

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VII N° 67 mayo 2016

KUNMING
LA ETERNA PRIMAVERA

VIENA/SALZBURGO
EL ARTE DE VIVIR

VITORIA
CAPITAL DEL AJEDREZ

.SORTEO.
COMIDA EN NINOT CUIINA BARCELONA

SUIZA (LAGO LEMÁN)
EL VIAJE DE LORD BYRON

DELICIAS GASTRONÓMICAS DE TAILANDIA

Desde 2470 euros - 9 noches



Descubre los secretos de la cocina Tailandesa, una de las más conocidas y populares del mundo. Te llevaremos a sus orígenes, y probaras algunas de las mejores recetas del planeta

www.kikahle.travel



top VIAJES

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
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Gabriel Carreño Pérez, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Agustina Schifflbein, Isabel Diz García, María Ortega, Alejandro Ruiz, 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

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
SUIZA. MARÍA ORTEGA

Entre las leyendas de dioses y héroes helenos el sarcástico guía ateniense mezcla opiniones sobre la sociedad actual y el retorno de monumentos de hace 2.500 años expoliados por los ingleses

VISADO DE ENTRADA

Atenas hoy

Una mezcla rara entre el físico de Andrés Aberasturi, la estética de Indiana Jones y la cadencia y el tono del habla del recordado contador de chistes Eugenio, el guía que nos muestra los monumentos más interesantes de Atenas hace gala de la ironía y el sarcasmo que caracteriza a los griegos, mediterráneos ellos como los primeros, como ningún otro. Constantinos, que así se llama el filosófico conductor de turistas por entre las piedras de la Acrópolis, ironiza en un perfecto castellano con la previsible devolución al patrimonio griego de los monumentos enteros que fueron expoliados en el siglo XIX por los súbditos de su Graciosa Majestad. Los descendientes de estos avezados piratas del Imperio Británico, que se llevaron a la capital colonial edificios enteros –“pertenecientes no ya a Grecia, sino a la Humanidad”, argumenta el apasionado guía–, restaurarán las reliquias robadas pertenecientes a la época del nacimiento de la democracia “cuando el Peñón vuelva a ser español”, dice con una indisimulada, amplia y estoica sonrisa socarrona el escéptico descendiente indirecto de Aristóteles o Platón.

En su charla, tintada de reivindicaciones internacionales –no pueden faltar referencias a la ‘querida’ Angela Merkel– y sociales –habla del paro, los sueldos de miseria, los recortes económicos y la desaparición de la clase media: “Ahora hay unos pocos que tienen mucho y todos los demás, que no tenemos nada”– sin dejar de comparar continuamente la sociedad actual con la que se movía por el ágora o acudía a los juegos panatinaikos u olímpicos hace 2.500 años, saliendo vencedora –a sus ojos–, la de entonces.

Así, entre las historias y leyendas de dioses y héroes helenos se mezclan opiniones sobre la sociedad ateniense actual –y la griega por extensión–, esa que Petros Márkaris muestra sin tapujos en su tetralogía de novela negra sobre la crisis –Con el agua al cuello; Liquidación final, Pan, educación, libertad y Hasta aquí hemos llegado– en la que las investigaciones del comisario Jaritos para descubrir al asesino de turno se entrecruzan con la sustanciosa visión que hace del día a día de su familia, amigos y conciudadanos.

Asomarte a la plaza de Syntagma –de la Constitución– para asistir al anacrónico y casi jocoso cambio de la guardia ante el monumento al soldado desconocido, situado a los pies del grandioso edificio del Parlamento heleno, te remite a las imágenes mostradas de forma repetitiva por los informativos de televisión no hace mucho tiempo atrás, los mismos –sus descendientes– que en idéntico escenario –la Plateia Syntagmatos, nombre oficial de la popular Sytagma– se dieron cita para acabar con una monarquía impuesta por la dominante Alemania.

Los atenienses dieron la patada a Oton I de Wittelsbach y en 1862 le devolvieron a Baviera. Hoy sueñan con recuperar el original Ercoteón que está en Londres y la dignidad que les quieren usurpar desde Bruselas vía Berlín.



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

MAYO 2016 / topVIAJES / 3



34 EL ARTE DE VIVIR
Dos ciudades importantes de uno de los países europeos Austria. VIENA y SALZBURGO.

62 JUGAR AL AJEDREZ
Una buena partida de ajedrez en el Gran Hotel Lakua, la visita a una de las ciudades mejor urbanizadas y la exploración del sorprendente Valle Salado de Añana



08 LA CIUDAD DE LA ETERNA PRIMAVERA

"La ciudad de la eterna primavera" no es solo un eslogan. KUNMING tiene uno de los climas más benignos de China, caracterizado por inviernos cortos y no muy fríos, bastante soleados, y veranos templados

Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL "Atenas hoy"

06 SORTEO
Una comida o cena en el restaurante Ninot Cuina en Barcelona para dos personas con menú degustación

86 MÁS DESTINOS
· Suiza
· La Cordillera Blanca
· Berlín

130 HOTELES
· Grand Hyatt San Francisco
· Hotel Palace Madrid
· Noticias hoteles

140 GASTRONOMÍA
· La Capilla de la Bolsa
· Gaudium
· Noticias

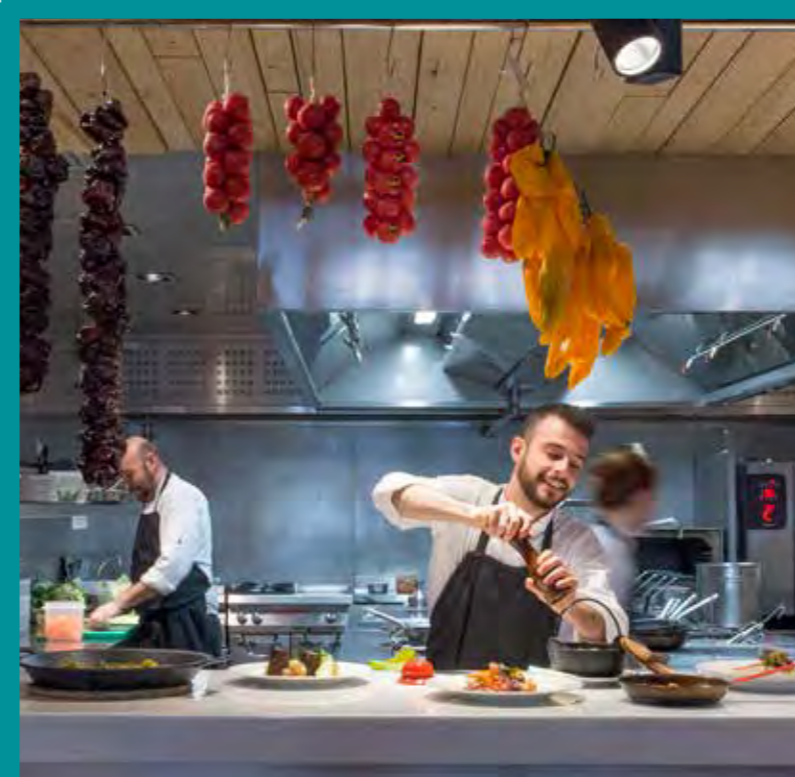
152 ENOLOGÍA
· Izadi
· Calvario
· Marker's Mark
· Noticias

158 BAZAR
· Belleza
· Bazar

162 VARIOS
· Libros
· Entrevista a Antonio G. Rufo
· Festival Sinsal

· Teatro Cazando estrellas fugaces
· Sorteo Ganador
· Formentera
· Hoteles NH
· Aerolíneas

184 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO
"Mayo y el desdén"



EL NINOT
CUINA

top VIAJES

TE INVITAN A

Una comida o cena en el restaurante el NINOT CUINA en Barcelona con menú degustación para dos personas*

www.encompaniadelobos.com

* Tendrá validez hasta el 31 de diciembre de 2017. Excluido en las fechas de alta temporada: navidad, verano y semana santa y sujeto a disponibilidad

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una comida o cena en el restaurante NINOT CUINA. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 4 de junio de 2016. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

> DESTINO

KUNMING

LA CIUDAD DE LA ETERNA PRIMAVERA

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

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



Puerta del Gallo de Jade. Al fondo, la del Caballo Dorado.

“La ciudad de la eterna primavera” no es solo un eslogan. Kunming tiene uno de los climas más benignos de China, caracterizado por inviernos cortos y no muy fríos, bastante soleados, y veranos templados

Cada vez es más frecuente hacer escala en alguna ciudad china cuando se realiza un viaje por Extremo Oriente. Hasta hace poco, la única alternativa era pasar las horas de tránsito (a veces demasiadas) en el aeropuerto, pero ahora el gobierno chino no exige visado para una quincena de ciudades si la estancia no supera los tres días. Así, lugares que antes quedaban fuera de los circuitos turísticos más habituales pueden ser visitados durante 72 horas siempre que se tenga un billete de avión reservado a un tercer país. En este grupo se encuentra Kunming, capital de la provincia de Yunnan.

DE LOS CLIMAS MÁS BENIGNOS DE CHINA

En todos los folletos Kunming aparece citada como “La ciudad de la eterna primavera”. Y lo que podría ser solo un eslogan más, en este caso es una realidad. Situado a 1.890 metros sobre el nivel del mar, tiene uno de los climas más benignos de China, caracterizado por inviernos cortos y no muy fríos, bastante soleados, y veranos templados. La temperatura mínima nunca baja de los 2°C ó 3°C sobre cero y la máxima está en torno a los 24°C, con 2.200 horas de sol al año. Por todo ello no es de extrañar que la ciudad fuese elegida en 2003



como una de las 10 mejores de todo el mundo para pasar el verano. Consecuentemente, en 2007 recibió la visita de 800.000 turistas extranjeros y más de 24 millones de turistas nacionales. Gran desproporción entre turistas chinos y foráneos que se mantienen más o menos en el mismo nivel en toda China, donde el desarrollo del turismo nacional es más que sorprendente.

Este clima tan benigno hace que durante todo el año en los jardines y parques de la ciudad haya flores, y en sus calles turistas ha-

ciéndose selfies. Pero Kunming tiene una historia de más de 2.400 años gracias a su privilegiada situación geográfica, nudo de comunicaciones entre China y los cercanos países del Sudeste Asiático como Vietnam, Birmania y Laos. Hasta hace muy poco tiempo, de aquí partían las caravanas de caballos que iban al Tíbet, Nepal y la India.

UNA CIUDAD APACIBLE

Con todo, Kunming con sus poco más de 3 millones de habitantes en el centro urbano (5 en todo el



El Parque Dagan es uno de los más interesantes de Kunming. Allí se dan cita turistas nacionales y extranjeros con ciudadanos locales que van a pasar un rato tranquilo entre la naturaleza y edificaciones históricas. En un pequeño pabellón, cercano al embarcadero, un hombre ensaya melodías en un violín occidental.

Kunming es, ante todo, una ciudad verde, con muchos parques de exuberante vegetación. Por todas partes se pueden descubrir rincones alejados del tráfico y el bullicio de una ciudad de 5 millones de habitantes.

> DESTINO KUNMING

El mar está a casi mil kilómetros, pero en el Parque Daguan hay centenares de gaviotas.





Pata negra

China hace siglos que produce y consume jamones tipo serrano de calidad aceptable incluso para un español. En Xuanwi, Yunnan curan el "houtui", literalmente "pierna de fuego", que es como se llama el jamón en chino. Lo de "fuego" es por la forma, que les recuerda a una antorcha.

Estos jamones proceden de un cerdo de raza "wumeng", muy diferente al inefable ibérico, pero también de pata negra. La matanza se hace "con la primera helada", luego se limpia, se sangra, se sala, se seca y después de madurar, reposar y envejecer, se comercializa:

como el serrano. Hay referencias escritas de estos jamones en textos datados en 1727, en plena dinastía Qing. El de la foto de arriba lo vi en aeropuerto de Kunming. No estaba mal.



La gastronomía de Kunming se basa en buenas materias primas, en especial del mundo vegetal, favorecidas por el clima

municipio) sigue siendo una ciudad apacible y relajada, sobre todo si la comparamos con las grandes megalópolis chinas. Dicho de otro modo, lo tiene todo para que prospere el turismo.

Sin embargo es una ciudad muy grande: 6.200 km² (Madrid tiene 606 km²), por lo que el turista que va por libre debe planear bien su recorrido si no quiere perder mucho tiempo. Afortunadamente hay muchos taxis con tarifas muy baratas. Del aeropuerto Changshui (que así se llama) al centro, por ejemplo, hay 25 km. y el taxi cuesta unos 60 yuanes (poco más de 8 €). Eso sí, los taxista no suelen hablar inglés, incluso muy poco chino mandarín pues en Kunming hablan su propio dialecto, y es muy conveniente llevar la dirección escrita del lugar al que queremos ir. En la recepción del hotel nos lo harán fácilmente.

EL PARQUE DAGUAN

Podemos empezar nuestro descubrimiento de la ciudad por un lugar emblemático, uno de esos sitios que se califican de "imperdibles", el Parque Daguan (literalmente, Grandes Vistas). Y hace honor a su nombre. Se encuentra en el sur de la ciudad, junto al Lago Dianchi. Como tantos otros lugares en China, une a su belleza estética su importancia histórica. Aquí en el siglo XVII el monje Qianyin levantó un

templo en el que daba clases de budismo.

Es también en estas fechas (1690) cuando el gobernador de la provincia de Yunnan, llamado Wang Jiwen, mandó construir un parque que aprovecharse todas las bellezas naturales de la zona, como el abundante agua, las arboledas, los macizos de flores y bonsais a los que añadió algunos pabellones, puentes y paisajes de piedras. Nació así el parque que perdura hasta nuestros días.

A la entrada hay un coqueto rincón que sirve para el cultivo y exhibición de varias docenas de bonsais, en un recinto frecuentado por los más mayores para jugar al mahjong, hacer taichi, leer, o simplemente hablar entre ellos.

Entre todos sus rincones sobresale un pabellón de tres pisos y tejados puntiagudos pintados de oro, que destacan entre las frondas verdes de los árboles. Su planta está alineada en un eje norte-sur. La puerta meridional es la fachada y da al lago, a ambos lados de la entrada hay dos inscripciones doradas sobre fondo azul, son poemas del erudito Sun Ran (1684-1763), 180 caracteres en los que se narran a modo de guía poética las bellezas naturales del Daguan (parte izquierda) y los veinte siglos de historia de Yunnan (parte derecha). Desde el tercer piso se tiene una vista impresionante del parque.



Peras y manzanas

La gastronomía de Yunnan ofrece muchas sorpresas, la mayoría gratas. Sobre estas líneas, peras con forma humana. Se consiguen encerrando la fruta cuando está en el árbol en unos moldes en los que crecen. Son una delicatessen

moderna carísima y solo apta para esnobs. Abajo, brochetas de acerolas (una especie de manzanitas) caramelizadas. Este dulce es muy popular desde hace siglos. En la pág. anterior, un jamón serrano chino y un chiringuito callejero de comidas sabrosas, limpias y baratas.



Hay registros históricos de que en la provincia de Yunnan se cultiva el té desde hace más de 1.700 años, y es muy probable que la planta del té sea originaria de allí. El más famoso de Yunnan es el rojo de pu erh



Este pabellón, como tantas otras construcciones chinas antiguas, ha sufrido los avatares políticos a través de la historia y ha sido destruido y reconstruido varias veces.

Desde el último de sus tres pisos tenemos unas vistas espectaculares al lago y las colinas occidentales. En la orilla muchos se hacen fotos dando de comer a centenares de gaviotas acostumbradas a esta comida fácil que venden en un quisco cercano.

En pequeños estanques laterales crecen exuberantes las plantas acuáticas de las que el loto es el rey. Entre ellas anidan gran cantidad de aves migratorias y residentes, que tratan de capturar con sus enormes teleobjetivos los fotógrafos aficionados a la naturaleza que, como pacientes pescadores, aguardan sentados en sus sillas plegables a que "pique" el pajarito en cuestión.

Para ver lo esencial del Parque Daguan necesitaremos al menos dos horas. A lo largo del recinto hay puestos de bebidas y algunas chuches. La entrada cuesta 20 yuanes (2,5€). Abre al público a las 8:30 y cierra a las 6 de la tarde.

LAGO DIANCHI

El lago que está a los pies del Pabellón de Daguan es en realidad una mínima parte del lago Dianchi, que con sus 300 km² es el mayor de agua dulce de toda la provincia, y el sexto de China.

Se pueden hacer pequeños cruceros que surcan sus tranquilas aguas y visitar algunas de las aldeas étnicas diseminadas en sus riberas y pertenecientes a 25 grupos étnicos. Son pequeños pueblos a caballo entre la realidad y el parque temático. En ellos podemos hacernos una idea de la variedad cultural de Yunnan, probar cocina local, té de verdad, asistir a espectáculos folclóricos y comprar artesanías.

ETNIAS

Porque en Yunnan hay más de veinte etnias diferentes. En toda China hay 56 etnias, entre las que se encuentran los han, que son mayoritarios. En Kunming están registrados como residentes más de 5 millones de personas, de las que más de 4 pertenecen a los han. El resto se reparte entre los yi, miao, hani, bai, etc, grupos formados como

Arriba, unas vendedoras muestran una silla de montar utilizada hace años en la Ruta del Té de Kunming al Tibet. Tiendas en el Mercado del Té de Jinshi. Utensilios para una degustación de té. Y una cata en una tienda.

A la derecha, venta de té a granel y algunas raíces, flores y cortezas que se pueden mezclar en la infusión.





Mercado de Té de Jinshi. A la derecha el moderno centro de convenciones Kunming Dian-chi (KDICEC).

mínimo por unas 5.000 personas de media, aunque hay algunos como los dulong que solo suman 75 individuos.

Íntimamente ligada a las diferentes etnias, la cultura (y el comercio) del té está ampliamente difundido por todo Yunnan. Y en Kunming hay numerosas casas de té y tiendas (a veces son una misma cosa), incluso barrios dedicados a esta infusión.

EL TÉ

Hay registros históricos de que en la provincia de Yunnan se cultiva el té desde hace más de 1.700 años, y es muy probable que la planta del té sea originaria de allí.

Aunque todos los té del mundo proceden de la misma planta, la *camellia sinensis*, existen muchas variedades de esta infusión dependiendo de la forma con que se tratan a las hojas de ese árbol que, como indica su nombre científico, es familia de las camelias. A grandes rasgos podemos decir que los té más conocidos son el verde y el negro, sin fermentar y fermentado. Hay también té blancos, semifermentados, rojos, etc, etc. El conocido como té de Pu Erh puede encuadrarse en la categoría de té rojo, aunque en origen es un té verde que es sometido a un proceso de maduración. Sus hojas se secan y al contrario que otros té, se comprimen y almacenan durante años en condiciones casi secretas. Algunos productores los guardan en barricas en cuevas durante muchos años, hasta 60. Parece ser que, como el buen vino, cuantos más mejor... y más caros, por eso ha sido el preferido por la nobleza china durante siglos.

El té de pu erh procede de la región de Pu'er en la provincia de Yunnan y entre sus múltiples beneficios parece que está la disminución del colesterol y la obesidad, y la reducción de los niveles de glucemia en la sangre. Comprendéis ahora

el porqué de mi entusiasmo.

Los mercados de té de Kunming son en sí un atractivo turístico. Como los mercados en general, son muy coloristas y nos dan una idea muy aproximada de cómo es el pueblo en el que aparecen. Incluso a los que no les gusta el té, es muy aconsejable que lo visiten. A lo mejor allí cambia de opinión.

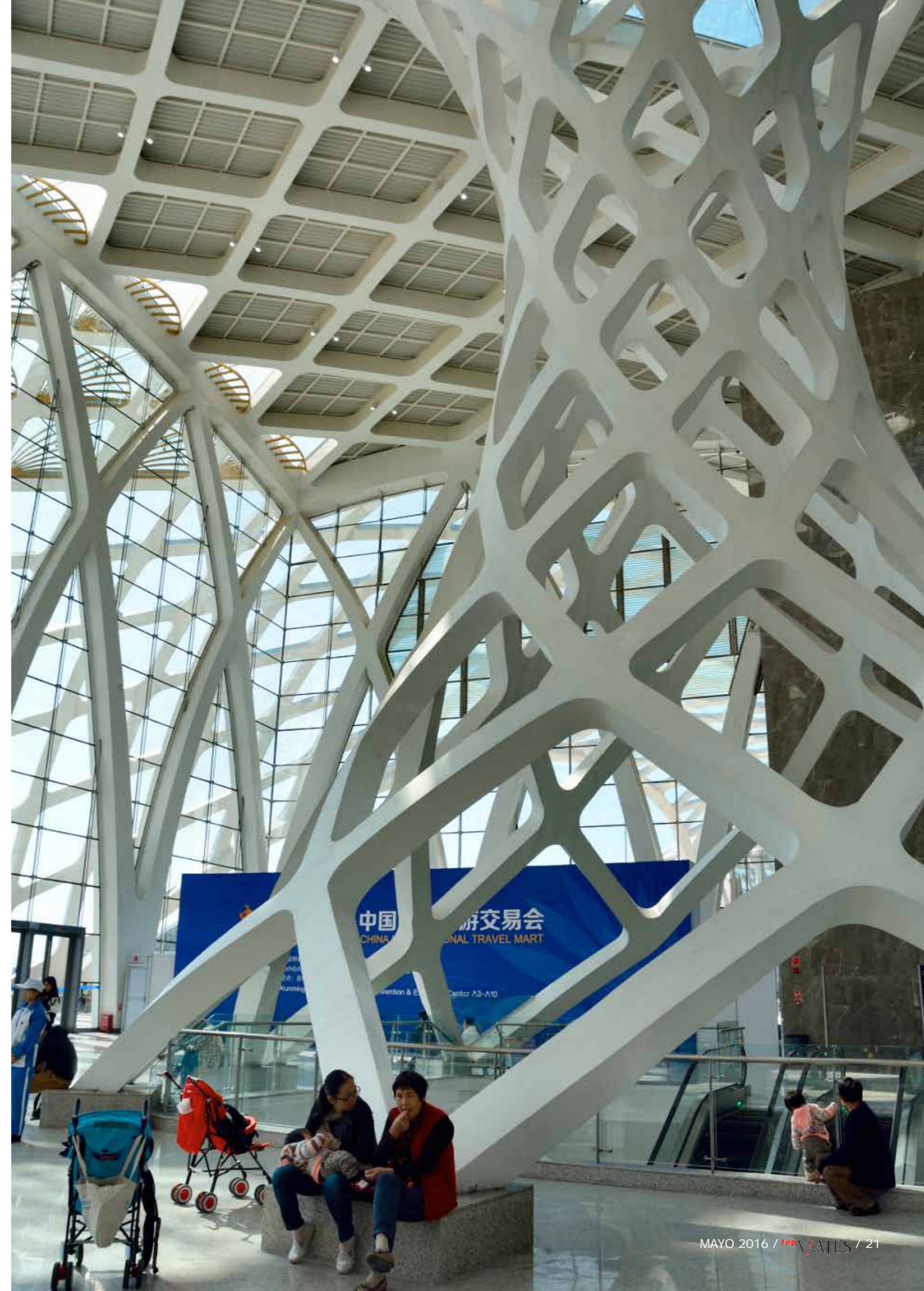
EL MERCADO DE TÉ DE JINSHI

De entre todos, elegimos el Mercado de Té de Jinshi, en la zona norte de la ciudad (distrito de Guandu), cerca de la intersección de la vía de circunvalación conocida como el Segundo Anillo y la calle Beijing, muy cerca de una parada del autobús 25.

Más que un mercado al uso, es un barrio en el que proliferan las tiendas y almacenes de té, especialmente en torno a Jinshi Road. La zona fue remodelada en el 2000 y reabierta al público en agosto de ese año.

Lo primero que llama la atención es que los vendedores no intentan atraer al posible comprador, y que podemos entrar en cualquier tienda a curiosear sin que se nos atosigue. Hay tiendas grandes con las hojas colocadas en sacos abiertos. En cajas, también abiertas se ven raíces, flores, cortezas secas que sirven para mezclarse con la infusión. Solo para expertos.

Otros locales son pequeños, hasta coquetos, con una mesa rodeada de pequeños taburetes en la que hay un calentador de agua y todo lo necesario para hacer un té degustación. Una auténtica ceremonia del té sin concesiones al espectáculo, sobria y auténtica. Si el visitante muestra interés por algún tipo de té, enseguida se hará la infusión y amablemente se le dará a probar. Si da muestras de conocer algo de qué va el asunto, le seguirán otras catas, y otras, y otras...





Pipa de agua

Es un producto muy típico de Yunnan, hasta tal punto que muchos turistas se lo llevan como recuerdo. La pipa de agua fue hace tiempo el método más popular en China para fumar tabaco, pero también era usada por la aristocracia. La emperatriz viuda Cixi fue enterrada en 1908 con tres "tuberías de agua". Y los llamaban (y llaman) así porque está formada por un tubo grueso, generalmente de bambú, de unos 50 cm. de longitud. En el interior contiene agua por la que se hace pasar el humo de un cigarrillo industrial normal que se sitúa en un pequeño cilindro metálico.

En la foto de arriba, un hombre fumando en Kunming.



De las 56 que pueblan China, en Yunnan hay más de 20 etnias diferentes. Aquí también los han son mayoritarios

con explicaciones de cuales son las diferencias. No se meta en esos berenjenales si tiene prisa. Aquí no se viene a comprar sin más. Se viene a pasar la mañana, o la tarde. A disfrutar del "chatao" (no confundir con el chateo castizo). Y a aprender. Muchas tiendas porque hay muchos tipos de té. Y muchos precios diferentes. La mayoría de los locales son de venta directa, sin intermediarios, y establecen sus propios precios. Un té supuestamente muy parecido a otro, pero en otra tienda puede tener un precio muy diferente. Los vendedores no se ponen de acuerdo entre sí para pedir al cliente más o menos lo mismo por un té más o menos igual.

El té de pu erh se identifica fácilmente en las tiendas porque es comercializado en forma de tortas envueltas en papel. Aunque hay distintas presentaciones: disco, cuenco, ladrillo... la más habitual es la torta en tamaños que van de los 100 gramos a los 5 kilos, aunque las más comunes son de unos 400 gramos. Algunas tiendas exhiben sus tortas de pu erh de tal manera que parecen anticuarios o joyerías. Y no es de extrañar, pues lo que allí venden son

"joyas antiguas".

En cuanto a los precios la variedad es también muy amplia, depende de la calidad, el tipo y la añada, como en el mundo del vino. Hay que dejarse aconsejar por el vendedor, suele ser gente honrada y no engañan. Al final no dejes de preguntar por un lugar con baños públicos. Recuerda que el té es también muy diurético.

MERCADO DE FLORES Y PÁJAROS

Otro mercado interesante, aunque muy diferente, es el de Flores y Pájaros. Como no podía ser menos, la Ciudad de la Eterna Primavera es una importante distribuidora de flores. Toda la provincia de Yunnan se ha convertido en el mayor productor de flores de Asia, sobre todo a partir de que muchos expertos holandeses se trasladasen a la zona para transferir su tecnología en la producción y comercialización de las plantas ornamentales.

El mercado de las flores de Dounan, que se encuentra en los suburbios de Kunming, es el más grande de China, con ventas diarias de cerca de 3 millones de yuanes (más de 400.000 euros). De allí parten cada día



Más de 5 millones de personas

En el gran Kunming están registrados como residentes más de 5 millones de personas, de las que más de 4 pertenecen a la etnia han. El resto se reparte entre los yi, miao, hani, bai, etc, grupos formados como mínimo por unas 5.000 personas de media, aunque hay algunos muy minoritarios, como los dulong, que solo cuentan con 75 individuos. La cultura (y el comercio) del té está íntimamente ligada a las diferentes etnias.



Puede que el clima de la Ciudad de la Eterna Primavera contribuya también a la vida apacible de que disfruta Kunming



para todo el mundo más de 2 millones de ramos de flores recién cortadas, según control de la Asociación de Floristas de Yunnan.

Otro centro de exportación de flores, Chenggong, a 20 minutos por carretera de Kunming, pretende convertirse en "El Centro Floral de Asia" en pocos años.

Y la Exposición Internacional de Flores de Kunming, que se celebra todos los años desde el 2000, es uno de los máximos referentes en el mundo de la horticultura internacional.

En Kunming hay diez mercados de flores y pájaros, pero el más grande, antiguo e interesante es el de la calle Yongdao. En su ubicación actual fue abierto en 1980, pero tras el brote de gripe aviaria de finales de los 90 sufrió un cierto retroceso del que ya parece recuperarse.

¿A alguien no le gustan las flores o los pájaros? Pues incluso ellos disfrutarán con esta visita, pues se trata de un mercadillo tradicional a base de puestos (hay unos 400) alineados a lo largo de la calle. En un principio solo vendían flores, aves y productos relacionados, pero hoy es un auténtico rastro en que se ofrecen supuestas antigüedades, productos copiados, porcelanas, jade, tallas de piedra. Aquí se pueden comprar las muy decorativas jaulas de bambú (ojo a la hora del viaje de vuelta, no caben en la maleta y son frágiles e incómodísimas de llevar) y las típicas pipas de agua

de Yunnan de las que hablo en un despiece de este reportaje.

En la zona hay interesantes casas de té antiguas y curiosos bares. Para llegar podemos utilizar el autobús 56 y bajarnos en la parada de Jialefu, que es como los chinos pronuncian Carrefour.

PLAZA JINBI

Otro salto en el plano urbano de Kunming (de nuevo el taxi nos ayuda) y nos situamos en la plaza Jinbi, en el cruce de las calles Jinbi y Sanshi, distrito de Wuhua. Una zona de modernos rascacielos junto a edificios muy antiguos reconstruidos.

Jinma Biji Fang es el nombre de dos grandes puertas de estilo tradicional chino que parecen hechas ayer, pero que fueron construidas hace cuatro siglos en plena dinastía Ming (1368-1644). Estos arcos monumentales y llenos de color reciben el nombre de Jinma y Biji, que literalmente quiere decir Caballo Dorado y Gallo de Jade. Al parecer fueron levantados con una precisión tal que en fechas muy concretas (equinoccio de otoño y festival del medio otoño) y cada 60 años la luz del sol del atardecer provoca unas sombras determinadas que se superponen.

Una vez más, las guerras y la desidia de algunos gobernantes hicieron que casi desaparecieran, hasta que el emperador Daoguang (1782-

Arriba, un abuelo toma una foto a su nieto en el Parque Dagan. A la derecha, el Arco del Caballo Dorado, uno de los emblemas de Kunming.





Puente de tres ojos sobre el lago Dianchi.



Arte y naturaleza

El Parque Dagan reúne gran cantidad de obras de arte. En la página de la izquierda, la puerta meridional del pabellón de tres pisos, Daganlou, con poemas caligrafiados. Sobre estas líneas, uno de los bonsais que se cultivan a la entrada del parque. Al lado, ventana circular de un pabellón con vistas a un estanque de lotos y un puente de un solo ojo.



Mercado de Té de Jinshi.



Mujer de la minoría yi.

1850) los reconstruyó, pero dicen que sus alarifes no fueron capaces de hacerlo con la precisión original. En la Revolución Cultural (1966-1976) fueron prácticamente destruidos y de nuevo levantados en 1999 tal y como se pueden ver hoy. Todavía no se ha observado el fenómeno de las sombras en las nuevas construcciones, pero se tiene la esperanza de que algún día, en los días señalados, vuelva a ocurrir.

A partir de estos arcos se ha rehabilitado todo un barrio en gran parte peatonal con casas tradicionales, que recuerda en cierta medida al Yuyuan de Shanghái, con tiendas y restaurantes típicos, callejuelas y puestos callejeros de los que el turista saldrá complacido.

SHILIN

Y aunque no se encuentra exactamente en Kunming, sino a unos 100 km., dentro de la provincia de Yunnan, no quiero acabar este reportaje sin mencionar, aunque solo sea de pasada, al fantástico Bosque de Piedra (Shilin). Un paraje de 400 km² de formaciones rocosas calizas de fantasmagórico aspecto, que en 2007 fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, pero que mucho antes, en la dinastía Ming ya era conocido como la Primera Maravilla del Mundo.

Por algo existe un viejo dicho local según el cual "Si has estado en Kunming y no has visto el Bosque de Piedra, has perdido el tiempo. A lo mejor hablamos de él en un futuro reportaje."

GUÍA PRÁCTICA

KUNMING



CÓMO LLEGAR

Desde Madrid volamos directamente a Pekín con **Air China** (11:30 horas). Esta aerolínea tiene 5 vuelos semanales directos. Desde Pekín a Kunming, también con Air China, 3 horas y media. En la imagen, el aeropuerto de Kunming y su torre de control.



DÓNDE DORMIR



El Hotel Guandu (en la foto) es un 4 estrellas de lujo que bien podrá pasar por uno de 5. Está en el No.282 de Guanshang Rixin Road, distrito de Guandu, Kunming. Contacto de e-mail: **guanduint@163.com**. Considerado como uno de los 10 mejores hoteles de la ciudad, dispone de piscina cubierta, pistas de tenis, bolera y spa. Se encuentra a cinco minutos en coche del aeropuerto y del Kunming International Trade Center. Totalmente reacondicionado en 2011, admite tarjetas de crédito occidentales. Solo con cruzar la calle se llega al Guandu Forest Park, que tiene una superficie de 34,67 hectáreas.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Aunque la cocina de Yunnan no está incluida entre las "Ocho escuelas culinarias de China", muchos consideramos que bien podría ser la novena. La gastronomía de Kunming forma parte

de la de Yunnan a base de buenas materias primas, en especial del mundo vegetal, favorecido por el buen clima.

Destacan las setas, que forman parte de muchos platos, el jamón y el té de los que ya hemos hablado en este reportaje.

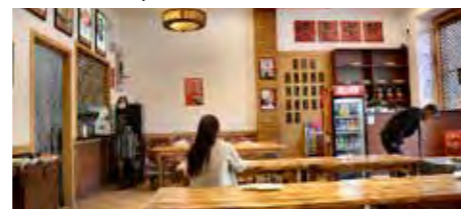
El plato especial de Kunming es "guoqiao mixian" (fideos cruzando el puente), un guiso de cerdo o pollo con mucho caldo, fideos de arroz y verduras recubierto con aceite. La leyenda dice que una esposa tenía que llevar todos los días la comida a su marido que se encontraba lejos preparando exámenes, y como tenía que cruzar un largo puente siempre llegaba fría. Así que ideó cubrir el guiso con una capa de aceite a modo de aislante.

Otro plato famoso es el tofú apesado, que funciona como comida rápida de los chiringuitos callejeros. Es tofú salteado con verduras y carne picada y en realidad no huele mal, sino a ahumado.

En la foto, servicio de té, una de las delicatessen de Kunming.



En Kunming hay muchos restaurantes buenos, bonitos y baratos (en la imagen uno de ellos).



Déjate llevar por tu intuición y prueba. Si quieres ir a lo seguro (aunque comer nunca es caro en China) ve, por ejemplo, al renombrado **Jinbichun**. Una decoración tradicional dentro de un hotel en el No.5 del callejón Dahujiao, calle Dongsh. Otro es el **Huochenanzhan**, en un edificio colonial en el No. 8 de Houxin Jie. Los dos incluyen entre sus especialidades varios platos con el jamón serrano local (del que hemos hablado en un despiece de este reportaje), eso sí, siempre cocinado.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo: www.cnto.org.es



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 espaciales, 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 una 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

SALZBURGO

expone hasta
octubre este
cartel de
Egon Schiele.
Vino, amigos
y arte para
la 49
exposición
de la
Secesión de
Viena. Una
evocación
permanente
de que

el arte de vivir

es esencia
en la
historia de
estas dos
ciudades.
Recorramos
las calles,
visitemos
los museos,
admiremos
los palacios
y brindemos
en los heurigen
con vino de

VIENA





NO SON TABERNAS, NI BARES, NI RESTAURANTES. LOS **HEURIGEN** (PLURAL DE HEURIGER: VINO DEL AÑO) SON LOCALES HABILITADOS POR LOS **VITICULTORES** PARA VENDER SUS VINOS



UN PASEO POR LA HISTORIA

Mayer am Pfarrplatz

"En esta casa vivió Beethoven en 1817", dice una placa a la entrada. Al más puro estilo tradicional. Los quesos Salva y Bergkäse son manjar obligado. www.pfarrplatz.at

Wieninger Heuriger

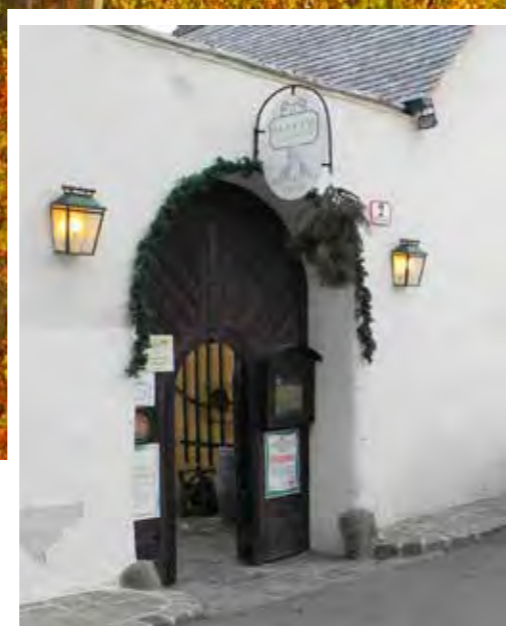
Comida excelente. Recomendando el Wieningers Brettjause: cerdo asado frío, queso de montaña, carne ahumada, tocino Schwarzataler, Liptov y chicharrones, encurtidos, Ölpfefferoni, Silberzwiebel y pan... Y solo son los entrantes ¿Quién dijo miedo? www.heuriger-wieninger.at

Christ

400 años de tradición, unos vinos que se cuentan entre los mejores de la ciudad y una comida que definen "fresca, de campos, prados y bosques, servida con amor". Su buffet es pantagruélico. www.weingut-christ.at

Stammersdorfer Strasse: la calle de los heurigen...

Esta calle se encuentra en Stammersdorf, barrio situado en el extremo norte de Viena, a los pies del monte Bisamberg. Numerosos viñedos cubren los campos, lo que ha preservado el origen rural de la zona.



LA CIUDAD DEL VINO

DE LA RIESLING AL GEMISCHTER SATZ...

...¿O es al revés? Las cartas de vinos blancos de Viena, al igual que las del resto de Austria, están repletas de Riesling, Grüner Veltliner o Müller Thurgau, pero en los últimos años ha regresado una especialidad vienesa que se está abriendo hueco en las cartas de los locales especializados: el Gemischter Satz, un vino que sale de uvas de diferentes variedades sembradas en un mismo viñedo.

Ya en el siglo XIX, cuando en la mayoría de las demás zonas vinícolas austríacas se daba mayor importancia a la cantidad que a la calidad, en Viena apostaban por uvas más cuidadas, como Riesling, Rotgipfler, Weissburgunder y Traminer. Las vides se plantaban mezcladas, con lo que no sólo crearon vinos muy diversos y complejos, que podían reunir frescura, sabor afrutado o solidez, sino que también el viticultor podía asegurarse un ingreso relativamente seguro: Al tener cada variedad la floración en un momento diferente, un clima adverso durante la floración no conllevaba una pérdida total de la cosecha.

Después de haber sido infravalorado, ya que el Gemischter Satz era el vino sencillo de los Heurigen, ahora vive un renacimiento. Este vino especialmente típico y característico

de Viena se embotella tanto como un vino ligero y de agradable paladar como vino de primera, vigoroso y complejo.

El Gemischter Satz se asocia casi siempre con un bocadillo sustancial al estilo de los Heurigen: desde platos de fiambre a Schinkenfleckerl (pasta picada y jamón), Fleischladerl (hamburguesa de carne) y el asado de cerdo crujiente. Sin embargo, los vinos de alta gama de las mejores bodegas tienen suficiente paladar como para cocinas asiática o mediterránea.

Viena posee 612 hectáreas y una producción media de 2,4 millones de litros al año. Aproximadamente el 80 por ciento de esta superficie está cubierta por vides de vino blanco: Riesling, Weissburgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc o Gelber Muskateller, unos vinos elegantes y afrutados. Pero cada vez más los viticultores vieneses prensan vinos tintos, empezando por Zweigelt y St. Laurent, pero también variedades internacionales como Merlot, Pinot Noir y Syrah. El vino vienés debe su madurez a las influencias climáticas de Pannonia (la llanura de Europa central), mientras que los vientos fríos del norte le otorgan frescura y su sabor afrutado.

www.austrianwine.com

TARDES DE CLÁSICA Y NOCHES DE JAZZ Y ROCK EN UNA CIUDAD CON UNA OFERTA ABRUMADORA.

LA CIUDAD DE LA MÚSICA MEJOR NO ESTRESARSE

Al revisar el listado de actuaciones musicales para disfrutar en Viena lo primero que viene a la mente es ¿tendré tiempo para todo esto? Solo en música clásica, el 1 de mayo se celebran conciertos en la Ópera, Konzerthaus, Orangerie Schönbrunn, Mozarthaus, Musikverein, Iglesia de San Pedro, Wiener Kursalon, Palacio Auersperg, Iglesia de Santa Ana, Palacio Palfy... Y todos entre las cuatro y las ocho de la tarde. Si a eso se le suma Jazz, Pop, Rock, Cabaret y musicales, el total asusta.

El 26 de mayo se celebra el Concierto de una Noche de Verano, a cargo de la Orquesta Filarmónica de Viena ante el Palacio de Schönbrunn. Una experiencia inolvidable.

Cuando llega el verano la cosa va a más y la Isla del Danubio, una isla artificial de hasta 250 metros de ancho, se convierte en la sede del mayor festival gratuito al aire libre de Europa. Tres millones de visitantes, 1.500 artistas y 600 horas de programación de todos los estilos.

Con la entrada del otoño, se celebra el Vienna Jazz Floor Festival, que cuenta con la colaboración de todos los clubes de jazz de la ciudad.

