degustación de los mejores platos en estas fiestas.

Selección Especial, un vino ganador
El Selección Especial 2011, fruto del trabajo bien hecho y del afán de la bodega por obtener siempre la mayor calidad, constituye una perfecta radiografía de la finca, donde se mezclan las mejores uvas de cada añada: 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah.

De color rojo oscuro, nariz limpia, compleja y fresca, de entrada tiene un intenso toque frutal, principalmente de frutos rojos. Envejecido durante 19 meses en barricas de roble francés y americano, la madera le aporta notas de cedro y torrefacción. La entrada en boca es amable pero firme. Sabroso.

Un claro ejemplo de la consistente trayectoria de la bodega es el premio que recibió el Selección Especial 2001 como mejor vino tinto del mundo en 2005 por el International Wine Challenge de Londres; o los 92 puntos Parker y los 94 puntos en Wine Spectator que ha obtenido el Selección Especial 2011.

MIEL Y PIÑONES DE CREACIÓN PROPIA
En Abadía Retuerta sienten un profundo respeto por la naturaleza que les rodea y su biodiversidad, por la tierra, las estaciones, los tiempos y las tradiciones, la historia y su patrimonio. Este respeto les ha permitido cuidar, disfrutar y obtener un mayor y mejor provecho de los recursos naturales y locales de su entorno de una forma sostenible. De aquí surgen su propia miel y sus propios piñones, entre otros productos de la finca, denominados Crafted Foods.

PVP: estuche Premium con una botella de Selección Especial 2011 + 2 tarros de productos de la finca (miel y piñones): 42€.

PUNTOS DE VENTA: tiendas especializadas como Lavinia, El Corte Inglés, La Casa del Gusto, la propia tienda de la bodega Abadía Retuerta y su tienda online: www.shop.abadia-retuerta.com (a partir de mediados de octubre).



CALADOS DE CONDE DE LOS ANDES; LOS MAS ANTIGUOS DE LA RIOJA



El camino hacia las bodegas de Conde de los Andes, en pleno otoño, fue espectacular. Las viñas rojas, el cielo azul matizado por amenazantes nubes oscuras y el amarillento de la piedra riojana y sus pueblos crearon un escenario dramático y bello. El preámbulo idóneo de lo que vendría después...

Para ponernos en antecedentes sobre las bodegas de Conde de los Andes, situada en el pueblo de Ollauri, tenemos que hablar del grupo Muriel Wines, propiedad de la familia Murúa, integrado por las marcas Muriel, Viña Eguía, Real Compañía de Vinos, Marqués de Elciego, Conde de los Andes y Pazo Cilleiro, alcanzando una producción de 15 millones de botellas. Sus 65.000 barricas están repartidas en las instalaciones de Elciego, Cenicero y Ollauri. Uno de los grupos vinícolas de mayor importancia en cuanto a operaciones internacionales, dentro de la Rioja. De hecho en 2013 fue la bodega europea de mayor crecimiento en Estados Unidos.

LA FUNDACIÓN MEGA

La Fundación Mega, sin ánimo de lucro, fue una de sus últimas creaciones con el fin de desarrollar programas de educación infantil en países del Tercer Mun-

do., especialmente en Camboya y Sierra Leona.

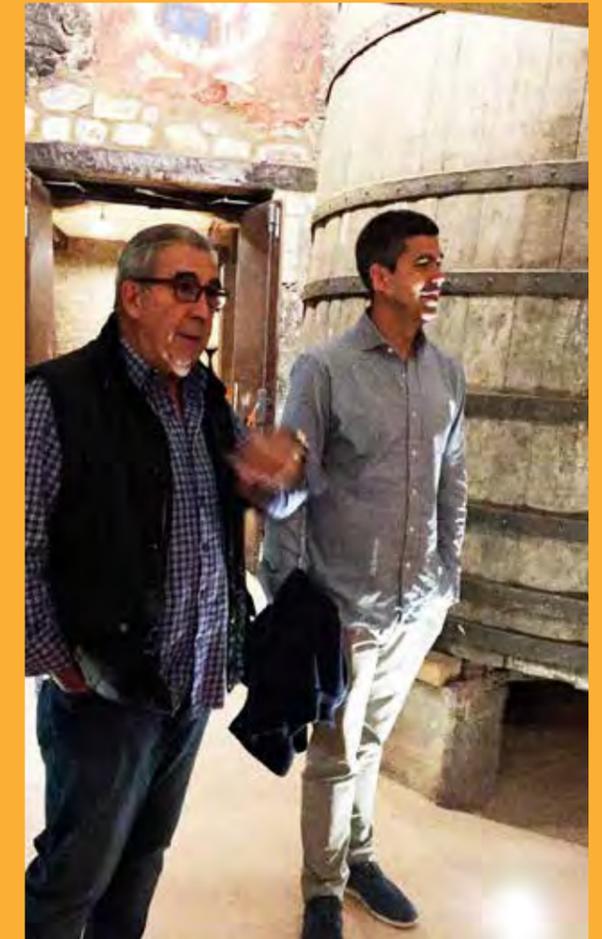
El año pasado adquirió la bodega de Conde de los Andes, cuando se la compró al grupo Eguizábal que a su vez la había adquirido de Paternina, cuyo ancestro Federico Paternina la fundó en 1896. Con la venta de la marca, venían incluidos los edificios, un stock de botellas de añadas históricas y los calados subterráneos en uso más antiguos y largos de la región que ocupan un kilómetro de largo y cuarenta metros de profundidad bajo el cerro de Ollauri.

LAS BODEGAS

Al llegar a Ollauri, en plena Rioja Alta, Julián Murúa y su hijo Javier nos estaban esperando para presentarnos las bodegas y sus calados. Nada más entrar en las instalaciones saltaba a la vista la enorme labor de restauración que había convertido los edificios a la antigua usanza en una acertada combinación de piedra y madera, cálida y acogedora. Una pequeña introducción sobre las Bodegas Muriel, cuyo nombre viene de la combinación del nombre de familia Murúa y su localidad de origen El Ciego en la Rioja Alavesa, donde nació la bodega en 1982 cuando Julián reabrió la original de su padre José Murúa que data de 1926.

Y comenzó el recorrido por los calados. Javier Murúa

UNA VIVENCIA DIFERENTE EN UN ENTORNO UNICO



hacia las veces de anfitrión, interrumpido de cuando en cuando por su padre Julián que matizaba la exposición con anécdotas curiosas y graciosas. Los calados impresionan; esos túneles de piedra con aromas a vino rezuman historia por sus poros. Una luz amarillenta guía la travesía en la que se pueden observar los diferentes estilos arquitectónicos por los que ha pasado desde sus inicios allá por el siglo XV y XVI de los que deja su influencia mudéjar hasta cuando en el s. XVII y XVIII los expertos canteros llegados de Galicia continuaron con la excavación de los calados. Botellas añejas llenas de polvo e historia se apilan en los muros hasta conformar las 400.000 vinos de añadas antiguas, muchas de ellas en la denominada Capilla Sixtina, que alberga cosechas míticas como las del 1892 o 1910. En esa Capilla Sixtina, rodeados de caldos legendarios y bajo unos candeleros de hierro perdidos en el tiempo, se hace la cata.

UN RECORRIDO SIN ANTECEDENTES...

Conde de los Andes propone una vivencia muy especial en la que los efluvios y los sabores del vino envuelven la historia y la leyenda de un entorno de más de cinco siglos sumergidos en las entrañas de La Rioja Alta. Por ello a partir de Noviembre 2015 se han hecho realidad las diferentes ofertas con las que disfrutar de los calados de Ollauri que incluyen, en la oferta Conde de los Andes, un recorrido de dos horas por la bodega, degustación de un vino en los calados y cata de dos vinos, por 30 Euros. En la oferta Premium, paseo por el entorno y la bodega, degustación de un vino en los calados, y cata vertical de añadas históricas con aperitivo de embutido riojano, por 50 Euros. También se organizan visitas personalizadas y catas a medida, catering, eventos, y actividades de empresa. Siempre bajo cita previa.

