

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 54 Año 2022 Precio: 5,00 € - Canarias e internacional 7,00€

HAWÁI

Plató de cine

ASTURIAS

Paraíso natural
del oso pardo

TOULOUSE

La ruta del Pastel

GUANAJUATO

La ciudad de los 3.000 callejones

SALZBURGO

25 años Patrimonio de
la Humanidad

ÚBEDA

Más allá de sus cerros

Guanajuato

Vive Grandes Historias

Viajamos a:

HAWÁI, COSTA RICA, SALZBURGO, GUANAJUATO, FRANCIA, ASTURIAS, ÚBEDA, OPORTO ...

SU REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



IBERIA
EXPRESS 

**TU PRÓXIMO DESTINO TIENE DESCUENTO.
RESERVA A TRAVÉS DEL CLUB EXPRESS**

EN [IBERIAEXPRESS.COM](https://iberiaexpress.com)

iberiaexpress.com

Bienvenido a bordo

El verano del 2022 pasará a la historia por ser uno de los más deseados de nuestras vidas. Venimos de dos años muy duros marcados por una pandemia que cambió nuestra forma de relacionarnos, de viajar y hasta de vivir y a ciencia cierta no sabemos muy bien hacia qué nuevo cambio nos dirigimos pues parece que estamos abocados a una crisis, fundamentalmente económica, que parece que volverá a poner a prueba nuestra capacidad de soportar adversidades y solventarlas con el mejor de los ánimos.

Para esos días de vacaciones que están por llegar y que esperamos que todos podáis disfrutar os proponemos los siguientes destinos:

Guanajuato, en México, la ciudad de los 3.000 callejones; Salzburgo, en Austria, la ciudad del barroco y la música que este año celebra su 25 cumpleaños como ciudad Patrimonio de la Humanidad; Hawái, ese escenario del Pacífico que es un auténtico plató del mejor cine de todos los tiempos; Costa Rica y algunos de sus paraísos más secretos. Más cerca, nuestro vecino País Vasco francés nos invita a conocer unas escondidas localidades de interior con la más genuina esencia vasca: Cambo-les Bains, La Bastide y Espelette. El Paraíso Natural asturiano nos invita a visitar a uno de sus más ilustres habitantes, el oso pardo cantábrico en dos de sus Parques Naturales más bellos: Somiedo y Cangas de Narcea. Exploraremos los Cerros de Úbeda y descubriremos qué esconden. También os invitamos a subir a bordo del barco más grande del mundo, Wonder of the seas, y por qué no, a disfrutar de un crucero de ensueño por el Mediterráneo. Restaurantes y hoteles de ensueño, curiosidades cocteleras y cine en forma de serie y festivales completan nuestra oferta para un verano que se presenta muy necesitado de disfrute. A por él.

Un cordial saludo

Jose Antonio Muñoz y Rosario Alonso



Jose A. Muñoz
Editor



Rosario Alonso
Directora

Miembros de:



Ediciones OMO DOMO SL

Pol. Ind. Sta. Ana Cl. Electrodo 70-72
nave 49 28522 - Rivas Vaciamadrid
Madrid - (Spain) Tel: (+34) 911 126 744

EDITOR

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Rose Mary Sanchis
rose@planetgroup.es

REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

FOTOGRAFÍA

Coromina
josemcoromina@gmail.com

ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín
alejandropaadin.es

Delegaciones

ARGENTINA:

Daniela Carniglia
daniela@revistatraveling.com

COSTA RICA:

José David Díaz Picado
jose.diaz@crmia.com

ESTADOS UNIDOS:

Veronique Perret
vperret@eventpremiere.com

MÉXICO:

Luís Armando Suarez
armando@revistatraveling.com

COLOMBIA:

Carlos Sanchez Urtiaga
carlos @revistatraveling.com

Colaboran

Luís Y Alejandro Paadín
alejandropaadin.es

Miguel A. Muñoz Romero
miguelmunozromero@gmail.com

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

Manena Munar
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

Pilar Hernández Coloma
pilarherco@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146



El editor no se hace responsable de los contenidos aquí mostrados. Siendo por entera la responsabilidad de cada autor o colaborador. Así mismo, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de la revista. Cualquier queja o reclamación sobre los textos o fotografías aquí mostradas, por favor envíenos un mail a redaccion@revistatraveling.com indicándonos sus datos y el motivo de la disconformidad para poder actuar convenientemente.



06 **DISEÑO Y ARQUITECTURA**
TOULOUSE
la Ruta del Pastel

12 **VIAJES**
GUANAJUATO
La ciudad de los 3.000 callejones

24 **VIAJES**
COSTA RICA
Paraísos secretos

30 **VIAJES**
HAWÁI
Plató de cine

36 **VIAJES**
SALZBURGO
25 años Patrimonio de la Humanidad

48 **VIAJES**
PAÍS VASCO FRANCÉS
La Bastida y Cambo-les-Bains

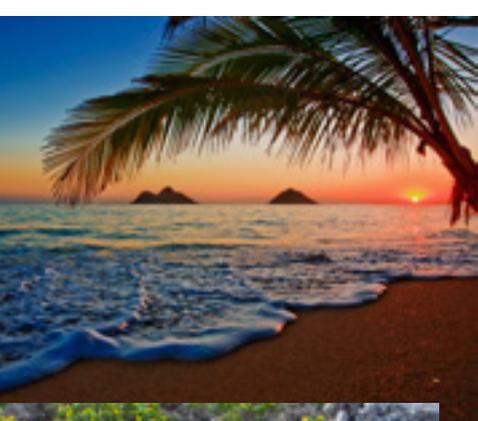
54 **ENOTURISMO**
ISRAEL
El renacer de la viticultura

60 **SECUENCIAS**
OPORTO
Tradición, cultura y buen vino

64 **TURISMO RURAL**
ASTURIAS
Paraíso natural del oso pardo

72 **TURISMO RURAL**
ÚBEDA (JAÉN)
Más allá de sus cerros

78 **LA VENTANA DE MANENA**
SODANKYLÄ (FINLANDIA)
Festival de cine del sol de medianoche



CONTENIDOS

Revista Traveling Nº54

Año 2022



PORTADA

Torre del Templo de San Francisco en Guanajuato

© Jose A. Muñoz

- 82 **BODEGAS CON ALMA**
BODEGAS NOC
El fruto del trabajo bien hecho
- 86 **CINE EN LA MALETA**
SIN LÍMITES
El viaje de Magallanes y Elcano
- 90 **CRUCEROS**
WONDER OF THE SEAS
El crucero más grande del mundo
- 96 **LUGARES PARA SOÑAR**
HOTEL NOBU MARBELLA
Embajada del glamour atemporal
- 102 **LUGARES PARA SOÑAR**
LEONARDO HOTELS
Aterrizaje en Mallorca y la Costa del Sol
- 104 **LUGARES PARA SOÑAR**
NYX HOTEL MUNICH
Música y diseño en el corazón de Munich

- 108 **HOTEL GASTRONÓMICO**
HOTEL TORRE GALIZANO
Esencia cantabra
- 112 **FUERA DE CARTA**
RESTAURANTE LE MACAO
Exotismo en pleno Madrid
- 114 **FUERA DE CARTA**
RESTAURANTE MARTINICA
La cocina que revive sentimientos
- 116 **GASTRONOMÍA**
CURIOSIDADES COCTELERAS
The Goodfather Y La Sirena Mimosa
- 118 **GASTRONOMÍA**
PIMIENTO DE ESPELETTE
Fundamento de la cocina vasco-francesa
- 123 **ENOTECA**
Nuestra selección de vinos catados



La RUTA del PASTEL

El azul que dio poder al ladrillo

Texto: Hernando Reyes Isaza

Fotos: Andreas Bogner

“

Hasta la llegada del Índigo de Oriente, el pastel era una planta utilizada para extraer el pigmento utilizado en el teñido de telas. Dicha industria otorgó a Toulouse un poder económico que hoy se palpa en los edificios construidos por quienes fueran magnates de este negocio, todo un patrimonio arquitectónico de gran valor

”

El cultivo del pastel, la planta conocida científicamente como *Isatis Tinctoria*, encontró su esplendor en la Francia del renacimiento dentro del triángulo que conforman las ciudades de Albi, Toulouse y Carcassone. Esta planta contribuyó al enriquecimiento y desarrollo empresarial de tintoreros, traperos e incluso navegantes, y gracias al conocimiento adquirido en la región por la producción y preparación de la misma, la región se llenó de castillos, mansiones, iglesias y palomares.

Las casonas y palacetes de los señores productores del pastel conforman un más que valioso patrimonio arquitectónico en el centro de Toulouse y son vivo testimonio del cambio que la ciudad sufrió a lo largo del s.XV gracias a este negocio; esta preciosa localidad occitana se convirtió en una ciudad cosmopolita y en el puerto desde el que se enviaban los cargamentos de esta planta y sus derivados al resto del mundo.

Aquel azul intenso...

La intensidad del azul de Toulouse fue la más apetecida, y por lo tanto, la más demandada textilmente a pesar de la complejidad existente en el proceso del tinte, el que nunca da el mismo tono porque depende en una inmensa mayoría de las condiciones atmosféricas.

Curiosamente el cultivo de esta planta, también conocida como *Herbe de Lauragais*, guado, guasto o glasto, es sencillo, pero la fabricación del tinte lo es menos.

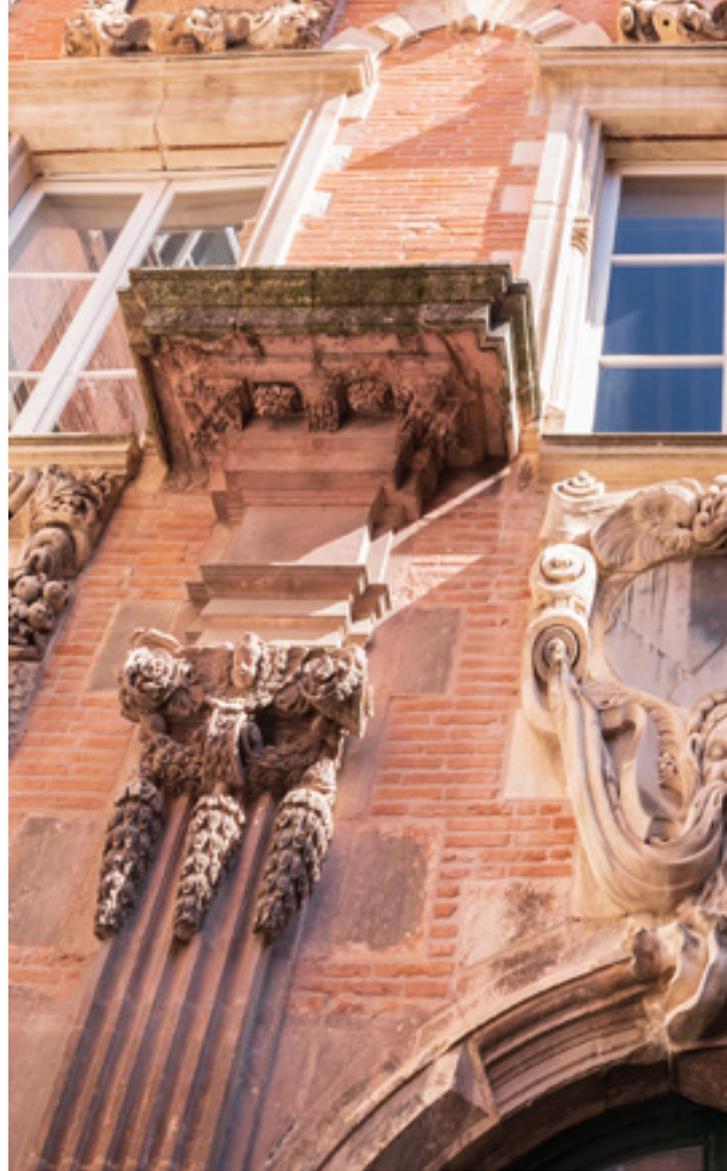
TOULOUSE: LA RUTA DEL PASTEL

La flor es amarilla, y las hojas de la planta, aunque verdes, presentan un reborde ligeramente púrpura, un hecho que advirtió en su momento que estaban cargadas de pigmento. La recogida de las mismas era manual, y la planta como tal al ser bienal solo duraba dos años. Las hojas eran trituradas en un molino que se movía gracias a fuerza de un caballo o un burro y el producto obtenido se moldeaba a mano para obtener una especie de bolas del tamaño de un limón. Dichas bolas se secaban sobre unos estantes de alambre, durante un tiempo prolongado, en ocasiones, meses. Cuando habían perdido toda su humedad se golpeaban con un mazo para obtener el añorado polvo que a su vez se traspasaba a una tina de baldosas excavada en el suelo. La fermentación se aceleraba añadiendo una mezcla de agua y orina hasta obtener una pasta ("pastel") a la que se le daba la vuelta dos veces por semana con la ayuda de una pala. Esta pasta, posteriormente diluida en agua servía para teñir todo tipo de textiles naturales en unas grandes tinajas de madera.

Rápidamente se descubrió que esta mezcla tenía propiedades fungicidas por lo que las sobras de este agua, ya teñidas de azul, se vendían para pintar, especialmente, puertas de casas y cuadras de animales

Joya del Pirineo francés

A orillas del río Garona, con toda la influencia del Canal du Midi -ese que une este río con el Atlántico- y a los pies de los Pirineos, Toulouse es la gran joya del suroeste francés.





De alma hedonista y rebosante de la alegre vida estudiantil de sus universitarios, recibe el apelativo de La Ville Rose por el color asalmonado de su entramado arquitectónico, y es que al carecer el Valle del río Garona de canteras de piedra, el ladrillo fue el elemento utilizado para levantar esta urbe capital de la Occitania. Se trata de un ladrillo hecho de arcilla de las orillas del río que, cuando no es de buena calidad, hay que protegerlo con un revestimiento catalogado dentro de una gama cromática que impone un tono para las fachadas y otros para ventanas y puertas.

Paseando por las calles de la cuarta ciudad francesa es imposible no fijarse en la nomenclatura de las mismas que, además de francés, también está escrita en occitano, y que cuando es de color amarillo es porque uno se encuentra en una calle paralela al río, y cuando la calle es perpendicular al Garona, la caligrafía se torna de color blanco, una tradición que se mantiene desde el año 1815 y que sirve para muchos como factor orientativo. Un azul que valorizó el ladrillo.

De mediados del s. XV hasta mediados del s. XVI los mercaderes de Toulouse controlaban el cultivo y la distribución de esta planta en todo Europa, y su poder se manifestó con notoriedad en los palacetes que construyeron como sus viviendas y que eran todo un símbolo de éxito comercial, una magnificencia definida por la altura del torreón de la edificación: a mayor altura, mayor riqueza.

Muchos de estos comerciantes eran de origen esañol, un aspecto que ha llevado a creer a no pocos historiadores que esa era precisamente la razón por la que la mayor belleza arquitectónica se plasmó en los interiores de las viviendas y no en sus exteriores, algo típico en muchas construcciones de España. En cualquier caso, el ladrillo rosa sí que está presente en estas fachadas, y nadie duda que fue ese negocio azul el que dio aún más poder al ladrillo de esta ciudad.





Entre los magnates del pastel, destacan especialmente Piere de Chevery, Juan de Bernuy y Piere d'Assezat. Y entre los 35 palacetes presentes en esta ciudad, al menos 20 pertenecieron a las familias dedicadas al mundo del pastel; entre ellos destacan especialmente el Hotel D'Astorgue sobre la Grand Rue y el Hostal de Occitanie.

El auge del pastel empezó su descenso con la llegada del índigo. De hecho, Enrique IV decidió prohibir la importación de índigo en todo el reino francés para proteger la producción de pastel, y con esta medida el comercio del pastel aguantó hasta el siglo XVII. Posteriormente con la llegada de los tintes químicos desapareció definitivamente esta preciosa industria.

Hace unos pocos años una pareja de belgas interesados por todo este mundillo se empeñaron en resucitar las técnicas del teñido con pastel y, aunque su investigación de alguna manera reavivó una tradición artesanal, los hallazgos suyos y los estudios de alguna empresa farmacéutica dieron con las propiedades cosméticas del pastel. Hoy en día en las calles de Toulouse se encuentran algunas tiendas donde encontrar una gran variedad de productos con esencia y color de pastel.

Más información:
www.turismo-toulouse.es

Guanajuato

la Ciudad de los 3.000 callejones

Fotos y texto: Jose A. Muñoz

“

Guanajuato es conocida también como la ciudad de los tres mil callejones

”



Es cierto, a Guanajuato se la puede denominar como la ciudad de los tres mil callejones; con nombres tan peculiares como el callejón del beso, el del calvario, el del infierno, el del resbalón, el de la cabezita, el de las ánimas y así hasta 3.200 nombres que parecen inventados y algunos como dirían por allí “suenan chistosos”. Lo que si es cierto es que todos ellos responden a una historia, en algunos casos más bien leyendas, pero ningún nombre está puesto al azar. Otro de los grandes atractivos de Guanajuato es su entramado de túneles y calles subterráneas que cruzan y circundan la ciudad, de los que más tarde hablaremos. Y por supuesto también podemos definirla como la ciudad del color pues sus casas exhiben colores llamativos en las fachadas y junto con los edificios coloniales, monumentos de estilo barroco y neoclásico, además de sus minas, la hicieron ser declarada Patrimonio de la Humanidad en el año de 1988 y bien cultural bajo la denominación "Ciudad histórica de Guanajuato y minas adyacentes".



GUANAJUATO, LA CIUDAD DE LOS 3.000 CALLEJONES

Comencemos por conocer la historia de esta bella ciudad capital del estado de su mismo nombre. Su nombre deriva de Quanaxhuato, que en purépecha significa “cerro de las ranas”. Su fundación se debe al hallazgo en sus colinas de importantes cantidades de mineral de plata por los españoles en el siglo XVI, comenzando a explotarse lo que posteriormente serían las minas de San Bernabé y Rayas a partir de 1548. En 1570 se fundó legalmente el pueblo de Santa Fe de Guanajuato, pero no es hasta el siglo XVIII cuando Guanajuato se convierte en el centro de extracción de plata más importante del mundo. Gracias a su crecimiento industrial fue tomando importancia dentro de “la Nueva España”, comenzando a crecer la ciudad y construyéndose edificios barrocos como la Basílica Colegiata de Nuestra Señora de Guanajuato, el Templo de San Roque y la Alhóndiga de Granaditas, las iglesias de La Compañía y La Valenciana que se consideran obras maestras del estilo churrigueresco mexicano.

Fue en 1516 cuando se establecieron los jesuitas en la ciudad creando un colegio que sería la base de lo que ahora es su Universidad. Es también motivo de mención pues en el

siglo XIX Miguel Hidalgo fue quien inició en la ciudad la primera de las batallas de lo que sería la Guerra de Independencia, con la toma de Alhóndiga de Granaditas.