Los aficionados a los musicales disfrutarán este año de títulos como *Evita*, *My Fair Lady*, *El violinista en el tejado* y, cómo no, *Sonrisas y lágrimas*.

www.wien.info



JAZZLAND Un local pequeño, familiar, que lleva abierto 44 años y por el que han pasado muchos de los grandes intérpretes de Jazz de todo el mundo, especialmente estadounidenses (Lee Konitz, Paul Motian, Benny Carter, Memphis Slim, Big Joe Williams o Bud Freeman). Buenos precios y buena cerveza.
www.jazzland.at



CHELSEA Pioneros de la movida vienesa en la avenida del Gürtel. Su propietario tuvo el coraje de abrir un local de moda en una zona hasta entonces conocida sólo como lugar de "alternar a media luz". Hoy hay aquí grupos de música en vivo, así como discjockeys, que ofrecen lo mejor de britpop, punk y otros sonidos por el estilo.
www.chelsea.co.at



FLEX Está ubicada al costado del canal, en un subterráneo. La verdad es que por fuera no promete nada, pero al bajar al piso inferior uno se encuentra con una pista de baile enorme con un sonido de calidad. Buen ambiente, gente agradable y precios adecuados. Para el que le gusta el techno es un imprescindible, pero va por días.
www.flex.at



PORGY & BESS Hace alrededor de 20 años un cabaret "de lentejuelas y terciopelo" se convirtió en un club de jazz. Y desde entonces, la lista de personajes famosos que han tocado aquí es larga. Ambiente acogedor que te abraza, galerías y balcones, mesas pequeñas, todas de colores en rojo y negro. Parece un USA años 50.
www.porgy.at



WIENER KONZERTHAUS El templo de la música clásica tiene un ciclo (Fridays@7, Viernes a las 19) ciertamente innovador, que aún grandes solistas con la Sinfónica de Viena y sorpresas, como unos zulus cantando acompañados de violín, viola, cello y piano. Conviene comprar las entradas online.
www.konzerthaus.at



OPERA ESTATAL Es una de las primeras referencias de ópera de todo el mundo gracias a sus producciones y un programa que cambia diariamente. Más de 50 óperas y ballets se representan durante 300 días cada temporada. En abril, mayo, junio, los eventos se retransmiten en directo en una pantalla frente al edificio.
www.wiener-staatsoper.at



WIENER MUSIKVEREIN Es una visita obligada, no solamente por la calidad de su programa, sino porque desde aquí se retransmite cada 1 de enero el entrañable Concierto de Año Nuevo. Hay que estar atentos porque los eventos destacados suelen tener las entradas vendidas con bastante anterioridad.
www.musikverein.at



EL ANILLO IMPERIAL

LA RINGSTRASSE

Las viejas fortificaciones alrededor de Viena se habían mostrado muy efectivas durante los asedios turcos a la ciudad en 1683, pero en pleno siglo XIX habían perdido su razón militar. Es entonces cuando el emperador Francisco José (entronizado tras la revolución de 1848) decide conectar el centro de Viena, el corazón del imperio de los Habsburgo, con los suburbios circundantes y facilitar suelo noble a los nuevos ricos y poderosos banqueros y empresarios sin título nobiliario. La construcción de la llamada Ringstrasse se convirtió así en uno de los proyectos de planeamiento urbanístico más ambiciosos de la época en todo el mundo.

Año tras año se levantaban edificios a lo largo de la avenida: la Ópera, el edificio de la Bolsa, Universidad, Ayuntamiento, Burgtheater, los dos museos de la corte, la Academia de las Bellas Artes, el Musikverein y el Museo de Artes Aplicadas. Junto a muchos de estos edificios se crearon parques, como el Rathauspark, Buggarten y el Stadtpark.

También se construyeron a lo largo de la vía numerosos palacios y apartamentos palaciegos, donde residían los miembros de la familia imperial archiduque Wilhelm y archiduque Ludwig Viktor, al igual que edificios privados como el Palacio Württemberg, hoy hotel Imperial, y los palacios de las adineradas familias Ephrussi, Epstein, Schey y Todesco. Los mejores arquitectos de la época diseñaron estos palacetes, de estilos diversos, si bien la mezcla dio lugar a lo que se llamaría "estilo Ringstrasse". Este bulevar en forma de herradura sigue fascinando por su colección de estilos del pasado que, en la actualidad, aún estresa a los historiadores del arte en su deseo de clasificar y etiquetar. La central de la Caja Postal de Austria, diseñada por Otto Wagner, es un edificio único, pues supone un puente al siglo XX por su concepción moderna. La primera sección de la Ringstrasse fue inaugurada por el emperador Francisco José y la emperatriz Sissi el 1 de mayo de 1865, hace 151 años. Sin embargo, este grandioso proyecto no finalizó hasta 1913, a las puertas de la Primera Guerra Mundial, irónicamente con la terminación del edificio del Ministerio de la Guerra.

Vienna Ring Tram es un servicio de los transportes públicos de la ciudad que, con un precio de 8 euros por adulto, recorre desde Schwedenplatz el bulevar entre las 10:00 y las 17:30, cada 30 minutos. Otra opción es usar los tranvías gratuitos (si se ha adquirido una tarjeta de transportes, algo muy conveniente) de las líneas 1 y 2.

Texto
GABRIEL CARREÑO PÉREZ
Fotos
MANUEL CHARLÓN

Una vez superado el calvario de la compañía aérea *low-cost* de turno, la experiencia del aeropuerto de Viena nos devuelve al primer mundo. Una discreta pero nutrida seguridad bien armada nos recuerda que vivimos tiempos convulsos... ¿Es que ha habido otros?

Al llegar a la ciudad, la policía desaparece del escenario monumental de la capital del imperio de los Habsburgo. Son los palacios e iglesias barrocas, los edificios modernistas y los tranvías los que toman el relevo. Un cielo de tonos zinc augura un buen día y el viñedo del Palacio de Schönbrunn luce espléndido. Fue sembrado en 2009, en el mismo lugar en el que había estado sembrado hasta el siglo XVIII, y son apenas mil metros cuadrados, más simbólicos que otra cosa. Las vides ya lloraron y los brotes verdes resplandecen al sol de la mañana. Es solo el preámbulo de lo que veremos y beberemos a lo largo del viaje.

Viena era la capital del gran imperio de los Habsburgo, que llegó a dominar la mayoría de Europa. Pero sus días de poder finalizaron con el comienzo del siglo XX. Hoy, la ciudad se inspira y se deleita con la herencia cultural y arquitectónica del imperio. La catedral de San Esteban (*Stephansdom*) señala el centro de la ciudad. Todo el casco histórico está rodeado por la Ringstrasse, que se levanta donde se encontraba la antigua muralla. Los palacios y edificios de la época de los Habsburgo son aún impresionantes por el derroche de suntuosidad.

¡SOLO 1441 HABITACIONES!

La familia real pasaba los inviernos en el centro, en el palacio Hofburg, y los veranos en el de Schönbrunn, un conjunto arquitectónico capaz de rivalizar con Versalles. Pero no siempre fue así. De un pequeño palacete de caza, destruido por los húngaros, se levantó un castillo, destruido por los turcos; y finalmente, un palacio.

El primer proyecto superaba en esplendor al propio Versalles, pero el emperador Leopoldo lo rechazó porque gustaba de cierta austeridad y decidió que el nuevo solo tendría 1441 estancias, de las que solo 40 se muestran al público. Gabinetes, dormitorios y salones son de estilo barroco austríaco, con mucho blanco, dorado y

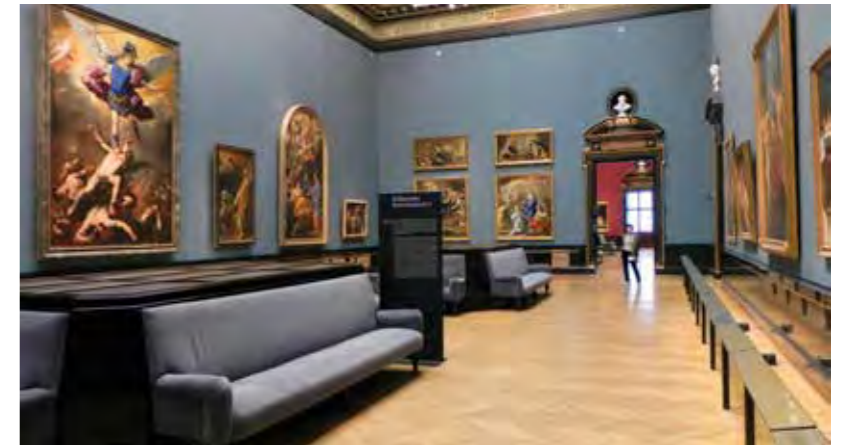
el rojo de los Habsburgo. Son dignos de admiración los pisos de roble de Eslovenia, las arañas de cristal de Bohemia y de Murano, las porcelanas de Dresde, todos antiguos lugares del imperio. También el gusto de la época por Oriente está presente en varios saloncitos más íntimos que eran utilizados por la reina María Teresa (amante del rococó bien cargado) para sus audiencias privadas. Al visitar el gran salón de baile se tiende a dejar volar la imaginación a un par de siglos atrás para recrear en nuestra mente las escenas palaciegas de entonces, donde Mozart, a la edad de 5 años, dio su primer concierto.

UN PALACIO CON UN ZOO

Pero lo más imponente de este palacio, está fuera de sus paredes, en los interminables jardines. Schönbrunn significa en alemán "bella fuente". Amplias extensiones verdes que se extienden hasta donde abarca la vista, con cuidados parterres de flores al estilo francés, atravesando fuentes para llegar en zigzagantes caminos hasta la glorieta desde donde se ve el palacio en su máximo esplendor. Galerías de tilos abren paso a senderos que conducen a los Jardines Romanos, al laberinto y al Invernadero y su variada colección de palmeras y especies tropicales. Al lado, el Jardín Zoológico, el más antiguo del mundo, del que hablaremos en la parte dedicada a los infantes.

Un tanto aturridos por tal dechado de boato, regresamos a la realidad y tomamos el metro (U4) a Karlplatz. El paseo por las calles del centro nunca decepciona. Cada vez que se recorre aparecen rincones antes pasados por alto. A excepción de Graben, Kohlmarkt y aledaños, convertidos en un centro comercial de lujo al aire libre, las calles del distrito 1 son el escaparate de una ciudad que este año conmemora el centenario de la muerte del emperador Francisco José I y el 125 aniversario de la creación del Kunsthistorisches Museum. El Prater, un divertido parque de atracciones junto a un inmenso bosque, también cumple años: 250.

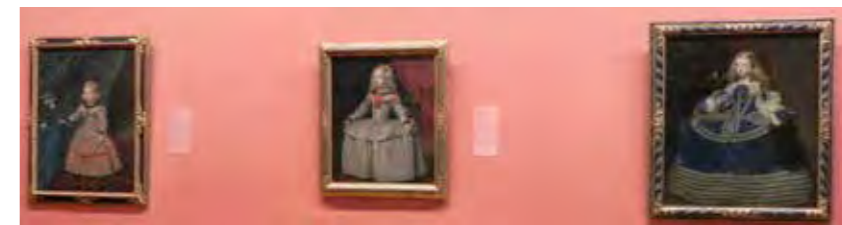
Será por tanto cumpleaños o por el clima templado que disfrutamos, pero la ciudad bulle de turistas. Por suerte, a 12 minutos andando de Karlplatz, tras el MuseumsQuartier, está el barrio de Spittelberg, de callejuelas adoquinadas y silenciosas con patios interiores, ateliers y cierto aroma a cultura *indie*. Por Breitegasse se otea una de las torres de combate que tanto molestan a los pacifistas locales. A un par de minutos se halla el café Sperl, tan clásico que estremece. Mesas de billar, periódicos de todo el mundo, paquetes de tabaco a la venta sobre una



Arriba, Torre de Babel, del KHM, de Brueghel el Viejo. Abajo, Construcción de la Torre de Babel, El Prado, de su hijo.



Arriba, El archiduque Leopoldo Guillermo en su galería de Bruselas, del KHM. Abajo, con el mismo título, en El Prado. Ambos de David Teniers.



Velázquez tiene en el KHM tres cuadros destacados: Retrato del infante Felipe Próspero (izquierda) y La Infanta María Teresa (centro). No obstante, La infanta Margarita con vestido azul (derecha) es, según los especialistas, el mejor de los tres. Velázquez emplea en este cuadro la técnica de pinceladas sueltas, que provoca efectos luminosos. Los destellos metálicos del vestido potencian la luz de la obra. El fondo también es sombrío, con algunos objetos apenas esbozados.

FELIZ 125 CUMPLEAÑOS

MUSEO DE HISTORIA DEL ARTE

Hace 125 años se inauguró el edificio del Kunsthistorisches Museum (KHM). El entonces emperador Francisco José I decidió compartir con la ciudadanía el tesoro que la dinastía había reunido a lo largo de los siglos. Y qué mejor forma de celebrarlo hoy día que organizar una exposición sobre festines y otras celebraciones que se desarrollaron en Europa desde la Alta Edad Media y el Renacimiento hasta el siglo XVIII. Se llama *Feste feiern* y cuenta con obras de, entre otros, Goya y Brueghel. Finaliza el 11 de septiembre. La colección permanente del museo es notable en Renacimiento alemán y pintura flamenca, y sobresaliente si hablamos de Renacimiento italiano. Tiziano, Veronese, Tintoretto, Rubens, van Eyck, Durero o Cranach... Para los españoles, el museo permite tres placeres: ver *La Torre de Babel*, del padre del joven Brueghel que pintó la tabla con el mismo tema expuesta en El Prado. También admirar otra versión de *El archiduque Leopoldo Guillermo en su galería de Bruselas*, de Teniers. (Las pinturas que aparecen en el cuadro del Prado constituyen el fondo principal de la pinacoteca de Viena). La otra joya es *La Infanta Margarita en azul*, de Velázquez, un óleo que impresiona, especialmente, por el brillo metálico del vestido.

www.khm.at

TABERNAS, RESTAURANTES Y UNA CUEVA

AUGUSTINERKELLER: LA CUEVA



Una antigua bodega de un monasterio, desde 1924 ejerce de restaurante. Cocina tradicional austriaca con buenos vinos y música vienesa en directo. Camareros circunspectos pero eficaces. www.bitzinger.at

WEIN & CO: JUNTO A STEPHANSPLATZ



"Chatear, cenar, comprar" es el lema de la tienda insignia de Wein & Co, en la que no sólo se ofrece una delicada cocina y una amplia selección de vinos, sino también seminarios varias veces a la semana. www.weinco.at

SCHÖNE PERLE: EL BUQUE INSIGNIA DE LEOPOLDSTADT



Dicen los críticos que desde hace 10 años, se hace en sus fogones una reinterpretación de la cocina clásica de Viena. Servicio eficiente, buenos precios y un buen punto de partida para conocer el barrio de moda en Viena. www.schoene-perle.at

PLACHUTTA: JUNTO A LA ÓPERA



El clásico de los *wiener schnitzels* (filetes de ternera empanados) junto al templo de la música lírica. Su terraza con sistema de calefacción alegra la vida y si no gusta el vino, es un buen sitio para beber cerveza. www.plachutta.at

MEINL AM GRABEN: DELICATESSEN EN EL DISTRITO 1



El bar del sótano de este legendario templo vienés de delicatessen ofrece la posibilidad de comprar cualquier vino (entre ellos, varios vieneses) expuesto en las bien surtidas estanterías. Pregunte por el *business lunch*. www.meinlamgraben.at

BITZINGER EN ALBERTINA: 'STREET FOOD' SINGULAR



Un puesto de salchichas que abre de lunes a domingo veinte horas diarias es casi un servicio público. Las colas delatan su buena calidad y aunque la carta está en alemán, los empleados hablan inglés y explican el producto. www.bitzinger-wien.at

GLACISBEISL: UNA TABERNA TÍPICA



Medio escondido detrás del MuseumsQuartier (estén atentos a la escalera), es una mezcla de modernidad y tradición. Con una terraza divertida para los meses venideros y una carta clásica a buenos precios. www.glacisbeisl.at

repisa, sillas Thonet y unos grandes ventanales desde los que casi ves Museumplatz, ese espacio rodeado por verdaderos palacios de la cultura. Aquí, como en todos los cafés vieneses, se preparan variados tipos de esta poción: solo, con crema, leche, crema batida, leche espumada, leche condensada... Hasta tienen cortados, pero los llaman *kapuziner*. Y siempre con su vasito de agua en la brillante bandejita plateada.

Cafés, dicen, hay más de 500, entre los que están los clásicos Mozart (frente al Albertina y su polémica marquesina), Hawelka (el de las vanguardias y paraíso de los golosos amantes del *buchteln*), Central (con música, a veces), Sacher (renovado, pero sede de la inevitable tarta homónima), Museum (diseñado por el célebre Adolf Loos), Bräunerhof (a la vieja usanza), Demel (el snob) y el mítico Landtmann (de Freud a Hillary Clinton pasando por Romy Schneider, la actriz que encarnó a la emperatriz *Sissi*). Otra cosa que tienen en común es la parsimonia. La cuenta solo se trae a petición del cliente y se considera de mala educación apremiarle para que deje la mesa libre.

Las cartas con tanto tipo de café, que suelen estar en alemán en los cafés un poco alejados del mismísimo centro, dejan espacio para la imaginación, pero los dulces, siempre a la vista, no dejan lugar a dudas: aquí se come mejor que bien.

Aparte de una enorme oferta gastronómica, al igual que en el resto de Europa, cada museo y cada palacio de Viena tiene un café o restaurante con propuesta culinaria novedosa. Con la excepción del Palacio de Hofburg, que solo tiene un lujoso café, o Mumok, que sirve *cupcakes*, Schönbrunn, Belvedere, Kunsthistorische Museum, Naturhistorische Museum, Albertina y Leopold, cuentan con chefs que "aúnan la tradición vienesa con la cocina internacional".

LA NOCHE ES NUESTRA

Una vez alimentado el cuerpo llega la hora del ánimo. Son las seis de la tarde y el paseo desde el Wein & Co de Stephansplatz al Konzerthaus nos permite recorrer lo que para muchos es la calle principal del centro de la ciudad. No podemos evitar el detestable Haas-Haus y entramos en Kärntner Strasse: hoteles y tiendas lujosas, el Casino, la neorrenacentista Ópera Estatal y la Kärntner Ring, una de las nueve secciones de la Ringstrasse, sin contar Franz-Josefs-Kai, avenida a la que algunos consideran ya parte del anillo.

No se ve cola para entrar a la sala de conciertos. Recogemos en taquilla las entradas compradas con semanas de ante-

rrioridad por Internet (algo muy recomendable tanto en Viena como en Salzburgo, pues se agotan con celeridad) y nos dirigimos a nuestros asientos en la Gran Sala donde, fascinados por la decoración y la acústica, escuchamos a la Orquesta Sinfónica de Viena, dirigida por su titular, Philippe Jordan, interpretar obras de Beethoven y Bartók. Inconmensurable.

Para mayor placer, al finalizar el concierto, el público se reúne en el Vestíbulo para escuchar un extra un tanto insólito: el pianista de la Sinfónica, Pierre-Laurent Aimard, acompañado del Cuarteto Ambassade, comienza a interpretar con tres varones zulúes, miembros del grupo Mo-ZuluArt que cantan, taranean y chascan la lengua, piezas clásicas de Mozart, Haydn y el propio Beethoven. Extraordinario.

UN CONCIERTO INOLVIDABLE

Comentan en Turismo de Viena que en esta sala se han afianzado en los últimos años dos ciclos que se han vuelto imprescindibles: Phace, un conjunto austriaco que invita regularmente a músicos y artistas diversos a realizar performances. Y el conjunto Klangforum, formado por 24 músicos de 10 países, que se dedica plenamente a la música contemporánea.

Unos días más tarde tendremos el privilegio de escuchar una obra del austriaco Friedrich Cerha en la Sala Dorada del Musikverein, tras la que el propio compositor saldrá al escenario a agradecer el aplauso del público. Ese mismo día, en el mismo escenario en el que cada primero de enero se celebra el Concierto de Año Nuevo, asistimos a una versión majestuosa de la Sinfonía de la Primavera, de Britten, interpretada por la Orquesta de la Radio Austriaca (ORF RSO) con 80 miembros de la Sociedad Coral de los Amigos de la Sociedad de Música de Viena y 41 Niños Cantores de Viena. Sensacional.

A las nueve de la noche de un sábado libre de lluvia y frío, Viena bien parece una ciudad mediterránea. Tranvía repletos de personas que van o vienen de los mil y un eventos que han sucedido o van a hacerlo; calles y avenidas abarrotadas de locales y forasteros que ocupan terrazas y bares, y comen y fuman y beben. Al día siguiente, de nuevo, los 27 palacios, 100 museos y 850 jardines de la capital del imperio de Francisco José se abrirán para recibir miles de visitantes de mirada asombrada ante tal derroche de ostentación, belleza y armonía. Hace ahora 100 años que el emperador falleció. Esperemos que lo mejor de su legado perviva.

Y, tal como Britten finaliza su sinfonía... Así, mis amigos, acabo... "And so, my friends, I cease". ●

MIS MERCADOS FAVORITOS

KARMELETERMARKT

Es un espacio recoleto y bohemio. Situado en el Karmeliteviertel, a menos de 15 minutos a pie del centro, es la joya de la corona de Leopoldstadt. Y que no le engañen las soflamas de la modernidad. Más de 100 años tiene el mercado. Los sábados acuden temprano



los feligreses del barrio en busca de las viandas ecológicas que traen los productores locales: frutas, verduras, flores y artículos naturales.

A medida que avanza la mañana, las terrazas se convierten en escaparates de multiculturalidad. Es entonces el momento de admirar esta pequeña plaza rodeada de edificios luminosos y pintados con colores que reflejan el sol y a todos nos iluminan. Un paraíso para los sentidos. Vale la pena admirar el retablo de Teresa de Ávila en la iglesia de las Carmelitas.

NASCHMARKT

Visitar esta plaza es una vivencia gustosa, por mucho que a uno le tachen de turista de masas. Lo que antes era un próspero mercado de pescado es ahora una experiencia culinaria que ofrece variados aromas y sabores en un espacio relativamente pequeño. Junto a un kebab, especias de la India y poco más allá, aceitunas griegas.

Dulces italianos, quesos franceses, vino español... Veinte tipos diferentes de vinagre...

Y, por supuesto, productos locales a mansalva.

Los más de 100 puestos (que, en realidad son tiendas que sacan sus productos al exterior) atraen tanto público que el mercadillo de los sábados se ha convertido en lugar de culto. Delis, restaurantes y cafés de diseño compiten por hacerse con la clientela a base de experimentación culinaria.



FOTO CORTESÍA DE VIENNA TOURIST BOARD

LA REVOLUCIÓN DEL ARTE

ALBERTINA, BELVEDERE, LEOPOLD, SECESIÓN

La revolución de 1848 no solamente fue el comienzo del fin de los Habsburgo y su absolutismo multinacional. Fue un paso más en la germinación de los nacionalismos que generaron las dos guerras mundiales, el comienzo del liberalismo y el inicio del movimiento de masas. En Europa, de esta situación de impotencia política surgió una cultura emocional. Se acercaba el fin de siglo y los artistas se consideraban herederos de ese espíritu liberal amenazado. Pero a diferencia de otros países europeos, en Viena se desarrolló una cultura hedonista alejada de la moral reinante. Los poetas de la "Viena joven" (Rilke y Von Hoffmannsthan) y los artistas de la Secesión (Gustav Klimt y Kolo Moser) fueron ejemplos de esta cultura de la sensualidad y la belleza. En contra se levantaron los defensores de la Ilustración (el escritor Karl Kraus, el arquitecto Adolf Loos y el compositor Arnold Schönberg, entre otros), a la vez que emergía un tercer grupo: los expresionistas austriacos Richard Gerstl, Oskar Kokoschka y Egon Schiele, que decían expresar la pura verdad de la naturaleza humana.

En toda Europa, el lema "el arte por el arte" implicaba la retirada de cualquier actividad política. En Viena, sin embargo, conllevaba una lealtad a esa clase social a la que pertenecían los artistas: urbana y un tanto desapegada de la sustancia para concentrarse en el estilo. El ejercicio artístico, la cultura personal, la expresión de la individualidad, la exploración de la psique... Es más que probable que el psicoanálisis de Sigmund Freud no hubiera podido emerger en otro lugar que no fuera Viena. La ambivalencia entre la lucha edípica contra el mundo paternal y el autoexamen narcisista del reflejo en el estanque (símbolo de la feminidad materna) caracterizaron el cambio de siglo en Viena. Aquellos que debían haber sido embajadores de la Ilustración y el Liberalismo fueron cuestionados por sus emociones sensuales y hedonistas.

"A cada tiempo su arte y a cada arte su libertad" es el lema que recibe a los visitantes del edificio de la Secesión. Una visita a esta construcción singular y a los museos Leopold, Albertina y Belvedere es un acto necesario al visitar Viena. No es solo ver cuadros, es asistir al devenir de la historia de la mano de sus artistas.

PRIMERO EL LEOPOLD, CON PERMISO

Es cierto que hablamos de arte universal, pero estamos en Viena, capital del imperio que había dirigido Europa y sus colonias desde el siglo XIII hasta el XX (en España hasta la llegada de los Borbones en 1713). Y ello nos obliga a comenzar por un museo cien por cien vienés, original y divertido, dominado por el egocentrismo de Egon Schiele y sus torturados autorretratos; acompañado por Gustav Klimt, Koloman Moser y Josef Hoffmann; Oskar Kokoschka, Anton Kolig, Herbert Boeckl y más, todos protagonistas de ese cambio de siglo. En este museo, un dado blanco recubierto de cal de conchas búlgaras, descubrimos que Klimt enviaba las expresiones faciales de los cuadros de Schiele y cómo éste se inspiró en el arte plano y los formatos cuadrados de Klimt, 28 años mayor.

El museo lleva el nombre de su fundador, Rudolf Leopold, que compró su primer cuadro de Schiele (*Los eremitas*, con Egon y Gustav juntos) con el dinero que su madre le regaló para comprarse un volkswagen escarabajo. Junto a las obras del expresionista Schiele, el Leopold ha adquirido fama como Museo del Jugendstil (Modernismo), una muestra extensa de las obras eminentes del Jugendstil vienés. Los objetos de artesanía realizados según los diseños de Kolo Moser o Josef Hoffmann para el Taller Vienés (Wiener Werkstätte) son testigos de la elegancia intemporal del arte en Viena alrededor de 1900.

Leopold Museum

Museumquartier Wien, Museumplatz 1

10:00 a 18:00 (jueves hasta 21:00)

Cierra los martes.

www.leopoldmuseum.org

DE SHIELE A KLIMT Y UNA COLECCIÓN DE ESTANCIAS Suntuosas

El príncipe Eugenio de Saboya, un general victorioso contra los turcos, se hizo construir el palacio Belvedere como residencia de verano, justo delante de lo que eran en aquel entonces las puertas de la ciudad. Esta obra de arte barroca consta de dos palacios (el Belvedere Superior y el Inferior) que albergan hoy arte austriaco desde la época medieval hasta el presente.

El Belvedere Superior (*Oberes Belvedere*) alberga la mayor colección de obras de Gustav Klimt. Es el caso de dos iconos de su época dorada, *Judith I* y *El beso* (el beso más famoso de la historia del arte, que cuenta con una sala adicional para selfies y aparece a la izquierda en esta página). Ambos pertenecen a la etapa en que el pintor ornamentaba sus creaciones con pan de oro (su madre y su hermano eran grabadores de oro). En total, conserva 24 pinturas del artista (la mayor colección del mundo). También se muestran obras del Impresionismo francés y la colección máxima del Biedermeier vienés. Entre obras góticas y barrocas, de repente, aparecen los bustos del escultor Franz Xaver Messerschmidt, desconcertantes porque, aunque parecen realizados en nuestro tiempo, lo fueron en 1775. Sus nombres generan risas entre los infantes que visitan el museo: *El hombre que sufre de estreñimiento*, *El hipócrita* y *el calumniador*, *El hombre que bosteza...*

El Belvedere Inferior (*Unteres Belvedere*), amén de mostrar el esplendor de las habitaciones y salones del príncipe, acoge hasta el 19 de junio una peculiar exposición titulada 'Klimt, Kupka, Picasso, el arte de la forma'.

Palacio Belvedere: Prinz-Eugen-Straße 27 - 10:00 a 18:00 (miércoles hasta 21:00)

www.belvedere.at

VIENA SE ABRE A EUROPA: DE MONET A PICASSO

Es cierto que El Albertina muestra también obras de Klimt, Kokoschka o Schiele (entre otros, *Autorretrato en chaqueta naranja*, a la derecha de la página), además de la famosa *Liebre*, de Dürero, o *Manos en oración*, de Rubens, pero es su colección Batliner, en calidad de préstamo permanente, la joya del museo. Claude Monet, Edgar Degas, Paul Cézanne, Pablo Picasso, Marc Chagall, Joan Miró, Francis Bacon, Alberto Giacometti o Georg Baselitz, entre otros. Impresionismo, expresionismo, cubismo, vanguardias rusas, surrealismo, expresionismo abstracto... Una lección de arte moderno.

Además, hasta el 26 de junio, se exponen obras de Chagall, Malevich y Kandinsky, entre otros, bajo el título 'De Chagall a Malevich: las vanguardias rusas'. Un fulgurante recorrido por 10 años de arte en la Rusia pre y postsoviética, con *ismos* tan pintorescos como neoprimitivismo, rayonismo, cubofuturismo, suprematismo o constructivismo, que finalizó con un golpe en la mesa del stalinismo.

Albertina Museum: Albertinaplatz 1 - 10:00 a 18:00 (miércoles hasta 21:00)

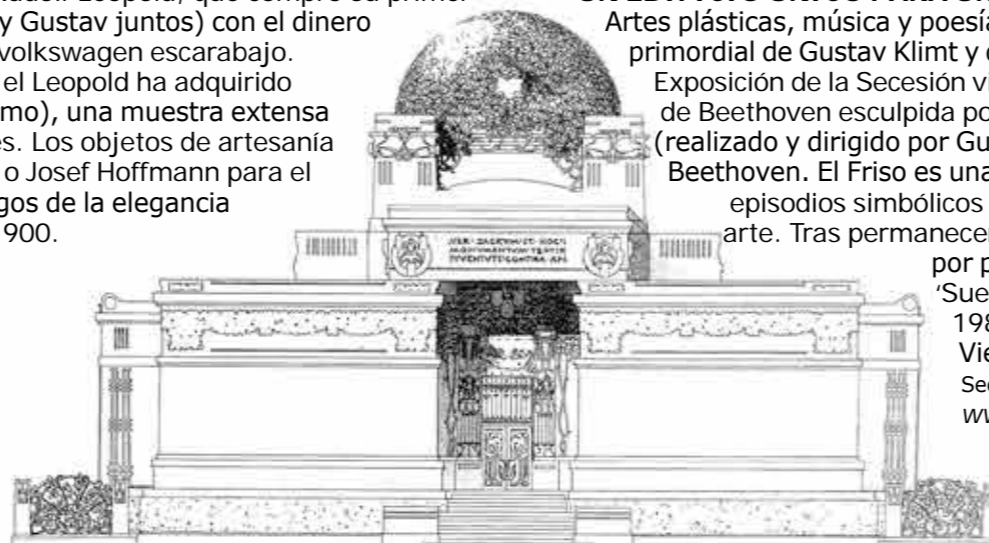
www.albertina.at

UN EDIFICIO ÚNICO PARA UNA OBRA EXTRAORDINARIA

Artes plásticas, música y poesía se funden en el Friso de Beethoven, obra primordial de Gustav Klimt y del Art Nouveau europeo. Fue creado para la XIV Exposición de la Secesión vienesa de 1902, organizada en torno a la estatua de Beethoven esculpida por Max Klinger, donde se interpretó un arreglo (realizado y dirigido por Gustav Mahler) de la Novena Sinfonía de Beethoven. El Friso es una gran composición articulada en una serie de episodios simbólicos sobre la salvación de la humanidad a través del arte. Tras permanecer oculto al público durante decenios, se mostró por primera vez en 1985 en la célebre exposición 'Sueño y realidad de la Secesión'. Se expone desde 1986 en las salas del Pabellón de la Secesión Vienesa (dibujo junto a estas líneas).

Secession: Friedrichstrasse 12 - 10:00 a 18:00

www.secession.at





MANOS, MENTES Y CORAZONES

En el Museo de la Infancia de Viena ZOOM, niñas y niños son bienvenidos a hacer preguntas, tocar y sentir, examinar y jugar. Aquí exploran el mundo con todos sus sentidos, por sí solos o en pequeños grupos. Siguiendo sus instintos experimentan con objetos y situaciones y, al hacerlo, se encuentran a sí mismos y descubrir sus propias habilidades, capacidades y creatividad. En las exposiciones y talleres, niñas y niños adquieren mientras juegan impresiones sensoriales y experiencias emotivas que desarrollan procesos de aprendizaje en movimiento y les permiten adquirir nuevos conocimientos. En contraste con los museos para adultos, ZOOM invita a la infancia a tocar y probar objetos expuestos y, a través del sentido del tacto, tomar posesión del mundo. Cuenta con cuatro áreas para diferentes edades, de 8 meses a 12 años.
www.kindermuseum.at



LEOPOLD MUSEUM
EL BUQUE INSIGNIA

Ya hemos hablado de este museo en páginas anteriores. Es el imán que atrae a hordas de



orientales a un complejo más orientado a amantes de la creación de vanguardia que al turista típico, pero su colección de Schiele, Klimt, Kokoschka, Koloman Moser, Ferdinand L. Graf, Richard Gerstl y otros artistas de la Viena de comienzos del siglo XX,



son parte de las rutas y paquetes de las agencias turísticas. En su café se organizan



fiestas, conciertos y eventos culturales. Además, los días sin lluvia, la terraza tiene unas vistas magníficas a la esplanada de los enzis.



www.leopoldmuseum.org

Kunsthalle Wien

ARTE CONTEMPORÁNEO

Es la sala de exposiciones para arte contemporáneo. Tiene dos localizaciones: en el MuseumsQuartier y en Karlplatz. Prestan igual atención al arte local y a las ideas que vienen del extranjero. Hacen especial énfasis en la interconexión entre la práctica artística y la reflexión teórica. También son un lugar de encuentro para aquellos que desean experimentar con los cambios culturales que cuestionan y descubren nuevas facetas en la sociedad. Fue en mayo de 2001 cuando Kunsthalle Wien se trasladó a esta nueva sede, diseñada por el estudio de arquitectos Ortner y Ortner.
www.kunsthallewien.at



TEATRO, DANZA Y MÚSICA

Tanzquartier Wien va de la mano con Halle E+G. El primero es un centro puntero en danza contemporánea y *performances* que se mueve con soltura entre las producciones internacionales y las iniciativas caseras, más humildes, pero que gozan de una frescura que los gestores del espacio agradecen. De octubre a junio, el programa se desarrolla en los espacios de Tanzequartier y Halle G. En mayo y junio, se utilizan la esplanada para eventos al aire libre. Durante el día se imparten clases de danza y talleres para bailarines profesionales, así como charlas que exploran la relación entre la danza contemporánea, el arte y las *performances*.

Halle E+G es el lugar de encuentros de estos eventos y otros organizados por diversas instituciones. Gracias a la sorprendente combinación de elementos barrocos y modernos, Halle E+G también se utiliza para la celebración de actos sociales, congresos y presentaciones comerciales.
www.tqw.at
www.halleneg.at



mumok

LAS VANGUARDIAS

Mumok es el museo de arte desde el Modernismo a nuestros días más grande en Europa central. Este bloque de placas de basalto cuyo color va de gris plomizo al negro húmedo, según llueva o no, nació con polémica. Si para algunos trae a la mente la imagen de un búnker, para otros es el complemento ideal de la ostentación desmesurada del barroco. No tiene ventanas y, aunque está dotado de una iluminación muy acorde con el tipo de exposiciones que ofrece, provoca cierta claustrofobia. Personalmente, me gusta más el continente que el contenido, pero tras visitar Kunsthistorisches, Albertina, Leopold y Belvedere, determinados ismos, *happenings*, artes activas, artes minimalistas, realismo, *pop art*, fotorrealismo y otras vanguardias, me parecen sumidas en la deriva. Para compensar diré que la exposición "Körper, Psyche und Tabu", hasta el 16 de mayo, se complementa con los museos antes mencionados.
www.mumok.at



Az W
Architekturzentrum Wien

ALGO MÁS QUE CASAS

Es el Museo Austríaco de Arquitectura y se ve a sí mismo como una exposición, sede de eventos y centro de investigación que se centra en el tema de la arquitectura y la cultura de la construcción. La exposición permanente, "Un espectáculo. Arquitectura austríaca en los siglos XX y XXI", muestra los aspectos más destacados de la historia de la arquitectura austríaca, mientras que las exposiciones temporales presentan el amplio espectro de la arquitectura contemporánea mundial. Un variado programa de visitas guiadas, ofertas educativas y eventos asociados, una biblioteca especializada, la colección completa de la arquitectura de los siglos XX y XXI, así como una base de datos de construcción en constante expansión, son parte de los recursos que ofrece este museo.
www.azw.at



CON LOS CINCO SENTIDOS
MuseumsQuartier Wien

EN LOS **ENZIS** (BLOQUES DE POLIETILENO BARATOS, PESADOS Y DURADEROS) SE PUEDE HACER CASI DE TODO. ESTAS CAMA-BANCO-MESAS SON LAS ESTRELLAS DEL COMPLEJO CULTURAL MÁS GRANDE DEL PLANETA, CON 90.000 M², 60 INSTITUCIONES Y CIENTOS DE ACTIVIDADES PARA TODAS LAS EDADES. ARTE, CREACIÓN Y VIDA...

TRAS LOS PASOS DEL TERCER HOMBRE



Cuando Graham Green viajó en 1948 a la Viena de posguerra, lo que buscaba, en realidad, era una ciudad como teatro de la memoria. Creía firmemente en que muchos de los escenarios de las películas de entonces estaban muertos de antemano, eran simplemente una sistemática recolección de paisajes sustraídos a la circulación de la vida. De ahí que el productor, Alexander Korda, el propio Green y el que fuera director de la película, Carol Reed, pusieran el acento en la acción y en la confrontación con la verdad social.

El Tercer Hombre fue una constante improvisación que casi rozó el virtuosismo. Viena era una ciudad devastada por la Segunda Guerra Mundial, ocupada por las cuatro potencias vencedoras, dividida en las zonas estadounidense, rusa, francesa y británica, cuajadas de espías y de túneles subterráneos, y dominada por las mafias del estraperlo que vendían, entre otras muchas cosas, penicilina fraudulenta. Todo era gris y opresivo. Green tenía todo lo que necesitaba. "Tenía mi película", dijo.

El argumento es complejo, requiere atención. Holly Martins (Joseph Cotten), escritor de novelas del Oeste, llega a Viena buscando a su amigo Harry Lime (Orson Welles) y, nada más llegar, se entera de que ha muerto en un accidente. Holly asiste al funeral, donde es interrogado por el policía militar mayor Calloway (Trevor Howard), que le informa de que Harry hacía negocios en el mercado negro. Holly, entonces, decide descubrir la verdad sobre su amigo. Visita a la amante de Lime, la

actriz Anna Schmidt (Alida Valli), que sugiere que la muerte de Harry puede no haber sido accidental. Poco después, un portero de avanzada edad afirma haber visto a un tercer hombre misterioso en el momento del supuesto accidente; a la mañana siguiente aparece muerto.

Más tarde, cuando Holly sale del apartamento de Ann, ve a Harry Lime entre las sombras de la noche y se da cuenta de que él es el tercer hombre.

BENDITAS CASUALIDADES

El rodaje estuvo repleto de anécdotas. Durante las secuencias en los alcantarillados, Orson Welles se quejó del mal olor y roció a todo el equipo de perfume; tenía pánico a las ratas, por lo que exigió además que algunas secuencias fueran rodadas por un doble ante la idea de caerse a las aguas fétidas. Mientras, los operadores de las cámaras debían hundirse hasta la cintura en los canales para encontrar ese ángulo, nada habitual entonces, que da la espectacularidad de las imágenes.

Aunque muchas de las ruinas que había visto Green cuando buscaba exteriores ya habían sido despejadas, se encontraron exteriores pavorosamente reales, si bien hubo que utilizar trucos de montaje para recrear algunas zonas que ya habían sido limpiadas. Las calles se regaban cada noche para que aparecieran mojadas y el rodaje de las secuencias se tenía que detener cada pocos

minutos por culpa de las patrullas de vigilancia de las cuatro potencias que ocupaban la ciudad, que exigían llevar a la vista las cuatro tarjetas de identificación de cada uno de los miembros del equipo.

Al comienzo de la película, Reed comete un error y cuando Holly Martins, al llegar a la estación, dice que vive en el número 10, en realidad luego se ve que el número que aparece en lo alto de la casa de Josephs platz es el 5. El chiquillo que aparece en una de las secuencias era, en realidad, un niño que se había perdido y observaba petrificado el rodaje. Reed, que se conmovió por la expresión del muchacho, le ofreció unos caramelos por permanecer quieto con esa misma cara durante unos minutos. Esa escena no estaba en el guión original. Como tampoco estaba pensada la banda sonora,

obra de un músico totalmente desconocido llamado Anton Karas, que recorrió los escasos bares de la Viena de posguerra tocando su zítara para conseguir propinas. En uno de estos locales, Carol Reed escuchó la pegadiza melodía, que objetivamente no cuadra en una película de suspense, miró a Green y dijo convencido: "Esto será el *Harry Lime Theme*". La sintonía, más propia de una verbena, se hizo famosa en todo el mundo, gracias en parte a la popular y duradera

serie radiofónica que protagonizó Orson Welles. En una de las últimas escenas, poco antes de que Lime muera de un disparo, se ve acorralado bajo una de las salidas de los túneles e intenta sin éxito levantar la tapa de ventilación de la alcantarilla. Sus dedos salen a través de las barras, tenso y desesperado en busca de una libertad que no es capaz de alcanzar. Este impresionante plano no hubiera podido suceder en la realidad, ya que las tapas de las alcantarillas vienesas tienen tal grosor que impiden siquiera que las puntas de los dedos salgan al exterior.

