

¡SATA Azores Airlines te lleva a las Islas Azores!

Vuelos directos disponibles todo
el año desde Barcelona a Ponta Delgada
los martes, viernes y domingo.

¡Explora todo lo que las Islas Azores tienen para ofrecerte!
Reserva ahora y vuela directo con SATA Azores Airlines.

<https://www.azoresairlines.pt/en>

#VOLAMOSJUNTOS #VOAMOSJUNTOS

EDITOR / DIRECTOR
Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

JEFA DE REDACCIÓN
Pilar Ortega

RESPONSABLE WEB
Javier Mateo
jmateo@altum.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
ALTUM / Maria Ricaurte
mricaurte@altum.es

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Iñaki Arrázola, Cleofe Bucchi,
Antonio Gómez Rufo, Pedro Madera,
Javier Mateo, Carlos Monselet,
Óscar Montoto, José Luis del Moral,
Manena Munar, Pilar Ortega, Ana Reino,
Eugenia Rico, Hernando Reyes Isaza,
Esther Rodríguez, Felipe Teruel.

PUBLICIDAD
hreyes@altum.es
topviajes@topviajes.net

EDITA

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO

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

ARRIBES DEL DUERO
©EUROPAPARQUES
www.topviajes.net

SÍGUENOS



El afán por visitar lugares exóticos o inusuales no es suficiente
argumento para viajar a países donde el turista es objetivo terrorista

VISADO DE ENTRADA

VIAJES PELIGROSOS

Afganistán, Irán, Irak, Siria, Palestina, Mali o Papúa Nueva Guinea forman parte de la lista de 23 países a los que el Ministerio de Asuntos Exteriores español desaconseja viajar por su latente peligrosidad. Son naciones convulsas por guerras o conflictos internos que afectan en mayor medida, si cabe, a los foráneos. Muchos de ellos, lugares en los que se mira con prevención, cuando no con agresividad, a los llegados de fuera hasta convertirlos en la mayoría de los casos en auténticos objetivos sobre los que descargar su odio o en busca de notoriedad reivindicativa de sus ideologías o doctrinas, ya sean políticas o religiosas.

El turismo actual tiene muchas variables, desde el enológico al cultural pasando por el de sol y playa o el deportivo. Todas ellas con numerosos ejércitos a menudo intercambiables, es decir que quien se aventura a descender un río puede en su siguiente viaje adentrarse en los placeres que le proponen una ruta gastronómica, un cruce por el Mediterráneo o el tren turístico de lujo Transcantábrico. La multiplicidad heterogénea de propuestas alcanza para cualquier viajero, sean cuales sean sus predisposiciones a la hora de llenar el ocio vacacional.

Pero todo tiene un límite y por el mero hecho de buscar lo más excepcional, raro o sorprendente se puede llegar a caer en lo peregrino, insólito o peligroso. Hay quienes, por presumir de haber pisado territorios inusuales para el común de los mortales, vaya usted a saber con qué afán aventurero, se adentran en países donde se les espera de uñas, cuando no de metralleta.

Lejos están los tiempos en los que la intrépida viajera hispanorromana Egeria, allá por el siglo IV (maravilloso el libro de Carlos Pascual que la recuerda), recorriese más de cinco mil kilómetros por tres continentes en un peligroso itinerario que la llevó hasta Jerusalén y del que dejó constancia escrita, convirtiéndose en la primera viajera de la historia. Más cercanos, pero asimismo distantes, son los tiempos en los que los peregrinos del Camino de Santiago, convertidos en objetivo propicio de los asaltantes emboscados, se jugaban la vida en su periplo hacia la meta compostelana. Pero, hoy, a punto de terminar el primer cuarto del siglo XXI, apostar por destinos en los que te conviertes en diana de odios ajenos es poco menos que una irresponsabilidad por mucho que luego, de salir ileso, podamos presumir de nuestra audacia.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com

"Viajar te hace modesto. Ves el pequeño lugar que ocupas en el mundo."
GUSTAVE FLAUBERT

MANCHETA

> **VISADO DE ENTRADA**

Viajes peligrosos
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> **ARRIBES DEL DUERO**

Ecos y susurros de un río
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 6

> **JAÉN**

El destino gastronómico de moda
PILAR ORTEGA PÁGINA 22

> **IBIZA**

El lujo es estar en Ibiza
JAVIER MATEO PÁGINA 32

MUNDO

> **CARCASSONNE**

Un inaudito viaje en el tiempo
ESTHER RODRÍGUEZ PÁGINA 34

> **PESARO**

Capital Italiana de la Cultura
CLEOFE BUCCHI PÁGINA 48

> **BAHAMAS**

Colores de Bahamas
PEDRO MADERA PÁGINA 60

> **PRAGA**

Un día de primavera en Praga
MANENA MUNAR PÁGINA 74

> **SETÚBAL**

El rincón más azul de Portugal
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 88

HOTELES

> **ESPAÑA EXCLUSIVA**

Hotel Los Fariones
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 104

> **LLAVES MICHELIN**

Hoteles premiados Relais & Châteaux
PÁGINA 112

> **TAIGA, VACACIONES AL AIRE LIBRE**

PÁGINA 118

> **HOTEL VILA GALÉ**

MARIA RICAURTE PÁGINA 120

> **ALMA CRUCEROS**

Entre un crucero y un yate
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 124

> **NOTICIAS HOTELES**

PÁGINA 128

ENTREVISTA

> **MARÍA NICOLÁS**

Experiencias vacacionales únicas
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 136

GASTRONOMÍA

> **RESTAURANTES**

- Ababol PÁGINA 140
- Terracita Social Club PÁGINA 142
- Thai Market PÁGINA 144

> **NOTICIAS RESTAURANTES** PÁGINA 146

> **EL MUNDO SEGÚN EUGENIA RICO**

Valencia Culinary Festival PÁGINA 150

> **IBÉRICOS REMEDIOS SÁNCHEZ**

PÁGINA 154

> **VINOS Y DESTILADOS**

- Noticias - ANA REINO PÁGINA 156
- Bodegas Ferratus PÁGINA 158
- Bodegas Marco Real PÁGINA 160
- Sidra Valvarán /
Ginebra Grand Cabaret PÁGINA 164

PISTAS CULTURALES

> **PLANES DE OCIO**

PILAR ORTEGA PÁGINA 168

> **LIBROS / VIÑETA**

PÁGINA 176

ESCAPADA FINDE

> **ALMAGRO**

PEDRO MADERA PÁGINA 184

MOTOR

> **BMW 15 EDRIVE 40**

FELIPE TERUEL PÁGINA 188

KILÓMETRO 0

> **EL OFICIO DE MIRAR**

ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 194



Ibiza
LUXURY
DESTINATION

#ELLUJOESESTARENIBIZA

campanya financiada por:



ARRIBES DEL DUERO

Ecós y susurros de un río



Crucero ambiental por el Duero

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **ÓSCAR CHECA** / EUROPARQUES



*Lindando con Portugal y en las provincias españolas de Salamanca y Zamora, el curso del río Duero se adentra a lo largo de pronunciados cañones hasta la región portuguesa de Tras Os Montes, creando un espacio natural protegido de inigualable belleza hasta donde ha llegado **topVIAJES** para descubrir sus múltiples encantos.*

En idioma leonés, "arribes" significa orilla, en este caso orilla del río Duero. En Salamanca es un término femenino, "las" Arribes, mientras que en Zamora es masculino, "los" Arribes. Y aquí estoy disfrutando de la naturaleza, de sus caprichos, del Duero, el río más caudaloso de España, y por supuesto del vino. Esta región, no por todos conocida, cuenta con una de las 37 Rutas del Vino de España, la de la D.O. Arribes. Y es que esos cañones y sus hoces, que aquí dominan el paisaje, han creado durante miles de años un suelo especialmente propicio para la vid a base de rocas ígneas (graníticas), mica y cuarzo. Este cristal refleja la luz del sol en la parte baja de los racimos, lo que les confiere una maduración singular, especialmente a las variedades de uvas autóctonas llamadas Juan García, puesta en cruz y bruñal, aunque también se cultiva tempranillo, mencía, garnacha, syrah o verdejo. Viticultores, bodegas, gastronomía local, artesanos y agreste naturaleza enmarcan este sorprendente recorrido donde el agua, el vino y las rocas se roban el protagonismo.



Variedad de uva Juan García

Un reclamo para el cine, la publicidad y la moda

Una de las mayores centrales eléctricas de nuestro país se ubica dentro del Parque Natural Arribes del Duero en la provincia de Salamanca, y lleva por nombre Aldeávila, el pueblo más cercano. Construida en la década de los sesenta del pasado siglo, su tamaño es 97 veces más grande que el estadio Santiago Bernabéu; bajo tierra, cuenta con 12 kilómetros de túneles y, por si fuera poco, ostentó el título de tener la pared de granito más grande del mundo por muchos años. La escarpada zona en la que se ubica y su propia grandeza han cautivado a productores cinematográficos, quienes aquí han rodado grandes obras de la Gran Pantalla: "Doctor Zhivago", de David Lean, un éxito cinematográfico que logró cinco Oscar y otros tantos Globos de Oro; el español Antonio Mercero rodó aquí escenas de "La Cabina" a principios de los años setenta. La central hidroeléctrica de Aldeadávila también ha sido escenario de "Terminator 6: Destino final", dirigida por James Cameron, que estrenada en 2019, cuyo rodaje contó con la participación de cerca de 200 personas, y además, miembros de la plantilla de la central hidroeléctrica de Iberdrola participaron también como extras en la película. En 2023, la presa pudo ser vista en "Fast and Furious X". Y la lista sigue, la campaña publicitaria de Fujitsu "The world is your workplace" (2016) mostraba cómo cuatro empleados saltaban de su oficina a los paisajes naturales más llamativos de España, a los que

Durante miles de años los cañones del Duero han creado, por su composición, unos suelos aptos para la vid

podían acceder a través de la máquina. Más recientemente, la diseñadora salmantina Fely Campo utilizó la presa como escenario para su puesta de largo en la Mercedes-Benz Fashion Week -MBFW-, celebrada en 2022 en Madrid.

Desafiando el vértigo

A tan solo cinco kilómetros de Aldeávila de la Ribera -la población descrita por Unamuno como el "corazón de los Arribes"-, se encuentra el que quizás sea el más imponente balcón sobre el Duero. Hablamos del mirador del Fraile

(por los franciscanos del cercano convento de La Verde), un balcón de reciente apertura y con acceso para personas con poca movilidad, que, realizado en acero, tiene más de 12 metros de longitud y se posiciona a 300 metros sobre el nivel de las aguas del río, un lugar no apto para quienes temen a las alturas y muy propicio para el avistamiento de buitres leonados o águilas reales.

Farallones de granito desde el agua

Cruzamos la frontera para llegar al pue-



Burros de la zona



Presas de la Central Eléctrica de Aldeavila es una de las más importantes de Europa



Museo del aceite de San Felices de los Gallegos



Castillo de San Felices de los Gallegos

blo portugués de Miranda do Douro, donde embarcamos en un crucero ambiental que navegará las aguas del río observando, entre farallones y espectaculares acantilados, un país a la derecha y otro a la izquierda. Sí, en esta ciudad vecina está el embarcadero de la Estación Biológica Internacional Duero, desde donde es posible zarpar en un barco-aula operado por técnicos y biólogos de la estación que interpretan los recursos etnográficos, fauna, flora y geología del impresionante parque. El recorrido nos acerca a lugares como el Acantilado de los Líquenes o la Poza de las Nutrias, mientras el cielo de estos agrestes predios, otrora senderos de contrabandistas, se llenan de águilas reales, alimochos e incluso cigüeñas negras. A bordo, recibimos instrucción científica sobre los microorganismos que viven en el río gracias a la llamada manga de plancton o el disco de Selchi... El

viaje culmina con una cata de vino de Oporto y una visita a la tienda boutique de la estación.

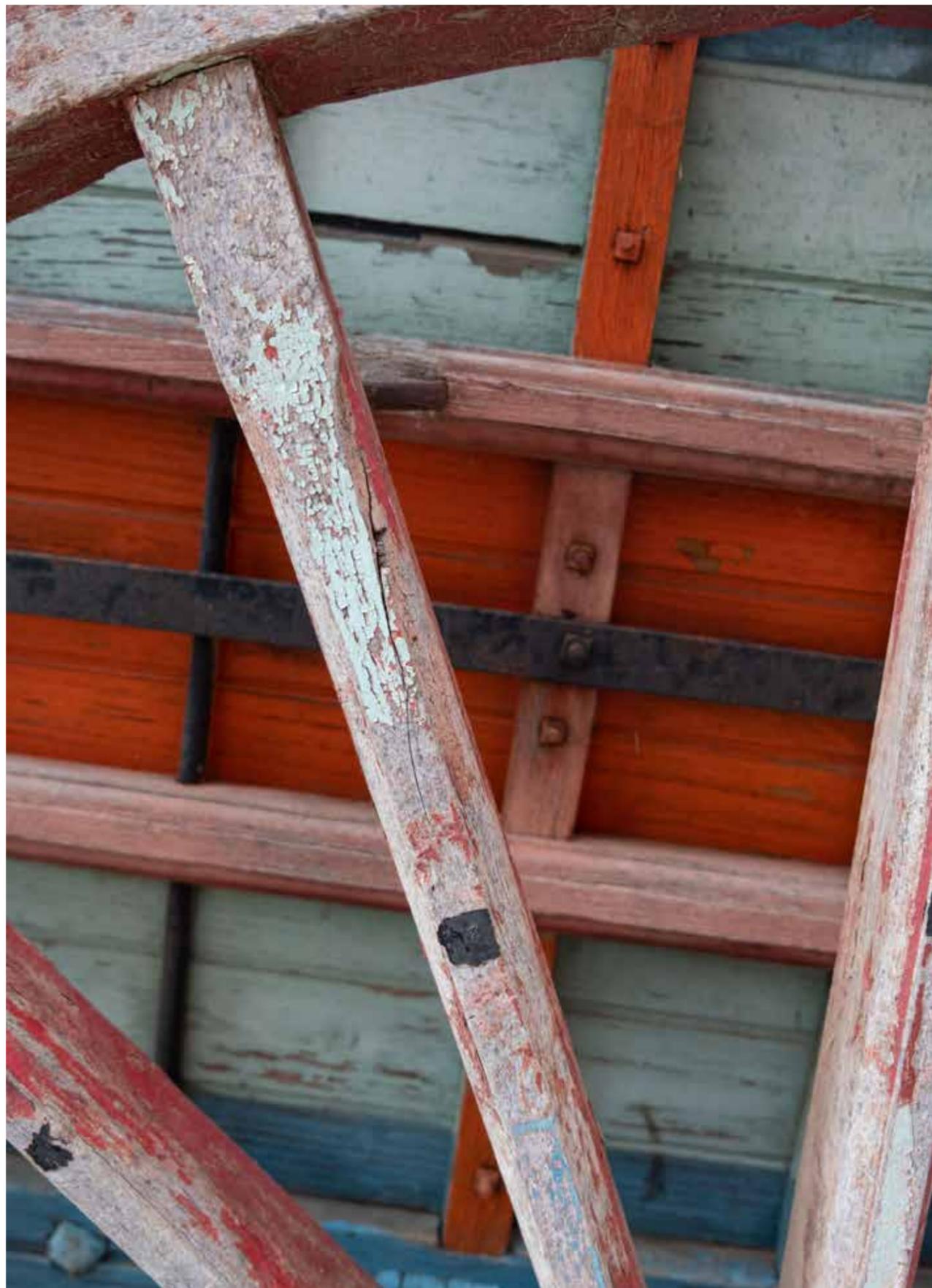
Regados por el vino

Por encontrarse a lo largo de dos provincias y hallarse dentro de un parque natural con abundante diversidad floral y faunística, la Ruta del Vino Arribes es una potente ruta en sí misma. Además, siendo esta una ruta vinculada a la gente que trabaja el territorio, no sorprende que entre bodegas, artesanos, museos, hoteles o restaurantes cuente con casi 70 afiliados que, con su labor, hacen posible conocer esta región siempre con el mundo del vino como guía. Y es que aquí, aunque hay una mayor producción de tinto, también se producen unos rosados y blancos realmente extraordinarios que estarán siempre presentes en cualquier recorrido por esta zona.

Dicen los bodegueros que en Arribes



Mirador del Fraile sobre el río Duero



Detalle de carro de labranza en las Fiestas del Noveno de San Felices de los Gallegos

San Felices de los Gallegos es uno de los pueblos más bellos de Castilla y León con menos de 1.000 habitantes

todo es diferente. Que por ser un territorio aislado y pobre no hay influencias de otras variedades del Duero. Aquí todo es endémico, y suelos y climas difieren totalmente de lo que es el Duero en otras zonas de España. Quizás por ello, los vinos de Arribes, son de poca graduación alcohólica y frescos en boca, tienen un perfil enológico singular. Precisamente estos puntos son los que entendemos claramente en las visitas al Hato y el Garabato y la bodega del danés Thyge Jensen, popularmente conocido en la región como Chus. La primera es una bodega minúscula con alma familiar, ubicada en una antigua casa de labranza restaurada, que gestiona tan solo 8 hectáreas de viñas viejas (entre 80 y 120 años) produciendo unos vinos de baja intervención en cuya elaboración la intuición juega un papel preponderante. La segunda, llamada Frontio, parte de la creatividad de un economista de Copenhague que dejó de ser broker de bolsa para convertirse en hacedor de vino. Ambos productores consiguen vinos que son, sin duda, la expresión del terreno, el resultado de pequeñas parcelas que producen excelentes tintos y blancos, y que han puesto en el mapa internacional los vinos de esta zona.

El pueblo de las mil bodegas

Recorriendo la comarca zamorana de Sayago, llegamos hasta Fermoselle, el pueblo que está considerado como la capital de los Arribes. Una localidad cuyo subsuelo es un laberinto de galerías y pasadizos que servían -y en algunos casos siguen sirviendo- de bodegas para el vino. Y aunque las hay por todas partes, las más antiguas son aquellas que se encuentran bajo la Plaza Mayor. Muchas de ellas organizan visitas guiadas con cata incluida, como es el caso de Bodegas Pastrana, cuyos túneles centenarios resguardan vinos autóctonos de alta calidad.

La piedra en el paisaje

En esta zona abunda el ganado, y la raza endémica es la llamada "Box Taurus Primigenios" o Sayaguesa, la más cercana al Uro (padre de todas las vacas que vivió hace millones de años). Las praderas de Arribes son testigos del magistral uso del granito que aquí se hace a través de los llamados "cortinos", esos cerramientos para el ganado elaborados en dicho material, donde cada piedra tiene un nombre y está puesta de una manera única; una compleja labor que otorga al paisaje un sello bastante particular.



Panorámica de San Felices de Los Gallegos

Las bodegas más antiguas de Fermoselles se encuentran en el subsuelo de su Plaza Mayor

Primer aceite ecológico de C y L

Existe un pueblo que lleva en su nombre el oro líquido: Ahigal de los Aceiteros. Aquí se encuentra la primera almazara ecológica de Castilla y León que fabrica su aceite a partir de los preceptos de la tradición, que lleva por

nombre "Arribera". Como nos cuenta Loli Sánchez, responsable de la producción, las aceitunas que utilizan provienen de olivos centenarios y están acreditadas por organismos de certificación, trabajando la aceituna zorzal, que es la autóctona de la región. Parte de su producción consigue llegar a países como Bélgica, Holanda o Dinamarca a través de Ibéricos de Guijuelo.

Ni santos ni felices ni gallegos

Lleva por nombre San Felices de los Gallegos, y es uno de los pueblos más

bellos de Castilla y León con menos de 1.000 habitantes. Dicen con sorna sus habitantes que es el pueblo de las tres mentiras, pues no hace honor a ninguno de los apelativos de su nombre; su devenir le ha colocado a veces del otro lado de la frontera, y su fisonomía medieval le confiere los encantos que lo posicionan entre los más apuestos de la Comunidad Autónoma a la que pertenece. Fue el Obispo de Oporto, quien, en el año 690, mandó fundar este pueblo en honor a su santo Félix -San Felices, del genitivo latino Sancti Felicis- que, por

avatares del destino, terminaría poblado por personas de la región conocida como Gallaecia, o sea, de todas aquellas tierras ubicadas al norte del Duero, que no es lo mismo que oriundos de Galicia...

Ubicado sobre lo que fuera un antiguo Castro Betón, se trata de una unidad fortificada de callejuelas medievales que adquirió su aspecto más palaciego cuando la Casa de Alba se instaló aquí como feudo. La villa ha sido declarada Conjunto Histórico Artístico, con tres grandes atractivos: la Cerca Vieja, el Castillo y la Fortificación. El molino del



Liliana Fernández de la bodega El Hato y El Garabato

siglo XVIII ha sido restaurado para dar sede al Museo del Aceite, que abrió sus puertas en 2001. Aquí, la historia de la aceituna es la que pone en valor la importancia aceitera, y es que el llamado "Lagar del Mundo" recibió a principios de este siglo el Premio Europa Nostra que otorga la UE por conservación y mantenimiento del patrimonio.

Un original coso taurino

San Felices de los Gallegos vio nacer en el s. XIX las llamadas Fiestas del Noveno, que conmemoran el hecho por el que los vecinos del pueblo que-

daron libres de pagar el antiguo tributo, conocido como El Noveno, consistente en entregar la novena parte de sus productos y ganados a la Casa de Alba. En la plaza se monta un coso taurino con 47 carros de labranza antiguos que, fabricados en madera están pintados de vivos colores y alegres motivos. Como paso previo a la celebración, se realiza un sorteo que determina el emplazamiento de cada uno de los carros. Encima de éstos se colocan unos tabloncillos de madera que los vecinos denominan palenques, donde se sube la gente para ver llegar el en-



Thyge Jensen de bodegas Frontio

cierro o para disfrutar de las capeas y festivales.

Las mermeladas del paraíso

Ya en la provincia de Zamora, concretamente en Fornillos de Famoselle, encontramos "Oh Sauco", un taller de mermeladas que además imparte sesiones de yoga y relajación. Sí, estamos ante una dulce jornada para reconectar con nosotros mismos. "Piki", Teresa Cotoruelo Rodríguez, lleva 24 años en la zona dedicada a estos menesteres, ofreciendo talleres para grupos escolares y comercializando sus jaleas, confituras y chutneys

que adereza con jengibre, anís estrella-do, pimienta de Jamaica o cardamomo, como buena amante de las especias que es. Su marido es profesor de yoga, y en sus instalaciones, también se reparten cursos de cocina vegetariana. Una fórmula completa que ha conseguido conectar a los habitantes de esta España vaciada con otras filosofías de vida.

Arribes del Duero, sorprende, emociona y nos reconecta con la naturaleza, con las cosas sencillas de la vida, y con nosotros mismos. ●

www.rutadelvinoarribes.com

www.wineroutesofspain.com



Interior de la catedral de Jaén

JAÉN, EL DESTINO GASTRONÓMICO DE MODA

En sólo 100 metros cuadrados de la ciudad, hay cuatro restaurantes con estrellas Michelin



Nadie duda de que Jaén es la gran reserva mundial del aceite de oliva. Decir Jaén es evocar ese oro verde tan codiciado en todas las cocinas del mundo. Pero esta capital andaluza ha dado un salto de gigante en lo que a alta gastronomía se refiere. Por esta razón, y por el potencial de su tradición olivarera, la ciudad es candidata al título de 'Ciudad Creativa' de la Unesco.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com



Posiblemente, no haya otra ciudad en España donde, en sólo 100 metros cuadrados, haya cuatro restaurantes con estrella Michelin. Y lo mejor es que, lejos de ser competencia, son aliados de una revolución 'gastro' en la que participa con ilusión toda la ciudad. En el Barrio de San Ildefonso de Jaén se encuentran Bagá, Dama Juana, Malak y Radis y a ellos se suman otros locales que se vuelven locos por tirar del carro y dar el mejor producto de la tierra con propuestas contemporáneas. Los aromas, las texturas y los sabores se multiplican y se reinventan en las cocinas de Jaén.

Los chefs de Jaén han querido contarlo y, para ello, han organizado, entre otras iniciativas, las 'Noches gastronómicas de Jaén', un encuentro diseñado para maridar Jaén con otras cocinas nacionales y recibir en su casa a 'colegas' de otros territorios. Por esta razón, han invitado a varios de los mejores cocineros de España para que se metan en sus fogones y descubran que Jaén también existe en el mapa de la alta cocina. Ninguno de los invitados dudó en participar en esta fiesta 'gastro' y ponerse el gorro y el delantal para trabajar a cuatro manos con los chefs de la ciudad.

Bagá, Radis, Malak y Dama Juana

En Jaén se pudo ver a Juan Aceituno cocinar a cuatro manos en el restaurante Dama Juana con Miguel Santerra (Santerra, Madrid); a Javier Jurado, en el restaurante Malak, con Carlos Casillas (Barro, Ávila) y, por último, a Juanjo Mesa (restaurante Radis) y Pedro Sánchez (restaurante Bagá), con Alejandro Serrano (Alejandro Serrano, Miranda de Ebro). Todos ellos tienen una particularidad: la juventud de su arrollador talento, reconocido por la Guía Michelin.

¿El objetivo de este encuentro? Dar a conocer los productos, las recetas y la tradi-

ción culinaria jiennense. Por su parte, los chefs invitados aportaron al menú los sabores y técnicas de cada una de sus cocinas. El evento, organizado por el Ayuntamiento de Jaén, buscaba dar visibilidad a la variada oferta gastronómica, popular y de vanguardia, que pivota, en esta ciudad, alrededor del aceite de oliva virgen extra. Sobre este pilar, y con su tradición olivarrera, se sostiene la candidatura de Jaén como Ciudad Creativa de la Unesco.

Emociones y recetas

Hay que resaltar que Pedro Sánchez, chef



Uno de los platos del restaurante Dama Juana



Plato del restaurante "estrellado" Dama Juana



El castillo de Santa Catalina es un mirador excepcional para contemplar la belleza de la ciudad



Creación del chef Juan Aceituno



Juan Aceituno, chef de Dama Juana

del restaurante Bagá, realiza una cocina disruptiva que pretende emocionar, donde apenas un par de ingredientes bastan para confirmar que su oferta es diferente. Juan Aceituno, chef de Dama Juana, se propone redescubrir los sabores antiguos, de campos y de huertas que le transmitió su abuela Juana. Javier Jurado, de Malak, se inspira en el privilegiado entorno de la Sierra de Segura para crear un menú donde la cocina tradicional se muestra con sus mejores creaciones. Y la cocina de Juan José Mesa, chef de Radis, se ha convertido en otro referente para los amantes de la gastronomía tradicional y el sabor de los guisos de la abuela.

Pero, además de los restaurantes, la ciudad de Jaén ha abierto con mucho orgullo sus almazaras y presume de sus tascas centenarias, posiblemente las más populares de la ciudad. Y es que una de las formas de compartir 'gastronomía' en Jaén es el tapeo, una 'cocina en miniatura' que se ha convertido en seña de identidad no

La ciudad persigue recibir el título de Ciudad Creativa de la Unesco

sólo de la capital, sino de toda la provincia, y donde el producto local y de proximidad tiene un especial protagonismo.

60 millones de olivos

Afortunadamente, la gastronomía de Jaén gira alrededor del aceite de oliva, un ingrediente que, como todo el mundo sabe, se sitúa en la base de la dieta mediterránea y que aporta múltiples beneficios para la salud. Además, los más de 60 millones de olivos que ocupan el territorio de la provincia de Jaén son los protagonistas de la actividad económica más importante de la provincia: la producción de aceite de oliva. Por eso, la ciudad es, sin duda, la Capital Mundial del Aceite de Oliva.

Y para los que quieran disfrutar de este patrimonio singular de Jaén, no tienen más que descubrir todas las posibilidades que ofrece Oleotour, un programa que invita al visitante a adentrarse de lleno en la cultura del olivo y del complejo proceso de elaboración del AOVE. Hay una gran bate-



Plato del menú degustación de Radis



Radis es otro de los restaurantes con estrella

ría de experiencias en torno al oleoturismo, en la que participan museos, almazaras, restaurantes especializados, alojamientos rurales y cortijos, que organizan fiestas, degustaciones y catas de aceite, entre otras actividades. Así, el viajero tiene la posibilidad de conocer 'in situ' el proceso de producción del aceite, desde el olivar, pasando por la recogida de la aceituna, hasta su extracción y envasado en la almazara. Un recorrido que pretende hacer del oleoturismo una experiencia única y atractiva.

Orgullo y excelencia

Hay orgullo en la ciudad y también en las instituciones públicas por esta revolución culinaria. Lo dice el propio alcalde de Jaén: "Jaén se han convertido en un destino gastronómico, un atractivo más para quienes nos visitan. Y prueba de ello es que en poco tiempo cuatro restaurantes de la ciudad han conseguido una estrella Michelin. Eso habla, y muy bien, de la calidad gastronómica que tiene Jaén". Y Francisco Reyes, presidente de la Diputación, insiste: "Los chefs jiennenses han realizado una fuerte apuesta por el recetario de nuestra tierra y por poner en valor sus productos de excelencia, en especial el aceite de oliva virgen extra, consiguiendo situar la cocina jienense en lo más alto de la gastronomía nacional e internacional".

Pero, además de en los fogones, Jaén también quiere sacar pecho por su belleza monumental y natural. Y es que la ciudad (y su provincia) cuenta con yacimientos arqueológicos de época prehistórica, un legado ibérico excepcional, la mayor concentración de castillos de Europa y un impresionante patrimonio renacentista declarado Patrimonio de la Humanidad. Por aquí pasaron íberos, romanos, musulmanes, judíos, cristianos... y todos dejaron su herencia que hoy constituye un incalculable tesoro patrimonial.



Juanjo Mesa, chef de Radis

"La capital del Paraíso"

No hay que olvidar que Jaén capital está a poco más de tres horas de Madrid y que está conectada directamente por autovía con la Costa del Sol, en un viaje de unas dos horas, y muy cerca de otros destinos turísticos andaluces de interior, como Granada, Córdoba y Sevilla.

Hay que visitar Jaén, porque, según dicen los locales, es "la capital del Paraíso" y para ello aluden a su catedral, como pieza clave del Renacimiento español, y a sus baños árabes, los más grandes e importantes de Europa. Es en el Museo Provincial donde se pueden contemplar los más importantes restos arqueológicos, a través de los cuales se puede descubrir la historia del pueblo íbero. El Castillo de Santa Catalina es una visita obligada y un mirador

excepcional desde el que contemplar la belleza de la ciudad, con sus torres, campanarios y conventos medievales, y el paisaje de olivos que la rodea.

Cuna de la cultura íbera

Y si hay tiempo, merece la pena recorrer la provincia y descubrir la Ruta de los Castillos y las Batallas, la de los Nazaríes o la del Califato. Y visitar Úbeda y Baeza –en esta última ciudad hay otro restaurante con estrella Michelin: Vandelvira-, declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Y sorprenderse con la que fue la cuna de la cultura íbera, un territorio con imponentes ciudades fortificadas, santuarios, necrópolis y vestigios de batallas que cambiaron la Historia. ●

www.jaenciudadgastronomica.es

“EL LUJO ES ESTAR EN IBIZA”

TEXTO **JAVIER MATEO**

Con la llegada del verano, el prestigioso club de producto del Fomento del Turismo, Ibiza Luxury Destination (ILD), da la bienvenida un año más a los nuevos miembros de esta organización privada cuyo objetivo es el de promocionar la isla como destino de lujo.

En la gala celebrada en el icónico hotel Ocean Drive Talamanca y acompañada por el exquisito Pearla Caviar, la presidenta de ILD, Nuria Moreno, ha presentado a los dos nuevos partners: Iberia, líder en el sector de la aviación, y The Boutique GSA, una agencia global liderada por Laura Rodríguez que conecta agencias de viajes de lujo con destinos, hoteles y experiencias exclusivas. Estas dos nuevas incorporaciones fortalecen la red de colaboradores de ILD, asegurando una experiencia aún más excepcional para los viajeros de alto nivel que visitan la isla.

Una cita en la que Moreno quiso conmemorar a

los nuevos miembros que encarnan el espíritu del lujo ibicenco: Ibiza Yatch Services, líder en servicios náuticos con más de 20 años de experiencia en las Islas Baleares; Cala Bassa Beach Club, que ofrece lujo y comodidad en un entorno espectacular con tres restaurantes frente al mar; Jaima Project SL, que diseñan hogares exclusivos con una visión única desde 2016; el hotel Riomar, recientemente premiado por como el mejor hotel con vistas al mar; y el restaurante IT, un verdadero templo para los amantes de la gastronomía italiana.

También se han otorgado los reconocimientos oficiales a los nuevos embajadores para la temporada



7Pines Resort Ibiza

2024. Entre ellos destacan figuras internacionales de renombre, como Jamie Carragher, excapitán de la selección inglesa de fútbol; Robert Pirès, campeón del mundo con la selección francesa; y los chefs David Grussaute, del restaurante Unic y Walter Sidoravicius, de Omakase by walt, ambos galardonados en 2024 con una Estrella Michelin. Asimismo, destacaron el perfil de José Antonio Marí y Alberto Serra, diseñadores de la firma Vintage Ibiza, el del empresario Marc Rahola Matutes, quien abrió las puertas de “su casa” para acoger la gala, así como Wayne Lineker, destacado empresario del grupo Linekers.

Asimismo, caben destacar tres grandes miembros de Ibiza Luxury Destination, que complementan la mejor oferta de lujo en transporte, alojamiento y restauración de la isla blanca.

Conectividad de lujo

La prestigiosa compañía de alquiler de jets privados, Welojets, ofrece vuelos desde Madrid a Ibiza, un recorrido inferior a 1 hora, brindando una conectividad sin igual a los viajeros más exigentes. Con tarifas atractivas desde 450 euros por pasajero en vuelos privados en turbohélice y desde 1.000 euros por pasajero en un Gulfstream con capacidad de hasta 14 pasajeros. Asimismo, Welojets proporcionará vuelos desde cualquier parte de Europa a lugares como Barcelona, Mallorca, Madrid, Málaga y Valencia, ofreciendo así una amplia variedad de opciones para quienes deseen explorar otros fantásticos des-

tinios del territorio español. Y con el enfoque en la comodidad y la flexibilidad, se enorgullece en ser pet friendly, permitiendo a los pasajeros viajar con sus mascotas.