DIRECCIÓN

Conde de los Andes
Calle Sol de la Cabra s/n
Ollauri-La Rioja
Teléfono: 941338380

WEB

www.condedelosandes.com

ARBAYÚN ROSADO, LA ÚLTIMA AVENTURA ENOLÓGICA DE FERNANDO CHIVITE



El Salón Internacional de los Grandes Vinos Blancos y Rosados en la Costa del Sol y Productos Gourmets celebró los pasados 27 y 28 de octubre en Málaga su primera edición con un gran éxito de participación y nivel de calidad de los vinos presentados. Cerca de 5.000 profesionales del sector, 150 bodegas y más de 300 referencias de vinos internacionales, además de productos gourmets y destilados Premium, se dieron cita en este encuentro de carácter bianual en el que se otorgaron diez galardones en diferentes categorías. En la categoría de Rosado Más Novedoso el vencedor fue Arbayún Rosado Garnacha 2014, un vino del que sólo se producen 26.000 botellas y que supone es la reinterpretación actualizada del rosado tradicional navarro de Garnacha. www.chivite.es



IBEROVINAC, LA GRAN FERIA DEL VINO IBÉRICO



Catas, maridajes, conferencias, talleres y actividades de showcooking en vivo son solo algunas de las experiencias que propuso Iberovinac, la Feria del Vino y la Aceituna de Extremadura que se celebró entre los pasados 27 y 29 de noviembre en Almendralejo. Consolidada ya como gran centro de negocios de los sectores del vino, el cava, el aceite y la aceituna, en su XVI edición abrió sus puertas al enoturismo de la mano de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana.



CEPAS VIEJAS 2011, EN LA LISTA TOP 100 DE WINE SPECTATOR

El vino Cepas Viejas 2011 ha conseguido situarse entre los Top 100 de la lista que la revista americana Wine Spectator publica cada año. Este vino de Bodega Dominio de Tares, de la DO Bierzo, se ha situado en el puesto 30 - 93 puntos - de esta prestigiosa lista en la que sólo hay 10 vinos españoles. Dominio de Tares, desde su puesta en marcha en el año 2000, buscó los mejores viñedos para elaborar vinos que demostraran la calidad que puedan dar estas tierras. Encontraron los mejores pagos de Mencía y Godello y quisieron devolver el prestigio de estas uvas con la elaboración de vinos que demostraran el enorme potencial de su terroir. PVP: 12,95€ www.dominiodetares.com



VINO PARA SENTIR...LA NAVIDAD



El vino puede sentirse y disfrutarse de muchas formas diferentes. Una excelente manera, además de degustarse o maridarse con la mejor gastronomía, es la vinoterapia, a través de la cual se mimosa y cuida la piel con las propiedades de la uva y el vino mediante productos como aceites, geles, cremas y tratamientos hidratantes o exfoliantes, entre otros. Bodegas Pagos de Leza ofrece originales cofres en los que integra sus mejores vinos con los productos de vinoterapia más apetecibles a fin de acertar con los regalos de esta Navidad. www.pagosdeleza.com

TRIUNFO HISTÓRICO DE GONZÁLEZ BYASS



Siete vinos de González Byass han obtenido más de 90 puntos en la revista americana Wine Spectator, una de las publicaciones especializadas más relevantes a nivel internacional. Estos resultados de la Casa de Tío Pepe sitúan los vinos de esta bodega como el referente mundial de los vinos de Jerez de calidad. De todos ellos destacan los 94 puntos de Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S., el vino de Jerez con la puntuación más alta de todos los catados. www.gonzalezbyass.com

ARDBEG, EL MEJOR WHISKY

Ardbeg llega estas navidades envuelto en un exclusivo estuche que conserva la esencia de los aromas marinos que integran la complejidad de este Single Malt del grupo LVMH, considerado por los entendidos como el mejor del mundo. La nueva edición de Navidad 2015, una original caja metálica de color negro, incluye una botella de Ardbeg 10 Years Old, idolatrado en todo el mundo como el más ahumado y complejo de todos, y dos vasos para su degustación. www.ardbeg.com



La Olvidada de Solar de Samaniego, un vino inolvidable

La Olvidada, es un vino que rinde homenaje a la Finca Rioseco, rebautizada familiarmente como la Olvidada, porque así estaba hasta que se recuperó para ofrecer una escasa producción de gran calidad. El acceso a los viñedos es muy complicado. En pendiente, a gran altitud (640 metros), en unos suelos calcáreos muy pobres y orientados al sur, al abrigo de los vientos. Sólo producen 3000 kilos por hectárea, de las casi 10 que tiene la finca y que suponen la mitad del aprovechamiento que se hace habitualmente. Sólo unos pocos frutos son levemente estrujados para proporcionar los mostos de lágrima que con la acción de las levaduras comienzan a obrar el milagro. www.cofradiasamaniego.com



"Lino Lago presenta una serie de obras que abordan directamente la problemática especista y carnista en la que está imbuido el mundo actual. Una tras otra, cada una de las obras nos mostrará diferentes aspectos de lo que es la hegemonía de la ideología carnista en la que se asienta el mundo. Cada una de estas obras intenta ser una llamada de atención a una sociedad que no quiere atender a una cuestión que para muchos es secundaria y que, sin embargo, para otros, es de una urgencia absoluta, pues se fundamenta en el sufrimiento innecesario de billones de animales." - Rafael Doctor. Comisario, historiador del arte y ex director del MUSAC.



DEL 12 DE NOVIEMBRE DE 2015 AL 28 DE FEBRERO DE 2016

LINO LAGO Esto no es una pipa

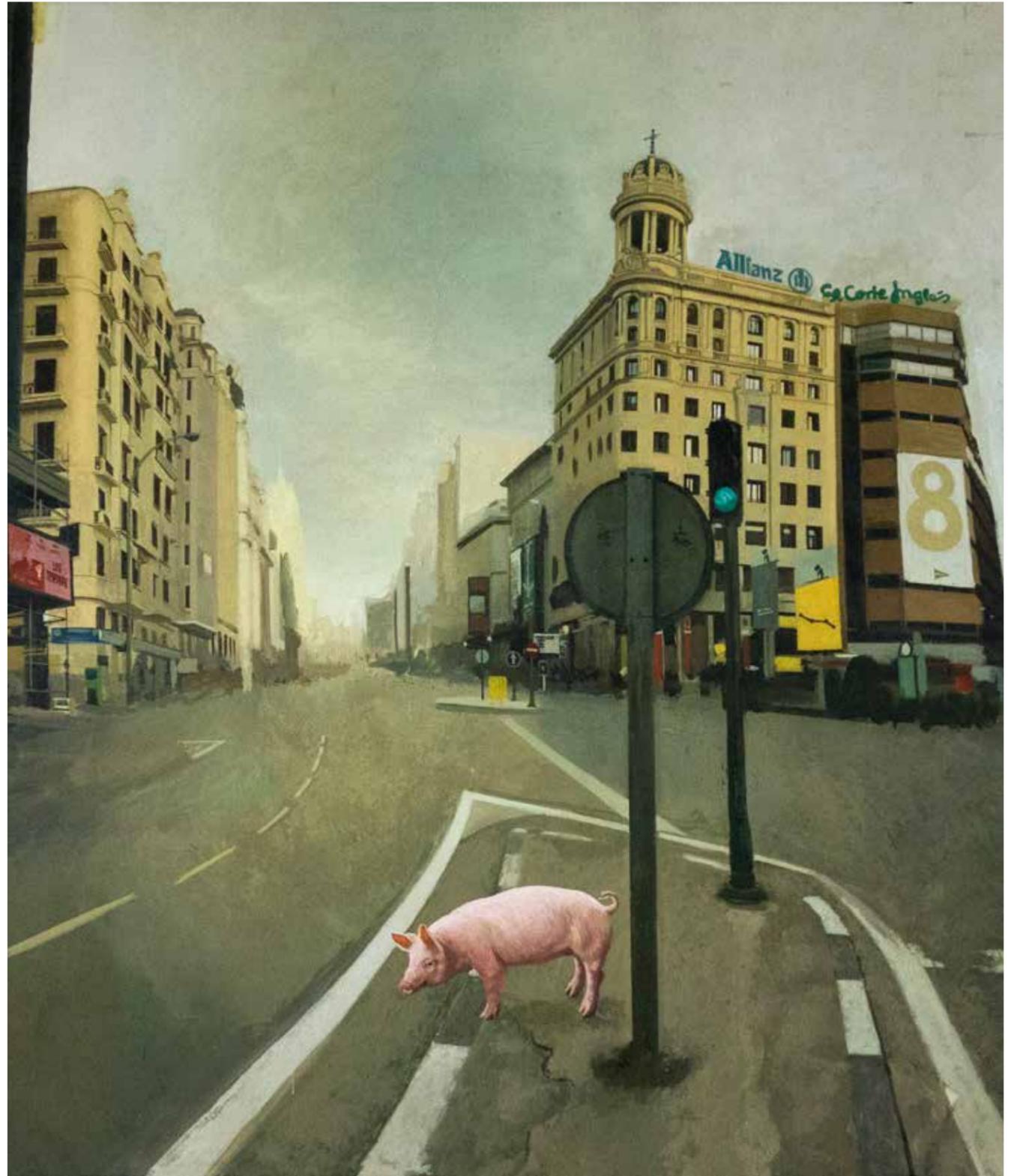
El Museo de Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa (MAC) de A Coruña presenta la exposición *Esto no es una pipa* del artista gallego Lino Lago (Redondela, 1973), la primera exposición del artista, residente en Lituania, en una institución española. Lago es actualmente uno de los artistas españoles que tienen más definido un discurso crítico y comprometido desde la pintura. En todo el trabajo que ha realizado Lino Lago, podemos ver una constante incomodidad de lo que supone el hecho

pictórico y artístico en contraste con una magnífica factura en todas sus obras. El artista va más allá de la estética y busca la inspiración en la calle, en las noticias, en la vida cotidiana. Se atreve a intervenir fondos clásicos de Bronzino o Velázquez con elementos geométricos, textos intrusivos o pinceladas caóticas y desordenadas. También se acerca al hiperrealismo con sus pinturas próximas a la definición de la fotografía, que tampoco se libran de su mano interventora. En todas sus obras intenta recoger lo

estandarizado para dotarlo de un nuevo significado, convertirlo en otra cosa para plantear un nuevo razonamiento. La exposición, comisariada por Rafael Doctor, se divide en dos partes, una primera que recoge una amplia selección de obras de sus etapas anteriores, en las que ya se puede observar la base crítica en la que se sustenta todo su trabajo, y una segunda parte en la que trata, por primera vez en España, el asunto de la injusticia y el sufrimiento innecesario de los animales como temática principal. ●