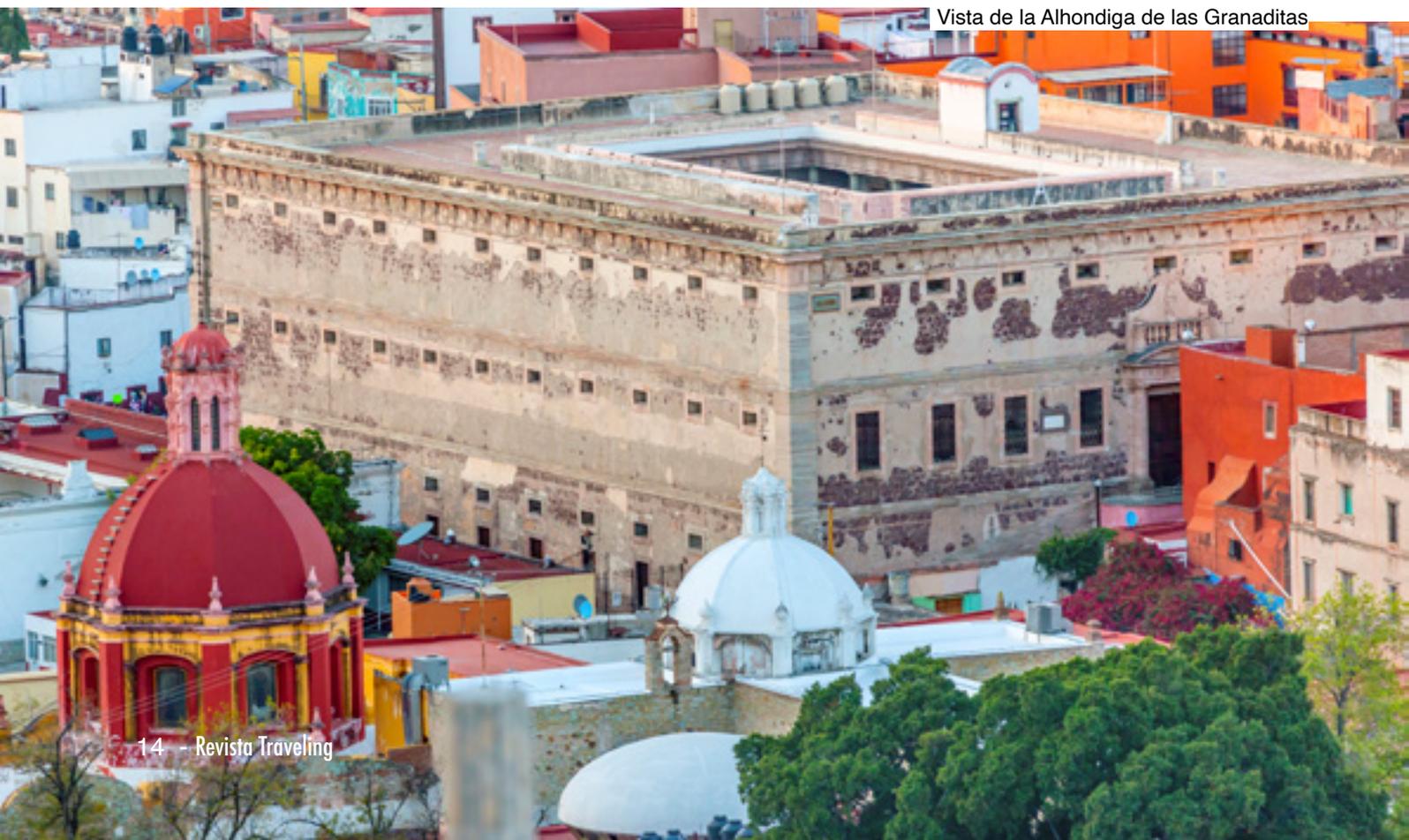
Tras esta breve introducción, la historia de Guanajuato en la actualidad sigue estando vinculada a la historia de México de tal forma que es una de las ciudades más importantes de este país a nivel cultural, histórica y turísticamente. Ciudad Cervantina en la que podemos ver infinidad de alusiones a Don Miguel de Cervantes, hay estatuas alusivas a Don Quijote repartidas por diferentes plazas de la ciudad, el Museo iconográfico de Cervantes o el centro de estudios cervantinos. Toda esta corriente cultural cervantina resulta inverosímil verla, tan integrada, en una ciudad a tantísima distancia de España.

Este movimiento cultural comenzó gracias a Enrique Ruelas (1913-1987), un catedrático y director de teatro español que en 1952 se trasladó a Guanajuato y un año después empieza a representar obras de Miguel de Cervantes en la Plaza de San Roque, éstas darían origen al espectáculo teatral “**Los Entremeses de Miguel de Cervantes Saavedra**”,

no pudiendo imaginar la trascendencia que la obra tendría para esta ciudad. La acercó al pueblo al representarla en la vía pública e involucrar en ella a un gran número de guanajuatenses de las más diversas clases sociales.

Aquella función marcó así un punto de inflexión en el vínculo que esta urbe mantenía con los escenarios. Como extensión al trabajo teatral en 1972 se formó el Coloquio Cervantino, un simposio que reunía a cervantistas de Iberoamérica para difundir y discutir la obra de este genial escritor y dramaturgo. Han pasado 64 años y sigue programándose y atrayendo a un gran número de visitantes. En 2005, Guanajuato fue nombrada “**Capital Cervantina de América**” y hoy presume de contar con uno de los festivales culturales cervantinos (donde conviven danza, teatro, ópera, artes visuales, conferencias y talleres) del máximo renombre en el mundo.

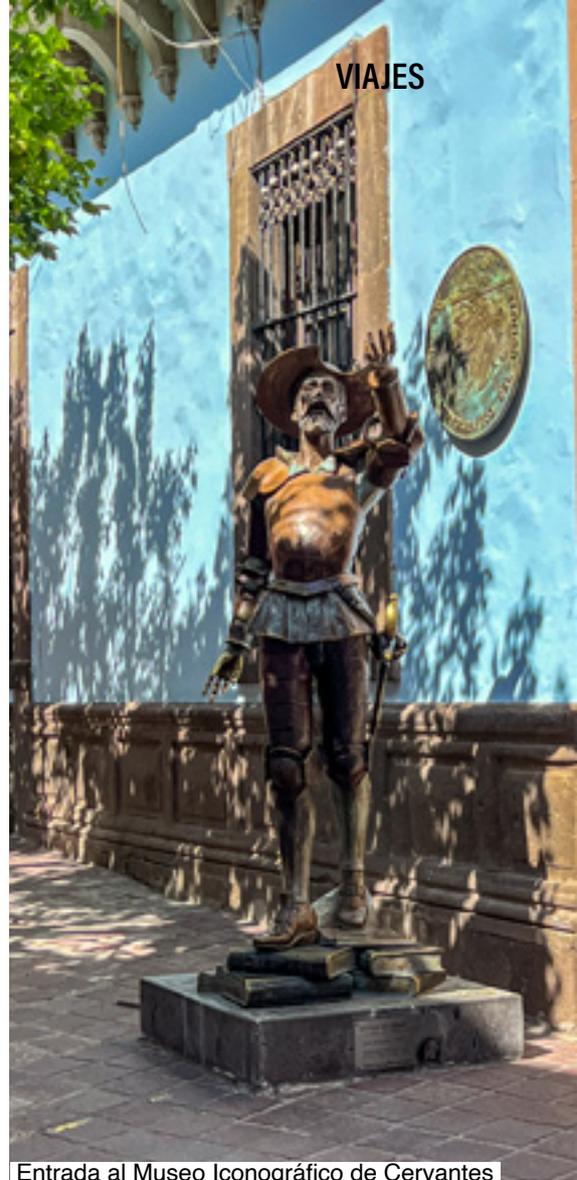
El Festival Cervantino o «El Cervantino» como se le conoce popularmente, se realiza desde 1972 y se celebra siempre en el mes de octubre; este año cumple su 50 aniversario y se dan cita más de 2.400 artistas de 27 países de los cinco continentes.



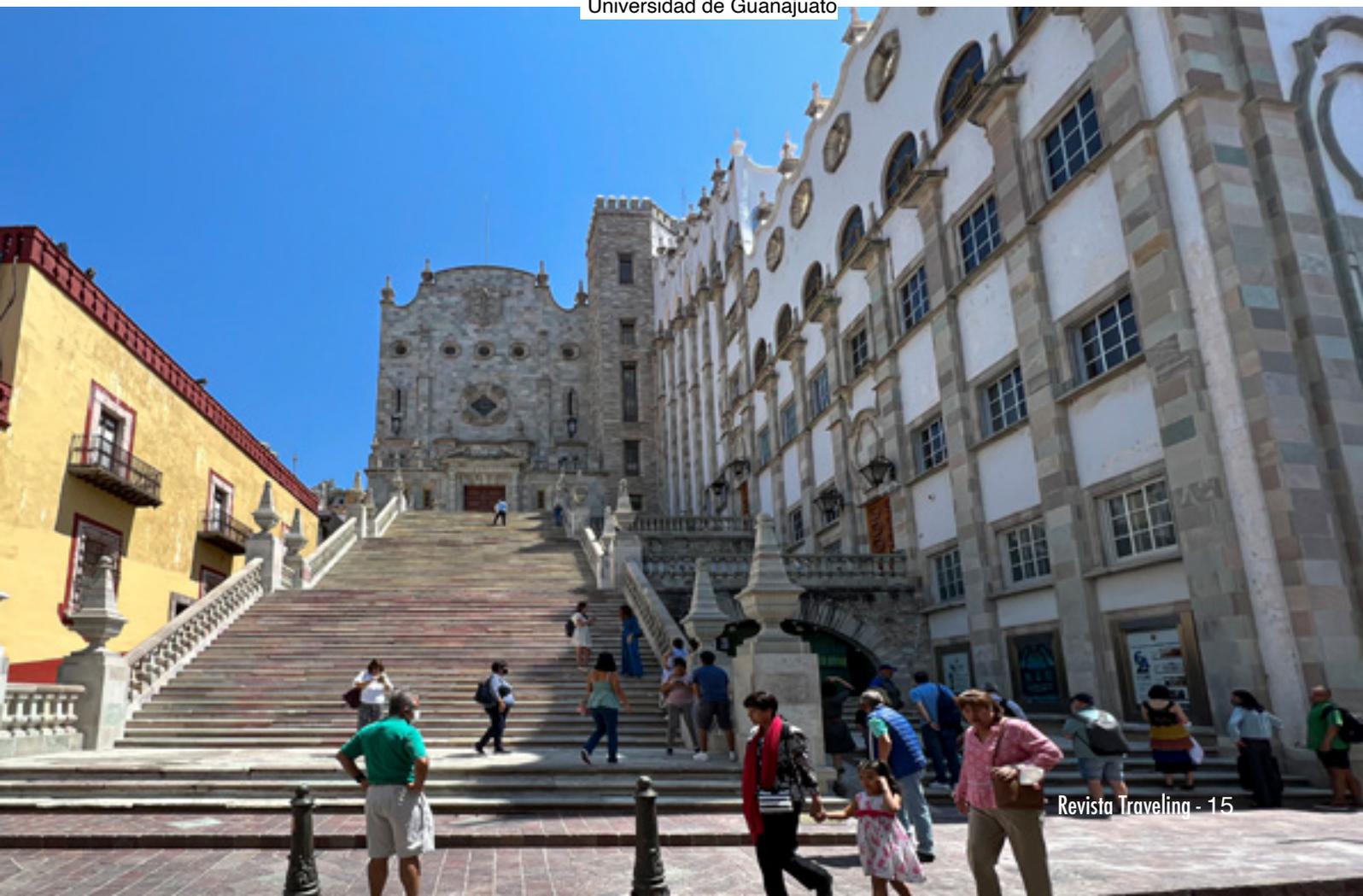
Vista de la Alhondiga de las Granaditas



Iglesia de la Valenciana
Universidad de Guanajuato



Entrada al Museo Iconográfico de Cervantes





Guanajuato desde el mirador de Pipila



GUANAJUATO, LA CIUDAD DE LOS 3.000 CALLEJONES

Vamos a recorrer sus calles para así admirar sus edificios más emblemáticos y alguno de sus callejones más curiosos; para ello tomaremos un tren cremallera que nos llevará a uno de los miradores más impresionantes de la ciudad, el mirador de Pípila desde donde a vista de pájaro podremos observar la colorida Guanajuato a nuestros pies y las colinas que rodean la ciudad donde se ubican las principales minas. Terminaremos nuestro recorrido bajo la ciudad, un entramado de túneles que se construyeron en 1883 para la conducción de las aguas que en la época de lluvias inundaban continuamente la ciudad; hoy en día son calles subterráneas donde vehículos y peatones conviven.

Comenzamos por una de sus plazas más emblemáticas y céntricas: *el Jardín de la Unión*, en el centro un precioso jardín con su quiosco de música preside la plaza y alrededor del mismo un gran seto con impresionantes laureles de indias curiosamente podados dan buena sombra y frescura a los transeúntes; edificios laterales a esta plaza son hoteles, restaurantes y alguna boutique. En la parte sur se alza el Teatro Juárez, uno de los

teatros más bellos de México que nos deja boquiabiertos, pese a ser de construcción relativamente moderna (1872-1903), diseñado por el arquitecto José Noriega y de inspiración en los templos griegos, destaca su peristilo de estilo dórico que sustenta la entrada principal culminada por impresionantes estatuas de bronce que representan a ocho de las nueve musas griegas de las ciencias y las artes.

Al lado del teatro en la misma plaza nos encontramos el Templo de San Diego, otra de las joyas de esta ciudad, considerado como el primer monasterio que se fundó en Guanajuato en 1663 por los franciscanos; poco queda ya del original pues una gran inundación lo destruyó casi por completo siendo su última reconstrucción en 1784 por el conde de Valenciana.

Siguiendo nuestro camino, nos dirigimos a la plaza de la Paz, en ella se encuentra la Basílica de Ntra. Señora de Guanajuato, construida entre 1671 y 1696 que destaca por su portada barroca y sus dos grandes torres neoclásicas y que por desgracia no obtuvo la distinción de basílica hasta 1957.





- 1.- Teatro Juárez
- 2.- Jardín de la Unión
- 3.- Templo de San Diego
- 4.- Basílica de Ntra. Señora de Guanajuato

En su interior una talla de la virgen con el niño preside el altar; esta escultura policromada fue tallada en Andalucía y tras permanecer escondida casi ocho siglos, fue finalmente encontrada en el siglo XVI y donada por Felipe II al pueblo minero de Guanajuato.

La próxima parada es el Museo Iconográfico del Quijote que abrió sus puertas el 6 de noviembre de 1987. Este museo se debe a Eulalio Ferrer, exiliado español que en 1936 intercambió su cajetilla de cigarrillos por una edición en miniatura del Quijote, esto le llevó a coleccionar todo lo que caía en sus manos relacionado con el ingenioso hidalgo. Décadas después pudo ver la luz este museo gracias a su generosa donación. En la actualidad puede ser uno de los museos más importantes del mundo dedicado íntegramente al Quijote. Frente al museo se encuentra, en el mismo edificio, el Centro de Estudios Cervantinos y la Biblioteca Cervantina Eulalio Ferrer.



GUANAJUATO, LA CIUDAD DE LOS 3.000 CALLEJONES

Ahora dejamos atrás la parte cultural y artística para adentrarnos en sus callejones y plazuelas llenas de encanto. Como son más de 3.000 los callejones los que esta ciudad tiene vamos a mencionar tan solo alguno de ellos y contar sus historias, pero recordad que cada callejón tiene su nombre por algo. Estos callejones suelen ser empujados, estrechos con tramos de escaleras en algunos casos, pues el centro histórico de Guanajuato está rodeado de colinas y estos callejones nos llevan a zonas más altas de la ciudad.

El más famoso es **el callejón del Beso**; cuenta la leyenda que si una pareja visita este lugar y se da un beso justo en el tercer escalón de este callejón, tendrá felicidad durante siete largos años, pero quien no lo haga y pase por el lugar, tendrá siete años de muy, pero muy, mala suerte. No os podéis ni imaginar las colas de enamorados que se forman para el selfi y los siete años de buena suerte.

Otro de los más llamativos es el **Callejón del infierno**, en éste se cuenta que Florentino Montenegro, un trabajador de la mina de San Juan de Rayas, despilfarraba su dinero en el vino y en el amor; volvía siempre de madrugada dando traspies y sin acordarse de nada de lo acontecido hacia su casa y en una esquina un día divisó una bella mujer, se acercó hasta ella y ésta le condujo callejón arriba hasta la que parecía

La 'Estudiantina' muestra distintos lugares de la ciudad al ritmo de sus canciones



Callejón del Beso



Callejón de la Cabecita

ser su casa, una vez entró Florentino vio transformarse esta bella dama en una bestia; el fuego, y el sufrimiento inundaban la estancia. Al día siguiente cuando unos barrenderos lo encontraron tirado en el suelo les comentó que había pasado aquella noche en el infierno.

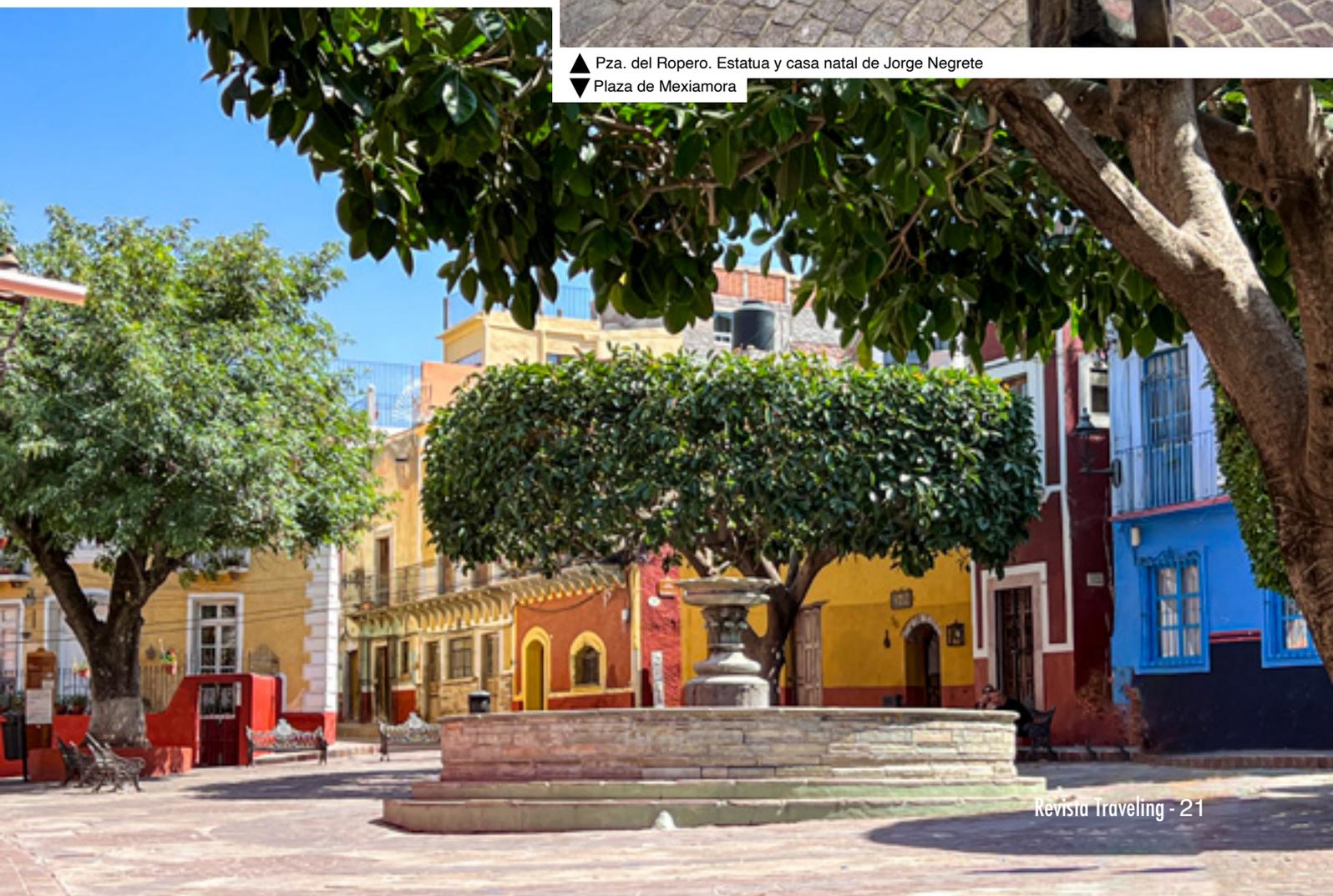
Es muy recomendable si queréis conocer más historias sobre los callejones contratar a la **“Estudiantina”**, la tuna de Guanajuato que se encuentran en el Jardín de la Unión; hacen tours verdaderamente divertidos al ritmo de sus canciones con un toque de sarcasmo y picaresca y así van contando historias de los callejones por los que vamos pasando. Esta ruta dura algo más de una hora y recorre algunos de los callejones más emblemáticos.