PALABRAS, IMÁGENES Y SONIDOS

La última escena también surgió por casualidad. Mientras Reed y el director de fotografía, Robert Krasker, debatían el fin de la película, Alida Valli paseaba nerviosa fumando un cigarrillo a lo largo de la avenida. Una cámara rodaba el paseo arriba y abajo. De pronto, Reed se acercó a la cámara y gritó: "OK, esto es lo que quiero". A pesar de tanta improvisación, el guión de Green es evidentemente muy sólido. Frases como «en el mundo ya no quedan héroes, sólo en tus novelas», que le dice Lime a su amigo Martins, o aquella en que Lime, desde lo alto de la noria, tienta la avaricia de Martins diciéndole "¿qué harías si te ofrecieran veinte mil dólares por la vida de cada uno de esos puntitos?", ponen de manifiesto el profundo estudio sobre el hombre que deja entrever Graham Green. Carol Reed, encargado de trasladar a imágenes el brillante guión de Green, logra una perfecta fusión entre palabras e imágenes, sonidos y símbolos. Los planos angulados, los expresivos escenarios naturales y el magnífico juego de luces y sombras consiguen transmitir de manera soberbia la sensación de tensión, corrupción y misterio.

Hoy se puede rememorar cada uno de los escenarios de *El Tercer Hombre* en una visita guiada que recorre la Viena que subyugó a Graham Green y Carol Reed. El recorrido parte de los túneles que componen el alcantarillado de Viena, que también sirven para encauzar los muchos arroyos que bajan de las montañas y que antaño inundaban la ciudad en la época de lluvias.

La visita se llama "Tras los pasos de *El Tercer Hombre*" y pasa por cada uno de los escenarios reales del filme: la casa de Harry Lime, el hotel Sacher, Albertina platz, la esquina donde Holly Martins descubre a Lime, que sonríe cínico, la Noria... En cada parada, la guía narra las innumerables anécdotas de esta película que se fue fraguando día a día y secuencia a secuencia. Es, sin duda, una forma muy original de conocer Viena, aunque en inglés.



SCHÖNBRUNN TIERGARTEN (ZOOLOGICO DE VIENA)

Junto al Palacio de Schönbrunn, aseguro un día inolvidable no solo por ser el zoo más antiguo del mundo o por sus 500 especies, sino por su distribución, la cantidad de información disponible, sus senderos, la casa de la selva tropical o el invernadero del desierto... Pandas, tigres, focas, osos polares con horarios de comidas bien delimitados y una oferta gastronómica para todos los gustos, si bien hay que destacar el Tirolerhof, un bar/tienda con productos ecológicos de Austria y un encargado bastante peculiar.

www.zoovienna.at



para niñas, niños, muchachas, muchachos, infantes, infantas...

MUSEOS Y PALACIOS TIENEN ACTIVIDADES **INFANTILES** DIVERTIDAS Y CULTURALES. **CONVIENE INFORMARSE EN LA WEB DEL LUGAR... Y COMO SON MUY INTUITIVAS, EL IDIOMA NO IMPORTA**

NATURHISTORISCHES MUSEUM (VIENA)

Los Habsburgo coleccionaron bajo este techo, situado cerca del Palacio Imperial, desde insectos hasta pterosaurios, pasando por piedras preciosas y minerales. Numerosos ejemplares disecados de animales ya extinguidos o que corren gran peligro de extinción son la razón por la cual esta colección tiene un valor inconmensurable.

La obra maestra de la colección es la Venus de Willendorf, una pieza de 29.500 años de antigüedad y sólo once centímetros de tamaño, que fue hallada en 1908 en Wachau, Baja Austria. Pero para los niños hay salas de dinosaurios, pantallas 3D y un planetarium. Las salas de la primera planta (de la 21 a la 39, en un recorrido circular) son una amena lección de zoología con magníficos trabajos de taxidermia, en algunos casos antiguos; en otros llevados a cabo por jóvenes que participan en programas de divulgación. En las galerías 1 a 5 de la entreplanta se muestra la más grande y antigua colección de meteoritos del mundo. Se inauguró en 1891 al mismo tiempo que el Kunsthistorisches Museum por el emperador Francisco José I. Los dos museos tienen exteriores idénticos y están uno frente a otro flanqueando la Plaza de María Teresa.

www.nhm-wien.ac.at



HAUS DER NATUR (MUSEO DE HISTORIA NATURAL DE SALZBURGO)

El museo Haus der Natur fue fundado en 1924 y figura con razón entre los más bellos de Centroeuropa. Una de las atracciones preferidas por los visitantes de todas las edades es su gran acuario, compuesto por más de 40 pequeños escenarios que nos permiten disfrutar de la toda la belleza del mundo subacuático. Deleitarse con el colorido de los peces tropicales, ver de cerca los habitantes del Mediterráneo, del Amazonas o de las aguas regionales, es una experiencia inolvidable. Todos los lunes a las 10.30 podremos asistir a la alimentación de los tiburones de puntas negras, que viven en el acuario más grande del museo, con una capacidad de 10.000 litros. En los 56 terrarios que componen el área de reptiles se puede contemplar unas 200 especies, algunas desconocidas en nuestro entorno natural. El museo cuenta con cinco plantas destinadas a biología y tres a otras ciencias (matemáticas, astronomía, física, química, geología).

www.haysdernatur.at



SALZBURG MUSEUM / PANORAMA MUSEUM

El Salzburg Museum ha creado un personaje, el lobo Wolf Dietrich, protagonista de un espacio de diversión a los niños. Tiene como objetivo hacer interesante y divertida también para jóvenes una visita al museo; ofrece varias actividades: juegos, dibujo, experimentos y participación activa. El mundo de los niños es en realidad un "museo en el museo", que echa mano a entradas secretas, vistas interiores y recovecos y lugares que sólo los niños son capaces de acceder. Panorama Museum es un tanto insólito. De pie en la plataforma, los visitantes admiran una pintura redonda gigantesca (circunferencia de 26 metros) de la ciudad de Salzburgo y sus alrededores. El panorama, obra de J. M. Sattler (1786-1847), tiene un tamaño de 130 m². Unos telescopios permiten a los visitantes echar un vistazo más de cerca a los detalles de la vida cotidiana de los residentes de Salzburgo hace 200 años.

www.salzburgmuseum.at



KUNST HAUS WIEN (MUSEO HUNDERTWASSER)

Es el legado de un pintoresco arquitecto que compró una vez una antigua fábrica y la transformó en una construcción multicolor en la que se exponen obras suyas y de otros artistas. Ecología y medio ambiente comparten espacio y significado con la creación de un hombre contrario al racionalismo arquitectónico y amante de los colores radiantes: violetas, bermellones, amarillos, verdes eléctricos y azules relucientes. Su cafetería y sus baños son todo un espectáculo y a un par de manzanas se encuentra la ocurrente Hundertwasser Haus.

www.kunsthawien.com

PRATER (PARQUE DE ATRACCIONES DE VIENA)

El parque vienés Prater es a la vez divertido, emocionante, apacible y tranquilo. Entrando desde Praterstern nos damos de lleno con la nostálgica noria Riesenrad y de esta plaza parten varios caminos que recorren el parque. Lo mejor es dejarse llevar e irse topando con las 250 atracciones. Especialmente para los más niños hay tióvivos, teatro de marionetas, un antiguo tren que pasa por grutas y mucho más. Numerosos cafés y restaurantes, bufés, puestos de helados y chiringuitos varios. Esta es la parte del Prater a la que los vieneses llaman *Wurstelprater* (Prater de las salchichas). En otra parte, el Prater verde, surge un enorme bosque y extensos prados, con arboledas sombrías y caminos tranquilos. Es el lugar favorito para los locales que gustan de castigarse corriendo o pedaleando. Cerca hay un hipódromo y al final del Prater, un campo de golf.

www.prater.at



FORTALEZA DE HOHENSALZBURG

Más de 900 años de antigüedad tiene la fortaleza que domina sobre la ciudad de Salzburgo y jamás enemigo alguno consiguió conquistarla por las armas. Es el monumento perfecto para la familia: aleccionador y divertido, habla de técnicas de guerra y construcción, historia de Europa, vida cortesana, tiene museo de marionetas y teatro mágico. Se realizan visitas audioguiadas y con la subida, en un rápido funicular, comienza la aventura. Tiene taberna y restaurante, y cada día se celebran conciertos de música clásica. Hay problemas de acceso para personas con discapacidad.

www.salzburg-burgen.at

HELLBRUNN ZOO (ZOOLOGICO DE SALZBURGO)

Situado junto al palacio, en este zoo del siglo XVII viven unos 800 animales de especies regionales y exóticas, en diversos escenarios que pretenden imitar los diferentes hábitats del mundo. Uno de los objetivos principales al crear este parque fue combinar de manera armoniosa la belleza del paisaje de Hellbrunn con el entorno natural de los animales. Para ello se acondicionaron zonas diferenciadas que albergan a las distintas especies, en las que los visitantes pueden apreciar el equilibrio de la fauna y la flora natural. Para el diseño de los distintos "hábitats zoológicos" se han empleado sobre todo materias primas naturales.

www.salzburg-zoo.at



PUEBLO DE CUENTO DE HADAS JUNTO AL RÍO SALZACH,
RUTA DE AGUA QUE FLUYE VELOZ HACIA EL DANUBIO.
VILLA DE CÚPULAS Y AGUJAS QUE SE ELEVAN AL CIELO DE
ESOS ARZOBISPOS QUE HACE UN MILENIO LA HICIERON
CIUDAD. NI EMPERADORES NI MAGIARES NI OTOMANOS
PUDIERON DESTRUIRLA. HOY DESAFÍA AL MUNDO CON SU
PROPIO RITMO, SOSEGADO, DISCRETO, COMO DE ADAGIO

FOTO CORTESÍA DE TOURISMUS SALZBURG GMBH





MUSEUM DER MODERN MÖNCHSBERG

Un viejo café y una torre de agua son el germen de un edificio que combina marmol de un monte cercano, hormigón y vidrio con el propósito de fundirse con el entorno. De hecho, en el frente de la colina no hay división clara entre la fachada y el roquedal. La intención de los arquitectos era proporcionar al visitante un nuevo acceso al teatro y al museo, y animar a la ciudadanía a que descubran el edificio. Y lo consiguieron. Desde 2004, el MdM ha acogido exposiciones de destacados artistas del planeta. En sus 2.300 metros cuadrados se ven a la misma hora una caterva de japoneses hiperactivos y un grupo de escolares sentados en esterillas aprendiendo. Hasta el 10 de julio se expone un interesante recorrido por el mundo del poster, con obras de Toulouse-Lautrec, Degas, Manet, Mucha, Schiele o Klimt.

www.museumdermoderne.at



Vista de Salzburg desde el mirador del Museum der Modern Mönchsberg



MUSEUM DER MODERN RUPERTINUM

Actualmente cerrado por remodelación, abre sus puertas en julio para una exposición sobre humor visual y crítica social (de Francisco de Goya a George Grosz, del 6 de agosto al 20 de noviembre de este año). Situado en el centro de la ciudad vieja, fue mencionado por primera vez en 1350 cuando el llamado Collegium Rupertinum fue utilizado como seminario de la Arquidiócesis de Salzburgo. En 1983, el Rupertinum abrió como museo de arte y depósito de una importante colección gráfica. Con los años las instalaciones del Rupertinum se han adaptado para acoger más y mejores eventos. Será la sede del Centro de Estudios de la Fundación Generali.

www.museumdermoderne.at

El viaje a Salzburgo desde Viena nos lleva dos horas y media. Un tren a 200 kilómetros por hora de media cruza el verdor de una tierra aún destinada al cultivo, bien sea para personas o animales, o al bosque. Es difícil ver terrenos baldíos, apenas algunas parcelas adyacentes a las zonas industriales.

Una tropa de trabajadores de oficina dotados de portátiles y tablets ocupan el recorrido en hacer los deberes y van abandonando el tren en St. Pölten y Linz. Arribamos a la hora prevista. Al salir de la estación se percibe la diferencia de ritmo entre Viena y esta ciudad. Paseamos por las calle del Altstadt hasta llegar al Hotel & Villa Auersperg, donde nos alojaremos.

Cuánto más visito esta ciudad más me seduce. Tiene todo lo que necesito para vivir: naturaleza, música, arte y una dignidad que se nota en la mirada. Es pequeña, lo suficiente para recorrer toda su parte vieja andando. Y cuenta con un transporte

público propio de una urbe desarrollada, lo que permite alejarse del centro a buscar nuevos destinos.

Todos sabemos que aquí nació Mozart, Herbert von Karajan, Paracelso, Doppler y el poeta atormentado Georg Trakl, al que cada vez que vengo rindo un humilde homenaje al acercarme a Linzer Gasse y pasar por la farmacia en la que trabajó, donde se hizo adicto a la cocaína y donde se enamoró de su hermana. Como era de esperar, todo en su vida fue a peor hasta decidir que el suicidio era la menos mala de las formas de “desembocar en negra podredumbre”.

Como no quiero que esta primavera azul silencie mi ánimo, dejo atrás la grandeza de Kapuzinerberg (monte de los Capuchinos) y cruzo el río por Makartsteg, el puente de los candados de amor, para internarme por calles conocidas que a primera hora del día están aún en calma.

Qué delicia pasear temprano por Ju-

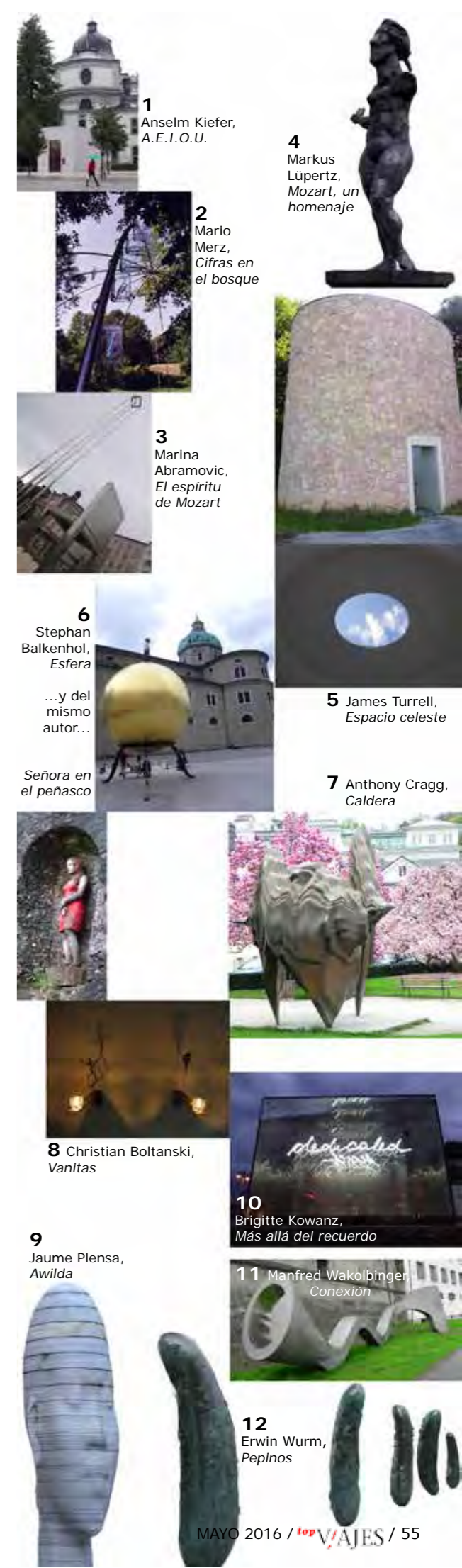
SALZBURG ART PROJECT

LA RUTA MÁS ARTÍSTICA

Desde 2002 y hasta el fin del proyecto en 2011, las calles y plazas de Salzburgo se transformaron en museos de arte moderno a medida que se iban instalando obras de reputados artistas internacionales y austriacos merced a la iniciativa *Salzburg Art Project*, de la Fundación Salzburgo en colaboración con la Fundación Bonn por el Arte y la Cultura. Los artistas fueron elegidos cada año por un grupo de especialistas internacionales. Recibieron una invitación para desarrollar una idea vinculada a la ciudad y crear una obra de arte que quedará expuesta en un espacio público. Como reconocen los creadores del proyecto, “subyace la intención de concebir y llevar a cabo un parque municipal artístico con esculturas de máxima calidad”. Las 12 obras hoy expuestas, además, forman un recorrido de interés por algunos de los puntos más bonitos del casco antiguo:

1. Anselm Kiefer, *A.E.I.O.U.*, 2002
Furtwängler-Park, frente al Teatro Festspielhaus.
La obra alberga en su interior un cuadro de gran tamaño, una estantería con libros de plomo y una inscripción en la pared.
2. Mario Merz, *Ziffern im Wald (Cifras en el bosque)*, 2003
Mönchsberg, cerca del museo Museum der Moderne.
La obra es un iglú, que consta de doce tubos doblados de acero fino en mate. Encima el artista ha esparcido 21 cifras de neón que por la noche resplandecen sobre la ciudad.
3. Marina Abramovic, *El espíritu de Mozart*, 2004
junto al puente Staatsbrücke.
El montaje acabado en acero consiste en un conjunto de sillas. Una silla de 15 metros de altura está rodeada de otras ocho, que el público puede usar.
4. Markus Lüpertz, *Mozart - eine Hommage (Mozart: un homenaje)*, 2005,
Plaza Ursulinenplatz
Un figura de bronce de 2,95 metros de altura realizada en color.
5. James Turrell, *Sky Space (Espacio celeste)*, 2005
Mönchsberg, cerca del museo Museum der Moderne.
Espacio artístico transitable en forma de cilindro elíptico que dispone de asientos para el observador a lo largo de la pared interior, y que está abierto hacia arriba.
6. Stephan Balkenhol, *Sphaera (Esfera)*, en Kapitelplatz y *Frau im Fels (Señora en el peñasco)*, 2007, patio Toscaninihof.
Dos esculturas: un hombre sobre una esfera y una señora en una peña escarpada.
7. Anthony Cragg, *Caldera*, 2008, Plaza Makartplatz
Escultura transitable que forma un paisaje de bronce con salientes y retranqueos.
8. Christian Boltanski, *Vanitas*, 2009
Romanische Hallenkrypta Dom (cripta cubierta románica de la catedral). Consiste en dos partes: unas figuras de chapas metálicas, iluminadas con velas, que proyectan sombras en la pared; además, en la habitación suena la repetición incesante de información horaria automática.
9. Jaime Plensa, *Awilda*, 2010
Patio de la Facultad de Derecho, Sigmund-Haffner-Gasse.
Una cabeza de niña de 5 metros de altura, que parece surgir directamente del suelo. Está compuesta por varias capas de mármol blanco de Macael.
10. Brigitte Kowanz, *Beyond Recall (Más allá del recuerdo)*, 2011,
Cabeceras del puente Staatsbrücke.
Cubos de espejos semitransparentes con palabras escritas en neón.
11. Manfred Wakolbinger, *Connection (Conexión)*, 2011, Rudolfskai.
Escultura de acero de 11 metros de largo y 2,6 metros de altura.
12. Erwin Wurm, *“Gurken” (Pepinos)*, 2011
Parque Furtwängler Park
Escultura en forma de pepinos.

www.salzburgfoundation.at
www.salzburg.info



1 Anselm Kiefer, A.E.I.O.U.

2 Mario Merz, Cifras en el bosque

3 Marina Abramovic, El espíritu de Mozart

6 Stephan Balkenhol, Esfera

...y del mismo autor...

Señora en el peñasco

8 Christian Boltanski, Vanitas

10 Brigitte Kowanz, Más allá del recuerdo

11 Manfred Wakolbinger, Conexión

12 Erwin Wurm, Pepinos

4 Markus Lüpertz, Mozart, un homenaje

5 James Turrell, Espacio celeste

7 Anthony Cragg, Caldera



Es de sobra conocido que la imagen que se presenta de Mozart en la película *Amadeus* no se corresponde con la realidad histórica. El film ha sido dañino y solo ha conseguido alterar la verdadera imagen del genio salzburgués para las próximas generaciones. A partir de testimonios de la época pero, sobre todo, gracias a la correspondencia que dejó redactada, sabemos mucho del perfil psicológico del músico: muy dependiente de la figura paterna, rebelde, exagerado, de risa escandalosa... Le gustaban los juegos de palabras y hablar de excrementos, algo común en la cultura popular del siglo XVIII.

Pero, según los estudiosos, no era en absoluto un adicto al sexo, sino todo lo contrario. Aunque Mozart pusiera música a las memorias de Giacomo Casanova en la ópera *Don Giovanni*, a partir de un libreto de Lorenzo da Ponte, la existencia del compositor es enigmática en cuanto a hazañas sexuales. En vida sólo se le conoció un enamoramiento de juventud, jamás correspondido, con Aloisia Weber y, después, con su hermana Constanze, claramente por despecho hacia la primera y con la que contraería un matrimonio forzado por los padres de ella con la esperanza de cazar a un prometedor músico que aspiraba a ingresar en la corte de Viena. En una carta a su padre cuando tenía 25 años, confiesa: "Me resulta imposible vivir como la mayor parte de los jóvenes de hoy. En primer lugar tengo demasiada religión, en segundo lugar tengo demasiado amor al prójimo y sentimientos demasiado honestos como para poder engañar a una muchacha inocente; y en tercer lugar siento demasiada náusea y asco, recelo y miedo ante las enfermedades, y demasiado amor por mi salud como para dedicarme a ir de putas".

¿Por qué entonces la música de Mozart resulta tan erótica? Dicen los musicólogos que el Mozart primerizo, abundante en filigranas, tonalidades mayores de radiación optimista y graciosos juegos con el ritmo y la melodía, se corresponde con la *joie de vivre* que caracteriza a la música de la segunda mitad del siglo XVIII. Parece en fin que su erotismo no es más que amor platónico.

CALENDARIO DE EVENTOS MOZART-2016

Conciertos www.mozarteum.at
www.mozart-in-residenz.at
www.salzburgerfestspiele.at



INFORMACIÓN EN CASTELLANO

www.salzburg.info
www.mozart.com

FOTO CORTESÍA DE TOURISMUS SALZBURG GMBH

dengasse para salir a Mozartplatz y de ahí a Residentplatz; rodear la catedral, cruzar Kapitelplatz y atravesar una verja que parece estar siempre abierta, para detenernos un momento en el cementerio de San Pedro. Estamos en el barrio más antiguo de la ciudad, donde el Románico, el Barroco y el Rococó se dan la mano con naturalidad. Aquí están las catacumbas que, a diferencia de las París o Roma (y salvando las distancias), se encuentran elevadas. Estas son casi simbólicas, aunque es una saludable y divertida opción si se viaja en familia.

Salimos al Salzburger Festspiele, con su inmensa sala de conciertos, y nos dirigimos, a través de la Herbert-von-Karajan-Platz, a desayunar a Afro Cafe, un local original que, junto a 220°, se aleja del clasicismo de Tomaselli, Demel o Sacher, al ofrecer un menú *ecosaludable*, no exento de rotundidad.

CUESTIÓN DE IDENTIDAD

Mozart suena cercano: un hombre con una enorme sonrisa para ser las ocho de la mañana, apoyado en una esquina de Bürgerspitalgasse, hace sonar su pequeño acordeón... *Eine kleine Nachtmusik*.

Y así, entre más paseos, mejores conciertos y sorprendentes museos, pasan los días en una ciudad que siempre recuerda a Mozart. ¿Será porque este 2016 el mundo mozartiano celebra ocho aniversarios? ¿O es una cuestión de identidad, de temperamento?

Porque Salzburgo, como Viena, son ciudades donde se siente la personalidad: esa forma de independencia contracorriente que circula por su propia vereda a expensas de miradas, a veces inquisitivas, otras simplemente reprochadoras.

Aquí se fuma en todas partes. Y mucho. Ciertos locales cuentan con sala de no fumadores, pero suena a limosna para una globalización anti-tabaco. Nos sorprende entrar en un club nocturno y chocar contra la densa atmósfera que una vez llenó nuestros garitos.

Aquí se paga en efectivo. Por eso, las camareras llevan sujetas a la cintura esas carteras que permiten acumular de forma ordenada billetes y monedas. También nos trae viejos recuerdos. Lo raro es ver a alguien local sacar la tarjeta de crédito, aunque las admiten sin objeción.

Aquí no hay controles en los transportes públicos. En ninguno. Ni en la entrada ni en la salida. La honradez cívica se supone, aunque para aquellos que quieran ahorrarse la tarjeta de transporte, la multa supera los 100 euros. Y los controladores no admiten tarjetas.

Aquí, en general, hay pocos controles

de seguridad. A diferencia de otros países europeos y, sobre todo, de Estados Unidos, en Viena se entra y se sale de una sala de conciertos atestada con tranquilidad; apenas un ademán como para mostrar tu entrada y queda franqueado el acceso.

En Salzburgo llegan aún más lejos. Acudes al Grosses Festspielhaus a escuchar un concierto al que asisten otras 2000 personas y nadie te exige ver la entrada, ni siquiera hay acomodador. Todo el mundo, de forma ordenada, busca su butaca o su palco y se acomoda con tiempo para, una vez que salen los músicos al escenario, obrar un silencio que impone respeto.

Aquí hace apenas tres años que las calles acogen numerosos pedigüños, más en las zonas turísticas. Cuentan los nativos que como sus mayores no están acostumbrados a tal cantidad de pobres limosneros, a menudo charlan con ellos, les preguntan por qué no acuden a los servicios sociales, les dan alimentos y al final pasan a ser un vecino o vecina más al que saludar a diario. En Salzburgo, ocupan las esquinas estratégicas del centro histórico, algo que equipara esta pequeña ciudad al resto de urbes europeas.

Aquí, los que no piden, viven bien. Austria perdió brillantez con la Gran Guerra, pero ganó calma. Perdió un imperio de 50 millones de almas, pero se quedó con ocho, que son más fáciles de gestionar. Vivió eclipsada hasta 1955, primero por los nazis y luego por los aliados, cuando volvió a ser un país independiente. Y esa calma, adquirida a base de silencios y asentada en los principios de un despotismo que fue largo e ilustrado, se nota.

Hay un dejo a antiguo que se percibe por igual en las letras de las canciones que suenan en los Heurigen como en la iluminación nocturna de sus calles. Gastan poca luz, exportan electricidad, son católicos y los españoles les caemos bien. Y no es nuevo. Hace un siglo ya ocurría. Si Klimt habla de soledad, desolación y dureza al viajar a la España de comienzos del siglo XX, Zweig dice que la vida parece tener aquí un ritmo más veloz y las personas, la sangre más viva. El pintor se reconcilia con nuestro país en un "magnífico y espléndido" Toledo; el escritor dice en Sevilla: "Aquí se puede ser feliz". Dichoso como Igor, que nos acaba de vender un dibujo a plumilla con acuarela de la salzбургuesa iglesia de San Sebastián, en Linzergasse. Nació en Montenegro aunque huyó de Croacia cuando las últimas guerras balcánicas. Lleva 25 años viviendo en Salzburgo y no duda al proclamar: "Este es el mejor sitio del mundo". ●



EL ESPLENDOR DEL BARROCO

MÁS QUE UN MUSEO

Ahora que se cumplen 200 años de pertenencia de Salzburgo al Estado austríaco es un buen momento para calzarse cómodo y recorrer 1.300 años de historia de la ciudad en una visita sorprendentemente amena. Dom Quartier es una crónica de poder, opulencia y amor por el arte a través de los pasillos barrocos de los príncipes-arzobispos. Y la oportunidad de tener unas vistas solo posibles con esta ruta, que se interna en la Residencia, la Catedral y la Iglesia Franciscana.
www.domquartier.at
www.salzburg.info

- 6 Museo de la Catedral: tesoros artísticos y la histórica Cruz de San Ruperto.
- 5 Tribuna del Órgano de la Catedral: el centro espiritual de la ciudad.
- 4 Oratorio del Norte: sede de las exposiciones temporales.
- 3 Terraza panorámica de la Catedral: el centro barroco de Salzburgo.
- 2 Galería de la Residencia: con el grandioso *Anciana orando* de Rembrandt.



- 10 Iglesia Franciscana: Románico, Gótico y Barroco, en una lección de arte.
- 9 Museo de San Pedro: arte en una abadía levantada en el año 696.
- 8 La Gran Galería: 70 metros decorados con asombrosos estucos.
- 7 Sala de Arte y Curiosidades: artefactos, rarezas y animales exóticos.
- 1 Salones de Gala de la Residencia: la vida secular de los príncipes.



UN PALACIO POR AMOR

PALACIO Y JARDINES DE MIRABELL

El príncipe-arzobispo Wolf Dietrich von Raitenau mandó construir este palacio en 1606 como muestra de amor. Otro príncipe, Markus Sittikus, le llamó Mirabell... Bello y admirable. Son los jardines también lindos, barrocos y cuidados con esmero. Cada día, temprano (abren a las seis de la mañana), camino al centro desde el hotel, es un placer cruzarlos, solitarios y silenciosos (de humanos, no así de trepadores azules, carboneros y cornejas cenicientas) atravesando la misma reja que María y los niños cruzan cantando el *Do-Re-Mi...* en el inevitable film *Sonrisas y Lágrimas*. Este año, que va de conmemoraciones, se cumplen 50 años desde que el famoso musical de Robert Wise se convirtiera en la película del año tras conseguir 10 nominaciones y 5 premios en los Oscar, entre ellos la estatuilla a la mejor película, mejor director y mejor banda sonora.

www.salzburg.info



un hotel diferente...

HOTEL & VILLA AUERSPERG

Hoteles buenos hay muchos. Lujosos, boutique, de diseño... Pero no es fácil encontrar lugares que marcan la diferencia. En Auersperg se nota que llevan años haciéndolo. Cuando la abuela de Bettina, la actual propietaria, comenzó a alquilar habitaciones de la casa familiar en 1950, difícilmente podría prever que el nombre de la familia, Wiesinger, estaría tan unido a la hostelería y la restauración de primera línea de su Salzburgo natal.

Bettina es una enamorada de España. De hecho, fue en el sur de Málaga donde residió una temporada mientras trabajaba la tierra y descubría los secretos de la agricultura ecológica.

Hoy, en el hotel, casi todos los productos e ingredientes de su cautivador bufé son, además de locales, de producción ecológica. Aquí se preparan cada día los dulces, los zumos, mueslis ayurvédicos y mermeladas. El edificio, de comienzos del siglo XX, ha sido cuidadosamente reformado para mantener ese toque modernista *Jugendstil* con las ventajas del diseño contemporáneo. El personal, simplemente adorable. Elogio de la penumbra en pasillos y áreas comunes, coloridos ramos de flores y vistosas pantallas con luz tamizada en la zona de desayunos, suave música clásica desde que entras al hotel hasta cerrar la puerta de la habitación. Dentro, una cama perfecta, con un cuarto de baño a la altura. Fuera, yoga, masajes, sauna, baños de vapor... El hogar soñado.



Arte, aviones, coches deportivos, bares, restaurante y hasta un jardín botánico. Toda una experiencia vertiginosa. www.hangar-7.com

Marionetas con música de Mozart, Strauss o Rossini, en un teatro excepcional www.marionetten.at

Una visita a la Casa Natal de Mozart es educativa y amena. www.mozarteum.at

El ritmo de Salzburgo lo sigue marcando el carrillón que toca tres veces al día.

CAFE TOMASELLI

Cuando un libro escrito por un historiador y profesor universitario se titula *El Tomaselli y la tradición del café en Salzburgo desde 1700*, nadie puede discutir el lema: "El café más antiguo de Austria". Clasicismo en las formas y el fondo. Clientela local y apertura temprana: a las siete de la mañana. www.tomaselli.at



220°

En una tierra que ama el café, vanagloriarse de preparar el mejor café conlleva una responsabilidad que el dueño y las personas empleadas de este café de ambiente moderno y juvenil afrontan con confianza. Buenos postres, especialmente la tarta de dos chocolates, y variada carta de tes. La web no cuenta nada, pero las fotos son bonitas. www.220grad.com



TRIANGEL

Cocina local, centroeuropea y con cesiones a lo italiano, que cuida su materia prima (productores locales, ecológicos, y los internacionales, de comercio justo y comprometidos con el medio ambiente). Sopas revitalizadoras y carnes correctas. El goulash de ternera ecológica con su bola de pan alegra la vida. También, deliciosos platos vegetarianos y unos dulces de escándalo. Amabilidad y eficacia. www.triangel-salzburg.co.at



DIE WEISSE

La publicidad lo dice todo. Fiesta a lo grande hasta la madrugada y buena cerveza (premiada) a la antigua usanza. Comilonas de carne sin prejuicios. Hay salones para no fumadores, terraza y un jardín enorme para 300 personas. Su lema es: "Llueve o nieve, lo celebramos... Salud". O *prost*, como dirían aquí. www.dieweisse.at



AUGUSTINER BRÄU, MÜLLN

Toda una liturgia de lo más entretenida. Mirar, aprender y disfrutar. Buena cerveza en jarras de medio y un litro, distintas especialidades de la cocina austriaca: pescados ahumados, salchichas, codillos asados y embutidos. Los grandes salones con largos bancos corridos se llenan de grupos de amigos y peñas que beben, cantan o charlan. Cada banco tiene ciertos días y horas reservados y algunas reservas tienen historia... No se le olvide refrescar la jarra.



Los bretzels de los puestos de Altermarkt son deliciosos.



¿SOLO ARMONÍA, MELODÍA Y RITMO?

GROSSES FESTSPIELHAUS

De las salas de conciertos y auditorios para escuchar música en Salzburgo (algunos tan afamados como Stiftung Mozarteum, Salzburger Landestheater o Felsenreitschule) este año disfrutamos de un concierto en la Grosses Festspielhaus, con sus 100 metros de escenario y sus más de 2.100 localidades. El diseño del auditorio, en el que colaboró Herbert von Karajan, tiene una acústica que, según los especialistas, es de las mejores del planeta y el acceso desde Hofstallgasse es cómodo y fluido, a pesar de que no queda un asiento vacío.

La fachada está adornada con una inscripción en latín del monje benedictino Thomas Michels: *Sacra Camenae domus concitis carmin patet quo nos attonitos numen anuncio ferat auras* (la Santa Casa de la musa está abierta para los amantes de las artes, que el poder divino nos inspire y nos eleve a las alturas). Y así fue. Con la dirección de Trevor Pinnock, la Mozarteumorchester Salzburg interpretó el Concierto para violín op.64 de Mendelssohn, con Isabelle Faust como solista; y la Sinfonía 9 de Schubert, la Grande. Soberbio.

www.salzburgerfestspiele.at

www.salzburg.info



JAZZIT

De sede del partido comunista a club de Jazz, este local tiene una ingente oferta de conciertos. Aquí escuchamos a James Blood Ulmer. En su pub contiguo, se organizan unas jam de miedo. www.jazzit.at



ROCKHOUSE

Pop, Rock, Blues... Nosotros, Metal con una banda local. Todo cabe en la "casa de la música", como ellos mismos se definen. Ambiente cargado de humo, *fast food tracks* a la salida y diversión asegurada

www.rockhouse.at

Palacio de Hellbrunn: 400 años de suntuosas salas, jardines arreglados y unos juegos de agua portentosos. Ideal para días de sol y cielos azul. www.hellbrunn.at



Comerse un Mozartkugel, una bolita de mazapán de pistacho recubierto de nougat, en cualquiera de los Fürst de Salzburgo es un *must*. El nuestro fue en Mirabellplatz. www.original-mozartkugel.com



CONSEJOS FOTOGRÁFICOS



FOTOGRAFÍA AL COMPÁS DE LA ORQUESTA

Viena y Salzburgo son de esas ciudades señoriales que siempre están vestidas para una buena foto. Fotografiarlas es un placer por su arquitectura pero lo más interesante está en sus interiores, palacios y museos, donde, en muchos de ellos, se permiten hacer fotos, siempre sin flash. Este será nuestro cometido en este interesante y cultural viaje.

La fotografía de interiores requiere ante todo dominar las luces que vienen del exterior; nos encontraremos con la dificultad de una escasa luminosidad y eso nos hará hacer dos cosas:

Bajar mucho la velocidad de la cámara, con la dificultad de que las fotos salen movidas. Lo tenemos que resolver con la utilización del trípode. Si no tenemos, intentaremos apoyar la cámara y utilizar el disparador automático. Esto ayuda a que la cámara no se mueva nada durante la foto.

Otra opción es tener un pequeño saco de arena, que lo utilizaremos como apoyo de la cámara. Nos ayudará a equilibrar y se amolda a la superficie donde hemos decidido posar la cámara.

Hay que recordar también que podemos modificar el ISO de nuestra cámara para que podamos trabajar en condiciones más extremas de luz: con un ISO 1600 ya podremos tener muchas más opciones.

Viena y Salzburgo, como hemos dicho, son lugares donde nos encontraremos fotos de todo tipo, tanto en exterior como en interior. Otros lugares que podemos visitar en Austria son también muy interesantes, como Graz (capital de Estiria), Sankt Pölten (capital de la Baja Austria), Linz (capital

de la Alta Austria) e Innsbruck (capital del Tirol). En esta última predomina la foto de deporte con grandes pistas de esquí en invierno y descensos de bici en primavera y verano, además de una gran variedad de rutas para senderismo.

A lo largo de todo nuestro recorrido fotográfico nos damos cuenta del cambio de luz, por lo que tendremos que aprovechar las mejores luces, que son al atardecer, aunque al estar entre montañas buscaremos un sitio alto para poder tener una buena panorámica. Si trabajamos al mediodía, podemos utilizar esa potencia de luz en los interiores y los resultados nos sorprenderán.

Si realizamos fotos nocturnas intentemos disparar cuando todavía haya un poco de claridad en el cielo; de esta manera, la foto no saldrá tan pastosa en tonos oscuros; si durante este tipo de foto disparamos ráfagas de flash el resultado puede ser atractivo: eso sí, que el flash siempre se dispare por detrás de la cámara para que no aparezca en la foto.

Con estos pequeños detalles Viena, Salzburgo y toda Austria ya está rendida a nuestra cámara para unas buenas fotos. Ahora solo queda tener buen ojo de cazador de imágenes y disfrutar del viaje.

Buen viaje y mejores fotos.

www.manuelcharlon.com
mchfoto.blogspot.com.es

LITERATURA RECOMENDADA

ELFRIEDE JELINEK
La Pianista
(1983)
DeBolsillo (2011)



La pianista es Erika Kohut, una mujer madura que siempre ha vivido bajo la sombra de una madre posesiva y absorbente. En realidad, Erika es una pianista frustrada que ejerce de profesora de piano. Vencida por un fracaso que no es sino trasunto de una derrota mayor, la de escapar de un dominio indeseado, y presa en la telaraña de sus inhibiciones y de una perpetua y no siempre amable vigilancia, Erika ha aprendido a ser austera y servera. La pianista es una densa e inteligente, pero amarga, inmersión en la vida de una mujer cuya forzada soledad y sordo sufrimiento es paradigma de muchas vidas de mujer.

STEFAN ZWEIG
El mundo de ayer
(1942)
El Acanalado (2012)



El mundo de ayer es uno de los más conmovedores y atractivos testimonios de nuestro pasado reciente, escrito además con mano maestra por un europeo

empapado de civilización y nostalgia por un mundo, el suyo, que se iba desintegrando a pasos agigantados. Escritor extraordinariamente popular y testigo de excepción de los cambios que convulsionaron la Europa del siglo XX entre las dos guerras mundiales, Zweig recuerda, desposeído y en tierra extraña, en unas circunstancias personales de insospechado dramatismo, los momentos fundamentales de su vida, paralela en mucho a la desmembración de aquella Europa central que se quería más libre y segura, al abrigo de la locura y la tormenta. El resultado es un libro capital, uno de los mejores de Zweig y referencia inexcusable para entender los desvaríos de un siglo devastador.

RUDOLF STEINER
Curso de Agricultura biológico-dinámica
(2009)
Rudolf Steiner Editorial



El libro se basa en un curso para agricultores impartido en Koberwitz en 1924. Trata de aplicar principios de la ciencia espiritual en el desarrollo de la agricultura. A pesar de ello, se centra en aspectos prácticos del manejo agrícola: compostaje, asociación de cultivos, abonado, eliminación de plagas y parásitos... Métodos que se plican en agricultura, fruticultura, ganadería, producción y nutrición. Su intención es fundamentar los esfuerzos y la creatividad para encontrar soluciones válidas y productivas en el campo.



PhotoSpace

Aprende a descubrir el mundo con tu cámara

Cursos de fotografía

- *Iniciación
- *Avanzado
- *Masterclass
- *OpenDay
- *Cumpleaños
- *Salidas Culturales

Zona: El Encinar (Madrid)
photospacegroup@gmail.com



VITORIA-GASTEIZ JUGAR AL AJEDREZ

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

Una buena partida de ajedrez en el Gran Hotel Lakua, la visita a una de las ciudades mejor urbanizadas y la exploración del sorprendente Valle Salado de Añana

El Gran Hotel Lakua de Vitoria-Gasteiz es un cinco estrellas situado en uno de los nuevos y bien trazados barrios del norte que se conectan con la entrada principal a la ciudad. Su decoración es vanguardista y a sus materiales nobles les embellecen obras de artistas locales, como el impresionante Gran Tríptico e las Civilizaciones de Miguel González de San Román que protagoniza el lobby del hotel. El Gran Hotel Lakua cuenta con la excelente particularidad de acoger desde 2007 el torneo internacional de ajedrez Liga de Campeones que promueve, igual que lo hace con el festival de jazz que éste Julio-2016 celebrará su cuarentava edición en el polideportivo de Mendizorrotza, cerca del Hotel. Como complemento a su apoyo ajedrecista, el Hotel organiza por año consecutivo, del 13 al 30 de Julio, la Expochess, cuyo lema



Un tablero de ajedrez lleno de sabrosas piezas, obra del Chef del Gran Hotel Lakua, Aleix Alonso.

y propósito Mujeres a la conquista del Ajedrez se verán respaldados por exposiciones de pintura, el congreso internacional por la igualdad de mujeres en el Ajedrez, exposiciones fotográficas de la Sociedad Fotográfica Alavesa y ponentes de la categoría de las ajedrecistas Judit Polgár, Anna Matnadze o Sabrina Vega. También se hablará sobre las excelencias psicológicas e incluso curativas del ajedrez en boca de expertos psicólogos, filósofos y psiquiatras.