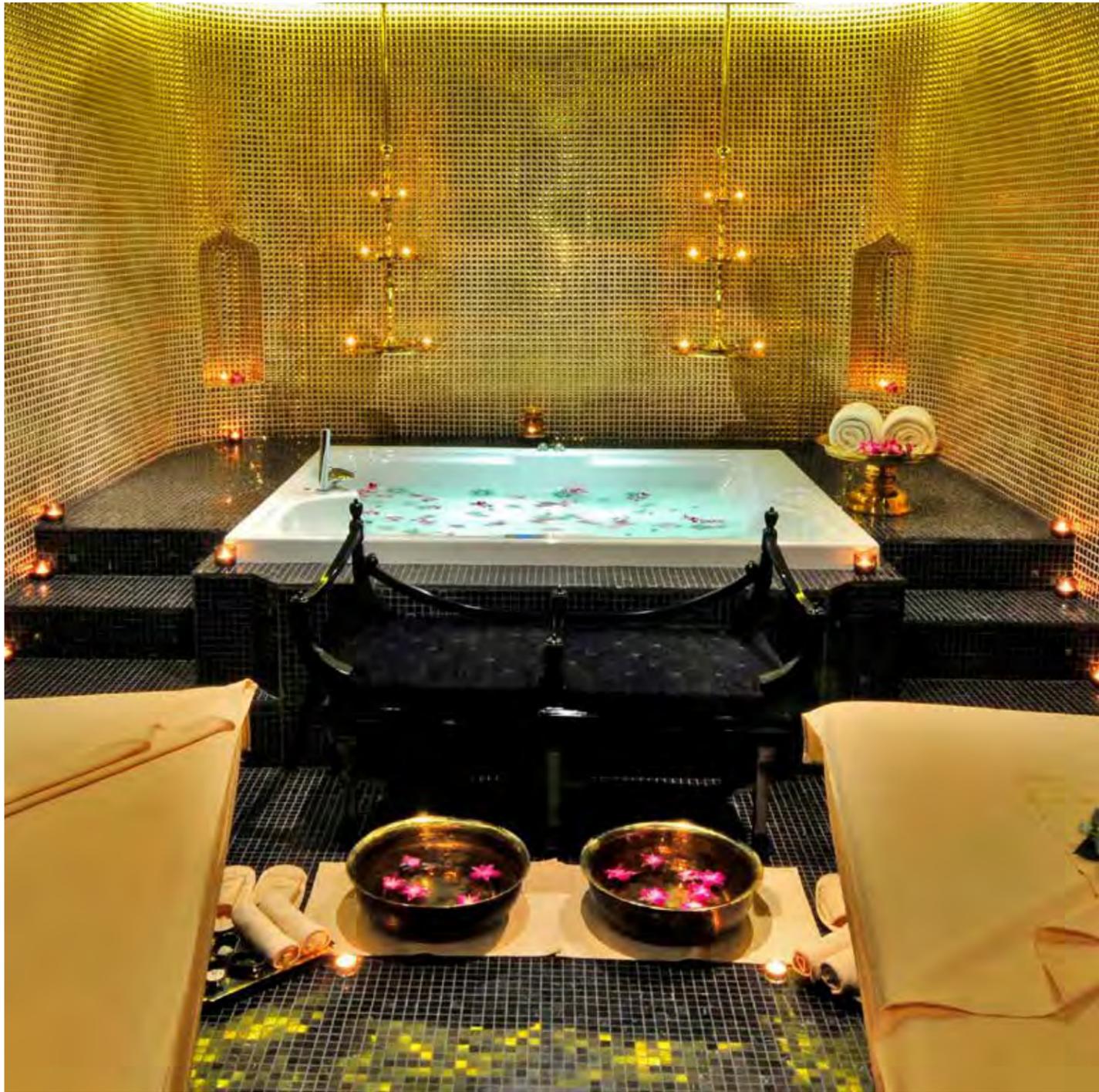


“Los artistas se han ocupado de comprometerse con el dolor humano. Sin embargo, pocos artistas se han ocupado de registrar (representar, interpretar, sentir, contar) el dolor de los no humanos. Lino Lago es uno de ellos. Se ha preguntado por un estado de cosas, un sistema, que se emplea en hacernos creer que una cosa no es lo que parece (que una matanza es una fiesta). Se ha comprometido con la búsqueda de sentido de unas realidades que nos competen porque estamos implicados en su proceso, y se ha empleado en desenmascarar nuestras perversas complicidades cotidianas, que son veladas, disfrazadas con eufemismos o, sencillamente, escondidas.” - Ruth Toledano, periodista y activista por los derechos de los animales.



“Sin título”, de 2015 Óleo sobre lienzo 240 x 190 cm

Museo de Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa (MAC). Avda. de Arteixo 171. A Coruña. De martes a sábado, 11.00 a 14.00 h y de 17.00 a 21.30h. www.mac.gasnaturalfenosa.com



Ritual The Organic Spa Luxury

Puro lujo asiático



Puro lujo asiático para el deleite del cuerpo, el rostro, la mente, el espíritu y el paladar.

¿Buscas el regalo perfecto? ¿Algo inolvidable? Hemos unido lo mejor de Tailandia, su belleza y su gastronomía, para crear un Ritual de Lujo que trasladará a un paraíso para los sentidos.

El Ritual The Organic Spa Luxury (2 1/2 h. de tratamientos de belleza y spa + cena en el restaurante Thai Garden 2112 – 450 € por pareja), está inspirado en la Luna de Miel Balinesa, y está diseñado para parejas que quieren disfrutar al unísono de una experiencia inolvidable, en la que os mimarán de pies a cabeza en el mejor spa urbano, para terminar el día cenando en el mejor restaurante Thai de España.

UN RITUAL PARA DOS PERSONAS

Un ritual de 2 horas y media de duración, al que no le falta el tradicional lavado de pies con sales de árbol de té, un baño sensual súper hidratante en un jacuzzi gigante lleno de pétalos de rosas y aromatizado con aceite orgánico de jazmín, un delicioso exfoliante corporal (café, té verde, jazmín o papa-

ya con cúrcuma), y un inolvidable masaje edificante relajante balinés para eliminar el estrés y liberar toda tensión. Un masaje en las manos mágicas de las mejores terapeutas de Tailandia, utilizando las técnicas curativas más preciadas de Asia, para terminar el viaje con una deliciosa cena romántica para dos en el mejor restaurante Thai de España, THAI GARDEN 2112 .

UN RITUAL INDIVIDUAL SIN CENA

Si prefieres un ritual individual y sin cena, podrás disfrutar del Ritual de Belleza Oriental (2 1/2 h. – 185 €), con lavado de pies con sales de árbol de té, exfoliante corporal (café, té verde, jazmín o papaya con cúrcuma), masaje corporal a elegir de 1 h., y Tratamiento Facial Clarificante de 1 h.

*Durante los meses de noviembre, diciembre y hasta el 6 de Enero, ambos packs incluyen un Estuche de Belleza de regalo, con productos orgánicos de la firma Yuthika, 100% orgánico, 100% Thai. ●

DIRECCIÓN

THE ORGANIC SPA
Calle Lagasca, 90
28006 Madrid
Tel. 91 577 56 70

WEB

www.theorganicspamadrid.com

HORARIO

Reservas: Lunes a Domingo de
11.00 a 22.00 H.