En Guanajuato no podemos olvidar sus románticas y coloridas plazas; me vienen a la memoria la Plaza de los Ángeles, la de San Roque, la del Ropero, la Plaza Mexiamora o la de San Fernando. En sus terrazas podemos disfrutar de una limonada “natural o mineral” según sea con agua sin gas o con gas. ¡me encanta sentarme en una de estas cantinas y dejar pasar el tiempo observando desde la plaza la vida de la ciudad!.

Para terminar esta visita a Guanajuato hablaremos de sus entrañas; más de ocho kilómetros de túneles y unos tres kilómetros de calles subterráneas que crean un entramado bajo la ciudad por el que cada día transitan cientos de vehículos y personas. Construidos para evacuar el agua y evitar las inundaciones, en la actualidad son vías de comunicación de la ciudad.



▲ Pza. del Ropero. Estatua y casa natal de Jorge Negrete
 ▼ Plaza de Mexiamora



GUANAJUATO, LA CIUDAD DE LOS 3.000 CALLEJONES

El túnel “**El Cuajín**” es el más viejo y se empezó a construir en 1822, cuenta con 1.162 metros. “**El Pípila**”, “**El Minero**”, “**La Galereña**” y otros más que se comunican entre sí forman este laberinto intrigante y misterioso bajo la ciudad. Además de los túneles, se puede transitar por las calles subterráneas como la de “**El Padre Belauzaran**” y “**Miguel Hidalgo**”. Estas calles atraviesan la ciudad por la ruta del antiguo río Guanajuato. A lo largo de éstas se pueden admirar hermosas arquerías y balcones. Es muy recomendable realizar este recorrido en vehículo para poder ver la grandiosidad de estas construcciones.



Más de 8 km. de túneles y unos 3 km. de calles subterráneas dan vida al subsuelo de Guanajuato



Apuntes del Viaje

Cómo llegar

Guanajuato se encuentra en el centro de México por encima de México City. Para llegar desde España no existe vuelo directo hasta el aeropuerto de Guanajuato. Lo más recomendable es contratar con [NewBlue](#) pues ofrecen paquetes de vuelos más hotel a precios muy competitivos y con seguro de cancelación volando desde Madrid. Otras forma de llegar sería volar a Cancún con [World2fly](#) y desde allí a Guanajuato con Volaris o a Ciudad de México con alguna de las compañías que vuelan diariamente y desde allí a Guanajuato.

Dónde dormir

Hotel Edelmira

Es un Hotel Boutique situado en el centro de la ciudad a escasos 50 m del Teatro Juárez y de la Plaza de la Paz. Cuenta son 27 habitaciones, spa y aparcamiento. En su restaurante podrás disfrutar de una cocina internacional ya sea buffet o a la carta con opciones de deliciosos platillos mexicanos. Este edificio fue originalmente una antigua casona que data de la época del presidente Benito Juárez.

www.edelmirahotel.com/

Dónde comer

Casa Valadez

Situado en el Jardín de la Unión frente al Teatro Juárez. Fundado en marzo de 1950 dispone de menú gourmet internacional y es uno de los 50 mejores restaurantes de México. La chef KAREN VALADEZ BURSTEIN nos ofrece una variada carta respetando siempre el producto y el saber hacer de la cocina mexicana , pero dándole un toque creativo y divertido a los platillos. ¡Toda una delicia!

www.casavaladez.com

La Tasca de la Paz

Situado en la Plaza de La Paz, este restaurante dispone de una oferta gastronómica muy variada e internacional, destacando las especialidades mexicanas y españolas. Podrás disfrutar desde las tradicionales enchiladas de minero hasta su famosa paella mixta, todo ello acompañado de exelentes vinos mexicanos y una extensa barra de tequilas. Además desde la terraza podrás disfrutar del ambiente romántico y las vistas impresionantes de Guanajuato.

www.tascadelapaz.wixsite.com/tascadelapaz/home

Más información

www.guanajuato.mx/

www.newblue.es/



Entrada al pozo de la mina San Ramón de 1549



Antiguo polvorín de la mina, hoy convertido en cantina



Vista del exterior de la mina San Ramón

COSTA RICA

Paraísos secretos

Por: Joaquin del Palacio - joaquineografo@gmail.com



Los pobladores precolombinos vivían en armonía con la naturaleza y elaboraban objetos cotidianos con los materiales que la tierra les daba. Muchos de oro, verdaderas joyas por su diseño y valor histórico, se conservan en el Museo del Oro Precolombino de San José. Cerca de allí nos legaron unos enigmáticos dibujos labrados sobre rocas en diversos lugares estratégicos del Valle de Guarco. Es agradable descubrir que la palabra guarco procedente del náhuatl significa buen lugar, un vergel que mantiene intacto su encanto.

Piedras grabadas

Hasta hace poco a nadie importaban esas piedras estriadas que aparecían en sus campos, desconocían aquellos petroglifos. Ahora van localizando bastantes en rocas en medio de la selva, en laderas o entre los cafetales... Y aparecerán más, seguro. Poco a poco tratan de descifrarlos, parece ser que tienen mayor relevancia con la luz del amanecer o del atardecer. El guía Miguel Quesada explica: "Cuando la luz se proyecta inclinada parecen resaltar más, se muestran más expresivos."

Miguel habita la Casa del Soñador, con dos plantas y junto a un río, fabricada totalmente de madera por su padre, Macedonio, un escultor al que concedieron una plaza de profesor en la Universidad sin haber estudiado. Una morada repleta de magia donde la luz se cuele por rendijas proyectando rayos cruzados e iluminando máscaras, raíces talladas con caras barbadas y objetos de madera.

De templos y ruinas

Siglos después arribarían los conquistadores situando su capital en Cartago y construyendo en Ujarrás, durante el siglo XVII, la primera iglesia colonial, de la que solamente quedan ruinas en medio de un parque repleto de árboles autóctonos en el Cantón de Paraíso, otro "buen lugar". Muy cerca, la Iglesia Colonial de Orosi, la más antigua que aún mantiene culto en el país. Pequeña, blanca, encantadora y con una torre-campanario mínima alberga el museo de Arte Religioso en el anejo Convento de Padres Franciscanos.



COSTA RICA, PARAÍOS SECRETOS

Aquellos europeos vivieron aventuras increíbles en un territorio distinto y selvático, descubrieron con sus propios ojos una flora y una fauna absolutamente desconocida y fantástica. Todavía hoy, incluso en la capital, paseando por las Rutas Naturbanas se pueden observar pájaros u otros habitantes silvestres por raros que parezcan.

Acróbatas del viento

A 60 km de Cartago existe otro paraíso. Las aguas del río Savegre, en tierras del Parque Nacional de los Quetzales, descienden 40 km desde los 3.500 m hasta el nivel del océano Pacífico mientras su cuenca abarca unos 47 ecosistemas distintos generados por la diversidad climatológica y orográfica. Qué gran diversidad en tan poco espacio. Al pasear por sus riberas se descubren escenas de naturaleza cuasivirgen, mientras los sonidos de sus cascadas aportan la base rítmica a las melodías de los pájaros

La pureza de estas aguas nutre sus selvas y le dan un sabor especial a las truchas que se crían en pequeñas piscifactorías perfectamente integradas en la naturaleza. Descendiendo hacia la vera del río aparece la soda (taberna típica) de Miriam que combina zumos en el vaso, truchas en el plato con colibríes revoloteando en derredor del comedero de su terraza. Estos pequeños acróbatas del aire necesitan libar cada poco y no les importa que estés ahí. Su instinto gana. Ingieren su peso en néctar diariamente para batir las alas como un ventilador y sus corazoncitos a 1.200 latidos por minuto. Van acelerados pero genera una inmensa paz interior verlos volar porque alcanzan la perfección.

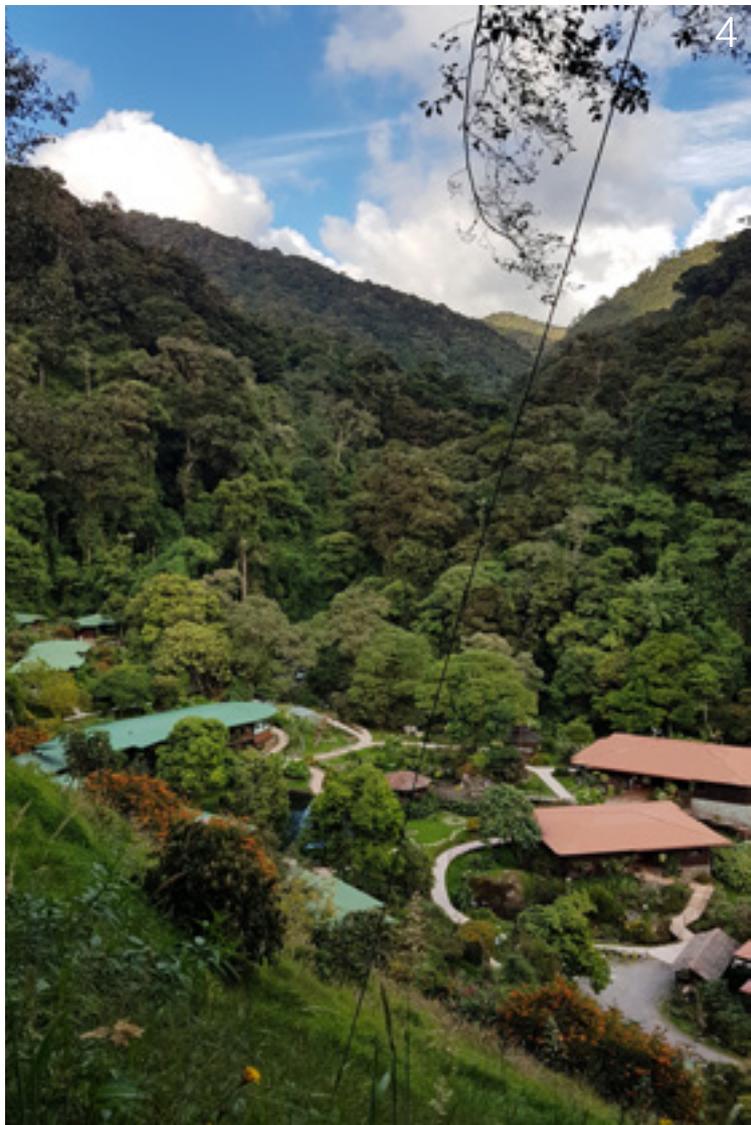


3





- 1.- Ruinas Iglesia Colonial de Ujarrás
- 2.- Restaurante Truchas La Fuente
- 3.- Colibri en pleno vuelo
- 4.- Trogon Lodge junto al río Savegre
- 5.- Medallón en el Museo del Oro Precolombino de San José
- 6.- Petroglifo Precolombino



Nadie ni nada vuela mejor. Hacia atrás, arriba, abajo o incluso se paran instantáneamente, o giran de súbito y se van. A discreción. Con una elegancia suprema, con una precisión veloz y milimétrica. Increíble. Y todo junto a ti, a centímetros, sintiendo su rugidito en el oído y el vientecito que provocan sus alitas en la piel. Todo mientras degustas una trucha riquísima con un zumo natural.

Reptando por el cielo

Los mayas decían que cuando los dioses crearon las aves soplaron sobre un guayacán y las hojas, azul-verdosas de este árbol, salieron volando adoptando la forma del quetzal. Su vuelo serpenteante, armónico y elegante, sus colores llamativos y su faz inocente le caracterizan y le encumbran entre los seres más bellos y adorables del planeta. Busquémolos.

Aguas abajo por el cauce del Savegre se ubica la soda Doña Marlen, ellos conocen bien los lugares donde el rey alado del bosque húmedo se posa para comer, en los árboles de aguacatillos. Ladera arriba y antes del amanecer partimos, pertrechados de prismáticos y paciencia, tratando de buscar su silueta entre las ramas... De repente surgió de entre las hojas, como dice la leyenda maya, solamente soplando volaría, pero no, es mejor esperar y deleitarse.

No hay duda, no existe otra ave tan bella, tan elegante y colorida; tan sumamente atractiva. Se percató y nos miró. Luego giró la cabeza y continuó a lo suyo. Irguí su cresta, engulló un aguacatillo y allí permaneció hasta que los primeros rayos del sol iluminaron la copa. Tras posar un rato, volvió a mirar como despidiéndose y emprendió el vuelo, parecía flotar con su larga cola serpenteando lentamente en el aire. No existe vuelo similar.



Tras asistir al safari y cazar su imagen, un excelente desayuno aguardaba en esta soda. En la terraza, al sol, mirando al valle, a la selva, y escuchando al Savegre saltar entre piedras mientras multitud de aves cantaban.

El precioso duende verde del bosque húmedo ya no estaba pero en la memoria siempre permanecerá la inigualable estampa del quetzal.

Apuntes del Viaje



Cómo llegar

Hay varias compañías aéreas que ofrecen vuelos directos desde Madrid a San José. Iberia mantiene un vuelo diario con la capital costarricense e Iberojet que opera hasta tres frecuencias semanales en verano. Una vez en San José lo más aconsejable es alquilar un coche, las carreteras son buenas y la seguridad también.



Dónde dormir

Hotel Quelitales.
Bungalós en la selva.
Su restaurante Don José, excelente.
www.hotelquelitales.com

Trogon Lodge.

Junto al río Savegre. Su restaurante El Quetzal, de alta calidad.
www.trogonlodge.com



Dónde comer

El restaurante Las Bromelias

En el hotel Savegre. Cocina internacional y costarricense.
Huerta propia. Buffet o a la carta.
www.savegre.com

Rancho Truchas La Fuente.

Piscifactoría propia. Probar los chicharrones de trucha.
www.truchaslafuente.com



Consejos

La época de lluvias va desde mayo a noviembre. Es importante conversar con los ticos, son amables y te ayudarán a descubrir los secretos del país. Si quieres hacer buenas fotos de los colibríes y si tienes suerte algún quetzal, debes ir provisto de prismáticos, una cámara de fotos con un buen teleobjetivo o en su caso un buen zoom y a ser posible un trípode. Son animales que se mueven muy rápido y cualquier vibración de la cámara hará que las fotos te salgan movidas.

Más información

www.visitcostarica.com

¿Te gusta la Gastronomía y estar a la última?



¡Ésta es tu revista!

**Descárgala
Gratis en este QR**



**Cómprala en papel
en nuestra
tienda online**

HAWÁI PLATÓ DE CINE

Hawái

Plató de cine

Por: Jordi Canal Soler - jordicanalsoler@gmail.com

Foto: Kipu Falls



Hay quien opina que los seis minutos más emocionantes de la historia del cine de aventuras son los que abren la película de Steven Spielberg 'En busca del Arca Perdida' (1981): el logotipo de la montaña de la Paramount se funde con la imagen de otra montaña, muy parecida en el fondo, empieza a sonar la música de John Williams y la cámara nos muestra el interior de una selva, con cascada de abundante agua, por donde Indiana Jones se adentra en territorio de los cazadores de cabezas Hovito. Un subtítulo nos advierte de que nos encontramos en Suramérica en 1936, y todo hace creer al espectador que se trata realmente de la selva amazónica.

En realidad, la escena fue filmada en Kipu Falls, en la isla de Kauai, una de las ocho grandes islas que forman el archipiélago de Hawái, en medio del Océano Pacífico. Estoy de visita por las islas y me acerco a las cascadas para recrear la escena. No puedo. El lugar no es ni tan remoto ni tan solitario como parece en la película. Se trata de un sitio muy conocido entre los locales donde pueden ir a saltar la cascada y conseguir un fresco chapuzón en las horas más cálidas del día. Kalalea Mountain, conocida con el nombre de Kong Mountain por su perfil similar al de un gorila, es el doble de la montaña de la Paramount, y no está lejos de aquí. Como en muchas otras ocasiones, al espectador se le da gato por liebre y lo que parece ser un lugar en realidad es otro.

Y es que Hawái, a sólo cinco horas en vuelo de Los Angeles, reúne todas las características para convertirse en un magnífico plató de cine de exteriores para muchas películas de Hollywood: brilla el sol gran parte del tiempo, se habla inglés y se paga en dólares. Desde 1913, el archipiélago hawaiano ha servido como telón de fondo para centenares de películas, ocho de las cuales han sido de las más taquilleras de la historia: la ya mencionada 'En Busca del Arca Perdida', las tres de la saga 'Parque Jurásico' (1993), 'Waterworld' (1995), 'Godzilla' (1998), 'Dinosaur' (2000) y 'Pearl Harbor' (2001). Sus selvas tropicales han representado a Vietnam, Zaire o Venezuela. Sus costas de arena eterna han pasado por playas del Pacífico, el Índico o hasta el Caribe, ya que se encuentran más cerca de Hollywood que Florida. Hay, por supuesto, muchas películas que se han rodado ahí porque su acción sucede en Hawái, como por ejemplo la misma 'Pearl Harbor' (evidentemente), '50 primeras citas' (2004) o la reciente película de George Clooney 'Los descendientes' (2011). En las playas de Oahu se dieron el famoso beso apasionado Burt Lancaster y Deborah Kerr en 'De aquí a la eternidad' (1953) y en otra playa hawaiana desembarcó Julie Andrews en la película 'Hawaii' (1966), adaptación de la obra del mismo título del escritor James Michener, el mismo autor de 'South Pacific' (1958), film que ayudó a desencadenar el boom turístico de las islas.

Ahora ese turismo explota también el cine como fuente de atractivo, sobre todo en la isla de Kauai, donde se organizan tours para ir a ver los exteriores de unas cuantas escenas de grandes películas. Y es que de las ocho islas que forman el archipiélago hawaiano, aquélla que ha recibido más visitas de los equipos de rodaje ha sido la isla de Kauai, en el noroeste. En Kauai se distinguen hasta once zonas climáticas diferentes, desde el desierto del Oeste de la isla a las selvas tropicales del Norte, pasando por sus bahías de playas de arena blanca. Así, la isla puede representar casi cualquier parte del mundo y es tan bella como polivalente. Sin embargo, no siempre el clima es bueno. De vez en cuando hay huracanes o ciclones.

El más fuerte de la zona fue el huracán Iniki, en 1992, que se llevó por delante muchas palmeras, algunas casas y gran parte del set de rodaje de 'Parque Jurásico', una de las razones por las cuales el estreno se demoró y el presupuesto se disparó.