Enclave privilegiado

Ubicado entre un bosque de pinos en los acantilados de la costa oeste, entre Cala Conta y Cala Codolar, 7Pines Resort Ibiza, Destination by Hyatt, cuenta con una impresionante vista panorámica al mar Mediterráneo y la mágica isla de Es Vedrà. Posicionado como un lugar único gracias a un enclave privilegiado, el hotel permite disfrutar de atardeceres inolvidables, de una travesía culinaria para todos los sentidos en el restaurante The View del chef Oscar Salazar y de una experiencia wellness en su spa Pure Seven para un bienestar holístico.

Oasis de magia y diversión

Siendo ya un clásico de la isla, el restaurante Beso Beach promete un año más disfrutar de la playa más conocida y concurrida de Ibiza, Ses Salines. Considerado un oasis foodie de magia y diversión junto al mar, dispone de una cocina pura en un entorno salvaje, ofreciendo una variada oferta gastronómica mediterránea con producto local. ●

<https://www.ibizaluxurydestination.com/es/>

<https://www.welojets.com/>

<https://7pines-ibiza.com/es>

<https://besobeach.com/ibiza/>



CARCASSONNE

Un inaudito viaje en el tiempo



TEXTO [ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU](#)

A tres horas en coche desde Barcelona, a una de Toulouse y a cuarenta y cinco minutos de Narbonne, Carcassonne (Carcasona en castellano) es uno de los destinos más vibrantes, emocionantes y de gran interés histórico y cultural del sur de Francia. En el corazón de la región de Occitania y a orillas del río Aude, esta tierra rezuma esencia medieval y nos susurra truculentas y apasionantes historias de batallas, caballeros, castillos, barbacanas y puentes levadizos. Bienvenidos al centro neurálgico el País Cátaro, tierra del viñedo más grande y antiguo de Francia y celosa centinela de una de las ciudades medievales mejor conservadas de Europa.



Vista panorámica del río Aude, El Puente Viejo y La Cité

En la cima de una colina, la capital del departamento de Aude muestra orgullosa su ciudadela, conocida como 'La Cité', Patrimonio de la Unesco desde 1997. Aunque este conjunto fortificado único en Europa es el reclamo más popular de Carcassonne, nos ha sorprendido descubrir que en este territorio se esconden infinidad de atractivos como «La Bastide Saint-Louis» o ciudad Baja, el bohemio distrito de Trivalle, el Canal du Midi, la biodiversidad paisajística del río Aude o un riquísimo patrimonio histórico y cultural. Nos embarcamos en un viaje en el tiempo y aterrizamos en la Edad Media para empaparnos de 2.500 años de historia y leyendas.

Una princesa sarracena

¿Sabíais que Carcassonne le debe su nombre a una antigua princesa sarracena llamada Carcas? Según cuenta una leyenda del s.VIII, esta misteriosa dama estaba casada con el rey Ballak cuando el emperador Carlomagno intentó conquistar esta ciudad dominada por los sa-

rracenos. En uno de los ataques, el rey sarraceno murió y la dama Carcas tomó las riendas de la situación logrando mantener fuera de las murallas a las tropas de Carlomagno durante cinco años. No es casualidad que el rostro de esta intrigante dama esculpido en piedra nos dé la bienvenida en la puerta de Narbona (Narbonaise).

A pesar de su condición de ciudad medieval, la historia de Carcassonne se remonta muchos siglos atrás y hunde sus raíces en la era romana. En la actualidad, se pueden observar dos murallas, la interior o muralla galoromana, que fue la primera que construyeron los romanos y que posteriormente fue reconstruida en época medieval, y la segunda muralla exterior, erigida por Luis IX en el siglo XIII, en la época de las Cruzadas. Una forma distinta y original de conocer la Cité es recorrer el espacio entre ambos contrafuertes y descubrir su interesante estructura militar. Otra opción es explorarla desde su interior saltando de una torre a otra. Para

los más aventureros, recomendamos una visita bordeando los 3 km de la muralla externa. Si os cansáis, un buen truco es tomar alguno de los múltiples atajos que conectan, al estilo ikea, con el interior de la fortificación.

Adentrarse en la Carcassonne medieval es bucear en una atmósfera inédita en la que las murallas, barbancas, puertas, torres y fuertes desprenden el hechizo de aquellos escenarios donde se siente el peso de la historia de la humanidad. La ciudad vivió su época de máximo esplendor en la Edad Media hasta que sus habitantes, los cátaros, fueron expulsados extramuros durante la Cruzada Albigense. En el siglo XIX se escribe otra de las páginas más relevantes de la historia de este rincón occitano: el prestigioso arquitecto Eugène Viollet-le-Duc restaura y reconstruye Carcassonne y decide conferir a sus tejados el característico tono bicolor que se ha convertido en su signo distintivo.

Como gran novedad, en septiembre se

inaugurará toda la parte de la muralla que siempre ha estado cerrada al público.

Un castillo impenetrable y una basílica románica

Este pueblo medieval fortificado cuenta con un total de 52 torres, un castillo del siglo XII, una basílica medieval, un teatro construido en el s. XX al estilo neogótico, el glamouroso e histórico Hotel La Cité y un conglomerado de coquetos y estrechos callejones donde se suceden restaurantes de diversa índole, típicas tiendas de souvenirs y locales de pequeños artesanos que aportan un toque chic y bohemio a este conjunto turístico.

Para degustar un succulento cassoulet, un guiso de alubias blancas o frijoles y diferentes tipos de carne que se sirve en una cassole o cazuela de barro, sugerimos el restaurante Le Reservoir (11, Rue Trivalle), en pleno centro de La Cité.

En tiempos de caballeros, cortesanos, juglares y castillos, los Trencavel, vizcon-



Basilique Saint Nazaire



Visiones "vitrales" desde la Basílica de Saint-Nazaire



Vistas desde la terraza del Hôtel de la Cité Carcassonne

des de Carcassonne, gobernaron en la región hasta el s.XIII. El primer castillo data del siglo XII, estaba cerca de la puerta Narbonesa y no tenía muralla protectora.

La visita a la fortificación permite bucear en los mil años de historia de la ciudadela. Uno de los atractivos del castillo es la estatua original de Dame Carcas y el Musée Lapidaire, que muestra una impresionante colección de esculturas de la antigüedad y la época medieval.

La Basílica de Saint-Nazaire

Más allá de su popularidad como destino hiperturístico de Francia, se estima que recibe nueve millones de visitas al año, la Cité cobija en su interior la Basílica de Saint-Nazaire, una de las joyas arquitectónicas del románico y gótico más sobrecogedoras de Francia. Antigua catedral de Carcassonne hasta 1801, tras las cruzadas, el rey de Francia agrandó la iglesia tomando como patrón el estilo de Notre Dame de París. De esta época son sus im-

presionantes vidrieras góticas, una de las más bellas del sur del país galo.

Hotel La Cité, lujo y glamour

Los primeros turistas empezaron a llegar a Carcassonne a principios del s.XX, procedentes de otras zonas del país como la costa del sur francesa. Para dar respuesta a sus necesidades, se construyó el glamouroso Hotel La Cité (1909), de cinco estrellas, en pleno corazón de la ciudad medieval. Este emblemático alojamiento pronto se convirtió en referente del lujo y alcanzó prestigio internacional. Por aquí han pasado aristócratas, personajes ilustres y miembros de la realeza. El primer piso del alojamiento está catalogado como Patrimonio Histórico, así como su espectacular escalera de madera de la planta baja.

Un espacio de obligada visita es la antigua biblioteca, donde se conservan registros de los primeros clientes del hotel y de todo lo que consumieron durante su estancia.

Sus esplendorosos jardi-

La Cité de Carcassonne es un conjunto fortificado medieval único en Europa



Chateau de Pennautier



Cuevas de Cabrespine, una de las cavernas más espectaculares de Europa

nes, desde los cuales se vislumbra una de las mejores vistas sobre la Cité, dominan la ciudad baja. Durante la época estival uno de los planazos más cool es sumergirse en este idílico edén para experimentar el auténtico 'charme' francés degustando uno de los delicados vinos locales o un delicioso cóctel. Si la cartera os lo permite y tenéis ganas de una experiencia gastronómica top, el mítico restaurante La Barbacane, comandado por el chef Jérôme Ryon, es el lugar perfecto para saborear una cocina local maridada con una extensa carta de vinos regionales e internacionales.

La Bastide o ciudad nueva

Dejamos atrás las imponentes murallas medievales para recorrer la Bastide Saint Luis o ciudad baja. Diseñada en 1260 durante el reinado de Luis IX, es hoy la parte más moderna y trepidante de Carcassonne. Atravesando el pintoresco distrito de

Trivalle, un barrio bohemio cuajado de tiendas, cafés, restaurantes y artesanos, llegamos al puente viejo (s.XIV), uno de los puntos de unión entre la ciudad medieval y la Bastide. Aquí es ineludible detenerse a observar una de las panorámicas más bellas de La Cité abrazada por el río Aude. Al otro lado, nos sorprende un animado y colorido barrio atestado de elegantes edificios señoriales construidos entre los siglos XIV y XVIII como resultado del próspero negocio textil derivado del comercio

Bastión cátaro durante un siglo, vivió su época de máximo esplendor en la Edad Media

de la lana. Testigos de esta esplendorosa época son el Museo de Bellas Artes o la Casa Memorial de Joë Bousquet. Precisamente este mes de junio se inaugura en la calle Trivalle La Casa de la Lana y de la Tela, una original iniciativa para conocer la historia y los procesos de la lana hasta convertirse en tejido.

Además de visitar la catedral de San Miguel (S.XVI-XVIII), de estilo gótico, recomendamos 'prende una pause' en la place

Carnot, centro neurálgico de la ciudad y disfrutar de sus animados cafés y terrazas al aire libre. Es momento de deslizar nuestros pasos por la rue Courtejaire hasta el puerto del Canal du Midi, otro de los rincones de Carcassonne Patrimonio de la Unesco.

Excursiones desde Carcassonne

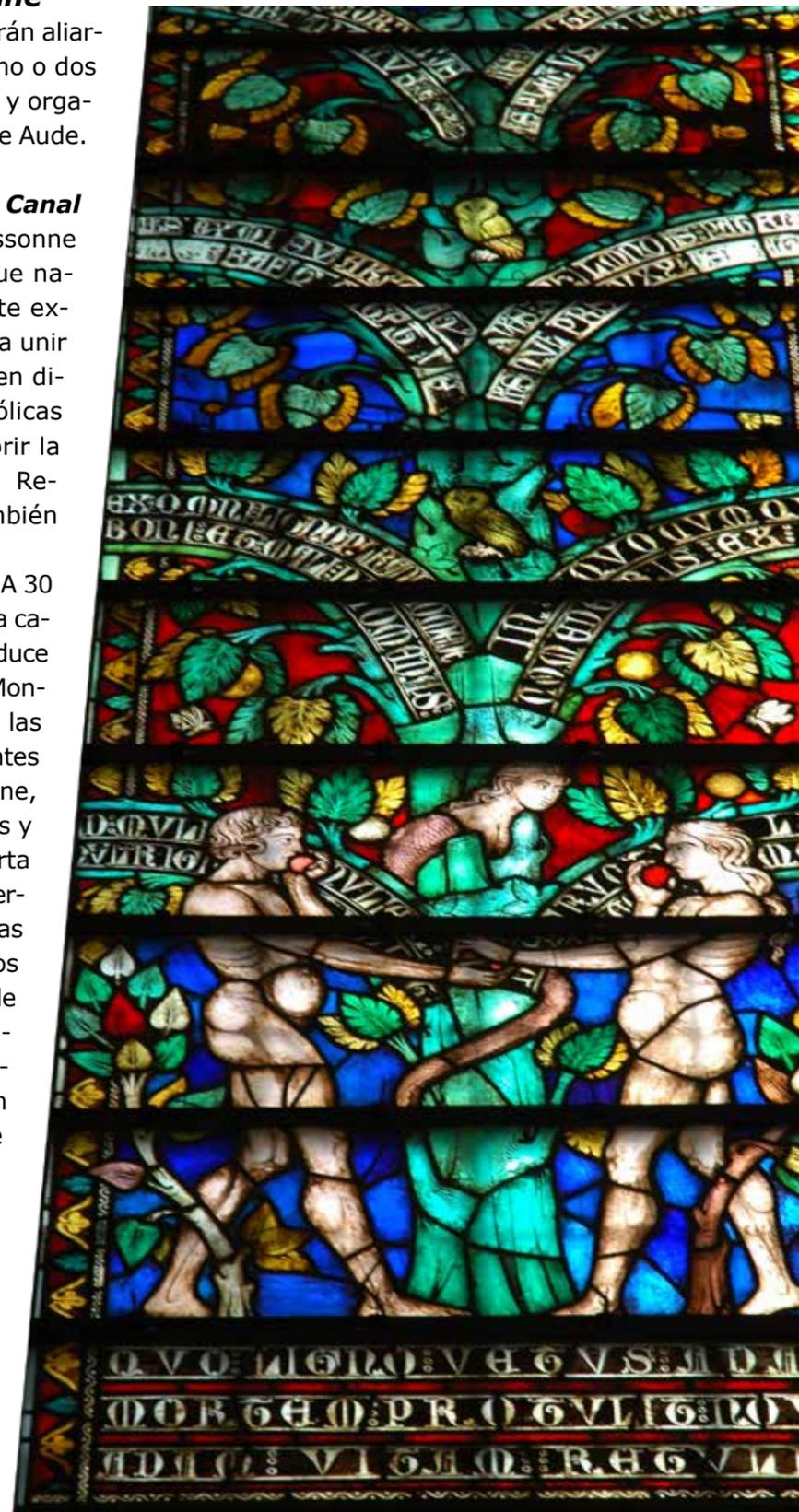
Los más afortunados seguro que podrán aliarse con el dios Cronos para invertir uno o dos días más en esta cautivadora región y organizar excursiones por los recovecos de Aude. Aquí van algunas tentadoras ideas:

Un minicrucero en barco por el Canal du Midi. Desde la Marina de Carcassonne zarpan diferentes embarcaciones que navegan a lo largo de esta obra de arte excepcional construida en el s.XVII para unir el Atlántico y el Mediterráneo. Existen diferentes tours que nos brindan bucólicas experiencias y nos permiten descubrir la compleja mecánica de las esclusas. Recorrerlo a pie o en bicicleta son también alternativas muy acertadas.

La Sima Gigante de Cabrespine. A 30 minutos en coche de Carcassonne, una carretera de vertiginosas curvas nos conduce hasta la legendaria Montaña Negra (Montagne Noire). Allí nos espera una de las sorpresas más fascinantes y hechizantes de este viaje: las cuevas de Cabrespine, una de las diez cavernas más grandes y espectaculares de Europa. Descubierta por André de Capdeville en 1968 y abiertas al público en 1988, cuando penetras en esta inmensa sala de 1.600 metros cuadrados, la inmensidad se apodera de tu ser. Sensaciones como el miedo al vacío, el vértigo o el más absoluto asombro se agolpan en nuestras mentes sin dar tregua para asimilar la impactante belleza salvaje de este mundo subterráneo. No dejéis de atravesar la imponente pasarela de cristal construida en 2015 que cuelga en el vacío a 200 m. del suelo y desde la que se observa una panorámica indescriptible de toda la gruta.

Chateau de Pennautier y los viñedos del Aude

Y del místico inframundo volvemos al exterior para visitar el que está considerado el pequeño Versalles del Languedoc. A tan sólo 10 minutos de Carcassonne, nos impactan las vastas di-



menciones de este castillo del siglo XVII, declarado Monumento Histórico. No es de extrañar que esté considerado uno de los edificios más emblemáticos del patrimonio histórico de Aude. Entre los tesoros ineludibles: la habitación donde durmió Luis XIII, que se conserva intacta con los muebles que el mismo trajo en su viaje desde Versalles; la biblioteca del siglo XVII o la colección de porcelana antigua. La actividad principal de la actual familia de propietarios es la viticultura: tienen 7 bodegas en Occitania. Chateau Pennautier cuenta con su

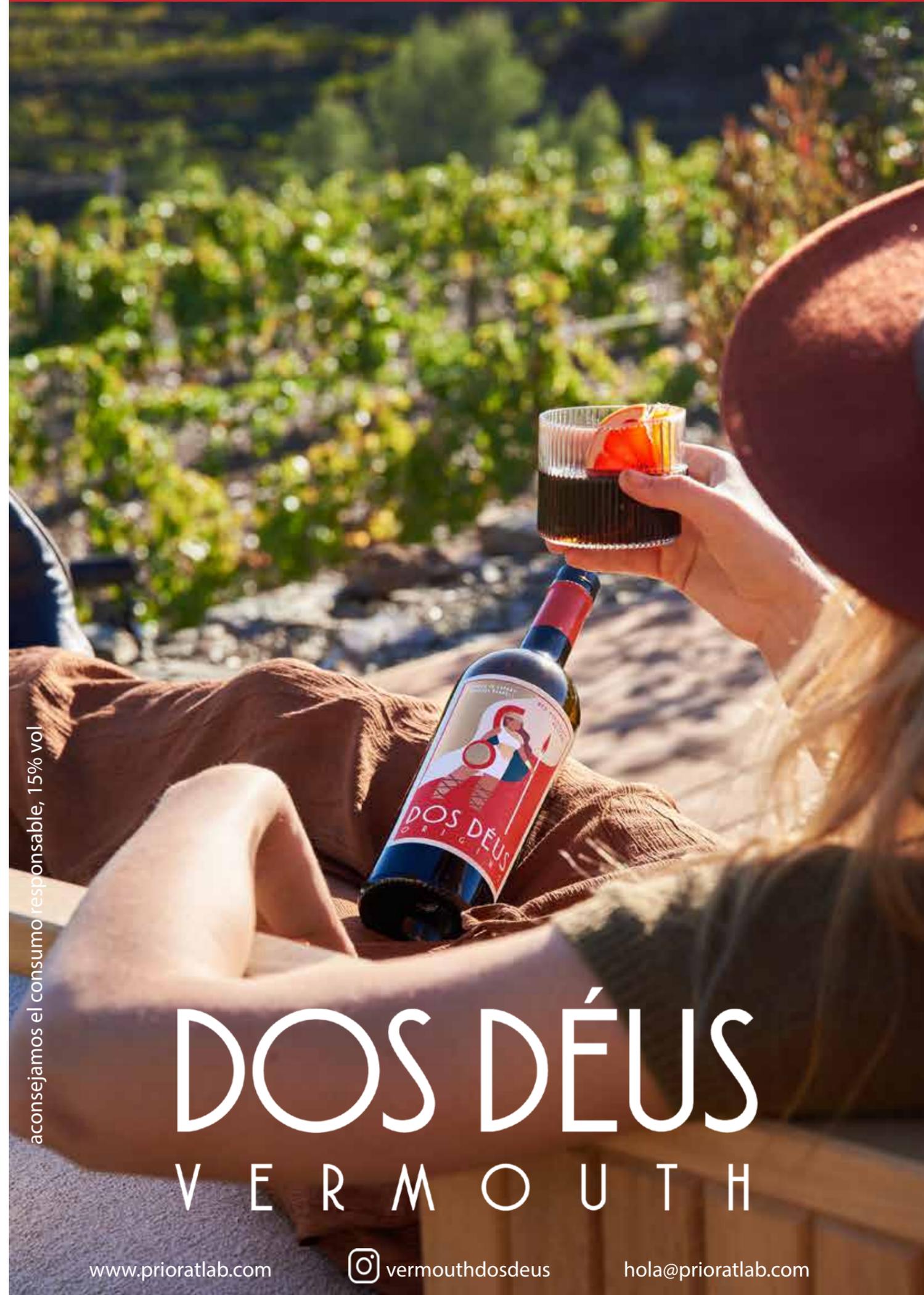
propia bodega donde se elaboran elegantes vinos como Rêve, Esprit o Marquis.

Viajar a estas tierras del Languedoc es un ejercicio de inmersión en algunos de los episodios más relevantes de la historia de Francia y Europa. Una aventura al país donde los cátaros camparon a sus anchas durante un siglo y dejaron una huella imborrable. Un destino cautivador donde la magia, la cultura, la arquitectura, la gastronomía, la viticultura y el ocio se fusionan de forma magistral. ●

www.tourisme-carcassonne.fr



Hôtel de la Cité Carcassonne



aconsejamos el consumo responsable, 15% vol.

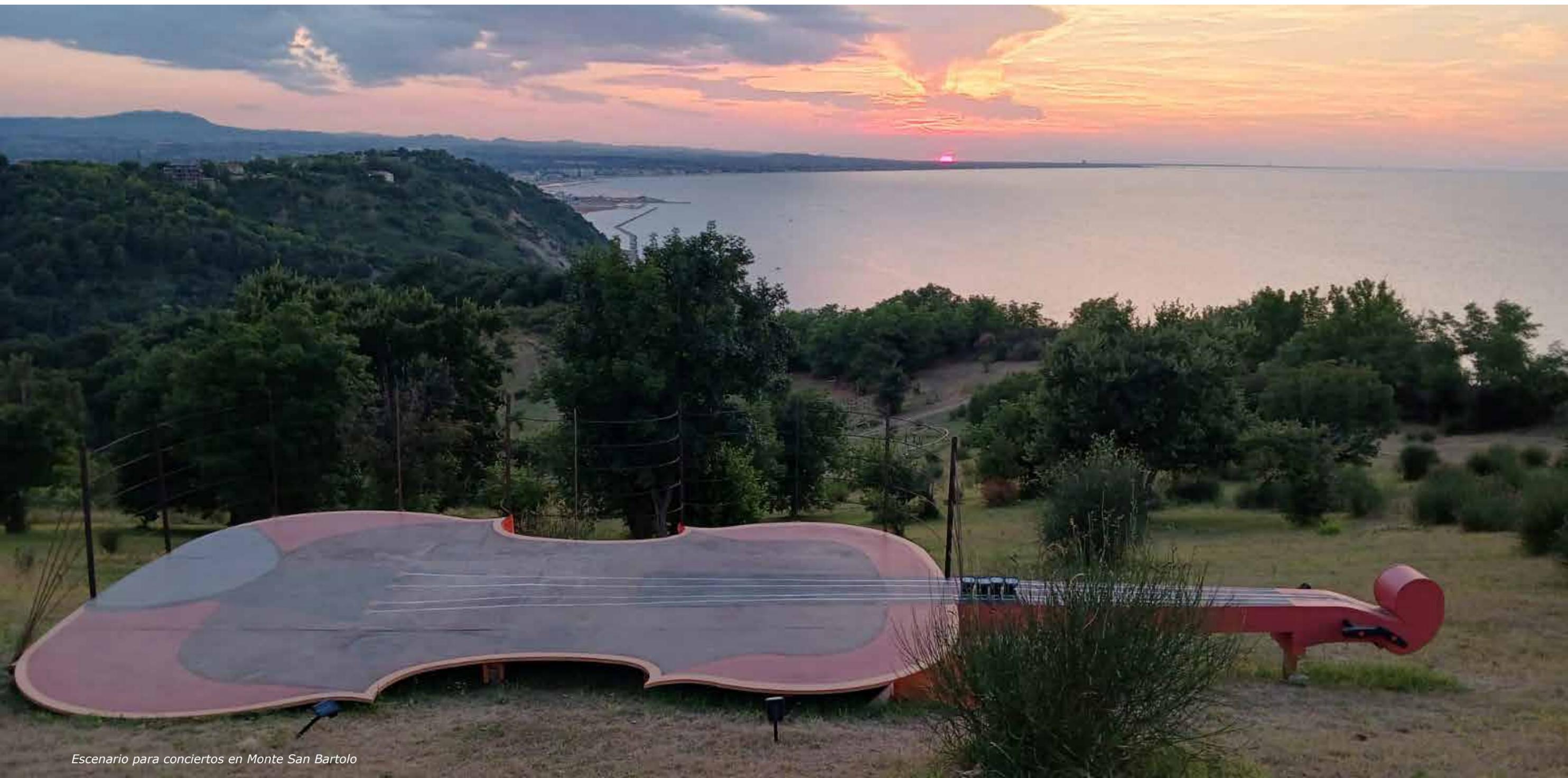
DOS DÉUS
VERMOUTH

PESARO, CAPITAL ITALIANA DE LA CULTURA... POR ALGO SERÁ

La ciudad natal del compositor Rossini se vuelca para dar a conocer su rico tesoro patrimonial



TEXTO **CLEOFE BUCCHI**



Pesaro se ha estrenado como Capital Italiana de la Cultura 2024. Con bonitas vistas al mar Adriático y ubicada a 300 kilómetros de Roma, es la ciudad natal del compositor Gioachino Rossini, autor de la célebre ópera 'El barbero de Sevilla', y el lugar de vacaciones del tenor Luciano Pavarotti. Además, esta localidad de larga historia es una verdadera joya arquitectónica, con un rico patrimonio renacentista, museos, bibliotecas, iglesias, teatros, villas y nobles palacios. Visitamos Pesaro y las localidades vecinas.



Patio Palazzo Mosca, librería de pared en Pesaro

Desde 2020, la región italiana de Le Marche (Pesaro es una de sus provincias) vive un período de gloria. Ha sido clasificada como segunda 'Mejor Región del Mundo' y primera en Italia en la encuesta "Best Travel 2020. Top Ten Regions" de Lonely Planet. Y ahora es la Capital Italiana de la Cultura... El turista, al encontrarse rodeado de tanta belleza, no puede dejar de deslumbrarse ante el encanto de tantos lugares de arte y naturaleza.

Gioachino Rossini (1792-1868), compositor de Pesaro, genio de una de las óperas más célebres del mundo, El barbero de Sevilla, emerge entre las figuras ilustres junto al arte pictórico de Raffaello Sanzio (1483-1520), que tuvo sus orígenes en Urbino. Las dos ciudades forman el acrónimo de la provincia de Pesaro-Urbino desde 1999. Además, la provincia,



así como toda la región Le Marche, es un hábitat ideal para la práctica de actividades deportivas como ciclismo, senderismo, trekking y vela.

Un balcón al Adriático

La costa vecina de Monte Conero es un balcón con vistas al mar Adriático enriquecido por pueblos encantadores como Sirolo y Numana, con sus callejones, restaurantes, tiendas de artesanía, heladerías y plazas que dominan las playas blancas de aguas turquesas desde un promontorio boscoso. Serpenteando desde el mar hacia la cima, los senderos parecen conducir a un paraíso sin fin. De igual belleza es el Parque Natural Regional del Monte San Bartolo, frente al mismo mar, unos 80 kilómetros más al norte y a poca distancia de Pesaro.

La provincia de Pesaro es una zona fronteriza con la región de Emilia Romagna, cuyo extremo está representado por Cattolica, una pequeña ciudad que representa la puerta de entrada a la región Le Marche. Al igual que Pesaro, esta ciudad costera ofrece la tranquilidad de un pueblo y los más variados estímulos culturales de una metrópoli.

Tierra de peregrinos

Cattolica, a lo largo de los siglos, ha sido siempre una ciudad de tránsito para los peregrinos que se dirigían desde el norte hacia el Santuario de Loreto (provincia de Ancona) y luego llegaban a Roma. Como lugar de tránsito, cuenta con numerosas tabernas, albergues y posadas. Históricamente dedicada a la acogida de peregrinos, en 1861 se convirtió en un destino turístico tras in-



Villa Imperiale-sala delle cariatidi

augurarse el eje ferroviario Bologna-Ancona. En las primeras décadas del siglo siguiente, Cattolica fue elegida como lugar de vacaciones por Marconi, senador del Reino de Italia de 1914 a 1937, Premio Nobel de Física, además de inventor del radiotelégrafo, cuya evolución condujo al desarrollo de la radio y la televisión. Hasta hoy se puede admirar Villa Marconi, que tiene su vista enfocada al mar.

Sede del Festival de Cine Mystest, que se celebra cada año en junio, Cattolica atrae a aficionados de todo el mundo. Cuenta con un teatro tradicional con un cartel de prestigio y un Teatro Arena que acoge conciertos de estrellas de renombre internacional. Otro proyecto cultural interesante es Cattolica International Literary Prize que cada año atrae a escritores de varios continentes.

Un pueblo de la 'Divina Comedia'
Recomendamos continuar por la carre-

tera del Monte San Bartolo, donde el viajero puede admirar impresionantes vistas desde Gabicce Monte y, después de 5 kilómetros, llegará al pueblo medieval de Fiorenzuola di Focara, mencionado por Dante en la 'Divina Comedia'. Sorprende la vista al mar y los viñedos en terrazas, así como las callejuelas que rezuman historia. Si planeas pasar

Pesaro es la ciudad natal de Rossini, (1792-1868), compositor de El barbero de Sevilla

la noche en este hermoso pueblo, puedes contactar con el B&B Fiorenzuola di Focara, en el centro histórico, situado al borde del camino que conduce a la

playa del mismo nombre.

Continuando hacia Pesaro y tras cruzar un promontorio, se puede visitar una joya de la arquitectura renacentista, ubicada en lo que se puede definir como 'un maravilloso pulmón verde con vistas al mar'. Se trata de la Villa Imperiale, construida por la familia Sforza en 1469 y transformada en una encantadora residencia por la familia Della Rovere

desde 1523 a 1538, con jardines armónicos con el paisaje circundante. Durante el verano hay visitas guiadas con cita previa (info@sairon.it).

Una muy larga historia

Pesaro tiene orígenes muy antiguos. Fue fundada en la época preetrusca y experimentó su primer desarrollo importante cuando se convirtió en colonia romana en el año 184 a.C. durante la época imperial, entre el 63 a.C. y el 14 d.C. Gracias al emperador Augusto, se construyó un puerto para la flota militar y para establecer el comercio con las tierras dálmatas y otras zonas costeras del Mediterráneo.

Pesaro vivió su mejor período histórico a partir del siglo XII, cuando fue gobernada por los Malatesta, Sforza y Della Rovere, las familias nobles italianas más poderosas de la época. En ese periodo de gran renacimiento se reforzaron las fortificaciones, se amplió

el puerto y se crearon fábricas de seda, además de proliferar las actividades artesanales y creativas.

La cultura y la prosperidad

Desde entonces, Pesaro se desarrolló como una próspera ciudad de arte y cultura. Lo atestiguan las obras arquitectónicas de los siglos siguientes: los prestigiosos Museos Cívicos del Palacio Mosca (antaño residencia de las familias nobles más importantes, que llegaron a Pesaro desde la zona de Bérgamo en el siglo XV).

Aquí se puede admirar el majestuoso Retablo de la Coronación de la Virgen, obra de Giovanni Bellini que data de 1475. Destaca la biblioteca histórica de los Museos Oliveriani en el Palacio Al-

merici, una de las arquitecturas más importantes del siglo XVIII. Y de nuevo, el Duomo-Catedral de Santa María Asunta (siglo XIII) y sus prestigiosos suelos de mosaico del siglo VI, di-

Cattolica fue el lugar de vacaciones de Marconi, el inventor del radiotelégrafo



Playa centro Cattolica



Barcos históricos de tradición 'romagnola'



Villa imperial ©Sofia Ciaron

vididos en veinte 'alfombras' con una estructura geométrica dominada por la cruz latina.

La gran fiesta de la cultura

Demos un paseo por el centro histórico desde el Teatro Rossini. Caminando por Vía Branca, llegamos a la Piazza del Popolo, donde, entre el Palazzo Comunale y la actual Oficina de Correos, se levanta el Palacio Ducal, construido por orden de Alessandro Sforza a mediados del siglo XV. La plaza está situada en el Cruce del Cardo y es, de hecho, el atractivo supertecnológico de muchos eventos diseñados para la gran fiesta de la cultura.

Siguiendo por Via Rossini, se puede visitar la casa del compositor, desde cuyo balcón, los sábados por la tarde durante todo el año 2024, un barítono, un tenor o una soprano hará las delicias de un público ocasional o fiel, cantando arias de las óperas de Rossini. La fama del compositor en todo el mundo inspiró el museo inaugurado en 2019, una exposición que representa el viaje de Rossini contado como una ópera, una metáfora musical de la existencia. El ROF (Festival de Ópera Rossi-

ni) se inauguró en 1980 con 'La Gazza Ladra', atrayendo cada año a más público de todo el mundo. Este año, el evento tendrá lugar del 7 al 23 de agosto.

Rossini, un refinado 'gourmand'

Podemos añadir algunos detalles al tema de la música. De Rossini, podemos decir que tenía el don del gourmand refinado. Es bien sabido que los grandes chefs cuentan entre sus platos a base de carne con el famoso 'filete Rossini' cuya receta

**Se puede ver
el majestuoso
Retablo de la
Coronación de la
Virgen, obra de
Bellini**

original es objeto de diversas interpretaciones y quién sabe si incluso está protegida por derechos de autor. Un proyecto sobre la gastronomía y el vino pretende dar a conocer las recetas amadas por Rossini, entre las que no

falta la pasta fresca con trufa (de origen protegido) procedente del pueblo apenino de Acqualagna.

El propio compositor dijo: "No conozco ocupación mejor que comer, es decir, comer de verdad. El apetito es para el estómago lo que el amor es para el corazón. El estómago es el director que dirige la gran orquesta de nuestras pasiones." Es agradable pensar que la delicadeza de la comida y del vino 'marchigiano' puede



Giovanni Bellini,
Coronación de la Virgen

haber inspirado, a lo largo de los siglos, a través del sabor, los talentos nacidos en esta tierra fértil. También Pavarotti (1935-2007) eligió Pesaro para pasar los veranos en su villa en el promontorio del Parque de San Bartolo, con vistas al mar. El lugar de su retiro inspiró el nombre de 'Lido Pavarotti', un tramo de playa en Baia Flaminia donde, entre otras cosas, se encuentra el oasis de las tortugas.

Amor por la naturaleza

La atención a la ecología por parte del gobierno de la ciudad ha sido uno de los puntos fuertes que la ha hecho más competitiva en la fase final del concurso de Ciudad Italiana de la Cultura, ya que abraza el amor por la naturaleza y la calidad de vida. Entre los proyectos más importantes dedicados a la naturaleza encontramos 'Botánica Participativa', una iniciativa que ofrece actividades y talleres sobre biodiversidad.

Destaca la performance de Marina Abramovic titulada 'La Vida', un encuentro íntimo y digital que investiga el concepto de ausencia material, hasta el 30 de junio, en el Centro de Artes Visuales con sede en el antiguo mercado de pescado. Es una gigantesca obra encargada por el gobierno de la ciudad.