Tratamientos: Lunes a Domingo de
11.00 a 22.00 H.

www.instagram.com/theorganicspamadrid/

www.twitter.com/THEORGANICSPA_

www.facebook.com/panpuriorganicspa.es



LA FÓRMULA SECRETA PARA REVITALIZAR Y DARLE LUMINOSIDAD A TU PIEL ESTE OTOÑO

Vuelta a la rutina, los largos días de trabajos, la vuelta al mal tiempo... El otoño trae consigo belleza, pero también muchos cambios y estrés. Todo esto termina condicionando nuestro estilo de vida y afectando, en último lugar, al estado de nuestra piel. Ante esta situación, es importante seguir unos hábitos de vida saludable destinados a protegernos de peligros tanto internos como externos. Sumado a una buena alimentación y ejercicio físico, las Bebidas de Belleza aportan una dosis diaria de vitaminas y Macro-antioxidantes que contribuyen al buen funcionamiento del organismo, protegiendo y revitalizando la piel.

www.mybeautyandgo.com



CÓMO CUIDAR TU BARBA SEGÚN CLAUDIA DI PAOLO

Noviembre se ha convertido en el mes de la barba, primero porque está de moda y segundo por el movimiento internacional llamado #MOVEMBER. Contracción en inglés de Moustache y November, es un evento anual en el que los varones dejan crecer su barba durante todo el mes con la intención de concienciar sobre temas de salud masculina. Claudia Di Paolo, beauty Hunter y Directora de la Beauty House, Claudia di Paolo Shop, un referente en belleza y cosmética, te cuenta cómo cuidar la piel masculina y la barba en invierno.

www.claudiodipaoloshop.com



COFRES NAVIDAD DE WELEDA, EL REGALO MÁS NATURAL

Los tres cofres de la izquierda, de Espino Amarillo, Rosa Mosqueta y Granada, nos desvelan las nuevas Aguas Perfumadas, frescas, ligeras y femeninas para cada tipo de mujer, acompañadas por la Crema de Ducha de la línea correspondiente, formulada a base de suaves agentes limpiadores vegetales, que hidratan, cuidan y respetan el equilibrio natural de la piel.

El cofre más Premium del surtido contiene tres referencias de la recién lanzada Línea Corporal Revitalizante de Onagra: el Aceite Corporal, la Crema de Ducha y la Crema de Manos, con ingredientes activos de la más pura calidad que cuidan la piel madura y le ayudan a recuperar su elasticidad, tonicidad y firmeza, además de estimular los sentidos con el frescor del Cardamomo, el perfume floral y delicado de la Magnolia y el aroma suave y balsámico del Sándalo.

PVP Cofres Espino Amarillo, Rosa Mosqueta y Granada: 28,15 euros

PVP Cofre Onagra: 41,70 euros

www.welada.es



SOLUCIONES A LA CAÍDA DEL CABELLO EN OTOÑO

Hay que saber que cuando se cae el pelo, éste lleva "muerto" ya varias semanas. Lo mejor es intervenir lo antes posible, para no dejar que se instale y enquistado el problema, por ejemplo, con el tratamiento anti caída Scalpsync Aminexil 10*6ml de Biolage, que previene la rigidificación del colágeno, reforzando el anclaje del cabello en el cuero cabelludo.

www.eightandbob.com



SILEA+SHRAMMEK NAVIDAD

SILEA:

- Revitalising Tonic (29€) Loción revitalizante y regeneradora que tonifica y activa la piel tras el desmaquillado, favoreciendo la microcirculación. Principios activos: Pantenol, Fucus Vesiculosus y Gingko Biloba.
- Tp Anti-Aging Fluid (58€) Fluido reparador que suaviza las arrugas y líneas de expresión más pronunciadas. Un mini lifting diario para lucir una piel visiblemente más joven con karité, extracto de algas, urea o complejo de péptidos.

SCHRAMMEK

- Sensiderm Cleansing Solution (41€) Limpiador, tónico y desmaquillante de ojos 3 en 1, con tecnología micelar extremadamente suave con la piel.
- Time Control Mask (5 ampollas por 63€) Mascarilla facial reafirmante con efecto flash para antes de un evento importante
- Blemish Balm Honey (48€) Bálsamo calmante y cubriente para pieles irritadas y enrojecidas con poros dilatados e imperfecciones, ideal para dar un acabado perfecto a tu piel.
- Hydra Maximum Eye Fluid (55€) Elimina bolsas y ojeras atenuando las líneas de expresión

www.sileacosmetics.es/ www.schrammek.es



PROTEGE TU TABLET CON ESTILO

Silver Sanz, dentro de la división SilverHT, ha lanzado su nuevas y originales FUNDAS ESTAMPADAS ICE POP, TOKYO HIGH Y LONDON UNDERGROUND. PVP.19,99€
www.silversanz.com



LA NUEVA FUNDA CON TECLADO Y CABLE MICROUSB INCORPORADOS DE SILVERHT

Silver Sanz, dentro de la división SilverHT, ha lanzado su nueva y original FUNDA CON TECLADO Y CABLE MicroUSB incorporados. Esta funda universal, fabricada en piel ecológica, se presenta en color rojo convirtiéndose en el complemento con más estilo para tablets gracias a su diseño único. Moderna, funcional y con función de soporte, con ganchos de sujeción que no estropean el dispositivo.



www.silversanz.com



GLADIATOR PRESENTA LA MALETA DE CONRAD ROSET

Conrad Roset es el primer ilustrador elegido para el nuevo proyecto GladiatorTravelArt que mezcla viaje y arte. Dotada de 4 ruedas, con deslizamiento suave y silencioso incorpora cierre de seguridad TSA. Un trolley de cabina con características técnicas de calidad para convertirse en soporte de una obra de arte.
www.maletasgladiator.com



PORTAVELAS DE JAIME BERISTAIN

Jaime Beriostain pone luz a la navidad con sus propuestas de portavelas. PVP. 19€/ unidad
www.beriestain.com



"BULTACO VINTAGE", LA NUEVA COLECCIÓN DE BULTACO WATCHES

La nueva colección de Bultaco Watches, ha sido diseñada para proporcionar un elemento de distinción personal. Captura la esencia de tiempos pasados, pero que evoca aquellas sensaciones que hoy son tendencia. PVP.99€

www.store.bultaco.es



LISKA
Los nuevos relojes sport de Liska
www.liskajoyas.com



SONY PRESENTA LOS IMPRESCINDIBLES DE LA NUEVA COLECCIÓN OTOÑO-INVIerno

Cámaras que disparan fotos en la oscuridad, compactas como la RX100 IV con grabación en 4k que graban a muy baja velocidad y auriculares plegables y prácticos pero con un sonido vibrante para que vivas tus mejores momentos musicales. Todos estos productos y muchos son parte de la colección SONY para este otoño-invierno. No te pierdas toda la tecnología que triunfará estas navidades.

Televisor. PVP. 2.999€
www.sony.es



TUT TUT AMIGOS, LOS NUEVOS COMPAÑEROS DE LOS NIÑOS DURANTE ESTAS NAVIDADES

El bus del cole y Mi casa mágica, son algunos de los nuevos juguetes de la colección Tut Tut Amigos de VTech para niños y niñas en edad preescolar.

Mi casa mágica (PVP. 49,99€), es una gran casa con jardín llena de círculos mágicos. Nora es la duela de esta gran casa, habla y canta. **El bus del cole** (24,99€) es un divertido autobús amarillo conducido por el señor Goyo. Al colocarlo en su asiento, o a otro Tut Tut Amigo, el autobús comienza a andar y los faros se iluminan.

www.vtech.es



NAVIDADES MECÁNICAS CON LOS TUT TUT BÓLIDOS DE VTECH

RC Circuito de Coches (PVP 69,99€), es un gran circuito para jugar con los Tut Tut Bóldos y con Miki Vélóz, éste último ya incluido. Tiene dos largas pistas combinables, con una zona de boxes para poder parar en caso de posibles problemas mecánicos, una zona de aceleración, una rampa, etc.

El supergaraje (PVP 49,99€), es un enorme garaje multifunción con voz, sonidos y luces.

La Grúa Torre (PVP 29,99€), es una supergrúa para mover mercancías o vehículos gracias a su torno y la manivela ajustable.

www.vtech.es



EL NUEVO TABLET EDUCATIVO MULTIMEDIA DE VTECH

¿Después de la gran acogida de STORIO 2, el tablet infantil más vendido de Europa, VTech lanza Storio 3S, un dispositivo multimedia que contiene nuevas aplicaciones y un diseño innovador muy resistente con el que los más pequeños de la casa podrán interactuar y aprender a manejarse en el mundo tecnológico desde muy temprana edad con total seguridad. Storio 3S, disponible en dos colores, contiene 19 aplicaciones, algunas muy novedosas, como un estudio de arte para dibujar y colorear, una biblioteca de historias interactivas, aplicación para juegos con sensor de movimiento, un reproductor de música MP3, una cámara de fotos y vídeo con objetivo giratorio de 2MP con la que poder hacer fotos y retocarlas en el momento.

www.vtech.es PVP (89,99€)

JUGUETES EDUCATIVOS PARA TU BEBÉ

Móvil proyector estrellitas es un juguete 3 en 1: móvil, proyector y luz de cuna. PVP. 39,99 €

Osito gateos, es un suave oso de peluche que gatea y anima al bebé a moverse. PVP. 29,99€

Popi estrellitas es otro proyector musical en forma de peluche con temporizador y controlador de volumen, su función es calmar y dormir al bebé. PVP. 29,99€

www.vtech.es



ESTAS NAVIDADES LLEGA EL NUEVO RELOJ INTELIGENTE DE VTECH

Kidizoom Smart Watch Connect es la nueva versión del primer reloj de pulsera inteligente y multifunción para niños, con el que VTech revolucionó el mercado español.