Como aficionado al cine, me apunto a uno de estos tours cinematográficos: en un pequeño autocar con grandes ventanas nos montamos unos cuantos cinéfilos ansiosos por conocer los tesoros del séptimo arte hawaianos. Uncle Ben, nuestro conductor gordinflón va vestido con una ancha camisa de flores para ambientar, mientras Makana, nuestro guía, va intercalando comentarios y anécdotas a las escenas seleccionadas que nos pasa en el pequeño televisor del autocar.

—Como isla de la Polinesia que es —nos comenta Makana a través del micrófono— Kauai ha representado también en varias ocasiones a la Polinesia francesa. Sale mucho más barato a los productores, y no tienen necesidad de intérpretes para entenderse.

Kauai pasó por Tahití en 'Pagan Love Song' (1950) con Esther Williams y volvió a serlo en 'Seis días y siete noches' (1998) con Harrison Ford y Anne Heche.



Bahía de Hanamaulu



Pearl Harbor



Ambas se filmaron, entre otros sitios, en Hanamaulu Bay, una ancha bahía de aguas turquesas donde el tour realiza la primera parada.

Las suaves olas del Pacífico bañan rítmicamente la playa de fina arena, mientras la brisa marina balancea las copas de las palmeras por encima de nuestras cabezas. En el horizonte norte, un brazo de tierra entra en el mar. La escena es la misma que hemos visto en el pequeño televisor de la furgoneta mostrando el inicio de la película 'La taberna del irlandés' (1963) que tuvo a John Wayne y Lee Marvin como protagonistas. En realidad la película está ambientada en la isla imaginaria de Haleakaloha, situada en la Polinesia Francesa, pero dejando eso de lado, Makana nos indica otra diferencia entre la escena y la realidad: los cocoteros que se ven en el brazo de tierra al fondo del paisaje han desaparecido.

—¿Qué pasó con ellos? —pregunta uno de los turistas—. ¿Fue el huracán Iniki?

Makana sonrío:

—Los cocoteros estuvieron realmente ahí, pero sólo durante el rodaje de la escena. Al parecer, John Ford, el director, creyó que el paisaje no era

Playa de Waikiki



HAWÁI, PLATÓ DE CINE

suficientemente polinesio, así que mandó plantar unas cuantas palmeras para mejorar el aspecto. Filmó la escena y luego las hizo arrancar...

—¿Arrancar? —se queja el turista—. ¿Y por qué no los dejó?

—Bueno —dice Makana—. Eso es lo peor: tenía que devolverlos. ¡Se los había traído desde Los Angeles!

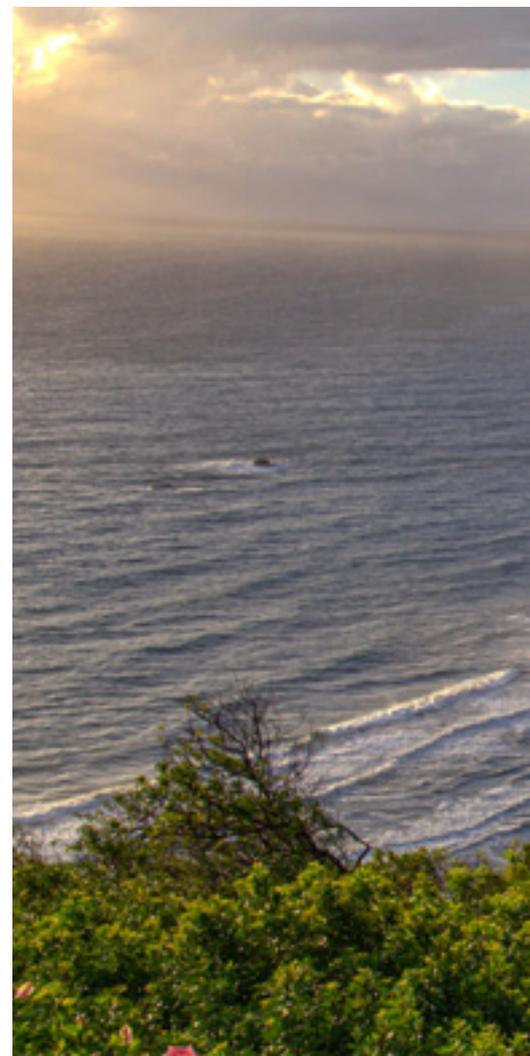
Llegamos a Wailua, junto al río que lleva el mismo nombre, el único navegable de todo el archipiélago. Río arriba, en Kamokila Hawaiian Village, se aprovecharon los decorados construidos para la película 'Estallido' (1995), con Dustin Hoffman y Rene Russo, para convertirlos en museo al aire libre de las tradiciones hawaianas. Da igual que la película estuviera ambientada en Zaire. Las cabañas de madera y techo de palmas, aunque circulares según la estética africana, actualmente recogen en su interior herramientas y utensilios de los antiguos hawaianos.

Junto al río y frente al mar se encuentra el recinto de Coco Palms. Abrió sus puertas en 1953 con sólo 24 habitaciones, pero el hotel, situado en un frondoso jardín de cocoteros y varias lagunas con canales de agua cruzados por románticos puentes, fue aumentando de tamaño hasta las 416 habitaciones y se convirtió en el primero de los resorts mundiales, marcando tendencia. En él se alojaron personajes ilustres como Frank Sinatra, Bing Crosby, Telly Sabalas y hasta los príncipes de Japón. Aquí se rodó el final de 'Blue Hawáii' (1961), una boda musical con apoteosis de parafernalia polinesia a cargo de un Elvis Presley. La escena final quedó tan grabada en la mente de América que muchísimas parejas desde entonces quisieron casarse entre las palmeras de Coco Palms (llegaron hasta las quinientas bodas al año) y lo siguen haciendo hasta ahora, aunque el local permanezca cerrado, en la pequeña capilla del jardín, donada por la Metro Goldwyn Mayer a mediados de los años cincuenta después de ser usada como decorado para la película 'La bella del Pacífico' (1953) protagonizada por Rita Hayworth. Coco Palms sufrió el paso destructivo del huracán Iniki y desde entonces ha quedado expuesto a los elementos. Las plantas han empe-



zado a cubrir las paredes y los caminos, los pájaros hacen nido bajo los techos y las telarañas cuelgan entre las columnas. Pero aún así una visita privada al complejo en ruinas brinda la oportunidad de poder ver el antiguo esplendor de Coco Palms e imaginarse a Elvis Presley bajando del brazo de Joan Blackman por la escalera principal. Elvis Presley rodó también otras dos películas de éxito en Hawái: 'Girls, girls, girls' (1962) y 'Hawaii, Paradise style' (1966). Le gustaban tanto las islas que, en 1973 escogió Hawái para el primer concierto retransmitido vía satélite de la historia: 'Aloha from Hawaii'.

El tour nos conduce hasta Hanalei Valley, donde las plantaciones de taro (el alimento tradicional de los hawaianos) pasaron por arrozales vietnamitas en 'Más allá del valor' (1983). El río Hanalei cruza el valle y desemboca en la ancha y tranquila bahía de Hanalei, rodeada de montañas escarpadas cubiertas de vegetación, uno de los paisajes más encantadores (y más aprovechados) de la isla.





Kamokila (película Zaire)



Hotel Coco Palms



Hanalei Pier

Uno de los escenarios de Jurassic Park 3



Hanalei Pier, la última parada del tour, es un pequeño muelle que se adentra en el mar y en su extremo está cubierto con un techo. Actualmente es un sitio perfecto para que los chavales locales se lancen al agua en piruetas rebuscadas y también lo aprovechan algunos pescadores para conseguir su cena, pero en 1958 sirvió como escenario para una de las escenas más memorables de 'South Pacific'. Bajo su techo de madera aún parece sonar la melodía de la canción que le hizo famoso:

[Bali Ha'i te susurrará
al viento del océano:
Aquí estoy, tu isla especial,
Ven a mí, ven a mí].

Otra vez, Hollywood nos engaña, y no es la mítica Bali Ha'i quien nos llama, sino la auténtica Kauai, una de las islas hawaianas. Pero su llamada es poderosa, y el buen cinéfilo se sentirá irresistiblemente atraído por ella. Quizá se deje llevar por el viento y las olas y pueda descubrir, en sus múltiples paisajes, no sólo las escenas de sus filmes memorables, sino también una cultura y una historia que bien se merecen algo más que una película.

PARA CONOCER MÁS:

Hawáii Film Office:

www.hawaiifilmoffice.com

Hawáii Movie Tours:

www.robertshawaii.com

SALZBURGO, 25 AÑOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD



SALZBU

25 años Patrimonio de la Humanidad



Texto: Rosario Ionso

Fotos: JoseA. Muñoz

Salzburgo es sin duda la más bella versión del mejor barroco italiano; ciudad de príncipes-arzobispos, formados en su mayoría en la ciudad eterna, es una sinfonía hecha en piedra y hierro forjado en la que los acordes son de Mozart; otros acordes, no tan refinados pero probablemente más reconocibles, son los de la mundialmente conocida película "Sonrisas y Lágrimas" (Sound of Music o La novicia rebelde, según el país) que tienen como escenario esta bella ciudad austriaca que este año celebra su 25 aniversario como Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO; no cabe duda, barroco y música van indisolublemente unidos en Salzburgo, tanto en su pasado como en su presente del que son buena muestra sus Festivales de música que tienen lugar durante todo el año pero que durante 6 semanas, desde julio a agosto, destacan entre los más importantes del mundo.

SALZBURGO, 25 AÑOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Cuenta la leyenda que en el siglo VII San Ruperto, considerado el fundador de la ciudad, golpeó las rocas con un bastón de pastor e hizo brotar agua salada de ellas, descubriendo así ricos yacimientos de sal; y eso es lo que etimológicamente significa Salzburgo: ciudad de la sal. San Ruperto crea la ciudad a partir de un monasterio a los pies del monte Monchsberg, sobre las ruinas de la ciudad romana abandonada de Juvavum, en el punto en el que el valle del río Salzach se abre desde los Alpes y fluye hasta el Danubio. Es la sal, y más concretamente la explotación de las salinas de Salzkamergut, próximas a la ciudad, su transporte por el río y los peajes que se cobran los que determinarán su prosperidad venidera. No tardaría en ser un Arzobispado cuyos prelados eran también príncipes del Sacro Imperio Romano Germánico y que pronto pasaría a ser Estado independiente, y como tal se mantuvo hasta la llegada de Napoleón en 1803. La historia de esta refinada y culta ciudad no se entiende sin profundizar un poco en estas figuras, los príncipes-eclesiásticos, muchos de ellos verdaderos déspotas y otros auténticos mecenas de las artes, cada uno con su propio escudo de



Vista de la Fortaleza desde los jardines de Maribell

armas, que no perdían ocasión de incorporarlos a sus construcciones y por ello no es difícil saber quién la llevó a cabo (leones, cabras y hasta nabos).

La admiración por Roma que muchos de estos príncipes de la Iglesia tenían llegó a ser tan obsesiva que incluso llegaron a copiar los famosísimos relojes solares italianos en una ciudad en la que como dicen los locales "llueve 170 días al año, el resto nieva y algún día sale el sol". De entre todos estos príncipes-pretados destacaríamos cuatro por orden cronológico:

Leonardo von Keutschach (1495-1519) de él se dice que, pese a ser analfabeto, fue determinante para el crecimiento económico de la ciudad al dar a Salzburgo, por primera vez en su historia, una moneda propia y al ensanche de los caminos para un mejor transporte de la sal. También fue responsable de una notable ampliación de la fortaleza, pues su escudo, el nabo, está presente en un buen número de edificaciones del espléndido complejo que es la fortaleza de Hohensalzburg, la más grande completamente conservada de Europa además de inexpugnable.

Wolf Dietrich von Reitenau (1587-1612) de él se dice que es el introductor del estilo barroco en Salzburgo que se empieza a gestar tras el devastador incendio que asoló buena parte de su centro histórico durante su principado, en 1598. Se cree que desaparecieron unos 55 edificios entre románicos y góticos. El bellissimo palacio de Maribell es obra suya, pero por lo que ha pasado a la posteridad es más bien por su mundana vida con una amante, la bellissima judía Salomé Alt y sus 15 hijos.

Su sucesor será su primo, Markus Sittikus von Hohenems que iniciará la construcción de la Catedral de estilo italo-barroco de Salzburgo, además del impresionante palacio de verano de Hellbrunn a pocos kilómetros de la ciudad.



Leonardo von Keutschach, en la Fortaleza

Otro gran príncipe-mecenas, Paris von Lodron (1619-1653) además de concluir la catedral y fundar la primera universidad de Salzburgo es el responsable de la mejora en la fortificación de la ciudad para protegerla de la guerra de los 30 años.

El río Salzach, eje vertebrador de Salzburgo afluente del Eno y éste a su vez del Danubio, ocupa el valle que envuelven dos montes, por un lado el Monte de los Capuchinos (Kapuzinerberg) al que se accede por un empinadísimo camino con algún que otro tramo de escaleras que bien merece la pena sufrir por lo que esconde tras su frondosa vegetación, un vía crucis con calvario incluido de sobria y serena elegancia, un discreto monasterio capuchino que invita al recogimiento y a la espiritualidad más sincera con un fantástico retablo de los siglos XVI-XVII y sobre todo, unos miradores sobre la ciudad que impresionan, imposible contar la cantidad de cúpulas y agujas que conforman su centro histórico, parece como si cada 25 m se levantara una iglesia y una plaza.

El otro monte que delimita el valle es el Monte de los Monjes (Mönchsberg) y en él esa fantástica Fortaleza (Hohensalzburg), residencia de príncipes-arzobispos desde el siglo XI



La Fortaleza desde el Monte de los Capuchinos
Terraza en la Fortaleza



Vía crucis del Monte de los Capuchinos



hasta el siglo XVI se levanta a 120 m sobre el río y que ha sido históricamente inexpugnable gracias a sus torres, barbacanas y bastiones desde los cuales es posible ver desde los del norte, todo su centro histórico y desde la parte sur los Alpes salzburgueses y sus barrios residenciales modernos.

La ascensión al Mönchsberg es posible o por un funicular-cremallera, el más antiguo del mundo, o bien a pie por una rampa que sale de la Plaza del Capítulo.

La fortaleza, epicentro del nacimiento de Salzburgo, cuya construcción y ampliaciones se sucedieron durante siglos, cumplía perfectamente una dualidad de utilidades, la defensiva y la residencial y hoy es posible ver ambas recorriendo sus edificaciones

SALZBURGO, 25 AÑOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

entre las que destacan la Cámara Dorada con su famosa estufa de azulejos gótica, los aposentos arzobispales, el Museo de armas medievales que acoge e incluye instrumentos de tortura, el Museo del Regimiento Rainiero y el lúdico y bellissimo Museo de Marionetas dieciochescas. La pequeña ermita de San Gregorio es otra de las más apreciadas edificaciones.

Este es uno de los rincones de Salzburgo que mejor luce en Navidad gracias a su mercadillo, uno de lo más típicos de la ciudad salzburgeña.

Volvamos al río Salzach, columna vertebral de la ciudad y que como tal la divide en dos. Atravesando el primer puente peatonal, Makartsteg, hacia la orilla sur empezamos a divisar cúpulas y torres, casi tan infinitas como su altura. La visión de la calle del Grano, Getreidegassel, con su maraña de rótulos de hierro forjado tan tradicionales en Austria eclipsa tanto como las tiendas que identifica. Estos rótulos tan seductores tienen su origen en la Edad Media cuando la inmensa mayoría de la población era analfabeta y servían para identificar los distintos establecimientos. Toda una sucesión de tiendas, la Casa Natal de Mozart que no hay que confundir con el Museo de Mozart



Casa natal de Mozart

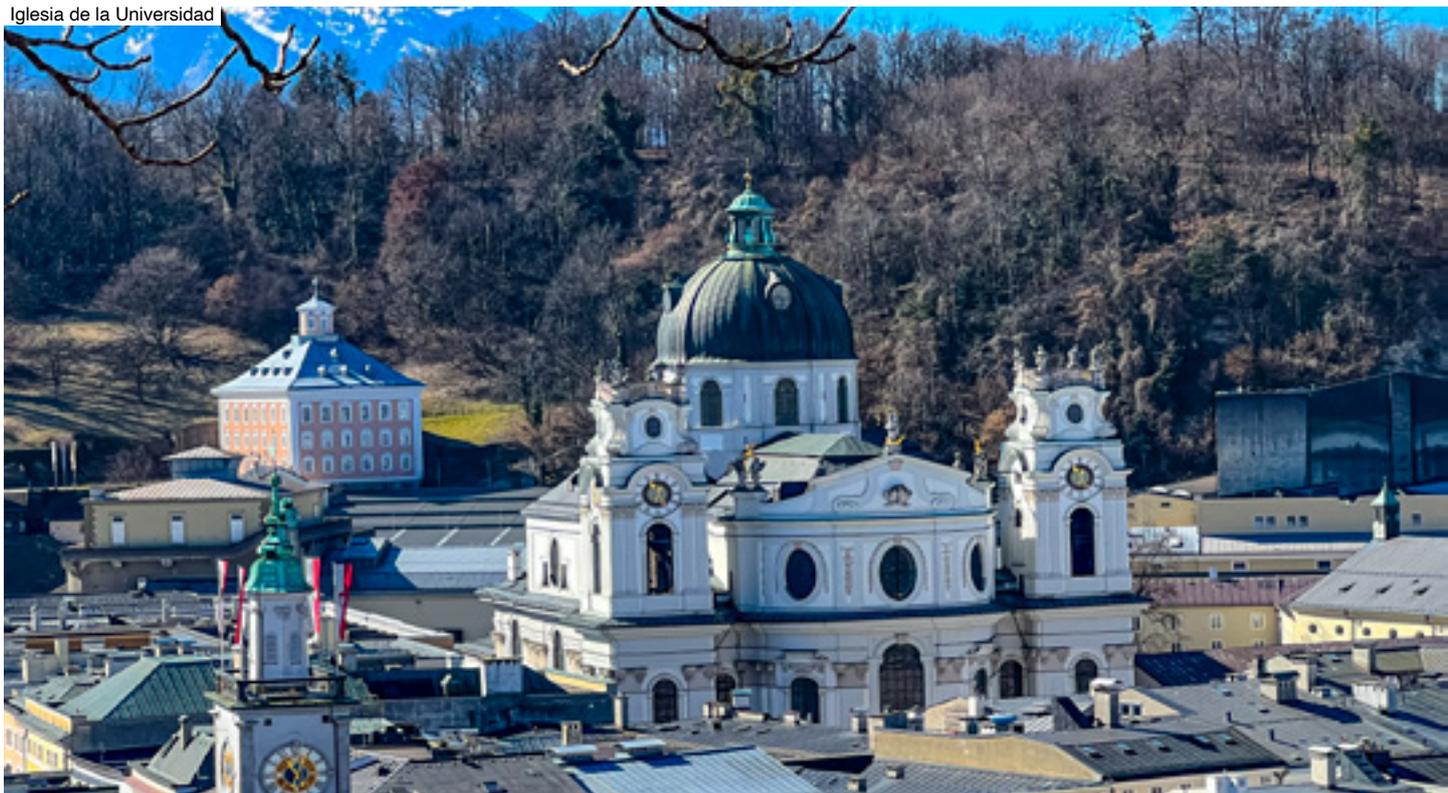


Torre del antiguo Ayuntamiento



Curiosos rótulos de forja decoran las calles

Iglesia de la Universidad





Fuente de los Caballos



Plaza central de la Universidad

A continuación, la Iglesia de los Franciscanos realizada en dos fases y con dos estilos bien diferenciados, tanto en el exterior como en su interior.