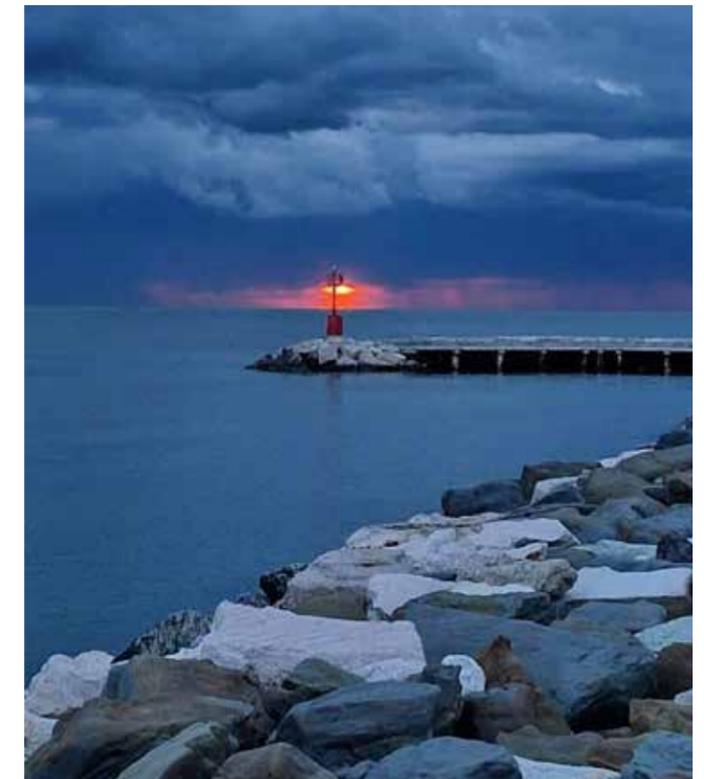
Propuestas para comer

Pesaro 2024, por tanto, es la historia de un propio territorio rico en belleza y valores culturales, ambientales, históricos, gastronómicos y enológicos. ¿Dónde comer en el centro histórico? Osteria La Guercia ofrece platos tradicionales, mesas al aire libre, en un antiguo edificio del siglo XVI, una villa romana del siglo I a.C. Para un brunch rápido, Peppe Piatineria Osteria brinda pescado, piadina y platos veganos. Es un lugar informal cerca de la playa. Y, por último. Ópera,

una trattoria de barrio contemporánea, con menú refinado y una cocina experimental que satisface todos los sentidos.

Alojamientos singulares

¿Y dónde dormir en Pesaro? Sugerimos el Hotel Familiar Nautilus, de 4 estrellas, frente al mar, con desayuno incluido, o Hotel Charlie, 4 estrellas, a 700 metros del centro, frente a la playa, con servicio



Amanecer en el faro

de catering bajo petición. Para los que quieran sentirse como un rey por una noche y pasar el día fuera de la ciudad, inmersos en el silencio de la naturaleza montañosa, Villa Cattani Stuart podría ser el lugar adecuado. Es una residencia de finales del siglo XVII, con frescos en las habitaciones, jardines italianos, parque y piscina, ubicada en el pueblo de Trebbiantico, a unos siete kilómetros del centro. Una verdadera maravilla. ●

www.comune.pesaro.pu.it

COLORES DE BAHAMAS

La naturaleza utilizó toda la paleta cromática del Creador para reflejar el espíritu de sus 700 islas

No todos los cerebros han nacido para asimilar el color. En Bahamas, el azul es más azul y, tras las tormentas, el horizonte es más irreal. Aquí los colores tienen algo de reto. Su bandera refleja el espíritu de sus 700 islas, aparentemente perdidas en la inmensidad del Atlántico. Sólo su nombre refleja otra forma de entender la vida. Y es que aquí la vida no se entiende, se disfruta.



P

arece que una mano mágica dispuso las islas Bahamas como antesala de las del Caribe o del gran Estado de la Florida. Queda claro que Bahamas es un abanico de colores. En los días despejados, que son la mayoría, un sol tan radiante como abrasador hace brillar los colores de las casas de Nassau, la capital. En la parte



TEXTO Y FOTOS [PEDRO MADERA](#)

alta de la ciudad las viejas maderas hablan de su pasado inglés, de sus comerciantes holandeses y de sus marineros hispanos. Cada uno aportó la fuerza de su cultura y su arquitectura es el mejor reflejo de esas vivencias.

Las aguas cercanas a la costa toman un sutil tono esmeralda y las franjas de

arena pasan del blanco al amarillo, pasando por un infinidad de tonos rosáceos, en función de su orientación. Incluso las palmeras han decidido ayudar a remarcar los límites de su territorio. Estamos llegando al paraíso, al refugio perfecto, al sueño de cualquier amante del mar..

Como un helado de nata y fresa

Hoy los colores de la calle asaltan al turista. Aquí, la sobriedad puritana de los colonos ingleses parece haber desaparecido. Su austeridad se viste de rojo, de azul, de verde, y sobre todo de blanco y rosa, como un gigantesco helado de nata y fresa. Ser llamativo parece una obliga-

ción y eso lo convierte en un lugar diferente.

Esa componente "kitsch" es un buen escenario para su cargado trasfondo histórico. Estas islas caribeñas a las que llegó Cristóbal Colón hace más de cinco siglos han sido colonia británica hasta los años 70. El toque 'british' se hace evidente. El recuerdo de su pasado colonial se prolonga en sus calesas, en su conducción por la izquierda, en su pasión por la navegación y en su orgulloso pasado pirata.

De los galeones a los yates

Los bucaneros, al servicio de la Corona Británica, llegaron a crear en estas is-





Naturaleza vigilando a los nuevos piratas



Nassau es una parada obligada

las la República de los Corsarios. Aquellos galeones piratas han sido sustituidos por lujosísimos yates y los corsarios, por miles de turistas dispuestos a gastarse su dinero en lugares como el mercado Straw, lleno de recuerdos y artesanías, o las joyerías de John Bull. Hay quien se anima a hacer un poco de turismo y se acerca a la curiosa Casa Gubernamental, de color rosa, o al fuerte Fincastle con su gran torre, desde la que se contemplan las famosas aguas azules del puerto y los arrecifes de coral. Pero lo normal es dedicarse a disfrutar del sol y sobre todo del mar. Navegar tiene algo de obligación y mucho de ritual.

La vida parece necesitar de estos colores alegres y exóticos, que van desde los tonos intensos verdosos de sus jardines tropicales a las telas rojizas usadas como

cortinas, inspiradas en los corales que cubren sus fondos marinos. En general, son colores sin concesiones... Intensos como las vallas que delimitan las casas en Hope Island o Great Guana Cay. Los perfiles de las casas compiten en disparidad: naranjas "cobrizo" frente azules añil; rosas flamingo frente a verdes "sandía"...

Los famosos son bien recibidos

Parece que las casas sienten la obligación de diferenciarse de la del vecino. Cualquier momento es bueno para dar una generosa mano de pintura, para reparar una ventana o perfilar los límites de un jardín. Los blancos toman sutiles tonos marfil para diferenciarse de los amarillos limón de las casas de la playa. Unas palmeras, dos bicicletas o un partido de voley-playa aportan cierto dinamismo al





La playa soñada de cualquier escapada



Todo es fácil cuando el entorno es bello

paisaje y conformar la postal perfecta. Así se entiende mejor la vida cotidiana en Treasure Cay o en los salvajes atardeceres en Dunmore Town, en Harbour Island, donde Elle Macpherson comparte noche de farra con Andy García... Porque aquí un famoso siempre es bien recibido.

Con los fibrosos cuerpos de la gente local, se entiende cómo sus habitantes también participan de ese colorido. Predominan los tonos oscuros de su población de origen africano, que llegaron como esclavos en la época colonial. En la calle, sus rasgos se mezclan con los pálidos tonos de los anglosajones residentes y los casi infinitos tonos intermedios de los mulatos. Los turistas "tostados al sol" son otra cosa.

Entre el blanco y el negro

Por eso, la negritud de sus tonos y rasgos hacen que el 'blanco' parezca aún más in-

maculado. Muchos de los jóvenes nativos forman parte de la 'police' de las islas, vestidos con un uniforme blanco luminoso, el mismo utilizado por el antiguo ejército británico colonial en Nairobi o en Nueva Delhi, usando todavía una especie de 'salacot' y adornado con una banda de seda roja.

El catálogo parece infinito. Está el verde radiante de su jardines, como el Garden of the Groves de la isla de Gran Bahama, un exuberante vergel con más de 5.000 especies de plantas exóticas traídas de todos los lugares del mundo. Arriba, el azul intenso del cielo, en el que incluso las

nubes parecen colocarse para la estampa perfecta; abajo, ese verde pradera y, entre ambos, ese tono verdiazulado irreal de sus aguas, en las que viven barracudas, morenas, rayas, tortugas, peces de diferentes colores y hasta tiburones. Un paraíso que ya descubrió para el mercado español Joaquín Vázquez y su empresa Aproache.

Su pasado 'british' pervive en las calesas y en que conducen por la izquierda



Un paraíso submarino

En los fondos marinos aparece otro mundo. El paraíso submarino, tan irreal en una primera inmersión, se carga de reflejos metálicos o de formaciones infinitas de peces que se acercan hasta nuestra bombona de oxígeno. Nuestra capacidad deportiva es el límite de una experiencia única.

Esa borrachera de color sigue en tierra, cuando cae el sol, por ejemplo en sus más de 20 reservas y parques nacionales, como el de Inauga, con casi 230 especies diferentes, entre ellas los coloridos flamencos. ¿Más color? El de las luces de los casinos de Nassau, el de los lujosos hoteles de Eleuthera, con sus arenas rosadas. O el de las mansiones en la entrada de Hope Town.

La furia de las tormentas

En esta pequeña población, todo mantiene un aire de teatralidad. En los días de calma, nadie imagina la furia del At-

lántico cuando prepara una de sus tormentas tropicales... Incluso hay que hacer un esfuerzo para entender la necesidad de un faro, que por la noche compite en protagonismo con una esplendorosa 'luna llena'. Algunos nuevos residentes piensan que ese faro forma parte del escenario de este mundo feliz. Lo mismo sucede con esos fantásticos yates y catamaranes que están casi siempre amarrados, como si se hubiesen olvidado del arte de navegar.

Bahamas cuenta con más de 20 reservas y parques nacionales, como el de Inauga

En los años 60, sus dueños eran los pioneros de unas islas desconocidas. Bahamas era el sueño de la evasión... Hoy, son poderosos magnates que guardan en sus mansiones su pequeño catálogo de sueños. Por eso buscan en las islas del sur la fuerza de la sencillez, a pesar de sus escasos servicios turísticos. Son esos colores luminosos y auténticos de Cat Island, tan mística como escondida. Como queriendo competir con la salvaje Andros.●

www.bahamas.com
www.aproache.com



La residencia perfecta en el Caribe

Lleva tu marca a nuevas alturas

Promociónate en aerolíneas nacionales e internacionales

vueling AirEuropa EXPRESS IBERIA LEVEL Binter

Consigue llegar a una audiencia cautiva

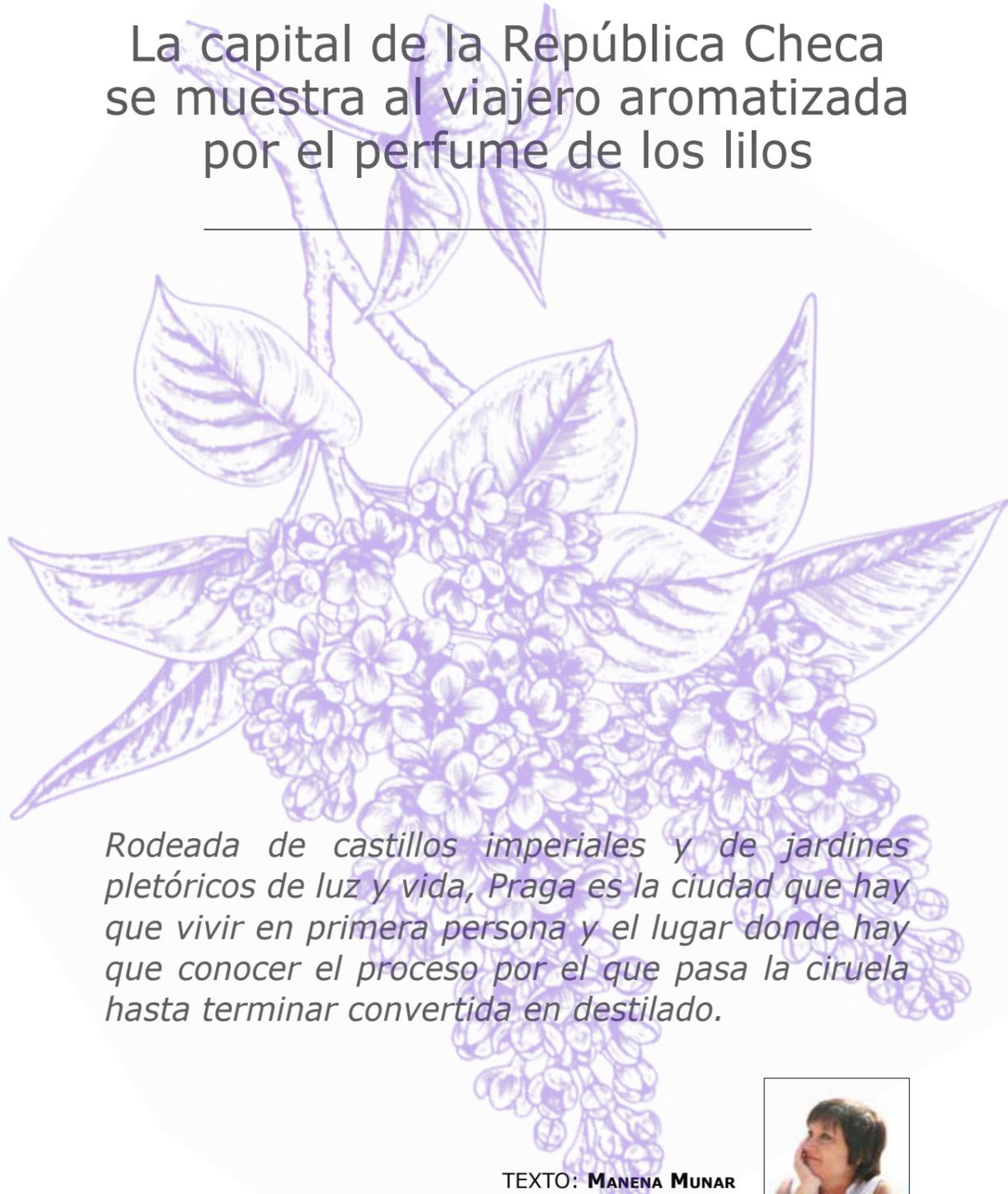
Lanza acciones especiales a bordo



Más información:
patricia.herranz@quivertree-media.com
quivertree-media.com

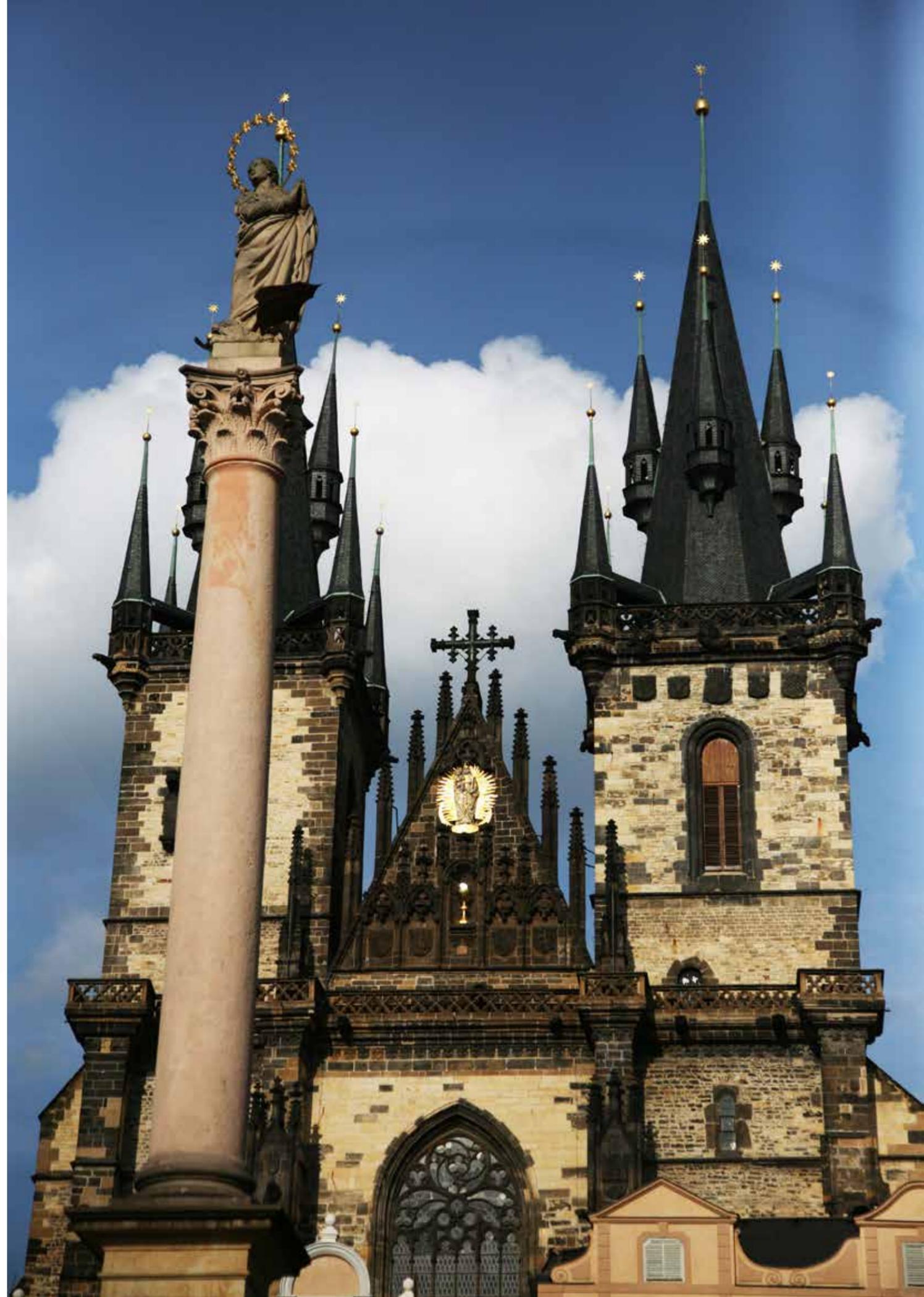
UN DÍA DE PRIMAVERA EN PRAGA

La capital de la República Checa se muestra al viajero aromatizada por el perfume de los lilos



Rodeada de castillos imperiales y de jardines pletóricos de luz y vida, Praga es la ciudad que hay que vivir en primera persona y el lugar donde hay que conocer el proceso por el que pasa la ciruela hasta terminar convertida en destilado.

TEXTO: **MANENA MUNAR**
FOTOS: **MANENA MUNAR / ALTUM**





Perspectiva nocturna de Praga

V

amos a comenzar un recorrido concebido para aprovechar lo mejor de Praga de una manera cómoda y sabia. Teniendo en cuenta que la capital checa se puede y se debe recorrer a pie, es aconsejable comenzar por arriba, en el Castillo, para luego ir bajando poco a poco. Se aconseja buen calzado para caminar por las adoquinadas calles de Praga. Antes de entrar en el Castillo, hay que perder unos minutos contemplando la bella panorámica que se alcanza desde la florida colina de la fortaleza.

El Castillo es un complejo arquitectónico que ha sido declarado Patrimonio Mundial por la Unesco. A su entrada nos reciben unos soldados de gran prestancia e

impecable uniforme que sólo se mueven para cambiarse por el siguiente reemplazo. Antigua morada de los reyes de Bohemia, emperadores y también presidentes checos, guarda en su recinto la impresionante Catedral de San Vito, el Colegio de San Jorge y el Palacio Real, además de otros edificios dedicados a quienes se ocupaban de mantener y abastecer el pequeño gran mundo del Castillo de Praga.

Un aire perfumado

Del Castillo llegamos, en dos zancadas, al recoleto Callejón del Oro, cuyo nombre viene de los antiguos orfebres que lo habitaban, a pesar de que tuvo su ori-

gen y razón de ser como morada de los guardias reales. Sus minúsculas casas son coquetas y entrañables. Pintadas en vivos colores, hoy albergan tiendas de cristal, marionetas, antigüedades, e incluso un museo que enseña objetos cinematográficos. En el número 22 de la calle, vivió la hermana de Franz Kafka, en una casa convertida en librería con las obras del autor de la inquietante *La metamorfosis*.

El aroma de los lilos perfuma el aire, sus flores moradas inundan los jardines, están en las plazas y asoman por cualquier rincón de la ciudad. Es el aromático testimonio de esta primavera de Praga 2024, pacífica y boyante. Nada

tienen que envidiar los jardines de Wallenstein, o del Senado, a los de su vecino de arriba, el Castillo. Construidos en estilo manierista italiano, los jardines se dividen geoméricamente en dos partes. La Sala Terrena es la más amplia y está custodiada por una escultura de Venus y Cupido, mientras que, en la zona pequeña, está el estanque que corona una escultura de Hércules. Pavos reales y patos habitan ese vergel que envuelve uno de los jardines más bellos y completos de Praga. Y siguiendo con panorámicas de película, las del Monasterio de Strahov son espectaculares. Puertas adentro se puede disfrutar de una magnífica biblioteca y dos salones, el Filosófico y



Los muchos miradores de la ciudad ofrecen diferentes perspectivas de Praga



La Casa Danzante de Praga



La cabeza giratoria de Kafka, obra de David Černý

el Teológico, coronados con magníficos estucos. Un dato curioso: la biblioteca guarda con celo una librería dendrológica cuyos volúmenes están confeccionados con árboles de la región.

La reina del Bugatti amarillo

Calle abajo se llega a la Plaza Hradcany, con sus casas solariegas, palacios y miradores. Allí está la estatua a Tomáš Masaryk, primer presidente de la república de Checoslovaquia y también la Columna Mariana de la Peste donde entre 1713-1714 tuvo lugar una oración masiva. Sin embargo, la verdadera protagonista del lugar es la imponente farola de gas forjada con hierro fundido, el Candelabro le llaman, y data del año 1867. En las fachadas se ven esgrafiados y placas conmemorativas como la que recuerda a Eliška Junková, una de las primeras y más destacadas

pilotos de Formula I, reina del Bugatti, con el que en tiempos que la formula I era deporte masculino superó el circuito de Tara Loria en Sicilia y alcanzó la victoria en Nürburgring, Alemania.

Faltan ojos para abarcar todo lo que este barrio praguense ofrece. Entre tanta belleza se advierte un olorcillo seductor a canela tostada, que se escapa de la ventanilla por la que asoman los adictivos y deliciosos rollos trdelnik, de origen húngaro, asados lentamente en una barra giratoria.

El buen tiempo llena las terrazas por donde corre la famosa cerveza checa, pero también la sidra o el aperol, tan de moda en estos tiempos. Bonitos escaparates ocupan los bajos de las fachadas, algunas en los soportales. Ropa de estilo, muebles de diseño, joyería elegida o lápices mágicos de la añeja marca Koh-I-Noor desde 1790 que dibujan

Kafka vivió
en el número 20
del Callejón del Oro
con su hermana
Odettey



El Cristal de Bohemia

una línea de varios tonos sin necesidad de girarlo alrededor de su eje, regalo idóneo para los niños. Calidad y buen gusto engalanan las vitrinas de Praga.

Pasajes de la historia

Hay que andar con tiento para no tropezar con los muchos visitantes que callejean por Praga. Y tener cuidado con los silenciosos y característicos

tranvías que circulan por la capital checa. La historia de Praga se refleja en las esculturas que llenan sus calles, parques y puentes. Clásicas, modernas, truculentas, amorosas y satíricas también, cada una explica un pasaje de su historia. Al Palacio de Liechtenstein en Malá Strana le miran las cabezas de hierro fundido a modo de postes para recordar la decapitación de al-

gunos de los integrantes del levantamiento fallido de 1621.

Sin salir de Malá Strana hay que visitar la estatua milagrosa del Santo Niño de Praga en la iglesia de Santa María de la Victoria y San Antonio de Padua para luego hacer un alto en el camino, comiendo en la cervecería Bohemia Goose. El restaurante goza de una fama me-

recida entre los habitantes de Praga por la calidad de su cerveza, destilada en los sótanos del loca, y por su sabrosa gastronomía tradicional.

La cabeza de Kafka

Al llegar al centro comercial Quadrio, ya en la Ciudad Nueva, vemos la cabeza giratoria de Franz Kafka, obra del escultor



Torre del reloj astronómico de Praga

checo por excelencia David Černý que ha llenado Praga con sus obras. La cara de Kafka está confeccionada a partir de 42 láminas móviles y tiene 11 metros de altura. Hay quien dice que es un guiño al archifamoso reloj astronómico de Praga, otra versión es la de su intento por re-

presentar la Metamorfosis. Sin salir de la ciudad nueva, damos con la librería Luxor, un templo literario donde se pueden encontrar libros de escritores checos en diversos idiomas, tomar un buen café y asistir a una animada presentación de algún autor de la República.

Las calles de la Ciudad Vieja

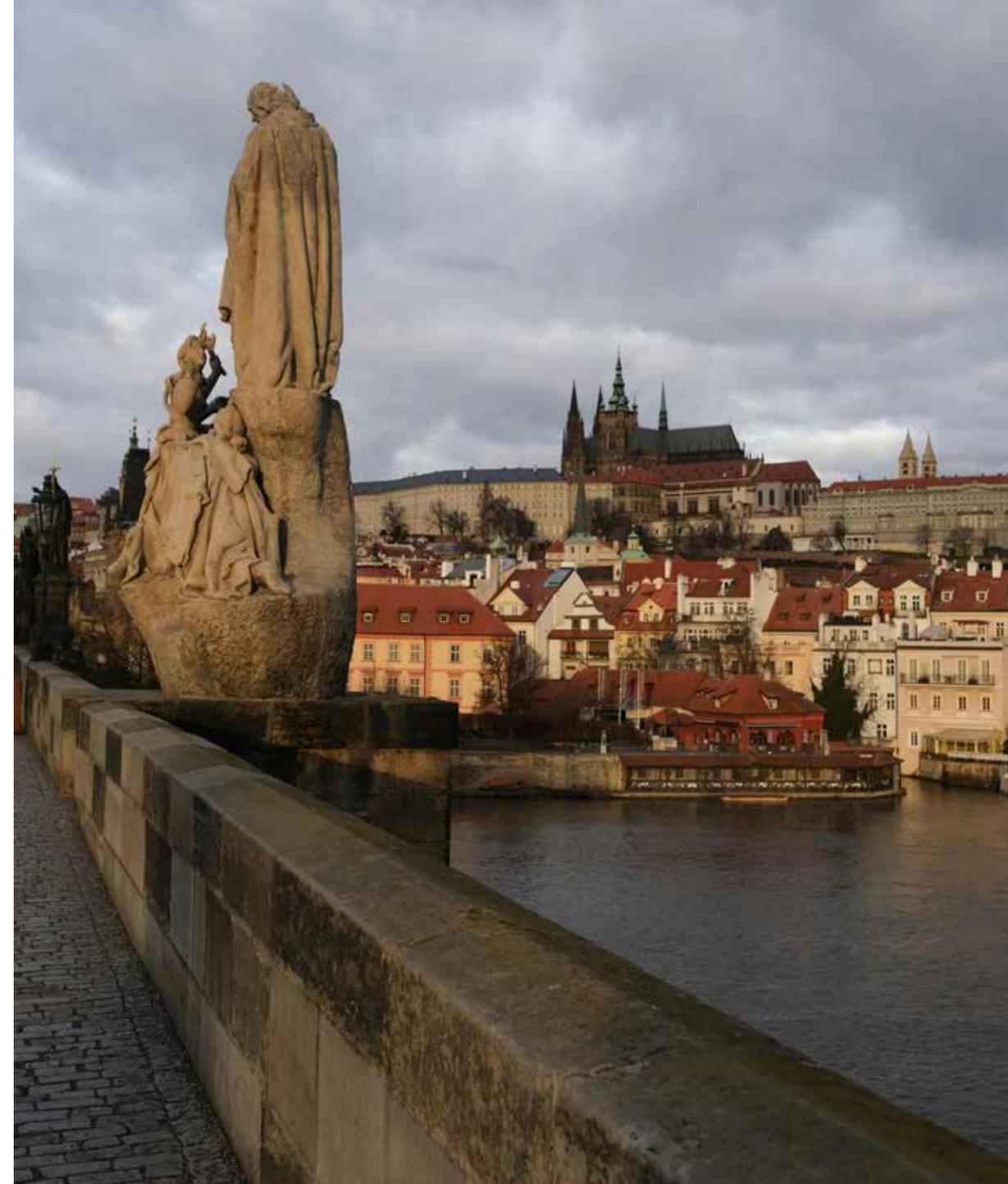
Antes de concentrarnos en otras maravillas de la Ciudad Vieja, hay que mencionar la Iglesia de San Salvador, una de las más valiosas del barroco temprano de Praga. Sus conciertos de órgano atraen a los amantes de la música, sobre todo cuando suena el réquiem de Mozart en honor al ilustre músico que adoraba Praga. Las calles se hacen cada vez más estrechas y el público se multiplica según llegamos a la Ciudad Vieja. Una vez allí, y tras echar un buen vistazo a las tiendas de cristal de bohemia, hay que calcular la hora para no perderse a los apóstoles saliendo por una minúscula puerta, al tocar los puntos de cada hora, en un desfile armónico por el reloj astronómico de Praga.

A pocos pasos está la que se podría considerar una de las plazas más hermosas del mundo. La Plaza de la Ciudad Vieja está presidida por su héroe local, Juan Hus, y la rodean edificios regios de la categoría de la Casa Storch o la del

Las esferas del reloj astronómico de Praga muestran a la Muerte blandiendo la guadaña

Unicornio Blanco. Cada una de un estilo y un color, parecen ideadas especialmente para formar ese conjunto arquitectónico único del que sobresalen las agujas de la iglesia de Nuestra Señora de Tyn, la de San Nicolás y el insigne Ayuntamiento de la Ciudad Vieja.

Callejeando por la calle Celetná, per-



Vista del río Moldava

teneciente al Camino Real, hoy llena de tiendas de recuerdos y coloridos palacetes barrocos, se llega a la Torre de la Pólvora, que coge su nombre cuando en el siglo XVII se utilizó para almacenar pólvora. Cruzando el Puente Carlos sobre el río Moldava, solemne y bello a cualquier hora del día, se observa la isla de Kampa en el barrio de Malá Strana (Pequeña Praga) con sus acogedores cafés llenos de gente. Cruzando el puente se

pasa por el café del buen soldado Švejk, nombre que alude a la legendaria y satírica novela del escritor checo Jaroslav Hašek, basada en las aventuras de un curioso soldado. Está considerada la novela más importante de la literatura checa.

El Museo Slivovitz

Sin salir de Malá Strana se llega al museo de Slivovitz, el aguardiente de cirue-



Deliciosa cerveza y gastronomía en Bohemia Goose

la checo por excelencia. La destilería de Rudolf Jelínek en la región de Valašsko lleva en vigor más de 400 años durante los cuales ha sufrido guerras, revoluciones y campos de concentración durante el holocausto. Y sin embargo ha salido adelante, y hoy continua el legado haciendo gala de los avances de la era, sin olvidar el buen hacer y la sabiduría de sus ancestros.

Fascinante es el tour 5D donde encarnarse en ciruela y sentir la cosecha, el traslado en camiones, la fermentación, chup chup chup, para finalmente, y una vez destilado, pasar a la botella y terminar el tour antes de pasar por los labios de algún paisano. Es entonces cuando llega el momento estrella de la cata en el restaurante de madera donde se exhiben los diferentes brandis y

aguardientes maridados con los bocados apropiados.

Un gran hotel

Para terminar un día tan completo como agotador no se puede pedir más que dormir entre las sábanas de lino del exquisito hotel NH Collection Carlos IV, no sin antes haber pasado por la sauna, y disfrutado de un masaje terapéutico. Después, toca saborear una copa en el bar de su espectacular salón y pasar al no menos esplendido restaurante 1890, donde esperan los manjares que ha preparado el chef Jan Knedla, entre ellos su especialidad, las carrilleras de vaca. Para, después, decir: 'Hasta muy pronto, Praga'.

www.destinochequia.com

www.slivovitzmuseum.com

Descubrir los Pirineos Orientales con un solo clic

www.turismo-pirineosorientales.es



#todoestáaquí



Turismo Pirineos Orientales



SETÚBAL

El rincón más azul de Portugal



A 50 kilómetros al sur Lisboa, se encuentra esta ciudad portuaria rodeada por la Sierra de Arrábida y por el estuario del río Sado. De su bahía, se dice que es una de las más hermosas del mundo; de su patrimonio histórico, marítimo y natural, que guarda algunos de los secretos más preciados del país vecino; y de su semblante, que es el rincón más azul de Portugal.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **OT SETÚBAL / ALTUM**



Ya de regreso, y tras haber pasado unos días descubriendo los encantos de este municipio portugués, cayó en mis manos un libro en el que supe que el Tratado de Tordesillas fue firmado por los Reyes Católicos en el municipio castellano de Arévalo, y por el rey luso Juan II en la ciudad portuguesa de Setúbal (siempre creí que ambas partes lo habían firmado en 1494 en la fortaleza homónima del municipio vallisoletano en el que encerraron a Juana La Loca 50 años). Si, en efecto, portugueses y españoles se repartieron en ese tratado las tierras del Nuevo Mundo, asumí que ya por entonces Setúbal era un puerto importante. Por supuesto, también lo fue para fenicios y también para romanos, quienes la llamaron Cetóbriga. En su momento, fue un reconocido foco de producción de sal y también de conservas de pescado; en la Edad Media, floreció bajo el dominio árabe y continuó su desarrollo tras ser recon-

quistada por los cristianos para proseguir su crecimiento económico y urbanístico. Algunas de las chimeneas que quedan en pie de los cientos de fábricas conserveras que aquí operaron nos hablan de un rico pasado industrial, en el siglo XIX, que otorga un encanto obrero especial a esta urbe que en la actualidad goza de una vibrante vida cultural.