Similar a los smartwatch tan de moda en los adultos, esta nueva versión mejorada del reloj, se convertirá en el gadget perfecto para regalar a los pequeños estas navidades. Disponible en seis colores: rosa, azul, verde, blanco, rojo y frambuesa; el divertido reloj multifunción con cámara de fotos y vídeo, cuenta con una pantalla táctil a color para poder manejarlo cómodamente.

PVP. 59,99€

www.vtech.es

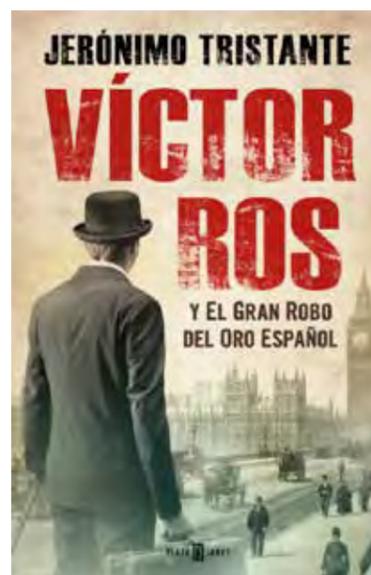
RITA APRENDE A HABLAR

Rita aprende a hablar, la muñeca interactiva que aprende a hablar, leer y cantar al mismo tiempo que el niño/a gracias a sus 3 libros de vocabulario que incluyen más de 70 palabras para descubrirlas juntos. Rita, habla, canta y repite todo lo que escucha a su alrededor y reconoce el biberón y el chupete al ritmo de divertidos efectos luminosos, frases, canciones y melodías.

Además, con sus 4 botones interactivos, los niños y niñas podrán darle cuidados a la muñeca, descubrir los libros, nuevas palabras y escuchar melodías que podrán reproducirse para facilitar el sueño a los más pequeños. PVP. 39,99€

www.vtech.es





VÍCTOR ROS CONTARÁ CON LA AYUDA DEL GRAN DETECTIVE DE TODOS LOS TIEMPOS: SHERLOCK HOLMES. Víctor Ros se ha tomado unas vacaciones des- pués de un caso que casi le cuesta la vida. Pero el crimen nunca cesa, y de nuevo, la Brigada Metropolitana de Madrid requiere sus servicios. El Ban- co de España ha sufrido un intento de robo, pero sólo era una maniobra de distracción mientras se cometía el auténtico delito: la sustracción de las dos terceras partes del tesoro nacional en lingos- tes de oro que se encontraban en otro banco de la capital.

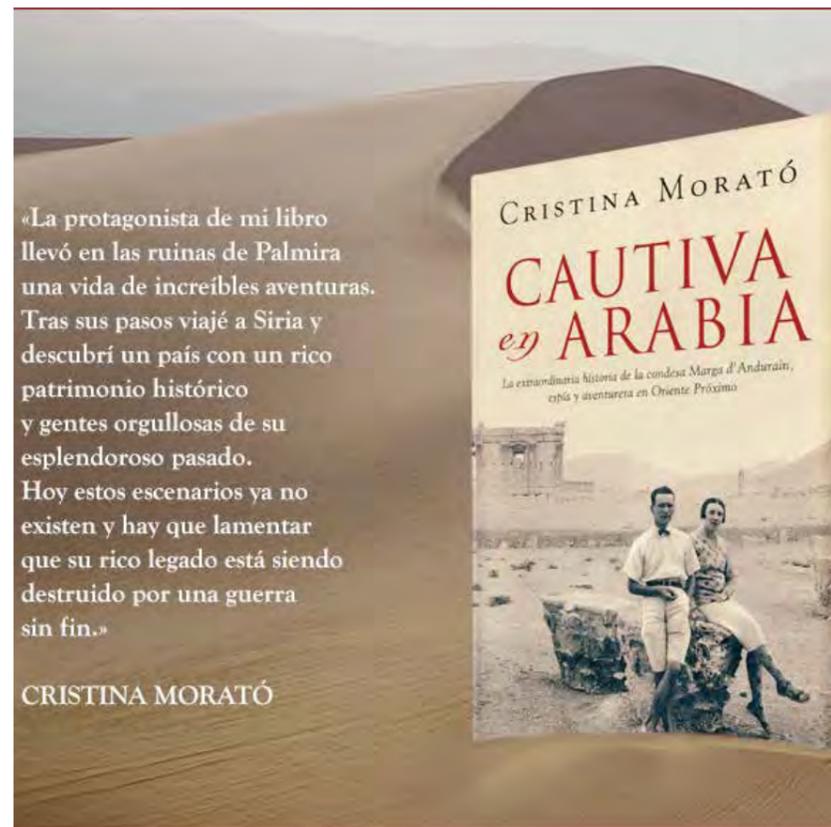
Ficha técnica
 Título: Víctor Ros y el gran robo del oro español
 Autor: Jerónimo Tristante
 Número de páginas: 379
 Editorial: Penguin Random House
 Precio: 18.90 €



VUELVE, EN ESTA SEGUNDA Y ESPERADA ENTREGA, EL DETECTIVE GALLEGO DE OJOS DE AGUA Una mañana, el cadáver de un marinero es arrastrado por la marea hasta la orilla. Si no tuviese las manos atadas a la espalda, Justo Castelo sería otro de los hijos del mar que encontró su tumba entre las aguas mientras ras faenaba. Pero el océano nunca ha necesitado amarras para matar. Sin testigos ni rastro de le embarcación del fallecido, el lacónico inspector Leo Caldas se sumergirá en el ambiente marinero del pueblo, tratando de esclarecer el crimen entre hombres y mujeres que se resisten a desvelar sus sospechas y que, cuando se decidan a hablar, apuntarán en una dirección demasiado insólita. Un asunto inoportuno para Caldas, que atraviesa días difíciles: Alba ha vuelto a dar señales de vida, el único hermano de su padre está gravemente enfermo y su colaboración en el programa de radio se está volviendo insoportable.

Ficha técnica
 Título: La playa de los ahogados
 Autor: Domingo Villar
 Editorial: Siruela
 Páginas: 448
 Precio: 19,90€

SE REEDITA CAUTIVA EN ARABIA, DE CRISTINA MORATÓ



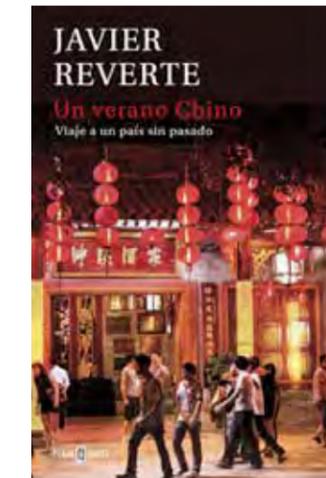
Como homenaje a la legendaria ciudad siria de Palmira, desde mayo ocupada por el Estado Islámico, que ha destruido la mayor parte de su conjunto arqueológico, llega a las librerías una edición especial del libro Cautiva en Arabia. Su autora, Cristina Morató, y Penguin Random House Grupo Editorial destinarán los beneficios de esta reedición a UNICEF Comité Español, para apoyar su trabajo con los niños refugiados sirios. El libro, publicado originalmente en 2009 y con siete ediciones hasta la fecha, cuenta la extraordinaria historia de la condesa Marga d'Andurain, espía y aventurera vasco-francesa. A finales de los años veinte compró el hotel Zenobia en Palmira, cuando aún era una polvorienta y remota aldea donde existía un pequeño destacamento de militares franceses. Hoy los escenarios que cautivaron a Marga d'Andurain ya no existen. Los islamistas ya han destruido los templos grecorromanos mejor conservados como el de Baal Shamin y el de Bel, el Arco de Triunfo, varias torres funerarias y la famosa escultura del León de Alat. El erudito arqueólogo y jefe de Antigüedades, Jaled Assad, quien asesoró a Morató en el proceso de documentación de su libro, fue brutalmente asesinado. El antiguo museo de Palmira es hoy una prisión. A la destrucción de este rico patrimonio se suma una terrible tragedia humanitaria conocida por todos: cuatro millones de desplazados, más de trescientos mil muertos y un país sumido en la pobreza.