TODO UN EJEMPLO
Vitoria-Gasteiz capital de Álava es

una ciudad modélica de situación estratégica como cruce entre caminos y ruta comercial de la meseta castellana hacia el norte de Europa. De las capitales vascas es la que más lejos tiene el mar, y quizás sus prados no sean tan verdes y frondosos como los que rodean a San Sebastián o Bilbao. No por ello se queda atrás en belleza y recursos naturales, tanto que fue nombrada en 2012 Capital Verde Europea, se la considera pionera en cuanto a planes y políticas ambientales y secundaria a Las Palmas de Gran Canaria como ciudad menos contaminada



La Expochess fomenta la participación femenina en el mundo del ajedrez.

Las escaleras mecánicas del Casco Viejo le dan un aire moderno a “La Almendra” y facilitan el acceso por los empinados cantones de Vitoria-Gasteiz



de España. Nada más entrar en la ciudad se nota el esmero e inteligencia con los que se han levantado los nuevos barrios, respetando espacio entre los edificios a los que bordean parques y jardines. Las calles, anchas y diáfanas, están preparadas para las personas con algún tipo de discapacidad, véanse las papeleras a la altura de las sillas de rueda, carteles en euskera, castellano, y Braille. Se observa un alto nivel de preocupación en las conversaciones cotidianas por el medio ambiente y la salud del planeta.

El paseo por Vitoria no tiene desperdicio, pasado, presente e incluso futuro conviven de forma organizada y gratificante para los que la habitan o visitan. Dentro del casco antiguo, s. XIII, está la urbe en forma de almendra fundada por Sancho VI, que le dio el nombre de Vitoria quedando como apellido su homónimo original de Gasteiz. La familiarmente llamada Plaza Vieja, o Plaza de la Virgen

Blanca, protagoniza el escenario como lo hacen sus ventanales acristalados y los bailes regionales que se suceden los fines de semana. Al fondo de la Plaza la Catedral se yergue la Catedral de Santa María que en plena remodelación permite a los visitantes adentrarse en sus entrañas, casco en cabeza, y deambular por los bastidores de esta bella construcción, desde la que se observan unas bonitas panorámicas de la ciudad. Los célebres y empinados cantones que albergaban las calles gremiales también se han beneficiado de los tiempos modernos y estructuras cristalinas enmarcando las escaleras mecánicas facilitan su acceso sin privarles de su encanto original mientras que coloridos murales adornan sus fachadas, una auténtica explosión artística para ciudadanos, artistas y todo aquel que quiera añadir su pincelada de arte a la ciudad alavesa. Uno de los primeros murales, el llamado Al Hilo del Tiempo,

Mural “El Triunfo de Vitoria” sobre el cuadro de “El Tramposo” de George de la Tour.





"Dantzaris" infantiles en la Plaza de la Virgen Blanca , de Vitoria-Gasteiz, familiarmente la Plaza Vieja.

Escenas callejeras de Vitoria-Gasteiz.



2007, alude al medieval y a su mercado de paños, El triunfo de Vitoria del 2009 está inspirado en el cuadro de Georges de la Tour El Tramposo, y el fantasmagórico mural La Noche más Corta situado en el Jardín de la Muralla Medieval de Vitoria-Gasteiz, representa la noche de San Juan. Arte callejero con motivos modernos y antiguos alegran la calle, acogen la creatividad ciudadana y le dan a la ciudad vieja un toque vanguardista.

El Casco Viejo es el lugar del chiquiteo por excelencia tanto a la hora del aperitivo como al atardecer cuando a la luz de los faroles la belleza medieval de La Almendra con sus estrechas callejuelas es el escenario perfecto para tomarse unos cuantos vinos acompañados de los pinchos tan estupendos que caracterizan el país vasco. No hay que dejar la Vitoria-Gasteiz de antaño sin echarle un vistazo al precioso Parque de la Florida, a los curiosos caños donde se recoge el agua para las casas y ¿cómo no? al

Palacio de Bendaña que alberga el Museo de Naipes al que Heraclio Fournier donó su colección privada, que no su secreto del barniz con el que remataba los famosos naipes que fabricados en Vitoria, desde que Heraclio se instaló allí con 19 años, han dado y dan la vuelta al mundo del juego por su calidad y su misterio. El palacete de Ajuria Enea, la residencia del Lendakari de la Comunidad Autónoma del País Vasco, da comienzo al Paseo de la Senda, o de las casas señoriales y palacetes de los s. XIX, -XX como el palacio Zulueta, la Casa Zuloaga, Villa Sofía o el Palacio de Augusti para terminar en la Basílica de San Prudencio en Armentia del s. XII, patrón de Vitoria junto con la virgen de Estibaliz y lugar de la romería anual del 28 de Abril.

Haciendo honor al comentario de Víctor Hugo sobre la ciudad alavesa "Villa completa y homogénea" la Vitoria-Gasteiz actual es un modelo urbanístico que cuenta con

Parroquia de la Casa-Torre Varona en Villanañe.





Casa-Torre Varona en el Valle de Valdegovia.

Papel pintado en la Casa-Torre Varona.

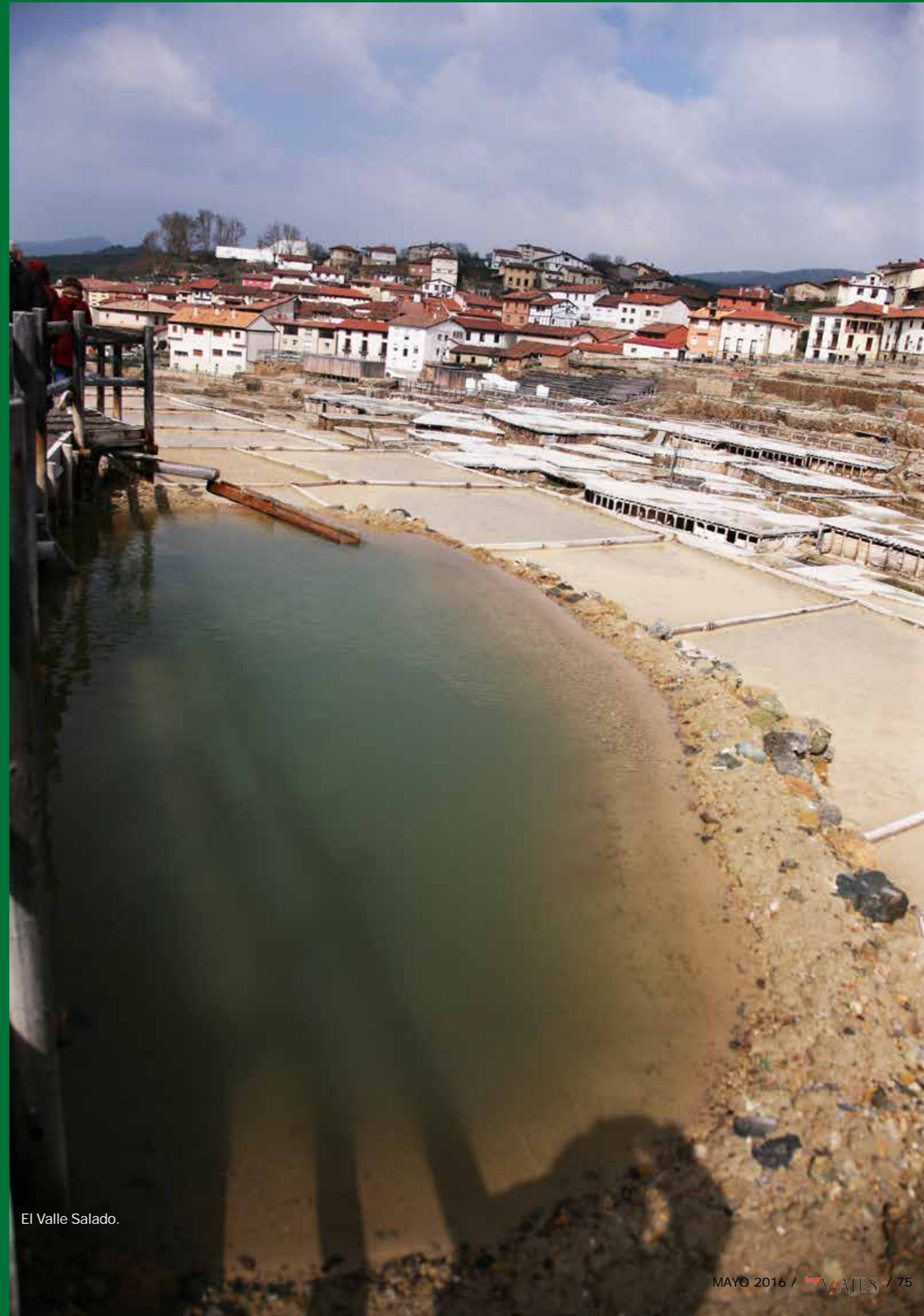


doce centros cívicos pro medio ambiental y mantenimiento de la energía y edificaciones de la categoría del Auditorio de María de Maeztu con fachada vegetal para proteger la estructura, catorce salas polivalentes y un auditorio con aforo para ochocientas personas. Su nombre distingue a aquella sensacional mujer, nacida en Vitoria, que fue María de Maeztu, fundadora del Instituto Escuela, del Lyceum Club Femenino, Directora de la primera residencia internacional de señoritas de Madrid, y un pilar fundamental en la ardua tarea de incorporar a la mujer española de aquel entonces a la formación universitaria, a su liberación en resumidas cuentas.

LA CASA-TORRE DE LOS VARONA

Las casas-torres fueron una construcción indispensable en los tiempos de las contiendas entre Castilla y Aragón y las

guerras carlistas ya que hacían las veces de hogar y de fuerte defensivo con su foso, almenas y muralla. La Torre Varona sita en la población alavesa de Villanañe, tiene una curiosa historia que su dueño actual Rodrigo narra con oratoria pausada y sonrisa agradable, mientras enseña el caserón de alto abolengo ya que los Varona jugaron un papel primordial en las guerras entre Castilla y Aragón. Y cuenta Rodrigo cuyo nombre les he otorgado a todos los varones de la familia, que, allá por el año 1109, los dos hermanos Pérez, descendientes del fundador de la torre el almirante visigodo Ruy Pérez, apellido de los posteriores Varona, se fueron a la guerra dejando a su hermana María en casa. Esta no solo se disfrazó de hombre sino que derrotó a Alfonso el Batallador, el cual admirado de su valentía le dijo "Habéis obrado, no como débil mujer, sino como fuerte varón y debéis llamaros Varona, vos y vues-



El Valle Salado.



Parcelas "salinas" de los embajadores de la Sal de Añana.



Sal, tienda, y cata de sal en el Valle Salado.

tros descendientes, y en memoria de ésta hazaña usaréis las armas de Aragón..." de ahí el apelativo y la estatua heráldica de Villanañe en honor a su heroína.

Tras observar en las plantas superiores la musealización por parte de la Diputación Foral de Álava de las muchas vasijas, jarras y botes del s. XVI, Rodrigo abre las zonas nobles y entre muebles añejos, vajillas, cristalerías y objetos con influencia de Flandes e Italia, se observa como marco de fondo el exquisito y moderno papel para su época con que están cubiertas las paredes. Papeles panorámicos pintados a mano con paisajes españoles, únicos en el mundo. Entre los ventanales aparece la parroquia de la iglesia que hacía las veces de parroquia del pueblo y allá en un armario escondida se camufla una de las primeras bombillas Phillips que alumbraron el solariego caserón.

EL VALLE SALADO

A solo treinta kilómetros de Vitoria-Gasteiz, en Salinas de Añana, aparece un inusual paisaje salino, obra que se remonta a la era romana, cuando entre maderas, piedras y

arcilla se construyeron estas salinas para aprovechar el oro blanco que brotaba en el valle. Actualmente la Fundación Valle Salado de Añana se esmera desde el año 2000 en recuperar y conservar la cultura material y medioambiental del paisaje, desarrollando planes de gestión y técnicas tradicionales, investigaciones y potenciando recursos que ayudan en la puesta en valor de este Paisaje Cultural único en el mundo que le ha valido el Premio Europa Nostra 2015.

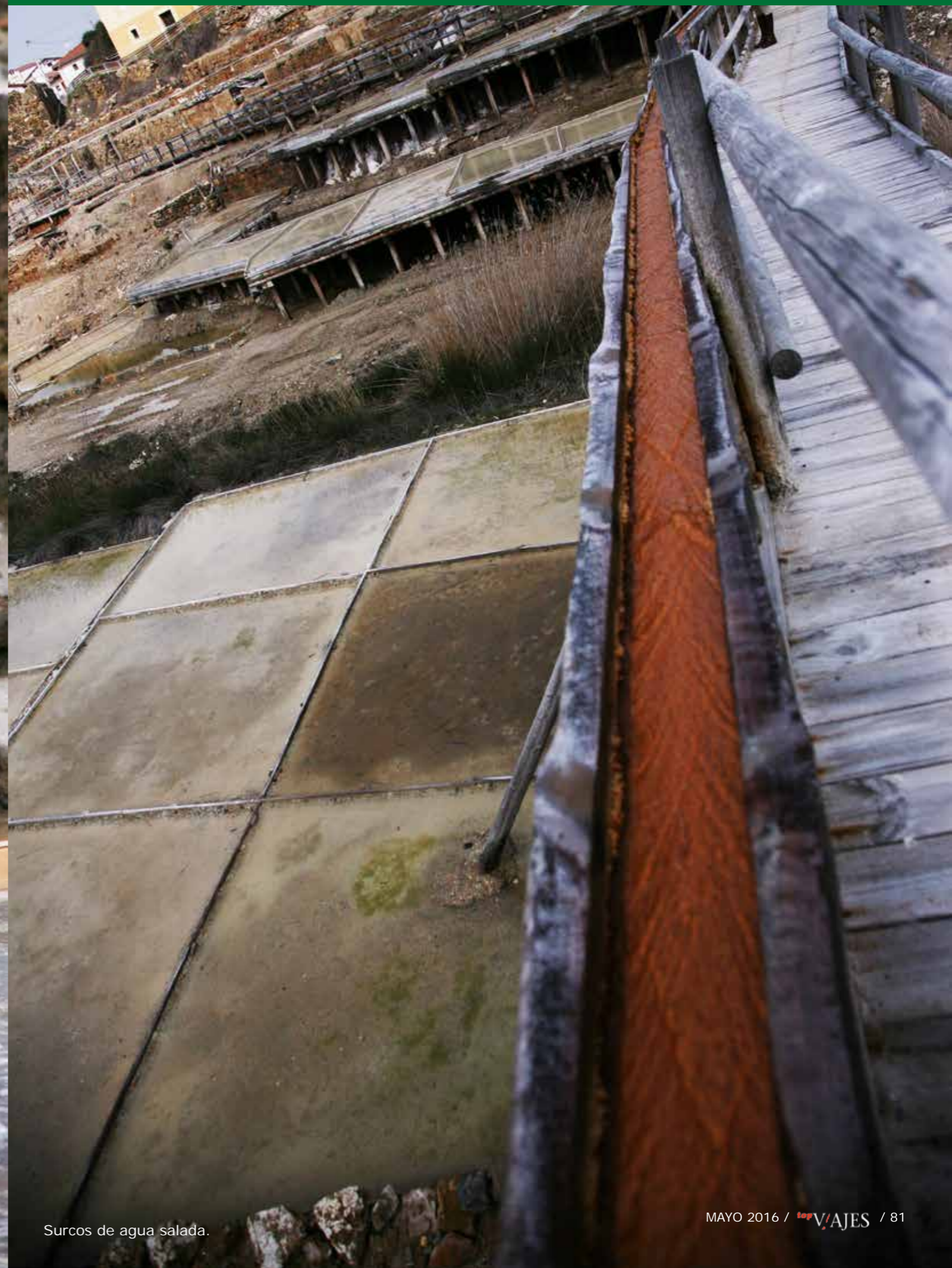
El recorrido por las salinas con el pueblo de fondo, discurre entre caños de madera por los que fluyen chorros de agua salada, solares acotados para secar la sal, montículos salinos, el crustáceo Artemia genuino de la salina y unas curiosas parcelas cuyos banderines rezan nombres de los diez embajadores de la Sal de Añana que suman en total 25 estrellas Michelin y 28 soles Repsol. Eneko Atxa, Martín Berasategui, Joan Roca y María Marte, entre otros, de forma desinteresada contribuyen a promocionar la calidad excepcional de la sal del valle, mostrándole al mundo las excelencias del Valle Salado de Añana.





Las Salinas de Añana, el Valle Salado.

Removiendo la salina.



Surcos de agua salada.

Mural "Al hilo del tiempo" en el Casco Viejo "La Almendra" de Vitoria-Gasteiz.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Volar en **Iberia** desde Madrid, www.iberia.com.
En **coche** por la A-1, Ap-1, 3.30 horas.

DÓNDE DORMIR

Gran Hotel Lakua
Tarragona Kalea, 8
+34 945 181 000
reservas@granhotellakua.com
www.granhotellakua.com



DÓNDE COMER

Gran Hotel Lakua
El Chef Aleix Alonso está a cargo de la restauración del Gran Hotel Lakua. Aleix, tras su formación en la Escuela de Cocina Fonda Veracruz de Salamanca, trabajó en el Noveau de la Plaza Mayor y en el restaurante del Hotel NH Palacio Castellanos de la ciudad salmantina, hasta que se trasladó a Vitoria e incorporó al Gran Hotel Lakua desde 2012, donde ahora es Chef Ejecutivo ocupándose del:

- **Restaurante Margoa** especialista en cocina de temporada con los toques especiales de Aleix que terminan en bocados como el crujiente de morcilla sobre salsa de boletus al Pedro Ximenez, el taco de bacalao confitado, ajoblanco y tintas, o el delicioso sorbete de maracuya al cava.



- **Café Garnier** con todo tipo de pintxos y un menú ejecutivo, rápido y fresco.
- **Piano Bar** donde tomarse la penúltima copa.



Asador Aurora Etxea

Típico asador con excelente buey a la brasa, pimientos deliciosos, jugosa tortilla de bacalao. Todo ello regado con sidra y vino. Triana Kalea, 15
+34 945 157 657
www.restauranteauroraetxea.com

INELUDIBLES

-Casco Viejo o La Almendra, de Vitoria-Gasteiz www.vitoria-gasteiz.org
-Museo de Naipes www.araba.eus
-Paseo de la Senda Vitoria-Gasteiz.
-Murales de Vitoria-Gasteiz. www.muralismopublico.com
-Casa-Torre de los Varona. www.valdegovia.com
-Valle Salado. www.vallesalado.com

EVENTOS

-**Expochess**. Del 11-16 Julio 2016. Gran Hotel Lakua. Vitoria-Gasteiz www.expochess.org
-**VII Open Internacional de Ajedrez de Vitoria-Gasteiz**. Gran Hotel Lakua. Del 24-31 de Julio 2016. www.sites.google.com/site/openajedrezvitoriagasteiz2016/home
-**Festival de jazz de Vitoria-Gasteiz**.



Del 12 al 16 Julio 2016. www.jazzvitoria.com

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Vitoria-Gasteiz: www.vitoria-gasteiz.org
Oficina de turismo de País Vasco: www.turismo.euskadi.eus/es/oficinas-de-turismo



Narra dos historias paralelas, una en tiempos de la insurrección filipina contra la corona española, en 1896, y otra en la actualidad. Una curiosa trama- la de una mujer, Beatriz, que viaja a Filipinas a indagar sobre la vida de un antepasado- para dar cuenta de lo que fue, lo que es y lo que queda.

Nuria dibuja cómics. Víctor, un joven serio, educado a la antigua usanza, se enamora de la volátil y fantasiosa Nuria y viajan a Hong Kong.; todo marcha viento en popa hasta que..... por juegos del azar, Jaime que ha vivido en Hong Kong y está punto de volver a España, encuentra una memoria de fotos en el suelo y se enamora virtualmente de Nuria. Borra de la foto a Víctor y se añade él en su lugar. Poco después publica la imagen cambiada en un folleto de Hong Kong que, una vez más por juegos del azar, Víctor ojea en el avión en un viaje de trabajo a Hong Kong, no dando crédito a la fotografía de Nuria abrazada a un desconocido.

Comienzan los celos, la desconfianza y la trama de *Parece que va a abrir....* situada entre Madrid y Hong Kong.



Si quieres leer las novelas de Manena, entra en libros en <http://www.laventanademanena.es>



SUIZA

EL VIAJE DE LORD BYRON POR EL LAGO LEMÁN

TEXTO Y FOTOS MARÍA ORTEGA

Levantado sobre una imponente roca, el Castillo de Chillon es una espectacular fortaleza medieval emplazada en las orillas del Lago Lemán, junto a Montreux, en una de las zonas más hermosas de Suiza. Cada año es visitado por más de 300.000 personas.

Se cumple el bicentenario del periplo que el poeta y aristócrata inglés hizo por tierras suizas. Acababa de dejar atrás Inglaterra acosado por el escándalo que supuso la separación de su esposa y el abandono de su hija Ada. En el país alpino buscó refugio y escribió uno de sus mejores textos, "El prisionero de Chillon"

Corría el año 1816. Lord Byron había tomado el camino del destierro desde su Inglaterra natal. No le había quedado otra. La puritana sociedad de la época no le perdonó su vida disoluta y la escasa atención que dedicaba a su esposa Annabella y a su hija Ada. Así que el 21 de abril de hace 200 años, acosado por las habladurías y los rencores, el poeta zarpa de Dover en un buque correo, hasta dar con sus huesos en Suiza.

HOTEL ANGLETERRE

Se alojó en el hotel Angleterre, junto al lago Lemán, precisamente el mismo lugar donde se hallaban el poeta Percy By-

she Shelley con su futura esposa Mary Shelley, la autora de "Frankenstein", y la hermanastra de ésta, Claire Clairmont. Fascinado por las bellezas paisajísticas de esta zona de Suiza y la tranquilidad que le ofrecía este respetuoso país, Byron alquiló muy pronto una casa, pero no una cualquiera, sino la fabulosa Villa Diodati, que se hallaba también junto a las aguas del Lemán, en Cologny, en dirección a Ginebra.

Los dos amigos, Byron y

Shelley, se seguían viendo y se dedicaron durante un tiempo a pasear y hablar, remar y navegar a vela por las aguas del lago. Tenían mucho dinero y todo el tiempo del mundo, incluso tenían ocasión de aburrirse. Eso es lo que, al parecer, ocurrió una noche en la que Byron invitó al matrimonio Shelley a su mansión y decidieron jugar a escribir historias de fantasmas. La iniciativa partió del aristócrata inglés, mientras leían en alta voz historias fantasmagóricas



También conocido como el lago de Ginebra, el grandioso Lemán se halla situado al norte de los Alpes. Su orilla sur linda con Francia y es la orilla opuesta, la norte, la que baña ciudades suizas tan emblemáticas como Ginebra (sede de las Naciones Unidas), Lausana (alberga el Comité Olímpico Internacional), Montreux (conocida por su magnífico festival de jazz) o Vevey, sede de la multinacional Nestlé y donde el pasado 16 de abril se inauguró el Museo Chaplin, dedicado al cineasta que pasó aquí sus últimos 25 años de vida. En la actualidad, unas 20.000 embarcaciones navegan por este lago que mide 72 kilómetros de longitud y 12 de anchura y que está salpicado de grandes mansiones, hoteles de gran lujo y paisajes de ensueño.



Los espectaculares bancales de viñedos de Lavaux, en las proximidades de Lausana, fueron declarados en 2007 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Fueron levantados por los cistercienses hace 800 años y ocupan una superficie de más de 830 hectáreas. Es posible seguir una ruta que pasa por la ciudad medieval de St. Saphorin, donde se conservan las primeras casitas de viticultores y la iglesia, cuya torre adorna numerosas etiquetas de vino de "chasselas".

El pintoresco "Lavaux Express" se abre camino entre los viñedos y transporta a los viajeros que desean acercarse hasta los magníficos bancales que miran hacia las aguas del lago Lemán y que fueron declarados por la Unesco en 2007 Patrimonio de la Humanidad.





Poeta y vividor

Podría haber sido un personaje de novela. Lord Byron (Londres, 1788-Missolonghi, Grecia, 1824) tuvo una biografía digna de un relato de fantasía, con todo tipo de atractivos. En su vida hubo múltiples aventuras, de todo tipo; innumerables romances, no importaba la condición social ni el sexo de sus amantes; una boda que resultó ser un fracaso y una hija que abandonó al poco de nacer, un exilio casi forzado por el ostracismo social al que se vio sometido por la alta sociedad a la que pertenecía, viajes a todo tren por Europa, incursiones en la política y agente revolucionario durante los últimos años de su vida en Missolonghi, la ciudad griega donde murió de unas extrañas fiebres a los 36 años de edad.

Sin embargo, fue la literatura el gran motor de su vida. A los 18 años publicó su primer libro de poemas, "Horas de ocio", al que siguieron los primeros cánticos de "La peregrinación de Childe Harold", una memoria poética del viaje que hizo, para celebrar su mayoría de edad, por España, Portugal, Grecia y Turquía. Su gran obra fue, sin duda, "Don Juan", un poema de carácter autobiográfico de 17 cantos.



Lord Byron dejó estampada su firma en la tercera columna del gélido sótano donde, supuestamente, estuvo encadenado seis años François Bonivard (1493-1570), un religioso y rebelde intelectual suizo

alemanas, y gracias a ella nació "Frankenstein" de la mente de Mary Shelley. Fue la única que sacó rendimiento a aquella tormentosa noche de junio en la que no había nada que hacer. Byron aseguraba con ironía que Mary (Wollstonecraft) Shelley, con tan sólo 19 años, se había inspirado en el que después sería su marido, Percy Shelley, para concebir a Victor Frankenstein y también en él mismo para imaginar a este monstruo creado con cadáveres diseccionados.

UNA PANDILLA PEQUEÑA DE AMIGOS

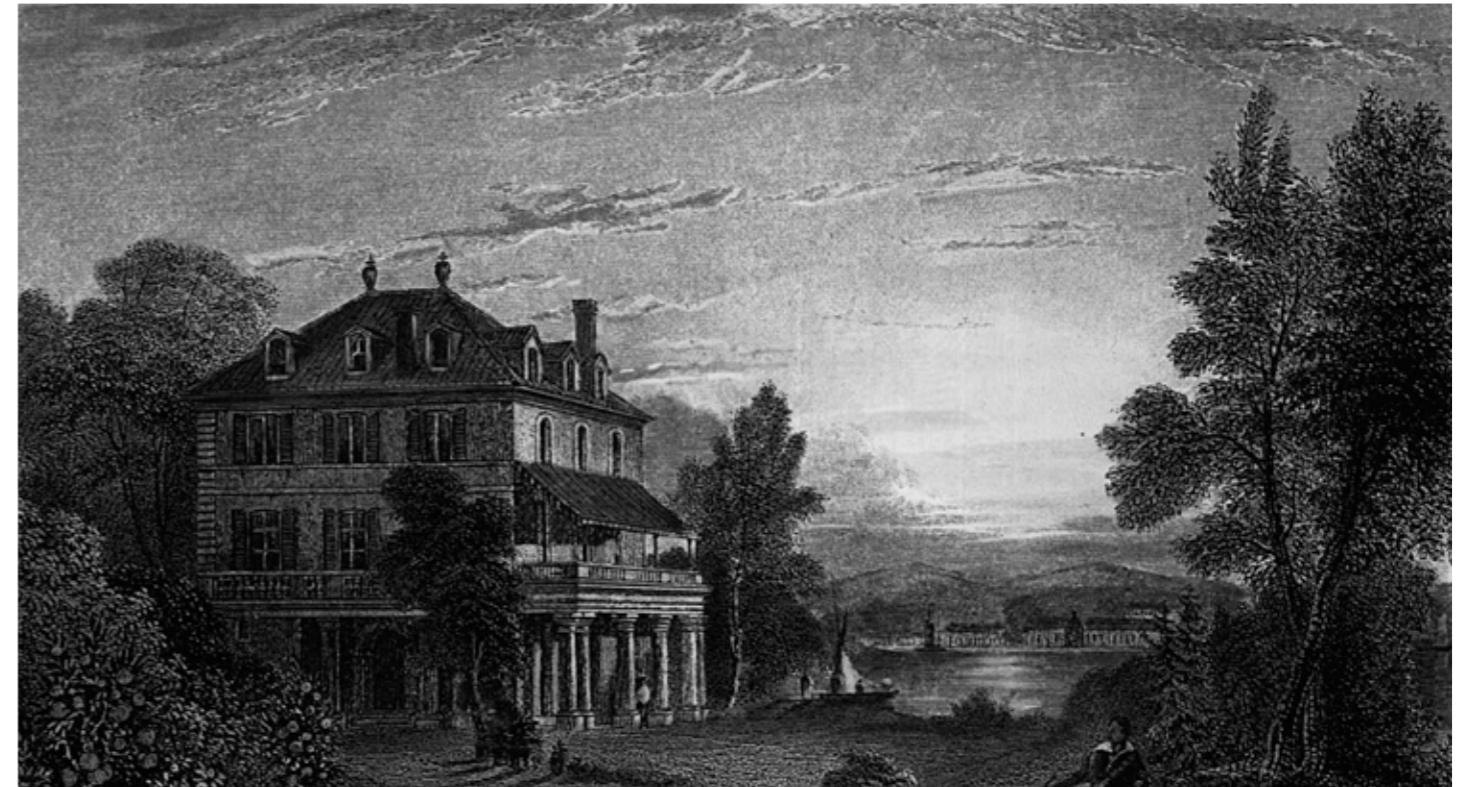
Eran una pandilla pequeña de amigos entregados y confiados la que formaban, a la que se sumaba en ocasiones el médico personal de Byron, también aficionado a las letras. Además de hacer recorridos en barco por el lago, tuvieron ocasión de visitar la ruinoso casa de verano del historiador británico Gibbon en Lausana, seguir los pasos del filósofo suizo Jean-Jacques Rousseau y llegar hasta el castillo de Chillon, donde Lord Byron escribió uno de sus textos más sentidos, al quedar impresionado por la historia de un impresionante cautiverio. El protagonista del mismo era François Bonivard (1493-1570), un monje rebelde que empleaba su tiempo en sus trabajos de historiador y en la defensa de sus ideales en pro de la justicia. Dicen que

estuvo atado a una columna de los calabozos de la fortaleza medieval durante ocho años y que defendió su dignidad a pesar de las torturas recibidas. Es un héroe para los suizos y, desde 1816, gracias a Byron, es el protagonista de un gran himno a la libertad.

EL CASTILLO DE CHILLON

Construido sobre cimientos romanos en el siglo XIII, el castillo de Chillon fue descubierto no sólo por Byron, sino que la ciudadela también cautivó la imaginación de otros autores del Romanticismo. Hablamos de Rousseau, Victor Hugo, Alejandro Dumas o Gustave Flaubert. Por si fuera poco, el pintor Gustave Courbet inmortalizó la fortaleza durante su estancia en la región en 1870 y el escritor Henry James lo utilizó como marco de una de sus novelas, "Daisy Miller" en 1878.

Al parecer, dicen los arqueólogos, este espacio ya fue utilizado en la Edad del Bronce por su estratégica posición defensiva, mucho antes de que el pobre Bonivard diera con sus huesos en los húmedos subterráneos del espectacular castillo, junto a otros bandidos y herejes de la región. No hay que olvidar que Byron acababa de dejar atrás una vida fastuosa y salpicada de escándalos después de ganarse la enemistad de la nobleza de Inglaterra por sus



La cuna de dos grandes obras

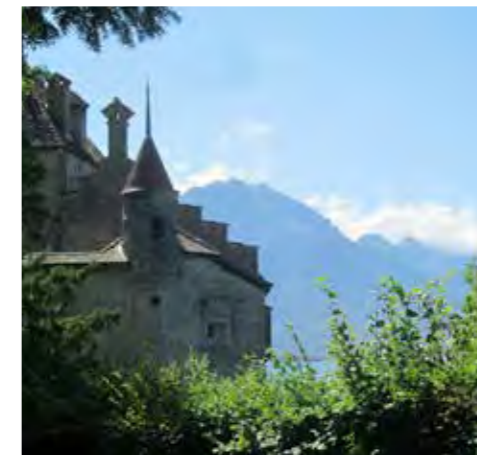
Al conocer la historia del cautiverio de François Bonivard, Lord Byron quedó impresionado y no paró hasta dedicarle uno de sus mejores poemas, "El prisionero de Chillon". El célebre suizo estuvo encarcelado, dicen que atado a una columna de los subterráneos de esta fortaleza medieval, desde 1530 hasta 1536. Al ser liberado, y a pesar de la dura experiencia vivida, continuó con sus polémicos escritos contra la Iglesia. Arriba, la Villa Diodati, donde Mary Shelley concibió, con sólo 19 años, su gran monstruo literario, "Frankenstein". Había sacado provecho al juego que planteó Lord Byron, en su lujosa residencia suiza, una lúgubre noche de 1816 de escribir un texto de terror, durante una velada con sus amigos.





Un destino fácil de alcanzar

Desde Lausana es muy sencillo llegar hasta el castillo de Chillon. Basta coger, en el señorial barrio portuario de Ouchy, cualquiera de los barcos de pasajeros que recorren el lago Lemán, en dirección a Montreux. La travesía merece la pena, dura apenas media hora, es muy agradable, y la vista de la fortaleza en lontananza es de quitar el hipo.



Abrazada por las cristalinas aguas del lago Lemán, Lausana se extiende hacia lo alto, en una sucesión de terrazas que el viajero debe vencer sin prisa, pero con ganas. No en vano es la sede del COI (Comité Olímpico Internacional).





Muy cerca del castillo de Chillon, se acaba de inaugurar el Museo Chaplin. El cineasta pasó los últimos 25 años de su vida en Vevey, a unos 20 kilómetros de Lausana

innumerables amoríos y a su espíritu crítico. Quizá por eso se sintiera identificado con Bonivard, castigado y torturado por no comulgar con las ideas religiosas imperantes.

Hoy, el castillo de Chillon es uno de los destinos más atractivos de Suiza, con más de 300.000 visitantes al año, gracias seguramente al largo poema de Byron, cuya publicación atrajo en el siglo XIX a un buen número de viajeros ingleses. Su reflejo en las azules aguas del Lemán, con los Alpes como telón de fondo, es, sin duda, una magnífica experiencia que ha hecho derrochar toneladas de material fotográfico. Hasta aseguran los lugareños que Byron fue el poeta que inventó el turismo en Suiza.

SIGUIENDO LAS HUELLAS DEL AUTOR DE "DON JUAN"

Hoy, el visitante lo tiene mucho más fácil que aquellos viajeros inquietos que llegaban hasta aquí siguiendo las huellas del autor de "Don Juan". Ahora, se dispone de guías personales o auditivas que explican la historia y el contenido de las más de 40 salas, patios y subterráneos de esta fortaleza que mide 110 metros de largo y

cuya torre principal se eleva más de 25 metros sobre la superficie del agua.

LA CASA DE SABOYA

La casa de Saboya fue dueña de la construcción hasta 1536 y los berneses, que conquistaron la zona para la Confederación Helvética, lo ocuparon hasta 1798. Fue después de la Revolución Francesa y de las guerras napoleónicas cuando se creó el cantón de Vaud y con él la titularidad del castillo pasó a sus manos en 1803. Y así hasta hoy.

La sala que ningún viajero deja de visitar en su recorrido por la fortaleza es, precisamente, la del sacerdote prisionero Bonivard. Se halla, como es lógico, en la parte más baja y lúgubre del castillo, donde los muros son la propia roca. En una de sus numerosas columnas una placa recuerda su cautiverio y el paso de Byron con su firma plasmada en la piedra. Aquí están los salones donde los señores de Saboya organizaban sus banquetes y fiestas, donde los berneses protestantes impartían justicia y dónde se encuentra la impactante Camera Domini, la habitación del duque de Saboya, con pinturas murales del siglo XIV.





LOS SUIZOS SIENTEN PASIÓN POR BYRON

Y es que, desde que Byron escribiera su imperecedero poema dedicado a Bonivard, los suizos sienten pasión por el escritor inglés. Casi tanta como la que tienen por Charles Chaplin, quien pasó los últimos 25 años de su vida con su familia en las cercanías del castillo de Chillon, en Vevey, también en las orillas del lago Lemán, después de llegar aquí tras sufrir la caza de brujas del general McCarthy. Aquí vivió con su cuarta y última esposa, Oona Chaplin, y con sus ocho hijos. Ahora su fastuosa mansión, el Manoir du Ban, alberga desde el pasado 16 de abril, un gran museo dedicado a su memoria.

CHARLIE CHAPLIN

La fabulosa mansión donde vivió Chaplin es sólo una de las numerosas y fascinantes edificaciones que jalonan

las orillas del Lemán. Además de las grandes fortunas –del fundador de Ikea al francés Léonard Lauder, del imperio Estée Lauder–, son muchos los nombres ilustres ligados al lago suizo. Entre muchos otros, los actores Audrey Hepburn y Yul Brynner, la diseñadora Coco Chanel, los escritores Noel Coward, Honoré de Balzac y George Eliot, los compositores Richard Wagner y Franz Liszt o el aviador Charles Lindbergh.

Y como colofón a la visita por este paisaje digno de las más hermosas postales, nada mejor que darse un homenaje en cualquiera de las confiterías de la zona. Da lo mismo. Todas son excelentes. Porque en Vevey se halla la sede de la multinacional Nestlé, fundada en 1814 y convertida hoy en la empresa más grande de Suiza. Como dato, uno de cada tres ciudadanos de Vevey trabaja para esta dulce compañía. 📍



WEDDING EVENT PLANNER

curso de especialización

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

La compañía aérea **SWISS** (www.swiss.com) ofrece tres vuelos diarios a Zúrich y uno a Ginebra. Desde el propio aeropuerto de Zúrich, se puede tomar un tren en dirección a Lausana. Cada hora sale uno, así que no hay que estar pendiente del horario. Para llegar desde aquí hasta el castillo de Chillon, sólo hay que tomar cualquiera de los autobuses que circundan el lago Lemán. Si hay posibilidad, la mejor opción es subirse a uno de los barcos-casa de pasajeros que transitan la zona y que parten del barrio portuario de Ouchy en dirección a Montreux. Si se viaja en grupo, siempre existe la opción de alquilar un coche.

DÓNDE DORMIR

Hotel Angleterre. Place du Port, 1000. +41 21 6133434 y www.angleterre-residence.ch. 75 habitaciones. Desde 156 euros. En este hotel centenario y aristocrático, situado en el puerto de Lausana, se alojó Lord Byron durante su estancia en la ciudad y antes de instalarse en la fabulosa Villa Diodati, si bien en aquel momento tenía el nombre de Hotel de l'Ancre. Son muchos los viajeros que, aunque no se alojen en este establecimiento, peregrinan hasta él para seguir las huellas del poeta inglés. El edificio, una antigua mansión del siglo XVIII, fue remodelado completamente en 2002. Dispone, evidentemente, de las comodidades propias de un hotel de lujo.

Hotel Lausanne Palace. Grand Chene 7-9. +41 21 3313131 y www.lausannepalace.com. 138 habitaciones. Desde 230 euros. Es uno de los hoteles más elegantes del corazón histórico de Lausana. Ocupa un edificio de 1915 y ofrece buenas vistas panorámicas sobre la ciudad, el lago Lemán y los Alpes. Alberga cuatro restaurantes y exclusivas instalaciones de spa. Su restaurante gourmet "La Table

d'Edgard" ostenta una estrella Michelin. Cuenta con terraza de verano y con tres bares con música en directo todas las noches. El uso del minibar es gratuito.

DÓNDE COMER

El referente gastronómico de Lausana es el **RESTAURANT DE L'HOTEL DE VILLE** (Rue d'Yverdon 1, Crossier) +41 21 6340505. Es quizá el restaurante más afamado de la región. A su frente estaba el chef tristemente fallecido Benoit Viollier. Cada detalle está cuidadosamente orquestado para que el cliente viva una experiencia culinaria extraordinaria.

Otra buena y más económica sugerencia es el restaurante **ANNE-SOPHIE PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE** (Place du Port, 17) +41 21 6133339, que forma parte de uno de los hoteles con más solera de la ciudad. Los platos son creativos, sabrosos y bien presentados. La mejor opción es elegir el menú degustación.

El restaurante **LE TANDEM** (Av. Mousquines, 1) +41 21 3233204 es más apropiado para una comida informal y para los que tienen poco tiempo para comer.

LEER A LORD BYRON

Además del extenso poema dedicado a "El prisionero de Chillon", la obra literaria de Lord Byron está jalonada por otros importantes títulos, algunos con ecos autobiográficos, como "Don Juan", un poema satírico escrito en prosa. Está considerada la obra maestra de Byron, quien la dejó inconclusa a su muerte. "Las peregrinaciones de Childe Harold" es un poema narrativo, escrito en varias fases, en el que se narran los viajes de un joven cansado del mundo, desilusionado de una vida de lujo y desenfreno y fascinado por lo que descubre en países extranjeros. Y "Mazeppa" es un poema romántico centrado en el líder de los

cosacos ucranianos.