Ostras, sepia y moscatel

Sin lugar a dudas, el pescado de este rincón es un referente en la nación lusa y es el protagonista de las mesas de los restaurantes locales por su frescura y calidad gracias a las corrientes frías de esta costa y al fitoplancton de las laderas de la Sierra de Arrábida. Las sardinas "brillan" con luz propia y son motivo de varias festividades; de hecho, se consideran una de las siete Maravillas de la Gastronomía Portuguesa. Por su parte, las ostras tienen una arraigada histo-

En 1494 el rey luso Juan II firmó en Setúbal el Tratado de Tordesillas

ria en el estuario del Sado, no en vano durante el siglo XX llegaron a censarse hasta 4.000 personas trabajando en esta industria, y hoy siguen teniendo protagonismo en el consumo local y en la exportación. Así lo pudimos constatar en una degustación, en el mismo estuario donde se cultivan, ofrecida por la empresa Expor Sado, y lo hicimos "al natural", simplemente con unas gotas de limón.

Si hay algo que a día de hoy haga famosa a Setúbal es su "choco" o sepia, todo un símbolo de identidad local que cuenta historias del mar y que se prepara preferentemente frito, aunque el llamado "choco Pessoa" evoca la célebre escultura del escritor portugués del Café A Brasileira de Lisboa. No obstante, la caballa, y también los salmonetes, el rape o el besugo se suman al festín marino y

gastronómico de esta zona. Aunque aquí se producen muy buenos vinos rosados, blancos y tintos, no hay mejor representante de Setúbal en este campo que el moscatel, que siempre pone el toque dulce de la mejor manera; es el rey por excelencia, con su propia Denominación de Origen Controlada.

Uno de los mejores mercados de pescado del mundo

Inaugurado en 1876 y reconstruido en la década de 1930, el Mercado do Livramento, situado en una de las principales avenidas de Setúbal, es reconocido como uno de los mejores mercados de pescados del mundo. Este tradicional icono no sólo ofrece una impresionante selección de pescados y mariscos frescos, sino también una vibrante variedad



Embarcaciones típicas en el puerto de Setúbal



Mercado de Livramento, uno de los mejores de pescado a nivel mundial



La Fortaleza de Santa María alberga el Museo Oceanográfico



Queso de Azeitão

de frutas, verduras y vinos, creando un ambiente más que dinámico y lleno de color. Las paredes del mercado están decoradas con más de 5.000 azulejos, que narran la rica historia comercial y agrícola de Setúbal. Estos azulejos, junto con el suelo de patrones triangulares y bicolors en adoquines portugueses, aportan una estética única y encantadora al lugar. Además, se pueden apreciar en su interior cuatro esculturas que rinden homenaje a las principales profesiones del mercado, subrayando la importancia de estas tradiciones en la vida local. Para los amantes de los viajes y la gastronomía, este mercado es una visita obligada, una experiencia auténtica y fascinante en el corazón de una ciudad por descubrir.

Para romanos y fenicios esta población, a la que llamaron Cetóbriga, ya era un importante puerto

La sierra de "la oración"

La palabra arrábida proviene del árabe y significa "lugar de oración", y el Parque Natural de Arrábida es todo un pulmón natural de 11.000 hectáreas que fue creado en 1976 y es espacio protegido catalogado como Reserva Biogenética del Consejo de Europa. La carretera N379 permite recorrerlo para admirar su flora y fauna con unos paisajes impresionantes que se disfrutan desde los miradores de Portinho de Arrábida (el más deseado de todo el país) y el del Norte. Desde la Atalaya de la Serra de Arrábida y la cima del Pico do Formosinho se observa toda la costa de Troia, Melides, Santo André y Sines. El gran reclamo de este parque son sus playas, algunas de las mejor catalogadas de Europa: playa de



Convento de Santa María de Arrábida



El Moscatel es el rey de la región con su propia D.O.C

Albarquel, playa Maria Esguelha, playa Rainha, playa Figuerinha (la más cotizada con bandera azul), playa Galapos, playa Galapinhos (entre las mejores del continente), playa Coelhos, playa Creiro, Portinho da Arrábida y playa Alpertuche. En cuanto a patrimonio arquitectónico, cuenta con el Forte Velho do Outao y el Convento de Santa María da Arrábida. Este último se erigió entre los siglos XVI y XVII. Se convirtió en un importante lugar de peregrinación y hogar de monjes, que vivían en celdas excavadas en las empinadas rocas de la cordillera de Arrábida. Con la supresión de las órdenes religiosas en 1834, el monasterio quedó abandonado, deteriorándose y llegando a un estado desolado, hasta que fue comprado por la familia Palmela y restaurado en las décadas de

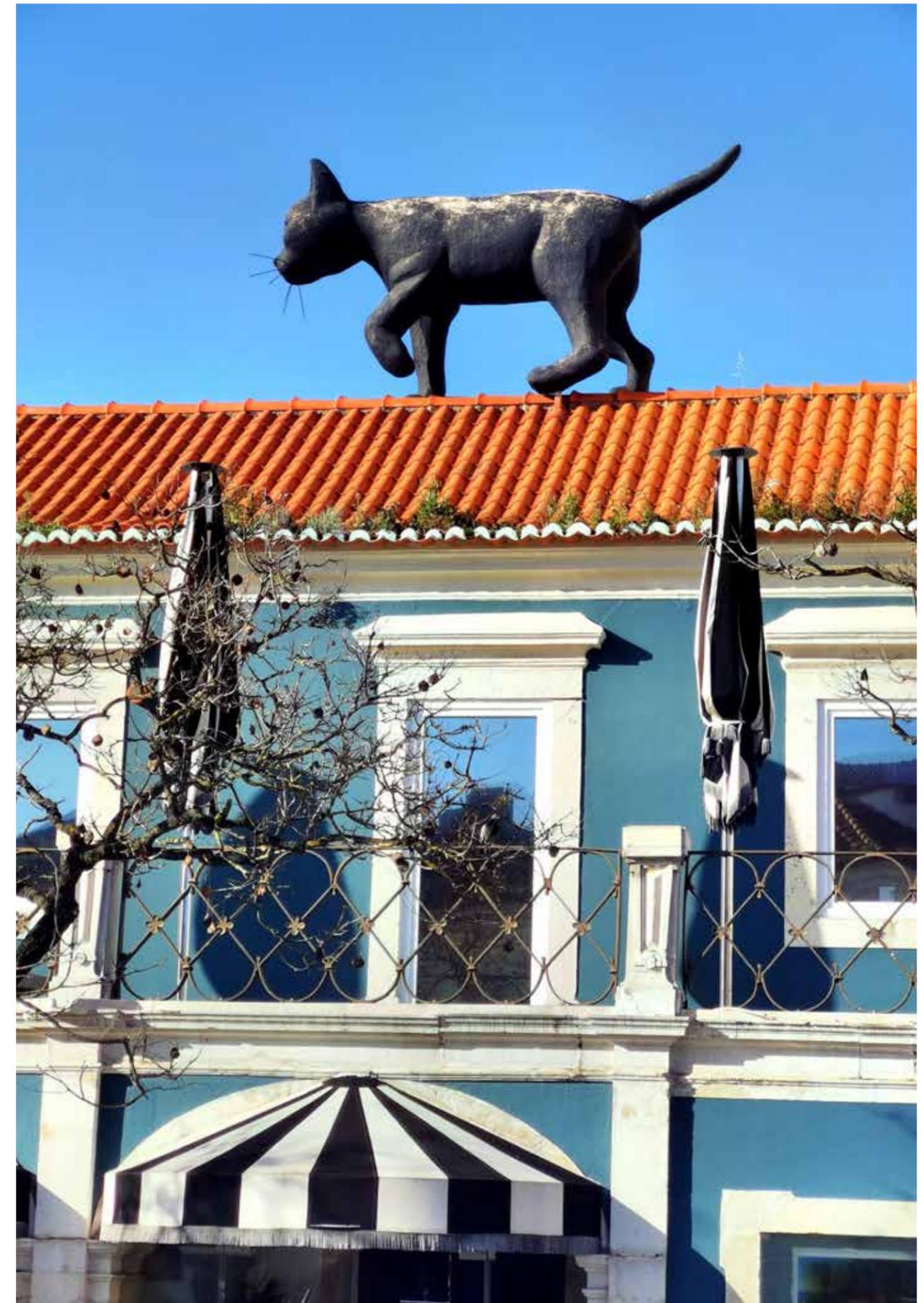
1940 y 1950. En 1990, toda la tierra, que abarca 25 hectáreas en total, se vendió a la Fundação Oriente, y para su visita es necesario concertar una cita previa.

El gran protector de la costa

Construido en piedra de arquitectura militar y manierista del siglo XV, es el Forte de San Felipe, conocido también como castillo o fortaleza. En la cima de una colina ha servido a lo largo del tiempo como protección de la costa portuguesa, y también como prisión.

En un taller de azulejos de Azeitão, el francés Christian Louboutain encargó las baldosas rojas -en el mismo tono de las suelas de los zapatos que diseña- para su célebre Hotel Vermelho del Alentejo

Su planta irregular se ha ido adaptando al terreno generando una forma única y singular. Cuando se ingresa por la Puerta de Armas, nos encontramos con la pequeña Capilla de San Felipe, totalmente revestida de los típicos azulejos portugueses azules y blancos, uno de los lugares



Setúbal, una ciudad plétórica en expresiones artísticas



Playa de Galapinhos, entre las mejores de Europa



más deseados por los fotógrafos. A partir de las casamatas existentes, se construyó la Pousada de San Felipe, actualmente en remodelación y con la intención de abrir en los años venideros; su cafetería ofrece impresionantes vistas sobre la bahía de Setúbal, la Serra de Arrábida y la península de Troia.

Hitos de la arquitectura portuguesa

A pocos pasos de la Praça de Bocage, en el centro de Setúbal y en una caminata salpicada por los encantos de una localidad que despierta al turismo con ímpetu, se llega al Convento y la Iglesia de Jesús, hitos absolutos de la arquitectura lusa que marcaron el inicio del estilo manuelino. Las obras tuvieron lugar entre 1490 y 1496 y corrieron a cargo de Diogo Boitaca, el mismo que firmara proyectos como el Monasterio de los Jerónimos, la Torre de Belem o el Monasterio de Batalha. Desde 1961, en estas instalaciones se ubica el Museo de Setúbal, cuyo mayor tesoro artístico son las 14 tablas del Retablo de la Iglesia de Jesús, denominado "Primitivos de Setúbal", y para los expertos el más representativo conjunto del Renacimiento Portugués.

Entre quesos y azulejos

La Sierra de Arrábida alberga algunos de los pueblos más bonitos de la zona, y uno de ellos es Azeitão, parada obligada para los amantes de los quesos. Aquí se fabrica uno de los derivados lácteos más deseados del país: el queijo de Azeitão que, similar a la torta del casar, es un queso muy cremoso de leche de oveja que se produce artesanalmente y se madura un mínimo de 60 días. Para entender este proceso, recomendamos hacer una visita a la prestigiosa Queijaria Simões donde no solamente se puede disfrutar de una degustación, sino, por supuesto, comprar el queso en su tienda boutique.



Ostras del estuario del Sado

En su momento, esta población fue el destino de vacaciones más apetecido por la nobleza portuguesa y sus edificios y construcciones de ello dan fe. Aquí siguen existiendo varios alfareros artesanales, ceramistas del azulejo, muchos de ellos solicitados por grandes fortunas, y también por amantes del diseño y la decoración. De hecho, fue aquí, concretamente en Azulejos Leiveira, donde el célebre Christian Louboutain encargó los azulejos que revisten las estancias de su afamado hotel boutique. Visitar este taller artesanal permite admirar y entender los entresijos de esta técnica que tanta identidad ha dado a Portugal.

Una cita con delfines salvajes

Para poner punto final a este periplo y ratificar porqué a esta zona se le cono-

ce como el "rincón más azul de Portugal", nos embarcamos en el puerto de la ciudad de Setúbal para adentrarnos por agua en el parque natural del Estuario del Sado. Además de conocer más de cerca esta área geográfica que ocupa casi 24.000 mil hectáreas, nuestro propósito es avistar algunos de los casi treinta delfines mulares salvajes que habitan aquí permanentemente utilizando el estuario como área de alimentación y reproducción. Y ahí están, mirando a Troia, soñando con Comparta. Los hemos visto, hemos bailado con sus saltos y maniobras confirmando que esta zona del país hermano es simplemente un tesoro por descubrir, recomendable para cualquier escapada desde España donde pasear, disfrutar y comer plena y satisfactoriamente. ●

www.visitsetubal.com/es



Junior Suite Relax

HOTEL LOS FARIONES

Alma de la hospitalidad canaria

En la prolongada y solitaria Playa del Carmen se levantó en 1966 este hotel símbolo absoluto de la hospitalidad de las Islas Canarias y, por supuesto, del desarrollo turístico de Lanzarote. Es el llamado lujo sutil el que aquí con acierto y discreción alimenta cada rincón consiguiendo que la excelencia sea el denominador común de cualquier estancia.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **LOS FARIONES**



Jacuzzi de la Junior Suite

En el sur de esta preciosa isla que es sinónimo de volcanes, campos de lava, rocas de formas imposibles, tierras negras y rojizas que contrastan con las típicas casas blancas locales, se levanta este establecimiento hotelero de cinco estrellas que cambió para siempre el devenir turístico de este archipiélago, y en concreto, apostó por la internacionalización de esta isla que tantas veces ha sido descrita como un pedazo de la luna en la tierra. Y aquí, "donde anidan las rocas", que es lo que significa la palabra fariones, acudo a mi encuentro con Bienvenido Saavedra, quizás el hombre más adecuado para conversar sobre este establecimiento, él es fiel testigo de la historia del Hotel Los Fariones, no en vano

entró como botones y terminó siendo su director durante décadas; y que como él mismo afirma ahora que está jubilado, hizo su carrera de turismo dentro de este hotel "conejero" (cariñosa palabra con la que se llama a los oriundos de Lanzarote).

Un mundo de celebridades

Mirando al Atlántico, con la isla de Fuerteventura al frente y rodeados de un jardín generoso en palmeras protegidas de más de 40 años y una ingente representación de plantas endémicas y subtropicales, escucho de viva voz del señor Saavedra cómo este fue el primer hotel de la isla, tras el Parador Nacional de Lanzarote, que ya no existe. Erigido por un empresario de Las Palmas, un hotelero de Tenerife, y el

célebre Vicente Calderón, empresario y dirigente deportivo, el hotel que abriera sus puertas en 1966 se convirtió en una gran apuesta publicitaria de la isla, y por supuesto, de las islas Canarias.

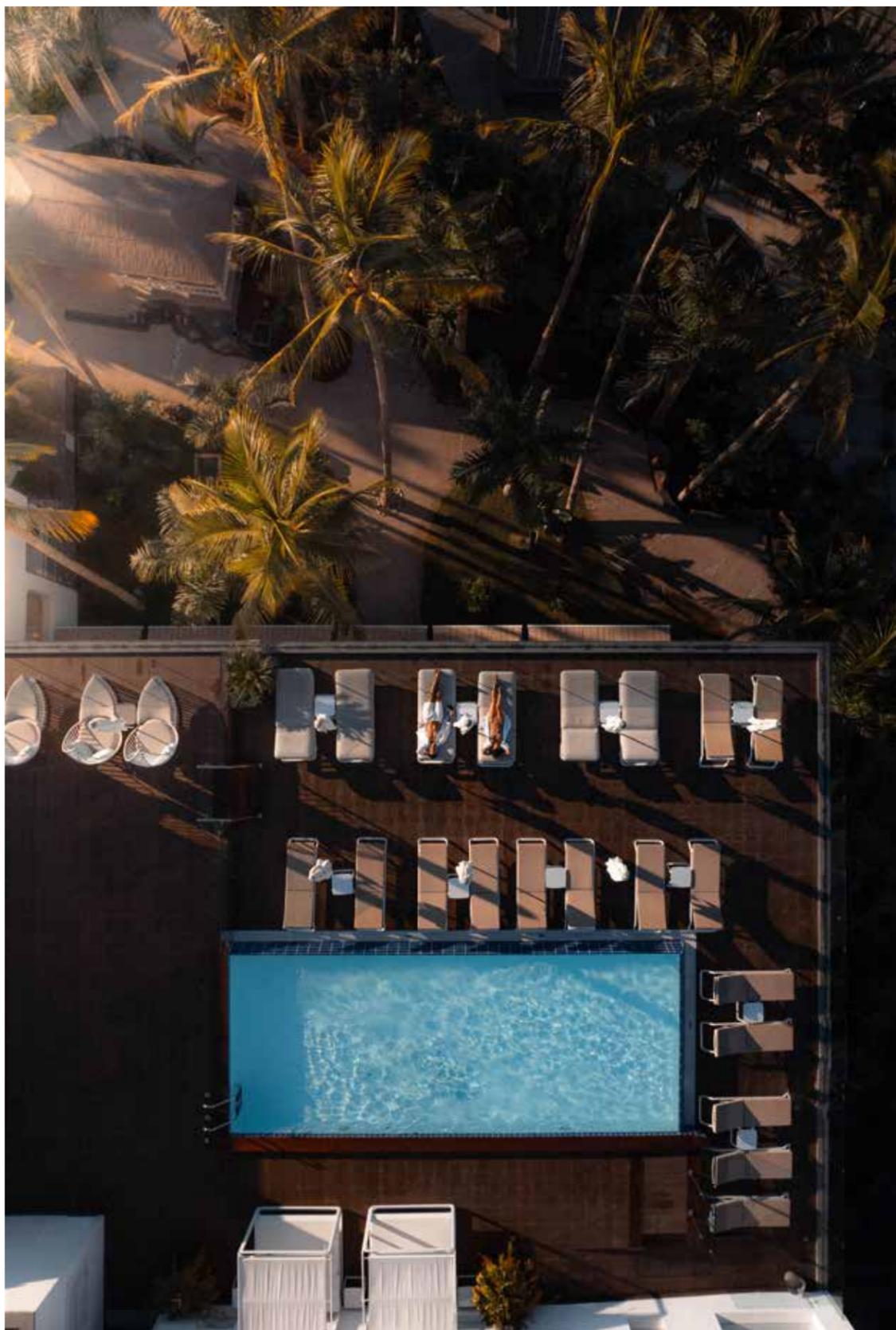
Como lo supuse, resulta fascinante la elocuencia de nuestro tertulio al recordar cómo gracias a la imagen que Los Fariones proyectaba de la isla, empezaron a llegar grandes personalidades de todo el mundo, muchos incluso, tras conocer la isla, y por supuesto, la magia de su mayor embajador mundial que fue el arquitecto César Manrique, aterrizaron con la firme intención de comprar una casa en este "paraíso lunar", como era descrito con frecuencia. Cuenta Saavedra que, además, la llegada del Meliá Salinas -otro hito de la isla y de la arquitectura mundial, obra de Fernando Higueras- sirvió como impulso adicional para atraer turistas y empresarios, o incluso a grandes personalidades como el rey Hussein de Jordania quien terminara comprando una casa en las inmediacio-

nes de Costa Tegüise. Por otra parte, el cine también encontró aquí esos inverosímiles parajes que no hallaba en ningún otro lugar. Omar Shariff, por ejemplo, también se hizo con una casa que pronto se convirtió en imán para atraer más personalidades bien como inversores inmobiliarios, bien como empresarios y visitantes. Nuestra charla deja claro que Los Fariones ha sido un hotel que atrapa a las generaciones de esas familias que han sido sus clientes y que a lo largo del tiempo se han convertido en huéspedes recurrentes gracias al concepto de hospitalidad que siempre han inculcado.

Alfredo Kraus solía hospedarse dos meses al año en los bungalows que en un momento tuvo la propiedad; y el célebre primer ministro irlandés, Bertie Ahern, se ganó la fama de "lonely drinker", porque si el bar del hotel cerraba a las 22.00h, a él le gustaba quedarse adentro con dos botellas de ginebra y veinte tónicas en un cubo con hielo. Por aquí pasaron también políticos como Adolfo Suárez o incluso a



Suite Loft



Vista aérea de una de las piscinas del hotel

principios de los 70 el mismo "Isidoro", que era el nombre usado por Felipe González en la clandestinidad cuando en la dictadura el PSOE era ilegal; otro asiduo durante años fue el canciller alemán Helmut Schmidt, recordado con gran cariño por Bienvenido.

Con el tiempo llegaron los turistas irlandeses que han sido y son los grandes enamorados constantes de Lanzarote; y posteriormente los turoperadores noruegos, ingleses, belgas, y franceses.

Un oasis de cinco estrellas

Reinaugurado en 2020 como un lujoso cinco estrellas, el hotel ha sido rediseñado por el prestigioso interiorista canario Rafael del Castillo. Con 213 modernas habitaciones con amplias terrazas y vistas impresionantes al Atlántico, busca mantener su aire especial que antaño lo convirtiera en ese hotel de ensueño. El diseño y el interiorismo son protagonistas en cada rincón con una estudiada iluminación y con un selecto mobiliario proveniente de todo el mundo. Una imponente biblioteca de madera preside el lobby, junto con la obra "Lanzarote" de César Manrique y tres acrílicos circulares de artistas canarios que representan el mar, la tierra y el aire. Cada una de las suites tiene una decoración única, con obras de artistas locales como Juan Bonilla, Idelfonso Aguilar y Rufina Santana. El buffet Bella Lucía cuenta con una exclusiva colección de cerámicas seleccionadas de ceramistas de la isla; y el acogedor Piano Bar, con mobiliario de los años 50 y un hermoso mueble inglés del siglo XVIII, ofrece una vista impresionante al jardín tropical, creando un ambiente inigualable para sus huéspedes.

Un jardín de 5.000 metros cuadrados de vegetación tropical y subtropical envuelve la zona exterior del hotel. Desde la infinity pool que se funde con el mar hasta la playa; todo un paraíso verde que, además, conserva la pajarera y el orquidiario del antiguo hotel. Palmeras canarias, reales y washingtonias se





La gastronomía de Los Fariones, una de sus grandes bazas



Interior de la Bodega Stratvs



Vistas desde la terraza de la Royal Suite

mezclan con strelitzias, hibiscos, jazmines y buganvillas.

Cocina asiática (y de la Macaronesia)

Gastronómicamente aquí a través de sus restaurantes, se realiza un viaje gastronómico por los platos de estas islas de la Macaronesia y también por la alta cocina asiática. Desayunos y cenas se sirven en el Bella Lucía Buffet Restaurant, los productos locales y algunos toques de vanguardia contribuyen a esa creatividad del buffet que tanto gusta. La Barra Food & Drinks, situado en el jardín del hotel, es un snack bar donde se pueden disfrutar almuerzos y cenas ligeras, acompañadas de la mejor mixología y música en vivo.

La joya gastronómica del hotel es Kaori Asian Restaurant en el que los honores los rinde la alta cocina asiática en un ambiente único en estilo, en una atmósfera mágica de rincones

del lejano oriente que seduce con un estilismo acertado (como esos grandes tapices del Tíbet) y evocador. La cocina de Víctor Planas hizo posible que este lugar fuera elegido en 2024 como Mejor Restaurante de Hotel de Canarias. Este chef sabe conjugar armónicamente la base tradicional de la cocina japonesa con puntos gastronómicos de otros lugares creando pura fantasía en el plato. Destaca au Akami con salsa kha kai, codium, aceite de chile y tamarindo, o sus fyozas de wagyu.

La cocina contemporánea de autor tampoco se queda sin representación en Los Fariones. Y muestra de ello es el restaurante Erizo que trabaja mano a mano con los productores y pescadores locales -especialmente con la finca Uga- para que el comensal realice un viaje por los cinco archipiélagos de la Macaronesia: Azores, Canarias, Cabo Verde, Madeira y las Islas Salvajes.

Soñando en el paraíso

Con 9 categorías diferentes las 213 habitaciones de este hotel (todas con terraza) ofrecen unas vistas deslumbrantes frente al mar y consiguen un perfecto equilibrio entre belleza, estilo, confort y exclusividad. Por supuesto destaca, en primer lugar, la Royal Suite Vista Mar de 150m² y 32m² de terraza exterior con jacuzzi privado, Zona de estar independiente, dormitorio principal con cama kingsize, dormitorio secundario con 2 camas individuales de 110 cm, ambas estancias con cuartos de baño en suite (bañera exenta, cabina de ducha con efecto lluvia, secador, espejo iluminado de aumento y set de amenities).

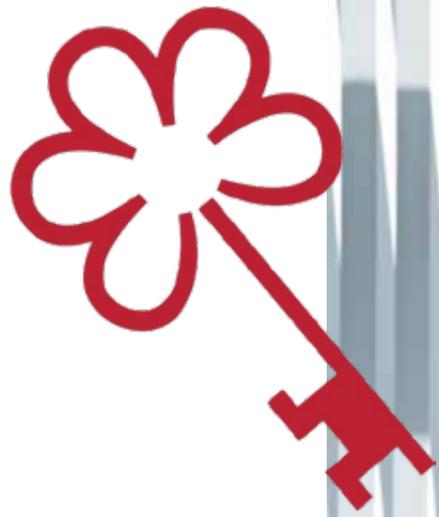
Room 214, una boutique para el deseo

Como si fuera otra de las habitaciones, la boutique del hotel es un exclusivo espacio donde lo

creativo y artesanal marcan la diferencia. Arte, cultura, moda, joyería y gastronomía se integran en armonía, con pequeños productores abanderados de lo "handmade". En la estancia que evoca el salón de una casa, las pinturas, las piezas de autor y la decoración son los protagonistas; la cocina se ha convertido en un espacio gourmet donde lo delicatessen es el hilo conductor y en el espacio de moda para adultos con productos únicos, exclusivos y de diseño resulta imposible no decantarse por un vino de la Bodega Stratvs, de los mismos propietarios de este hotel y del Princesa Yaiza, y que se ubica en La Geria, muy cerca del Parque Nacional Timanfaya se inauguró en el año 2008 con el deseo de preservar esa tradicional forma de cultivo de la uva y del vino única en el mundo.●

www.hotellosfariones.com

www.stratvs.com



8 HOTELES RELAIS & CHÂTEAUX han sido distinguidos con las llaves Michelin de España

Excelencia en la arquitectura y el diseño interior, calidad y coherencia del servicio, personalidad y carácter general, excelsa relación calidad-precio y contribución al entorno son los cinco estrictos criterios por los que se miden los inspectores de la Guía Roja que ahora entrega su nueva distinción "Llaves Michelin" y que han recaído en 97 hoteles españoles de los cuales 8 pertenecen a la asociación Relais & Châteaux.

TEXTO REDACCIÓN

Relais & Châteaux celebra el reconocimiento otorgado a ocho de sus miembros en España con la prestigiosa Llave Michelin. Atrio Restaurante-Hotel, Akelarre Restaurante & Hotel, Pepe Vieira - Restaurante & Hotel, Mas de Torrent Hotel & Spa, Faustino Gran, Son Brull Hotel & Spa, A Quinta da Auga Hotel & Spa y Helguera Palacio Boutique & Antique han sido distinguidos con una, dos o tres Llaves Michelin. Estas distinciones, otorgadas por el equipo de inspectores de la Guía Michelin, se han convertido en un referente internacional para los viajeros, reconociendo a establecimientos que destacan por su singularidad, personalidad y excelencia en el servicio. Los galardonados representan la excelencia en experiencias hoteleras a nivel mundial, reflejando a la perfección la filosofía de Relais & Châteaux.

ATRIO RESTAURANTE-HOTEL

Cáceres



Fundado a finales de 1986, es un personalísimo proyecto en torno a la gastronomía, el arte y la hospitalidad más exquisita, fruto del trabajo y el esfuerzo de un tándem singular: Toño Pérez y José Polo. Su triestrellado restaurante Atrio se encuentra en un vanguardista edificio de Luis Moreno Mansilla y Emilio Tuñón Álvarez, que acoge también un hotel de 14 habitaciones, un verdadero museo con obras de artistas como Antoni Tàpies, Antonio Saura o Andy Warhol.





**AKELARRE RESTAURANTE
& HOTEL,**
San Sebastián

Pedro Subijana regenta el único restaurante con tres estrellas Michelin, que cuenta con un hotel de cinco estrellas a cargo de la misma familia en España. El restaurante Akelarre es una leyenda de la gastronomía actual; el hotel fue inaugurado en 2017 y cuenta con 22 habitaciones luminosas con vistas al mar y un spa de 800 m2 para disfrutar de tratamientos únicos..



**MAS DE TORRENT
HOTEL & SPA**
Torrent, Girona

Ubicado en pleno corazón del Empordà, la zona más auténtica y elegante de la Costa Brava, esta masía del siglo XVIII seduce por sus espectaculares vistas, maravillosos jardines y su servicio atento e impecable. Su interior acogedor alberga suites clásicas y otras de estilo contemporáneo.



**PEPE VIEIRA
RESTAURANTE
& HOTEL**
Pontevedra

Proyecto que se guía por la sostenibilidad y el respeto al entorno. Se ubica en una finca de 12.500 m2 de parcela y cuenta con restaurante, hotel con 14 galpones (habitaciones dobles), bodega, huerto orgánico, piscina exterior, jardín, bodega, solárium y salón social. Desde su apertura en el año 2000, la cocina de Pepe Vieira está reconocida con dos Estrellas Michelin, la Estrella Verde Michelin y dos Soles Repsol.



Entre cuatro suntuosos palacios en el centro histórico de Ciudadel y sobre 15 hectáreas de pinares a la orilla del mar, Faustino Gran y su gran riqueza cultural invitan a vivir una experiencia única. Sus 56 habitaciones y la amplia villa revelan la valiosa historia de esta propiedad a través de sus delicados matices decorativos y arquitectónicos.



CAN FAUSTINO
Menorca



A QUINTA DA AUGA HOTEL & SPA

Santiago de Compostela

Este hotel es el perfecto ejemplo del disfrute más hedonista; se alza en medio de un bosque de 10.000 m2 surcado por el río Sar, un vergel consagrado al silencio, la calma y el disfrute consciente. La riqueza gastronómica y natural de Galicia es el hilo conductor; fue en el siglo XVIII una fábrica de papel, un edificio que los propietarios rehabilitaron para convertirlo en un referente nacional y pionero del lujo más sostenible.



HELGUERA PALACIO BOUTIQUE & ANTIQUE

Las Presillas, Cantabria



La campiña cántabra es el escenario del Palacio La Helguera, un palacio del siglo XVII reconvertido en hotel solo para adultos. El interiorista y propietario, aficionado a la historia, ha dotado a esta casa de un alma única. Algunas de las antigüedades expuestas, cuidadosamente seleccionadas, están a la venta.



SON BRULL HOTEL & SPA

Pollensa, Mallorca



Ubicado en un antiguo monasterio del siglo XVIII en las montañas del norte de Mallorca, el encanto de este Relais & Châteaux reside en la herencia recibida de la mezcla de culturas y en el trato personalizado y la dedicación que ofrecen sus propietarios y anfitriones: la familia Suau.

Ofreciendo un servicio cada vez más completo, la selección de hoteles de la Guía MICHELIN proporciona a los usuarios recomendaciones para una experiencia de viaje completa. Otorgadas por el equipo de inspectores de la Guía MICHELIN sobre la base de estancias o visitas anónimas, e independientemente de cualquier etiqueta, estrella turística o cuota existente, las Llaves MICHELIN se han establecido como un nuevo punto de referencia internacional para los viajeros, guiándoles hacia alojamientos que destacan por su concepto hotelero único, su fuerte personalidad así como una acogida y servicio de gran nivel.●

www.relaischateaux.com



TAIGA Delta de l'Ebre . Bungalow entre palmeras



TAIGA Lake Caspe, restaurante

TAIGA

La más confortable alternativa vacacional al aire libre

TEXTO **REDACCIÓN**

FOTOS **TAIGA**

Estos Campings Resort garantizan a las familias un oasis de relax para los padres y un maratón de actividades para los más activos, personalizando la estancia a cada gusto, ya sea para disfrutarlo en familia, en grupo o en pareja, y sin olvidar a las mascotas.

Borja de la Rica y Agustín Medina, directivos de la nueva marca de Campings Resort TAIGA, afirman que consiguen conectar a las personas con los entornos naturales y elevan la experiencia con un servicio cercano y una propuesta de actividades con las que desconectar para reconectar. TAIGA ha nacido con el objetivo de convertirse en un referente en el sector gracias a sus ubicaciones en entornos naturales únicos, su amplia gama de alojamientos Premium y una gran variedad de activi-

dades y experiencias que se ofrecerán a sus clientes tanto dentro como fuera del camping.

Entornos incomparables

Desde las espectaculares vistas del Mar de Aragón en TAIGA Lake Caspe, hasta las terrazas frente al mar en TAIGA Delta de l'Ebre, o las serenas noches en una pinada en TAIGA Conil, cada ubicación ofrece una experiencia única. En TAIGA Tarifa, los huéspedes pueden disfrutar del glamping junto a la pla-

ya de Valdevaqueros, mientras que TAIGA Almería Playa invita a relajarse en sus interminables playas. Para una atmósfera más íntima, el ideal es TAIGA Conil, rodeado por el bien conservado Pinar de Roche, que siendo fiel a la filosofía de la compañía apuesta por un turismo regenerativo que promueve el respeto al medio ambiente y el desarrollo económico y social de las comunidades locales.

La comodidad ante todo

En el alojamiento, destacan las nuevas unidades con capacidad para hasta seis personas, con terraza, cocina equipada, salón y baño propio, ideales para familias y sus mascotas. Las tiendas glamping, aptas para parejas, familias o grupos, ofrecen una experiencia diferente en la naturaleza sin renunciar al confort. Ahora bien, los campistas tradicionales también encuentran parcelas de primera categoría, así como aquellos que viajan en caravanas y campers.

Los huéspedes pueden disfrutar de instalaciones propias de resorts, como piscinas, pistas multideporte, pádel, animación, parques infantiles y circuitos de calistenia. Además, servicios como mini market y lavandería aseguran una estancia cómoda y sin preocupaciones. Adicionalmente se valora especialmente la conexión con los pequeños empresarios locales, ofreciendo a sus huéspedes una experiencia

auténtica del destino que se nota especialmente en la oferta gastronómica.

Todos los campings TAIGA son pet-friendly, con algunos como Delta de l'Ebre ofreciendo zonas específicas para perros y playas cercanas para el disfrute de las mascotas.