«La protagonista de mi libro llevó en las ruinas de Palmira una vida de increíbles aventuras. Tras sus pasos viajé a Siria y descubrí un país con un rico patrimonio histórico y gentes orgullosas de su esplendoroso pasado. Hoy estos escenarios ya no existen y hay que lamentar que su rico legado está siendo destruido por una guerra sin fin.»

CRISTINA MORATÓ



LA HISTORIA DE CHAMARTÍN, EN DE FOTOS Chamartín, álbum de fotos ofrece una sorprendente muestra de cerca de 400 fotografías y documentos que recogen diferentes momentos de la historia del distrito de Chamartín. Desde las más antiguas de su núcleo original, hasta las más actuales, pasando por una indispensable colección que abarca los dos últimos tercios del siglo XX. La acompañan textos explicativos, además de un interesante recorrido por los episodios más significativos que permiten conocer de forma clara y concisa la evolución de Chamartín desde que surge como pequeña villa. Con Chamartín, álbum de fotos se pretende reconstruir la historia cercana del distrito a través de la evocación visual de las fotografías, la mayoría inéditas, que se presentan en diferentes series, en blanco y negro y en color, y en un atractivo capítulo titulado Ayer y Hoy que, por medio de la comparación de dos fotografías tomadas en el mismo lugar y diferente momento, nos permite descubrir los cambios experimentados en el distrito. Desde la ventana del siglo XXI, que impone una visión más distanciada, los autores del libro les invitan a que se asomen y sueñen con este álbum fotográfico de la memoria de un distrito repleto de historias.



JAVIER REVERTE HACE LITERATURA AL ANDAR En este nuevo libro viajero, Javier Reverte re- corre la China de nuestros días de este a oeste, de norte a sur y de oeste a este, en un largo periplo que inicia en Pekín y concluye en Shanghai. El autor, «mochilero por gusto», utiliza trenes, autobuses, aviones y barcos, en un viaje en el que se asoma, entre otros lugares, al Tíbet, al nacimiento, el curso y la desembocadura del río Yangtsé, y a la aldea donde nació Mao Tsé Tung. Como de costumbre, Reverte se adentra en páginas de la historia del país cuando éstas le parecen emocionantes o interesantes. Y su particular mirada serena, terna y perpleja, y en este caso cargada de un gran sentido del humor, impregna constantemente las páginas de este relato. La China de hoy constituye el paisaje de Un verano chino: un retrato certero, en ocasiones duro, de un país complejo cuyo futuro no es fácil de prever y cuyo pasado ha sido destruido casi en su totalidad. Se trata además de un libro cargado de sentido del humor que hará reír a carcajadas en más de una ocasión.

Ficha técnica
 Título: Un verano chino
 Viaje a un país sin pasado
 Autor: Javier Reverte
 Editorial: Penguin Random House
 Número de páginas: 256
 Precio: 20.90 €



EL RELATO DE UNO DE LOS GRANDES ESCRITORES NATURALISTAS POR LAS TIERRAS DEL SUR DE ARGENTINA Días de ocio en la Patagonia narra la estancia feliz de este exquisito autor en tierras patagónicas. En 1871 Hudson se adentra en la provincia de Río Negro donde permanece varios meses. Su viaje se convierte en una excusa para reflexionar sobre la experiencia de la contemplación como vía para explorar las regiones sensibles del alma. A medio camino entre el relato de viajes, el ensayo y el diario de un naturalista, este relato es un testimonio único sobre la vida de los colonos y gauchos a finales del XIX, así como de la paulatina desaparición de las poblaciones indígenas. Pero no fue esto lo que atrajo al escritor a estas remotas tierras del sur argentino, sino su pasión por la ornitología. De allí las minuciosas descripciones de fauna y aves que aparecen en el libro: su canto, sus costumbres, su aleteo... son tan vívidos que la música de trigueros, ruiseñores patagónicos, pinzones y petirrojos arropan la lectura como en una sinfonía de Messiaen.

Ficha técnica
 Título: Días de ocio en la Patagonia
 Autor: William H. Hudson
 Editorial: La línea del horizonte
 Páginas: 240
 Precio: 19.00€

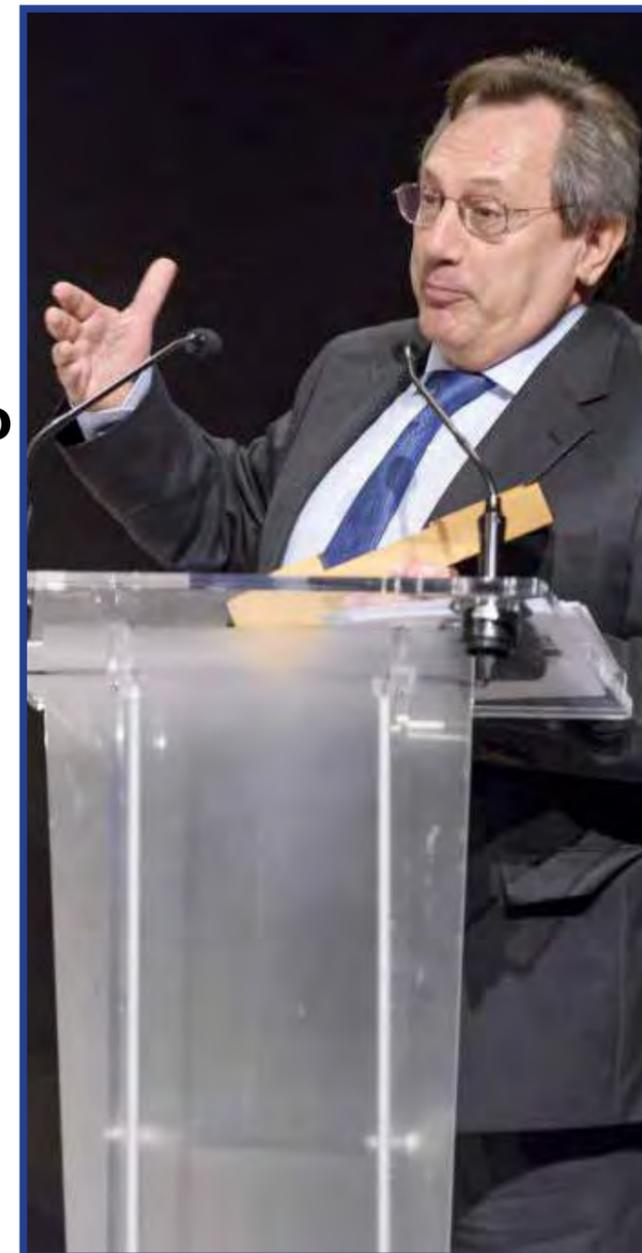


TRAS SU PASO POR EL ÚLTIMO FESTIVAL DE SUNDANCE, Y DESPUÉS DE SU EXITOSA ANDADURA EN LA TAQUILLA NORTEAMERICANA, DONDE ALCANZÓ EL N. 1 EN LA TAQUILLA DEL BOX OFFICE, EL PRÓXIMO 11 DE DICIEMBRE, SE ESTRENARÁ LA ADAPTACIÓN DEL ACLAMADO "BEST SELLER" INTERNACIONAL DE BILL BRYSON, BASADO EN SU EXTRAORDINARIA PERIPECIA AL RECORRER A PIE EL CAMINO MÁS LARGO DEL MUNDO, CONOCIDO COMO EL SENDERO DE LOS APALACHES.

UN PASEO POR EL BOSQUE

Tras pasar dos décadas en Inglaterra, Bill Bryson (Robert Redford) regresa a los Estados Unidos con el fin de emprender la gran aventura de su vida: escalar el sendero de los Apalaches y sus más de 3.500 kilómetros de longitud, atravesando algunos de los paisajes más indescriptiblemente bellos del continente. Aunque para ello tenga que alejarse de su familia y de Catherine (Emma Thompson), su esposa. En este viaje contará con la ayuda de su viejo amigo Ste-

phen Katz (Nick Nolte), quien después de toda una vida confiando en su ingenio para escabullirse de sus deudas, es el único loco dispuesto a acompañarle en su espectacular viaje. El problema es que los dos tienen una definición muy distinta de la palabra "aventura"... En esta deliciosa comedia dirigida por Ken Kwapis (Una aventura extraordinaria, Qué les pasa a los hombres), dos amigos descubrirán que la auténtica diversión empieza cuando desafías tus límites.



PICOT entrega sus galardones 2015 en el Marriot Auditorium de Madrid

topVIAJES, mejor revista on line de turismo

La primera edición de los premios PICOT otorgó el galardón de mejor revista de turismo on line a topVIAJES, en una ceremonia que reunió a 1.200 invitados relacionados con el periodismo y el turismo.