Lo mejor tal vez sea su presbiterio gótico rodeado de capillas y sustentado por unas altísimas columnas cilíndricas que emulan un palmeral. Ante su Altar Mayor percibimos por primera vez la genialidad del gran Johann Bernhard Fischer von Erlach, sin duda el más importante arquitecto del



Iglesia de los Franciscanos

y que ninguno se encuentra en la plaza, también, de Mozart, la torre del antiguo Ayuntamiento, la calle de los judíos hasta desembocar en la plaza del Mercado Viejo. Todo tan próximo entre sí, unido por callejuelas estrechas, calles paralelas comunicadas por galerías o bellísimos patios interiores, arcos y soportales que dan cobijo a tiendas, restaurantes, rincones tan encantadores como refinadamente decorados.

El corazón más palpitante de Salzburgo se puede resumir, y es una pena este recurso, en 5 impresionantes plazas, unas abiertas otras cerradas que se comunican entre sí mediante arcos y pasadizos, y 4 no menos impresionantes Iglesias.

La Plaza de la Universidad es un mercado de alimentación en el que podemos hacer un avituallamiento de productos locales como embutidos, brezen o el pollo frito local que está riquísimo. En ella la fachada barroca de su Iglesia nos sorprende por sus dimensiones.

SALZBURGO, 25 AÑOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD





SALZBURGO, 25 AÑOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

barroco germánico autor entre otras obras de la Iglesia de la Trinidad y la Fuente de los Caballos en Salzburgo así como numerosas genialidades en Viena.

Ante nuestros ojos surge uno de los campanarios bulbosos más impresionantes de la ciudad, se trata de la Abadía Benedictina de San Pedro y su cementerio.

Estamos ante una de las Iglesias más bellas de Austria por su interior; construida sobre una de estilo románico y reformada íntegramente al estilo barroco en los siglos XVI-XVII. A su cementerio se accede por un arco y sorprende profundamente pues parece un jardín siempre cubierto de flores de muy variados colores, por el empleo de hierro forjado con increíbles diseños en las tumbas, por sus numerosas capillas y sobre todo porque se apoya en la propia roca de la montaña. Lugar muy tranquilo y cuidado en el centro de la ciudad que transmite una belleza y paz que te hace olvidar donde estamos.

A la derecha del complejo de la abadía se encuentra el restaurante Stifftskeller Sankt Peter del año 803, que dicen es el más antiguo de Europa,



Cementerio de San Pedro

aunque su actividad no ha sido ininterrumpida desde esa fecha. Nacido con vocación de servir a los peregrinos su propiedad y servicios inicialmente fueron de los monjes.

Nos salimos un poco del circuito convencional y subimos por "la Callejuela de los Caballeros", de 1501 considerada como una de las calles más antiguas de la ciudad y en ella nos encontramos con dos grandes



Rótulo del prostíbulo



Abadía de San Pedro



La casa mas pequeña de Salzburgo

descubrimientos: el prostíbulo más antiguo del Salzburgo rotulado según el estilo tradicional austriaco ya mencionado y una antigua herrería no menos pintoresca.

Desde la Iglesia de San Pedro nos dirigimos a la Plaza del Capítulo, de ella destacamos su impresionante fuente barroca coronada por la estatua de Neptuno, que ocupa el espacio del antiguo abrevadero de los caballos arzobispaes. Una apreciación importante es que durante el invierno no es



Altar Mayor de la Catedral © Salburger Dom / Foto: Eva Trifft

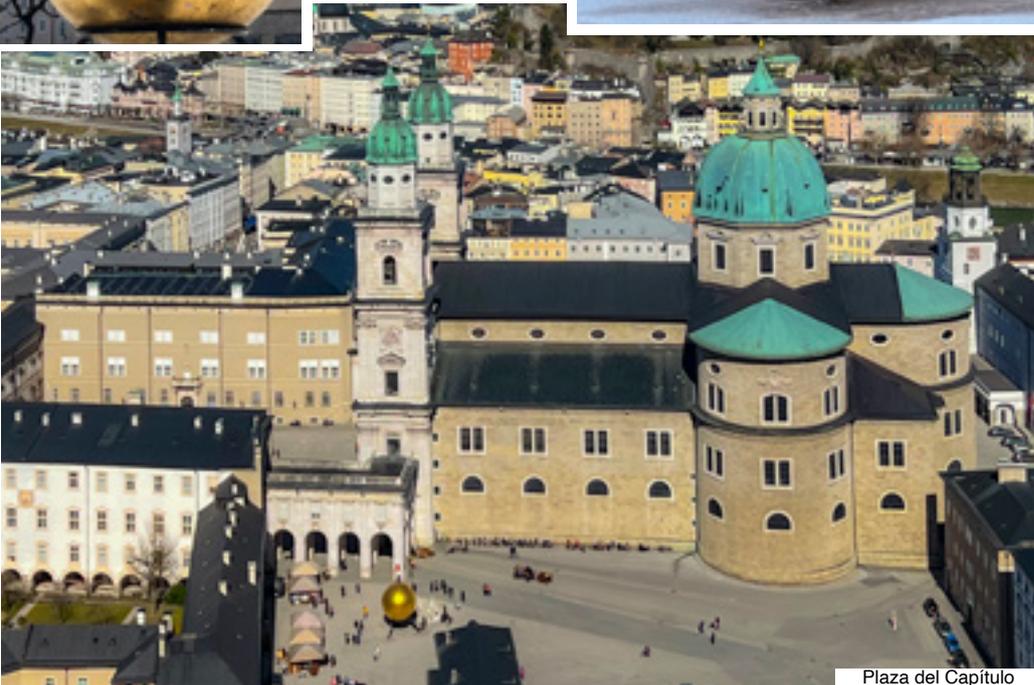


La esfera de dos toneladas y un diámetro de cinco metros está bañada en oro. En la cima hay una figura de bronce de 300 kilos que representa a un hombre. La construcción es de nueve metros. El monumento está dedicado a Paul Fürst, el creador de los famosos bombones Mozartkugel



que las fuentes no tengan agua, es que se cubren con auténticas estructuras de obra para su protección de los rigores del invierno y especialmente de la nieve y del hielo.

La Catedral de San Ruperto, la cuarta gran Iglesia en el corazón de Salzburgo, con una fachada en mármol blanco cierra junto con los palacios episcopales o eclesiásticos una gran plaza cerrada, la plaza de la Catedral (Domplatz) en cuyo centro se sitúa la columna barroca de la Virgen. Grande y sencilla es una catedral muy bella cuya cúpula tuvo ser reconstruida tras el fin de la II Guerra Mundial al ser destruida por los bombardeos ingleses en 1944, la misma suerte que corrió el 40 % de la ciudad, aunque la destrucción afectó a zonas concreta; más de una iglesia o monasterio serían ocupados por la Gestapo.



Plaza del Capítulo

Bombería de Mozart

Estamos en La Plaza de la Residencia, y en ella una espectacular fuente de caballos, tritones y atlantes se levanta frente a la fachada de la residencia de los príncipes-arzobispos ocupada por estos desde el siglo XVII hasta el fin de este peculiar Estado episcopal.

Una de las plazas más bellas es la del Mercado Viejo, tranquila y elegante pasa por ubicar





Jardines y palacio de Maribell

en ella la rococó Farmacia Imperial, la “Bombonería de Mozart” más antigua, así como la casa más pequeña de Salzburgo no exenta de su propia leyenda.

Ahora estamos en la orilla norte del río, hemos dejado el corazón de la ciudad, aunque la imponente Fortaleza desde atrás nos acompaña siempre. Nada más cruzar el puente la casa-palacete de otro genio musical de la ciudad, Herbert von Karajan, junto con varios Hoteles y numerosos palacetes de estilo neoclásico del siglo XIX, más de 40, nos introducen en otro Salzburgo no menos bello, pero sí más moderno. Se trata de la calle Schwarzstraße nacida de los terrenos ganados al río gracias al genial Karl Freiherr von Schwarz. Pronto aparecen la Iglesia de la Trinidad obra también del genial Fischer von Erlach y el Museo de Mozart, pero a la izquierda el bellissimo Palacio de Maribell con sus jardines copan por completo toda la magia de la margen norte del río.

Fue un príncipe-arzobispo ya mencionado, Wolf Dietrich von Reitenau, el que llevaría a cabo este genial conjunto, el precursor del barroco en Salzburgo. Del jardín, bellissimo e inmortalizado por la película “Sonrisas y Lágrimas” que proporciona a la ciudad 300.000 turistas al año que buscan en cada rincón lo exhibido en la película, destacan las esculturas

Una de las salas del Museo de Mozart



mitológicas griegas que lo salpican sobre bases que representan los 4 elementos de la naturaleza, el jardín de las rosas rojas, el de los enanos y el cerezo japonés. Del Palacio, hoy ayuntamiento de la ciudad, mencionar su Sala de Mármol y la Escalera de los ángeles.

En algún lugar del mismo una placa recuerda que en este palacio nació un rey de Grecia y no encuentro mejor manera de terminar este artículo que contar cómo se sucedieron los

hechos. Con la llegada al poder de Napoleón y su política de conquistas cuando toma Salzburgo se la da a Baviera y poniendo a Luis I de Baviera como rey de Salzburgo pone fin de esta manera al principado de los arzobispos. Un hijo de Luis I, de nombre Otto, cuando Napoleón vuelve por segunda vez al poder (1832) lo nombra también rey de Grecia, Otto había nacido en el Palacio de Maribell. Cuando el imperio napoleónico llega al ocaso Salzburgo será austriaca.

Apuntes del Viaje



Cómo llegar

Las posibilidades aéreas desde España son muy numerosas, y no sólo desde Madrid y Barcelona; también desde Bilbao, Valencia, Málaga, Sevilla, Las Palmas o Palma de Mallorca es posible volar hasta el aeropuerto de Salzburgo, Wolfgang Amadeus Mozart; hay pocos vuelos directos y muchos con escala; os aconsejo estudiar bien las ofertas. Salzburgo es también una escala perfecta en cualquier viaje a Austria o desde el sur de Alemania como por ejemplo Múnich, en este caso y dada su proximidad, 160 km, el tren es una opción fantástica.



Dónde dormir

En ciudades tan coquetas como Salzburgo la opción de hoteles-boutique céntricos y de buen gusto me parece perfecta.

EI HOTEL BOUTIQUE BERGLAND, en Rupertgasse 15 (www.bergland-hotel.at) es una opción perfecta además de magnífica para vegetarianos pues la familia que lo regenta lo es y como tal te informa cuando llegas al hotel: el desayuno, muy variado, será vegetariano. Por ubicación y por hospitalidad es muy recomendable.



Dónde comer

Como en muchas ciudades europeas comer en la calle, en una plaza o en los mercados, productos típicos locales es una tradición; ricos bocados, degustación de productos artesanos con esencia histórica o esas maravillosas cervezas artesanas austriacas son un placer que apetecen a cualquier hora y para muestra la Plaza de la Universidad de Salzburgo.

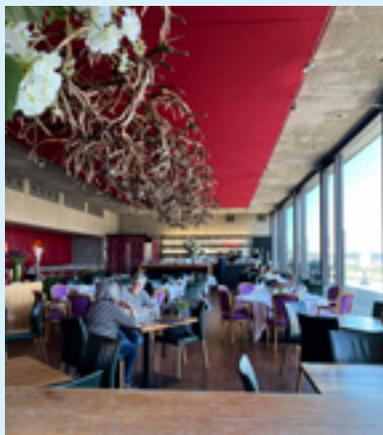
Si te gusta disfrutar de la gastronomía local bien sentado en una mesa, con mantel y buen servicio, dos sugerencias increíbles:

RESTAURANTE PANORAMICO M32

Es una de las terrazas más hermosas de Salzburgo en Mönchberg, sobre el Museo de Arte Moderno. Un mirador infinito y eclipsante sobre el centro histórico de la ciudad con una decoración moderna atractiva que sirve tradicionales platos austriacos muy bien elaborados además de deliciosas especialidades mediterráneas.

Para comer, cenar e incluso desayunar es un imprescindible de la ciudad y disfrutar no sólo de las vistas y de su gastronomía, además de la amabilidad de su personal.

www.m32.at



WIRTSHAUS ELEFANT

Situado en el corazón de Salzburgo, de curiosa decoración que hay que detenerse en mirar, sirvió de inspiración a Saramago para una de sus novelas.

Sus carnes y postres típicos salzburgeses son fantásticos.

www.wirtshauselefant.com



Salzburger Nockerl

CERVECERÍA LOS MONJES-AGUSTINER BRÄU

Antiguo Monasterio reconvertido en Cervecería fue fundado por los monjes agustinos en 1621 y desde entonces mantiene la misma tradición artesanal cervecera además de servir la cerveza en jarras de piedra

directamente desde los barriles de madera. 5.000 m2 de Cervecería en 4 grandes salones y 3 salas privadas además de una terraza al aire libre con capacidad para 1.500 personas que la identifican como la más grande de Austria. Además de cervezas, Agustiner y otras especialidades regionales, una oferta gastronómica variada con numerosos puestos distribuidos por los pasillos, eventos de distinto tipo tienen lugar en este mausoleo de ocio como la Agustinus Party anual, veladas de música en directo o retransmisiones de fútbol. Otro imprescindible del Salzburgo más palpitante y punto de encuentro de sus gentes.

<https://www.augustinerbier.at/>



Por último, a pie de pista y nunca mejor dicho del Aeropuerto Wolfgang Amadeus Mozart, **RED BULL HANGAR 7**, sinónimo de arquitectura vanguardista, arte moderno y culinario, con su Restaurante IKARUS ofrece a la ciudad la oferta gastronómica más exclusiva pues además de su carta tradicional, mensualmente invita a los mejores chefs del mundo a deleitar a sus clientes con lo más selecto de la gastronomía mundial.

www.hangar-7.com



Más información

TURISMO DE SALZBURGO
www.salzburg.info

TURISMO DE AUSTRIA
www.austria.info/es



País Vasco-francés

La Bastide-Clairence y Cambo-les-Bains

Texto y fotos: Jose A. Muñoz



De igual modo que en España tenemos el País Vasco, Francia, al otro lado de los Pirineos también puede presumir de su País Vasco, en este caso francés. Un territorio situado entre el Océano Atlántico y los Pirineos que pertenece a la gran región francesa de Nouvelle-Aquitaine; su capital es Bayona, una ciudad que merece ser visitada con tranquilidad; una localidad monumental en la que su Catedral, una joya del gótico de la que destacan sus capillas situadas detrás del Altar Mayor recién restauradas; otra curiosidad es su claustro que siempre fue un espacio público y que está abierto a varias calles a modo de plaza pública. Pasear por sus callejuelas, comer con vistas al río Nive en alguno de los restaurantes donde puedes degustar las riquísimas especialidades de la cocina vasco-francesa y terminar la tarde tomando un chocolate con brioche en una de sus tradicionales chocolaterías son imprescindibles en cualquier visita a esta colorida capital vasco-francesa. En Bayona el jamón y el chocolate son sus productos estrella que no debes dejar de probar en cualquiera de sus múltiples formas.

Nos vamos centrar en su territorio interior, localidades no tan conocidas como las ciudades costeras de Biarritz o San Juan de Luz que son archiconocidas y motor turístico de esta región francesa. Estamos pensando en localidades como pueden ser Hasparren, Urt, Bidache, Ainhoa, Ascain, Saint Pee sur la Nivelle, Espelette o Saint Joan de Pied de Port, esta última quizás la más alejada, pues dista a unos 60 km de Bayona es conocida como la última etapa del Camino de Santiago Francés antes de entrar en los valles navarros. En este artículo nos vamos a centrar en dos localidades que para mí tienen un atractivo especial.

La Bastide-Clairence

Fundada en 1288 por Claire de Rabastens sobre una ladera a orillas del río Aran; no es hasta 1312 cuando el Rey de Navarra y futuro rey de Francia Luis X funda esta población con el fin de asegurar un puerto fluvial con salida al mar para el Reino de Navarra. Los orígenes fueron de carácter militar-defensivo siendo la disposición del pueblo la de una auténtica bastida: una calle principal con callejuelas perpendiculares que va a dar a una plaza mayor, engalanada por unos bellos soportales. Actualmente este pintoresco pueblo es uno de los «Plus Beaux Villages de France» muy conocido en la zona por ser un lugar donde conviven artistas y artesanos que, en sus locales, distribuidos básicamente en la plaza Mayor, vamos a poder entrar y ver cómo trabajan y también conversar con alguno de ellos y de paso comprar artículos realmente curiosos. Escultores, joyeros, luthiers, marroquinos, pintores... por poner un ejemplo, junto a la oficina de Turismo de la localidad encontramos L'Atelier de Titanne en el que una simpática mujer, con más de 50 años de experiencia enmarcando todo aquello que llega a su taller, mantiene una colaboración con un grupo de mujeres centroafricanas que confeccionan artículos que ella vende en su atelier y de esta manera las ayuda. Monumentalmente, y al ser básicamente de origen militar, solamente cabe destacar su iglesia románica en la parte alta de la loma y su cementerio, en el porche de la iglesia; a día de hoy sólo las familias con más arraigo del pueblo pueden ser enterradas en él. Si seguimos un camino que va rodeando el pueblo, muy cerca de la iglesia, nos encontramos con el cementerio judío.



Plaza Central de La Bastide-Clairence



Iglesia y cementerio
Cementerio judío

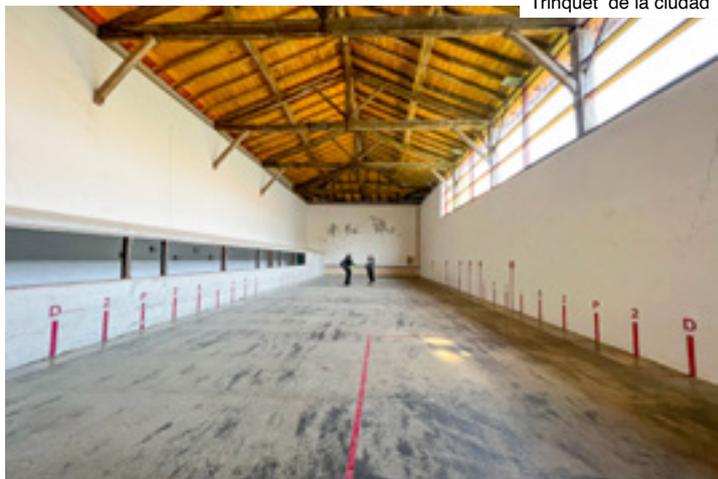




Típica casona vasca



Una de las calles centrales de La Bastide

L'Atelier de Titanne
Trinquet de la ciudad

La arquitectura del pueblo tiene mucho encanto; sus formas son un conjunto homogéneo de paredes encaladas en las que el blanco contrasta con el verde y rojo de las carpinterías de las fachadas. Son las típicas casas vascas y navarras que se distinguen porque las primeras tienen el tejado a dos aguas y las segundas a cuarto aguas y son más cuadradas. Otra curiosidad es el color de las carpinterías exteriores de las casas en todo el País Vasco; las rojas eran de agricultores, las verdes de ganaderos y las azules de los pescadores. Siempre entre casa y casa se dejaban unos centímetros de separación, esta medida evitaba que en un incendio el fuego pasase de una casa a otra. En la Bastide-Clairance se pueden apreciar estas peculiaridades arquitectónicas muy claramente.