Diversión, ocio y sostenibilidad

Los programas de animación, con personal especializado, sesiones musicales y talleres de manualidades, aseguran diversión para todos sin necesidad de salir del camping. Parejas y grupos de amigos también encuentran una experiencia personalizada de relax y ocio en la naturaleza, gracias a la infinidad de actividades disponibles. La empresa continúa su expansión con enclaves únicos tanto en la costa como en el interior de la Península Ibérica. La mayoría de estos campings ya operan bajo la marca TAIGA en Cataluña, Aragón y Andalucía. El crecimiento del grupo se basa en la incorporación de nuevos campings, la mejora de los destinos, el diseño de experiencias y la oferta de actividades. Cada temporada, se renuevan las instalaciones, incorporando equipamientos deportivos, nuevos alojamientos y mejoras en el paisajismo, siempre con un compromiso hacia el turismo sostenible. ●

www.taigaresorts.com





Entrada principal del hotel

VILA GALÉ ISLA CANELA

Cuando disfrutar es mandamiento

La andadura de este grupo portugués en España ha empezado por este espacio natural de Huelva. Se trata de una unidad hotelera destinada a convertirse en el paraíso familiar de los que buscan la inmensidad del Atlántico.

TEXTO **MARÍA RICAURTE**
FOTOS **HOTEL VILA GALÉ / ALICIA REYES**

Inspirado en la majestuosidad de un palacio andalusí, el exterior del Vila Galé Isla Canela invita a un viaje a través del tiempo, evocando la rica herencia árabe que impregna la cultura andaluza.

Reminiscencias árabes

Al cruzar el umbral, los espacios abiertos y refinados ofrecen un homenaje constante al impresionante legado andalusí. Desde la recepción, pasando por la imponente fuente central del vestíbulo, los huéspedes son conducidos al restaurante buffet 'Versátil', donde la inspiración de Al-Andalus se refleja en numerosos murales evocadores de la Mezquita de Córdoba y La Alhambra.

Experiencias culinarias

Disfrutar de la mejor gastronomía local, meticulosa-



Arquitectura andalusi del interior del hotel



Area social de la piscina del hotel

mente presentada, mientras se admiran los elegantes elementos decorativos, enriquece aún más la experiencia culinaria.

Contrastando perfectamente con esta atmósfera, se encuentra Massa Fina, la pizzería de Vila Galé. Este auténtico restaurante de especialidades italianas, con un toque sutil portugués, ofrece finas pizzas y succulentas pastas, culminando con icónicos postres italianos como el tiramisú y el gelato. Todo esto sin salir del recinto, permitiendo a los huéspedes disfrutar de un viaje culinario internacional en un solo lugar.

Un oasis de descanso

Los amplios patios interiores que distribuyen las habitaciones son dignos de especial mención. Cientos de plantas crean una sensación de oasis de descanso, mientras el canto de los pájaros desde temprano actúa como una sinfonía natural. Ya sea con vistas al vasto Atlántico o a la serenidad de las marismas, cada habitación ofrece un mirador excepcional para apreciar los detalles que realzan la belleza del entorno, con una luz natural que

en la provincia de Huelva parece ser un recurso infinito.

Para padres y peques

Sin embargo, es en la zona de piscinas donde se capta plenamente la esencia que Vila Galé quiere transmitir a sus visitantes. Dos grandes piscinas, conectadas por un puente, se extienden casi hasta los límites del complejo. Junto a ellas, un excelente pool bar invita a disfrutar de un refrigerio o una cerveza bien fría, ya sea en el bar o cómodamente desde una hamaca, disfrutando del sol entre baños refrescantes. Para los más pequeños, la zona infantil, equipada con una piscina independiente, se convierte en el epicentro de la vida familiar. El equipo de animación del Club NEP garantiza que los niños estén constantemente entretenidos, permitiendo a los padres relajarse en la zona de hamacas, disfrutar de una copa en el bar Fidelio o de una sesión de masajes en el Satsanga Spa, con acceso a la piscina cubierta y el jacuzzi.

En Vila Galé Isla Canela, cada visitante encuentra su momento especial. Aquí, la rutina y el estrés quedan atrás, dando paso a unos días dedicados exclusivamente al ocio, la diversión y el descanso, bajo el cuidado del segundo grupo hotelero de Portugal, donde la excelencia y la calidad en el servicio son más que estándares a cumplir; son la esencia misma de Vila Galé Hotéis. ●

www.vilagale.com



Acceso a la playa desde el hotel



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA Q



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q



SHOWROOM Q



MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q





Suite OceanVictory

ALMA CRUCEROS

Entre la elegancia de un crucero y la intimidad de un yate

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

FOTOS **RENDEERS: ALMA CRUCEROS**

Equipado con tecnología punta en seguridad y comunicaciones, además de motores híbridos eléctricos, el Ocean Victory es un buque de vanguardia diseñado para españoles e hispanoparlantes que zarpará el 18 de abril de 2025 desde Las Palmas de Gran Canaria hasta Málaga marcando el inicio de una nueva era en la industria de los cruceros en España.

Será el mes de abril del próximo año la fecha en que tenga lugar el viaje inaugural del buque "Ocean Victory" de la primera naviera de cruceros de lujo española, Alma Cruceros, nacida en Málaga y liderada por el empresario Elisardo Sánchez, Presidente de la compañía y, Pedro Costa, Vicepresidente, y persona muy reconocida

en el sector de los cruceros por su trayectoria previa.

Vivir la vida con ALMA

Tras el anuncio de la andadura, la compañía andaluza ha sorprendido a sus posibles clientes con una iniciativa cultural y social, su Club de Fundadores. Un concepto singu-



Restaurante Beagle

lar y disruptivo que desafía las convenciones tradicionales de disfrutar de un crucero en ocasiones limitadas. Este innovador enfoque lo transforma en un exclusivo club privado, donde los pasajeros pueden disfrutar de los espacios del buque en cualquier puerto de su recorrido, sujeto a solicitud y disponibilidad. Además, ofrece la posibilidad de participar en eventos a bordo y otros exclusivos organizados por la naviera, influir en la selección de destinos e itinerarios futuros, y experimentar aventuras inmersivas únicas en todo el mundo, incluso en territorios poco explorados.

El Club está limitado en el número de

miembros que formarán parte de una comunidad viajera única que comparta su pasión por los cruceros con el networking.

Vivir la vida intensamente, disfrutar de cada día al máximo y crear recuerdos inolvidables es el compromiso del Club. En definitiva exprimir la vida con ALMA, justo con el nombre que abanderará la compañía y que representa su propósito.

El Club de Fundadores

Serán solamente 80 los miembros que hagan parte de este exclusivo club que ha creado la naviera y que podrán disfrutar de experiencias únicas, eventos y actividades

culturales que abrazan la excelencia. Todo esto se traduce en la posibilidad de probar en exclusiva, y con anterioridad al inicio de las operaciones de la naviera, toda una serie de actividades cuyo hilo conductor estará basado en la singularidad y la diferenciación para crear momentos muy singulares. Igualmente podrán asistir al apadrinamiento del buque, tendrán acceso a preventa de cruceros y preferencia para reservar en el crucero inaugural, además de descuentos especiales u ofertas de última hora. Gracias a acuerdos especiales con navieras hermanadas con Alma Cruceros, el Club organizará cruceros de expedición a lugares remotos y muy atractivos, exclusivo para los miembros e invitados de éstos.

Este innovador enfoque lo transforma en un exclusivo club privado, donde los pasajeros pueden disfrutar de los espacios del buque en cualquier puerto de su recorrido, sujeto a solicitud y disponibilidad. Además podrán influir en la selección de destinos e itinerarios futuros, y experimentar aventuras inmersivas únicas en todo el mundo, incluso en territorios poco explorados.



Los interesados en unirse al club de fundadores han de dejar su solicitud de inscripción aquí: <https://almacruceros.com/club-de-fundadores/>.

La comisión de admisión analizará cada solicitud y en un breve periodo de tiempo los socios recibirán una comunicación sobre su admisión. Se valorará la incorporación de socios de diferentes ámbitos, que compartan intereses e inquietudes del Club y que aporten diversidad cultural y social.

Cuidando el planeta

La naviera boutique se encuentra alineada en materia de sostenibilidad con un público exclusivo que tiene cada vez más en cuenta el medioambiente y trata de aportar su granito de arena en cuidar un poco más del planeta. El primer barco de la naviera cumple estos requisitos estando equipado con tecnología punta en seguridad y comunicaciones, y motores híbridos eléctricos, demostrando su compromiso con la sostenibilidad. ●

www.almacruceros.com



Biblioteca a bordo del OceanVictory


INTERCONTINENTAL.
MADRID



EXPERIMENTE UNA NUEVA DIMENSIÓN DEL LUJO

Live the InterContinental Life.

BARCELÓ NURA, UN REFERENTE EN SOSTENIBILIDAD

Este hotel en Menorca se diseñó siguiendo la premisa de cuidar el entorno y la tradición de la isla. Es un proyecto que, por respetar la orografía y el ecosistema, se ha convertido en la apuesta más verde. El diseño se concibió utilizando materiales sencillos relacionados con la edificación tradicional de la isla, como la piedra natural, que replica los vallados menorquines, y la madera en estructuras ligeras para crear zonas de sombra. El agua, al pasar por diferentes superficies, se fusiona completamente con el paisaje natural que rodea al hotel. Barceló Nura consigue reducir su gasto energético utilizando iluminación de bajo consumo combinada con un sistema de control lumínico, y un completo sistema de control de climatización que limita su funcionamiento al tiempo necesario.

www.barcelo.com



EUNICE HOTEL GASTRONÓMICO: HOMENAJE AL LEGADO DE UNA ABUELA

Eunice Hotel Gastronómico se destaca por la personalización y el impecable trato a sus invitados. El chef Pascua personifica los valores, filosofía y principios que su abuela le inculcó. Así, las personas, la gastronomía, el alojamiento, el arte y la cultura son los pilares del hotel. Este enfoque se manifiesta en cada interacción, bocado, detalle de la decoración y evento. A nivel culinario, la provincia de Salamanca es protagonista en Eunice Hotel Gastronómico. La cocina se distingue por su enfoque en el producto, combinando técnicas tradicionales con respeto por los ritmos de elaboración. Cada ingrediente se selecciona según su disponibilidad y calidad, garantizando una experiencia gastronómica inolvidable que resalta los sabores auténticos de la región. En el espacio Yantar, los comensales disfrutan de exquisitos menús degustación, tanto para el desayuno, almuerzo o cena.

www.eunicehotel.com



CERTIFICADO DE SOSTENIBILIDAD BIOSCORE PARA EL BEST WESTERN CMC GIRONA



En la evaluación de Best Western Premier CMC Girona, Bioscore ha sido testigo de su compromiso con la gestión sostenible del establecimiento en materia Ambiental, Social y de Gobierno. Ha quedado evidenciada la implicación con sus grupos de interés, su propósito de mejora continua y su voluntad por ofrecer el mejor servicio posible; todo ello en el marco de las buenas prácticas ambientales y sociales. Bioscore es una plataforma especializada en sostenibilidad turística; a través de un software de gestión propio, sencillo y seguro. Con sus funcionalidades promueve las prácticas sostenibles y ofrece a los viajeros la opción de elegir con criterios de sostenibilidad un establecimiento turístico. Además, cuenta con presencia global y

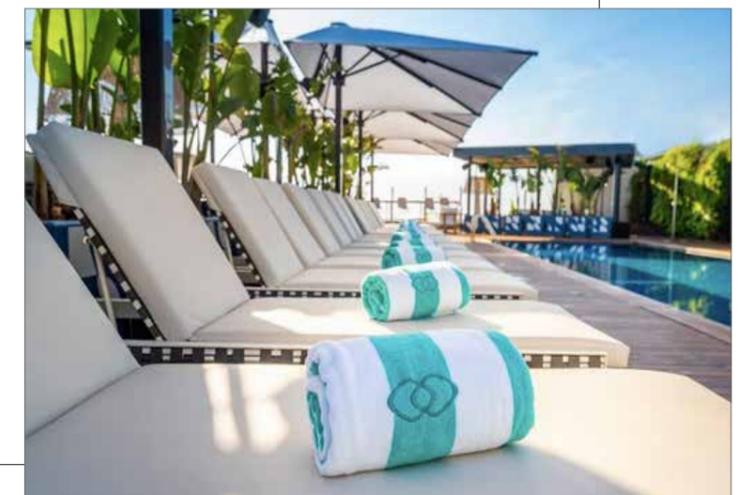
una amplia cobertura en la industria hotelera.

www.hotelcmcgirona.com

ABRE LA TERRAZA DEL SOFITEL BARCELONA SLIPPER

Concebida como un destino de ensueño para locales y visitantes que buscan disfrutar de experiencias gastronómicas y de entretenimiento bajo el sol de Barcelona, la terraza Elcielo abre sus puertas de lunes a viernes de 09h a 21h para el deleite de clientes y público en general con la mejor música electrónica. Gracias a Dolce Vida by Elcielo, los jueves se convierten en una oda a la coctelería italiana, centrándose en el Spritz y sus variadas interpretaciones como ejes centrales de la celebración. Además, cada sábado se transforma en una celebración sin precedentes del champán rosado, con Laurent Perrier Rosé y Veuve de Clicquot Rosé como estrellas de la noche.

www.sofitel.com



PREMIO DE BRITISH AIRWAYS A LAS ARENAS BALNEARIO RESORT



El Hotel Las Arenas Balneario Resort ha sido galardonado con el Premio a la Excelencia del Cliente de British Airways Holidays por su excepcional dedicación en asegurar que la experiencia del huésped sea impecable, lo que se refleja en su destacada puntuación general de 4.7 sobre 5 estrellas, demostrando su compromiso continuo con la excelencia en el servicio al cliente. Este galardón refleja el compromiso de British Airways Holidays de ofrecer vacaciones de alta calidad y experiencias excepcionales; un touroperador que desde 2026 reconoce la excelencia de sus hoteles asociados. En 2023 ha reunido más de 72.000 opiniones independientes, concediendo 730 Premios a la Excelencia del Cliente en todo el mundo para reconocer a sus hoteles mejor valorados.

www.hsantos.es

LOS FELICES ABRE SUS PUERTAS EL 20 DE JUNIO

Glamour y vanguardia se fusionan en la novena aventura de Concept Hotel Group, que aterriza en la bahía de San José, Ibiza, el 20 de junio y que elige como fecha de inauguración el fin de semana del 28 de junio. El hotel Los Felices, se convierte en el primer hotel del mundo dedicado exclusivamente a la moda. Este proyecto, el más especial del grupo hasta la fecha, ha diseñado sus seis villas y ciento siete habitaciones con la estética mid-century y rinde homenaje a diseñadores emergentes y consolidados, nacionales e internacionales, dotando de una personalidad única a cada espacio. El enfoque en la circularidad y el reciclaje de materiales define la filosofía de los 72 diseñadores nacionales e internacionales que participan en este proyecto. Para confeccionar el extenso listado, Los Felices ha contado con la aportación del colectivo Lexa y el Fashion Consultant parisino Christophe Ledoux.

www.theconcepthotels.com



NUEVOS AIRES PARA EL HOTEL ALHAMBRA PALACE



En pleno recinto de la Alhambra, asomándose a la ciudad de Granada desde hace más de un siglo, el icónico hotel Alhambra Palace se apresta a escribir un nuevo capítulo de su legendaria historia. Ahora se complace en presentar el rediseño de ambas estancias a cargo del interiorista Erico Navazo, sin duda uno de los más prestigiosos de nuestro país, reconocido con el premio AD Interiores al mejor diseño y profesional del año 2022, potenciando aún más si cabe no sólo el privilegiado entorno, sino acompañando la fabulosa propuesta del reconocido

chef Esaú Hita con su cocina de temporada, cercanía y profundo arraigo andalusí, que se nutre principalmente del propio huerto ecológico del hotel, en un compromiso constante con su entorno y con el medioambiente.

www.hotelalhambrapalace.com

LOS PREMIOS TRAVEL & LEISURE POSICIONAN AL HOTEL MAJESTIC COMO EL MEJOR DE BARCELONA

Majestic Hotel & Spa Barcelona, el hotel de lujo de cinco estrellas que representa historia, cultura, arte y vanguardia, ha sido galardonado con el primer premio internacional al "Mejor hotel de Barcelona" en la 28ª edición de los 'World's Best Awards' de Travel + Leisure. Un reconocimiento que destaca la excelencia en la hospitalidad y el compromiso constante del hotel en brindar una experiencia inigualable a sus huéspedes. Los "World's Best Awards" de Travel + Leisure son considerados uno de los premios más importantes de la industria de los viajes y el turismo. Cada año, miles de lectores de la revista participan en una encuesta en línea, evaluando hoteles de todo el mundo según su propia experiencia y valorando el servicio, la localización, las habitaciones, la comida y el precio de cada uno.

www.majestichotelgroup.com



DAY PASS EN EL HARD ROCK MADRID

Ubicado en el corazón de la ciudad, en el número 17 de Ronda de Atocha, el Hard Rock Madrid reabre un año más su piscina situada en el Roxy Garden, siendo una propuesta irresistible de ocio y relax para todos aquellos que tengan ganas de disfrutar de un plan diferente en pleno centro gracias a su Day Pass, que permite la entrada sin estar alojado. El acceso a la piscina, que estará abierta todos los días desde las 11:00 a 19:00 horas, tendrá un precio de 80 euros por persona para las tumbonas y 150 euros para un máximo de tres personas en las camas balinesas, de lunes a viernes. El Day Pass incluye toalla y 40 euros de crédito, en la reserva de tumbonas y de 50 euros, si se trata de cama balinesa.

<https://hotel.hardrock.com/madrid/>



RUSTICAE Y LELO: “EN BUSCA DEL PLACER”



El Club de alojamientos con encanto Rusticae y Lelo, la firma reconocida mundialmente por sus productos innovadores que promueven el bienestar sexual, unen fuerzas para ofrecer una experiencia de viaje sin igual. En una “landing page” creada a raíz de esta colaboración, es posible descubrir una nueva dimensión del placer en hoteles como Molino Tejada, La Casa de Juan Ranas, Hotel Nabia y Hotel Urban. Ambas marcas invitan a unir estas experiencias a través del código de descuento: LELORusticae utilizable en la web de Rusticae para obtener un 5% en Llaves Regalo excepto Monedero (válido hasta el 31/12/2024), como en la página web de LELO con un 10% acumulable para

Sona Travel y Dot Travel (válido hasta el 08/05/2025), algunos de los juguetes sexuales de la marca.

www.rusticae.es y www.lelo.com/es

NUEVA TEMPORADA EN EL ST. REGIS MARDAVALL MALLORCA RESORT



El prestigioso St. Regis Mardavall Mallorca Resort, da la bienvenida a una nueva temporada con una renovación completa de su oferta gastronómica y servicios de lujo, consolidándose como un destino de referencia en la isla. Además de su restaurante ES FUM, que cuenta con una estrella, destacan TERRA, decorado por Lázaro Rosa Violán, y la última incorporación, Mar Sea Club, que rinde homenaje a los productos de la región de la mano del chef Pau Oiver. Este año, como novedad, el resort incorpora desplazamientos a Porto Portals tanto en su limusina eléctrica BMW I7 como en taxi marítimo, también 100% eléctrico, subrayando su esfuerzo por minimizar la huella de carbono y promover un turismo responsable. Además, el hotel confirma su compromiso con la sostenibilidad poniendo en marcha la tercera temporada de su Astor, la embarcación Ilaüt tradicional mallorquina eléctrica, 100% sostenible y silenciosa con cero emisiones contaminantes.

www.marriott.com

JAMAICA CELEBRA LA APERTURA DE SU SÉPTIMO RIU



El Riu Palace Aquarelle es el primer hotel de la cadena RIU Hotels & Resorts en abrir en Falmouth, capital de la Parroquia de Trelawny, a tan solo 35 minutos del aeropuerto de Montego Bay y a dos horas de Kingston. El nuevo hotel, de 5 estrellas y servicio Todo Incluido 24h, dispone de un total de 753 habitaciones y será ideal para vacaciones en familia o con amigos gracias a sus 180 habitaciones triples y 26 suites familiares. Por su parte, las swim up suites de la primera planta ofrecen una panorámica inmejorable para disfrutar aún más

de una estancia romántica con vistas al Caribe. Destaca en sostenibilidad gracias a que contará con placas fotovoltaicas en las cubiertas del edificio que supondrán un importante ahorro en el consumo energético del hotel.

www.riu.com

CENIZARO HOTELS & RESORTS CREAN UNA INFLUENCER CON IA



Su nombre es SENA Z, y en respuesta a la creciente presencia de influencers digitales en las plataformas sociales, Cenizaro ha decidido abrazar la innovación con su introducción en el ámbito de la hotelería. Diseñada para integrarse a la perfección en la experiencia del viajero, la influencer "inteligente" añade una nueva dimensión en los viajes, permitiendo a los seguidores embarcarse en viajes virtuales, descubrir nuevos destinos y obtener información valiosa sobre prácticas sostenibles, lo que en última instancia facilita una toma de decisiones de viaje más consciente. Su contenido girará en torno a seis pilares fundamentales: cultura, naturaleza, aventura, viajes sostenibles, bienestar y recomendaciones. De cara al futuro, la compañía planea aumentar su influencia y sus colaboraciones, con el fin de convertirse en un compañero vital para los viajeros de todo el mundo.

www.cenizaro.com y @sena.zaro

IBEROSTAR HOTELS & RESORTS REABRE SU HOTEL EN CRETA

El Iberostar Selection Creta Marine ha reabierto con categoría 5 estrellas tras una intensa renovación que ha durado dos años, y que ha empleado a 150 personas de la zona. Con acceso directo y exclusivo a tres pintorescas calas de agua cristalina a orillas del Egeo, el diseño del resort de Panormo, al norte de Creta está inspirado en el encantador pueblo homónimo. El hotel cuenta con una combinación de nuevas y espaciosas habitaciones, además de bungalows diseñados por el arquitecto griego Marios Ninos en torno a dos temas centrales: el estilo colonial y las hojas de palmera. En sus 361 habitaciones destacan las de categoría swim-up (suites de lujo con acceso directo a la piscina frente al mar), los bungalows familiares o las habitaciones con bañera de hidromasaje en la terraza y vista al mar.

www.grupoiberostar.com



ASÍ ES EL NUEVO VAGÓN DEL VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS



JR, el afamado artista contemporáneo, ha dotado el interior del vagón de un nivel de detalles nunca vistos: un dormitorio con cama de matrimonio, un cuarto de baño privado, un armario, un diván reclinable, una sala de estar, una biblioteca con una selección de libros de la editorial francesa Gallimard y un salón de té secreto con chimenea. Cada uno de los espacios, diseñados con el máximo respeto por la artesanía atemporal, cuenta con detalles escondidos que JR ha colocado intencionalmente para despertar la curiosidad y la imaginación: desde compartimentos ocultos hasta mensajes secretos en las capas

de la intrincada marquetería. Los huéspedes podrán descubrir todas las maravillas de L'Observatoire mientras atraviesan el continente a bordo del Venice Simplon-Orient-Express.

www.belmond.com

FAROL HOTEL, NUEVO MIEMBRO DE PREFERRED HOTELS & RESORTS

Encaramado en las rocas que descienden directamente al mar, el Farol Hotel presenta una combinación perfecta de lujo moderno y encanto histórico costero, pues aún una mansión del siglo XIX que fue propiedad del conde de Cabral con una arquitectura contemporánea única. A pocos pasos de las calles adoquinadas de Cascais y de la belleza de la costa de Estoril, este hotel boutique deleita a sus huéspedes con deslumbrantes vistas del océano Atlántico desde su piscina exterior de agua salada y el bar On the Rocks, así como desde cada una de las 33 habitaciones y suites, algunas de las cuales ofrecen vistas de 180 grados al océano. Además, en los dos restaurantes y bares se fusiona la gastronomía mediterránea y el sushi clásico con un toque especial, además de ofrecer cócteles de autor e impresionantes vistas al mar.

www.preferredhotels.com



MARIA NICOLÁS

CEO de WISHOME

Experiencias vacacionales únicas

*Ese concepto japonés llamado Omotenashi, que hace referencia a la felicidad que produce el hecho de hacer felices a los demás, es en el que se inspira el sentido de la hospitalidad de Wishome, una empresa española dedicada al alquiler vacacional de casas de lujo en enclaves de extraordinaria belleza de nuestro país. **topV/AJES** trata de conocer en esta entrevista los "secretos" que emplean para garantizar la ya reconocida excelencia de su producto.*

Por **HERNANDO REYES**
FOTOS **WHISHOME**

Esta empresa familiar surge de la pasión por la buena hospitalidad, los viajes en familia, el gusto por la naturaleza y por los pequeños detalles que marcan la diferencia en las experiencias inolvidables. Ellos mismos son los propietarios de su colección de casas y villas, así como los encargados de ofrecer los servicios de hospitalidad y de estar en contacto directamente con los huéspedes. De esta manera garantizan la excelencia del sello Wishome en todo el proceso, desde el momento en que deciden incorporar una nueva residencia hasta el momento en el que sus huéspedes finalizan su estancia en alguna de las propiedades.

Se aseguran de elegir las mejores ubica-

ciones en entornos de gran belleza y asumen la responsabilidad de todos los pasos en la construcción o reforma de cada una de sus villas. Todas ellas están pensadas para vivir-las en familia. Con un alto grado de confort y concebidas para disfrutar al máximo de la belleza del entorno y crear espacios que contribuyan al bienestar de los huéspedes.

¿Cuándo y cómo nace WISHOME?

En 2015 Isabel y Javier descubren una casa única en el Parque Natural de Oyambre (Cantabria) con acceso privado a una playa de extraordinaria belleza, una casa de cuento llamada Rumoroso.

Javier plantea alquilarla cuando ellos no la



disfrutan y, aunque esa idea no parece convencer a Isabel en un inicio, él le anima para que conozca a las familias con las que compartirla. Así empieza la historia de Wishome con el propósito de abrir las puertas de su hogar y cuidar a las familias como les gusta a ellos que les cuiden cuando viajan.

¿Más allá de la singularidad de sus villas, por qué un cliente ha de decidirse por sus propiedades?

Nos gusta pensar que "la experiencia Wishome" es lo que marca la diferencia. Lo más importante para nosotros es cómo queremos que se sientan de especiales las familias que eligen nuestras casas. Tanto los que vienen una vez en la vida para celebrar algo importante, como las familias que llamamos vitalicias que reservan la misma fecha año tras año. El factor diferencial es lo intangible, esa es la esencia de Wishome.

¿Cómo entienden ustedes la hospitalidad "perfecta"?

La perfección pasa por entender que lo que

es importante para ti, es importante para nosotros. Desde el momento en que te interesas por una de nuestras casas, hasta el último momento que pasas en ellas, queremos que realmente te sientas bienvenido, especial y atendido, con un servicio personalizado en el que procuramos anticiparnos siempre a lo que puedas necesitar. Cuidamos cada detalle, desde colocar flores frescas o llenar la despensa si así lo requiere el huésped antes de su llegada hasta las cajas "pampers" de Diana Montoya que ofrecen un tratamiento facial completo para hacerse en casa. Nuestro objetivo es que quienes nos confían su preciado tiempo de vacaciones vivan una experiencia excepcional desde el primer momento. La gente nunca se olvida de cómo les hiciste sentir.

¿Cómo conseguir conserjes que puedan transmitir ese concepto de hospitalidad que ustedes pretenden?

La clave está en rodearte de personas con calidad humana. Cada uno de los miembros de nuestro gran equipo comparten nuestros

valores de compromiso, excelencia y trabajo en equipo.

¿Cuál es la región del país donde tienen más propiedades, y por qué?

En Cantabria es dónde se concentra el mayor número de propiedades. Como enamorados de las vacaciones familiares en España, nos dimos cuenta de que, en ciertos destinos vacacionales de gran tradición, como Cantabria, faltaba una oferta de alquiler de alta calidad que sí se podía encontrar en otras zonas de la geografía española como Mallorca o Costa Brava, por su mayor orientación al mercado internacional.

Cantabria, además de ser un lugar con el que tenemos vínculos, es un destino en el que nosotros disfrutamos mucho. Es el destino perfecto si lo que buscas es naturaleza, cultura, buena gastronomía o excursiones.

¿Podría darnos el perfil de su cliente tipo, y cuál es el promedio de noches que suelen alquilar?

Hoy por hoy nuestro perfil es en su mayoría familias con hijos de poder adquisitivo medio alto cuyo promedio de alquiler es de 3,8 noches, cifra que se eleva considerablemente en momentos de alta estacionalidad.

¿Ustedes trabajan mucho el tema de "Experiencias Locales", podría hablar de esto con ejemplos concretos?

Contamos con auténticos expertos en la zona, que se aseguran de que nuestros huéspedes disfruten de lo mejor que el destino puede ofrecer. Conocer de cerca a nuestras abuelas cocineras y probar sus recetas tradicionales, pasear a caballo por Oyambre o aprender a hacer surf, descubrir la historia de Comillas de la mano de nuestro guía local o recrear una cena

estrella Michelin en casa de la mano de José Antonio González, son algunas de las experiencias que ofrecemos.

¿De qué manera entienden ustedes en WISHOME la sostenibilidad?

La mayor parte de nuestras casas están ubicadas cerca de pequeños pueblos. A la hora de rehabilitarlas utilizamos materiales locales procurando emplear técnicas tradicionales. Quienes construyen, restauran y mantienen nuestras villas son miembros de la comunidad local al igual que las personas que trabajan con nosotros (concierges, cocineros, personal de mantenimiento y jardineros) y las que prestan servicios externos en nuestro nombre (conductores, masajistas, instructores de yoga, guías etc.).

La mayor parte de nuestras casas cuentan con huertos ecológicos y los ingredientes que utilizan nuestros cocineros son, en su mayoría de temporada y de producción local. Los restaurantes, tiendas y otros negocios locales también se benefician económicamente de la presencia de nuestros huéspedes. Impactamos las economías locales, creando empleo y apoyando a las empresas.

¿Existen categorías entre sus villas?

¿Cuáles, y qué hace a unas más completas que otras?

En Cantabria, las villas Wishome The Collection son las más especiales de nuestras propiedades. Tienen incluidos una selección de servicios y detalles que las diferencia del estándar ya excelente de todas nuestras casas: conserje dedicado a lo largo de toda la estancia, servicio de habitaciones diario y cesta de bienvenida con productos locales de temporada.

¿Qué les aporta ser miembros de Spain is Excellence?

Además de reconocer nuestro valor como marca de excelencia, formar parte de Spain is Excellence nos da la oportunidad de aunar esfuerzos con otros miembros del club a la hora de atraer viajeros de calidad y destacar a España a nivel internacional. ●

www.wishome.es

www.spainisexcellence.com

"En Cantabria faltaba una oferta de alquiler de alta calidad que sí se encontraba en otras zonas"



La Península Pechón



La Gaviota Oyambre



Desayuno en Rumoroso

ABABOL

Arte culinario en tierras manchegas

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Abanderado de la nueva cocina manchega, el chef Juan Monteagudo defiende un sistema sostenible que refleja el respeto al legado culinario, a los ciclos naturales y a la materia prima regional; un cocinero que reivindica la huerta manchega y la vida salvaje con una cocina que se radicaliza hacia las verduras y la carne de caza.



Ensalada de bonito y tomate en aguasal

Juan Monteagudo (Albacete, 1991) abrazó la sostenibilidad antes de que se pusiera de moda. Su cocina refleja respeto por la tradición culinaria, los ciclos naturales y la riqueza de la despensa manchega, y su restaurante Ababol fusiona raíces manchegas con técnicas galas y vascas. Se abastece de sus propias fincas y colabora con pequeños productores locales, empleando energía 100% renovable, reciclando materiales y evitando el desperdicio alimentario. Para él, la sostenibilidad no es la meta, sino el camino.

Pasión por el terruño

Entendiendo que su padre era un pintor francés y su madre provenía de una familia manchega dedicada al trabajo de la tierra y al ganado, resulta fácil asimilar la pasión de Monteagudo por el producto de sus parcelas. Su cocina destaca por el uso de ingredientes reconocibles, priorizando el sabor sobre la técnica; utilizando, además, métodos de conservación tradicionales como escabeches, encurtidos y productos curados al aguasal y secados al sol en aras de democratizar la alta cocina y adaptarla a todo



Plato inspirado en el pinar y sus piñones



Molleja risolada y bigarade

tipo de paladares. De ello son fieles representantes sus tres menús degustación: Temporada, Tierra y Ababol (así llaman a las amapolas en estas tierras).

Alta cocina como nunca antes

Entre sus platos más destacados se encuentra la coliflor en sus matices con grasa atomizada de ibérico, una oda a esta verdura que se presenta en crema, frita y encurtida. Otra joya del menú es la ensalada en métodos de conservación, compuesta por bonito, tomate y hierbas. Este plato se presenta como una semiesfera de bonito en semisalazón, acompañada de un caldo de verduras y una base verde que oscila entre gazpacho y aguachile. El aceite de limón y las hierbas frescas de la finca del chef, junto con un toque potente de picante, completan esta experiencia sensorial. Destacamos las natillas de nabo asado y alcachofa frita crujiente; la zanahoria de colores de La Manchuela, presentada con un escabeche de ajo negro, y el

tendón de ciervo con vermut e hinojo, muestran la habilidad del chef para transformar ingredientes sencillos en platos sofisticados y llenos de carácter. El menú sigue evolucionando con habas y colágeno al carbón, obtenido del bacalao, realzados con un toque de anís, y la liebre de La Mancha preparada a la francesa, un tributo a la caza local.

Los postres incluyen cítricos, maíz tostado e hibiscus, helado de pomelo amarillo y sopa de maíz a la brasa, adornada con virutas de pomelo rosa. Inolvidable, la leche de oveja con polen y romero, un homenaje a la miel de la zona.

La independencia en copas

La bodega de Ababol, dirigida por Laura Caparrós, suma vinos manchegos y pequeños productores independientes. La carta cuenta con unas 170 referencias, incluyendo una representación significativa de vinos españoles e internacionales, todos de bodegas de corte independiente. ●

www.restauranteababol.es



Tendón de ciervo, vermut y sáuco

TERRACITA SOCIAL CLUB

Aperitivo y tardeo para el fin de semana

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Entre las 12.00h y las 18.00h de sábados y domingos la emblemática terraza del ABC Serrano se convierte en ese lugar fresco, divertido y playero que le faltaba a Madrid.