Los otros galardonados, en las distintas categorías fueron: Gente Viajera, de Onda Cero, mejor programa de viajes de radio; La Luna de Metrópoli, mejor sección de viajes en soporte no turístico; TVE, mejor programación de viajes en televisión; "Un país para comérselo", de TVE, mejor soporte de promoción turística a través de la gastronomía; OchoLeguas.com, mejor portal de viajes; Condé Nast Traveller UK, mejor soporte extranjero de información turística y de viajes; Guías Viajar, mejor blog de viajes; Grupo Hosteltur, mejor soporte de información del sector turístico; Viajes National Geographic, mejor revista de viajes; el suplemento de viajes El Viajero de El País, mejor suplemento de viajes de la prensa generalista; y Joaquín Molina, fundador de Hosteltur, como Premio Especial a la trayectoria, profesional.

Objetividad, independencia y transparencia son los tres pilares de la filosofía de trabajo que ha seguido siempre el Grupo RV EDIPRESS, agencia especializada en Comunicación de Turismo, Ocio y Gastronomía del país, y que quiso aplicar a un reconocimiento excepcional a la labor de los profesionales que luchan para ofrecer un trabajo de calidad y rigor a la sociedad. El germen de los Premios Internacionales de la Comunicación Turística que, tres años y mucho trabajo

después, se materializaron con una gran gala.

Los mayores premios de la Comunicación Turística organizados nunca en España y Europa contaron con galardones para todos los soportes y tipologías de medios de comunicación, un total de 12, que reconocieron a medios off y online, radios y televisiones, generalistas y especializados, incluyendo el sector de los bloggers de viajes, un área con una influencia creciente en la comunicación de destinos y tendencias viajeras.

Con 36 finalistas, 12 categorías y un mismo sueño: recoger uno de los codiciados premios PICOT. En una gala espectacular, que concentró el pasado viernes 20 de noviembre en Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center al conjunto de los sectores del Turismo y la Comunicación, se entregaron las preciadas estatuillas que agradecen y reconocen la excelencia profesional en la Comunicación Turística. Alrededor de 1.200 personas fueron protagonistas de una noche mágica marcada por las sorpresas. Una noche que quedará para la historia.

El camino hasta los ganadores ha sido largo: en un año y medio se han analizado más de 1.500 medios y soportes, se han seleccionado los candidatos y se han establecido las 12 categorías. También se diseñó un jurado de excepción, integrado por algunos de los más prestigiosos y reputados profesionales de la Comunicación y el Turismo, que en sucesivas votaciones definieron un total de 36 finalistas y 12 ganadores: los primeros galardonados de PICOT.





TURKISH AIRLINES TE INVITA A CONOCER ESTAMBUL EN SU NUEVO VÍDEO

Con el fin de promocionar la ciudad de Estambul, que la aerolínea representa orgullosamente en todo el mundo; Turkish Airlines ha colaborado con un talento de fama mundial para mostrar la ciudad de la mejor forma, presentando uno de los mejores videos promocionales de Estambul. Este recoge los aspectos históricos, culturales y sociales de Estambul; siendo cada uno de ellos distintos entre sí, pero creando un conjunto único cuando se unen, en un vídeo promocional que tiene como objetivo presentar la ciudad a la audiencia global. Para ver el vídeo: www.youtube.com/watch?v=7A1q7v4btbk



PLANES DE REPENTE

Iberia acaba de lanzar una original campaña de publicidad, "Planes de repente", con el objetivo de aumentar el conocimiento de Iberia Plus, el programa de fidelización para viajeros frecuentes de Iberia, y el gran número de opciones de ocio que ofrece. Si el cliente Iberia Plus tiene Avios, la moneda del programa de fidelización, puede organizar de repente un plan. La campaña está reforzada asimismo por varias acciones promocionales online y offline que empezarán más adelante, también orientadas a dar a conocer la diversidad de planes de ocio que permite en canje de Avios y que se centralizan en el microsite www.planesderepente.com



SE INAUGURA LA PRIMERA CONEXIÓN ÁREA ENTRE LOS PAÍSES NÓRDICOS Y PUERTO RICO

El primer vuelo de la línea aérea Norwegian Air Shuttle, proveniente de Oslo ha aterrizado en suelo puertorriqueño. Esto supone el inicio de cuatro nuevas rutas sin escala entre Europa y Puerto Rico: de San Juan a Londres (con dos frecuencias semanales); Oslo, Estocolmo, y Copenhague. Estos nuevos vuelos directos se suman a las rutas ya existentes que unen Puerto Rico con Madrid y con Frankfurt a través de Air Europa y Cónдор. www.norwegian.com



QATAR AIRWAYS LANZA UNA INCREÍBLE PROMOCIÓN PARA CELEBRAR SUS 10 AÑOS EN ESPAÑA

Qatar Airways celebra su décimo aniversario en España con una fantástica promoción que permitirá a los pasajeros españoles viajar a 12 de los destinos más demandados de su red global desde sólo 405 euros, hasta junio de 2016. Gracias a esta promoción de Qatar Airways, los viajeros españoles contarán con una oportunidad única de conocer algunas de las ciudades más interesantes del mundo como Sídney, Kuala Lumpur o Bangkok. www.qatarairways.es



25% DE DESCUENTO PARA GRUPOS EN IBERIA JOVEN

Iberia Joven, el portal de Iberia dirigido a los estudiantes y jóvenes menores de 30 años, ha lanzado una oferta especial para las reservas de grupos de más de cinco personas: 25 por ciento de descuento en las reservas de billetes de avión a más de 100 destinos de su red. Ámsterdam, Bruselas, Hamburgo, Nápoles, Chicago, Bogotá, México, Montevideo, Casablanca... Además, Iberia ofrece otras ventajas a los jóvenes que estudian o realizan prácticas en el extranjero, como una maleta de 23 kg. adicional, o cambio gratuito en el trayecto de vuelta. www.joven.iberia.com



PORT ADRIANO, EL MEJOR PUERTO PARA INVERNAR

Port Adriano, el puerto deportivo más innovador del Mediterráneo, se prepara para recibir al invierno y ofrece a sus clientes un amplio abanico de servicios para aquellos que aprovechen estos meses para invernar sus embarcaciones y ponerlas a punto para la próxima temporada. El puerto de Starck dispone de una gran nave industrial en el polígono de Son Bugadellas, en Santa Ponsa, muy cerca del puerto, donde ofrece servicios de invernación de naves. una ruta de estas características. www.portadriano.com



DISFRUTAR DE NORUEGA EN INVIERNO CON HURTIGRUTEN

Invierno es probablemente el momento más singular para explorar la naturaleza y gozar de un ambiente típicamente noruego tanto a bordo del barco como en tierra. Todo el paisaje se cubre de un manto único de nieve y en las noches sin nubes se sucede el fenómeno natural de la Aurora Boreal, el castillo de fuegos más misterioso del firmamento que ilumina las largas noches del ártico. En este itinerario completo, desde Bergen a Kirkenes, ida y vuelta, en lo que se conoce como el "viaje por mar más bello del mundo", el huésped de Hurtigruten no tendrá tiempo para aburrirse con las excursiones opcionales. www.hurtigrutenspain.com

NORWEGIAN CRUISE LINE ANUNCIA A PITBULL COMO EL PADRINO DEL NORWEGIAN ESCAPE



El pasado, lunes 9 de noviembre, Armando Christian Perez más conocido como Pitbull, fue el padrino de honor y el artista principal en la ceremonia de bautizo que se celebró en el puerto de Miami. El Norwegian Escape es el barco más grande hasta ahora con puerto base durante todo el año en Miami, y ofrecerá un gran número de innovadoras opciones gastronómicas y de entretenimiento. Es una larga tradición en el mundo marítimo nombrar a un padrino por cada nuevo barco que sale a la mar. Este honor que data de los años 1800, se otorga a un individuo que oficialmente da nombre y bautiza al nuevo barco, manteniendo este importante rol durante la vida del barco. www.es.ncl.eu





LA ACTRIZ BRITÁNICA DE 007, NAOMIE HARRIS, PRESENTÓ EL NUEVO RANGE ROVER EVOQUE CONVERTIBLE EN EL ESTRENO DE LA PELÍCULA 'SPECTRE' EN ESTADOS UNIDOS

www.landrover.es

Land Rover ha desvelado su primer SUV Compacto Premium Convertible a lo largo de la emblemática costa de Los Ángeles en Santa Mónica, CA. La actriz de SPECTRE, Naomie Harris, fue una de las primeras en conocer al último miembro de la familia Range Rover, cuando fue desvelado por primera vez justo antes del Salón del automóvil de Los Ángeles.

Tras el reciente lanzamiento mundial de SPECTRE, la 24ª aventura de James Bond, que presenta vehículos producidos por la división Jaguar Land Rover Special

Operations, Naomie Harris se unió a la marca para ser una de las primeras en conocer el nuevo modelo de la marca.