Para terminar hablemos de uno de los deportes más típicos de esta zona “el juego de pelota o la pelota vasca”; en verano con buen tiempo está el frontón, siempre en una de las zonas más nobles del pueblo, pero aquí las lluvias son bastante abundantes y aunque las temperaturas son suaves, es imposible la práctica de este deporte durante gran parte del año y por este motivo cada pueblo tiene su “Trinquet”, un espacio cerrado con gradas y un bar que suele ser su dueño quien lo mantiene, donde los deportistas pueden ir a entrenar a diario y los fines de semana tienen lugar las competiciones; en La Bastide-Clairance nos encontramos con el trinquete Gartxot que es el más antiguo de Francia, data de 1512 y a día de hoy todavía sigue en funcionamiento.

Cambo-les-Bains

Muy cerca de la localidad de Espelette, famosa por su pimiento rojo e imagen típica del País Vasco francés con las casas encaladas y las ristras de pimientos secos colgando de sus fachadas, está Cambo-les-Bains, famosa en otros tiempos por sus baños termales a orillas del Nive. La reputación de Cambo se basa en dos fuentes, una ferruginosa y otra sulfurosa, lo que significa que artistas, celebridades, poetas y escritores han visitado esta localidad para tratarse de diversas enfermedades y beneficiarse del clima templado en todo momento.

Reyes y reinas europeos, incluso Napoleón III y la Emperatriz Eugenia, han sido testigos de sus baños, pero el residente más famoso de Cambo les Bains fue sin duda Edmond Rostand, autor de Cyrano de Bergerac, quien durante una estancia para tratarse una pleuresía decidió instalarse allí y construir una suntuosa villa.

Un pueblo tranquilo con callejuelas en donde sus típicas casas vascas se entremezclan con algunos edificios construidos al más puro estilo art-decò y su clima templado que favorece una vegetación exuberante le otorgan la merecida reputación de ciudad-jardín.

En Cambo les Bains no puedes perderte su impresionante mirador sobre el río Nive desde donde puedes divisar todo el valle con unas vistas espectaculares.

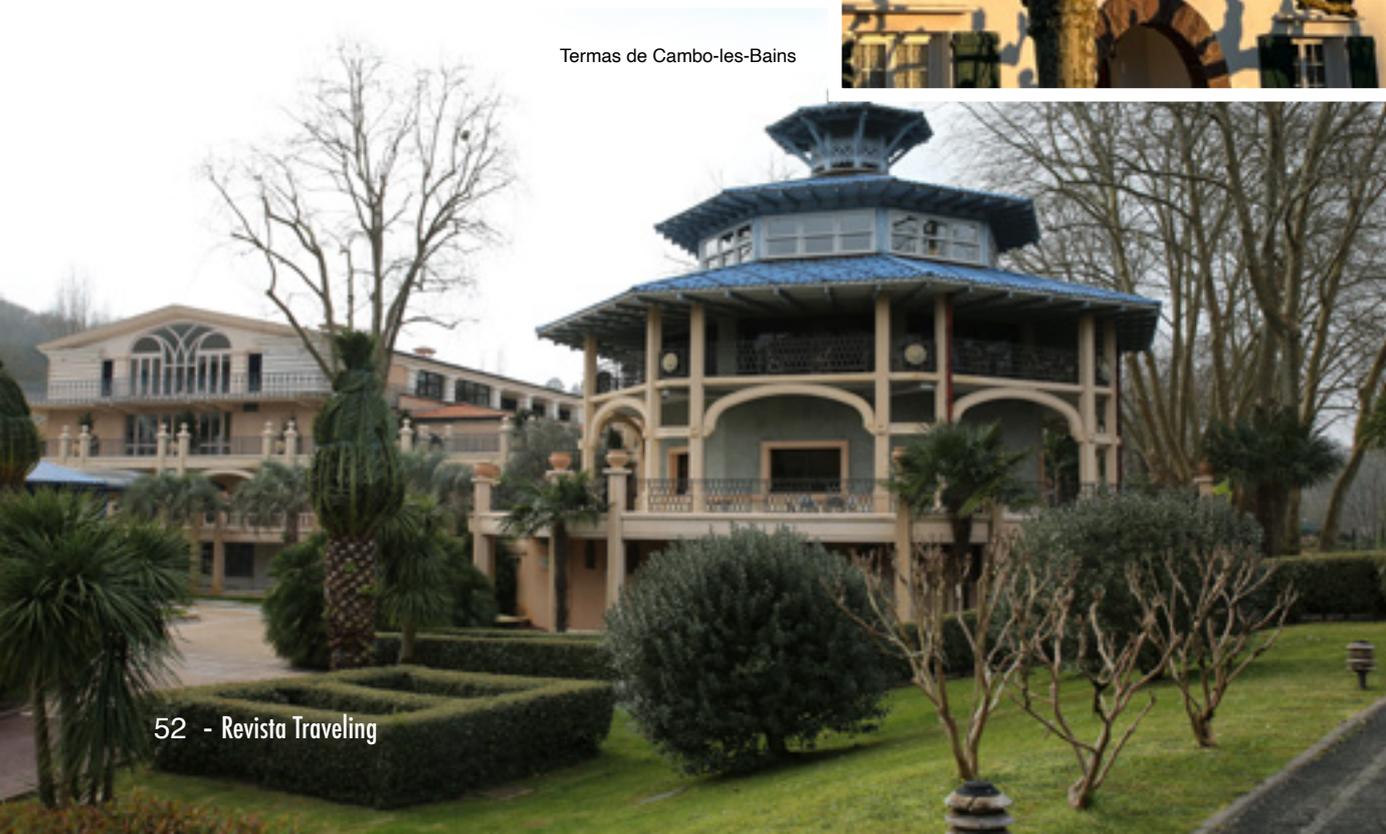
A nivel monumental destaca la iglesia Saint Laurent que fue construida en el siglo XVII. Dentro se puede ver una sola nave, y tres niveles de gradas, típico de las iglesias vascas. Nos recuerdan en cierto modo a las corralas españolas, galerías corridas que rodean la nave central y están realizadas en madera.



Iglesia de Cambo-les-Bains



Termas de Cambo-les-Bains





Vista del valle y el río Nive desde el mirador



Hotel Café du Trinquet

En las afueras, y pegado a la iglesia, se encuentra un viejo cementerio del siglo XVII con algunas sepulturas del siglo XVIII.

Nuestra siguiente parada son los Jardines de los Baños; el río "Nive" discurre a lo largo de los jardines; gracias a su suave temperatura y la humedad durante todo el año, la vegetación abundante, las diferentes clases de palmeras y las fuentes que salpican los jardines hacen que el paseo sea una verdadera delicia. Las aguas sulfúricas y llenas de mineral de hierro reciben cada año a un gran número de personas desde la época galo-romana. La tradición dice que las personas que beban ese agua el día de la San Juan se preservarán de enfermedades. Lo que sí podemos asegurar es que tienen propiedades medicinales y son efectivas contra problemas respiratorios y digestivos, reumatismos, anemia, y en sus tiempos tuberculosis. La lista de las patologías a tratar con estas aguas es larga.

Pero lo más atractivo, que actualmente ofrece Cambo-les-Bains, es la visita a la Casa-Museo de Edmond Rostand. Situada a unos 2 km del pueblo, Villa Arnaga, es a día de hoy sin duda el atractivo turístico por excelencia que cada año recibe a decenas de miles de turistas atraídos por el personaje de "Cyrano de Bergerac". Y es que si hay un templo para los amantes de Cyrano es sin duda Villa Arnaga. Dejaremos para un futuro artículo esta bella Villa de estilo neo-vasco y su increíble historia pues sin duda lo merece. Os dejamos con este aperitivo.

ISRAEL, EL RENACER DE LA VITICULTURA



ISRAEL

EL RENACER DE LA VITIVINICULTURA

Por: Alejandro y Luis Paadin - alejandro@paadin.es

54 - Revista Traveling



La privilegiada localización geográfica de Israel a medio camino entre África y Asia (perteneciendo a esta última) ha sido testigo de las históricas migraciones entre pueblos y etnias, convirtiendo a Israel en uno de los más prolíficos enclaves culturales. Judíos, musulmanes y cristianos conviven en una frágil pero longeva armonía, haciendo del país el gran punto de convergencia de las religiones monoteístas.

Esta condición es más acusada en Jerusalén, donde la segregación por barrios en la Ciudad Vieja muestra un nutrido crisol cultural. Como si de una amalgama de agua y aceite se tratase, los barrios armenio, judío, musulmán y cristiano delimitan sus fronteras a través de la arquitectura, ajuares, colores y olores. Pasear por la Ciudad Vieja de Jerusalén es hacerlo por una conjugación histórica de Asia, África y Europa, lo que ineludiblemente se convierte en una experiencia de lo más estimulante.

Y es que uno de los pilares fundamentales de Israel, son los milenios de gestación tribal a los que ha estado sometido y que han sido plasmados en documentos tan antiguos como divulgados. Múltiples son las referencias a la Tierra Prometida en el Antiguo Testamento, en las que Yahvé garantiza a Abraham y a sus descendientes una tierra propia y fértil, donde las siete especies de la Tierra Prometida crecen y se desarrollan abundantemente: Trigo, Cebada, Uvas, Higos, Granadas, Olivas y Dátiles. Desde ese momento, al pueblo de Israel nunca más le faltará pan, cerveza, frutas y, como no podía ser de otro modo, vino y aceite.



viñedos en el desierto del Négev

Antes incluso de que Moisés se quedara a las puertas de ésta, los pobladores de la Tierra Prometida ya habían construido almazaras y lagares por todo Israel. Prueba de ello son los morteros para el prensado de aceitunas datados del 5.000 a.n.e. en Judea o los lagares rupestres de Nazareth con 4.000 años de historia. Con la expansión de la religión musulmana en el S. VII d.n.e. y la malinterpretación en muchas ocasiones del Corán, la industria del vino sufre un gran retroceso en la región convirtiéndose en un producto marginal. Tendremos que esperar hasta mediados del S. XX para empezar la gradual recuperación de lo que antaño fue un motor industrial. Tras más de 60 años de trabajo diplomático, con las dos Guerras Mundiales por el medio, el movimiento político conocido como sionismo, logra la independencia del Estado de Israel en 1948. El regreso a “casa” de judíos de todo el mundo nutrirá más si cabe, la riqueza cultural del país, occidentalizando las instituciones y modernizando el país. Aunque en el

S. XIX ya hubo algunas plantaciones de viñedo (sobre todo por parte del Baron Edmond Benjamin James de Rothschild), será a partir de mediados del S. XX cuando el vino comience a tener cada vez mayor presencia en la región.

Sin embargo, el cambio climático, acrecentado los últimos años, ha ido desertificando poco a poco todo el territorio, dificultando las plantaciones de frutales y vegetales. El ingenio y los avances científicos desarrollados en el país las últimas décadas han permitido el cultivo en zonas antaño impensables, dotando a Israel de los más excelsos conocimientos en ingeniería agrónoma.

A pesar de que la vitis vinífera es una planta que se adapta con cierta facilidad a cualquier medio, no es así en lo que a la producción de uva para vino se refiere. Todos esos conocimientos de ingeniería agrónoma se hacen patentes en los desérticos viñedos de Negev, donde las altas temperaturas diurnas y las bajas nocturnas, junto con la escasez de precipitaciones y baja humedad



haría impensable a cualquier viticultor sensato plantar una cepa. El resultado son vinos con una personalidad especial otorgada principalmente por el entorno, ya que la ausencia de viñedos en la región durante más de un milenio, ha eliminado todo rastro de variedades ancestrales autóctonas.

Por ello, es tónica habitual en Israel encontrar variedades de perfil mediterráneo como la Shiraz o la Carignan alternándose con otras más continentales como la Riesling o la Chardonnay. Y es precisamente eso lo que hace destacable la existencia una variedad autóctona en Israel: Argaman. Una vinífera de reciente creación, obtenida tras cruzar en 1972 la Carignan y la Vinhão (Sousón), que muestra uno de sus mejores perfiles en la zona de Galilea.

Al ser Israel un país estrecho, las regiones vitivinícolas se distribuyen eminentemente de norte a sur siendo precisamente la zona de Galilea la más norteña, dividiéndose ésta a su vez en la Baja Galilea, la Alta Galilea y los Altos de Golán. Los mejores viñedos los encontraremos en las dos últimas subzonas, donde los suelos volcánicos ascienden desde los 400 m.s.n.m. hasta los 1.000 en la Alta Galilea e incluso hasta los 1.200 en los Altos del Golán. Esta última región (más oriental), se ve especialmente favorecida por la fría brisa proveniente de las nevadas cumbres del Monte Hermon.



Enólogo en una bodega



Antiguo lagar

Todas estas condiciones confieren a los vinos de Galilea una notable frescura y mineralidad difíciles de conseguir en otras regiones de Israel.

Si nos desplazamos hacia el sur, nos encontraremos con la región de Shomron, la tradicional zona de viñedo de Israel. Con suelos calizos y un clima templado, los vinos de esta zona marcan el carácter más mediterráneo de Israel.

A unos kilómetros al sur de Tel Aviv se encuentra Samson. Al contrario que en el resto de regiones vitivinícolas de Israel, Samson no se corresponde con el término de una región geográfica, sino que adquiere el nombre del personaje bíblico, de quien se dice que frecuentaba la zona. Los suelos se tornan arenosos con la presencia de bastante caliza y el clima se mantiene mediterráneo: veranos calurosos y húmedos e inviernos suaves.

ISRAEL, EL RENACER DE LA VITICULTURA

El este de Samson limita con los primeros viñedos de los Montes de Judea que discurren hasta las mismas puertas de Jerusalén. Aquí las condiciones ya se endurecen: cálidos días y frías noches custodian los suelos calcáreos que pueden ascender desde los 500 a los 1.000 m.s.n.m.

Pero donde realmente encontramos las condiciones más extremas es en Negev. El desierto que da nombre a los viñedos allí plantados tiene una pluviometría media de 150 mm. al año, por lo que el riego por goteo es imprescindible (como en casi todo Israel).

Toda esta diversidad de suelos y climatologías encuentran su máxima expresión en manos de los nuevos enólogos con formación internacional y que están tratando de expresar cada terruño y varietal en ocasiones de forma magistral. Prueba del exponencial crecimiento cualitativo de los vinos israelíes es su cada vez más sonada presencia en los mercados internacionales compitiendo con otras regiones del nuevo mundo e incluso con los grandes viñedos de la Europa clásica. Al no existir DD.OO. que regulen demarcaciones ni elaboraciones, son los elaboradores los responsables únicos de las calidades de sus

vinos. Este sistema, por el que abogan últimamente algunos elaboradores en España, vaya usted a saber el porqué, permite la coexistencia en el mercado de tres tipos de elaboradores. Por un lado están las “bodegas industriales” que mayoritariamente trabajan con uvas procedentes de diferentes zonas de producción y que elaboran vinos kosher (puro en hebreo) y no. Los vinos kosher, por motivos de control más o menos exhaustivos según el rabino que los certifica, tienen un sobre coste. Este singular control que comienza en el mosto y llega hasta el taponado, nadie que no sea observante de los 613 preceptos judíos, en ningún momento, puede entrar en contacto con el vino, ni siquiera el enólogo o el propietario de la bodega y en los casos más extremos no se pueden tocar ni los depósitos o las barricas que contengan vino con certificación kosher. Tras nuestra experiencia una vez probados vinos kosher y no kosher de la misma bodega, podemos concluir que este protocolo religioso no le aporta bondades organolépticas; otra cosa son las cualidades espirituales.

Un segundo grupo de elaboradores son las llamadas “bodegas boutique”. Pequeños elaboradores que se están





Toneles con vino kosher



Antiguo lagar

asentando en zonas de tradición de producción vinícola y que utilizan las uvas del entorno. Aquí las calidades varían, desde vinos con defectos de primero de enología, hasta vinos con marcada personalidad y alta calidad. Por último están los pujantes “vinos de casa”, una simplificación de lo que sería un vino casero de cualquier zona de tradición vitícola, con la salvedad de que aquí generalmente se producen en las casas o pequeños locales en ciudades desvinculadas de la producción de uva. Estas pequeñas producciones están viviendo un boom similar al de la producción de cervezas artesanas en España elaborándose, al igual que éstas, con los kits de “hágalo usted mismo”.

Este país atesora una de las gastronomías más ricas y genuinas del mundo, con sabores integrados a partir de todas las culturas que han estado y que siguen vigentes en el territorio. Desde sus deliciosas ensaladas y aperitivos (humus, tabulé, meze, matbuja...) hasta sus frescos pescados del Mediterráneo o sus platos más proteicos donde el pollo y el cordero son protagonistas. Pero uno de los recetarios más reconocidos de la succulenta cocina israelí, sin duda es su repostería, donde las siete especies de la Tierra Prometida (Trigo, Cebada, Uvas, Higos, Granadas, Olivas y Dátiles) se conjugan de forma magistral con otros productos como las almendras, la miel o la calabaza.



Secuencias de mi Viaje

OPORTO

En el norte de Portugal encontramos esta espectacular ciudad, famosa entre otros motivos por dar nombre a uno de los vinos más conocidos del planeta. El río Duero separa Oporto de su vecina Vila Nova de Gaia, ambas localidades muy unidas y complementarias. Mientras que Oporto guarda la monumentalidad siendo Patrimonio de la Humanidad desde 1996, su vecina Vila Nova de Gaia ha guardado sus vinos en sus bodegas centenarias. En los últimos años se ha creado **WOW Porto**, un fantástico complejo de museos, hoteles y alta gastronomía donde además podrás visitar una fábrica de chocolate, con cacao muy seleccionados. Una ciudad en la que van de la mano tradición, cultura y diversión.









Descubre el oso pardo en el paraíso natural asturiano

Por: Rosario Alonso

Fotos: Osos - © FOP (Fundación Oso Pardo)

Descubrir Asturias es conocer sus más de 200 playas próximas a las montañas, unos 400 km de línea costera, con contrastes de más de 1200 m de altura; es disfrutar de unos miradores naturales permanentes en sus 7 destinos naturales únicos; es también un tratado de historia en el que no faltan cuevas prehistóricas, un arte prerrománico propio con sello de Patrimonio de la Humanidad, también es parte del milenario Camino de Santiago y lugar de nacimiento de la Reconquista; Asturias son también sus aldeas, sus costumbres y tradiciones milenarias, sus pallozas, hórreos, paneras, cortinos, brañas, teitos, corripas y sus casas indianas, todos ellos legado de una Historia exclusiva y compartida. Asturias es también gastronomía, riquísima y variada, difícil de enumerar sin dejarse algunos de sus productos o platos sin mencionar, pero en la que más de 50 tipos de quesos diferentes, su sidra y la reciente viticultura heroica de Cangas de Narcea bien podrían servir como aperitivo.

Dentro del Paraíso Natural que es Asturias el Avistamiento del Oso Pardo Cantábrico despunta desde hace ya unos años y atrae a unos 20.000 visitantes que no sólo disfrutan con la observación de este animal si no que también han permitido dar a conocer los Parques Naturales, indescriptibles, de la zona occidental de la Cordillera Cantábrica. Las montañas meridionales del Principado encierran una vida natural sin parangón con el oso pardo cantábrico, el mayor mamífero terrestre que habita en España, como máximo representante, aunque no exclusivo pues convive con el lobo ibérico, ciervo, rebeco, corzo, zorro y gato montés entre otros.