Este nuevo oasis urbano de “terraceo” se ubica en una de las primeras construcciones del modernismo de Madrid, siendo este edificio un emblema arquitectónico en el corazón de la Milla de Oro de la capital. Con un cuidado diseño y una ubicación privilegiada, Terracita Social Club plantea disfrutar de un ambiente único con una decoración inspirada en la bella vida, como si se estuviera en un elegante beach club, pero sin perder el toque castizo y unas impresionantes vistas al skyline madrileño.

Desde que abriera sus puertas el pasado mes de abril esta terraza se ha convertido en el “Place to be” de los medios días del fin de semana y el tardeo.

Picoteo entre amigos

Su oferta gastronómica está pensada para para compartir y en su carta no faltan las croquetas de jamón ibérico o de gamba al ajillo, las patatas bravas, los torreznos o los chipironcitos fritos, al mejor estilo andaluz. La amplia oferta líquida satisface a todos los gustos, siendo sus innovadores cócteles toda una tentación. Cervezas, vinos, cava, y vermús vienen perfectos para las horas de aper-



tura de este lugar que cada fin de semana se convierte en un imperdible y donde se da cita la gente joven de cualquier edad.

Los laterales de la terraza cuentan con cómodos sofás y pequeñas mesas ideales para grupos más numerosos, mientras que las mesas altas en la terraza son la constante. Los colores estivales y el ambiente alegre y playero hacen de este sitio el lugar imprescindible para poner el toque playero al fin de semana.

La mejor música

Cada fin de semana se convierte en una experiencia única acompañada de la mejor música en vivo que cambia continuamente para contribuir con esos aires originalmente desenfadados que son ya parte del ADN de Terracita Social Club. Los domingos el flamenco moderno es la estrella, mientras que los sábados son los ritmos de la música pop los que hacen vibrar para disfrutar de la vida y ofrecer el mejor ambiente. ¡Bendito sea el verano!●

Reservas vía whatsapp: +34 601622117



THAI MARKET

El restaurante efímero del Gran Hotel Inglés

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Hospitalidad y alta cocina thai se dan la mano en este pop-up fruto de la colaboración entre Casa Lobo y Thai Garden.

Dicen los entendidos que el equilibrio entre lo dulce, lo salado, lo ácido, lo picante y el amargo es lo que define a la cocina tailandesa. Sin duda, y a modo de sello indiscutible, son estos los atributos que el restaurante Thai Garden -el primer restaurante de cocina thai de Madrid-, ha conseguido plasmar en cada una de sus creaciones desde que abriera sus puertas en la capital. Ahora, con el nombre de Thai Market, y con carácter efímero se ha instalado en el espacio Casa Lobo, el restaurante del Gran Hotel Inglés, el que fuera el primer establecimiento de lujo hotelero en la capital y que ahora de la mano de Hidden Away Hotels ha vuelto a brillar.

Un viaje por Tailandia

Tradiciones y cultura gastronómica tailandesa llegan a este único espacio para ofrecer una

experiencia culinaria de primer nivel que combina el recetario popular Thai con la elegancia y discreción del servicio característico de Gran Hotel Inglés. Tanto el equipo de sala, uniformado con deslumbrantes trajes tailandeses, como el de cocina de Thai Garden están presentes en Thai Market para garantizar una experiencia memorable que a través del ambiente y sus platos transporta a Tailandia sin salir del centro de Madrid.

El sello de auténticos chefs tailandeses

Continuando con la filosofía de Thai Garden, todas las elaboraciones de Thai Market son 100% originales y elaboradas por auténticos chefs tailandeses. Entrantes como Poh Pia, los rollitos de primavera estilo Thai Garden, Kai Satee, brochetas de pollo al grill con salsa de ca-



Spring roll de pato



Curry amarillo



Pad Thai de gambas

cahuete o el Kung Siam, colas de langostino en tempura de sésamo, son algunas de las opciones para empezar. Thai Market cuenta con un carrito de dumplings para poder probar el Kanom Gib, una elaboración de langostino y tocino envuelta en trigo, Chor Ladda, una pasta de arroz con extracto de orquídea azul relleno de cacahuete, nabo y cúrcuma y Salapao Mu Daeng. La carta se completa con dos sopas, Tom Yam Kung, muy aromática elaborada con colas de langostinos y hierbas aromáticas thai, y la tradicional sopa de pollo y leche de coco y hierbas aromáticas thai, Tom Kha Kai; wok salteados como el Pad Krapaw, con albahaca thai y guindillas, un plato con todo el sabor del norte de Tailandia; noodles y arroz donde no falta el célebre y tradicional Pad Thai, y por último, una trilogía de currys, verde, rojo paneng y amarillo. Como broche final, tres

postres, el tradicional Khao Niao Mamuang de mango maduro, con arroz glutinoso, bañado en leche de coco templada; flan de coco y mouse à la Thai de chocolate con coco.

Además, como punto extra en Thai Market las mascotas son bienvenidas. Como restaurante 'pet friendly' se les brinda un trato excepcional ofreciéndoles un cuenco de agua fresca y una ración de arroz y pollo para que su experiencia también sea inolvidable.

Tras el éxito conseguido desde que se instaló en Casa Lobo, el formato efímero del icónico restaurante Thai Garden amplía su estancia hasta finales del verano de jueves a sábado y únicamente en horario de cenas. ●

www.granhotelingles.com

www.spainisexcellence.com

CAN CHAN CHÁN MX, el proyecto más divertido de Roberto Ruiz



Ciertamente, Roberto Ruiz nos tiene acostumbrados a "enchilar grandes productos ibéricos", una práctica que vuelve a poner de manifiesto en su nueva apertura en la 3ª planta de El Corte Inglés de Serrano en Madrid, llamada con una expresión mexicana para designar a amigos que se convierten en compinches. Se trata de un espacio desenfadado, perfecto para estos meses de calor y comidas largas, mostrando la faceta más distendida de la gastronomía mexicana: guacamole tropical con pico de gallo de mango y chilito piquín o tiradito de rubia gallega con salsa de chiles jalapeños y pistachos enchilados. La propuesta líquida de Can Chan Chán MX está pensada para regar las vela-

das más divertidas gracias a sus micheladas (Salseada con Veneno Mix y lima, Ojo Rojo con Sangrita o Chiapaneca con mango & habanero) y sus frozen margaritas.

www.canchanchan.es

LA XIDA, el abrazo líquido entre Asturias y México

Desde que La Xida abrió en López de Hoyos con Serrano, no ha dejado de innovar en platos fusión de sus dos gastronomías estrella: la asturiana y la mexicana. Ahora, también innovan en bebidas como el "Tequidra". Este nuevo combinado honra a México, con su tequila, y a Asturias, con su sidra. El tequila se mezcla con concentrado de manzana verde, sidra asturiana y una pizca de refresco de limón. Para darle un guiño a Asturias, se colocan rodajas de manzana verde fresca y se escarcha con sal. Además, La Xida ofrece un toque secreto a sus comensales cuando piden este cóctel fusión. Y lo mejor, el "Tequidra" se podrá disfrutar mientras se prueban los diferentes platos fusión que conforman la carta de La Xida.

www.laxida.com



LOBSTER CLUB ATERRIZA EN PUERTO PORTALS

Con tres espacios bien definidos y en Puerto Portals, este establecimiento abrirá sus puertas el próximo 10 de junio. "Lobster Restaurant" ofrece Tartar de ventresca de atún con caviar y pan de brioche; Ensaladilla tibia de perdiz con vinagreta y perejil o el Gambón a la brasa con limón. En arroces destacan la Paella de marisco (gamba y cigala) o el Arroz del "Senyoret". Imperdibles su Lobster Roll (bogavante, mayonesa, apio, cebollino y brioche tostado con mantequilla); Lobster Thermidor (bogavante gratinado, salsa de mostaza, nata y queso); Lobster Américaine (langosta, tomate, brandy y nata servido con arroz blanco); o Lobster Surf and Turf (gambón, solomillo de ternera Black Angus, mantequilla de ajo y canónigos). La zona de "Hamacas y Balinesas" cuenta con una piscina infinity con música en directo por las tardes.

www.lobsterclub.es



LA ISLA PITIUSA RECIBE A MADUNIA

Teniendo la referencia que cada año desde mayo y hasta noviembre, Ibiza se convierte en uno de los destinos imprescindibles del turismo a nivel mundial, este próximo 8 de junio abrirá sus puertas Madunia en Cap Negret para sublimar la despensa de Ibiza y enamorar a los comensales con un espacio realmente único. Situado en una pronunciada ladera, ofrece unas arrebatadoras vistas de una de las zonas más hermosas y tranquilas de la isla integrándose en el paisaje con un enfoque sostenible y respetuoso. Su nombre, Madunia, deriva de 'Mama Dunia' o Madre Naturaleza, y recalca una conexión profunda con la naturaleza tanto en el menú como en la apariencia de este establecimiento, llamado a convertirse no

solo en un must de la temporada, sino en uno de los restaurantes imprescindibles de la isla.

www.madunia.es



El nuevo **DRUNCH** de Mar Mía

La gran sorpresa del hotel Ocean Drive, frente al Teatro Real y a un paso de la Puerta del Sol, es su restaurante Mar Mía, el chiringuito mediterráneo por excelencia, urbano y cool. El 'Drunch & DJ', la moda entre 'dinner' y 'brunch', es la excusa perfecta para disfrutar del tardeo los jueves y viernes (excepto festivos) entre 16.00 y 20.00. De picoteo se ofrecen croquetas de jamón, la famosa gilda Mar Mía, el bocata de calamares y la mítica marinera de Manero. ¿De postre? La ya icónica tarta de chocolate 2.0. Entre las bebidas (a elegir dos opciones): agua, refrescos, cervezas, copa de Manero Verdejo, copa de Manero Jumilla o copa de cava Manero. Todo con la mejor música pinchada en directo. La propuesta gastronómica de Mar Mía está diseñada por Carlos Bosch y sus socios.

www.marmia.es



PABÚ: EXCELSA NOVEDAD



Pabú es el proyecto personal de Coco Montes que abrió en Madrid en noviembre de 2023 en la calle Panamá 4. Su propuesta se basa en una total transparencia en la ejecución de los platos, y una cuidadísima selección de productos naturales, auténticos y recibidos al día: vegetales, frutas y aves o pescados cuando están en su mejor momento. Producto auténtico, muy cuidado en origen. Todo hecho en casa incluso el pan de masa madre (de cuatro años), la pastelería y los helados. Aquí nada está preparado ni conservado con antelación, todo es fresco. Se dispone únicamente de un congelador para los helados y sorbetes. La cocina es tradicional sofisticada de inspiración francesa elaborada a diario con producto español de calidad excepcional y con un foco importante en el mundo vegetal. En días pasados recibía el premio de la revista Tapas Best New Restaurant 2024.

www.restaurantepabu.com

ONOÉ BISTRÓ, *el Líbano más dulce*

Inspirado en el espíritu acogedor de las casas libanesas, Onoé Bistró ofrece una cocina mediterránea y minimalista que parte de la tradición para ofrecer un concepto innovador basado en la fusión de distintas culturas. Onoé incorpora tres nuevos postres a su carta en los que el dulzor de la miel, el aroma del azahar, el almíbar y la textura crujiente de los frutos secos están presentes en cada uno de ellos: el baklava que con su mezcla de nueces trituradas sobre pasta filo se sirve con helados artesanales de pistacho y chocolate. Otras novedades son el pudín de leche con aroma a azahar llamado muhalabiya o el helado de tahini con miel, una versión bajo cero, de sabor suave y de receta propia, en el que destaca el aromático sésamo tostado y el dulzor del manjar de las abejas.

Instagram: @ono_madrid



RUBAIYAT

en el Top 5 de los 101 World's Best Steak Restaurants

Rubaiyat, ese sinónimo de brasas, de parrilla, de fantásticas carnes, fundamentalmente, y algunas otras recetas donde brilla al fuego el mejor producto propio y/o cercano, ha conseguido entrar en el prestigioso ranking mundial 101 World's Best Steak Restaurants, en la categoría de restaurantes con múltiples establecimientos. En la amplia carta de Rubaiyat, de toques brasileños, predominan los cortes de reses de crianza propia que se combinan con otros platos como los dados de tapioca con mermelada de guindilla; la ensalada tropical con hojas frescas, mango, maracuyá, apio, coliflor, brócoli, palmito, aceite de albahaca y aceite de carbón; o el tan portugués arroz de pulpo. Este verano la mítica terraza de la sede madrileña está llamada a seguir siendo ese lugar de encuentros carnívoros.

www.gruporubaiyat.com





EL MUNDO SEGÚN [EUGENIA RICO](#)

COMER, BEBER, AMAR EN VALENCIA CULINARY



Arroz, murciélagos, agua, tierra y secretos

Valencia Culinary es un festival de estrellas de la comida, la bebida y la vida organizado por Valencia Premium, una asociación por la excelencia que cada año apuesta por la alta gastronomía y el territorio con la colaboración de Turismo de la Comunidad Valenciana y Visit Valencia.

Plato de boniato y trufa inspirado en el panel "Los Toreros"



El secreto de la inmortalidad está en los árboles, concretamente en los olivos milenarios. Mientras los demás seres vivos envejecen a medida que pasa el tiempo, los árboles aprenden a regenerar sus células. Por eso, el viaje comienza en el Museo Natural de Olivos Milenarios en la Finca Varona la Vella en San Mateu, en el Maestrat, en el norte de Castellón, donde se encuentra el mayor Olivar de Farga del mundo. Todos buscamos el elixir de la eterna juventud y el único que conocemos está en el aceite de oliva extra de estos olivos de más de mil años, olivos que nacieron antes de que se descubriera América y que puede que vean al hombre llegar a las estrellas.

El arroz de esta zona cuenta con la D.O. Arròs de Valencia





El olivo es el árbol amigo del hombre, el árbol mediterráneo por excelencia, y por eso es el que nos da la bienvenida al Valencia Culinary.

El mapa no es el territorio, pero la tierra es la protagonista de esta celebración de lo valenciano a través de sus mejores comidas y bebidas que ha logrado consolidarse en las últimas ediciones.

La Comunidad Valenciana, desde Alicante a Castellón, es la protagonista. Alicante, con sus vinos de denominación de origen Fondillón en el restaurante Alma del Temple, a la sombra de una muralla árabe del siglo XII. El vino es la sangre de la tierra y gracias a Valencia Premium que organiza este festival de olores, sabores y experiencias que es el Valencia Culinary, podemos descubrir el vino producido con la ayuda de murciélagos. Lo llaman el vino de Batman y no tiene nada que ver con los superhéroes, sino con la biotecnología, la ciencia ficción de las estrellas Michelin, donde los mejores vinos y restaurantes tocan la divinidad y la poesía de la física cuántica. Un proyecto de Bodegas Enguera para ahondar en el concepto de la biodiversidad como riqueza.

Se trata de volver a la tierra, a lo más sencillo, para alcanzar lo sublime: el corazón de la huerta valenciana, como en el proyecto del chef Luis Valls del restaurante El Poblet (2 estrellas Michelin), con agricultores de la zona para promover la producción local y la proximidad.

Y de la tierra al agua: a la Albufera y a los arrozales. Valencia es mucho más que arroz, pero es famosa en el mundo entero por su corazón de agua y por la denominación de origen Arrós de Valencia. Cañas y barro. La laguna mágica abre sus secretos sobre la gestión del agua en un tancat y los arroces se abren a los gustos y sabores.

Como el del vermut que puedes hacer tú mismo en el taller de vermut casero de la mano de Vittore, la marca de vermutos más antigua de la Comunitat Valenciana, en la terraza del Hotel SH Valencia Palace.

Valencia es mucho más que arroz, mucho más que mar. Es el Mediterráneo en un plato, es la Albufera en tu boca, es el triunfo de la luz que Sorolla y el chef Jorge de Andrés en su nuevo restaurante en Veles e Vents lanzan como un brindis a la Hispanic Society de Nueva York, a la vida, al "carpe diem" y el amor que es el nombre secreto de los dioses.

www.valenciaculinaryfestival.es



Valencia, Las Grupas. Joaquín Sorolla

REMEDIOS SÁNCHEZ (EDICIÓN LIMITADA)

Ibéricos artesanales con nombre de mujer

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **REMEDIOS SÁNCHEZ**

Con una infancia en Guijuelo y rodeada de jamones, chacinas embutidos y paletas, ella, Remedios Sánchez, es una mujer al frente de una saga con cinco generaciones en busca de la excelencia del producto ibérico.



Remedios Sánchez, la Dama del Jamón

Al igual que ella, sus productos son únicos. De familia de jamoneros, Remedios Sánchez mantiene ese perfil clásico que tanto gusta en la elaboración de productos del cerdo de la zona de Guijuelo, en Salamanca. No es un nombre más, es una mujer como sus jamones y embutidos: fina, con decisión, con estilo, elegancia y, sobre todo, con personalidad.

Excelencia irrepetible

Llego a comer con Remedios en un afamado restaurante madrileño donde ella misma se ha encargado de que sus productos desfilen por nuestra mesa mostrando sus vetas y su color con hidalguía, entonando las notas de unos aromas que rebozan esa calidad proveniente del mimo y el cuidado con que son elaborados. Se trata de productos únicos e irrepetibles que



Chorizo, lomo y salchichón de Remedios Sánchez

no solamente se visten de excelencia sino que han conquistado los mercados más exclusivos y que por su recorrido en la producción y en la imagen de empresa transmiten altos valores y personifican -también en su presentación- la distinción gastronómica.

A medida que la escucho me queda claro que en su filosofía impera la máxima de que "siempre se pueden hacer mejor las cosas", mientras yo me pregunto, ¿más?. Es enfática al afirmar que cada pieza es única, y que siempre bajo su propio control, el resultado es el mejor posible, porque ella, la "Dama del Ibérico" así se lo ha propuesto.

También me deja claro que el mercado del ibérico permite innovar, cambiar e idear nuevos proyectos siempre y cuando sean todos los sentidos los que se despierten vivazmente: gusto, olfato, vista, tacto e incluso el oído, como si de una obra de arte o un objeto de alta costura se tratara.

Ibéricos de bellota 100%

Tras cinco generaciones no es de extrañar que en el proceso natural de curación se aplique un meticuloso método de corrientes de aire provenientes de la Sierra de Béjar, dirigidos y controlados por la sabiduría de los antepasados de Remedios. En el sabor el punto de sal es exacto permitiendo resaltar el sabor intenso

de la bellota dejando en el paladar esa grasa rica en ácido oleico beneficioso.

Otras de sus delicias gourmet son la Presa, el Chorizo (también en versión picante), el Salchichón y la Bondiola o la Papada de Bellota. La calidad es inigualable y en ella destaca la larga curación a la que se somete el producto, además del uso en unos casos de pimentón de La Vera, ajo picado y otras especias. Las carnes cuando han de ser picadas lo hacen de manera fina y con el adobo secreto de Remedios.

"Cuando tenemos ese ejemplar único de bellota, nos despedimos de él sabiendo que, por mucho que lo intentemos, no volveremos a saborear otro igual. Ni tú, tampoco"

Tras un maridaje excepcional acompañado de una conversación al nivel de los productos, el almuerzo transcurre idílicamente gracias, además, al desparpajo y simpatía de Remedios. Terminamos nuestro encuentro con el mejor sabor de boca convencidos que el mimo y la sapiencia de una gran mujer son los artifices de estos grandísimos productos de cerdo ibérico. ●

www.remediossanchez.com





GLN mira al sur con BODEGAS BARÓN

GLN sigue su expansión y se une a la histórica Bodegas Barón de Sanlúcar de Barrameda para la distribución a nivel nacional de los vinos de esta bodega andaluza con más de tres siglos de existencia. Para GLN, esta unión supone introducirse en los vinos del Marco de Jerez con una marca ya consolidada.

Con esta nueva incorporación, GLN amplía su porfolio con la gama de vinos Micaela y Xixarito de Bodegas Barón – manzanilla, manzanilla en rama, cream, amontillado, medium, fino, Pedro Ximénez, oloroso y Moscatel-, una apuesta importante ya que es la primera vez que GLN se une a una bodega andaluza para la distribución de sus vinos.

Grupo La Navarra
www.grupolanavarra.com

Bodegas Barón
<https://bodegasbaron.es/vinos/>

FLOR DE VETUS, el reencuentro con la Tinta de Toro



Bodegas Vetus reivindica con sus vinos la autenticidad y el potencial de una región con una rica historia vinícola y humana.

Bodegas Vetus, a partir de su finca de 20 hectáreas plantadas a principios de siglo, defiende la tinta de toro como una variedad fundamental en España, desde una denominación prolífica para la variedad tempranillo.

Flor de Vetus 2020 es la nueva añada de este vino, que, además, presenta nueva imagen, serena y directa, atemporal, como también lo es la zona de donde procede y donde los valores de antaño guían el presente y futuro de sus gentes.

Bodegas Vetus
<https://artevino.es/bodegas/bodegas-vetus>

Notas de cata

un vino fresco y goloso, con aromas a frutos rojos maduros, con matices de regaliz, especias y lácteos. Tiene un ligero fondo de caramelo de café y pan tostado. En la boca destaca su potencia bien equilibrada con frescura y acidez.

PVP 10,45€

Dos vinos blancos de EL GRIFO, Malvasía Lías 2018 y Canari, galardonados con Medalla de Oro en los premios Bacchus

El Grifo, la bodega más antigua de Canarias y una de las diez de España, recibe dos medallas de oro en los reconocidos premios Bacchus, organizados por la unión española de catadores, con sus referencias Malvasía Lías 2018 y Canari, dos vinos blancos elaborados con la variedad de uva malvasía volcánica.

El Concurso Internacional Bacchus, conocido internacionalmente, se ha celebrado en Madrid y ha premiado con una medalla de oro al Malvasía Lías 2018, -un vino amarillo pajizo, con ligeras tonalidades doradas, aromas frutales y sabor intenso con una acidez natural muy marcada-, y con medalla también de oro a Canari, -un dulce añejo ambarino, limpio y equilibrado con aroma frutal y ligeras notas a champiñón y trufa.

Estos nuevos premios reflejan el compromiso de El Grifo con la calidad y la tradición en la producción de vinos que cautivan tanto a los conocedores del vino como a la crítica especializada.



Bodegas El Grifo
<https://elgrifo.com/>

GIN MG y Bar Paradiso dan vida a una ginebra que refleja su compromiso con la innovación y la sostenibilidad

Gin MG, una de las primeras ginebras de España, se enorgullece en anunciar su colaboración con Giacomo Giannotti, el visionario detrás de Paradiso, la coctelería barcelonesa reconocida mundialmente. Esta colaboración ha dado vida a una edición especial de Gin MG que celebra la fusión de la tradición destilera con la vanguardia coctelera, creando una obra maestra líquida destinada a cautivar los sentidos.

Gin MG x Paradiso: la fusión perfecta entre tradición e innovación. Esta nueva mezcla es aromática, especiada y con un carácter muy distintivo. Además del característico sabor a enebro que representa la clásica MG, se han incorporado destilados de hierba Luisa, Lemongrass, jengibre, pimienta de Sichuan y bergamota, creando así una experiencia de sabor única que cautivará a los amantes de la coctelería tanto por su sabor como por el diseño.

La edición especial estará disponible en bar Paradiso y Monk, en Magatzem Escola y una selección de coctelerías y tiendas especializadas. **PVP: 19,90€.**



Gin MG
<https://ginmg.com/>

FERRATUS,

La poesía que se bebe

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ

Pasión, ilusión, tesón y constancia. En plena Ribera del Duero, M^a Luisa Cuevas es el alma y el corazón de una sofisticada y moderna bodega boutique.

La Ruta del Vino de la Ribera del Duero nos traslada esta vez a un enclave privilegiado en el corazón de la Ribera del Duero. A escasos quince minutos de Aranda de Duero y muy cerquita del pintoresco Gumiel de Izán, Ferratus es una bodega de coquetas dimensiones y grandes vinos. El alma de su propietaria está sellada en cada una de sus botellas. Viticultora, bodeguera, emprendedora y poeta, esta licenciada en derecho, decidió dar un giro de 360 grados a su vida hace 21 años. Tras dejar atrás Madrid, regresó al pueblo donde nació y aprendió una nueva profesión guiada por su intuición y su personalidad entusiasta. Poco después decidió poner en marcha su gran proyecto y diseñar desde cero su propia bodega rodeándose de un gran equipo de expertos y enólogos. En la actualidad, Ferratus elabora seis vinos elegantes y armoniosos y constituye un

referente de calidad, elegancia y lujo en el sector. No es casualidad que sea la única bodega de Ribera del Duero que forma parte del selecto grupo Luxury Spain, la Asociación Española del Lujo que reúne a las marcas más exclusivas del país.

Otro de los grandes éxitos de esta singular iniciativa es su apuesta por la sostenibilidad: la energía que se utiliza en todos los procesos de elaboración del vino proviene del autoabastecimiento 100% renovable. Junto a su propietaria, otro de los pilares de Ferratus es el enólogo francés Emmanuel Ivars, un apasionado del vino que apuesta por caldos elegantes, de gran profundidad y largo recorrido y que ha contribuido a posicionar la bodega como un prestigioso referente de los vinos de la D.O Ribera del Duero de España.

La sofisticación y el exquisito mimo por el detalle son ingredientes fundamentales de estos vinos



elaborados con la variedad autóctona, tempranillo. Para el vino blanco se utiliza 100% albillo Mayor. Como resultado, se obtienen vinos modernos y gastronómicos, sin perder nunca de vista la tradición y el respeto por las particularidades de la tierra y los suelos. En la actualidad, Ferratus cuenta con 20 hectáreas de viñas en propiedad y más de 15 hectáreas controladas, algunas de ellas de edad superior a los 60 años.

Elegancia en cada sorbo

Uno de los vinos más premiados es Ferratus A0, un tinto de estilo contemporáneo y vanguardista. Sus 12 meses en bodega de roble francés le otorgan un comportamiento similar al de un crianza, pero con una sensación afrutada y fresca. La bodega produce otros tres vinos tintos: Ferratus Origen, Ferratus Sensaciones y Ferratus Fusión. Este último constituye uno de los productos más especiales, ya que sólo se elabora en añadas excelentes (la partida actual es de 2020) mediante una fusión perfecta de "terroirs", edades de viñedos, métodos de elaboración y muchos detalles que dan como resultado un vino muy singular. Por otro lado, Ferratus Blanco es un vino



blanco versátil e interesante creado con uva 100% albillo Mayor, y Ferratus Rosado es un rosado "de lágrima" de producción muy limitada.

Cata de vinos y chocolates

Sumergirse en la Ruta de la Ribera del Duero es siempre motivo de inspiración y una oportunidad para vivir experiencias insólitas. Bodegas Ferratus propone una original actividad: una cata de vinos maridada con chocolate consistente en la cata de tres vinos Ferratus y tres chocolates. Esta experiencia está disponible con cita previa y tiene un coste de 20 euros. También existe la posibilidad de realizar una visita a la bodega combinada con una cata de dos vinos por quince euros.

Ferratus Bodegas ha conseguido posicionarse como un referente de calidad, elegancia y modernidad en esta tierra de grandes vinos, con más de 3.000 bodegas extendidas entre las provincias de Soria, Valladolid, Burgos y Segovia. En palabras de esta incansable y entusiasta emprendedora, "stocar el corazón a través de la vista, el olfato y el paladar es nuestro objetivo: hacer poesía que se beba".●

www.ferratus.es



BODEGAS MARCO REAL PRESENTA LA PARED ROSÉ

La paz y el sosiego de la Sonsierra Navarra

TEXTO **CARLOS MONSELET**

Bodegas Marco Real ha presentado La Pared Rosé, un nuevo rosado elaborado con uva garnacha procedente de cepas de setenta años de la finca ubicada entre las localidades de El Busto, Sansol y Torres del Río de la Sonsierra Navarra. La puesta de largo de esta nueva elaboración de la bodega navarra reunió en Olite a un grupo de representantes de medios comunicación entre los que se encontraba topV!AJES para visitar las instalaciones bodegueras.

Kepa Sagastizábal, enólogo de las bodegas, ejerció de anfitrión y guía para explicar los pormenores del nuevo vino y de muchas peculiaridades de Marco Real. En una carpa instalada entre los viñedos, este bilbaíno afincado en Navarra desde hace veintisiete años, destacó que La Pared Rosé es un caldo como el paraje donde crece la uva “sutil, placentero y tranquilo, un reflejo de la paz y el sosiego de la zona, porque el vino no es sólo la botella y su contenido sino cuanto rodea a su elaboración”. Ciertamente, a la finca no llegaba ningún ruido distinto al trinar de los pájaros y “el sonido de las campanas de las iglesias de los tres pueblos que nos rodean” que, pudimos comprobar, repican desacompañadas entre sí cuando se trata de dar la hora.

La Pared Rosé es un monovarietal de uva garnacha recogida de noche –como se hacen todas las vendimias de Marco Real– en el que destacan aromas a fruta madura y herbáceos, que muestra gran expresividad en nariz y que combina los detalles cítricos

con un persistente fondo floral. Una cata escueta, somera, al gusto de Sagastizábal, para quien es suficiente con esa explicación “porque hacerle la autopsia al vino me parece una cosa patética”.

El encuentro sirvió para conocer las nuevas añadas de otros vinos de Marco Real, como el Finca La Pared Chardonnay, en el que se aprecian aromas de acacia y el tostado de la madera y al que, pese a ser cosecha del 2021, se le aprecia más juventud que madurez. El Syrah 100% de 2021 es un vino más austero y serio que sus antecesores de otras añadas con aroma de pimienta y otros especiados, que se aprecian también en boca. El monovarietal de Graciano resulta muy vegetal, una característica típica de esta uva. Finalmente, el Couvée especial, “el más simpático de los tres tintos”, en palabras de Sagastizábal, es una combinación de uvas Syrah (50%), Graciano (40%) y Cabernet Sauvignon (10%) que ha pasado catorce meses largos en barrica nueva de roble francés Vosges “porque pasa más desapercibido en el vino”.



Viñedo y Sansol al fondo



Racimo de tempranillo

Sagastizábal hizo hincapié en los cambios que está experimentando al mundo de la viticultura, como el hecho de que la vendimia se haya adelantado veinte días desde que él llegó a la Sonsierra y las dificultades de comercializa-

ción del vino que ha llevado a arrancar numerosos campos de viñedo navarros sustituidos por cultivos de cereales "porque tiene un precio más estable en el mercado que permite sobrevivir sin que el agricultor tenga pérdidas".



Atrio exterior de la Iglesia de Santa María. Olite

Olite y el vino

La visita tuvo una extensión turística para conocer la villa de Olite, donde se alza la iglesia de Santa María la Real, un templo monumental cuyo pórtico luce arquitectura de estilo gótico navarro y en el que se aprecian hojas de viñedos, lo que viene a demostrar el gran arraigo que han tenido las vides en esas tierras.

Junto a ella se encuentra el Palacio Real (hoy Parador), que fuera una de las sedes de las cortes del Reino de Navarra, obra cumbre del rey Carlos III el Noble. Se trata de una construcción a la vez militar y cortesana de estilo gótico, levantada entre los siglos XIII y XIV.

El recorrido por Olite permitió subir a la Torre del Chapitel, el segundo edificio civil más relevante de la localidad que servía de portal del recinto amurallado medieval construido sobre la base de la muralla romana, a cuyos pies se encuentra Reyna de Copas, una vinoteca y espacio gourmet regentado por Ra-



Hojas de viña en el pórtico de la Iglesia

quel y desde donde partió la visita a la ciudad, copa de vino en mano, con Ginebra ejerciendo como guía. El local permitió conocer otros vinos de Marco Real y acompañarlos de excelentes productos de la zona, desde la típica chistorra navarra a un premiado queso de cabra.

La parcela gastronómica tuvo su punto álgido con

el paso por Túbal, un emblemático restaurante de la vecina localidad de Tafalla, en el que pudimos degustar platos basados en las verduras de la huerta navarra –espárragos, las últimas alcachofas de la temporada, habas– o segundos como el bacalao al ajoarriero o el contundente Patorrillo –un guiso típico elaborado con distintas partes del cordero: manitas, sangre, tripas, molleja...– y postres digestivos como el sorbete de limón al cava. Una cocina auténtica, sello de identidad del vocacional y entusiasta Nicolás Ramírez. ●

www.fincalapared.com



VALVERÁN 20 MANZANAS

Una sidra de hielo con corazón

TEXTO PILAR ORTEGA

La sidra de hielo nació en Canadá a finales de los años 90. Fue un francés afincado en ese país de temperaturas extremas el que se empeñó en hacer una sidra a partir de manzanas congeladas. Y aquel emprendedor, de nombre Christian Barhormeuf, consiguió hacer realidad su sueño después de una década de pruebas y errores. Curiosamente, no fue el único, ya que ese mismo año un tal Guy Tardif también sacó al mercado su propia sidra de hielo.

Pues bien, aquellos pioneros han tenido su continuidad en España con José Masaveu, director general de Masaveu Bodegas y fundador de Valverán, quien no quería sumarse a lo que tradicionalmente se venía haciendo en Asturias bajo el nombre genérico de sidra natural y cuyo producto está tan de-

valuado en el mercado. "Vale más el agua que una botella de sidra", dice José Masaveu. Por eso, quería hacer algo único, pero no fue fácil. Hubo que esperar varias cosechas y varias elaboraciones hasta dar con la sidra perfecta, con eso que José Masaveu considera "una obra de arte". Hasta hubo en el camino algún momento en que pensó tirar la toalla.

En mejor posición que Canadá

Hoy, la buena acogida que ha tenido este producto entre los consumidores le ha permitido alzarse como la Mejor Sidra Especial entre sidras de varios países como Canadá, Reino Unido, Francia, Inglaterra o Irlanda en el último certamen internacional World Cider Awards. "Se trata de la única sidra de

España que ha ganado un Oro en este concurso, un honor que ya conseguimos en 2022 y que nos hace estar muy satisfechos por la trayectoria y prestigio de estos premios", afirma José Masaveu.