Conjugando el lujo con un elegante diseño convertible de cuatro plazas, un versátil almacenaje y una capacidad sin precedentes, tanto dentro como fuera de la carretera, el nuevo Range Rover Evoque Convertible combina el audaz diseño y el refinamiento del Range Rover Evoque con un sofisticado techo plegable, para crear el SUV Compacto Premium Convertible perfecto para cualquier estación del año.

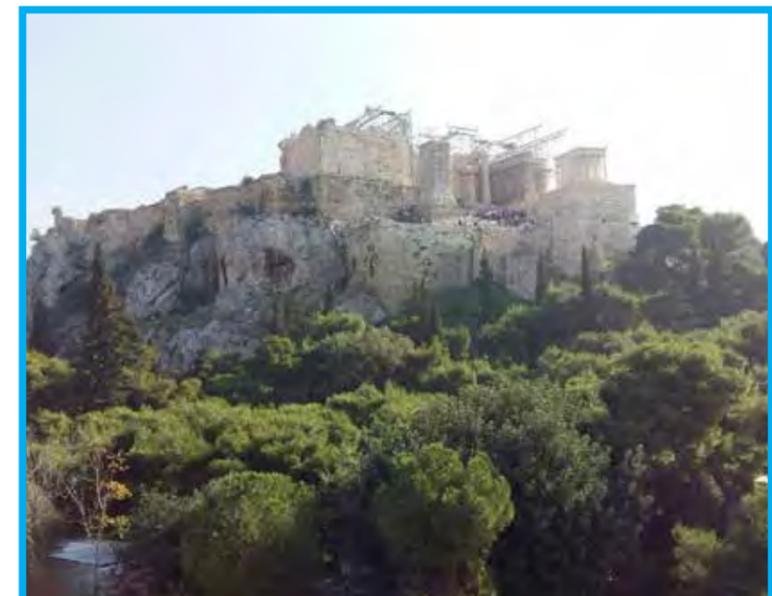
Harris, quien en su papel de Money-penny ha compartido escena con los Land Rover, incluyendo el icónico Defender de SKYFALL y más recientemente el Discovery Sport en SPECTRE, comentó: "Me quedé tan impresionada con el diseño del vehículo, no se parecía a nada que hubiera visto antes en la carretera, ¡es tan elegante! Me encanta el hecho de que sea tan cómodo de conducir por la autopista de 'Pacific Coast' de Los Ángeles como por las carreteras de la campiña británica".



Beatriz Nebrera ha disfrutado junto a su hermano 3 noches en el New Hotel de Atenas - Grecia

Gracias a topVIAJES he podido conocer junto a mi hermano una encantadora Atenas. El hotel nos ha gustado muchísimo y la gente que nos atendió puso todo de su parte para que nuestra estancia fuera genial, no podemos poner ninguna pega de él, es un hotel muy bonito, con las habitaciones amplias, muy bien decoradas, un desayuno delicioso, y bastante céntrico,

hemos podido recorrer la ciudad paseando tranquilamente sin necesidad de ningún transporte. Es una ciudad a la que volvería, además de todo lo que se puede visitar, hay muy buen ambiente a todas horas por las calles. Agradecemos este premio a vuestra revista. Seguir dando alegrías a la gente que os lee.



Viajar es un placer y nadie quiere una aventura que vaya más allá de una pérdida de maleta

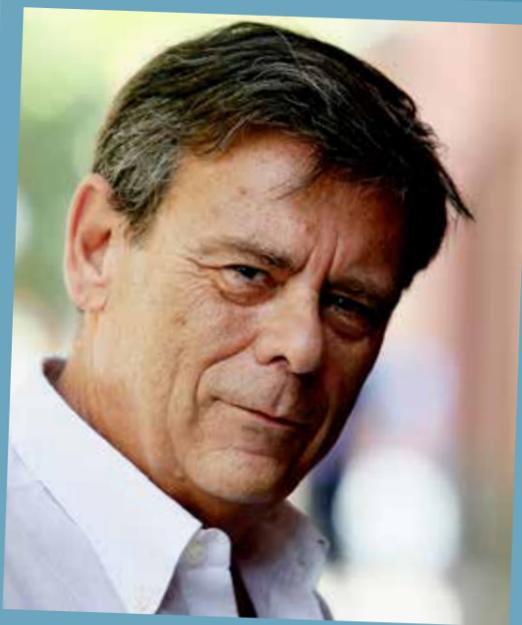
¿ A DÓNDE VIAJAR?

Diciembre es un mes viajero, por placer o por sentimentalismo. Comienza con un par de días festivos casi consecutivos y acaba con la Navidad, el momento de regresar al encuentro con la familia. Y en ambas ocasiones se precisa del viaje, sea para el esparcimiento o para brindar por el nuevo año o discutir con los parientes, que de todo hay. Mientras el puente –o acueducto, según los años- de principios de mes es una especie de vacaciones de invierno a las que no quieren renunciar quienes trabajan, las festividades navideñas son un destino obligado, y sin excusas. Pero el puente de la Constitución se ha complicado este año, por razones conocidas. Así pues, dicen las agencias y los tour-operadores que muchos viajes se han convertido en preocupantes, y quienes pensaban en París o Bélgica, que eran muchos, se han echado para atrás. Algo similar ha ocurrido con Egipto, por las mismas razones, y otros han preferido eludir las sendas de los refugiados en el oriente europeo y Centroeuropa, además de lejanías más exclusivas, como Malí, Senegal u otras.

Viajar es un placer, y su objetivo es disfrutar y aprender. Pero nadie quiere una aventura que vaya más allá de una pérdida de maleta o una indigestión por sobrepasarse con la comida local. Por desgracia, el mundo convulso de estos días propone una aventura arriesgada que nadie quiere correr. Así, ¿a dónde viajar? Esta es la pregunta de muchos españoles que ya habían reservado sus destinos y los cambiaron tras los atentados de París o no están seguros de que les apetezca ir adonde la inseguridad, o el miedo, son aperitivos que no se desean degustar.

Tous sommes Paris, es verdad, pero no todos quieren viajar en estos días a "nuestra" ciudad. Tal vez ello favorezca el turismo interior, los beneficios hosteleros españoles y la economía española. En todo caso una sensación agrídulce, por la causa que la origina.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



mercado Golden ibérico

España y Portugal Multinacionales, Multilatinas y Multibéricas

Novo Banco-TAP-BPI Españoles, chinos y angoleños piden su mano

Entrevista Francisco Ribeiro de Menezes, Embajador de Portugal en España

Sociedad Mercado de la Saudade en España

Turismo O Melhor Ano de Sempre em Portugal

La primera globalización España y Portugal en el mundo (1581-1688)

Isabel dos Santos

África Hoy

TODAS LAS CLAVES PARA INVERTIR EN EL CONTINENTE AFRICANO

DE PRÓXIMA APARICIÓN LA GUÍA DE EMPRESAS Y NEGOCIOS IBERICOS E IBEROAMERICANOS

ACTIVIDADES DE ESPAÑOLES Y LUSOS: CHP, CCILE, CEGEP, FUNDACIÓN LUSO-ESPAÑOLA, CASA DE ESPAÑA Y FORUM DOS PORTUGUESES

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

Golden
SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros

Golden30

LUJOS DE ESPAÑA

LA ENSEÑANZA DEL LUJO SE PONE DE MODA

EL LUJO FRANCÉS EN ESPAÑA

TENDENCIAS MODA, VIAJES, VINOS, PLAYAS...

EL TURISMO ES LA CLAVE DEL PEGUE ESPAÑOL

¿CÓMO SUPERAR LA CRISIS Y CRECER?

INSTITUCIONES, EMPRESAS Y NEGOCIOS QUE VENDEN MARCA ESPAÑA

LOS VERANOS DE MARBELLA, PALMA E IBIZA

ESPECIAL BANCA PRIVADA

DÓNDE INVIERTEN SU DINERO LAS GRANDES

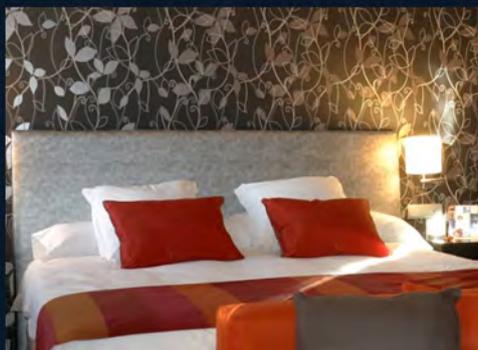
Theresa Bernabé

Presidenta de TheLuxuryTV con sede en Marbella

"Ayudamos a hacer realidad los sueños"

precio 6 euros

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
(Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara)
® Transferencia a Ibercaja N° 2085 8092 01 03 302014 57
® A través de la página web: www.goldenspain.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

a menos de dos horas de Madrid aguas termales, edificios históricos y el mejor ambiente para relajarse y disfrutar

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com