En la Península Ibérica ha habido históricamente dos poblaciones de osos separadas geográfica y genéticamente: la cantábrica con aproximadamente 330 ejemplares dividida a su vez en dos subpoblaciones; y la pirenaica, compartida entre España, Francia y Andorra, con unos 40 ejemplares todos ellos de procedencia eslovena a partir de osos liberados en un programa de reintroducción.

Dentro de la población oso pardo cantábrico, las dos subpoblaciones son la oriental (Palencia, Cantabria y Asturias con 50 osos) y la occidental (Galicia, León y Asturias con más de 250 ejemplares). Los Parques Naturales asturianos de Somiedo y de Las Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias albergan la mayor cantidad de estos osos en la Península Ibérica.

La experiencia de naturaleza intacta, virgen, repleta de especies de flora y fauna en estos dos parques naturales te hace pensar sobre la coexistencia natural entre especies, una vuelta a los orígenes en el que todos coexistíamos con armonía, cuando imperaba la ley natural. ¿Es posible que en un mismo entorno animales salvajes, ganadería, bosques milenarios, reservas de caza autorizadas y turismo convivan en armonía? Trataremos de responder a esta pregunta más adelante.

El Avistamiento de osos pardos en Asturias no siempre está garantizado; requiere conocer el monte, buscar un buen lugar, buena dosis de paciencia y educar la vista para que la imaginación no nos confunda y creer que cualquier cosa que se mueve o una simple roca es un oso, además de



unos buenos prismáticos e incluso un telescopio. **Wild Spain Travel**, empresa española de Turismo de Observación y Naturaleza (con Luis Frechilla como responsable) y **Trabau Ecoturismo**, empresa local de Turismo Sostenible y Avistamiento de animales (Víctor Trabau es su alma, así como un fantástico txileiro o cunqueiro) son una buenísima opción. Ellos, inmejorables conocedores del hábitat del oso pardo, eligieron tres enclaves en el occidente asturiano que además de osos escondían la belleza de sus bosques, el arrullo de las aguas de ríos, riachuelos y arroyos, una fauna

terrestre y aérea desconocidas, un paisaje salpicado por construcciones pintorescas, en definitiva, una simbiosis en y con la naturaleza.

Es el momento de hablar de este desconocido animal, y digo bien desconocido porque hay muchas cosas de él que nunca hubiera imaginado.

El oso pardo cantábrico tiene guantes y calcetines oscuros, casi negros, cara pardo amarillenta, flancos grisáceos y cuartos traseros pardos oscuros. Los oseznos, esbardos u osicarios, presentan un collar muy claro que desaparece con los años. No es excesivamente grande, como mucho



©FOP. Osa cantábrica con tres crías

192 cm y su peso también máximo no supera los 180 kg en los machos, las hembras son como media un 20-25 % menos altas y pesadas.

El peso es oscilante a lo largo del año, mucho mayor antes de la hibernación, y también a lo largo de su vida.

Tampoco es un animal excesivamente ágil, pero muy seguro cuando se mueve entre roquedos y sí trepa con una aceptable agilidad. Con una visión mediocre y buen oído su olfato es exquisito, importante este sentido pues es básico para alimentarse, reconocer otros animales y percibir el celo de las hembras.

No es un animal muy longevo pues con 20 años ya es anciano, pero en cautividad si puede pasar de los 40 años, aunque en la naturaleza llegar a 34 es un récord.

Es un animal tranquilo, solitario pues no vive en grupos nunca; como buen animal salvaje es esquivo de supervivencia instintiva, como se ha podido observar cuando siendo oseznos se han despistado de la madre; no es un animal territorial pues campea mucho ni un depredador al uso pues es bastante oportunista con la alimentación, no mata a otros animales para comer, pero si se aprovecha de

los animales muertos (despeñados o por enfermedad), es carroñero y fundamentalmente come vegetales. La alimentación del oso viene determinada por las estaciones: plantas herbáceas en primavera; bayas y frutos carnosos en verano (cerezas, escuernacabras, arándanos), bellotas de roble y hayucos, avellanas, castañas, zarzamoras, madroños en otoño e invierno. También comen insectos y hasta revientan hormigueros cuando tienen hambre. La alimentación otoñal es muy importante pues de ella depende el éxito reproductor. El número de oseznos (de 1 a 3) que nazcan en invierno y su supervivencia posterior dependerá de la cantidad de grasa que haya conseguido acumular la futura madre durante el otoño.

La duración de la hibernación de los osos o el letargo invernal de estos está más condicionada por la duración del invierno que por la dureza de éste y es más larga en las hembras que en los machos ocupadas en la crianza de los oseznos nacidos durante la misma. Si la alimentación fue correcta antes de hibernar su capa de grasa habrá engrosado entre 15 y 20 cm porque mientras hibernan no comen, no beben, no defecan y mantienen las constantes funcionales gracias a la energía proporcionada por las reservas de grasas acumuladas durante el otoño. Durante el reposo invernal tienen lugar los partos y las osas sólo se despiertan para lamer, alimentar, acicalar y desparasitar a sus crías mientras que el macho aún hibernado controla su entorno y puede reaccionar con rapidez ante la posible presencia de un intruso cerca de la osera.

Desde hace unos 15 años la observación de este animal ha puesto de relieve que hay familias de osos que no han hibernado o el sueño hibernar ha sido mínimo, desde mediados de diciembre hasta marzo más que hibernación ha habido disminución de su actividad.

Sin duda el concepto de "fecundación diferida" en el mundo del oso es lo que más sorpresa causa cuando te lo dicen los expertos-observadores de este animal. La osa copula, en primavera, con muchos osos con la finalidad de que todos se crean los padres de los futuros oseznos y no los maten cuando estos con pocos meses de vida

ASTURIAS, PARAÍSO DEL OSO PARDO

a la osa le correspondería otro celo (el infanticidio es muy frecuente buscando un nuevo celo en la osa), pero parece ser que es la hembra la que decide cuál de los que con ella han copulado sea el padre de sus retoños y varios meses después de la copulación, ya con la osa en hibernación comienza la gestación que es muy corta, tres o cuatro meses. Una especie de juego-engaño para conseguir que sus pequeños estén siempre a salvo.

Nacen con unos 300 gramos y salen con pocos meses al exterior siempre pegados a la madre; torpes y juguetones al principio permanecen con ella hasta abril o mayo de su segundo año de vida, en él comienza su independencia y un nuevo celo en sus madres.

Si paseando por una zona osera ves uno de estos de estos animales, si no te ha detectado lo mejor es retirarse en silencio y sin correr de forma ruidosa; si te ha detectado hazte notar, háblale alto y con seguridad sin gritos ni aspavientos sin perderle de vista.



Cortín de Cadenas en (Mual) - © Rosario Alonso

© FOP. Oso cantábrico claro



Llegado el momento del avistamiento la primera parada para la observación de este sorprendente animal fue el **PARQUE NATURAL DE LAS FUENTES DEL NARCEA, DEGAÑA E IBIAS**, declarado parque en 2002 y Reserva de la Biosfera el año siguiente. Destaca por la diversidad de sus paisajes en forma de valles abruptos y cerrados, elevadas y verdes sierras y hasta suaves relieves montañosos e incluso lagunas de formación glaciaria, con pueblos situados desde los 600 m de altitud hasta los 2.000 m.

Dentro de él **LA RESERVA NATURAL INTEGRAL DE MUNIELLOS**, destaca por contar con la máxima protección que se le puede dar a un espacio natural. A esta Reserva Natural única sólo pueden acceder 20 personas al día previa reserva realizada con muchísima antelación, el plazo se abre cada año el día 15 de diciembre.

Se trata de 5.600 hectáreas de bosque virgen que posee el Robledal más extenso y mejor conservado de Europa, también es el hábitat de abedules y rebollares, así como frondosos bosques de ribera: arces, avellanos, abedules y fresnos.

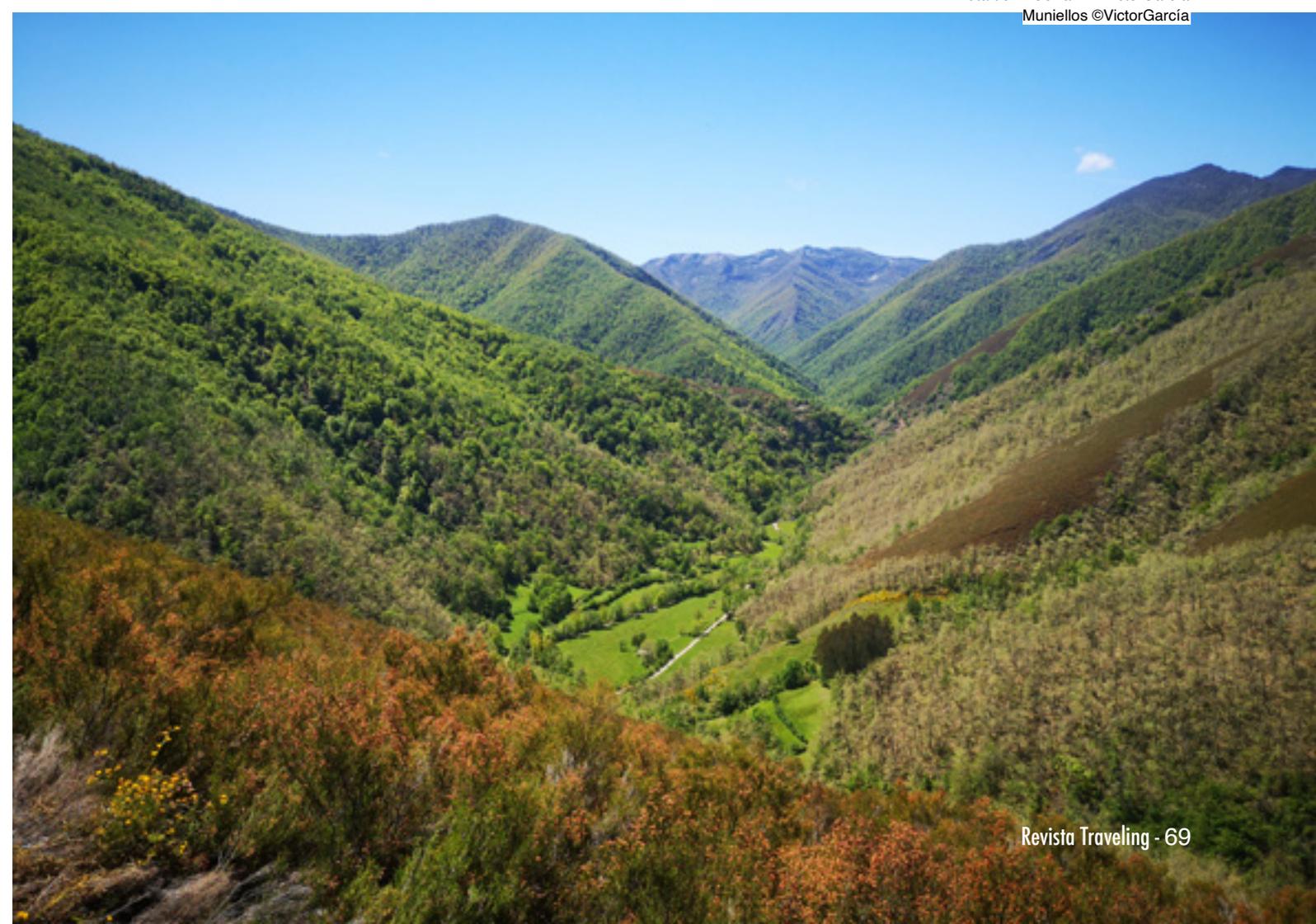
En cuanto a fauna la Reserva ofrece una multitud de hábitats para armiños, martas, garduñas, gatos monteses y zorros; ungulados como el jabalí, el corzo o el rebeco.

En las zonas más boscosas y alejadas de la presencia humana habitan las dos especies más emblemáticas del Parque, además de amenazadas por peligro de extinción: el oso pardo cantábrico y el urogallo cantábrico. También el lobo ibérico tiene hogar en el Parque, aunque no despierta la misma simpatía que el oso.

Osos pardos no veréis en la Reserva de Muniellos pero en la vecina Mual, el Cortín de Cadenas es testimonio de su presencia cercana. Una estructura de piedra de 2 m de altura y planta circular sin cubierta con la finalidad de evitar el ataque del oso a las colmenas de abejas (trobos) pues de sobra es conocido el gusto por la miel de los osos y también por las larvas de abejas. Hay cortinos con 300 años de antigüedad y más.



Ruta de El Corralín ©VictorGarcía
Muniellos ©VictorGarcía



ASTURIAS, PARAÍSO DEL OSO PARDO

Dos lugares de avistamiento de osos en este Parque Natural son: POSADA DE RENGOS donde nos alojamos esa noche, en la encantadora Posada Mario en la que merendamos bajo un hórreo y donde vi mi primer oso desde un punto de avistamiento en el que no hubo que poner a prueba la paciencia, la suerte del principiante; y en el VALLE DE LEITARIEGOS, donde no los vimos casi por segundos. Este valle tiene una belleza natural que sobrecoge; aldeas diminutas cuyas casas están dispersas y donde la especie animal más común son vacas que con pereza te miran mientras disfrutan del sol y de los pastos. Infinidad de árboles, arbustos, flores y una policromía de mariposas de tantos colores que no había visto nunca y que me proporcionaron algo así como un “baño de bosque”. Es el momento de advertir que para ver osos hay que madrugar pues el oso no es perezoso y le gusta desayunar antes de que el sol apriete y cuando éste cae decide que, antes de dormir, hay que campar un poco para llenar de nuevo el estómago.



valle rio ibias y panera ©Victor García

Casa de Teito de escoba en Veigas ©Rosario Alonso



PARQUE NATURAL DE SOMIEDO

es el primer espacio protegido que se declaró en Asturias en 1988 y es Reserva de la Biosfera desde el año 2000. Posiblemente conocido por muchos porque en él está la famosa BRAÑA DE MUMIAN, reminiscencia de la trashumancia vaqueira que constituye uno de los emblemas históricos, culturales y tradicionales de Somiedo que todavía a día de hoy pervive con las características propias de su origen histórico. Un conjunto de cabanas y los pastos que las circundan servían para resguardar el ganado durante los meses más cálidos del año. Construcciones a ras de suelo con paredes de piedra y techo de escoba (teito) junto con fuentes como abrevadero para el ganado y olleras (junto a fuentes y arroyos para mantener fresca la leche tras el ordeño) configuran estas construcciones. Cada braña se asocia a un pueblo o aldea

Pastos, matorrales, bosques de encinas, robles, acebos, quejigos, rebollos, abedules y hayas son vegetación principal. Su relieve es muy abrupto y la ganadería extensiva es su principal actividad económica. Su estrategia de conservación se basa en una estricta zonificación pues en este Parque conviven ganado, fundamentalmente vaca carreñana y caballo asturcón, osos pardos y lobo ibérico. Sólo la estricta observación de la normativa permitirá que el desarrollo ecoturístico de este espacio protegido sea sostenible a largo plazo.

Sin duda como afirma el biólogo Fernando Ballesteros, que desde hace 30 años trabaja en la **Fundación Oso Pardo (FOP)** cuyos objetivos son conservar el hábitat del oso, luchar contra el furtivismo y la educación ambiental para la prevención de conflictos, el Turismo de Observación es un recurso muy importante en la economía del medio rural. El Turismo de Naturaleza y el Ecoturismo ha generado en 26 municipios oseros analizados unos 20 millones de euros de ingresos en el tejido productivo rural y ha creado y sostenido de forma directa 350 empleos a tiempo completo. Para conseguir estos objetivos es necesario tener preparado el escenario previsible, o real ya, del crecimiento demográfico del oso y su expansión territorial, los daños posibles de los osos a frutales, colmenas y ganado

fundamentalmente, que han de ser peritados y pagados por las administraciones públicas pero también el medio rural ha de colaborar: cerrando con cercados eléctricos el ganado y poniendo perros mastines que lo custodien; cercar con subvenciones los lugares donde se guarda el ganado por la noche para protegerlo sobre todo de los lobos; no tirar basuras de cualquier manera en zonas oseras; sólo así será sostenible a largo plazo la convivencia entre todos.

Pola de Somiedo, capital del Concejo, es un pueblo encajado en un valle entre montañas que como paredes verticales infinitas ve desfilar las nubes como en un baile con la sinfonía-canturreo del agua que brota por doquier. En el pueblo de Veigas, en el Valle del río Saliencia se conservan tres casas con teito de escoba, un techo vegetal, que conservan buena parte de su mobiliario antiguo, muy humilde y que se conocen por el nombre de sus últimas moradoras (Casa Flora, Casa Diotina y Casa Rosa). Sin baño ni salida de humos en las cocinas, completamente ennegrecidas y conviviendo prácticamente con los animales son buena muestra de la dureza de la vida en este entorno. Esta techumbre a base de escoba era además muy habitual en hórreos, molinos y escuelas e irían poco a poco sustituyéndose por teja o pizarra.



Camino de El corralin ©Victor García

El avistamiento, casi nocturno, de mis siguientes osos se produjo en La Peral a 1360 m de altura, en el mirador del Príncipe entre dos valles, que me tenían nerviosa perdida de un lado a otro buscando entre roquedos. Es una experiencia increíble, tanto cómo fue pasar la noche en el Palacio Florez-Estrada, observando a través de la ventana de mi habitación abuhardillada el sembrado cielo estrellado que me regaló la noche.

La última parada fue PROAZA. Allí no hubo avistamiento, pero sí disfrute de lo mejor de la gastronomía asturiana en "La Senderuela". Proaza es uno de los concejos más bonitos de Asturias en el que historia, naturaleza y muy buena gastronomía van de la mano, además es perfecto para el senderismo y cicloturismo. El oso también está presente en Proaza gracias a "La Casa del Oso" y "La Senda del Oso".

Braña Arbellales Somiedo ©Luis Frechilla





Úbeda Plaza Vazquez de Molina

Más

allá

de los

Cerros de Úbeda



Por: Luis Ulargui - luis.ulargui@telefonica.net

Úbeda. Noble, señorial, mística y alfarera.

El viaje puede empezar por Úbeda. Toda ella es un museo renacentista. Casas nobiliarias, palacios y palacetes, muchos de ellos reconvertidos en lujosos hoteles y más que recomendables restaurantes, iglesias, fuentes y monasterios. Mucho debe esta tierra al arquitecto Andrés de Vandelvira, verdadero artífice de que hoy sea uno de los más importantes exponentes del mundo arquitectónico renacentista de Andalucía.

Puede iniciarse la ruta de Úbeda en el Hospital de Santiago, sobrio y elegante conjunto arquitectónico que hoy se ha reconvertido en museo y conocido como el Escorial de Andalucía, y desde allí llegar hasta la Plaza del Ayuntamiento por calles peatonales jalonadas de palacios como el de

Anguis Medinilla o el de Vela de los Cobos. Bordeando la Casa Consistorial se llega al corazón renacentista de esta ciudad. La Plaza Vázquez de Molina, verdadera estampa de Úbeda. Mirar en derredor es todo un libro de arte. Allí se ubican varios magnos palacios, el pósito, la cárcel de la ciudad y presidiendo todo el conjunto la Sacra Capilla del Salvador. Un monumento mandado construir por el secretario de Carlos I, Don Francisco de los Cobos. Una capilla para albergar sus restos mortales y que es uno de los mejores ejemplos de monumento funerario del renacimiento español. Pero Úbeda es más que nobiliaria y señorial, también es mística gracias a San Juan de la Cruz, quien falleció un día frío de invierno de 1591. Puede hacerse una ruta por lugares, iglesias y monasterios que recuerdan el paso de este santo español.