EL ESCRITOR EN EL CINE

La película "Remando al viento" (1988), de Gonzalo Suárez, retrata la estancia compartida en Suiza de Mary Shelley y Lord Byron. Se centra en la noche de noviembre de 1816, durante la cual la joven escritora concebía al legendario monstruo de Frankenstein. Hugh Grant interpretó el papel de Lord Byron y Lizzy McInnerny, el de Mary Shelley. Otros títulos cinematográficos son "Don Juan de Marco" (1995) de Jeremy Leven, "The Bad Lord Byron" (1949) de David MacDonald, "Don Juan" (1926) de Alan Crosland y "El corsario" (1914) de Frank Powell.



MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Suiza: 00800 1002 0030 y www.myswitzerland.com

Turismo de la Región del Lago Lemán: www.lake-geneva-region.ch

Red de transportes públicos: www.swisstravelsystem.com



“Trabajar en lo que te apasiona, reciclarte, aprender a desarrollar tu carrera profesional para **convertirte en un referente del sector**”



Muy cerca de la capital peruana se encuentra este gélido paraíso de agua color azul traslúcido en medio de una cordillera helada. Una caminata para valientes, en el frío y la bruma de los Andes peruanos, con una compensación que llena los ojos. Además, la Cordillera blanca tiene actividades para todos los gustos, un destino que no puede faltar en el recorrido por el país de la capital incaica.

LAGUNA 69 Y LA CORDILLERA BLANCA

LA MARAVILLA HELADA DE PERÚ

TEXTO Y FOTOS AGUSTINA SCHIFFELBEIN www.viajemonosde aqui.com

El Parque Nacional Huascarán, de 340000 hectáreas, alberga una colección de más de 700 glaciares, 41 ríos y 434 lagunas representando una de las áreas más ricas del país en materia hidrológica. Esta región, además, fue ocupada por los habitantes más antiguos del país por el 12000 a.C

Las actividades turísticas que ofrecen estas montañas gélidas a solo 400 km de Lima son innumerables, llenas de aventura y encanto para todos los sentidos. La Laguna 69 es el anzuelo para adentrarse en esta cordillera de encanto helado.

Perú es un país que nadie deja de mencionar cuando se trata de destinos sudamericanos. El guardián del Qosqo, u ombligo del mundo según la creencia incaica, alberga cientos de años de sabiduría aborigen en el magnífico Machupicchu, muchos de los platos más deliciosos de la región, y una cultura heterogénea e intrigante para los viajeros curiosos que se internen en ella.

Pero estos son solo algunos de los atractivos del país que nos pueden quitar el aliento; la Cordillera blanca, en la provincia de Huaraz, a más de 4000 metros sobre el nivel del mar, es literalmente capaz de hacerlo. Desde Lima, se puede utilizar avión o bus para sortear los 400 km que separan la capital del país del departamento de Áncash, y para adentrarse en el frío y la belleza de la Cordillera nevada. Con sus 663 glaciares, 41 ríos, y más de 400 lagunas



El cóndor está dentro de las aves voladoras más grandes y longevas del mundo, y es una especie protagonista en la cultura local. Junto a la serpiente y al puma forma la trilogía inca, y él es una especie de mensajero de los dioses.

A pesar de ser un ave carroñera, muchos campesinos los matan creyendo que cazan su ganado. Por eso, es una especie en conservación, y muchas fundaciones sudamericanas trabajan por reintroducir ejemplares a la naturaleza. Perú es uno de los países donde se los puede ver planeando libres en su hábitat y apreciar su imponente temple y tamaño, que puede superar los tres metros con las alas desplegadas. En el Parque Huascarán se los puede hallar.

que nacen del hielo de sus picos más altos, la Cordillera blanca representa a la perfección la esencia ecléctica de la cultura a la que pertenece: es una cadena montañosa helada pero tropical, debido a la región en que está ubicada y a su biodiversidad.

CORDILLERA BLANCA: NEVADA Y TROPICAL

Esta cadena montañosa es paralela a la costa peruana del Pacífico, y se encuentra dentro del Parque Nacional Huascarán.

El parque fue creado hace menos de cincuenta años, y sus cumbres albergaron al asentamiento humano más antiguo de Perú. Son unas 340000 hectáreas de biodiversidad y bellezas naturales protegidas, y declaradas como Patrimonio Natural de la Humanidad por la UNESCO en 1985. Entre sus picos más altos, hay dieciseis que superan los 6000 msnm, y entre ellos se encuentra el Huascarán, la montaña más alta del país, que le da su nombre al Parque.



Típica especie de Perú, los queñuales representan un dos por ciento de los bosques del país y parecen sacados de cuentos. Troncos retorcidos y cobrizos desprendiendo sus capas, unas hojas color verde grisáceo, y unas grandes raíces que marcan el camino son la combinación perfecta para querer perderse recorriendo estos pequeños pero fantásticos bosques dentro del Parque Nacional Huascarán.

Esta especie prehispánica suele elegir los 4000 msnm para desarrollarse, y en Perú se encuentran 18 de las 21 especies que existen. Actualmente se encuentra en conservación porque se lo explota para hacer combustible.



Lagunas de Llanganuco

Dentro del Parque Nacional Huascarán, y a solo 25 kilómetros de la ciudad de Yungay, están las lagunas de Llanganuco: Chinancocha y Orconcocha, o lagunas “hembra y macho”. Son dos lagunas de más de 28 metros de profundidad que suelen hacerse una cuando el deshielo de los altos picos que las rodean sube el nivel de Orconcocha y las aguas de esta se vierten en Chinancocha.

De acuerdo a una leyenda local, ambas lagunas se formaron a partir de las lágrimas de una princesa, Huandy, y un soldado, Huáscar, que intentaron escapar juntos porque sus familias no aprobaban su amor, y al fracasar fueron enviados a vivir a los picos más solitarios de la Cordillera blanca. El dios de los Huaylas, al apiadarse de ellos, los convirtió en los dos nevados de los más bellos del Parque: Huascarán y Huandoy.



El Parque Huascarán tiene los picos más altos de Perú, de los que dieciséis están por encima de los 6000msnm, y diecisiete arriba de los 5500 metros

En la Cordillera blanca se encuentran atracciones para todos los gustos: veinticinco circuitos de caminata y cientos de escaladas hacen que no haya excusa para perderse este espectáculo; todos, deportistas y aficionados, pueden conocerlo.

En cuanto a la flora, además de los bosques de queñuales, que parecen salidos de cuentos fantásticos, se puede apreciar rodales de Puya, una especie con la inflorescencia más grande del mundo, y los oconales, que visten con humilde tipicidad al valle de "puna andina".

Dentro de la fauna local, no faltan los depredadores felinos, como el gato montés y el andino, o incluso los pumas, y también encuentran su lugar en este entorno los osos de anteojos, las vicuñas, las vizcachas y los zorros de los Andes.

El avistamiento de aves también entra en la agenda del Parque, y se conocen al menos ciento veinte especies entre las que se cuentan el pato, la perdiz, las gallaretas y las gaviotas. Quien merece una mención aparte es el cóndor, fiel mensajero andino entre el mundo de los vivos y los muertos, de acuerdo a las antiguas creencias locales.

Para los curiosos de la historia de esta milenaria cultura, en el Parque Nacional se han descubierto más de treinta sitios arqueológicos preincas donde visitar las ruinas que poblaron sus antiguos habitantes.

Entre las actividades que se pueden realizar para sentir la fría adrenalina y el aire puro de montaña, están la escalada en hielo y roca, el trekking de diversas dificultades, los paseos en botes o canotaje por las lagunas, el ciclismo, esquí, andinismo, parapente, y camping, para pasar una noche bajo un azul glacial y estrellado.

Además, se puede conocer el famoso glaciar Pastoruri, situado encima de los 5000 metros, y con aproximadamente dos kilómetros de superficie. Lamentablemente,

sus dimensiones han ido disminuyendo, pero todavía estamos a tiempo de conocerlo y además presenciar charlas con información acerca del cambio climático y su impacto en la naturaleza.

CALLEJÓN DE HUAYLAS: POSTALES AL COSTADO DE LA CARRETERA

De camino a la ciudad de Huaraz, la carretera recorre el Callejón de Huaylas, donde varios pueblitos se entrecruzan a través de una grácil niebla. Con el río que baja hacia las casas desde los picos más altos del Parque Huascarán, y las chimeneas humeantes, la postal podría evocarnos a alguna zona de las campiñas europeas. Pero aparecen sus habitantes con vestidos llenos de color, donde se dibuja como en un mapa bordado la historia de su pueblo, guiando a sus rebaños de llamas y vicuñas, para recordarnos que estamos en el país de la capital del imperio incaico.

VENTANAS AL PARAÍSO: LA CIUDAD DE HUARAZ

Una vez en Huaraz, encontramos una ciudad con la infraestructura necesaria para hacer base en ella antes de partir a explorar los nevados. Además, desde cada rincón de la ciudad se pueden apreciar unas vistas envidiables a los nevados que la rodean. No importa en qué alojamiento se queden, desde cualquier primer piso se sentirán observados por la Cordillera blanca e imponente.

En Huaraz, también, opera la mayoría de las oficinas que hacen recorridos a la Cordillera Blanca, y se puede encontrar tiendas de equipamiento de montaña y mercados artesanales. No es difícil conseguir un tour que vaya al Parque Huascarán, y continúe con destino a la Laguna 69. En vehículo, se recorren unos setenta kilómetros desde Huaraz hasta llegar a la entrada del Parque Nacional. En el camino se suele hacer una parada en la ciudad de Yungay,

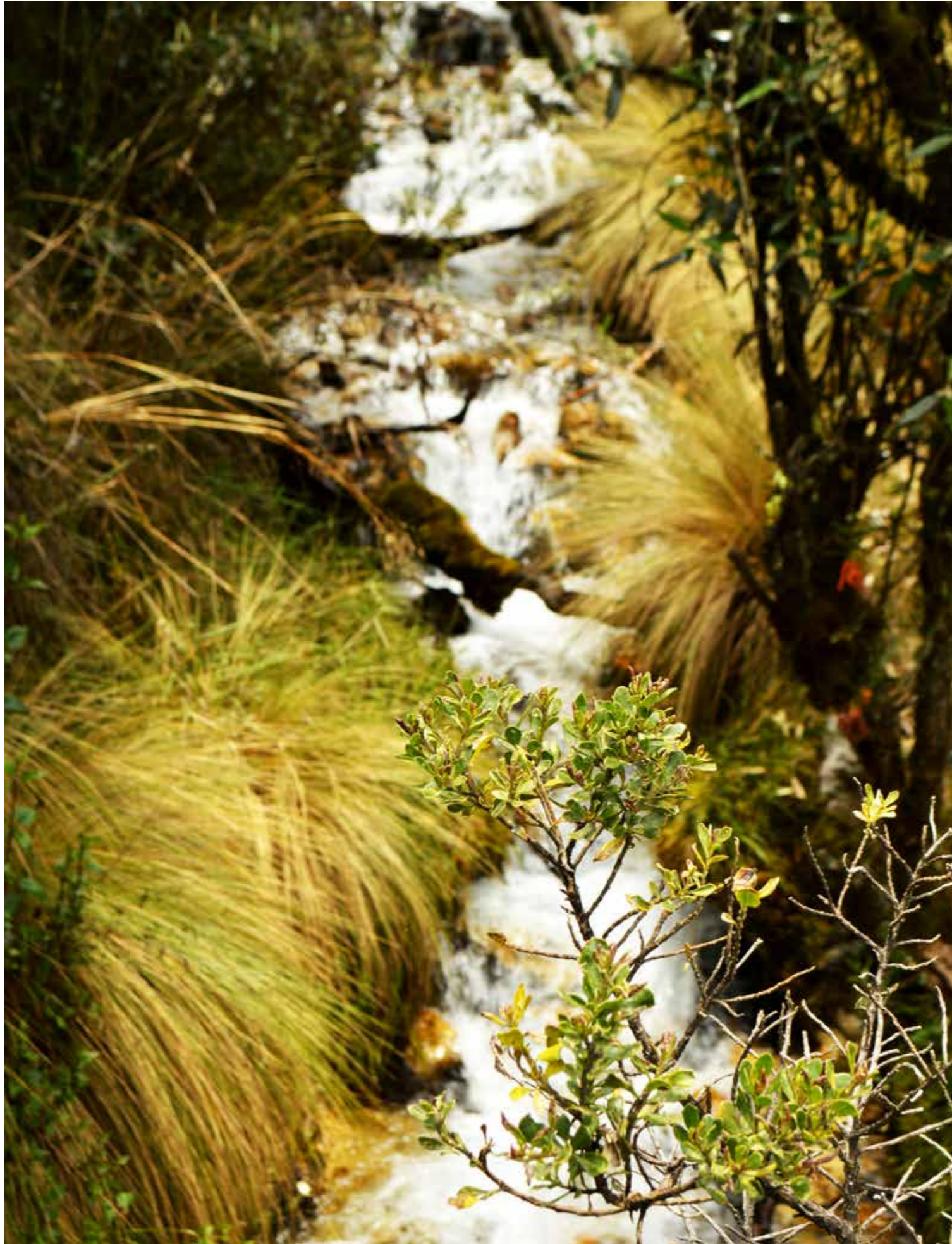


Acampar a 3800 metros

Se puede dormir en Yuraccoral, un campo plano a 3850msnm rodeado por los principales picos del Parque, Huascarán, Huandoy, Chopicalqui y Pisco. Desde ahí, es posible hacer caminatas a Llanganuco, a la Laguna 69, o ascender en vehículo a la cima del paso Portachuelo (4770 msnm) y apreciar desde una perspectiva espléndida los nevados.

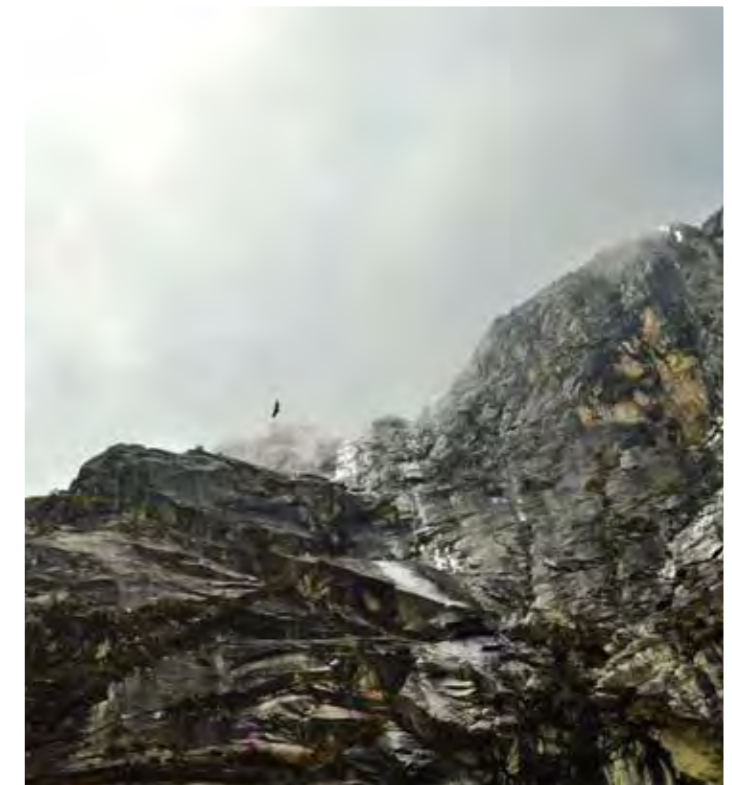
Otro refugio donde hacer base y convivir con la inmensidad de la Cordillera es el refugio Huascarán, a 4700 metros.





Laguna 68

Los cientos de lagunas del Parque Huascarán reciben sus nombres simplemente porque fueron enumeradas para identificarlas con más facilidad. En el camino en zigzag que sube hasta la Laguna 69, se encuentra la 68, cuya belleza tiene poco que enviarle a su correlativa.







Por el centro de este Parque pasa la divisoria continental de las Américas, la línea que divide a las aguas que se vierten en el océano Pacífico y en el Atlántico. Los tres ríos principales del Parque desembocan en los dos océanos. Santa y Pativilca en el Pacífico, y Yanamayo en el Atlántico

que fue destruida por el terremoto de Áncash de 1970, y tuvo que volver a construirse desde sus cimientos, lamentando más de cincuenta mil muertes. Hoy, se puede visitar para conocer la historia de la ciudad que quedó sepultada luego del peor desastre natural que vivió América del sur, y para tener un contacto más cercano con el día a día de su gente, en su mayoría ganaderos y agricultores que utilizan técnicas tradicionales para trabajar. Además, es un punto de partida común para ir a las lagunas de Llanganuco.

EL TURQUESA DE LAS LAGUNAS DE LLANGANUCO

Una vez dentro del Parque, las primeras en recibirnos son las lagunas de Llanganuco. En Quechua ancashino, su nombre significa "fondo claro", y si bien suelen ser dos lagunas separadas por mil metros, Chinancocha y Orconcocha se vuelven una cuando el nivel del agua sube a causa del deshielo de las cumbres nevadas.

Ambas lagunas están por encima de los 3800 msnm, con una diferencia de solo diez metros de altura entre ellas. Por eso reciben las denominaciones de "laguna hembra" y "macho", respectivamente, para hacer referencia a la vertiente de una en la otra y la unión de sus aguas.

Las lagunas de Llanganuco están a menos de treinta kilómetros de la ciudad de Yungay y unos pocos antes de Cebo-

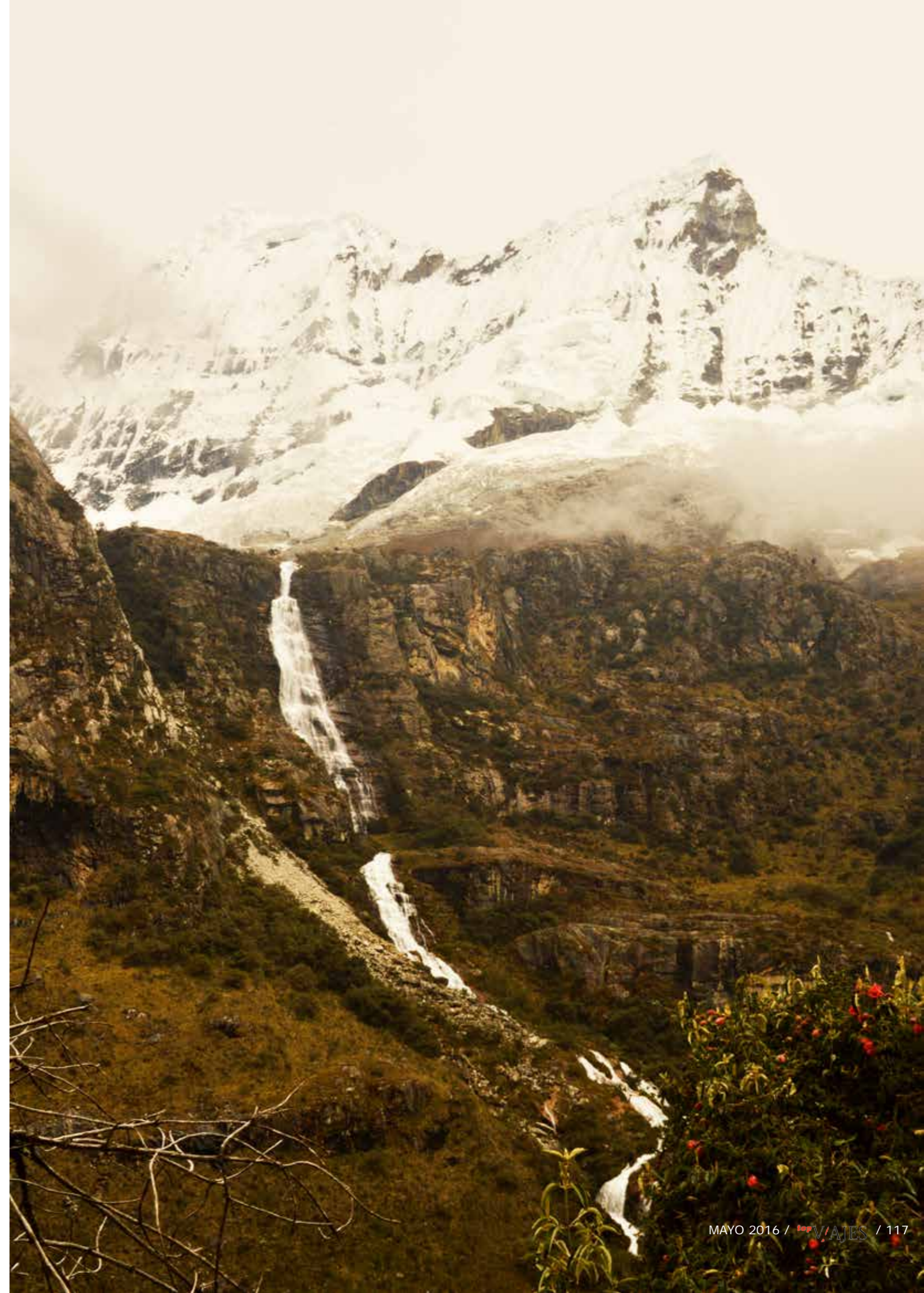
llapampa, el punto aproximado donde se detiene el bus y hay que empezar a caminar o andar a caballo para internarse en el Parque y llegar a la 69. El trekking hacia la Laguna 69 tiene que comenzar muy temprano, porque llegar toma entre tres y cinco horas, y después del mediodía suele llover y descender mucho la temperatura, alcanzando un ambiente tan frío que puede ser peligroso.

RECOMPENSA INESPERADA: LA LAGUNA 69

Para llegar a la Laguna 69 hace falta recorrer el Parque durante varias horas, y el camino no está señalizado. Si bien la caminata es una de las de menor dificultad de todas las de la Cordillera blanca, para viajeros no acostumbrados las etapas de ascenso pueden resultar exigentes, por eso lo mejor es hacerlo con un guía especializado, y en los horarios que se recomiendan.

Por el Parque, y de camino a la laguna, se extiende un valle rodeado por los principales picos nevados de la Cordillera Blanca: Huascarán, Chopicalqui, Pisco y Chacrarajú. Además, un bosque de queñuales ocupa una parte del recorrido, y es difícil no perderse entre sus troncos despellejándose de láminas de un marrón barniz.

En la medida en que se avanza montaña arriba, la nieve que se apreciaba desde más abajo se empieza a sentir en





forma de bruma helada, y los pulmones perciben levemente la disminución del oxígeno. Es el paisaje que, literalmente, nos está quitando el aliento como pocos, y las ansias de llegar a la maravillosa laguna son lo que permite avanzar en una caminata difícil pero emocionante, que llena los ojos de color, vida y contrastes.

Como el prelude al espectáculo que se avecina, la laguna 68 aparece de repente luego de un ascenso particularmente exigente, y juega a hacernos creer que ya hemos llegado, con los picos nevados cada vez más cerca.

La Laguna 69 se mantiene escondida hasta casi el final de trayecto, y apenas se deja entrever en las últimas decenas de metros. Para ese momento, la vegetación cambió, todo se ha vuelto más seco y árido. En lugar de los oconales dorados, casi todo el suelo es piedra; allí, a 4400

msnm, es más difícil encontrar vida, al menos como la conocemos. El azul penetrante de la laguna glacial empieza a destacar en el blanco estéril de las rocas y de la nieve. El viento ha desaparecido y solo se siente un frío potente que se cuele por debajo de la ropa térmica. Su agua, de un azul tan intenso, parecería viva si no estuviera tan inmóvil, y refleja como una fotografía los picos que tiene encima, y que vierten su agua en ella: el Pisco y el Chacarajú. Al fin, frente a la laguna, podemos entender por qué en la agencia de tours insisten tanto con que regresemos antes de las 3pm: allí arriba el tiempo parece detenerse. Es imposible recordar que hay que volver antes de que llueva y el frío se ponga más severo, la laguna nos atrapa como si quisiera que nos quedemos contemplándola para siempre.





GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Por avión

Desde Lima, se puede tomar un avión en el aeropuerto internacional Jorge Chávez. La compañía es LC Perú y realiza dos vuelos diarios. El viaje dura menos de una hora y desde el avión se pueden apreciar unas vistas espectaculares de los picos nevados.

Por tierra

También se puede llegar en bus desde Lima, en un viaje de 8 horas (400 km) por carretera asfaltada.

DÓNDE DORMIR

Huaraz es el centro de operaciones turísticas de la Cordillera blanca, y allí

se puede encontrar todo tipo de alojamiento. En especial alrededor del centro, para estar cerca de los mercados, tiendas y restaurantes.

Caraz y Carhuaz también son opciones viables para hospedarse antes de la aventura.

QUÉ Y DÓNDE COMER

En **Huaraz**, próxima a la plaza de armas, se pueden encontrar muchos restaurantes donde probar las típicas comidas peruanas como el ceviche, causa, lomo saltado o cuy.

PARQUE NACIONAL HUASCARÁN

El Parque Nacional abre de 7h a 15:30h. La mejor época para visitarlo es de

mayo a octubre. De diciembre a marzo es la temporada de lluvias. Las temperaturas del Parque Huascarán oscilan entre los -2° a 15° C. Se recomienda ir con guías calificados. Los caminos no están señalizados.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Perú:
www.peru.travel/es-pe/

Laguna 69:
www.huaraz.es/laguna-69.php



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 y Koh Samui. No se pierda el último paraíso, la isla tropical de Koh Phangan.

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

ANANTARA
HOTELS • RESORTS • SPAS



NEW

US

YORK

VIRAGE AUT EUIL
MAGGLE

© RIO.MANGO

MIAMI

Leningrad
-0217.89
tat ich zu Dir
wunschen!
ndern sich!
Wand ist
Es ist wunder
natuliere
tsche Volk

M & MATTEO

ARE

B

1815



NOVO PAKI
VACE
D.N.A.

BERLIN

STREET ART

TEXTO Y FOTOS ISA DIZ www.lanzarote15arte.es/#!/blog/csf4

El graffiti se ha ido convirtiendo en la expresión artística que busca reflejar ideas, pensamientos a través de pintadas hechas arte

La palabra Graffiti proviene del término italiano "sgraffiti", y significa dibujo o garabato. Pero la historia moderna del graffiti se remonta a los años 60 cuando este movimiento artístico empezó a fluir en las calles de Nueva York, sobretodo influido por el movimiento hip hop. Su creador más influyente de aquella época fue sin duda Taki 183, un chico de origen griego que dejaba su firma en cada vagón de metro en el que viajaba. Así, cientos de jóvenes comenzaron a imitarle. El graffiti se ha ido convirtiendo en la expresión artística que busca reflejar ideas, pensamientos a través de pintadas hechas arte. Destaca del graffiti su ilegalidad, ya que generalmente se realiza en espacios urbanos no permitidos. El graffiti llega a Europa al mismo tiempo que el movimiento que lo impulsó, el Hip Hop, y ambos comienzan a popularizarse especialmente, en la década de los 90.

Durante mi estancia en la ciudad de Berlin he podido fotografiar graffitis tanto del Muro de Berlin, en la West Side Gallery, como en las calles de una ciudad que está repleta en cada rincón, en cada esquina, de arte y mensajes reivindicativos, que

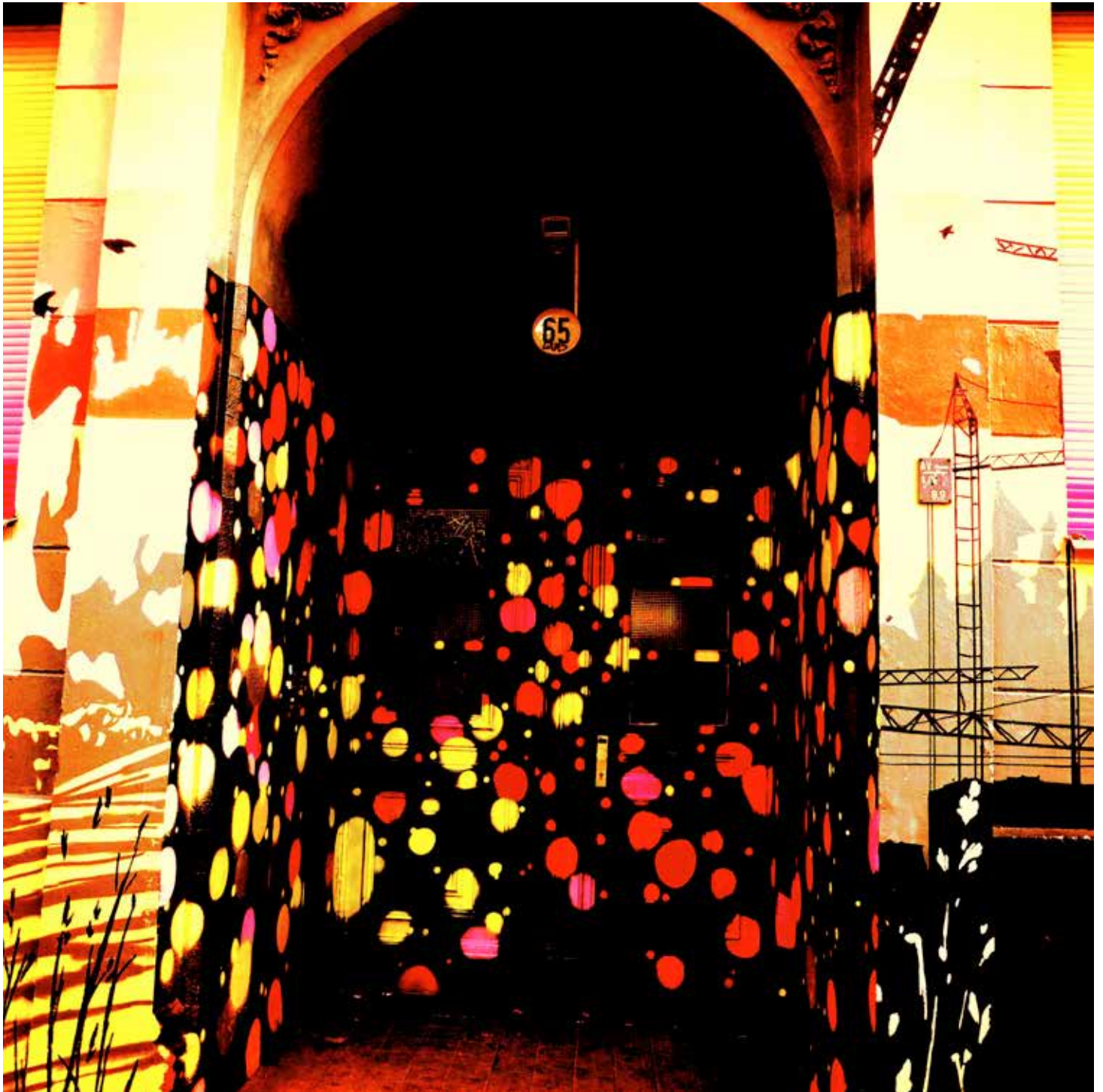


te obligan a detener tus pasos y admirarlos y captarlos, porque son únicos, y cada uno lleva un mensaje grabado que merece la pena inmortalizar. Ésta es una selección de los graffitis que más llamaron mi atención, por impresionantes, por sus mensajes, por su espíritu libre y luchador...en definitiva, por su Arte. Si algo puede definir la ciudad berlinesa es la palabra Arte. Allí se cuida, se dedican espacios abiertos a la creación en todas sus expresiones, se divulga, se aprende... Se vive el arte y se respira a cada paso que das. Berlin es respirar arte...

BARRIO DE KREUZBERG / EL ENCANTO BOHEMIO

En pleno centro de Berlín, a ambos lados del río Spree, nos encontramos el barrio de Kreuzberg. Es uno de los barrios más interesantes y vivos de toda la ciudad. Su espíritu bohemio y libertario envuelve todas sus calles y te puedes encontrar auténticas obras de arte en forma de graffiti. Este es el barrio turco de Berlín, y es para mí, un barrio fascinante que no puedes perderte si visitas la ciudad. Aquí conviven gentes de todas las nacionalidades y culturas, y lo hacen bajo un aire de total





respeto y de armonía. Se respira libertad y tolerancia. Y puedes adentrarte en cualquier esquina que seguro serás sorprendido por algún mensaje pintado que te haga pensar, reflexionar... Las calles aquí se convierten en auténticos mensajes que quieren ser leídos. Sin duda, Kreuzberg se convertirá en uno de tus barrios favoritos de Berlín. Aquí va una muestra de sus graffitis más característicos y llamativos.

EAST SIDE GALLERY / BERLIN WALL

El mayor homenaje artístico a la libertad se encuentra en la East Side Gallery de Berlín. Cuenta con 1,3 km repletos de graffitis de artistas procedentes de todo el mundo, que a través de su obra mostraban su euforia por la caída del Muro. A través de sus pinturas expresaban sus protestas y dejaron mensajes que ya quedan para la historia. Es la mayor representación de arte al aire libre. Y la máxima expresión de la libertad, de la protesta y del espíritu de





lucha que envuelve todo Berlín. Sin duda, es parte de la historia que gracias al arte del graffiti podemos contemplar, y un importantísimo legado del que deberíamos aprender. Esta es una muestra de las maravillas que te encontrarás recorriendo el Muro. A lo largo de sus 1,3 km de longitud, podemos disfrutar de 106 pinturas hechas murales, todas ellas realizadas durante 1990. Al sumergirnos en el paseo del Muro, nos iremos adentrando en el barrio turco, entre el puente Oberbaumbrücke y la estación de tren Ost-Bahnhof, y cabe destacar las maravillosas vistas que podemos captar desde el otro lado del Muro, donde fluye el precioso río Spree. Las vistas, los murales interminables abarrotados de graffiti impresionantes hacen de este lugar, sin ninguna duda, uno de los rincones del mundo más especiales que podrás visitar. Recomendado no... Fundamental y aún más si eres un apasionado del arte en todas sus formas y expresiones. Y si aún no lo eres...este viaje por tierras berlinesas te hará serlo, seguro. •



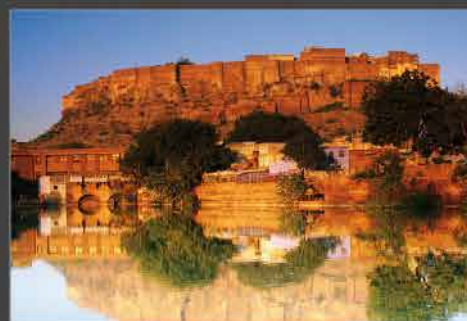
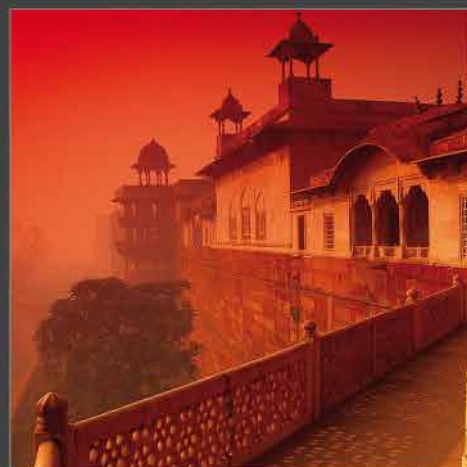


Palacios del Rajasthan La magia del norte...

...Delhi, Agra, Jaipur, Jodhpur, Udaipur...

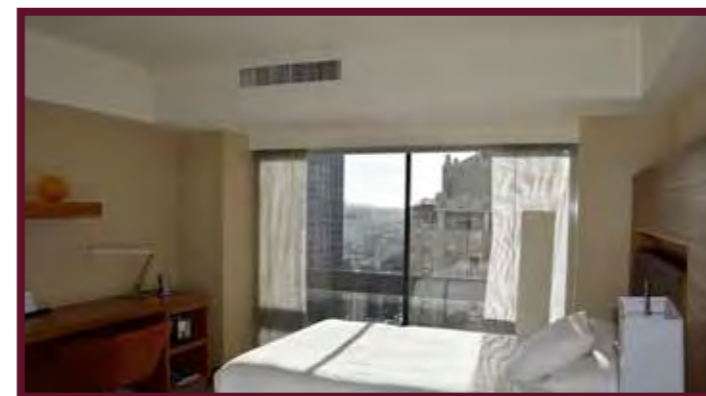
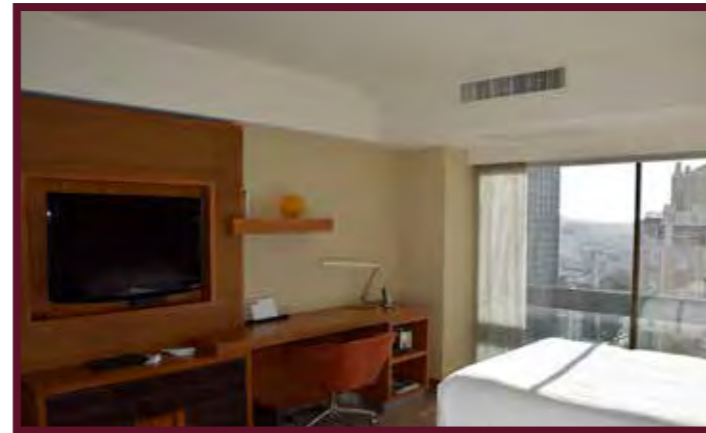
Rajasthan-la Tierra de los Reyes, es una tapicería grandiosa de camellos caminando lentamente sobre las dunas del desierto Thar. Es un calidoscopio de hombres con turbantes vistosos, orgullosos de sus bigotes y de mujeres vestidas en ghagras (faldas tradicionales) con pulseras brillantes en los pies. En el paisaje se encuentran esparcidas islas de palacios reflejándose en los lagos idílicos y azules, templos y fuertes construidos en las cumbres de la rocosa y áspera sierra Aravali.

Si hay un lugar en el mundo que combina a la perfección magia y color, pasado y presente, ese sitio es INDIA. En este país repleto de tesoros, palacios suntuosos y paisajes inigualables se encuentra el estado de Rajasthan, el destino elegido por la actriz Liz Hurley y su millonario marido de origen indio, Arun Nayar, para celebrar su boda en marzo del 2007. Evocando "Las mil y una noches", y en el espectacular palacio Umaid Bhawan (hoy convertido en hotel), en Jodhpur, Pocos lugares son tan increíbles como este palacio construido en los años treinta por el último marajá, un hombre que no imaginaba que los tiempos estaban a punto de cambiar tanto.



El color de la India





En la columna izquierda, una habitación de dos camas king, con vistas a la ciudad. En la columna derecha, las vistas desde el último piso del hotel.

Grand Hyatt (San Francisco) Filosofía de la (buena) vida

El hotel Grand Hyatt San Francisco se ubica en el centro de la ciudad más poblada del estado de California, a escasos metros de la famosa plaza Union Square. Se trata de la zona comercial más conocida de San Francisco, el lugar ideal para relajarse e ir de compras ya sea en grandes almacenes, como Macy's o Nordstrom, o en las firmas más exclusivas (Dior, Prada, Louis Vuitton, Michael Kors,

etc).

Además, en este mismo lugar se encuentra la primera parada de los famosos autobuses turísticos (hop-on, hop-off), con los que se puede conocer de forma rápida y cómoda esta maravillosa ciudad.

EL HOTEL

Nada más llegar al hotel, nos sorprenderá el buen trato que recibe el cliente, siendo

DIRECCIÓN

Grand Hyatt San Francisco
345 Stockton St
San Francisco, CA 94108
Estados Unidos
Teléfono: +1 415-398-1234

WEB

www.grandsanfrancisco.hyatt.com

HABITACIONES

685 habitaciones incluyen 30 suites



La primera imagen es el tranvía típico de San Francisco y las dos últimas fotos son de Union Square que se encuentra a escasos pasos del hotel Grand Hyatt.

- Wifi gratuita
- Periódico matutino
- Radio despertador
- Parking cubierto
- Cambio de divisas
- Gimnasio
- Máquinas de refrescos y hielo
- Agua gratuita

- Apto para perros
- Campo de golf a 7km
- Grandviews restaurant
- Grandviews lounge
- 19 salas de reuniones
- Servicio de habitaciones
- Servicio de tintorería
- Anfiteatro

recibidos por botones que nos abrirán las puertas y nos recogerán las maletas para mayor comodidad. Al entrar a la derecha, se ubica el hall junto con la recepción (o "lobby" en voz inglesa) que, a diferencia de la clásica entrada con mesas altas en la que sólo se ve cómo asoma la cabeza el recepcionista, está formada por mesas bajas y sillones que nos permiten completar el check-in de manera rápida y confortable.

Sus amplias habitaciones ofrecen vistas panorámicas a Union Square, a la bahía de San Francisco o al centro de la ciudad gracias a sus grandes ventanales. Todas ellas cuentan con camas amplias (king size) y baños totalmente equipados (secador de pelo, espejo tocador, etc).

GIMNASIO

Una de las cosas que más llama la atención es el espacio dedicado a su gimnasio, localizado en una de las plantas superiores y equipado con las máquinas más modernas (marca "Lifefitness" para los entendidos en la materia), toallas y agua. Desde aquí, los más deportistas podrán entrenarse y disfrutar al mismo tiempo de las magníficas vistas de la ciudad de San Francisco. Es, sin duda, una experiencia diferente y recomendable, especialmente para aquellos que no estén acostumbrados a practicar deporte inmersos en una gran ciudad y rodeados de edificios.

UNA PUESTA DE SOL

Por último, la joya de la corona, una última planta dedicada a eventos y a reuniones pero que se convierte en el lugar ideal para ver la puesta de sol, ya que gozaremos de una vista de casi 360 grados de toda la ciudad y contemplaremos una de las mejores vistas de San Francisco: el magnífico puente Golden Gate.