Pasión, tiempo y paciencia

Para llegar hasta aquí, ha habido que superar algunas etapas. Antes que nada hubo que comprar una finca abandonada que estaba llena de zarzas y en la que había un hórreo centenario y una casa desatralada. Se pensó en plantar manzanos de diferentes variedades porque en Asturias hay un déficit de manzanas autóctonas. Y la idea de elaborar la sidra de hielo vino después. La clave del éxito tiene dos nombres propios, según José Masaveu: Esteban y Avelino, los responsables de la finca, quien se involucraron en cuerpo y alma en un proyecto que necesitaba "corazón y brillo en los ojos". En la actualidad, la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas ha sacado al mercado, en la última añada, 27.540 botellas. Se trata del único llagar de Asturias que elabora, en exclusiva, esta categoría de sidra en sus instalaciones.

Valverán nació en el año 1998, pero no fue hasta el

año 2007 cuando se comercializó esta sidra de hielo por primera vez con 3.000 botellas envejecidas en barricas de aguardiente, siendo pioneros en la elaboración de sidras de hielo en España. El nombre de Valverán 20 Manzanas procede de la cantidad necesaria para elaborar cada botella de 37,5 centilibros, ya que contiene el mosto concentrado de, como mínimo, 20 manzanas. Salió al mercado, entonces, a un precio de 10 euros.

Una historia de amor por Asturias

Valverán 20 Manzanas, cuyo precio de venta al público hoy es de 22 euros, es una bebida fresca y sorprendente que armoniza a la perfección con foie, quesos y postres poco dulces. Tiene un aroma a cítricos, a cáscara de naranja, manzana y membrillo, y en boca muestra un equilibrio perfecto entre acidez y dulzor, con un final ácido que le otorga gran frescura.

El proyecto Valverán es, en definitiva, "una historia de amor por Asturias y una apuesta por la innovación y por dar valor a la manzana!". El resultado, la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas es un produc-



to único, con levaduras autóctonas que trabajan a baja temperatura. Un guiso que es un referente para los que, seguramente, vendrán después.

Manzanas congeladas

La elaboración de esta bebida comprende un complejo proceso, que comienza con la recogida de manzanas autóctonas asturianas, escogidas de forma manual, lavadas y examinadas una a una. Para su elaboración se utilizan principalmente seis variedades de manzanas asturianas: Raxao, Duroña de Tresali, Verdialona, De la Riega, Xuanina y Fuentes. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado, se procede a su congelación a menos 20 grados. Tras un proceso de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10°C y, después, permanece durante ocho meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías. Se trata de un proceso de elaboración lento que necesita tiempo y paciencia, de hecho, desde que se cosechan las manzanas en el llagar hasta la comercialización de esta sidra de hielo transcurren dos años.

La finca El Rebollar donde se elabora esta sidra de hielo tiene 40 hectáreas inscritas en ecológico,

ubicadas en la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, concretamente en la Finca El Rebollar en Sariego. En ella hay 20.000 manzanos de 11 variedades diferentes permiten elaborar esta distinguida sidra de hielo repleta de matices. El año pasado, en los límites de la parcela se han realizado unas obras de ampliación con la construcción de una nave industrial de una superficie de 329 metros cuadrados. El nuevo espacio cubierto dispone de un suministro de energía eléctrica a partir de una instalación de paneles solares fotovoltaicos, además de un sistema de recogida de aguas pluviales para tareas relacionadas con los usos de la explotación. ●

<https://llagaresvalveran.com/>



Los secretos de Hendrick's GRAND CABARET

Rienda suelta al espíritu salvaje

TEXTO REDACCIÓN

Nacida en el Gabinete de Curiosidades del Gin Palace de Hendrick's, Grand Cabaret es una ginebra exuberante, cargada de matices poéticos y exquisitamente distinta, que puede presumir de una explosión de sabores brillantes maridados para seducir paladares.

Para dar con la fórmula de Grand Cabaret, la maestra destiladora de Hendrick's, Lesley Gracie, tentada durante mucho tiempo con la idea de experimentar con nuevas combinaciones de frutas botánicas, encontró la inspiración en un aguardiente de frutas de hueso que se servía con un toque de ginebra aromatizado con rosas y que ganó popularidad en las fiestas parisinas más glamorosas a principios de 1900.

De aromas y el sabores

El carácter clásico de enebro de Hendrick's Gin se realza con la suave dulzura

natural y la brillante frutuosidad de las deliciosamente decadentes frutas de hueso que complementan y acentúan la frescura de sus clásicas notas de pepino. Un cabaret de sabores de frutas de hueso seduce con ondas salvajes de frescura frutal ligera, que se redondea con hierbas aromáticas dulces para un final deliciosamente suave, diferente y distintivamente afrutado.

Hendrick's Grand Cabaret está disponible en Amazon, El Club del Gourmet de El Corte Inglés, Bodeboca, así como en otras licorerías y tiendas especializadas. ●

www.disfrutadeunconsumoresponsable.com



JUNIO, DE LAS ANTORCHAS A LAS HOGUERAS

Este mes los días son más largos y anuncian, con la subida de las temperaturas y las ganas de hacer planes, que el verano ya está aquí. Es época de festivales y de celebraciones. A las hogueras de San Juan se suman festivales que tienen tanto calor como el Antorchas de Albacete. El fuego y el ardor sacan pecho. Por eso, hay que salir al aire y tomar el fresco. Aquí lanzamos algunas propuestas para aliviar la quemazón:

TEXTO PILAR ORTEGA

Antorchas Festival, música y alta gastronomía



Del 20 al 22 de junio, Albacete acogerá la tercera edición de Antorchas Festival y prenderá la llama de un cartel sonoro encabezado por artistas de la talla de Amaral, Vetusta Morla, Inmaculate Fools, Dorian o La Casa Azul, entre otros. También serán protagonistas los sabores de algunos de los mejores chefs del país y de fuera de nuestras fronteras que inundarán el Templete Food Market en el recinto ferial y la Plaza de Toros, que este año se suma a la fiesta como espacio gastronómico. Corral de la Morería trasladará a Albacete un espectáculo flamenco a cargo de Olga Pericet, Premio Nacional de Danza. La alta gastronomía llegará de la mano de, entre otros, Fran Martínez (Maralba), Juan Monteagudo (Ababol), Miguel Carretero (Santerra), David García (Corral de la Morería) o Miguel Ángel Expósito (Retama), todos con estrellas Michelin.

www.antorchasfestival.com

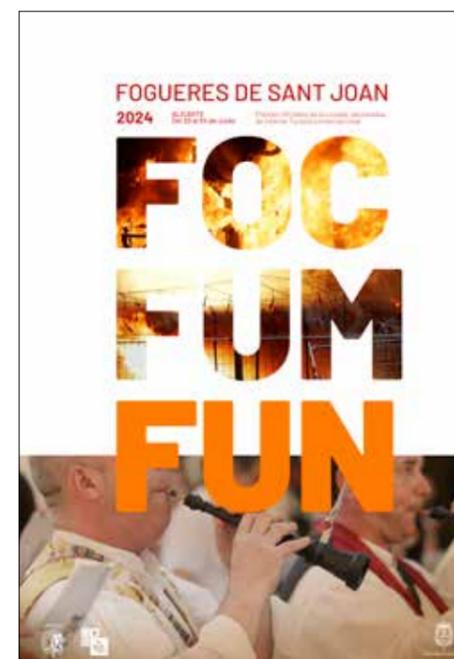
El Festival del Fado de Madrid celebra la libertad



Del 5 al 8 de junio, el Festival Internacional del Fado traerá a Madrid a artistas de la talla de Carminho, Cristina Branco y Júlio Resende, cabezas de cartel de una cita que promete ser conmovedora. El festival dedicará la programación a conmemorar el fado y la libertad en el año que se celebra el 50 aniversario de la Revolución de los Claveles. Tanto los conciertos como el resto de la programación irán enfocados a poner en valor la aportación de este género al entendimiento y la concordia. Durante todo el festival se podrá visitar, en el Umusic Hotel Teatro Albéniz, la exposición "El fado y la libertad". En la Filmoteca Nacional, Rui Vieira Nery, uno de los más prestigiosos musicólogos e historiadores lusos, dará una conferencia y se proyectará la película "O Cônsul de Bordéus", un clásico del cine internacional sobre la aportación lusa a la concordia.

www.festivalfadomadrid.com

Hogueras de San Juan, la gran fiesta del fuego



Del 20 al 24 de junio, Alicante celebra por todo lo alto la festividad de San Juan en la que la hoguera (foguera) es el elemento protagonista de la fiesta. Hablamos de un monumento de madera, cartón y corcho que se planta en cada distrito de la ciudad, que está compuesta por diferentes muñecos (ninots) y puede alcanzar los 20 metros de altura. Cada monumento tiene una temática diferente, pero suele ejercer la crítica con la actualidad. Además, la ciudad planta una 'foguera' oficial en la plaza del Ayuntamiento. El momento más especial de Les Fogueres de Sant Joan es la noche del 24 de junio, la 'Nit de Sant Joan', que pone fin a las fiestas con la 'cremà' (quema) de los monumentos. Este rito comienza con el disparo de una monumental palmera de fuegos artificiales desde el monte Benacantil. Tras ese disparo, arden 'les fogueres'. Todo un espectáculo que merece la pena contemplar.

www.hogueras.es



La 'España oculta' de Cristina García Rodero

Hasta el próximo 18 de agosto, el Círculo de Bellas Artes de Madrid presenta la exposición 'Cristina García Rodero. España oculta', que recoge la serie completa de 152 fotografías que conforman el volumen 'España oculta' (1989), que este año vuelve a publicarse y que constituye uno de los libros más emblemáticos en la historia de la fotografía española. Cristina García Rodero explicó, durante la presentación de la muestra, que se sintió "una kamikaze" durante ese proyecto, al encontrarse "sola ante una España desconocida, en la que yo quería entrar. Estaba harta de la España que se mostraba desde el Estado, una imagen de cara a los extranjeros". Cristina García Rodero (Puertollano, 1949), Premio Nacional de Fotografía en 1996 y Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes en 2005, entre otras muchas distinciones, es un referente indiscutible en la fotografía contemporánea y sus imágenes registran de un modo inconfundible la vida, junto con los ritos y las tradiciones.

www.circulobellasartes.com



Una exposición rememora la estancia de Warhol en Madrid

El Museo Lázaro Galdiano exhibe, hasta el 21 de julio, la exposición "Warhol & Vijande, cita en Madrid", con la que se quiere recordar la visita de Andy Warhol a Madrid en enero de 1983, con motivo de su exposición 'Pistolas, Cuchillos, Cruces', creada para la Galería Fernando Vijande. Se trata de una muestra con más de una treintena de obras con las que se rememora aquella exposición que supuso una revolución en el panorama social y un símbolo de apertura para el arte contemporáneo. La muestra es también un homenaje a la fascinante relación que tuvieron Vijande y Warhol, tras haberse conocido en los años 60 en The Factory, en Nueva York. La exposición está acompañada de una serie de 20 de los retratos más personales de Warhol realizados por su amigo y colaborador, el fotógrafo Christopher Makos, cuyo tema es la identidad de género.

www.museolazarogaldiano.es

Memorias del Japón del siglo XIX, en Barcelona

Hasta el 8 de septiembre, el Palau Martorell de Barcelona presenta la exposición Geisha/Samurái. Memorias de Japón, que ofrece un panorama sobre la vida japonesa del siglo XIX a través de grabados ukiyo-e, fotografías de época y objetos como armaduras de samuráis y kimonos. Se exhiben más de 200 piezas en un recorrido distribuido en seis secciones. La primera está dedicada al teatro, fundamentalmente al No y al kabuki; la segunda, a las geishas o 'mariposas de la noche', con sus elegantes kimonos; la tercera, al shunga o imágenes de la primavera; la cuarta, al netsuke (un accesorio del vestido tradicional japonés), al kakemono (un colgante armonioso) y a fotos de época; la quinta, a la cultura de la guerra con la presentación del Musham o guerrero tribal; y la sexta, a los samuráis o guerreros, que anteponían su agilidad a su protección.

www.palaumartorell.com



El Oscar Wilde más ácido se instala en el Teatro Pavón



Hasta el 30 de junio, 'La importancia de llamarse Ernesto', uno de los más corrosivos retratos sobre la hipocresía social del dramaturgo inglés Oscar Wilde, regresa al Teatro Pavón de Madrid tras cosechar un gran éxito en el Teatro Español. El montaje, dirigido por David Selvas, está interpretado por Silvia Marsó, Pablo Rivero, Júlía Molins, Ferran Vilajosana, Paula Jornet, Albert Triola y Gemma Brió. Es un ácido y divertido espectáculo que se estrenó en versión catalana en 2018. Originalmente, se puso en escena en 1895 y sólo tres meses después su autor vio arruinada su glo-

riosa trayectoria al ser condenado a dos años de prisión acusado de indecencia por su vida privada. El escritor, que no se rehizo de un golpe tan bajo, ya había denunciado la hipocresía de una sociedad cada vez más conservadora y controladora de la intimidad de sus ciudadanos.

www.elpavonteatro.es

Delibes regresa al teatro con su 'no a la guerra'

Hasta finales de julio, el Teatro Bellas Artes de Madrid recupera el montaje 'La guerra de nuestros antepasados', un texto antibelicista de Miguel Delibes publicado en 1975 y adaptado, en esta ocasión, por Eduardo Galán. La dirección es de Claudio Tolcachir y los protagonistas, Miguel Hermoso y Carmelo Gómez. Este último interpreta a Pacífico, un personaje poliédrico, variable, cargado de matices y, sobre todo, de muchas contradicciones: bondad y maldad, pacifismo y violencia, inocencia y astucia. Es un personaje que odia la violencia pero que, a la vez, le posee. En palabras de Eduardo Galán, "el teatro revalida su sentido cuando nos permite indagar en el alma humana, nos enfrenta a nuestros propios prejuicios proponiendo preguntas que quedan rebotando entre el corazón y el pensamiento en un dialogo revelador. Y este texto brillante y profundamente humano se nos presenta como un laberinto mental".

www.teatrobellasartes.es



Tributo a Tina Turner en la Gran Vía de Madrid



¿Imaginas poder revivir un concierto de la reina del rock y del soul y disfrutar en directo de canciones como "Simply The Best", "Private Dancer" o "What's Love got to do with it"? Reconocido en varias ocasiones por la Asociación de Agentes del Reino Unido como el mejor tributo a Tina Turner, llega al Teatro EDP Gran Vía de Madrid, del 19 al 30 de junio, un espectáculo que ha triunfado por todo el mundo. Un éxito que se debe en gran parte a la voz de Justine Riddoch, a un equipo de bailarines que recrea las coreografías originales y un vestuario que reproduce

fielmente los vestidos que Turner lucía sobre el escenario. "Totally Tina", así se llama el montaje, se formó en 2008 después de una actuación estelar en el programa "Stars in Their Eyes" del Reino Unido y ha sido galardonado con numerosos premios.

www.gruposmedia.com

La vida 'valiente' del Padre Llanos, al cine

El próximo 7 de junio llega a los cines el documental 'Un hombre sin miedo' en el que se rastrea la vida del padre Llanos. Cansado de la inoperancia del régimen franquista, del que formó parte, este jesuita escritor y de carácter aventurero se retiró a un barrio de chabolas de Madrid, El Pozo del Tío Raimundo, donde fue 'evangelizado' por sus habitantes, convirtiéndose en un luchador incansable por la democracia. Además, durante los años de la Transición trabajó en la sombra tendiendo puentes entre las llamadas 'dos Españas'. Todo un referente para entender el cambio que se produjo en España en la segunda mitad del siglo XX. En el documental participan, entre otros, Pedro Miguel Lamet, Nicolás Sartorius, Francisca Sauquillo, José María Álvarez del Manzano, José Luis Martín Palacín, Dolores Ruiz-Ibárruri (nieta de 'Pasionaria') o Miguel Ángel Pascual, expresidente de la Asociación de Vecinos del Pozo.

www.elmedanoproducciones.wixsite.com



'La patria perdida', una cinta sobre la Serbia de 1996



A partir del 14 de junio, llega a los cines españoles 'La patria perdida', segundo largometraje del director Vladimir Perisic en el que se mezcla lo político y lo íntimo, donde se trata el pasado desde los ecos del presente. Estrenada en la Semana de la Crítica del Festival de Cannes, es una película ambientada en la Serbia de 1996 que cuenta la historia de una madre y un hijo en el contexto de las manifestaciones estudiantiles contra el régimen de Milosevic. El joven Stefan tiene que enfrentarse a su madre, portavoz y cómplice del gobierno corrupto contra el que se levantan sus amigos. La madre está encarnada por la actriz serbia Jasna Duricic, protagonista de la candidata al Oscar 'Quo Vadis, Aida?' (2020). Este cineasta ya compitió con su primera película, 'Ordinary People' (2009), en la Semana de la Crítica de Cannes.

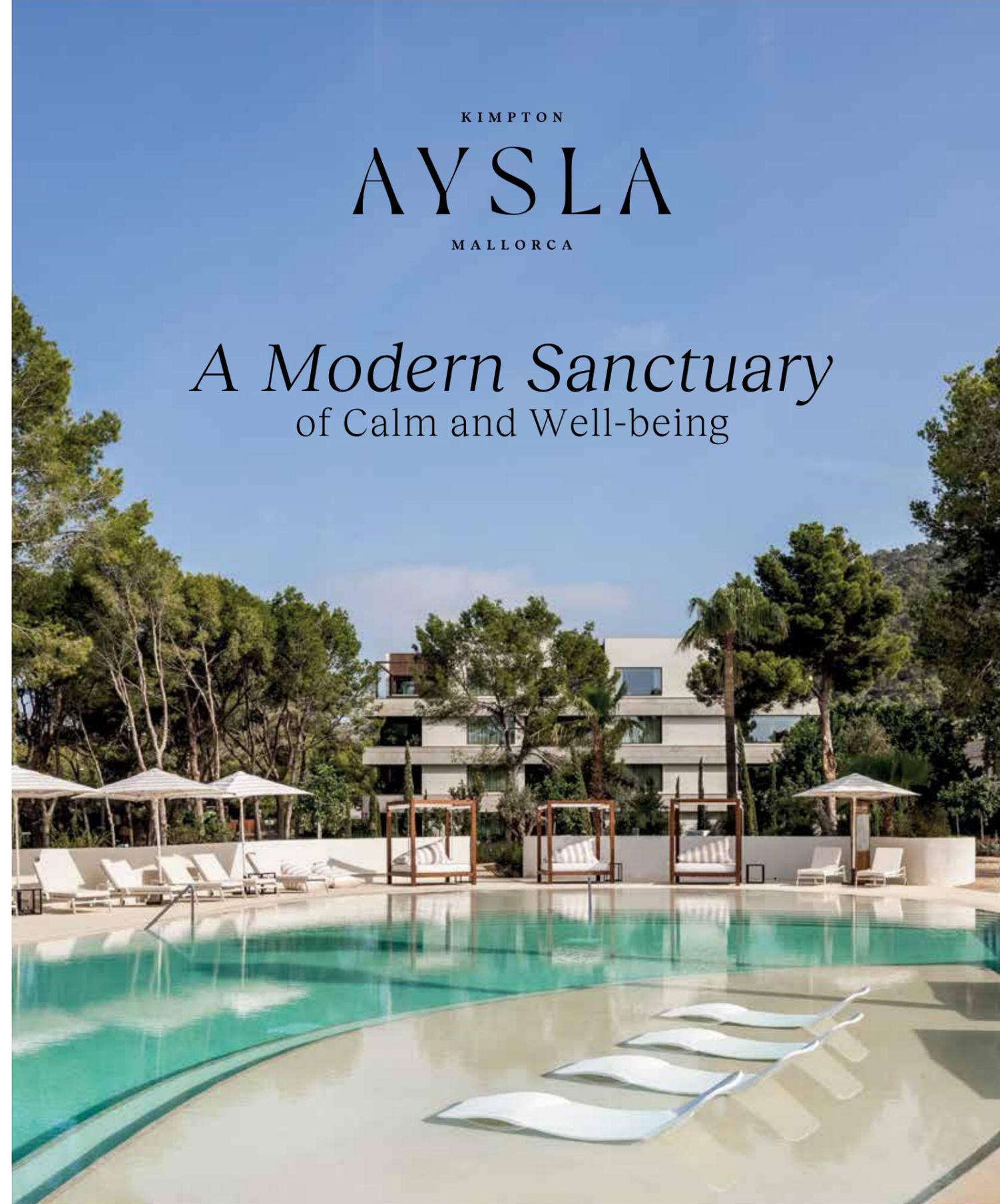
www.surtseyfilms.es

Huesca celebra su Festival de Cine Internacional



Del 7 al 15 de junio, la ciudad de Huesca celebra su 52 Festival de Cine Internacional, en el que Francia será el país de honor y en el que participan 78 cortometrajes, seleccionados entre más de 2.000 obras recibidas. Se mostrarán trabajos de 30 países de América, Asia, Europa y Oceanía, si bien España es el más representado con 25 exhibiciones, seguido de Francia con 11 y Alemania con 10. Este año el Festival otorgará el Premio Luis Buñuel a la actriz Victoria Abril (Madrid, 1959), uno de los nombres con mayúsculas del cine español, en el que ha sido protagonista de títulos como 'Amantes', '¡Átame!', 'Nadie hablará de nosotras cuando hayamos muerto', 'El Lute: camina o revienta' o 'El séptimo día'. "Es una fuerza de la naturaleza ante la cámara!", afirma Estela Rasal, directora del certamen altoaragonés.

<https://www.huesca-filmfestival.com/>



KIMPTON
AYS LA
MALLORCA

A Modern Sanctuary
of Calm and Well-being

Descubre el nuevo hotel de moda en Mallorca con su enfoque clave en bienestar, exuberantes jardines, un spa excepcional, tres piscinas relajantes, cocina de primera categoría vistas panorámicas al golf de Santa Ponça y la Tramuntana... Kimpton Aysla Mallorca está aquí para ofrecértelo

reservations@kimptonayslamallorca.com | (+34) 871 555 500 | kimptonayslamallorca.com





UNIDAS POR UN ASESINATO

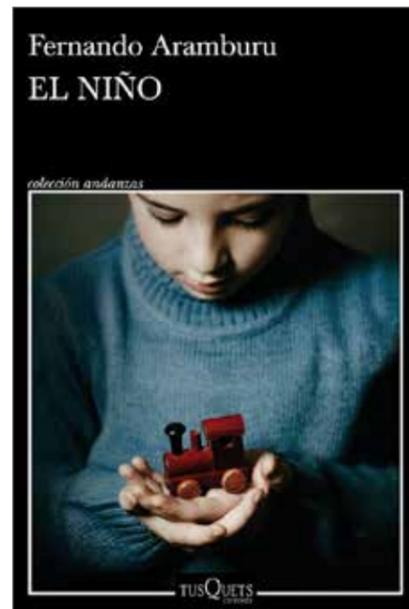
Guerrab sucia entrem ETA y los GAL

Idoia López Riaño, conocida como la Tigresa, fue una de las más sanguinarias terroristas de ETA y la que más atrajo la atención de los medios, tanto por sus atentados como por su belleza. Su historia, repleta de claroscuros, transcurre en paralelo a la de Miren, una adolescente que busca su lugar en el Euskadi de los años de plomo y que se esfuerza por parecer normal en una familia que no lo es, con un padre al que teme, un policía de la vieja escuela metido en la chapuza miserable de los GAL.

Las fieras es una novela fascinante que retrata de forma magistral a una generación sacudida por la violencia, encarnada en dos mujeres cuyas historias quedan ligadas por un asesinato sin resolver, durante la guerra sucia entre la ETA y los GAL. Entre unos y otros escribieron una de las páginas más abominables de la historia reciente.

Clara Usón, Premio Nacional de la Crítica con *La hija del Este*, vuelve a profundizar en la frivolidad del mal en una novela sorprendente, documentada con minucioso rigor, que, en su logrado equilibrio entre hechos reales y ficción, mantiene al lector en vilo hasta la última página.

Autor: Usón, Clara
Título: Las fieras
Páginas: 376
Editorial: Seix Barral
Precio: 21,90 euros



EMOCIONES INESPERADAS

La vida devastada de una familia vasca

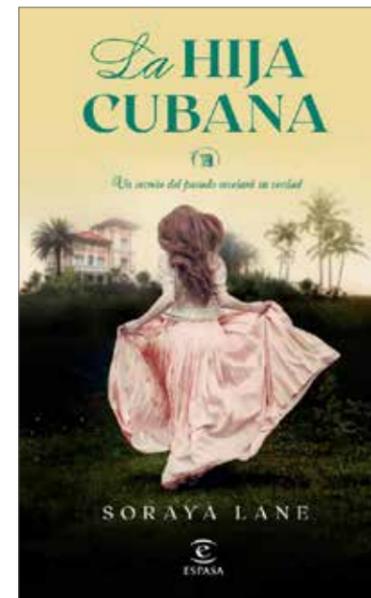
Nicasio, ya jubilado, acostumbra a subir los jueves al cementerio de Ortuella a visitar la tumba de su nieto. Es uno de los muchos niños fallecidos tras una explosión de gas en un colegio de aquella localidad, un accidente que sacudió al País Vasco y a toda España en 1980.

Por las andanzas del abuelo, una figura que se agranda hasta hacerse inolvidable, por el testimonio de la madre muchos años después, por la crónica objetiva de lo que le ocurrió a la familia, descubriremos cómo aquella tragedia lacerante y devastadora les alteró, cómo sacó a relucir aspectos inesperados, cómo trastocó sus vidas.

Con la maestría habitual de Aramburu, el lector se verá inmerso en una historia de emociones inesperadas, una exploración psicológica y literaria con afilado bisturí que nos mantiene pegados al devenir de los destinos de los protagonistas. Una novela que alberga una densidad emocional tan alta que exige una lectura atenta, hasta la última línea, para entender, comprender, emocionarnos con el destino de sus protagonistas.

Nueva entrega del extraordinario friso de "Gentes Vascas".

Autor: Aramburu, Fernando
Título: El niño
Páginas: 272
Editorial: Tusquets Editores
Precio: 20,50 euros



EN BUSCA DE LAS RAÍCES

Una nueva saga familiar de Soraya Lane

La Habana, 1950. Como hija de una de las familias más ricas de Cuba y considerada la chica más hermosa de la isla, Esmeralda sabe lo importante que es casarse con la persona adecuada. Pero cuando su padre le pide que lo acompañe en un viaje de negocios a Londres, se enamora de un joven empresario llamado Christopher por el que decidirá arriesgarlo todo.

Londres, en la actualidad. Claudia, una joven restauradora de casas antiguas, recibe una inesperada convocatoria de un despacho de abogados. Al acudir a la cita, descubre que su abuela nació y fue dada en adopción en Hope's House, un hogar para madres solteras; la única pista que recibe sobre su pasado es un escudo de armas perteneciente a una de las familias más pudientes de Cuba. Impulsivamente, Claudia viaja a La Habana, donde conoce a Mateo, un joven chef que la ayudará en su búsqueda..

Autor: Lane, Soraya
Título: La hija cubana
Páginas: 368
Editorial: Espasa
Precio: 18,90 euros



UNA PERTURBADORA MISIÓN

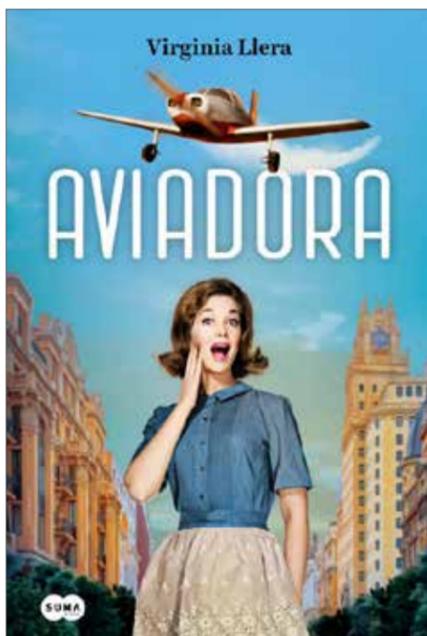
Artistas españoles en el París nazi

El autor se centra en la comunidad de artistas españoles que tras la Guerra Civil recaló en el París ocupado por los alemanes, donde las condiciones de vida eran especialmente difíciles y donde debieron de utilizar cualquier recurso a su alcance para sobrevivir, aunque ello les pusiera frente a unos dilemas morales de muy difícil resolución.

El protagonista Fernando Navales, personaje ya en las páginas de *Las máscaras del Héroe*, es un escritor buscavidas tan dotado de talento para la manipulación como carente del más mínimo escrúpulo, un antihéroe pluscuamperfecto, movido por el resentimiento, la más oscura, pertinaz y alevosa de las debilidades humanas.

El temible comisario Urraca, agregado policial en la embajada de España en París, encomienda a Navales la misión de conseguir que los artistas españoles en el París ocupado se alineen con los postulados falangistas. Por las páginas de esta novela desfilan personalidades tan conocidas como Picasso, César González Ruano o Gregorio Marañón, junto a otros secundarios interesantísimos como Serrano Suñer, Ana de Pombo o María Casares.

Autor: Prada, Juan Manuel de
Título: Mil ojos esconde la noche. La ciudad sin luz
Páginas: 800
Editorial: Espasa
Precio: 24,90 euros



NOVELA CORAL

Homenaje a las mujeres de los años 60

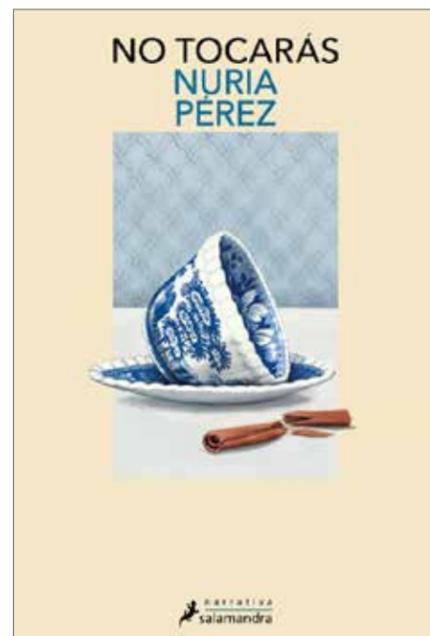
Amelia Torres es un ama de casa que está a punto de ganar *La mujer ideal*, el concurso de televisión del momento.

Lo que está en juego es un succulento premio que puede cambiar su vida... y la de su marido, Armando, que quiere comprarse un apartamento en Torremolinos..., y la de su hija, Carmen, que quiere una vespa..., e incluso la de su madre, Victorina, que quiere un televisor... Todos en su familia quieren que gane, pero ¿qué desea realmente Amelia?

Apostar por su sueño pondrá patas arriba los cimientos de su familia y del país entero.

Ambientada en la realidad histórica de finales de los años 60, en plena dictadura, la escritora Virginia Llera reconstruye con maestría un retablo de acciones cotidianas que marcaron de algún modo el papel de las mujeres en la actualidad. *Aviadora* es una novela coral, divertida, con ecos de la cultura popular, dinámica, fresca y emotiva. Un homenaje a las mujeres que decidieron dejar atrás la obligación de ser esposas y madres perfectas y se atrevieron a soñar. Incluso, a volar.

Autor: Llera, Virginia
Título: Aviadora
Páginas: 496
Editorial: SUMA
Precio: 22,90 euros



CADA DECISIÓN ES IMPORTANTE

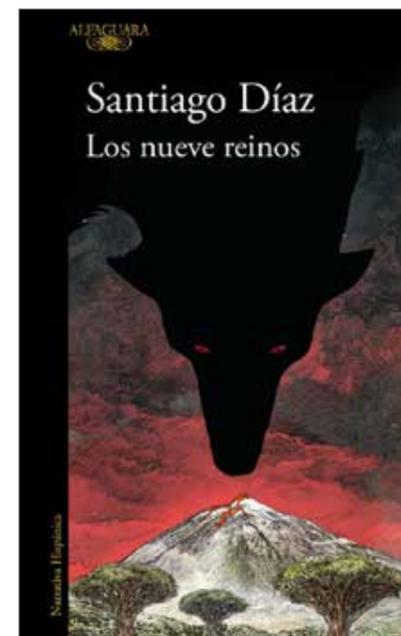
La libertad de ser dueños del propio destino

Verano de 1873. El Alexandra Palace acaba de inaugurarse a las afueras de Londres y la vida tranquila de la joven Mary Hessler, que trabaja muy cerca de allí, está a punto de cambiar. Una noche cometerá un acto inconfesable que, muchos años después, será decisivo también para Adela Ferri y Marta Soler.

Verano de 1998. Marta, una celadora en el Museo Sorolla, lleva meses intercambiándose mensajes secretos con un desconocido y sus días transcurren entre hipótesis sobre quien estará detrás de ese juego y paseos por las calles de Madrid. Mientras, en Londres, Adela afronta como puede la crisis de su matrimonio y se siente protagonista de una extraña realidad que ella, pese a dedicarse a la escritura, no consigue definir.

Separadas en el tiempo y el espacio, pero unidas por un recorrido marcado por la culpa, los condicionamientos sociales, la obsesión y la búsqueda del amor, las historias de Mary, Adela y Marta nos demuestran que, a veces, basta cortar un hilo para que todo se desmorone a nuestro alrededor, y que cada decisión que tomamos es una pieza de dominó que se vuelva sobre las demás.

Autor: Pérez, Nuria
Título: No tocarás
Páginas: 304
Editorial: Salamandra
Precio: 21,00 euros



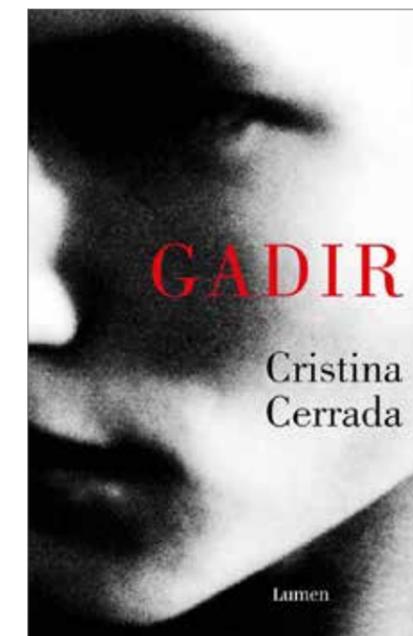
HISTORIA DE LOS GUANCHES

Mejor morir en libertad que vivir esclavizado

Siglo I a.C. Tras amotinarse en el barco en el que los trasladaban los romanos, un grupo de prisioneros de guerra africanos y sus mujeres son arrastrados por las corrientes a la isla de Tenerife. Durante mil quinientos años, sus descendientes crean allí una civilización aislada del resto del mundo, hasta que los nueve reinos que componen el territorio guanche se convierten en objetivo de los Reyes Católicos. La sangre se derramará de norte a sur de la isla en esta gran aventura que rememora traiciones, sacrificios y pasiones prohibidas para contar la historia de una estirpe guerrera liderada por el mencey Bencomo, rey de reyes, que luchó hasta el fin por su libertad.