¡Sin duda, repetiremos! 📍



top VIAJES



La primera revista online de turismo

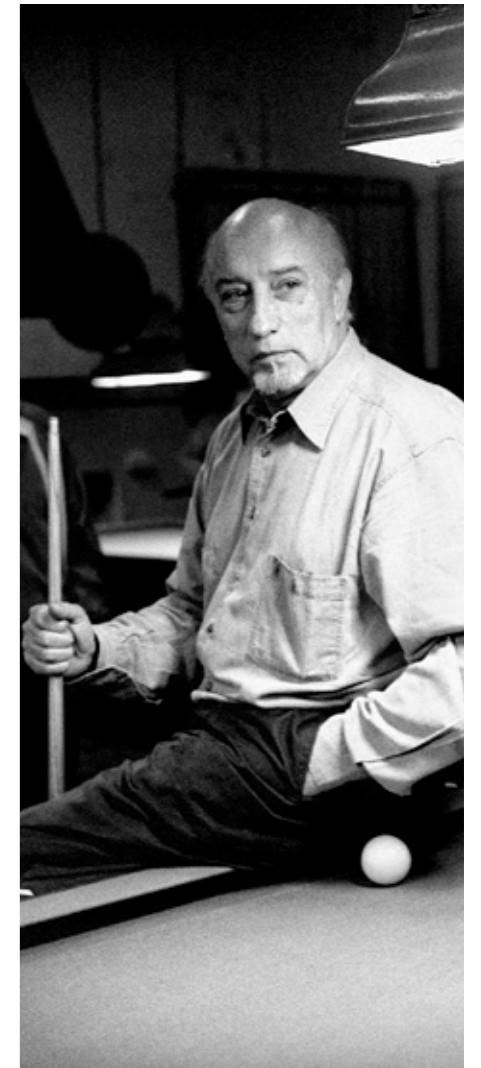
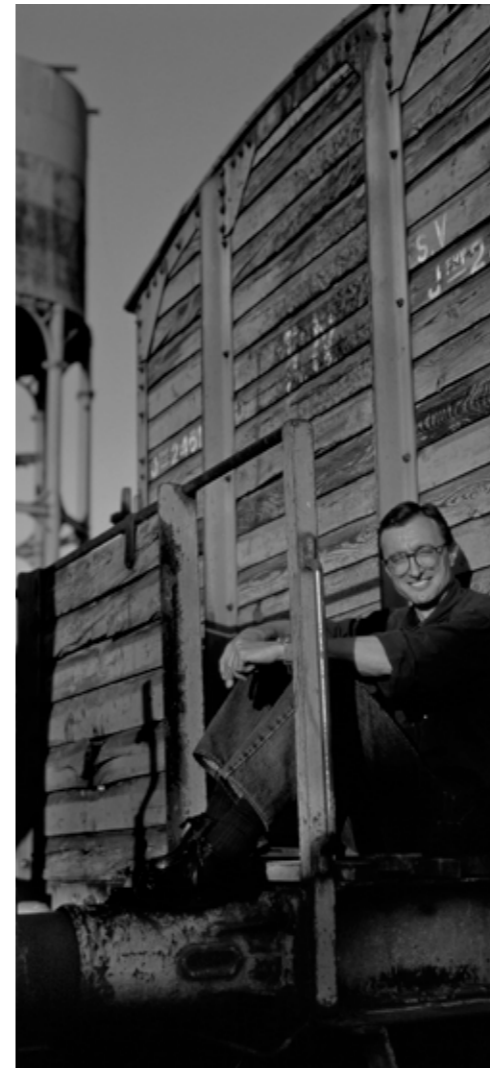


www.topviajes.net





THE WESTIN PALACE, MADRID CONMEMORA EL 400 ANIVERSARIO DE LA MUERTE DE CERVANTES



Ubicado en pleno Barrio de las Letras, The Westin Palace, Madrid no podía olvidar a uno de sus vecinos más ilustres, Miguel de Cervantes, en el 400 aniversario de su fallecimiento. Sin duda uno de los acontecimientos más relevantes de la agenda cultural de este año.

Con ese objetivo, el hotel lleva a cabo varias iniciativas en las que destaca como principal actividad una muestra fotográfica como tributo a los grandes representantes de las letras hispanas.

Bajo un escenario privilegiado como es su icónica cúpula de cristal, a partir del 21 de abril, el hotel inaugura una exposición fotográfica con veintiséis instantáneas que tendrán como protagonistas a reconocidísimos autores hispanos. Una amplia selección de escritores protagonizarán temporalmente los muros de la Cúpula entre los que se encontrarán: Borges, Vargas Llosa, Pérez Reverte, García Márquez, José Hie-

rro, Francisco Umbral, Josep Plá, Manuel Vicent, Camilo José Cela..., curiosamente casi todos ellos son, o han sido, asiduos clientes del hotel, de su restaurante o del bar.

Los autores de todas estas imágenes son dos grandes fotógrafos: Jordi Socías, "un genio apretando el botón", en palabras de Manuel Vicent. Durante los últimos 40 años Jordi ha observado y capturado con su cámara los grandes personajes protagonistas de las últimas décadas. Y por otro lado, Victoria Iglesias, bilbaína afincada en Madrid, que a pesar de su juventud, ha publicado sus trabajos en los medios más importantes. Sus obras han estado presentes en más de una docena de exposiciones, individuales o colectivas. Todas estas fotografías entrarán en contacto con el espacio y sustituirán durante tres meses la decoración habitual de la Cúpula creando una atmósfera mucho más literaria.

La exposición estará abierta al público del 21 de abril al 10 de julio.

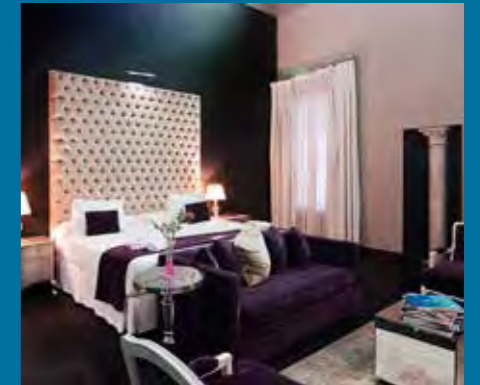
Este homenaje tendrá su vertiente gastronómica gracias al trabajo de investigación de la escritora y crítica gastronómica, Eva Celada, quien, mano a mano con José Luque, Chef Ejecutivo del hotel, han desarrollado un menú inspirado en las recetas que aparecen en El Quijote. Todos estos deliciosos manjares de hace siglos son un testimonio muy valioso sobre la cocina del Siglo de Oro en español que, a partir del 21 de abril, se podrán degustar en el restaurante La Rotonda.

Precio 55 € IVA incluido. El hotel ha creado también un paquete que incluye alojamiento, desayuno y un tour por el Barrio de las Letras, lugar de residencia y muerte de Miguel de Cervantes.

www.westinpalacemadrid.com



EUROSTARS HOTEL COMPANY CRECE EN ANDALUCÍA



Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa, consolida su destacada presencia en Andalucía con la compra de dos nuevos hoteles boutique en Granada y Sevilla, que anteriormente formaban parte Fontecruz Hoteles y que pasan a engrosar el portafolio de la cadena de hoteles singulares Eurostars Hotels. En la actualidad, la compañía opera 19 establecimientos en Andalucía, a la espera de la próxima apertura del Eurostars Washington Irving 5*, en Granada, prevista para mediados de primavera de 2016 y del futuro hotel en la Torre Sevilla, en 2017. www.eurostarshotels.com

BARCELÓ HOTELS & RESORTS

ENTRA EN PANAMÁ Y ELEVA SU PRESENCIA A 19 PAÍSES

Tras un año en el que Barceló Hotels & Resorts ha impulsado su expansión, con la firma de varios contratos para incorporar nuevos hoteles en España y Europa, el Grupo ha decidido aumentar igualmente su presencia en Latinoamérica. Como consecuencia de ello la cadena ha firmado un acuerdo con la empresa Dilido Panamá S.A. para incorporar, bajo régimen de alquiler y por un periodo de 10 años, un moderno establecimiento de 4 estrellas y 143 habitaciones en Panamá. El Occidental Panamá City, que ha entrado a formar parte de la cadena con fecha el 1 de abril de 2016, está ubicado en pleno

distrito financiero, en la prestigiosa zona de Obarrio de la capital panameña, muy cerca de la famosa Torre de las Américas. Además dispone de todos los servicios necesarios para satisfacer a su exigente clientela, integrada, básicamente, por mujeres y hombres de negocios: el restaurante TECA, el Sushi & Lounge UMAI, el disco-bar ROOF TOP 1400, 2 salas de reuniones con distintas capacidades, un business centre, un gimnasio y parking. Con este nuevo establecimiento Barceló Hotels & Resorts eleva a 19 el número de países donde está presente. www.barcelo.com



TEXTO MANENA MUNAR

LA EXPANSIÓN EN ESPAÑA DE PIERRE & VACANCES CENTER PARCS .

El grupo francés Pierre & Vacances Center Parcs que ofrece un modelo de alojamiento aparta-hotel, idóneo para vacaciones familiares, cumple con éxito diez años de su incorporación al mercado español. Tras su apertura en 2005 con el complejo Bonavista de Bonmont-Tarragona, Pierre & Vacances Center Parcs cuenta actualmente con 45 complejos en 31 destinos en España. Las familias son sus clientes más importantes por la flexibilidad de sus estancias de diferentes tamaños. Entre sus muchas ventajas tiene una cocina perfectamente equipada, los enclaves en los que se asientan son escogidos, ofrecen un Kit para los bebés y tienen wifi incluida para padres y adolescentes ¿qué más se puede pedir?

Pierre & Vacances Center Parcs que ha incrementado su crecimiento un 44% en la facturación y unidades de alojamiento durante estos diez años habla de doblarlo para el 2020, desarrollando su negocio en costa, montaña y Ccudades, como Barcelona y Sevilla, entre otras.

Sus establecimientos actuales se asientan en las costas del sur y este, sin embargo no descartan en un futuro abrir aparta-hoteles en el norte de España.

Aunque se inversión se basa en restaurar edificios existentes y transformarlos en su modelo de negocio y explotación turística e incluso de venta a inversores, están pensando en planificar proyectos desde el principio, construyendo ellos mismos, como también la posibilidad de abrir franquicias.

En su afán de desarrollo en el mercado español este año han abierto cinco establecimientos más en Pas de la Casa,-Andorra, Estartit Playa, Maeva Estartit-Gerona, Comarruga-Tarragona, el Hotel Bahía en Calpe y el Hotel del Puerto en Fuengirola.

www.pierreetvacances.com





LA VUELTA AL MUNDO CON PALLADIUM HOTEL GROUP

Palladium Hotel Group con casi medio siglo de trayectoria, cuenta con 50 hoteles presentes en 6 países diferentes que se adaptan perfectamente a los gustos de los huéspedes más exigentes. Con establecimientos en España, México, República Dominicana, Jamaica, Sicilia (Italia) y Brasil, Palladium da la vuelta al mundo con una propuesta perfecta para aquellos que quieran hacer de sus vacaciones, una experiencia inigualable. En España, la cadena opera con la marca internacional Hard Rock Hotels en Ibiza, una experiencia a orillas del mar Mediterráneo que combina el lujo con la energía desenfadada y casual de la marca. Situado en una de las costas más bonitas del mundo, Hard Rock Hotel Ibiza cuenta con magníficas instalaciones que harán de tu viaje una experiencia única. Y es que las habitaciones con piscinas privadas o terrazas maravillosas, se combinan con otros servicios exclusivos como el Rock Spa® o la mundialmente famosa Rock Shop®, conformando unas vacaciones en las que música y exclusividad van de la mano. Todo ello sin olvidar las actuaciones

en vivo de los grupos y solistas más famosos del panorama internacional. A esta experiencia se sumará Hard Rock Hotel Tenerife en la costa de Adeje, cuya apertura está prevista a finales de año y que ampliará la presencia de la marca en territorio nacional. Palladium Hotel Don Carlos, ubicado al este de la isla ibicenca, es otra de las propuestas que la cadena hotelera ofrece con altos estándares de calidad propios de la marca. El hotel cuenta con dos restaurantes que deleitarán los paladares de los foodies más exigentes. Uno de cocina mediterránea a la carta y un variado buffet, además de una amplia oferta de cócteles y bebidas en ambos restaurantes. Un hotel de cuatro estrellas diseñado exclusivamente para adultos, que ofrece régimen de "todo incluido". Y en el interior de la península, ONLY YOU Hotels marca urbana perteneciente a Palladium Hotel Group, sigue reforzando su apuesta por la ciudad de Madrid, donde próximamente inaugurará Only You Hotel Atocha.

www.palladiumhotelgroup.com

EL VERANO EMPIEZA AQUÍ

Localizado en una pequeña península privada con vistas panorámicas al mar, Purobeach ofrece el club marítimo más relajante. Desconectar en una blanca hamaca privada junto a una espléndida fuente de fruta, después de haber tomado el sol escogiendo un batido natural, contemplando un radiante cielo azul y junto al frescor del agua. Con la opción de escoger entre una amplia variedad de saludables recetas mediterráneas como el pulpo a la brasa o un carpaccio de calabacín y ensalada de queso fresco mientras el DJ residente despide el día y da la bienvenida a la puesto de sol. Desde Mayo de 2016, Purobeach ofrecerá el "ritual Puro"; los clientes disfrutarán de 10 minutos iniciales de una sesión de meditación con una especial selección musical del Puro Spa como ambientación. Los huéspedes podrán escoger entre siete opciones de tratamientos, incluyendo la exfoliación Sea Wave y masaje de Puro, la reflexología y la sección de faciales rejuvenecedores.

Purobeach Palma está a tan sólo 10 minutos del Aeropuerto, lo cual hace de este establecimiento una opción de relax perfecta antes de la vuelta a casa. Purobeach está también muy cerca de la ciudad de Palma. www.purobeach.com



ROOM MATE HOTELS LLEGA A MILÁN CON UN DISEÑO EXCLUSIVO DE PATRICIA URQUIOLA

Room Mate Hotels, cadena hotelera que está protagonizando el cambio en el turismo, fundada y presidida por Kike Sarasola, ha abierto las puertas de su primer hotel en Milán: Room Mate Giulia. Este establecimiento se convierte en el tercero de la cadena en Italia, sumándose a los hoteles que localizados en Florencia, Room Mate Isabella y Room Mate Luca. El hotel es propiedad de Primo RE Fund organizado por la Cassa Nazionale di Previdenza e Assistenza Dottori Commercialisti ("CNPADC" – el fondo de la seguridad social italiana). El fondo Prelios SGR ha identificado el edificio y trabajado con Room Mate Hotels para la renovación del mismo, que ha tenido lugar en tan sólo 15 meses.

El hotel está situado en pleno corazón de Milán, a pocos pasos de la Piazza Duomo y la Galleria Vittorio Emanuele, cuenta con 85 habitaciones divididas en 4 categorías. Además, los clientes pueden disfrutar de los servicios innovadores como el desayuno hasta las 12 del mediodía o WiMate, Wi-Fi gratis no solo en el hotel sino también en toda la ciudad, entre otros.

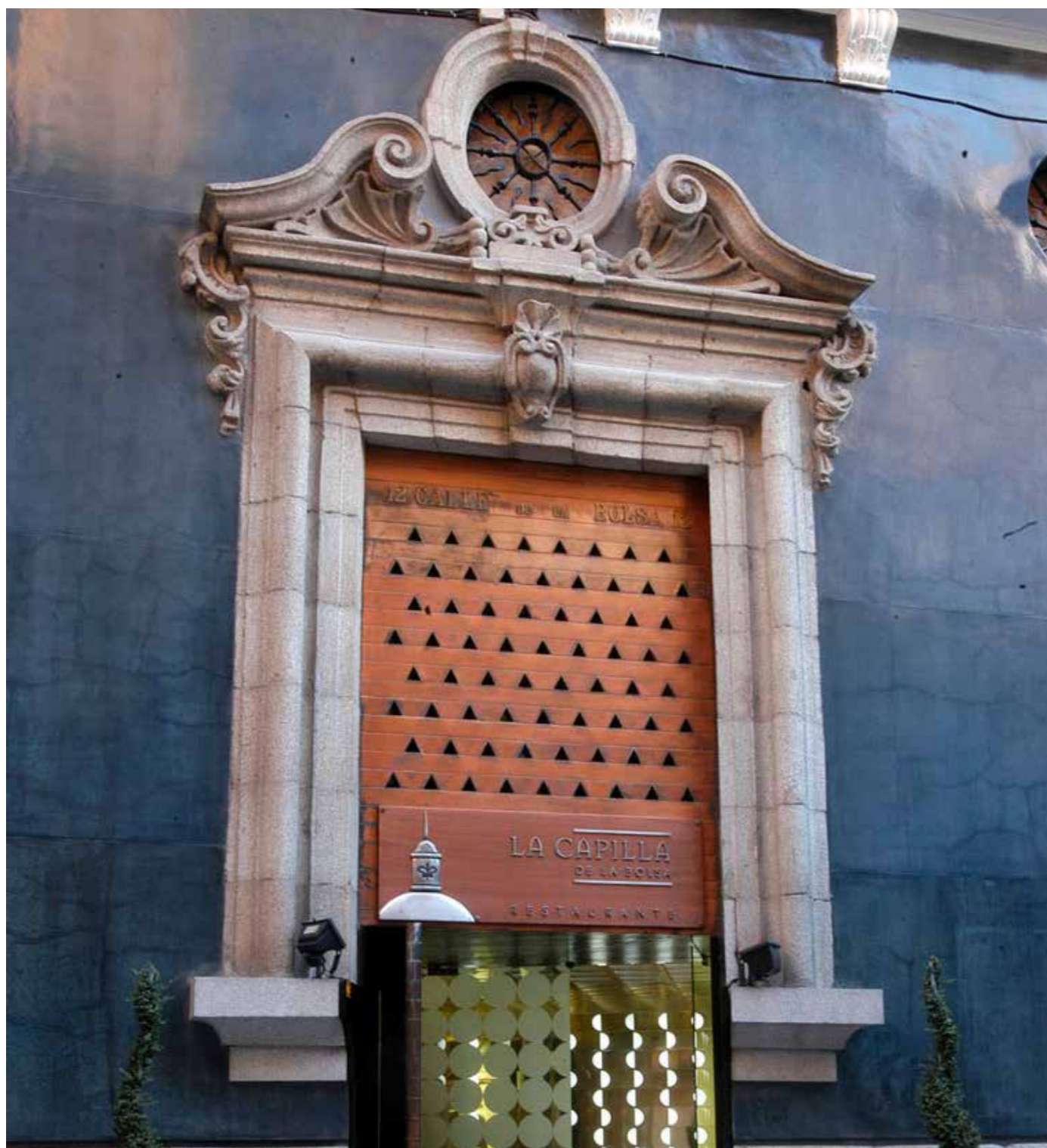
"Italia siempre ha sido un mercado clave para Room Mate Hotels. La apertura de Room Mate Giulia en la capital de la moda y las tendencias llega para sorprender a todos los milaneses y viajeros, a través de un diseño rompedor cargado de elegancia y pasión. Además, cuenta con una ubicación de ensueño, en plena Piazza Duomo", afirma Kike Sarasola, presidente y fundador de Room Mate Hotels.

www.room-matehotels.com

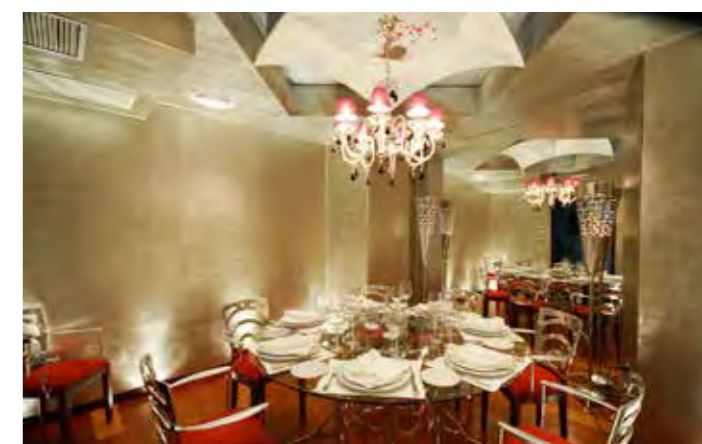


LAS TARDES DEL RITZ TAMBIÉN SON PARA EL VERANO

El té de las 5 en casi una institución, un ritual, una pequeña liturgia que, a modo de una buena obra de teatro, requiere de unos personajes, una trama, un escenario relevante y esa capacidad de crear una experiencia y un recuerdo memorable en quienes la disfrutan. Todos estos ingredientes los encontramos de forma especialmente cuidada, elegante y deliciosa no solo en el tradicional afternoon tea del centenario hotel madrileño, también en las diferentes opciones gastronómicas bajo la denominación Las tardes del Ritz, que incluyen desde el célebre English Tea, hasta el castizo chocolate con churros pasando por las opciones de merienda de la propuesta Pecar en el Ritz, sin duda la cita "glamurosa más golosa" de la capital. bienestar. Aunque durante todo el año es posible disfrutar de todas estas experiencias en sus elegantes salones, junto a su célebre estatua de Diana cazadora, con el buen tiempo son muchos los clientes que aprovechan los primeros rayos de sol para disfrutar de tan suculenta cita en la terraza y los jardines del Hotel Ritz, Madrid. www.mandarinoriental.com/ritzmadrid



La Capilla de la Bolsa ESTRENA OFERTA GASTRONÓMICA Y UNA EXCLUSIVA PROGRAMACIÓN MUSICAL



La Capilla de la Bolsa renueva su carta con una propuesta gastronómica que fusiona la cocina tradicional, como el Besugo a la antigua forma de Madrid (receta original de Isabel II) y otros platos más innovadores como el Tartar de anchoas, el must de la temporada, además de los clásicos arroces y los excelentes pescados, de gran reconocimiento. También es novedad, la programación musical Los Músicos de la Bolsa especializados en la interpretación histórica se suman a la oferta, interpretando piezas de diferentes autores y en diversas instrumentaciones,

desde el primer Barroco, pasando por el Clasicismo hasta llegar al primer Romanticismo con instrumentos originales y criterios históricamente documentados: violín y viola barroca, traverso, violoncello barroco y viola da gamba. Con esta última incorporación, todos los días de la semana habrá música clásica en directo: Martes y jueves la mejor selección de ópera y zarzuela. Miércoles y domingos Los Músicos de la Bolsa especializados en la interpretación histórica. Viernes y sábados, clásicos renovados violín y piano. 🎵

DIRECCIÓN
La capilla de la bolsa
Calle de la Bolsa, 12
Madrid
Tel. 91 521 86 23
WEB
www.lacapilladelabolsa.com



Gaudium proviene del latín y significa "PLACER DE LOS SENTIDOS"



A partir de ahí, nuestra vocación es hacer que nuestros comensales disfruten de una cocina sencilla, hecha con amor. Abrimos nuestro restaurante para que todo aquel que nos acompañe abra sus sentidos y se deje llevar por un momento gastronómico placentero; recetas hechas con mimo, se funden en un cálido entorno para envolver con una suave caricia los sentidos del comensal.

La sencillez de nuestros guisos y entrantes, junto con las mejores carnes y pescados hacen que el placer de prepararlos para el deleite de nuestros clientes, sea nuestra pasión diaria. Desde el puchero elaborado a la manera tradicional y nuevos toques que renuevan su sabor, a los dulces que dan la nota final a nuestra carta, todo ello regado de un buen vino.

Nuestra cocina se basa en los platos tradicionales pero siempre con un toque de modernidad que nos diferencia... rabo de toro con uvas, bacalao gratinado con setas de temporada, los chipirones parrilla con puré de vainilla, tarta de queso manchego entre otros. Siempre mimando los alimentos para que lleguen a la mesa con todo su sabor y frescura.

Recientemente hemos organizado unas jornadas que han ofrecido un plus gastronómico; hemos rendido homenaje a la cocina del "Camino de Santiago" y la "Cocina Sefardí", de la que somos unos apasionados.

De la mano de un equipo de profesionales que ama la cocina, el comensal tendrá con nosotros el asesoramiento en cuanto a platos y maridaje, para hacerles sentir igual de especiales que nuestros platos. ●

DIRECCIÓN
Gaudium
Calle de Sta Feliciano, 14
Madrid
Tel.915 943 037
WEB
www.gaudiumchamberi.com



LAURICCA, LA TIENDA GOURMET Y TAKE AWAY DE IGNAZIO DEIAS: PURA ESENCIA ITALIANA

Si no es para disfrutar del arte, ¿para qué irse al aeropuerto con dos horas de antelación, volar otro tanto y enfrentarse al loco tráfico italiano, cuando la esencia de su gastronomía está en pleno centro de Madrid? Ignazio Deias, un clásico de la gastronomía italiana en España, pone al alcance de todos uno de los bienes más preciados de Italia, su cocina, en un nuevo rincón a unos metros de su restaurante Da Giuseppina (www.dagiuseppina.com). Se trata de Lauricca (Trafalgar, 5. Madrid. 91 772 91 08. www.lauricca.es), una tienda gourmet que bajo el nombre de la abuela de Ignazio, hace

revivir el local del famoso Ultramarinos Zurdo cerca de la plaza de Olavide. Ahora son cientos de productos traídos de Italia los que nutren sus estanterías y vitrinas, y las que alimentan la pequeña cocina y su horno. Este pequeño establecimiento de techos altos y estanterías vertiginosas, está también plagado de pastas secas de lo más especiales, frescas de los mejores productores, sin gluten para celíacos; tomates enlatados e infinidad de salsas preparadas para poder presumir en casa de ser un chef de altura (no tiene por qué enterarse nadie de la verdad). Además, focaccias, panes frescos artesanales y panecillos crujientes como solo en Italia saben hacerlos, y entre las bebidas hay desde refrescos importados hasta algunos vinos y grappas, aunque hay más variedad de estos últimos en el restaurante.

EL 38 DE LARUMBE LA CENA DE LOS CINCO SENTIDOS

La visión de un alimento proporciona una gran cantidad de información. Pero, ¿qué pasaría si tuviéramos que prescindir de la vista y degustarlo a ciegas? ¿Y si, además, mientras lo disfrutamos se suceden multitud de estímulos sensoriales a nuestro alrededor? Éste es el escenario de partida de La Cena de los Sentidos, una experiencia inolvidable que volvió a Madrid de la mano de El 38 de Larumbe (www.pedrolarumbe.com) en la noche del pasado 28 de abril.



KIMPIRA, LA AUTÉNTICA EXPERIENCIA NUTRICIONAL

"Compromiso" es la palabra clave que define el restaurante valenciano Kimpira, especializado en una cocina macrobiótica y vegana elaborada con productos orgánicos. Este acogedor restaurante, que ha sido reconocido como uno de los mejores de España, está dirigido por Patricia Restrepo, fundadora del Instituto Macrobiótico de España, y es el resultado de años de investigación en el que se ha conseguido reinterpretar la cocina macrobiótica para elevarla a nivel gourmet y ponerla al servicio de todos.

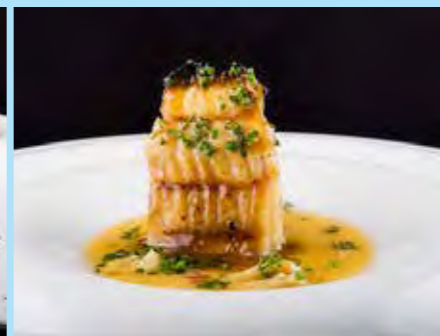
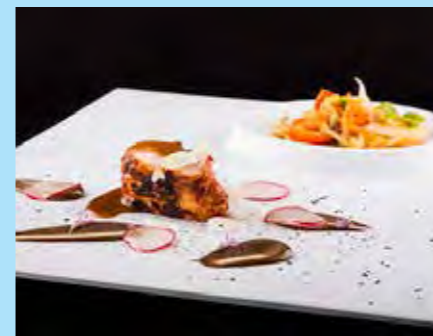
RESTAURANTE SIX, UN COQUETO RESTAURANTE FRENTE AL ESTADIO SANTIAGO BERNABÉU.

Encontrar un espacio cuya cocina hable de verdad de las vivencias y pasiones de quienes la preparan no es nada sencillo. Por eso es una suerte enorme encontrarse con la autenticidad del restaurante REGUEIRO (Tox. Puerto de Vega. Asturias. 985 648 594 www.restauranterequeiro.es). Su jovencísimo chef Diego Fernández (segundo puesto Cocinero revelación en Madrid Fusión 2014 –ex aequo con Ricardo Sotres, de El Retiro- y autor de la Mejor croqueta del mundo en Madrid Fusión 2015) asumió el reto de abrir su propio negocio en el occidente de Asturias hace ya 4 años. Y lo hizo porque creía en la importancia de crear algo valiente y distinto.

Discípulo de los maestros asturianos Pedro y Marcos Morán y Nacho y Esther Manzano, Fernández suma a su dilatada experiencia una intuición natural para la cocina. La suya es sencilla, honesta y absolutamente personal, y se centra en la búsqueda de sabores intensos que despierten sensaciones en el comensal. Para él, la cocina ha de tener un punto de emoción, transmitir lo que él siente cuando prepara sus recetas... "al final, lo que es único es lo que llega".

Y lo cierto es que no le ha ido nada mal apostar por el siempre tentador reto. Es uno de los cocineros con mayor proyección nacional, ya ha recibido un sol Repsol y además cuenta con el honor de ser el autor de "La mejor croqueta de jamón del mundo". Con este sabroso título fue coronado en Madrid Fusión 2015 por un jurado experto formado por cocineros, críticos y gastrónomos.

Eso sí, ofrece tres menús degustación cuya elección dependerá del apetito del comensal: uno corto con platos tradicionales (37€); uno mediano de cinco platos (55€), y el más largo, compuesto por ocho platos (65€). Todos ellos se pueden maridar por 12€ más con vinos muy peculiares que siguen la misma filosofía que la cocina: provocar la emoción, encontrar aquello que es único.



Entre los platos llenos de sabor que componen los menús se encuentran algunos como el Calamar aliñado, papadas, su jugo picante, ravioli de su guiso, pil pil de bacalao, ajo negro y guindilla verde; la Molleja especiada de comino a la parrilla, ajo negro, cebolleta china y ensalada de papaya verde tailandesa; la Sopa de menudillos de bacalao y jalapeño, raya al carbón en su jugo, lima e hinojo o la Ventrisca de cordero, mollejas al wok, pomelo, jengibre, emulsión de tinta y col a la brasa. Y entre los postres, un Saba-yón de maracuyá, frambuesa, menta y PX con unos exquisitos toques ácidos.



RONDA 14

Por mucho que intentemos posponer el momento, al final la "operación bikini" nos llega a todos: a los que cumplen con espartana disciplina, a los rezagados, a los indecisos... a todos. La buena noticia es que no tiene por qué ser una tortura; se puede mantener la línea comiendo fenomenal y disfrutando, y hemos encontrado el sitio perfecto para hacerlo: el restaurante Ronda 14 (Alfonso VII, 20. Avilés. 985 56 94 09). La primavera más ligera (y sabrosa) se escribe con tres acentos igualmente atractivos: asturiano, japonés y peruano. La triple fusión gastronómica que propone el genial chef limeño Mario Céspedes aúna la esencia de las tres cocinas, y seduce a la clientela con originalísimas recetas que se elaboran con la mejor materia prima de la zona, sin olvidar sus exóticas raíces. Una imaginativa forma de prepararse para el verano sin sentirse culpable... y disfrutando. Porque sus sushis, ceviches y tiraditos "nikkei-asturianizados" son saludables, ligerísimos, ¡y están deliciosos! ¿Por qué conformarse con aburridas recetas depurativas y zumos detox pudiendo elegir un Gunkan de tartar de vieiras, un California Roll de centollo, un Tiradito de corvina a la crema de ají amarillo o un Ceviche nikkei? Estas son solo algunas de las inspiradoras creaciones healthy que se pueden saborear esta primavera, grandes aliadas todas ellas para la "operación bikini" más exóticamente fresca.





LA TAVERNA DELMAR

El restaurante La Taverna del Mar de S'Agaró empieza una nueva etapa de la mano de un nuevo chef, Gaetan Paulus. Después de varios años de experiencia en distintas ciudades europeas, recalca en Barcelona, primero en el japonés Icho, donde adquiere conocimientos de la cocina oriental, para posteriormente trabajar en el Caelis, restaurante con una estrella Michelin, y acabar como responsable del Café Turó. Su paso por Formentera le influye en su pasión por la cocina mediterránea. Con la incorporación de Gaetan Paulus, la Taverna del Mar amplía su carta e incorpora una oferta creativa con sugerentes platos de temporada. Una oferta original manteniendo como platos

fuertes las especialidades de la casa que la han convertido en un referente de la zona. Los clásicos arroces, el pescado salvaje y el marisco de proximidad, como las gambas de Palamós, conviven con propuestas novedosas como el sashimi de cigala, salmón, atún o pescado blanco; el tartar de tomate; los tacos de lechuga con ceviche de corvina; el carpaccio de hinojo; variedades de caviar; la tempura de langostinos con salsa cremosa de chile; el huevo a baja temperatura con patata cristal y caviar; las ostras francesas con sus aliños especiales; el rodaballo frito con salsa tártara o los "King Crab Rolls" de La Taverna. www.latavernadelmar.cat

5 CUCHARAS CELEBRA UN ANIVERSARIO 'DE MERCADO'



KENA DE LUIS ARÉVALO, FLORES DE PERÚ Y JAPÓN

Las flores no están reñidas con la restauración, por eso Luis Arévalo propone para esta primavera su plato de Sashimi de caballa en escabeche con flores de tirabeque. La época estival se instala en el proyecto más personal del chef peruano. El chef precursor de la cocina nikkei en España se ha trasladado recientemente al Barrio de Salamanca, a un nuevo local con 4 espacios (la Barra, el Desenfado, el Gastronómico y el Lounge), para 4 conceptos y públicos diferentes. Entre su oferta gastronómica podrás encontrar tiraditos, cebiches, sashimis, niguris, sushi, rolls... Todo dentro de la línea del estilo nikkei, durante todo el día. www.kenadeluisarevalo.com



KITCHEN CLUB, ANIVERSARIO DE ESTRELLAS Y SOLES

Kitchen Club (Ballesta, 8. Madrid. // General Pardiñas, 103. Madrid. Tel. 91 522 62 63. www.kitchenclub.es) abrió sus puertas hace ya 7 años marcando tendencia, con un espacio innovador donde sus clientes se divierten, aprenden y viven experiencias únicas en torno a la gastronomía. Y precisamente eso es lo que proponen por su aniversario: Cursos Magistrales, de la mano de reconocidos chefs de nuestro país que recogen en su buen hacer estrellas Michelin y soles Repsol... Siguiendo la línea de sus 'clases' -una experiencia divertida, útil, interesante y con cena incluida- llegan estos Cursos Magistrales, cuya mayor diferencia está en el profesor y es que Carlos Pascal y su equipo dejan el delante a un lado e invitan a ejercer de profes a Mario Sandoval (Coque), Begoña Rodrigo (La Salita), María Marte (Club Allard), Estanislao Careño (Sudestada / Chifa / Pícsa), Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), Óscar Velasco (Santceloni), Francisco Agudo (Tickets), Paco Roncero (Terraza de El Casino) y Sergi Arola (Sergi Arola Restaurante / Vi Cool / SOT / El Pollo Gamberro...). Un curso efímero y para tan sólo 15 personas, que incluye un taller práctico de cocina, cena y bebida por 95 €. ¿Junto a quién quieres aprender?

LA CANDELITA INAUGURA DENTRO DE SU AFTERWORK LOS "TALLERES LA CANDELITA" SOBRE SALUD Y GASTRONOMIA

Las tardes del Afterwork de La Candelita se están moviendo. No sólo podrás tomarte su oferta de happy hour de copas y cócteles, disfrutar de uno de sus maridajes foodies de tapa gastronómica con Gin Tonic o Mojito, o conectarte a internet con su wifi gratuito, sino que también te pondrás a apuntar a diversas actividades para aprender sobre nutrición (sesiones de coaching de salud, talleres de zumos...), gastronomía latina (talleres de picantes, tacos, pan, ceviches, arepas, postres...), y otras disciplinas, relacionándote con otros foodies en un ambiente distendido y, sobre todo, divertido. La Candelita cuenta ahora cuentan con el asesoramiento para su menú del día de la web www.myhollybody.com coaches de salud, que entienden la nutrición como un medio para obtener un bienestar integral, aplicando en el menú del día los conocimientos de alimentación y métodos prácticos para orientar en un estilo de vida sano, aprendidos el Institute of Integrative Nutrition de Nueva York, incluidos ligeros toque veganos, orgánicos e integrales. Los Talleres serán de periodicidad mensual y el primer taller (Taller Detox de zumos verdes, frutas y smoothies) fue el 19 de abril de 19h a 21h. Precio 10€ (incluidos los zumos y smoothies). Te puedes apuntar a través de su Facebook (www.facebook.com/LaCandelitaES), vía email (info@lacandelita.es) o por teléfono (91 523 85 53)



LA HERENCIA CULINARIA DE PORTUGAL

El VILA VITA Parc Resort & Spa localizado en el Algarve (Portugal), abre de nuevo las puertas de su prestigioso y reconocido restaurante Ocean, con un espacio totalmente rediseñado y una experiencia culinaria espectacularmente re-inventada. Ocean es uno de los tres prestigiosos restaurantes de Portugal que cuenta con dos estrellas Michelin. El resurgir de Ocean está en su máximo esplendor y es fruto de siete años de maravilloso trabajo de investigación y desarrollo del talentoso Chef Hans Neuner y de su equipo. La elegante renovación del restaurante refleja el arte en la cocina del Chef Neuner, realizando aún más la aventura culinaria. www.vilavitaparc.com



MÁS ALLÁ DE TORRIJAS Y BACALAO

Bien es verdad que es tiempo de Torrijas, bacalao y pestiños. Pero también hay otros productos que se pueden disfrutar estos días de vacaciones y que, sin ser típicos de estas fechas, están en un momento soberbio. Ejemplo de ellos son los ERIZOS DE MAR. Cada año, los adeptos a este manjar esperan "como agua de mayo" o, mejor dicho, "como agua de marzo" el momento perfecto para disfrutar de estos equinoideos. Y es que, si bien es verdad que la temporada comenzó hace ya unos meses, es ahora cuando se encuentran en su punto álgido y resultan más sabrosos y rebosantes que nunca. Su sabor yodado y la deliciosa textura inigualable de sus huevas son un auténtico bocado de mar que inspira las recetas más creativas de chefs como RICARDO SOTRES del restaurante EL RETIRO (Pancar. Llanes. Asturias. 985 400 240) o de MARCOS MORÁN del mítico CASA GERARDO (Prendes. Asturias. 985 88 77 97).

PICSA LLEGA A VALENCIA



Tras su apertura en Madrid en 2014 y consolidación en como pizzería con personalidad propia y acento argentino, Picsa, la pizzería con sello Sudestada del chef Estanis Careño, lleva a Valencia todo el sabor de sus pizzas porteñas.

El pasado mes de marzo ha abierto en Valencia con una imponente terraza con capacidad para 70 comensales y una céntrica ubicación, en la Plaza del Ayuntamiento. Estas son las señas de identidad del nuevo local de pizza argentina que se traslada a la capital del Turia.

La estética del local nos transporta, al igual que Picsa Madrid, a las clásicas pizzerías de Buenos Aires de ambiente informal y distendido que puede disfrutarse a cualquier hora del día gracias a una carta en la que además de pizzas, hay espacio para quesos de los mejores productores locales, embutidos al corte, mezzes porteños y como no podría ser de otra manera... un horno de leña de encina de tala controlada.

Además, Picsa Valencia cuenta con servicio de para llevar o take away.

www.casapicsa.com



EL BRUNCH DE TATEL

Dinámico, divertido y muy social. Así es el Brunch de TATEL, una nueva iniciativa del restaurante que marca tendencia en la capital y que ha sido diseñada pensando en ese público cosmopolita que disfruta con todo lo que se lleva a nivel internacional. Inspirada en los brunch que se sirven en los restaurantes neoyorquinos más de moda, la nueva apuesta de TATEL está llamada a convertirse en el plan de los domingos en Madrid.

Dirección: Paseo de la Castellana, 36-38.

Teléfono de reservas: 91 172 18 41.

Precio Bruch: 50 € adultos / 25 € niños

Horario Bruch: Domingos de 12:00 a 18:00 h.



VINAGRES BALSÁMICOS DE CEREZA, HIGO O MIEL DE LA CHINATA

La Chinata, maestros oleícolas desde 1932 y referente en el mercado gourmet español, lanza de nuevo sus 3 variedades de vinagres balsámicos macerados con cereza, higo y miel. Su fórmula mejorada, aporta un sabor más intenso, convirtiéndolos así en el producto ideal para dar un toque diferente de sabor a los platos.

Los tres vinagres tienen la base del vinagre balsámico, aprovechando así todo su sabor, calidad y propiedades. La maceración con cereza, higo, y miel, los convierte en vinagres de sabor inconfundible.

Gracias al contraste de sabores constituyen el aliño perfecto para ensaladas, así como para aderezar cualquier tipo de carne y otros platos calientes, incluso macedonias de fruta o sobre helados.

Las tres variedades harán las delicias de los más sibaritas.

PVP Unidad 2,95 euros

www.lachinata.es

MONTES DE GALICIA



Típica del noroeste de España, no es tan conocida como la mediterránea pero es igualmente cardiosaludable y muy variada, formando parte durante siglos, de la forma de vida de regiones tan importantes en lo gastronómico, como Galicia. Su principal característica es la altísima calidad de las materias primas utilizadas y una elaboración que persigue un cocinado lo más natural posible, controlando además el exceso de grasas y la cocción

excesiva, por lo que conserva sus propiedades en mayor medida. Gracias a todo ello, esta dieta puede ser una gran aliada en la prevención de las enfermedades cardiovasculares y la diabetes. Rocío Yagüe, jefa de sala del restaurante Montes de Galicia (Azcona, 46), uno de los máximos exponentes de este tipo de cocina en Madrid, nos desvela las claves por las cuales la cocina atlántica es tan sana como deliciosa. www.losmontesdegalicia.com

VIVE, PRUEBA Y DISFRUTA PANENKA



Se le conoce bien por su faceta deportiva, ya que el nombre, Panenka (**Calle Orense, 6. Tel. 91 546 54 48. www.restaurantepanenka.com**), rinde homenaje al mito viviente del fútbol, famoso por aquel penalti que ha marcado un estilo único, pero este amplio y luminoso local es mucho más... ¡no hay que olvidar que es un restaurante! Y además uno muy dinámico y distendido, ideal para pasar un buen rato entre amigos y celebrar eventos en grupo, porque, para el que aún no lo sepa, tiene un reservado para 15-20 personas, o 30 si están de pie. ¿Pasamos a ver las novedades?

EL PAN DE ESPELTA



El pan de espelta se ha convertido en poco tiempo en uno de los imprescindibles de todos aquellos a los que les gusta cuidarse, gracias entre otras cosas, a sus innegables propiedades nutricionales y a su excelente sabor. Contiene mucha fibra y un gluten mucho más fácil de digerir que el del trigo, además de provocar menos alergias. Moncho López, de las panaderías Levadura Madre, nos cuenta los secretos de un cereal milenario que está más de moda que nunca. www.levaduramadre.es



¿CHURRO O PORRA? ESO SÍ, PARA MOJAR... ¡EN CHOCOLATE!

"Las cosas claras y el chocolate espeso". Si lo dice el refranero por algo será... Quienes piensen igual, que tomen nota para ir a disfrutar de uno de esos chocolates contundentes, que embadurnan bien el churro, manchan el 'bigote', saben a gloria y te dejan más que feliz... ¿Dónde? En La Madrileña (**Costa Rica, 15. Madrid. Tel. 91 343 07 07**). Y es que este manjar líquido es artesano; lo hacen como se hacía en casa, en la olla y revolviendo bien durante 45 minutos. Puede acompañarse de nata o gajos de naranja y sirven también la versión jerezana, que lleva piñones y pasas. Sea cual sea la opción, el resultado está ¡¡para mojar!! Y aquí es cuando entran en acción los churros y las porras, porque en Madrid ambos tienen infinidad de incondicionales. Al igual que el chocolate, están hechos en su cocina y se elaboran al día según demanda; así desde primera hora de la mañana protagonizan los desayunos más castizos y por la tarde, para los amantes de las meriendas dulces y llenas de energía vuelve a ponerse en marcha la churrera, a encenderse la gran freidora y a entrar en acción los 'palos de rodar' para voltear las ruedas de porras. Por supuesto, también se puede optar por otros dulces como las torrijas, también caseras, tortitas, gofres, tartas...



ARBIDEL ESTRENA TEMPORADA MÁS FRESCO Y LOCALISTA QUE NUNCA

Una de las cualidades que mejor definen a un buen restaurante es la capacidad de sorprender a sus comensales año tras año. Y en ARBIDEL (Calle Oscura, 1. Ribadesella. 985 86 14 40) saben cómo hacerlo a la perfección. El chef Jaime Uz estrena temporada (tras el cierre anual que dedica a poner en orden todas las ideas que surgen a lo largo del año) y vuelve apostando -más que nunca- por los productos locales. Para ello reduce su carta para dejar paso a las sorpresas diarias del mercado. Busca huir de la rigidez en carta para jugar con las sugerencias y esa es una de las mejores formas de encontrar el producto con una calidad inmejorable. Así, ensalza los sabores de una tierra que alberga una inmensa riqueza. Verduras de temporada, pescados de rula, carnes 100% asturianas...
www.arbidel.com



LA XV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS, PINCHOS Y BANDERILLAS DE LA RIBERA DEL DUERO



Un año más, y ya van 15, la Asociación de Hosteleros de Aranda de Duero y La Ribera organizó el Concurso Comarcal de Tapas, Pinchos y Banderillas que arancó el pasado viernes día 8, hasta el pasado 17 de abril. Aproximadamente 60 establecimientos, entre los que se encuentran El Lagar de Isilla y La Casona de La Vid (este último reconocido recientemente con el galardón 'Bib Gourmand', antesala de la estrella Michelin), ofrecerán una completa ruta culinaria que no dejará indiferente a nadie. El equipo de cocina de estos dos espacios, fieles a la tradición y vanguardia que está presente en cada una de sus creaciones, acuden al concurso con cuatro tapas (dos calientes, elaboradas con lechazo, y dos frías, una de ellas especial sin gluten). Desde la cocina del Asador El Lagar de Isilla se ha diseñado un Collar de Lechazo. Se trata de una tapa construida a base de pan horneado con huevo, orégano y decorado con perlititas, lechazo guisado con manzana y cebolla y patatas fritas envueltas en salsa barbacoa. Este delicioso bocado estará maridado con el vino El Lagar de Isilla Joven 2014. De Bandera es la otra apetitosa delicatessen realizada con mousse de foie con turrón de Jijona, yogurt natural con frambuesa y laminado de almendra, mermelada y maracuyá. El vino que se servirá será un Lagar de Isilla Rosado 2015. Por otro lado, las manos expertas de La Casona de La Vid sacan a escena una tapa fría sin gluten: Blackchips&Fire es el resultado de la combinación de una bolsita con crujientes de arroz negro acompañado de mojo picón y mojo verde. La copa de vino que se degustará será un Lagar de Isilla Rosado 2015. Y para originalidad la que se muestra con Mañanitas de Niebla, un trampantojo elaborado con guiso de lechazo, espuma de albahaca, reducción de su jugo y aire de romero y tortitas con nata. El Lagar de Isilla Joven 2014 será el maridaje que se asocie para la ocasión a este exquisito ágape.



CHOCO TRIP

A partir del pasado mes de marzo los turistas que visiten la Ciudad de Buenos Aires podrán llevarse un dulce recuerdo de su viaje. Se lanzó al mercado Choco Trip una nueva marca de chocolates que incorpora el concepto de Chocolate Souvenir. Es una buena noticia para todas las personas que disfrutan de dos grandes placeres: viajar y comer ricos chocolates. Choco Trip Buenos Aires es el nombre del primer producto de la marca destinado a homenajear a la Ciudad de Buenos Aires.
www.chocotrip.com.ar



TEATRO PRINCIPAL

Carlos Bosch recupera el patrimonio alicantino dando nueva vida y aire fresco a la plaza del Teatro Principal de Alicante con un espacio elegante, cuidado y original. El confort, la buena gastronomía acompañada de los mejores vinos y champagnes; consiguen ofrecer un ambiente cosmopolita. Su envolvente decoración creada por Lázaro Rosa-Violán, uno de los interioristas más influyente del país, está llena de detalles y sugerentes ambientes que cambian durante el día y según la estación del año.



LOS PINTXOS LLEGAN A BARCELONA

Restaurant Telefèric es un lugar ideal para degustar exquisitos pintxos elaborados de forma artesanal y con un toque de creatividad y calidad inmejorables. Un espacio atrevido y actual, que crea una atmósfera particular capaz de transportar al comensal a las cotas más altas de la cocina mediterránea. Ubicado en el corazón de la ciudad condal, y con un cuidado interiorismo, Telefèric Barcelona se especializa en tapas y en más de 70 pintxos distintos de gran calidad, utilizando las mejores materias primas y cuidando hasta el último detalle la elaboración de cada plato, donde se tienen en cuenta los colores, el juego de sabores y la originalidad. Así, los clientes pueden disfrutar, de forma ininterrumpida, de su cocina creativa en la que el pintxo ha evolucionado, sin perder de vista su origen, hasta convertirse en el gran protagonista.
www.teleferic.es



LOS ACEITES DE LA COSECHA 2015/16 DE VALDERRAMA YA ESTÁN EN EL MERCADO

La compañía Valderrama ha comenzado ya a abastecer al mercado con los aceites de su última cosecha. Tras un año excesivamente caluroso, los maestros de almazara trabajaron intensamente con los responsables de los laboratorios instalados a pie de almazara para determinar no sólo el punto óptimo de maduración de las aceitunas, sino también el ajuste de los parámetros manejados en cada estadio de la elaboración, lo que ha permitido que esta producción, si bien no muy abundante, presente una calidad sobresaliente, probablemente la más alta en la última década.

IZADI SELECCIÓN 2011, VUELVE UN VINO EMBLEMÁTICO



Izadi Selección marcó un antes y un después en la historia de Izadi. Con el cambio de siglo y con su añada 2001, este vino se convirtió en emblema de la bodega ya que nació con una única obsesión: buscar la esencia de sus mejores viñedos.

Diez años después, y tras un intenso trabajo sobre el terreno, Izadi recupera su vino Selección, para el que se han escogido los mejores viñedos viejos - con una edad media de 54 años - del triángulo que forman los pueblos Villabuena, Samaniego y Ábalos.

Con la añada 2011, la filosofía de la bodega ha seguido siendo la misma: seleccionar la mejor uva de las variedades autóctonas que representan esta tierra. Para ello, se han identificado parcelas muy concretas de Tempranillo (en un 80%) y de Graciano (20%), a lo que se ha unido la elección de las mejores tonelerías para envejecer el vino durante 16 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%).

Como caracteriza a las bodegas lideradas por la familia Antón, Izadi Selección se posiciona con un precio atractivo, que invita a repetir, sobre todo, teniendo en cuenta lo que hay detrás de cada una de estas botellas. Los vinos de la familia Antón se diseñan y elaboran para disfrutarlos unidos a la gastronomía, actividad a la que la están intrínsecamente vinculados.

De Izadi Selección 2011 únicamente se ha elaborado una edición limitada de 48.908 botellas de una cosecha que fue calificada como Excelente por el Consejo Regulador de Rioja.

Después de casi tres años de reposo en el botellero de la bodega, Izadi Selección 2011 es un vino con un color intenso rubí, de gran complejidad en aromas, en el que destacan los frutos rojos. Es aterciopelado y con un final largo y persistente.

PVP RECOMENDADO: 13 €
www.izadi.com

CALVARIO 2012, DE FINCA ALLENDE, MEJOR TINTO DE ESPAÑA PARA LA ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO



Calvario 2012, de la bodega riojana Finca Allende, ha sido designado como MEJOR TINTO de ESPAÑA 2015 por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), que entregó sus premios anuales en Mérida el pasado 18 de marzo. Calvario 2012 se alzó con el triunfo en la categoría de TINTOS en una votación a doble vuelta en la que participó el 70% de los miembros de AEPEV y a la que concurren 786 marcas, de las que 153 pasaron a la selección final.

Cada botella de Calvario 2012 concentra en su interior toda la esencia de la bodega Finca Allende y la filosofía elaboradora de su impulsor, Miguel Ángel de Gregorio, quien apuesta por vinos estructurados con taninos muy marcados y aromas minerales, que recogen lo que aporta el terruño.

Se trata de un vino de terroir elaborado con la uva recogida en las dos hectáreas de viñedo con orientación sureste plantado hace más de 70 años en el término municipal de Briones. Basado en la variedad Tempranillo, que aporta el 90% del fruto, cuenta también con toques de Garnacha (8%) y Graciano (2%).

Para la elaboración de Calvario 2012, tras la vendimia se realiza una selección manual del fruto, eliminando cualquier racimo que tenga el más mínimo defecto. La vinificación se produce en depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera por el método de vendimia despallada. Depositado en barrica, es allí donde se desarrolla la fermentación maloláctica y se le somete, al menos a dos trasiegos.

La crianza se completa en barricas bordelesas de 225 litros confeccionadas por completo con roble francés Allier. El resultado es un vino rojo intenso, con recuerdos balsámicos en nariz, frutos negros y compota unidos a otros minerales. En boca, logra una gran armonía sin igual, sedoso, equilibrado y muy elegante. En definitiva, un vino ideal para disfrutar y para guardar.



FICHA TÉCNICA

- TIPO DE VINO: Tinto con D.O. Ca Rioja
- VARIEDAD: Tempranillo 90% Garnachas 8% Graciano 2%
- CRIANZA: Diez y ocho meses en Barricas bordelesas de Roble Francés nuevas. Trasiego cada seis meses

MARKER'S MARK COCKTAILS COLLECTION, UNA REVOLUCIONARIA PROPUESTA CREADA POR JAVIER DE LAS MUELAS



Marker's Mark presenta de la mano de Javier de las Muelas su colección de 10 cócteles. Ya podemos encontrar en la secta carta del que es considerado uno de los mejores bares del mundo estas creaciones que el maestro internacional de la coctelería ha creado para el bourbon que "es lo que no es". La famosa coctelería Dry Martini By Javier de Las Muelas, referencia mundial en el arte de la mezcla, es el lugar escogido para sumergirse en una experiencia única donde poder deleitarse con los cócteles más versátiles preparados por uno de los mejores barmans internacionales. Con un estilo de tradición, clase y elegancia, descubre una excepcional colección de combinaciones que conseguirán hacer las delicias de los bebedores más exigentes y con carácter. En esta ocasión se trata de una colección de diez cócteles con nombres inimitables que demuestran mucha personalidad cada uno de ellos y cuyo denominador común es el inigualable aroma de Marker's Mark. Los ingredientes utilizados son zumo de uva, manzana, sirope de vainilla, licor de chocolate negro o menta, entre otros muchos. Junto con una puesta en escena diferente, destacan sus dispares inspiraciones como la fiebre del oro californiana, el ambiente musical de las calles de New Orleans o la tradición sureña. Todos con una combinación intensa y llena de sabor inconfundible de Marker's Mark. Esta "marca de culto", creada en una de las destilerías más antiguas del mundo cuyos orígenes se remontan a 1840, se caracteriza por ser muy fácil de beber. Con seis años de envejecimiento, se coloca al nivel de los más altos conocedores del whisky. Su personal composición, la utilización de agua pura filtrada por piedra caliza en primavera y su receta basada en maíz local, cebada de malta y el suave trigo rojo de invierno, lo convierten en el primer bourbon premium de la historia. Su sabor dulce e intenso, que consigue gracias al envejecimiento en barricas nuevas de roble blanco con el interior tostado y a un cuidado proceso artesanal en un molino de rodillos tradicional, refleja una entidad propia y potencia sus registros en el paladar. Estas características hacen que se perfecto para utilizar en la coctelería.






¿Hace cuánto tiempo que no te regalas una Escapada Saludable?



Niwa Hotel & Spa ofrece irresistibles opciones para disfrutar solo o en compañía. Una escapada de lujo a menos de 1 hora de Madrid, en la que buenos hábitos, mimos y cuidados están asegurados gracias a los tratamientos especiales pensados para que disfrutes (relajantes, antiaging, adelgazantes, anticelulíticos y drenantes), con circuito de Spa, piscina climatizada, personal-trainer, pilates, yoga, solárium, y una alimentación saludable. Un regalo para disfrutar con los cinco sentidos en la bella Brihuega, el Jardín de La Alcarria.

 niwa
Hotel-spa

Reservas:
+34 949 28 12 99
+34 606 41 07 88
info@hotelspaniwa.com

 HotelSpaNiwa  @hotelspaniwa  @spaniwa

www.hotelspaniwa.com



BELLORÍ VINOS HA SIDO EN GOURMET 2016 EL BLANCO DE TODAS LAS MIRADAS

Bellorí Vinos ha sido desde luego el blanco de todas las miradas en el Stand de A Voces Comunicación Gastronómica y en el Salón de Gourmets.

Periodistas de medios impresos, televisiones, medios digitales, radios y en general el público que se ha acercado al stand degustativo, han señalado y reseñado la calidad de los vinos de las Bodegas Bellorí Vinos.

Durante cuatro días Bellorí ha desplegado sus destellos verdes propios de la variedad de su uva, sus aromas en boca tan logrados y sus aromas a Verdejo en nariz por toda la feria.

Joaquín Rincón y Juan Ortega Nieto, los dos responsables desplazados a representar a la marca en dicho evento han tenido la oportunidad de dar a degustar su producto a todos los asistentes.

También los medios de comunicación han tenido la oportunidad de entrevistarlos y de intercambiar opiniones con los responsables de la marca.

Representantes de cadenas de supermercados, propietarios de restaurantes, caterings, otras bodegas, distribuidores, y catadores se han acercado a verificar que Bellorí es sin duda un gran vino.

www.bellorivinos.com

PRIMERA EDICIÓN DE LOS INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS SPAIN 2016

Este año, por primera vez, se celebra en España como reflejo del éxito obtenido en el mercado de Reino Unido, para reconocer y premiar la profesionalidad del sector de distribución y de las industrias auxiliares del vino en nuestro país. De este modo, llega a Madrid International Wine Challenge Merchant Awards 2016. Inscripciones en www.iwcmchallengemerchantawards.es desde el 1 de abril al 31 de mayo 2016.



REGÁLATE TU DÍA DE LA MADRE CON LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ

¿Te has propuesto regalarte algo original para el Día de la Madre y que puedas disfrutar con tu pareja, con amigos o, por qué no, tú sola? Ahora que se acerca uno de los días más especiales para las madres, la Maison Louis Roederer, una de las grandes Casas de Champagne que a día de hoy siguen siendo independientes, te ofrece la posibilidad de sorprenderte y cuidarte a ti misma con Louis Roederer Brut Rosé, un champagne pensado para las madres más modernas y exquisitas de hoy en día. El Brut Rosé de Louis Roederer es una de las joyas de la Maison. Te seducirá su célebre y bello color rosa salmón y sus diminutas burbujas. Sus aromas florales con notas a frutas

rojas y su paladar seco y refrescante, te sacarán una sonrisa. Un champagne que reúne elegancia e historia y que está pensado para dar placer a todo el que lo disfruta.

Este distinguido champagne rosado está compuesto por un 65% de uva Pinot Noir y un 35% de Chardonnay, su color es natural por maceración de la uva y su periodo de maduración durante 4 años sobre su propio sedimento es de los más largos de toda la denominación de Brut Rosé Louis Roederer se produce solamente en las mejores añadas, para así garantizar la experiencia más inolvidable a aquellas que tienen la suerte de saborearlo.

¡No te prives en tu día de un placer así!

PVP. 59€ + IVA

UN PLAN DIFERENTE PARA EL DÍA DE LA MADRE

Luis The Marinero te invita a celebrar el Día de la madre de un modo poco convencional. Sorprende a un grupo de amigas invitándolas a una degustación de cócteles de primavera. Te proponemos una receta que ensalza el sabor de la Red Sangría, gracias al toque salvaje de los arándanos combinados con las notas ácidas y refrescantes de la granada. Luis The Marinero te presenta uno de sus diez sabores del año, Classic Berry, el sabor perfecto para uno de los días más importantes del año.

www.luisthemarinero.com



EL PRIMER VINO DE FINCA DE BEBER ENTRE LINEAS

El grupo Solar de Samaniego presenta Majaflorida Crianza 2012, el primero de los Vinos de Finca de su Cofradía que se enmarca en la filosofía de Beber entre Líneas.

Cada nueva añada saliente de las bodegas que la Cofradía Solar de Samaniego tiene en la D.O. Ca. Rioja y D.O. Ribera del Duero se convierte en un auténtico Vino de Autor, asociando cada finca a un género literario al que un escritor dedicará un relato y nota de cata. Asimismo, los más importantes ilustradores nacionales volcarán su creatividad en cada etiqueta, inspirándose en el texto anterior.

Este Majaflorida Crianza 2012 lo firma, literariamente, Espido Freire -autora polifacética, destacada por su obra narrativa y por ser la ganadora más joven del Premio Planeta-. De su pluma, siguiendo el género elegido para este vino, realista y cotidiano, ha resultado un relato peculiar y sorprendente; así como una sugerente nota de cata. Por otro lado, Noemí Villamaza, ganadora del Premio Nacional de Literatura Infantil y finalista del Premio Nacional de Ilustración, se ha inspirado en dicho texto para crear una etiqueta que transmite la complicidad, intimidad y calidez de aquél. www.solardesamaniego.com



EXCLUSIVO LANZAMIENTO EN ESPAÑA DEL NUEVO VINO PREMIUM BY.OTT

La familia Domaines Ott, reconocida internacionalmente por la producción de Chateau de Selle, cuyo prestigio ha creado un nuevo estilo de rosado a nivel mundial, lanza en España su nuevo vino rosado Premium BY.OTT. Christophe Renard, Brand Ambassador de Domaines Ott, fue el encargado de presentar la última novedad de la familia Ott en la reconocida terraza del hotel Óscar Room Mate de Madrid. El nacimiento del nuevo vino rosado BY.OTT es la máxima expresión de la exitosa familia provenzal Domaines Ott, establecida desde hace más de 100 años y productora de los mejores rosados del mundo. BY.OTT está compuesto por una mezcla de tres variedades de uva: Garnacha (70%), Cinsault (20%) y Syrah (10%). **PVP. 18,90€**



¿TE GUSTARÍA CONSEGUIR 1000 CABELLOS MÁS EN 3 MESES?

Se trata de un novedoso tratamiento de Biolage que ayuda a incrementar la densidad capilar, consiguiendo alrededor de 1000 cabellos más en tan sólo 3 meses. Es una loción ligeramente perfumada que cuenta con la molécula estemoxidina, un ingrediente activo que despierta los cabellos en fase de inactividad y mejora su densidad.

Muchos hombres y mujeres tienen la impresión de tener "menos pelo", lo cual se debe en menor medida a una verdadera pérdida de cabello que a una menor densidad del mismo. Para su regeneración y para recuperar este proceso, los investigadores de L'Oréal desarrollaron en su momento la estemoxidina, un ingrediente activo que imita el entorno óptimo de las células madre en los folículos pilosos, revitalizando el cabello que se haya aletargado. Utilizado en un tratamiento capilar, este ingrediente activo ha demostrado clínicamente su capacidad para aumentar la densidad capilar (en número y en diámetro) en sólo 3 meses.

Pasos:

01. Purificar con el champú FULLDENSITY y aclarar
02. Nutrir con el acondicionador FULLDENSITY, aclarar y secar con toalla
03. Dividir el cabello en secciones y aplicar una monodosis de estemoxidina por todo el cuero cabelludo. Utilizar aplicador. No aclarar.
04. Densificar de raíz a puntas con el spray de FULLDENSITY. No aclarar

Precio 35€
Duración 60 minutos
www.davidkunzle.com

MANICURA 10 CON BB CRÈME

La BB Crème de ORLY está causando furor desde su aparición en el mercado español, por lo que la marca ha decidido crear una manicura que se adapte perfectamente a las necesidades de quienes buscan sus efectos. Este producto, como nos comenta Raquel Villacieros, responsable de formación de ORLY, se aplica directamente en el centro de la uña con el pincel a 45° "dando una pequeña pincelada hacia el borde libre, evitando el exceso de producto en la zona de cutícula, a donde se desliza el pincel otros 45° para en el lateral izquierdo, continuar con la aplicación de la BB Crème". La manicura, que se realiza en seco porque es la mejor manera de evitar los indeseados padrastrós, consigue gracias a otro de sus productos, llamado Cutique, eliminar las células muertas que se adhieren a la cutícula, ayudando a su limpieza: "Es un producto que nos ofrece la posibilidad de devolver a la cutícula un aspecto suave, flexible y sano, al evitar el remojo en agua, por lo que no se dilatan las cutículas y sólo eliminamos lo que deseamos, protegiéndolas y evitando cortes no deseados. Además, está enriquecido con aceites de semillas de sésamo, que aportan calcio, y son ideales también en pedicuras" – comenta Raquel.

¿Cuánto cuesta? ¿Dónde probarla?

El precio de la manicura es de 10 euros aproximadamente, siempre según el centro, y su duración es de 30 minutos. En Madrid, puedes probarla en Nenha (Jorge Juan, 64), Lorena Morlote (Velázquez, 69), Beauty Boulevard (Juan Bravo, 21), Twentynails (Avda. Menéndez Pelayo, 53. Cigarreras s/n), Aloha Day Spa (Pléyades, 10. Aravaca).



DÍA DE LA MADRE EN THE ORGANIC SPA

Madre no hay más que una, y muy especialmente durante el mes de Mayo, el mes de todas las madres. En THE ORGANIC SPA hemos preparado una oferta muy especial para todas esas maravillosas hadas, trabajadoras incansables que dedican su vida a los suyos, siempre luchadoras e imprescindibles.

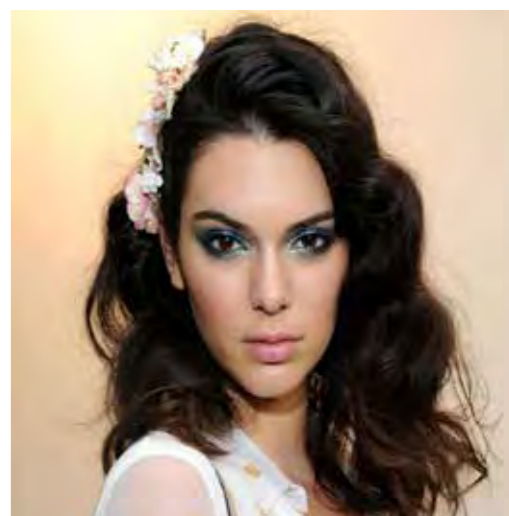
Durante todo el mes de Mayo, mamá podrá disfrutar de un momento muy especial 'solo para ella', porque se lo merece más que nadie, y que podrá disfrutar sola, o en la compañía que ella elija. Por eso te ofrecemos lo más novedoso de nuestro santuario del relax a un precio muy especial. Para que se rinda al placer de los mejores masajes y tratamientos de Asia, en las manos de las mejores terapeutas, en el mimo más absoluto, con los mejores productos orgánicos de Tailandia, en el ambiente más exclusivo..., el del mejor Spa Urbano de España.

- Por la compra de cualquier Tratamiento 'Sensación Purificante' o 'Experiencia Armónica' de 90 minutos, recibe un producto de la firma YUTHIKA, a elegir entre Gel de Ducha o Crema de Manos.
- Por la compra de tu Tratamiento 'Detox Cuerpo & Mente' de 120 minutos, 'Ritual de Belleza Oriental' de 150 minutos, o 'Experiencia del Spa Oriental' de 150 minutos, recibe dos productos de la firma YUTHIKA, a elegir entre Gel de Ducha, Loción Hidratante Corporal, Aceite Corporal o Crema de Manos. www.theorganicspamadrid.com



¿REALMENTE INFLUYEN LAS CELEBRITIES EN NUESTRO ESTILO?

Nos inspiran y son sin duda referentes de moda, belleza y mucho más para millones de mujeres en todo el mundo, tanto modelos como actrices, cantantes, it girls e incluso algunas de profesión desconocida, pero ¿hasta qué punto llegan a influir en un mercado tan importante como la peluquería? ¿Crean tendencia con sus cortes y peinados o es un boom artificialmente inflado? el estilista David Lesur y Atilio Künzle, del Instituto de Belleza David Künzle (Ponzano, 42) nos dan su opinión sobre este tema y juntos hacen un repaso por algunas que en su opinión, son en la actualidad las más icónicas, analizando también sus mejores looks. www.davidkunzle.com





HANDLEBAR BAG, EL BOLSO MULTIUSOS PARA LA BICI Y COMO BANDOLERA

Bobbin Bicycles presenta Handlebar Bag, el bolso diseñado para colgar en el manillar de la bici y así poder transportar de forma fiable y cómodamente todas tus pertenencias. Un modelo unisex, realizado en algodón encerado impermeable, que mantendrá todas tus cosas protegidas en caso de lluvia. Además, la Handlebar también es una bandolera que te servirá para uso diario, pues tiene una gran capacidad y dos compartimentos para llevar el portátil, ipad, libros, etc. El bolsillo que hay en la parte trasera oculta el enganche para el soporte rígido que se instala en el manillar (viene incluido con la bolsa). Seguro y fiable, queda escondido y se libera fácilmente.

PRECIO.135 EUROS



UN SOUVENIR DIFERENTE

Afortunadas Islas Canarias se caracteriza por ser una marca que destaca el paisaje de las Islas Canarias en sus productos, o mensajes relacionados con las islas. Se puede decir que las Islas Canarias te las puedes llevar ya en un bolso...son un perfecto souvenir.

www.shopafortunadas.com/afortunadas/

PRO TREK SE UNE A LA RESISTENCIA Y PASIÓN POR LA NATURALEZA DE KEVIN RICHARDSON PARA PRESENTAR EL MODELO PRW-6000Y-1AER

PRO TREK se une al activista medioambiental sudafricano y amante de los animales Kevin Richardson, conocido como el susurrador de leones, para mostrar la personalidad del modelo PRW-6000Y-1AER: Un reloj resistente y duradero, preparado para sobrevivir en los entornos naturales más feroces. Kevin Richardson ha dedicado su vida a proteger a los animales, especialmente a los leones que están en peligro de extinción. Richardson vive rodeado de estos majestuosos animales, llevando a su PRO TREK PRW-6000Y-1AER como fiel compañero, una unión que plasma a la perfección la honesta y honrada pasión por la naturaleza del activista, del mismo modo reside en la esencia de PRO TREK.

Esta vez más que nunca, PRO TREK hace una declaración a favor de la sostenibilidad y protección medioambiental, pues no usa baterías convencionales, sino que se sirve de la energía solar, siendo capaz de cargarse con una pequeña cantidad de luz. El nuevo PRW-6000Y-1AER no deja de lado la resistencia y calidad duradera característica de PRO TREK, convirtiéndose en el reloj perfecto para el trabajo de Kevin Richardson, resistiendo hasta los mordiscos de los leones.



UNOS RELOJES SOFISTICADOS

Cualquier reloj de Daniel Wellington, para hombre o mujer, es una pieza elegante y distinguida independientemente de la ocasión o de las normas de etiquetas. Es posible que la Marina británica creara las correas NATO, pero estas han realizado un largo recorrido desde la década de 1970. Estas correas, intercambiables, que se presentan en una gama de combinaciones de colores atemporales, transmiten distintas sensaciones. Todos nuestros relojes se presenta con correas intercambiables, que permiten hacer de ellos piezas únicas. Nuestras correas se fabrican con piel genuina y están disponibles en una selección de elegantes tonos de marrón y negro con cierres chapados en plata y oro rosa.

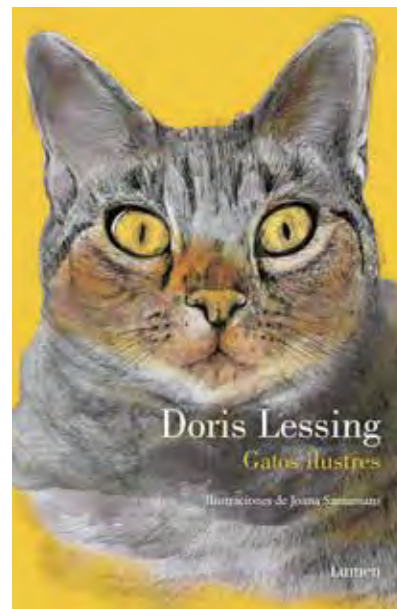
www.danielwellington.com



MAUI JIM, EL REGALO PERFECTO PARA EL DIA DE LA MADRE

Con la llegada del buen tiempo y del Día de la Madre, las marcas de gafas de sol ofrecen miles de opciones elegantes y coloridas. Pero además de la estética del modelo, es muy importante elegir unas gafas que protejan los ojos. Por ello, Maui Jim presenta una serie de modelos ideales para esta época del año que se convierten en un regalo ideal para la cita del próximo domingo 1 de mayo: Mavericks, Venus Pool, Sweet Leilani y Orchid. Estos modelos combinan el estilo y la funcionalidad que muchas mujeres buscan en este tipo de producto, pero también una protección óptima para los ojos. Maui Jim utiliza la tecnología de lentes PolarizedPlus2®, la cual no sólo reduce el deslumbramiento, sino que también mejora los colores, la profundidad de campo y la definición de lo que se ve. Además, las gafas Maui Jim bloquean el 99,9% de los reflejos de toda la superficie de la lente y utilizan tratamientos anti-reflectantes que están diseñados específicamente para eliminar la fatiga ocular. Es importante tener en cuenta que todas las gafas de sol Maui Jim han sido recomendadas por la Fundación de Cáncer de Piel como un filtro efectivo contra los rayos UVA, ya que los bloquean al 100%.

www.mauijim.com



UN HOMENAJE LITERARIO A LOS GATOS

El amor de Doris Lessing por los gatos viene de lejos. Gatos ilustres se abre con las experiencias de la gran autora en la granja africana donde se crió y nos lleva hasta su vida adulta en Londres, en un viaje a través de los continentes y de los años que tiene como hilo conductor a muchos de los gatos que formaron parte de su vida. Agresivos algunos, muy dignos otros, todos en busca de atención, estos animales corrientes se convierten en criaturas extraordinarias bajo la mirada atenta de Lessing. Las ilustraciones de Joana Santamans dan el último toque de gracia a un texto que en sí mismo es una auténtica delicia literaria.

Ficha técnica
Título: Gatos ilustres
Autora: Doris Lessing
Editorial: Lumen
Precio: 22.90 €



Ficha técnica
Título: Esa puta tan distinguida
Autor: Juan Marsé
Número de páginas: 240
Editorial: Lumen
Precio: 21.90 €

LA NUEVA NOVELA DE JUAN MARSÉ

Es una tarde de enero de 1949 y Carol se acerca caminando con desgana al cine Delicias. Lleva tacón alto, medias negras y una gabardina a medio abrochar. La platea está abarrotada: en los carteles se anuncia la reposición de Gilda, y hay cola para disfrutar de ese cuerpo de mujer hecho de curvas y sonrisas, pero a Carol eso poco le importa. En vez de sumarse al público, sube a la cabina de proyección. Allí la espera Fermín Sicart, el encargado, que a cambio de unas monedas y una triste merienda, va a disfrutar de sus encantos. No es la primera vez que Carol y Fermín se encuentran entre bobinas y vasos sucios, pero hoy algo se tuerce y Carol no saldrá viva del encuentro.



Ficha técnica
Título: Un jardín entre viñedos
Autora: Carmen Santos
Número de páginas: 544
Editorial: Grijalbo
Precio: 19.90 €

AMOR, TRAICIÓN Y SECRETOS FAMILIARES

Cariñena, 1927. A la muerte de su padre, víctima de un misterioso accidente, Rodolfo Montero debe regresar de París y tomar las riendas de los negocios vinícolas familiares. Le acompaña su joven y bonita esposa, Solange, a quien conoció en la capital francesa. El ambiente parisino, vibrante y bohemio, frecuentado por artistas y escritores, ha supuesto para Rodolfo una experiencia única y una época dulce sembrada de cálidas emociones. En tierras aragonesas, sin embargo, el frío arrecia y se cuela por las ventanas de la Casa de la Loma, la mansión de los Montero que ahora se revela ante los ojos de la feliz pareja como un caserón inhóspito que deben compartir con Dionisio, el hermano de Rodolfo.



Ficha técnica
Título: La Bailarina de Izu
Autora: Yasunari Kawabata
Número de páginas: 240
Editorial: Seix Barral
Precio: 19 €

ESTAMPAS URBANAS DEL JAPÓN

Las historias de La bailarina de Izu constituyen una autobiografía velada de los atribulados años de juventud de la autora. Marcado por la pérdida de los parientes más cercanos, las ceremonias del duelo y el fantasma de la memoria, el autor logra, con su estilo elegante y al mismo tiempo perturbador, componer escenas inolvidables a partir de los recuerdos dolorosos. Los escritos van acompañados, en esta edición, por varias «historias en la palma de la mano» que no habían sido publicadas anteriormente. Estampas urbanas del Japón previo a la segunda guerra mundial, nuevas versiones de motivos folklóricos orientales, percepciones intensamente vividas, fábulas modernas y poco morales sobre el amor, el deseo y la sexualidad completan esta obra del «maestro de la desilusión» de la literatura del siglo XX.



DESDE DONDE MENOS TE LO ESPERAS ALGUIEN ESTÁ DECIDIENDO LOS ACONTECIMIENTOS DE TU VIDA

Damián se siente confuso desde que perdió su trabajo. Un día comete un pequeño hurto en un mercado de anticuarios y se esconde en el interior de un armario. Antes de que pueda salir, el armario es vendido y trasladado a la habitación de matrimonio de Lucía y Fede, donde Damián termina instalado, como si formara parte del mueble. La habilidad con que se lleva hasta las últimas consecuencias una premisa imposible, aunque verosímil, imprime a esta novela una tensión extraordinaria. Así, desde su escondite, Damián observa a esta familia. Así, se irá acercando al corazón de Lucía, a sus temores y a sus sueños, y al hacerlo se sabrá por fin respetado y comprobará de todo lo que es capaz al sentirse vivo.

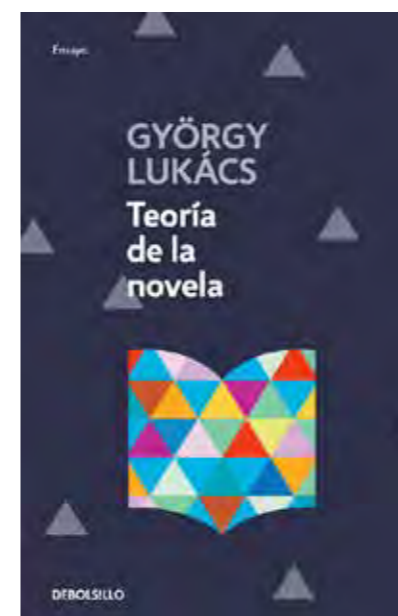
Ficha técnica
Título: Desde la sombra
Autor: Juan José Millás
Editorial: Seix Barral
Número de páginas: 208
Precio: 18,50 €



Ficha técnica
Título: La España Maldita
Autor: Lorenzo Fernández Bueno
Editorial: Luciérnaga
Número de páginas: 344
Precio: 17€

ENCLAVES TEMPLARIOS, NIDOS DE BRUJAS, ENTRADAS AL INFIERNO Y OTRAS RUTAS CON MISTERIO

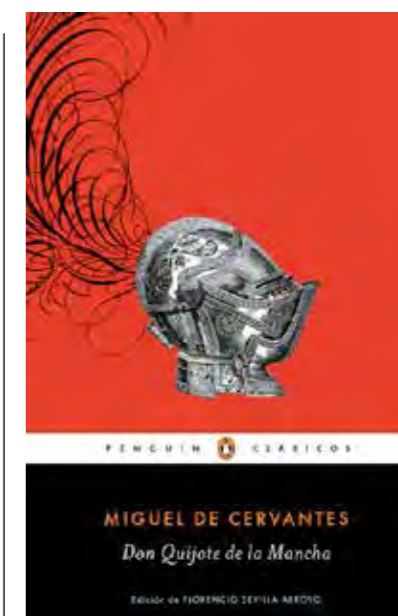
La España Maldita es un ambicioso recorrido por nuestro país en el que se visitan enclaves donde todavía hoy el ambiente se condensa y la historia se alía con la leyenda para invitarnos a marchar cuanto antes. Y es que, ¿qué llevó a tachar de maldito al pueblo aragonés de Trasmoz, al punto de que setecientos años después continúa excomulgado por la Iglesia? ¿Por qué los lugares donde se ubican construcciones templarias están ligados a oscuros tesoros, a reliquias sagradas o a fenómenos de difícil explicación? ¿Qué hay detrás de las muertes que se han producido en el triángulo de los suicidas andaluz? ¿Existen los pueblos malditos? ¿Y los santos apócrifos por decreto del mal?



Ficha técnica
Título: Teoría de la novela
Autor: György Lukács
Número de páginas: 192
Editorial: Debolsillo
Precio: 9.95 €

OBRAS CAPITALES SOBRE TEORÍA LITERARIA

Publicada por vez primera en 1916, Teoría de la novela es una obra cumbre de la teoría de la literatura. Mediante un análisis hegeliano de las formas griegas de la poesía épica y la obra trágica, György Lukács da cuenta de la esencia del género de la novela que se conformó siglos más tarde. De este modo, el pensador húngaro establece una relación de la que surgen aquellos atributos y procedimientos característicos de la narrativa contemporánea a través de una metodología de estudio original e inteligente. Lukács hace confluír sus vastos conocimientos de filosofía, sociología y literatura para erigir una obra que marcó un antes y un después en el desarrollo del análisis literario.



Ficha técnica
Título: Don Quijote de la Mancha
Autor: Miguel de Cervantes
Número de páginas: 1216
Editorial: Penguin Clasicos
Precio: 13.95 €

EDICIÓN DE FLORENCIO SEVILLA ARROYO

Desmitificó burlescamente la novela caballeresca haciendo del protagonista de su relato un pobre hidalgo que enloquece con la lectura hasta creerse él mismo un caballero andante. Sin embargo, el contenido de las dos partes de que se componen las aventuras de Don Quijote incluye también reflexiones literarias, sociales y filosóficas que Cervantes introduce en los breves episodios que protagonizan el caballero y su fiel escudero, Sancho Panza. El autor teje, entonces, una dialéctica entre dos formas distintas de pensar: una idealista e imaginativa y otra más práctica y terrenal, que se revuelven hasta que el lector mismo acaba por confundir realidad y ficción.



ANTONIO GÓMEZ RUFO PUBLICA 'MADRID. LA NOVELA'

“LO MEJOR DE MADRID, SIN DUDA, SON LOS MADRILEÑOS”

El escritor Antonio Gómez Rufo ha novelado la historia de Madrid, en una obra monumental de más de mil páginas “porque era una necesidad” que le ha llevado “más de tres años de trabajo agotador”, dos de ellos dedicados a la documentación. Un esfuerzo que, confiesa, le ha dejado “sin ganas de escribir durante mucho tiempo”. Con esta novela ha hecho de Madrid un personaje literario, protagonista del “relato de una ciudad a través de los siglos”.

—Madrid es el auténtico personaje de la novela, una novela de amor hacia la ciudad. ¿Es el personaje más complicado y difícil de retratar de cuantos ha creado o representado en sus libros?