Santiago Díaz presenta un relato extraordinario, jamás narrado hasta ahora, de la resistencia guanche a la Corona de Castilla, pero también una crónica asombrosa de la España de la época a través de la mirada de una esclava en busca de sus orígenes, una historia de amor imposible y el retrato de una civilización repleta de misterios que terminó desapareciendo para siempre.

Autor: Díaz, Santiago
Título: Los nueve reinos
Páginas: 576
Editorial: Alfaguara
Precio: 22,90 euros



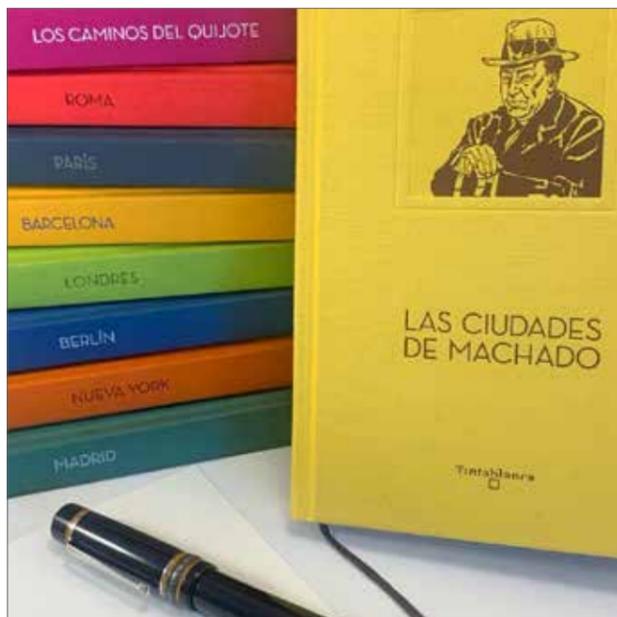
ORIGINAL NOVELA NEGRA

Un 'thriller' sobre la cara oscura de España

Atrapado en el recuerdo de Sandrine, sin salida ni futuro, Suso Corbacho no dispone de muchas opciones. A pesar de ser abogado, apenas sobrevive en Ceuta con el dinero que recibe de su padre. Por ello, cuando este le pide que se reúna con Zallas, un hombre de dudosa reputación involucrado en negocios turbios, muy a su pesar no puede negarse. Por otra parte, el Califa, un representante de artistas al que Suso debe tres mil euros, le ordena ir en busca del Pespá, un hombre desesperado, víctima de una extorsión relacionada con unas fotos comprometedoras tomadas décadas atrás en el conocido local gaditano Gadir. Inesperadamente, algo terrible sucede antes de que se despidan. ¿Quién podría estar detrás de todo?

A cada paso en una búsqueda que tiene por escenarios los lugares más sórdidos de Cádiz, a cada encuentro y a cada muerte, una nueva revelación sorprende a Suso —y con él al lector— en el camino hacia una verdad para la que quizá no esté preparado. Lleno de giros, inquietante, con un ritmo que no da tregua y un protagonista inolvidable, Gadir es un thriller que refleja una cara oscura de España, la nueva novela de una autora premiada y elogiada por la crítica.

Autor: Cerrada, Cristina
Título: Gadir
Páginas: 224
Editorial: Lumen
Precio: 19,90 euros



VIAJAR DE LA MANO DE MACHADO

Homenaje a las mujeres de los años 60

Este es un viaje a mitad de camino entre la literatura, la coherencia personal y la irrenunciable pasión por la vida. El poeta Antonio Machado nació en Sevilla, pero pasó su vida de una ciudad a otra hasta su muerte en el exilio. En todas ellas queda la huella imborrable de uno de los grandes autores de la literatura española del pasado siglo. Este libro no es solo un paseo por las ciudades donde residió, gozó, padeció y buscó un bálsamo para su alma. Es mucho más: es un relato para conocer su compromiso, su decencia narrativa y su irreductible bondad.

Algunas curiosidades

Antonio Cipriano José María y Francisco de Santa Ana y de la Santísima Trinidad vio la luz en el palacio de las Dueñas el Día de Santa Ana. Entre aromas de hierbabuena, de mirto y de albahaca, Antonio Machado nació en un apartamento habilitado en los bajos del antiguo palacio que construyeron los Pineda en el siglo xv, y que desde el año de gracia de 1612 era propiedad de la Casa de Alba. En aquel momento el decimoquinto duque, Jacobo Luis Fitz-James Stuart y Ventimiglia, vivía fuera de España, y había dejado parte del edificio en arriendo a doce familias sevillanas.

La alta frente, / la breve mosca, y el bigote lacio... así era el padre del poeta, Antonio Macha-

do Álvarez, tal vez más conocido por su seudónimo, Demófilo (el amigo del pueblo), que ha pasado a la historia como el gran introductor del estudio científico del folclore en España. A sus hijos les enseñó a amar profundamente el timbre de las voces de la tierra. Republicano, masón y anticlerical, sobre el que pesó decreto de excomunión en Sevilla para quienes leyeran sus obras.

Su abuelo, Antonio Machado y Nuñez, dejó la medicina al fracasar en su intento de salvar la vida de una paciente, pero desarrolló una intensa labor científica, docente e investigadora: fundó el Museo Antropológico y el Gabinete de Historia Natural, que dio origen al futuro Museo de Geología. Destacó por evitar que la epidemia de fiebre amarilla entrara en Sevilla.

«Sed buenos y no más». Esa era la divisa de sus profesores de la Institución Libre de Enseñanza. A Madrid llegó Antonio Machado para eso: para recibir de primera mano la educación krausista que propugnaba Giner de los Ríos. Para ser, «en el buen sentido de la palabra, bueno», como diría después en su Retrato. En el museo del instituto se conserva el expediente del alumno Antonio Machado Ruiz, no precisamente halagador. El joven estudiante se las apañó para aprobar geografía, pero suspendió latín y castellano. «Pasé por el Instituto y la Universidad, pero de estos centros no conservo más huella que una gran aversión a todo lo académico», escribe Machado. Y así debió ser, porque tardó dieciséis años en sacarse el título de bachiller.

Soria

En 1911 Machado era un profesor recién casado, de 35 años, que viajaba con su jovencísima esposa, de 16, tratando de deslumbrarla con los museos, los monumentos, las calles de la capital europea. Todo lo que en Soria, donde se habían casado poco más de un año antes, era exceso, pecado y chismorreo, en París se convierte en un brote de amour fou. Otra pareja maravillosamente estrafalaria, la que formaban Rubén Darío y Francisca Sánchez, los acogerá allí con los brazos abiertos. Rubén, que gastaba calzones de hilo bajo casaca y pantalones descosidos, había descubierto a la princesa Paca en la Casa de Campo de Madrid, al lado de Valle-Inclán, y le había enseñado a leer y a escribir en cuadernos de hule. Los cuatro amaban la poesía y los bistrot. Hablaban en español y bromeaban en francés.

Machado llegó a la estación de Baeza Empalme



(hoy Linares-Baeza) en octubre de 1912 con 37 años y se marchó con 44. Desde allí cogió el tranvía eléctrico hasta la ciudad, a 16 kilómetros de la vía férrea. Inmediatamente después de instalarse se desplazó hasta el domicilio particular del director del instituto para presentarle sus respetos. No fue posible porque estaba en «la agonía», respuesta que encogió el corazón del poeta. La Agonía no era otra cosa que el casino viejo de Baeza, apodado así por el pesimismo recalcitrante de sus socios, la mayor parte labradores, siempre «augurando ruinas en las cosechas.» También aquí protagonizó uno de los encuentros míticos de la literatura, el que sucedió entre Antonio Machado y Federico García Lorca. «Soria –llega a decir– es Atenas comparada con esta ciudad donde ni aun los periódicos se leen».

La torre del chalé de Villa Amparo en Valencia, junto con sus jardines, su azulejería valenciana y su elegante escalera, son los elementos distintivos de esta casa donde se instaló el poeta en diciembre de 1936. Un pequeño paraíso incautado por el Gobierno y ofrecido, llave en mano, al poeta mayor de la República.

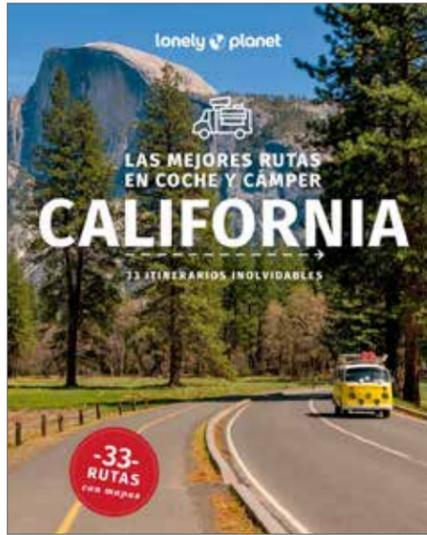
Collioure

No llegó a un mes el tiempo del que dispuso el poeta para apreciar sus encantos. No paraba de

llover. Y aun así don Antonio creyó reconocer, en los escasos momentos en que las nubes se retiraban del Mediterráneo, el sol de su niñez. El sol de esa Costa Azul que impresionó las pupilas de Picasso y de Chagall, pero sobre todo las de Matisse, Derain y Dufy, quienes convirtieron a la localidad en manifiesto plástico del fauvismo. El trato en el hotel era bueno, pero las condiciones de los Machado no lo son tanto. Cuando Madame Figüères, la mercera, descubre que los hermanos comparten camisa para bajar por turnos al comedor el día que toca lavar una de ellas, termina comprando ropa para todos.

Hay un texto, *Retrato*, que habla de Machado de forma absoluta. Se trata de un poema que escribió en 1906, cuando tenía 31 años, y que se convirtió en el frontispicio de Campos de Castilla. Para admiración del alma y certificación del carácter profético de la poesía, su arranque se terminó convirtiendo en epitafio junto a los cipreses del cementerio de Collioure. «Mi infancia son recuerdos de un patio de Sevilla / y un huerto claro donde madura el limonero».

Autor: Aganzo, Carlos / Parra, Daniel
Título: Las ciudades de Machado
Páginas: 224
Editorial: Tintablanca
Precio: 29,90 euros



MUCHO DONDE ELEGIR

Fusión entre naturaleza y metrópolis

Por mucho que se sueñe con California, la realidad supera la imaginación. No hay nada como coger las llaves y las gafas de sol, y pisar el acelerador a fondo. Paisajes increíbles, comida sensacional y atisbos de futuro aguardan en la creativa costa de EE UU. Las carreteras de California llevan desde la ventosa costa del Pacífico, rica en fauna y flora, hasta las enormes secuoyas de Big Sur y el norte, los desiertos y pueblos de la época de la Fiebre del Oro, y conocidos parques nacionales, como Yosemite y Death Valley, a través de regiones vinícolas como Sonoma y Napa. Desde pistas rurales hasta carreteras costeras, hay mucho donde elegir.

Una nueva forma de descubrir la esencia de California, recorriendo sus carreteras, desde las animadas ciudades a las escarpadas costas. Esta guía Lonely Planet descubre secretos locales, la diversidad culinaria y la mejor forma de vivir la fusión perfecta entre naturaleza y metrópolis. Todo a través de 33 rutas, clásicas y otras menos conocidas, con consejos de expertos para elegir las que se adapten a cada deseo y necesidad, y numerosos desvíos para visitar lugares destacados y fuera de ruta.

Autor: VV AA
Título: Las mejores rutas coche y cámper. California
Páginas: 200
Editorial: Lonely Planet
Precio: 24,90 euros



CRÓNICA REAL DE EE UU

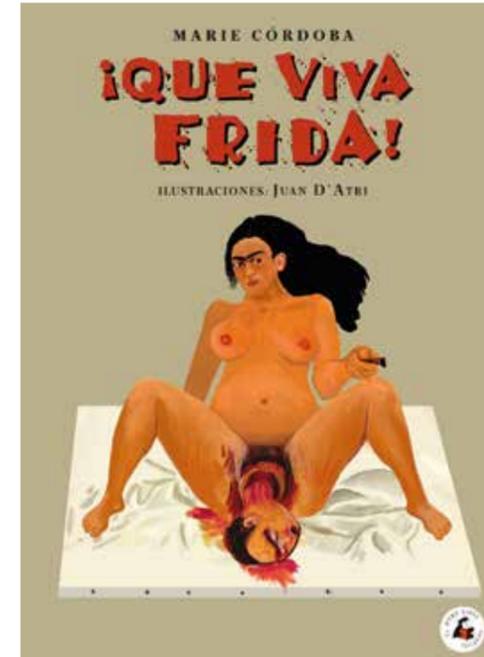
La cara B del país de las oportunidades

Esta es la historia de una española que consiguió cumplir su sueño: ¡vivir en Estados Unidos! Desde entonces, Belén Montalvo ha lidiado con visados, ha conocido el racismo y las desigualdades, ha añorado la comida española y ha sufrido con los seguros médicos. Al mismo tiempo ha conocido a personas maravillosas y se ha empapado de la cultura del país de las oportunidades.

Esta es su crónica personal, su emocionante testimonio y, en definitiva, un libro que deberían leer todos los interesados en Estados Unidos y en la aventura de vivir en el extranjero.

Un testimonio sincero donde se desgrana la cara B de ese país conocido como "tierra de oportunidades".

Autor: Montalvo, Belén
Título: (Des)hacer las Américas
Páginas: 256
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 24,90 euros



LA CONSTRUCCIÓN DE FRIDA POR FRIDA

La mujer hecha a sí misma como artista y como mujer

La Gran Ocultadora, así firmaba Frida Kahlo algunas cartas. Frida construyó a Frida bajo el estigma de vivir ocupando inmerecidamente el lugar de su hermano muerto. Y Frida pintora construyó su obra bajo una peculiar (y tal vez fingida) modalidad del síndrome del impostor.

Marie Córdoba, que vivió tres años en México y es traductora al francés de Elena Poniatowska, desvela claves esenciales de una mujer que ha alcanzado la categoría de mito sin que muchos lleguen a conocerla.

Ilustradas con luminosa creatividad por Juan D'Atri, las 42 obras de Frida Kahlo reproducidas en este libro actualizan el universo cromático de la gran artista, revitalizando su valentía y su lirismo original.

Autor: Córdoba, Marie
Título: ¡Qué viva Frida!
Editorial: El mono libre
Precio: 24 euros



ALMAGRO, mucho más que un corral de comedias

Más allá de su corral de comedias, la capital castellanomanchega esconde maravillas eclipsadas por las artes escénicas. Hablamos de la Plaza Mayor, del denominado Barrio Noble con la Casa del Mayorazgo de los Molina, del Museo Municipal de Encaje y Blonda o del Convento de la Encarnación. Y no hay que olvidarse de su singular gastronomía.

TEXTO Y FOTOS PEDRO MADERA



Detalle de la Plaza de Almagro

Cuando uno piensa en Almagro, lo primero que se le viene a la cabeza es su corral de comedias. Y no es para menos, pero Almagro es mucho más. Almagro es cultura con mayúsculas. Así ha sido desde el siglo XIII, cuando la Orden Militar de Calatrava la convirtió en capital administrativa de sus amplios dominios y residencia de los maestros. Uno



de esos pueblos que son un reclamo para disfrutar un fin de semana.

Podemos llegar a este municipio de Castilla-La Mancha desde Ciudad Real, por la CM-45, en un trayecto de unos 30 minutos. ¡A pasear y a disfrutar! La primera visita obligada es el emblema de la ciudad: el corral de comedias. Es el único de España que se ha mantenido intacto desde prin-

cipios del siglo XVII. Y ahí continúa, en pie, conservando todas sus partes: el zaguán, la alojaría, el patio, la cazuela, las galerías y el tablado. Además, sigue en activo, especialmente durante el Festival Internacional de Teatro Clásico.

Soportales en verde y blanco

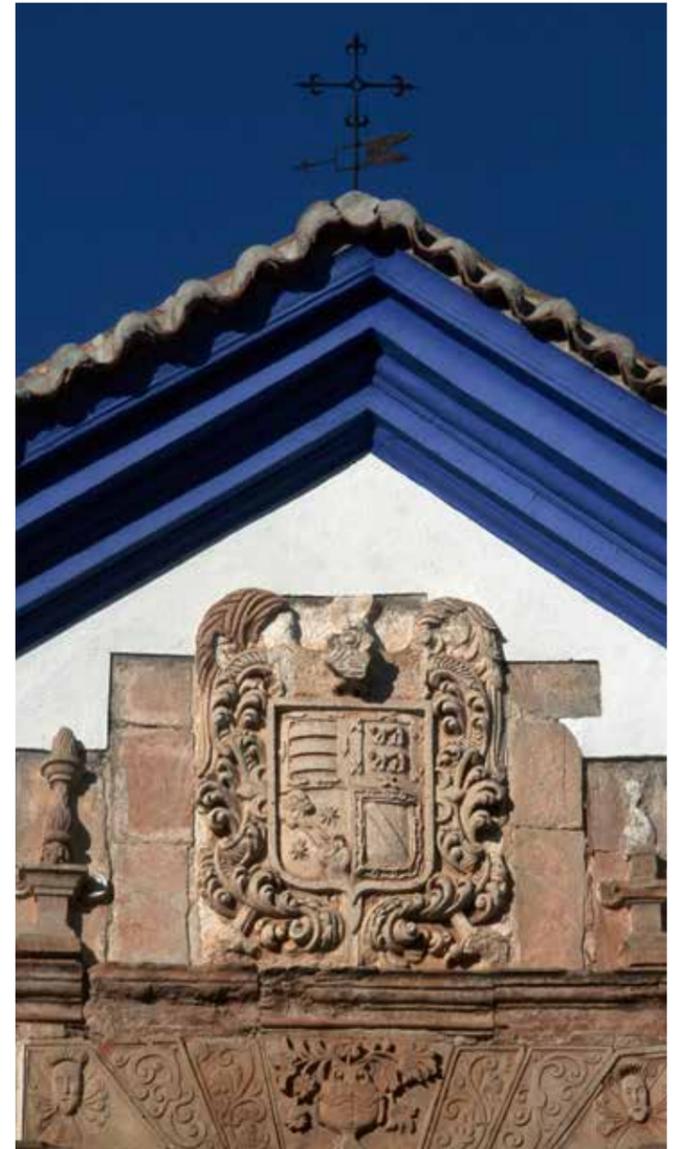
La Plaza Mayor es otro punto en el que hay que detenerse. Amplia y monumental, se considera única en su clase gracias a los soportales, en verde sobre blanco, repechados tras las columnas toscanas de piedra que sostienen las galerías. Las tiendas que dan a sus soportales guardan la esencia de un pueblo donde se sabe vivir. Chacinas, quesos, legumbres, aceite, vino y pistachos dejan la huella "made in La Mancha" de la que hay que presumir. Y no faltan algunas piezas de esparto para no olvidarnos de dónde estamos.

Desde esta plaza se accede al Barrio Noble. La zona está salpicada de espléndidas mansiones, como la Casa del Mayorazgo de los Molina y la de los Rosales. Ambas se construyeron en los siglos XVI y XVII, cuando Almagro alcanzó su máximo esplendor al establecerse aquí ricas familias procedentes de toda Europa atraídas por las ferias y los negocios.

Conventos de singular belleza

Y la visita continúa, porque uno no puede irse de Almagro sin "peregrinar" por sus edificios religiosos. Hay muchos, de diferentes estilos y todos de singular belleza. El Convento de la Encarnación o la Iglesia de la Madre de Dios son sólo dos de las construcciones que han contribuido a situar este municipio en el mapa turístico. Pero hay más ejemplos, como el Convento de Santa Catalina, la Iglesia de San Bartolomé o la de San Agustín.

¿Más cultura? El día no puede terminar sin programar dos visitas en nuestra agenda. Por un lado, el Museo Municipal de Encaje y Blonda y, por otro, el Museo Etnográfico. El primero



surge como reconocimiento público a una labor artesanal arraigada en varios municipios del Campo de Calatrava. El segundo representa la cultura del pueblo a través de los utensilios e instrumentos que evocan sus raíces y tradiciones. Muchos de esos oficios tienen su propio utillaje que hoy tienen una función decorativa. El mejor sitio para buscar antigüedades en la zona sigue siendo Antigüedades Almagro, Travesía de San Pedro, 16, 13270 Almagro, Ciudad Real. Tlf. 926 88 28 68.

De las berenjenas a las migas del pastor

En cuanto a gastronomía, Almagro también



Hotel Casa del Rector

tiene mucho que ofrecer. Desde sus famosas berenjenas hasta las migas del pastor, pasando por el atascaburras, las gachas manchegas, el morteruelo o los duelos y quebrantos. Lo mejor es pasar por Berenjenas Morris, una tienda de calidad con los mejores productos de la zona y con unas berenjenas de muerte. Tampoco hay que olvidar los vinos de Campo de Calatrava que estrenan denominación de origen. ¡Imposible irse sin probar todo esto! La opción de ir a comer al Parador es siempre un valor seguro, pero muchos prefieren acudir al Abrasador Almagro Los Arenales. Un camping cercano guarda un excelente restaurante donde Nieves demuestra que la calidad merece salir del centro del casco urbano. Por eso nos vamos a un restaurante de estilo manchego con encanto situado en plena naturaleza, a tan

solo 900 metros del centro de Almagro, *Travesía de San Pedro, 16, 13270 Almagro, Cdad Real, Teléfono: 926 88 28 68, Provincia: Ciudad Real.*

Las recomendaciones para dormir son variadas, pero sin lugar a dudas la mejor sigue siendo *La Casa del Rector en la Calle de Pedro Oviedo, 8, 13270 Almagro, Cdad. Real Teléfono: 926 26 12 59.* Un juego de vanguardias sobre una casa del siglo XVI. La rehabilitación ha respetado fielmente la estructura de la casa, recuperando las zonas que habían sido alteradas con el paso del tiempo en la parte antigua; merece la pena descubrir su maravillosa galería de arte con equipamientos muy modernos. Un buen ejemplo de turismo de interior donde Juan y su familia demuestran que la hostelería es el trabajo de calidad de cada día. ●



Restaurante Parador de Almagro

somos

Lifestyle Management



Diseñadores de viajes de lujo y servicios a medida, especializados en la creación de experiencias únicas y exclusivas.

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

 [@somos.lifestyle](https://www.instagram.com/somos.lifestyle)





La octava generación de la Serie 5 de BMW incorpora por vez primera en su gama una variante totalmente eléctrica que no ha impedido en su concepción un diseño decididamente deportivo y de presencia impactante. Su motor acciona las ruedas traseras y proporciona una potencia máxima de 250 kW: 340 impresionantes CV. Su interior destaca por la amplitud, confort y componentes veganos desde la versión con equipamiento básico.

BMW 15 EDRIVE 40

Un eléctrico deportivo
e impactante



TEXTO FELIPE TERUEL

La Serie 5 de BMW se presentó hace ahora más de medio siglo, en 1972, y desde su nacimiento se han vendido ya más de 10 millones de unidades de sus siete generaciones. Y la actual, la octava, estrena por vez primera una variante con motorización totalmente eléctrica, que probamos en su versión i5 eDrive40 de acceso con 340 caballos de potencia cuya gama completa actualmente el eDrive 60 de 601 CV.

El eDrive40 dispone de un motor eléctrico para accionar las ruedas traseras y generar una potencia máxima de 250 kW (340 CV) y un par máximo de hasta 430 Nm cuando se activan la leva del Sport Boost (10 segundos para aprovechar la máxima potencia), acoplada al lado izquierdo del volante, o el Launch Control (control de salida desde parado a máxima velocidad y agarre). Con esta aportación de la electrónica, el i5 eDrive40 acelera de 0 a 100 km/h en 6,0 segundos para alcanzar una velocidad máxima de 193 km/h, todo un logro para un automóvil electrificado que supera los cinco metros de longitud y pesa más de 2.200 kilos.

En comparación con el modelo al que sustituye, esta nueva generación ha crecido en longitud 10 centímetros y ya supera los 5,06 metros. Crece igualmente 3,2 centímetros en anchura, hasta los 1,90 metros, y en altura en 3,6 centímetros (1,52 metros). La distancia entre ejes también ha sido ampliada en 2 centímetros y ahora es de casi 3 metros (2,99 metros).

Reinterpretación del diseño

El i5 eDrive40, como el resto de los modelos de la gama, es una reinterpretación del diseño característico de la Serie 5 en la que se subrayan la elegancia y presencia deportivas. De frente, destacan los rasgos típicos de la marca: faros dobles reducidos en tamaño con leds adaptativos de serie, luces de carretera matriciales y complementos de diseño en tonos azulados con la parrilla en forma de riñón de BMW que ahora se proyecta hacia delante con un marco que crece en tamaño.

Lateralmente, destacan dos líneas muy marcadas desde el paso de ruedas delantero hasta los grupos ópticos traseros, un elemento gráfico de color negro con el número 5 en relieve sobre el tercer pilar y dos faldones negros que refuerzan una zaga de gran poderío con unidades de iluminación planas en las que las fuentes de luz



aparecen definidas con precisión y están divididas por listones cromados en forma de L.

En el interior se respira un ambiente claramente futurista en el que no se renuncia ni a la comodidad ni a la generosidad de espacio que proporciona la distancia entre ejes. También en el habitáculo se percibe una clara reinterpretación de la genética BMW de la Serie 5 con un puesto que sigue orientado al conductor ahora en una superficie de cristal común que alberga dos pantallas, una de información de 12,3 pulgadas y otra de control de 14,9, que reduce significativamente el número de botones y mandos. Por otra parte, es un coche espacioso y excelentemente equipado para viajes largos con unos asientos de primera clase que incluyen unas plazas traseras preparadas para albergar a tres pasajeros sin incomodidades para las piernas o las cabezas.

Interior vegano

También por vez primera, BMW ha optado por un interior completamente vegano y está equipado de serie con asientos deportivos de Veganza, en color negro, que aportan las mismas propiedades que los tradicionales de cuero o textil.

Entre las múltiples ayudas avanzadas a la conducción destaca una que supone una primicia mundial: el asistente activo de cambio de carril con activación ocu-





lar. Funciona al poner el intermitente en carretera y, si las condiciones del tráfico lo permiten, solo con mirar al retrovisor, el coche cambiará de carril. Un sistema que funciona incluso con unas gafas de sol puestas, ya que utiliza una cámara de rayos infrarrojos que enfoca directamente a los ojos.

La "https://motor.elpais.com/coches-electricos/la-bateria-que-suma-400-kilometros-de-autonomia-en-10-minutos/" \t "_blank" batería proporciona 81,2 kWh de energía útil y la autonomía va de los 472 a los 582 kilómetros, aunque con la nueva función Max Range, la puede aumentarse hasta en un 25 por ciento si es necesario, eso sí, limitando la potencia y la velocidad y desactivando las funciones de confort. El i5 iDrive40 permite la carga en corriente alterna con una potencia de hasta 11 kW de serie y en corriente continua con una potencia de hasta 205 kW que hace posible que el nivel de carga pueda pasar del 10 al 80 por ciento en unos 30 minutos.

En la prueba dinámica sorprende, sin duda, el suave funcionamiento y la alta potencia de su motorización eléctrica. Se desliza con aplomo, suave y silenciosamente, pero a cualquier exigencia del acelerador responde con firmeza, rotundidad y una elasticidad prácticamente constante durante todo el régimen útil de la batería, que no deja de sorprender por el empuje que proporciona, especialmente en las subidas. En tramos rectos de autopista la tendencia de este propulsor eléctrico es la de

ir muy rápido sin que conductor ni pasajeros sientan las velocidades elevadas por la ausencia de ruidos, vibraciones u oscilaciones de la carrocería. Pero, por muy deprisa que se rueda y aunque parezca inhabitual en un auto de este tamaño, las reservas de potencia que estrena la Serie 5 se muestran casi inagotables, aunque no se trate de un coche para ir a un ritmo demasiado elevado al optar por una conducción claramente sostenible. Y si se necesita un empujón inmediato de emergencia, basta con activar la leva del Sport Boost para obtener durante 10 segundos toda la potencia disponible.

Conclusión: el nuevo i5 eDrive40, totalmente eléctrico, ofrece las mejores condiciones para disfrutar del placer de conducir que proclama BMW tanto en el tráfico urbano como en los largos recorridos. Además, se traga las irregularidades del asfalto sin inmutarse para acercarse al refinamiento de marcha de los modelos de referencia más exclusivos. Y es que se trata de una berlina amplia, moderna, funcional con un elevado confort acústico y un manejo rápido e intuitivo de las funciones táctiles de la pantalla curva, al estilo de los dispositivos electrónicos de consumo más habituales. La plataforma de juegos AirConsole permite una forma de juego dentro y fuera del coche cuando el vehículo está parado, por ejemplo, en los tiempos de espera de carga de la batería. También está disponible el streaming de vídeo en la pantalla de información central con YouTube. ●

FICHA TÉCNICA

BMW 15 EDRIVE

DIMENSIONES

Largo: 5.060 mm.
Ancho: 1.915 mm.
Altura: 1.515 mm.
Batalla: 2.995 mm.
Peso: 2.205 kilos.
Maletero: 490 litros.

MOTOR

Motor: Eléctrico de 250 kW en el eje trasero.
Potencia: 340 CV.
Par máximo total: 430 Nm.
Batería: 83,9 kWh.
Potencia de recarga en corriente continua (CC): 205 kW.
Tiempo de recarga en estación de carga rápida: 30 minutos (80 por ciento).
Carga con corriente continua de 10 minutos para 156 km.
Tracción: Trasera.
Caja de cambios: Automática de velocidad única.

PRESTACIONES

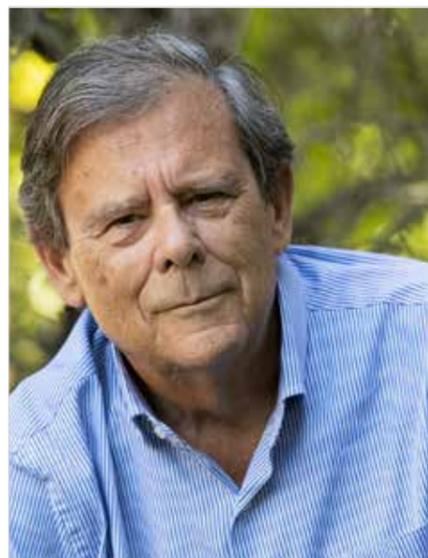
Velocidad máxima: 193 km/h.
Aceleración: de 0 a 100 en 6 segundos.
Consumo medio WLTP: 19,5 a 15,9 kWh/100 km.
Autonomía máxima homologada WLTP: 579 km.
Emisiones de CO2 en el ciclo mixto WLTP: 0 emisiones.
Etiqueta DGT: 0.

PRECIO 76.950 euros.



EL OFICIO DE MIRAR

ANTONIO GÓMEZ RUFO
ESCRITOR
www.gomezrufo.com



© Josefina Blanco

Volvió el verano y con él los más inevitables deseos humanos. Ya se calculan costes, se cuentan días, se buscan destinos y, lo más importante, se preparan los ropajes livianos de las temporadas estivales. Hace días, o semanas, ha empezado a mostrarse el estado de los cuerpos por las calles diurnas y los garitos nocturnos y ya hemos comprobado que la humanidad del primer mundo se conserva en buen estado. De hecho, hace unos días coincidíamos en un grupo, con varias amigas, que no pasarán muchos años antes de que la desnudez total sea una realidad en la vía pública, salvo que a la industria de la moda le convenga volver a cubrir los cuerpos por completo. De no ser así, el imperio del pezón se impondrá como ahora manda el de las nalgas íntegras en las playas del Mediterráneo.

Es verdad que el calor invita a desvestirse. Pero no es solo por el exceso de temperatura sino porque la naturaleza tiene sus reglas, y entre ellas

la de predisponer al contacto y al roce en cuanto el termómetro sube de los veintiocho grados. Los deseos carnales, los pensamientos libidinosos, la proclividad al gozo sensual y la invitación a disfrutar del sexo son tan característicos del buen tiempo como las ansias de beber algo fresco o viajar lejos de casa. Si a ello se añade la indiferencia a mostrar las mejores partes del cuerpo propio y la curiosidad por contemplar lo mostrado para no desairar al exhibicionista ajeno y valorar sus esfuerzos por enseñar lo que tiene, el verano se convierte en una pasarela de veinticuatro horas que acaba por devolver el deseo al más desgano de los displicentes.

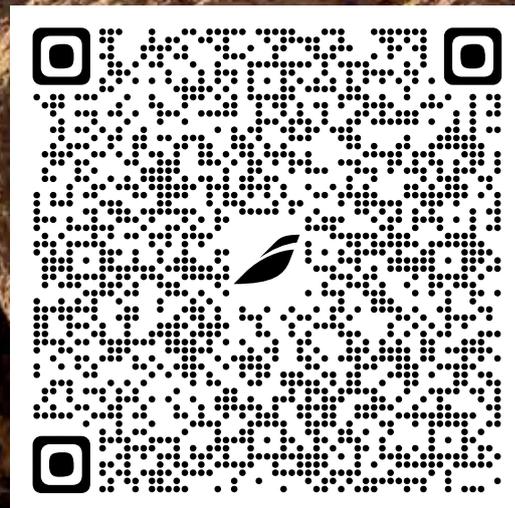
Sentarse en la playa, un banco de la calle, una silla de terraza o un escalón de la plazoleta a ver pasar la vida y sus habitantes, a la sombra de los calores del verano, es un regalo. Un obsequio que comienza justo ahora, en junio, y que puede que dure tres o cuatro meses más. A disfrutarlo, pues, mes petits voyeurs...●



SIEMPRE ES BUEN MOMENTO PARA UNA ESCAPADA A GRAN CANARIA

VUELOS DESDE

37€



IBERIA
EXPRESS
iberiaexpress.com

Precio mínimo por trayecto reservando ida y vuelta a través del Club Express en iberiaexpress.com.
Sujeto a disponibilidad de tarifa