—Sí, es el personaje más complejo con que me he encontrado como escritor. Porque tiene estructura de ciudad, y es visible, dibujable, pero su concepto como ciudad es muy complicado psicológicamente: casi podría decirse que tiene un alma bipolar, igual se resigna ante el poder, ese poder que siempre ha tenido encima como una losa, o dentro, como un virus, que se levanta en armas si atentan contra su libertad.

“Madrid es un milagro que se ha perpetuado a través de los siglos”

—¿Cuál es la característica más definible de Madrid? ¿Cuáles su virtud y su vicio?

—Lo mejor de Madrid son los madrileños, sin duda. Hay ciudades muy hermosas también, pero sus vecinos son más introvertidos, difíciles: París, Barcelona, Ginebra... En cambio, los madrileños son hospitalarios y muy cordiales. Y la ciudad es una rara mezcla de virtudes y vicios, porque derrocha orgullo, generosidad, lujuria, paciencia, templanza, solidaridad y diligencia.

—¿Madrid es más que una ciudad? ¿Madrid es Madrid o es sus gentes?

—Siempre son sus gentes. Madrid ha sido, y es, un verdadero prodigio, un milagro que se ha perpetuado a través de los siglos.



—En sus páginas repite en varias ocasiones el error de hablar del Gobierno ‘de’ Madrid en lugar del Gobierno ‘en’ Madrid. ¿Cree que esta barojiana mala utilización de las preposiciones es intencionada?

—Pertenece a un error muy común. Los pueblos acusan a las capitales de su provincia, las provincias a la capital autonómica y todos a Madrid. Confunden el lugar donde se instala el poder con las prácticas de los detentadores del poder. Madrid ha cargado siempre con eso, una equivocación que comprueban enseguida quienes viajan a Madrid y permanecen un puñado de días en la ciudad.

—Tampoco parece ser muy beneficioso el acento chulesco con que se identifica el habla de los madrileños y que no se corresponde con la realidad. ¿De dónde sale ese tópico?

—Es un invento de la zarzuela, o del género chico, por mejor decir. Una forma de crear un estereotipo, de encasillar, definir, diferenciar. Nunca los madrileños hablaron desde el desdén o la chulería.

—Las cerca de mil páginas del libro reflejan un trabajo exhaustivo de documentación. ¿Cuánto tiempo dedicó a esta tarea? ¿Y, luego, en la redacción?

—Unos tres años en total. Casi dos de documentación y uno de redacción. Un trabajo intenso que, en mi opinión, ha tenido un resultado muy positivo.

—La novela se vertebra en torno a tres sagas familiares, que nacen y mueren con el relato. Los primeros, procedentes de otros lugares de España, llegan a Madrid cuando, en el siglo XVI, se instala la corte de Felipe II, y sus últimos representantes mueren sin descendencia en 2004. ¿Qué ha querido simbolizar con ello?

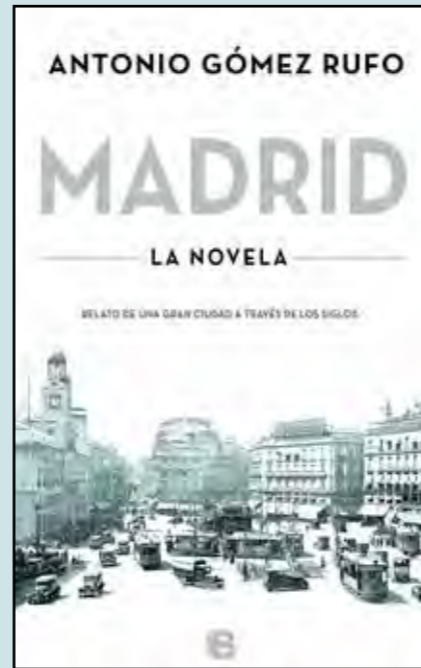
—Había que estructurar una novela porque no quería escribir un ensayo historicista ni una obra de consulta histórica. MADRID es una novela, y se narra a través de tres sagas familiares que nacen cuando comienza la novela y desaparecen con su final. No hay que buscar otras simbologías.

—Amena y de fácil lectura, se aprecia una diferencia en los últimos capítulos, más pasionales, con una clara defensa de la figura de Tierno Galván y la movida, que usted bautiza como la década prodigiosa ¿esa visceralidad se debe tal vez a que esa etapa la vivió personalmente?

—Puede ser. Pero también creo que era de justicia hacerlo así. Con todas las dudas que se puedan tener sobre la trascendencia que tuvo “la movida” y las discrepancias que puedan surgir en torno a la figura de Tierno Galván. Pero ambos fueron reales y, desde mi punto de vista, imprescindibles para contar la historia reciente de Madrid.

—La movida nació, se desarrolló y murió. Pero, ¿cómo lo hizo? ¿Por qué nació? ¿Quién la desarrolló? ¿Cómo murió?

—Significó poner a Madrid en el siglo XX, preparar el XXI y trastocar la uniformidad para convertirla en pluralidad. Nació por necesidad y murió porque la mataron, aunque quedaron ejemplos muy válidos, desde García-Alix a Almodóvar, desde Manolo Tena a Ouka Lele, desde Gregorio Morales a Luis Antonio de Villena. Hizo de Madrid la capital cultural de Europa y, sobre todo, fue un movimiento de los ciudadanos para los



Madrid como personaje literario

Esta grandiosa novela, en todos sus aspectos —supera las mil páginas—, nace como una apuesta del autor, que echó en falta un relato sobre Madrid similar a los que ya existían de otras urbes universales, como Nueva York, París o Londres. Un reto obligado para este madrileño que ha sentido la necesidad de contar una historia protagonizada por una ciudad que existe mucho antes de la fecha en que aparecen los primeros documentos que demuestran la fundación de un primer núcleo urbano por Muhammad I, emir de Córdoba perteneciente a la dinastía de los Omeya, que en torno al año 850 levantó su alcázar defensivo en donde hoy se encuentra el Palacio Real.

Pero Antonio Gómez Rufo da comienzo a su novela río poco después de que Felipe II haya decidido trasladar definitivamente la corte desde Toledo a esta villa que ve llegar en poco tiempo gentes procedentes de todos los puntos de España. Gómez Rufo se sirve de tres sagas familiares para contar la evolución de una ciudad que, como se dice en la sinopsis argumental que figura en la solapa de la novela, “siendo de todos, Madrid nunca fue de nadie. De ahí su grandeza y su sencillez, su orgullo y su humildad, su carácter revolucionario y su dignidad”.

El relato abarca desde que en 1565 los jóvenes Alonso Vázquez, Guzmán de Tarazona y Juan Posada, acompañado por su esposa, María de Tormes, atraviesan la antigua Puerta del Sol para instalarse en la ciudad hasta los sangrientos atentados del 11 de marzo de 2004. En el camino, el novelista nos descubrirá aspectos curiosos de Madrid y los madrileños: ¿Por qué se les conoce como gatos? ¿Cómo nació el muy genuino insulto madrileño de gilipollas? ¿Por qué los leones de La Cibeles no se miran? ¿En dónde estaba el quinto pino?

Como guía para el lector, el libro incluye los árboles genealógicos de las tres familias, un plano de la ‘Topographia de la Villa de Madrid descrita por don Pedro Texeira. Año 1656’ y una amplia relación de hechos históricos.

ciudadanos, una explosión de libertad en la que participaron muchísimos vecinos. Fue un ejemplo que se imitó en toda España.

—¿Con qué etapa de la historia de Madrid se queda?

—Los años 80, porque era joven y me lo pasé muy bien. Pero el Madrid de Carlos III debió de ser fascinante.

—La novela descubre muchos aspectos de la historia de Madrid poco conocidos o casi olvidados, como las ubicaciones de cafés, iglesias o teatros ya desaparecidos o el origen visigodo del topónimo de la ciudad o el nacimiento del muy madrileño insulto gilipollas. ¿Ha descubierto muchos aspectos que desconocía de Madrid antes de abordar su redacción?

—Sí. Lo mismo que los descubrirán muchos madrileños que, en buena medida, desconocemos nuestra historia, nuestro pasado. Leyendo la novela sabremos por qué hemos llegado a ser lo que somos. Incluso quienes creíamos que sabíamos mucho de Madrid, descubrimos cosas nuevas. Esta novela ha sido también un trabajo de aprendizaje, como todo buen trabajo.

—En la novela viene a definir al madrileño como el ser humano que vive en Madrid, independientemente de donde haya nacido. ¿Por qué se otorga con tanta faci-

dad la ciudadanía madrileña?

—Madrid es la ciudad más modesta, cosmopolita, alegre y acogedora de España. Madrid no da carta de naturaleza ni exige pedigrí. Es lo que les pasa a las ciudades verdaderamente universales: Nueva York, París, Londres, Madrid...

—La lectura del libro me ha recordado el desarrollo de una zarzuela, con partes habladas (los comentarios de los personajes), cantadas (la historia documentada) y las exclusivamente musicales (la opinión personal). ¿Le ha resultado difícil componer la?

—Muy difícil, sí. Me parecía imposible condensar quinientos años de historia en una novela, pero después de darle muchas vueltas encontré la fórmula. Y esa síntesis que usted expone no me parece mala. Debí de ser algo así...

—Una vez cumplida la tarea de novelar Madrid, ¿qué sensación le ha quedado?

—Estoy muy satisfecho del resultado y, también, un poco agotado. Acabar fue un alivio, y más al cumplir el deseo de com-

pletar la única novela que se ha escrito sobre Madrid. Para mí, es la gran novela de la ciudad, modestamente. Por eso me siento tan orgulloso.

—Se aprecia su debilidad por Luis García Berlanga, otro ilustre madrileño, aunque nacido en Valencia. ¿La referencia al mariscal austrohúngaro hecha por uno de los personajes es un homenaje al cineasta?

“Estoy satisfecho de la novela, pero también, agotado”

—No, aunque habría estado muy bien. En todo caso, será un homenaje salido del subconsciente, porque era, en realidad, austro-húngaro. Y no niego que al escribirlo recordé a Luis.

—En la novela se mantiene la ambigüedad, o ambivalencia, de cosmopolitismo y provincianismo que destila Madrid. ¿Es más cosmopolita o provinciana?

—Cosmopolita, a su pesar. Lo fue siempre, aunque esa no sea una decisión que se adopta, sino una circunstancia que surge sola y es inevitable. Aunque otra de las grandezas de Madrid es que conserva intacta esa dualidad entre el cosmopolitismo y el provincianismo.

“Madrid es de todos, si no, no sería tan fantástica como es”

—Acogedora y servicial, que no servil, Madrid nació como ciudad de servicios. ¿También hoy es su principal actividad? ¿Sigue siendo igual de hospitalaria y acogedora o el siglo XXI le ha sentado mal a los madrileños?

—Los servicios, el comercio, la cultura y el funcionariado son los cuatro grandes oficios de los madrileños. Ayer y hoy. Y no ha perdido ni un ápice de su capacidad hospitalaria y acogedora. El siglo XXI no ha hecho mella en los madrileños, ni siquiera el imperio de las nuevas tecnologías. Sigue siendo la ciudad más cordial de cuantas conozco.

—¿En qué es mejor y peor el Madrid actual al de otros tiempos?

—La masificación, en todos los sentidos, conlleva por lo general insolidaridad. Una actitud más propia del rechazo al mestizaje y a la configuración de guetos y comunidades nacionales. En eso podría llegar a ser peor. Y, sin duda, es mejor en la conciencia de los madrileños hacia su ciudad y su cuidado. Se observa un esmero cada vez mayor, quizá porque hasta el último año Madrid llegó a ser una urbe realmente sucia y descuidada. Le ha venido bien, en ese aspecto, el cambio en sus gestores municipales.

—En la presentación de la novela, en la librería Rafael Alberti de Madrid, dijo haber quedado exhausto a su terminación, estar saturado de escritura y que se tomará un largo descanso. ¿Sigue pensando que dispondrá de un año sabático? ¿Seguro que no tiene ya en mente otra novela?

—Seguro. Aunque dentro de Madrid hay mil novelas, y muchas serían apasionantes de escribir y de leer, por ahora estoy cansado. Tardaré en retomar la pluma, no sé cuánto.

—Será difícil escoger un espacio, un lugar, una calle madrileña por encima de las demás en sus preferencias: Moyano, el barrio de las Letras, la Puerta del Sol, la Gran Vía, Castellana... ¿Se atreve?



El autor

Más de una veintena de títulos llevan la firma del escritor madrileño Antonio Gómez Rufo, autor de novelas, ensayos, biografías, obras teatrales y guiones cinematográficos.

Su obra, traducida a una decena de idiomas, le ha hecho mercedor de numerosos premios, entre otros los Fernando Lara e Independencia Dos de Mayo, por *El secreto del rey cautivo*, en 2005, o el Valencia de Novela Negra, por *Nunca te fíes de un policía que suda*, en 2015, además de finalista del Premio Nacional de Narrativa con *El alma de los peces*, en 2000. También es autor, entre otras, de *Las lágrimas de Henan* (1996), *Los mares del miedo* (2003), *Adiós a los hombres* (2006), *El señor de Cheshire* (2006), *Balada triste en Madrid* (2007), *La noche del tamarindo* (2008), *La abadía de los crímenes* (2011) o *La camarera de Bach* (2014), y las obras teatrales *Intimísimas* (2014) y, la actualmente en gira, *Muñecas de cristal* (2015).

—No me gustan las jerarquizaciones. En todo caso, todas ellas o cualquiera de ellas, aunque al final elegiría una terraza desde la que ver pasar a los madrileños.

—Sorprenden las relaciones íntegras que incluye en el libro, por ejemplo, los nombres de los fallecidos en el levantamiento del 2 de mayo contras las tropas napoleónicas y los de las librerías actuales de Madrid. ¿Lo ha hecho como un homenaje personal al patriotismo y a la cultura?

—Claro. Así es. Tenía ocasión de hacerlo y me pareció de justicia. En definitiva, MADRID es una novela cuya finalidad es que quienes la lean se identifiquen con ese amor por Madrid y la cultura que yo he sentido siempre. Porque Madrid es nuestra, de todos. Si no, no sería tan fantástica como 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 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.



india@hopecompassion.org

Get involved or donate

Hope & Compassion India: GH-13, Flat No. 233, SFS Flats, Passchim Vihar, New Delhi - 110087
Cell: 98110 56127, 98107 81997



FESTIVAL SINSAL

Sinsal Son Estrella Galicia es un festival de música único en Europa que se realiza en la Isla de San Simón los días 22, 23 y 24 de julio, en plena Ría de Vigo.

El Festival Sinsal Son Estrella Galicia cumple 14 años en esta edición y se caracteriza por una labor de descubridores que se ve año a año, apostando por los grupos que despuntarán después.

UN FESTIVAL PARA LAS PERSONAS

Sinsal Son Estrella Galicia es uno de los festivales más singulares de Europa. Tiene lugar en la isla de San Simón, en la Ría de Vigo, y el público accede a ella en los barcos fletados por la organización. La capacidad máxima por día es de 800 personas.

UN FESTIVAL CON CARTEL SECRETO

Sinsal Son Estrella Galicia propone un cartel secreto para los 3 días. El grueso de la programación se compone de artistas que giran por festivales prestigiosos en España y Portugal. Jazz, World Music, Rock, Música Electrónica; Sinsal Son Estrella Galicia es un festival sin complejos.

LA EXPERIENCIA

Tomar un barco y viajar a una isla situada en uno de los parajes más hermosos de España. Disfrutar de los conciertos tumbados en el campo o de

pie, compartiendo con los artistas el mejor ambiente gracias a un público comprometido con la música y con la cultura.

UNA ISLA DESHABILITADA CONECTADA CON EL MUNDO

Durante 3 días convertimos la isla en un centro de intercambio cultural, por eso el 98% de los artistas tocan por primera vez en Galicia.

NO NOS REPETIMOS

De todos los casi 300 artistas que han pasado durante estos 14 años por el festival, sólo 2 han repetido.

EL TERRITORIO

El festival Sinsal Son Estrella Galicia no se puede entender sin la Isla de San Simón, su historia y su entorno. La Isla de San Simón ha sido utilizada a lo largo de toda su historia como monasterio, lazareto, campo de concentración en la Guerra Civil y residencia militar. San Simón es hoy un espacio público para el desarrollo cultural de Galicia

MEDIO AMBIENTE

Con medidas como vasos reutilizables o ceniceros portátiles conseguimos crear un evento sostenible, convirtiendo en nuestra prioridad realizar un impacto 0 sobre el medio ambiente.



PARA MÁS INFORMACIÓN: www.sinsalaudio.es

CUANDO REALIDAD Y FICCIÓN SE CONFUNDEN

EL ARGUMENTO

Óscar es un joven autor que convierte su apasionada pero conflictiva relación sentimental en el argumento de su próxima obra teatral, tal vez por hacer terapia. O tal vez porque sólo esas páginas que escribe pueden ser las confidencias de sus auténticos sentimientos acerca de Lucía, a la que se empeña en definir como una amiga, pero de la que en realidad está enamorado y temeroso de perderla. Ese es el motivo de que se lance a escribir lo que pretende sea una comedia, un viaje que le permitirá plasmar sus propias vivencias en el papel, pero también trasladar las peripecias de los personajes a su propia vida.

Cada una de las páginas que escribe –eso que los autores consideran como atrapar estrellas fugaces– le adentra más en una emocional confusión de realidad/ficción que

le hace cuestionarse si merece la pena continuar con la creación de la obra teatral.

El autor traslada sus vivencias a la trama de la obra, pero también los personajes –Él y Ella– se atreven a indicarle qué camino ha de seguir para solucionar sus problemas con Lucía, en una relación basada en la prohibición de considerarse novios.

Pero Lucía es una mujer indecisa, capaz de jugar con Óscar y con una antigua relación, sin terminar por decidirse por ninguno, tal vez porque es lo que le resulta más cómodo. Cuando aparece en escena Pepe, actor amigo de Óscar, Lucía no tendrá el más mínimo reparo en enrollarse con él.

A partir de ese momento, aumenta la confusa relación entre los personajes reales y los de ficción hasta confundirse totalmente sus vidas.

LA CRÍTICA

El escenario donde se desarrolla la acción solo muestra un sofá cama, un perchero y una mesa en la que descansa el ordenador que utiliza el autor para cazar sus estrellas fugaces, escribir esas páginas que en alguna ocasión remiten a un joven Woody Allen, hasta completar un trabajo que merece dar el salto a una sala de mayor aforo.

En la interpretación destaca Javier Mañas por encima de los demás –que están más que bien en sus respectivos papeles–. El asumir dos papeles –Él y el actor amigo de Óscar– le permite ser más versátil e incluso

ejercer de ilusionista al hacer un juego de manos con un pañuelo como antecedente a la ‘magia’ de atrapar estrellas fugaces ante los ojos del espectador.

Sergio Villanueva ha sabido adaptar a las tablas una novela del mismo título escrita por él hace años y se ha limitado a dirigir a los cuatro actores que encarnan a sus personajes, evitando la tentación de ser él también uno de los intérpretes. ¿Quién podría ser, Óscar o Él? Tal vez si asistes a la representación te decantes por uno de ellos. Yo lo tengo bastante claro.



SERGIO VILLANUEVA

Actor formado en la Fundación Shakespeare de España, en el Royal National Youth Theatre británico y en varios cursos y talleres en Madrid, Sofía y Londres, es, también, licenciado en dirección de escena y dramaturgia en la Escuela Oficial de Arte Dramático de Valencia.

En su faceta de actor ha participado en varios montajes de teatro, series de televisión, así como en más de treinta largometrajes entre los que destacan *La Celestina*, *Tranvía a la Malvarrosa*, *La Selva*, *La luz Prodigiosa*, *Bala Perdida* y *La hora fría*, dirigido por Gerardo Vera, José Luis García Sánchez, Bigas Luna, Miguel Hermoso y Leonel Vieira, entre otros. Como director cinematográfico ha firmado hasta ahora tres cortometrajes, cuatro largometrajes documentales, y acaba de

rodar *Los comensales*, su primer largometraje con Juan Diego Botto, Sergio Peris Mencheta y Silvia Abascal en el reparto. En el arte escénico ha sido director de las obras *No importa que estés lleno de agua de mar*, basado en poemas de García Lorca; *Los ochenta son nuestros*, de Ana Diosdado; *Violació de domicili*, de Alejandro Tortajada; *Yerma*, de García Lorca; *La cantante calva*, de Ionesco, y *Bajo el mismo cielo*, escrita en colaboración con Toni Cantó.

En su prolífica carrera como autor figuran cuatro novelas, ocho obras de teatro y varios poemarios y relatos. También ha sido presentador en cinco programas de televisión y ha trabajado como profesor de Artes Escénicas en grado universitario en la Escuela TAI de Madrid, en el Centro de Estudios de Ciudad de la Luz, de Alicante; en la Escuela del Actor, de Valencia, así como en multitud de cursos y talleres para varias Instituciones nacionales.



Cuatro actores En la foto de la izquierda: Ariana Calahorro (Lucía) y Miguel Sorá (Óscar), la pareja 'real'. Sobre estas líneas: Marta Donamaría y Javier Bañas, Ella y Él, los personajes de 'doble ficción'.

TODO SON MOMENTOS.
Y LOS MOMENTOS SON EFÍMEROS.

CAZANDO ESTRELLAS FUGACES

POR ORDEN DE APARICIÓN

JAVIER BAÑAS
MARTA DONAMARÍA
MIGUEL SORÁ
ARIANA CALAHORRO

TEXTO Y DIRECCIÓN
SERGIO VILLANUEVA

ABRIL
8, 15, 22 Y 29
22:30 H

JUNIO
2, 9, 16, 23 Y 30
21:00 H



AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES



ATRAPALO.COM
ocio al mejor precio

CALLE SAN MARCOS, 19
CHUECA
MADRID

AZarte



LARRAITZ MARTINEZ, GANADORA DEL SORTEO DE UN VIAJE A TAILANDIA CON LOS HOTELES ANANTARA, LA AEROLÍNEA TURKISH AIRLINES Y EXCURSIONES CON ETC TRAVEL

La verdad es que hemos quedado encantados, los hoteles han sido una pasada, siempre he pensado que una vez en la vida había que ir a este tipo de resorts y aunque nosotros en el viaje de novios hemos elegido otro tipo de viaje, con otro tipo de hoteles, la experiencia que hemos vivido ha sido inolvidable y no podemos dejar de dar las gracias. la aerolínea fue increíble, en el trato, en las comidas dentro de los vuelos, en el tipo de avión en el que volamos,

increíble! el guía se porto maravillosamente con nosotros, es una persona encantadora, y habla perfectamente español, nos dio mucha confianza desde le primer momento y además de la excursion cualquier cosa que necesitaramos se quedaba para ayudarnos. la cadena anantara, es un lujo total, no se si todos los hoteles serán asi, porque hasta el hotel que reservamos nosotros en Bangkok era impresionante.



EL VIAJE DE LUJO EMPIEZA AQUÍ

La mejor Aerolínea de Europa

Usted está invitado a experimentar un lujo único y confort como el de casa en la Sala VIP de Turkish Airlines en Estambul. Cada detalle de nuestra especial Sala está diseñado para su confort y relajación. Sé uno de nuestros invitados para disfrutar de los exclusivos servicios en nuestros restaurantes, jardín del té, librería, sala de cine y mucho más...

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

TURKISHAIRLINES.COM

WIDEN YOUR WORLD

TURKISH AIRLINES

La Sala es exclusiva para los pasajeros Business de Turkish Airlines, Elite y Elite Plus y los poseedores de las tarjetas Star Gold, y personas que son miembros del programa corporativo de Turkish Airlines llegando o saliendo de Estambul en un vuelo directo o en tránsito.



Playas de ensueño, con arena fina y aguas azules, temperaturas ideales durante todo el año y una gran oferta gastronómica, deportiva y cultural. Son algunos de los atractivos que llaman la atención, año tras año, a cientos de turistas hasta este lugar, cuyas máximas son tranquilidad, relax y turismo activo.

Tal y como ha asegurado la Consejera de Turismo, Alejandra Ferrer: "El gran patrimonio de la isla son el color de nuestras aguas y nuestras playas". Este efecto es posible gracias a la Posidonia Oceánica, declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1999, dando lugar a una de las costas más espectaculares con referencias como Ses Illetes, galardonada como mejor playa de España y Europea y séptima a nivel mundial por los usuarios de TripAdvisor. Sus 70 kilómetros de costa la convierten en el escenario ideal para practicar deportes acuáticos como submarinismo, kayak de mar, windsurf, kitesurf o navegación a vela.

Fuera del agua, bosques de sabinas, paisajes rurales, sistemas dunares con una flora autóctona, salinas y humedales, acantilados y largas playas de arena fina confieren a Formentera un atractivo especial para la práctica de actividades en la naturaleza, especialmente en primavera y otoño, cuando la explosión de color y luminosidad no dejan indiferente a ningún visitante. Para disfrutarlos existe una amplia red de Rutas Verdes, que este año han aumentado de 12 a 32 con más de 100 kilómetros, perfectas para la práctica del senderismo, el nordic walking o la bicicleta, así como paseos a caballo. Un novedoso sistema de audioguías totalmente gratuito permitirá a quienes lo deseen ampliar el conocimiento acerca del entorno.

Además, para conservar y mantener intacto este espectacular paisaje, desde la Consejería de Turismo han apostado por la movilidad sostenible tomando algunas decisiones innovadoras, como la prohibición de la entrada

a los quads en el Parque Natural de Ses Salines, para evitar las molestias de ruido y polvo en uno de los espacios más sensibles a nivel medioambiental de la isla. El acceso de autobuses también ha sido regulado, para que moverse sea algo más agradable, seguro y sostenible, además se está apostando por la utilización de vehículos eléctricos. Ferrer ha dicho: "Se trata de utilizar los recursos naturales cuidando de ellos para conseguir una sensación de paz y tranquilidad".

La isla es, además, sede de importantes eventos y competiciones deportivas a nivel nacional e internacional. Así, solo en 2016 se celebrará un total de 11 carreras de running, atletismo y triatlón, entre las que destacan 'Formentera to Run' o la media maratón, cuatro competiciones de ciclismo, un campeonato de vóley amateur y cuatro regatas de surf de vela.

En cuanto a actividades culturales, la Pitiusa menor

acogerá 62 eventos durante todo el año, concentrándose la mayor parte de ellos en los meses de mayo y octubre. Entre estas citas destacan 'Formentera Fotográfica', 'Formentera 2.0', para los amantes del mundo digital, 'Formentera Jazz Festival' o los 'Fines de Semana Gastronómicos', en los que los mejores restaurantes ofrecerán interpretaciones de la cocina típica a un precio accesible.

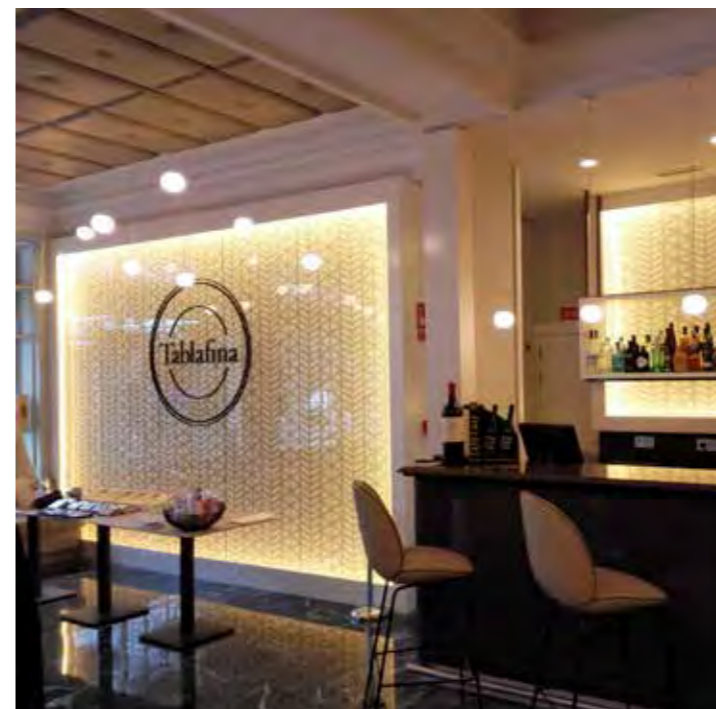
Además, Turijobs, de la mano de Turismo de Formentera, ha iniciado una campaña de selección de personal para ocupar 130 puestos de trabajo en la isla. Las entrevistas personales se han iniciado hoy durante la presentación en Madrid, entre las más de 9.000 solicitudes que han recibido. El portal de empleo cerrará su cartera con 400 personas que aspirarán a estas vacantes. Según ha confirmado la Consejera de Turismo: "Lo más importante es conseguir una isla donde se disfrute de paz con los servicios más competentes".



UN HOTEL CON 100 AÑOS DE HISTORIA: NH NACIONAL

Después de una exhaustiva reforma, el hotel NH Nacional se presenta totalmente renovado y consolidado como uno de los hoteles más relevantes de la zona del Paseo del Prado y de Madrid. El cuatro estrellas, uno de los primeros grandes hoteles de la capital, cuenta con casi 100 años de historia en la ciudad. Una impecable trayectoria que ahora se consolida con una propuesta de servicios de excelencia, un gran despliegue de espacios para la celebración de

eventos y una fuerte propuesta gastronómica asesorada por Abel Valverde y David Robledo, Jefe de Sala y Sumillier del restaurante Santceloni (2 estrellas Michelin). Con todo ello NH Nacional comienza una nueva etapa bajo la marca NH Hotels, distintivo de la compañía que distingue aquellos hoteles urbanos de tres y cuatro estrellas con la mejor relación calidad-precio y una excelente ubicación. Un sello que pone de relevancia el compromiso y la apuesta de la compañía por la calidad en todas sus marcas.



TABLAFINA, LA NUEVA BARRA DE EMBUTIDOS, CONSERVAS & TAPAS DE NH HOTEL GROUP

El renovado hotel NH Nacional de Madrid, presenta su nuevo espacio gastronómico, Tablafina. Un concepto en el que la barra es la protagonista y donde se puede degustar una carta basada en el producto de calidad de denominación de origen.

Con el asesoramiento gastronómico de Abel Valverde y David Robledo, Jefe de Sala y Sumillier del restaurante Santceloni (2 estrellas Michelin) NH Hotel Group inaugura una nueva propuesta de Wine Bar que podrá trasladarse a otros hoteles de la compañía.

Bajo la idea de Embutidos, Conservas & Tapas, Tablafina es una nueva propuesta de NH Hotel Group que remite a la calidad de los productos. Tablafina se basa en los pilares fundamentales del tapeo de calidad español de producto: latas, chacinas y quesos, sin olvidar las tapas elaboradas en cocina, clásicas, en pequeñas porciones.

Una carta que conecta con la naturaleza y con el producto local. Una selección exclusiva de productos de temporada y de denominación de origen con la que convertirse en una barra de referencia gastronómica. Productos de la tierra y naturales que han sido seleccionados por Abel Valverde, Jefe de Sala del restaurante Santceloni. La carta de vinos,

con una amplia propuesta, ha contado con el asesoramiento del sumiller de Santceloni, David Robledo. Una idea que se plantea además como un proyecto piloto, con el objetivo de poder instaurarlo a posteriori en otros hoteles del Grupo a lo largo de la Península.

Una propuesta que cuenta con unos asesores de lujo. David Robledo, considerado el Mejor Sumillier por los Premios Nacionales de Gastronomía de 2014, ofrece una carta de vinos en el restaurante Santceloni que ha sido reconocida como una de las más destacadas del mundo por WineSpectator's en sus "Restaurant WineListAwards", gracias a las más de 1.200 referencias con las que cuenta.

La discreción, cordialidad, perfecto dominio del servicio y unos conocimientos enciclopédicos en materia de quesos han convertido a Abel Valverde en miembro indiscutible del selecto grupo de jefes de sala españoles que, literalmente, sientan cátedra en el oficio. Profesor en la Cámara de Comercio de Madrid y Food and Beverage Advisor of NH/Corporate Operations, entre los reconocimientos profesionales, cabe destacar el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Director de Sala en 2008 y varios premios al Mejor Maitre del año, concedidos por distintos medios de comunicación.



TURKISH AIRLINES, LA AEROLÍNEA OFICIAL DE LA UEFA EURO 2016™, EMPRENDE SU PRIMER VUELO A PARÍS

Para celebrar la UEFA EURO 2016™ este verano, Turkish Airlines ha presentado un avión de pasajeros A330-300 personalizado para la competición. El avión realizó su primer vuelo a París, donde se celebrará la final el 10 de julio, y es sólo una de las acciones de Turkish Airlines para animar a los aficionados antes del torneo de este año. El diseño fue creado por la UEFA y Turkish Airlines como parte de la colaboración entre la aerolínea y la competición y su papel como aerolínea oficial de la Euro 2016. Como parte del patrocinio Turkish Airlines llevará a cabo diferentes competiciones en las que se sortearán entradas; experiencias únicas en aeropuertos para los pasajeros; y diferentes fan zones en las ciudades francesas de acogida cuando los partidos se pongan en marcha en junio. Como mejor aerolínea de Europa por quinto año consecutivo*, Turkish Airlines tiene un interés activo en los eventos culturales y las competiciones deportivas del continente. El atractivo mundial del fútbol, y su fuerza unificadora, es un reflejo de la posición de la compañía como la aerolínea que vuela a más países que ninguna otra.

www.turkishairlines.com



EASYJET DA HOY LA BIENVENIDA A SU PASAJERO 1 MILLÓN EN EL AEROPUERTO DE FUERTEVENTURA

LeasyJet, la aerolínea de bajo coste líder en Europa, ha dado el pasado 7 de abril la bienvenida al pasajero un millón en el Aeropuerto de Fuerteventura. Desde que inició sus operaciones en la isla en 2007 con una conexión a Madrid, la aerolínea ha ido creciendo de forma significativa hasta contar actualmente con conexiones a 5 importantes destinos europeos (Bristol, Basilea, Londres, Liverpool y Hamburgo) y superar así el millón de pasajeros transportados desde/hacia Fuerteventura. El pasajero un millón ha resultado ser Miguel Ángel Izquierdo, originario de Gran Canaria, quién ha sido recibido a su llegada en el vuelo procedente de Londres Gatwick por el Director del Aeropuerto de Fuerteventura, José Luís López Chapí y la Directora de Operaciones de easyJet en Fuerteventura, Rosana Medina.

www.easyjet.com



CATHAY PACIFIC AIRWAYS ABRE OFICINA EN ESPAÑA

La compañía aérea con sede en Hong Kong Cathay Pacific Airways se instala en España abriendo nuevas oficinas en Madrid, a cargo de Philippa Tregear, la nueva directora general de la compañía para el mercado español. Un desembarco que se realiza unos meses después del anuncio del lanzamiento del nuevo vuelo directo Madrid-Hong Kong el próximo 2 de junio, que volverá a conectar la capital de España con el Lejano Oriente con cuatro vuelos semanales, facilitando el acceso a China central y Asia a los pasajeros del Sur de Europa.

www.cathaypacific.com/es



ETIHAD AIRWAYS GANA POR SEGUNDA VEZ EL PRESTIGIOSO PREMIO CRYSTAL CABIN

Etihad Airways ha ganado el codiciado premio Crystal Cabin 2016 en la nueva categoría "Cabin Concepts" para su cabina First Class de su Boeing 787, únicas en su flota Dreamliner. La ceremonia ha tenido lugar en Hamburgo, Alemania, como parte de la Exposición Aircraft Interiors que se celebra cada año. El premio es la segunda victoria consecutiva para las innovadoras cabinas de Etihad Airways ya que en 2015, la aerolínea también ganó el prestigioso premio por los diseños y productos de la First Class del Airbus A380.

www.etihad.com/es/



NUEVOS MENÚS DE AUTOR EN LA CLASE BUSINESS DE FINNAIR

Finnair ha anunciado los nombres de los chefs que elaborarán los menús de su clase business a partir de esta primavera: Steven Liu de China y Sasu Laukkonen de Finlandia. Además de los dos nuevos menús de autor, Finnair introducirá los helados orgánicos Jymy en la clase business de sus vuelos en largo radio. Jymy es una de las firmas alimentarias finlandesas de mayor crecimiento en los últimos años, utilizando únicamente ingredientes orgánicos en la elaboración de sus helados.

www.finnair.com



JAPAN AIRLINES CELEBRA LA LLEGADA DE LA SAKURA CON OFERTAS ESPECIALES PARA VOLAR A JAPÓN

La llegada de la sakura, o flor del cerezo, es todo un acontecimiento en Japón y un fascinante espectáculo natural. Es uno de los momentos del año más esperados en el país, una fiesta que celebran todos los japoneses y un motivo clave para que viajeros de todo el mundo decidan visitar el país en esta época y no otra. El florecimiento de la sakura coincide con la llegada de la primavera y se estima que, este año, las flores del cerezo se abrirán entre el 21 de marzo y el 2 de mayo, dependiendo de la región de Japón.

Coincidiendo con la época de la sakura, Japan Airlines (JAL) ha lanzado ofertas especiales para volar entre España y Japón, con tarifas desde los 548 € ida y vuelta en clase turista o 1.099 € en clase Premium Economy.

www.es.jal.com



TAP ESTRENA EL NUEVO AIRBUS A330neo AIRSPACE

TAP ha firmado un acuerdo con Airbus, en el ámbito de AIX, Aircraft Interiors Expo 2016, que tiene lugar en Hamburgo, por el que la compañía aérea portuguesa se convierte en la primera operadora del nuevo avión A330neo equipado con la nueva versión de cabina Airspace de Airbus. Para renovar su flota, TAP hizo un gran pedido de aviones a Airbus en 2015, en el que se incluían 14 A330-900neo. De esta forma los pasajeros de la compañía, serán los primeros en disfrutar la nueva experiencia de viaje, a bordo de los nuevos A330neo, con el concepto Airspace de Airbus, ya a finales del próximo año 2017.

www.flytap.com

Mayo es un mes innecesario, como un prólogo mal escrito del gran junio o un epílogo superfluo de abril

MAYO Y EL DESDÉN

Es mayo. Y, de repente, es como si todo cuanto nos rodea se hubiera detenido. La meteorología se toma su pausa, dubitativa, entre el ayer airado y lloviznoso y el mañana soleado y caluroso; los políticos enmudecen, meditando qué hacer, o por qué camino tirar, sin saber ni dónde está la salida ni qué les espera en la meta; los ciudadanos permanecen reflexivos, calculando cuántos días de vacaciones podrán disfrutar este verano y en qué emplear esos días, viajando o quedándose en casa; y el mundo de mi oficio aguarda el inicio de la Feria del Libro de Madrid para ver si el año mejora y vislumbra el principio del fin de una crisis que se desea, se necesita. Por si faltara algo más, hasta se anhela que llegue ese día de la final de la Champion League en donde habrá un equipo al que alentar y otro al que desear la derrota.

Mayo permanece en "stand by", que dirían los ingleses y pone en los electrodomésticos que se diseminan por los hogares. Mes raro. Días extraños. Si no fuera porque habrá ratos de buen sol y fiestas diversas en Madrid por su patrón, con conciertos y otras músicas, sería un mes de paso, como una fonda en mitad de la nada, o la calma de un insomnio inoportuno en la medianoche, o ese beso que no nos atrevemos a dar por si se produce el rechazo. Mayo innecesario, como un prólogo mal escrito del gran junio o un epílogo superfluo de abril, tan repleto de variedades y vedettes de toda clase.

Habrá quien opine que es su mes favorito. Con flores y planes de futuro, con horas suaves

y sueños ardientes. Pero para mí es un mes con vocación de puente de cartón-piedra que finge su necesidad, como una antigua escenografía de película vieja. Un mes para sobrevivir sin más, rutinario y disfrazado de preámbulo. Quizá luego nos demuestre lo contrario, aquí nunca se sabe, pero las previsiones son las que son.

Aunque, ah... Quién sabe.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

mercado Golden ibérico

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

España y Portugal Multinacionales, Multilatinas y Multibéricas

Entrevista Francisco Ribeiro de Menezes, Embajador de Portugal en España

Turismo O Melhor Ano de Sempre em Portugal

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

Sociedad Mercado de la Saudade en España

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

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

Theresa Bernabé

"Ayudamos a hacer realidad los sueños"

Presidenta de TheLuxuryTV con sede en Marbella

LA ENSEÑANZA DEL LUJO SE PONE DE MODA

EL LUJO FRANCÉS EN ESPAÑA

TENDENCIAS MODA, VIAJES, VINOS, PLAYAS...

TURISMO ES LA CLAVE DEL PEGUE ESPAÑOL

RICOS ERAN LA CRISIS Y CRECES

INSTITUCIONES, EMPRESAS Y NEGOCIOS QUE VENDEN MARCA ESPAÑA

LOS VERANOS DE MARBELLA, PALMA E IBIZA

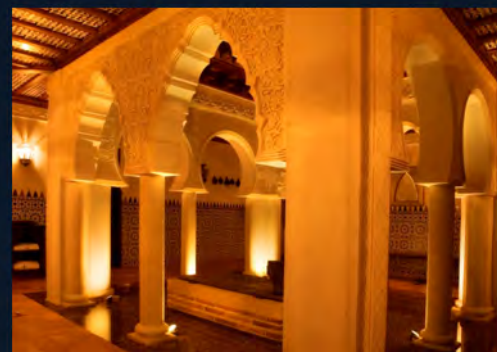
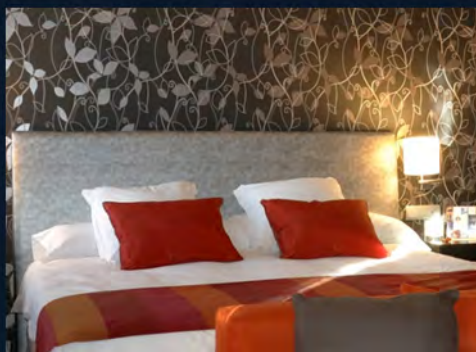
ESPECIAL BANCA PRIVADA

DÓNDE INVIERTEN SU DINERO LAS GRANDES

ANO 16 • Primavera / Verano 2015

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