Y pocos conocen que Úbeda es también villa artesana y uno de los grandes centros alfareros activos que existen en España. La cerámica de Úbeda va estrechamente ligada a ese color verde oliva, y al nombre de Tito. El barrio de los alfareros se encuentra en el alfoz de la villa monumental saliendo por la Puerta del Sol. El Museo de Tito historia viva de la alfarera de esta ciudad.

Y para reponer fuerzas, cualquiera de sus terrazas y bares son lugar perfecto para unas tapas. Algunas de ellas con una banda sonora muy especial, de la mano de Joaquín Sabina. Y es que este trovador moderno nació en Úbeda y no hay que dejar de conocer el Café Calle Melancolía, donde todas sus paredes y cada uno de los rincones recuerdan estrofas y versos de alguna de sus grandes canciones gracias a fotos y efectos del cantautor.

Baeza.- docta, recoleta, episcopal y machadiana.

Algo más pequeña que su hermana Úbeda, pero igual de esplendorosa. Toda ruta empieza en la plaza del Pópulo donde está el Arco de Villalar y contiguo a él, la Puerta de Jaén, enfrente las antiguas carnicerías del siglo XVI que ya dejan entrever que se va a pasear por una rica villa nobiliaria. En medio de la plaza una fuente presidida por la efigie de Himilce, esposa del guerrero cartaginés Anibal.

Se entra en el casco antiguo por una de las dos puertas y se callejea hasta llegar a la antigua Universidad,



Plaza del Pópulo de Baeza



Claustro de la Universidad



Fuente de los Leones (Baeza)

hoy Instituto Público, donde podemos contemplar el Aula de Antonio Machado. El poeta tras la muerte de su esposa, la joven Leonor, huyó de las frías tierras de Soria para llegar a Baeza. Aquí fue donde escribió su afamado "Campos de Castilla".

A un lado de la Universidad el renacentista palacio de Jabalquinta que bien recuerda a otros edificios isabelinos como el Palacio del Infantado u otros de Salamanca o Segovia. Enfrente está la Iglesia de la Santa Cruz, uno de los pocos templos románicos que hay en Andalucía.

El paseo sigue hasta la catedral.

Pero antes de llegar a ella se cruza el que puede ser el rincón más fotografiado de Baeza. La plaza de Santa María con su fuente y la fachada del Seminario de San Felipe Neri con grafitis del siglo XVI. Por su parte la catedral de Nuestra Señora de Baeza es el aporte del arquitecto Vandelvira en esta ciudad. Construida sobre una antigua mezquita es todo un bello ejemplo de iglesia renacentista. Sencilla y esplendorosa. Tras salir del templo hay que dar una vuelta en derredor a este edificio y conocer los estrechos callejones medievales que la circundan.

La plaza de Santa María con su fuente y la fachada del Seminario





Los cerros de Úbeda

Canena, Sabiote y Villacarrillo.- Las desconocidas.

Más allá de Úbeda y Baeza, Pedro de Vandelvira dejó también su seña arquitectónica en pequeños pueblos cercanos. La ruta del Renacimiento no queda completa sin las visitas a Sabiote, Canena y Villacarrillo.

Ésta última, es la más alejada y se encuentra ya en las puertas de la Sierra de Cazorla. Villacarrillo cuenta con la Parroquia de La Asunción planificada

por Andrés de Vandelvira y que nada tiene que desmerecer a otras iglesias realizadas por el gran arquitecto. Además, pasear por sus calles es ir viendo otras bellezas como la Fuente de los Caños o el Balcón Vandelviriano, un detalle renacentista de lo que fue una antigua posada.

Se vuelve los pasos hacia Úbeda para así poder parar en Sabiote y pasear por su Albaicín, un gran ejemplo de barrio medieval, con un entramado de calles, callejuelas de pintoresco sabor que se acercan a la muralla y a varias puertas almenadas y al castillo de Sabiote. Edificación por un lado fortaleza y por otro palacio. Uno de los mejores ejemplos baluarte renacentista de Andalucía y con el sello de Vandelvira.

Y para terminar queda la última parada de esta Ruta Renacentista, Canena. Con otro magno Castillo-Palacio en el centro del pueblo. Uno de esos lugares de renombre ya de la época, citado por el mismísimo Marqués de Santillana y que hoy, aun a pesar de ser de propiedad privada, puede visitarse bajo cita previa.

Parroquia de San Felipe Neri



Callejuela de Sabiote



Y como curiosidad no hay que perderse el Museo de las Telecomunicaciones, donde gracias a la Fundación Telefónica se hace un recorrido por las distintas formas de comunicación del siglo pasado.

Del telégrafo al teléfono, de la radio o de los satélites.

Es esta comarca muy turística lo que hace que no sea complicado poder encontrar alojamientos, algunos tan singulares como el Balneario de San Andrés a las afueras de Canena. Aguas termales de tradición romana y complejo de relax que se remonta a mediados del siglo XIX. Así es esta ruta renacentista tras los pasos del gran arquitecto Vandelvira por los Cerros de Úbeda.



Castillo-Palacio de Canena

Apuntes del Viaje



Cómo llegar

Estas dos ciudades están separadas por tan sólo ocho kilómetros.

Por carretera desde Madrid tomar la autovía A-4 hasta Bailén, y después ya por carretera nacional N-322 hasta la localidad de Úbeda, punto de inicio de la ruta. La distancia ronda los 330 kilómetros desde Madrid.

Por Tren desde Madrid hay varios tipos de trenes, el más rápido tarda unas tres horas y la estación de destino es la de Linares-Baeza.



Otro ejemplo de alojamiento en edificio singular es el Hotel Palacio de la Rambla en pleno casco antiguo

www.palaciodelarambla.com

En Baeza contamos con hoteles cómodos y de buen precio como el Hotel Campos de Baeza con unas vistas inmejorables a los cerros de Úbeda

www.hotelcamposdebaeza.com



Dónde comer

Además del tapeo tanto en Úbeda como en Baeza, se destacan algunos restaurantes como Restaurante Juanito, un clásico donde comer una gastronomía de caza y donde el AOVE se convierte en el rey de los platos.

www.juanitobaeza.com

Mientras que en Úbeda destaca Cantina La Estación, propuesta gastrobar de cocina moderna sin perder la esencia tradicional de la tierra.

www.cantinalaestacion.com



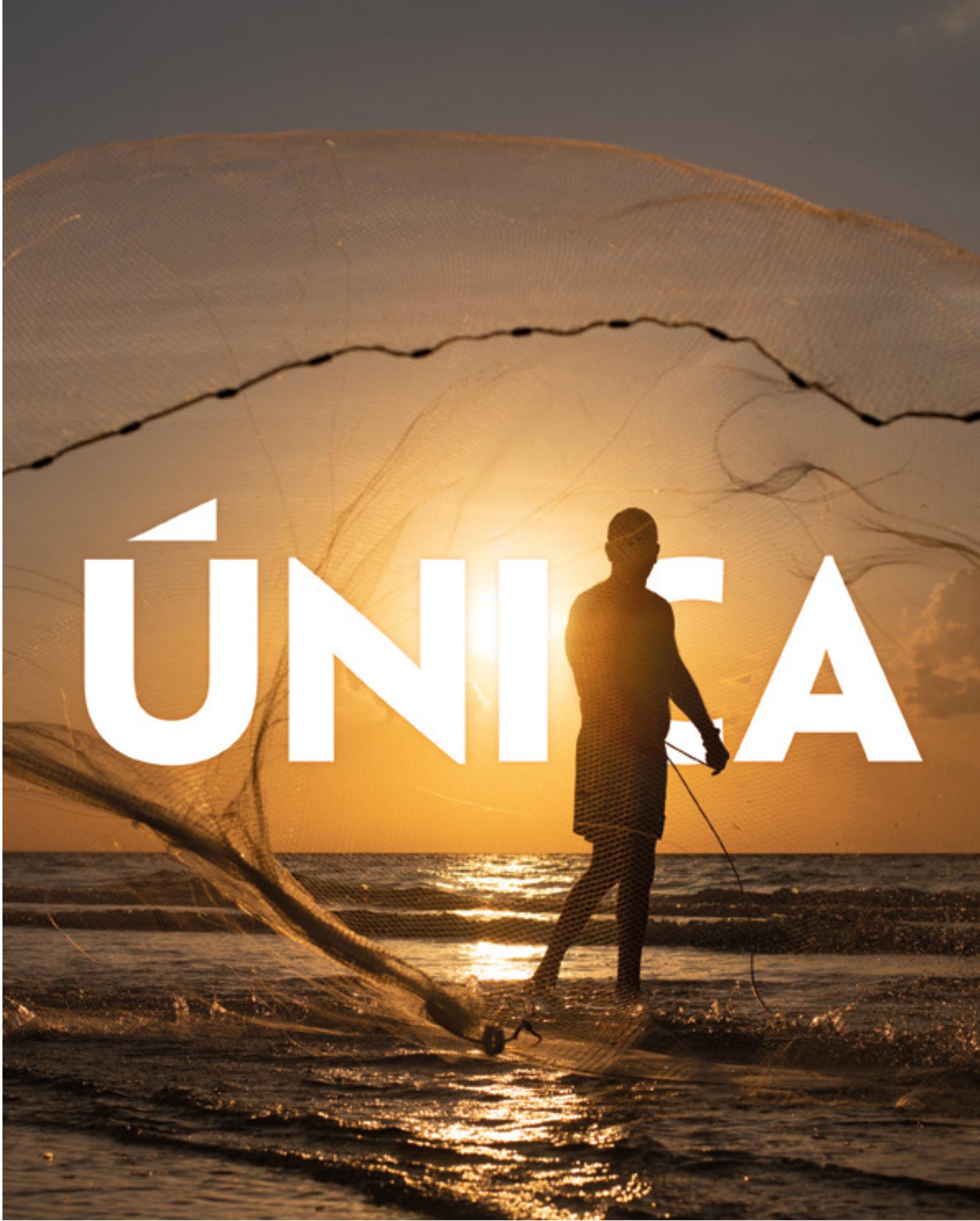
Más información:

www.jaenparaisointerior.es/cultura/ubeda-baeza-patrimonio-de-la-humanidad



Dónde dormir

Esta zona cuenta con un alto número de alojamientos de todo tipo de calidades y precios. Se destaca el Parador de Úbeda ubicado en la gran plaza Vázquez de Molina, corazón de la ciudad, www.parador.es



ÚNICA

Playa de Varadero
Matanzas

#CubaUnica | cuba.travel





La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar
manena.munar@gmail.com

“Son aquellas pequeñas cosas...” que cantaría Joan Manuel Serrat las que después de un viaje prevalecen en la memoria y al recordarlas se vuelve a abrir la sonrisa, a llorar, o a reír a carcajadas. Me gustaría sacar del baúl de mis recuerdos algunas de ellas y compartirlas con vosotros.

FESTIVAL DE CINE SOL DE MEDIANOCHE, SODANKYLÄ (Finlandia)

A la búsqueda del Rayo Verde...

Este relato nació bajo los rayos de un sol de medianoche que en cuanto amenaza con esconderse, emerge de nuevo para alumbrar su tierra polar durante unos cuantos meses, al igual que durante los otros decide invernar.

Cuando supe que iba a tener el privilegio de viajar al ártico polar enseguida me acordé de mi queridísimo tío Gonzalito, capitán de la marina mercante, que decía haber visto el rayo verde cuando en sus principios de navegación, zarpaba a los mares del norte a la pesca del bacalao. Y también me decía que quien ve el rayo verde nunca lo olvida, que es un momento único y que te bendice con salud y sabiduría. Quien sabe, a lo mejor yo correría la suerte de mi tío y volvería con un aura distinto al que salí. No tuve la misma suerte pero tampoco me importó. Los días que pasé por esos lares fueron tan únicos que la falta del rayo verde no me los iba a estropear.



Festival de Cine del Sol de Medianoche

El propósito del viaje no podía ser más interesante. Acudir a la reunión anual y cinéfila del Festival del Sol de Medianoche en la finlandesa localidad de Sodankylä. La historia del festival es curiosa pues se engendró en una taberna de Sodankylä, un día de esos del invierno lapón en los que el sol no se molesta en saludar. Allí estaban los geniales directores de cine finlandeses, los hermanos Aki (Un hombre sin pasado) y Mika Kaurismäki (Divorcio a la finlandesa), entre muchas otras películas, tomándose un vodka que otro, y otro más... Se les ocurrió pensar lo muerto que estaba el pueblo y no andaban descaminados. No quedaba más remedio que hacer algo para animarlo ¡Un festival de cine! que fundaron en 1985.



Comitiva internacional

Yo iba acompañada en el viaje por dos periodistas chinas, una japonesa y un italiano que era la viva réplica del actor Roberto Benigni (La vida es bella), tanto en el físico como en la italianísima manera de expresarse. A mi, se me podría calificar como un ten con ten entre la cultura asiática y la mediterránea. Antes de ir al festival fuimos a una granja de renos a orillas del lago Inari. A Estrella de la Mañana, como se traducía el nombre de una de mis amigas chinas, le encantaron los renos a los que acariciaba con suavidad, mientras miraba de reojo al pastor sami (nativos finlandeses) que estaba bastante mejor que sus renos. Mientras, Kumiko, reía en risa baja al ver los gestos dramáticos y escuchar a Carlo, el periodista italiano, decir que él no podía dormir en esa tierra sin noche. “Aunque tengan cortinas foscurit yo sé que el sol brilla afuera, a mi nadie me engaña, y no puedo pegar ojo ¡Esto es una tragedia”.

Protagonista, el sol

Y así partimos todos a la sede del festival. A orillas del Inari se salpicaban carpas, como las del circo, pabellones, contenedores de metal, todo tipo de recintos que pudieran acoger la magnitud de un evento que se ha vuelto más que famoso y al que acuden tanto directores como actores y todos aquellos para los que el cine es un motivo importante en sus vidas. Por el Festival de Sodankylä han pasado figuras como Francis Ford Coppola, Carlos Saura, Julio Medem o Samuel Fuller.

Las mejores películas se pasan continuamente durante los días del festival. Modernas, antiguas. Fue emocionante cuando en la proyección del Submarino Amarillo toda la concurrencia coreó a los Beatles en su onírica canción. Otro momento culminante resultó el presenciar "The Ring", una de las películas mudas de Hitchcock 1928, acompañada por los premiados artistas de Foley Heikki Kossi, Nicolas Becker y Peter Albrechtsen. Yo reflexionaba en cómo este festival a 120 kilómetros del círculo polar ártico es antagónico de Hollywood. Allí no hay alfombras rojas, ni vestidos de moda, ni nadie va a dejarse ver entre joyas y diseño. Pantalones vaqueros, camisetas y un ambiente desenfadado en el que ni siquiera se sabe quien es quien, mientras se come una salchicha y se bebe una cerveza antes de ver la siguiente película qué como la mayoría que allí se proyectan, será una obra de arte.

La gente se mueve de una carpa a otra, comentan, eligen qué ver, pero a las dos de la mañana todo el

mundo, cerveza o vodka en mano se dirige hacia el lago. Reina un silencio estremecedor pues nadie quiere hablar en el momento mágico que ese sol, solo suyo, baja hasta el agua en una especie de ritual, se esconde entero y empieza a asomar tímidamente hasta que se muestra en todo su esplendor. Y es entonces cuando los espectadores alzan la copa, la botella, y todos brindamos en una hermosa comunión de los sentidos.







BODEGAS NOC

Fruto de
un trabajo
bien hecho

Fotos: Bodegas NOC
Texto: Jose A. Muñoz

Cuando se habla de Castilla-La Mancha y sus vinos se suele pensar, por error, más en la cantidad que en la calidad, y aunque hace algún tiempo fue así desde hace relativamente poco muchas bodegas apuestan más por la calidad; éste es el caso que nos ocupa.

España se encuentra en tercera posición en cuanto a la producción de vino por detrás de Francia e Italia, y la región española que más vino produce, es sin duda Castilla-La Mancha. Dentro de esta región autónoma podemos encontrar nueve denominaciones de origen y fuera quedan los “vinos de Castilla-La Mancha”, caldos que no obedecen a ninguna de las denominaciones anteriores.

En este artículo nos vamos a centrar en una bodega manchega de las que apuesta por llevar sus vinos a lo más alto; Bodegas Noc, situada los Montes de Toledo, una subzona con una climatología especial y un terruño característico y que elabora unos vinos de muy alta calidad, alejándose de todo lo conocido en esta céntrica región española.

La historia comienza cuando Carlos Galdón, empresario del sector farmacéutico, decide comprar Tierras de Orgaz, una pequeña bodega fundada en 1918 en la localidad de Manzaneque (Toledo). Con el paso del tiempo, la pequeña bodega se va transformando y la modesta edificación se convierte en un moderno edificio, pero sin perder en ningún momento la identidad manchega. Actualmente Bodega Noc tiene una capacidad para elaborar 500.000 botellas y su bodega está provista de la más moderna tecnología.

Elaborar los mejores vinos de Castilla-La Mancha no es nada fácil, los grandes espumosos y vinos de pago de la calidad que esta bodega consigue es gracias al gran equipo humano que Carlos Galdón ha conseguido formar. Nombres tan conocidos como Ignacio de Miguel, enólogo y consultor técnico con experiencia en algunas de las mejores bodegas de España, se considera un enamorado de los Montes de Toledo y de sus suelos únicos: *«son muy ácidos y con unos PHs muy bajos que permiten que podamos hacer vinos con mucha frescura en plena Mancha, donde, por el contrario, los PHs son altísimos por el exceso de sol y la alcalinidad del terreno»*. Actualmente es el director al frente de un equipo formado por los enólogos Elena Rincón, ingeniera agrónoma con experiencia en Sudáfrica, en Sicilia y en el grupo González Byass, y Jaime Notó, procedente de Codorníu y creador de una de las últimas innovaciones de Bodegas NOC, "NOC Brut Rosé", el primer brut rosado elaborado con Tempranillo en los Montes de Toledo.



Vista parcial de la sala de barricas

Viñedos en Los Yébenes (Montes de Toledo)



NOC, FRUTO DE UN TRABAJO BIEN HECHO

Bodegas NOC cuenta en la actualidad con 43 hectáreas de viñedo propio: 10 hectáreas en Manzaneque, junto a la bodega, y 33 hectáreas en Los Yébenes, capital de los Montes de Toledo, situados a 25 km de la bodega como un viñedo subparcelado, lo que permite diseñar los vinos desde el campo, y gestionado por el 'cuidador de las viñas', Julián Palacios.

Las variedades tintas son: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot y las blancas: Chadonnay y Viognier. La bodega cuenta con un parque de 150 barricas de roble francés de las cuales se renuevan un gran número de ellas todos los años y ninguna de ellas se conserva más de cuatro años. Una veintena de tinajas de hormigón de la década de los años 60-70 donde se afinan ciertos vinos, y una cava para la elaboración de una gama de brut elaborada por el método champanoise que de momento incluye un rosado monovarietal de Tempranillo –una elaboración muy exclusiva e inédita en la zona–, y que pronto englobará también un blanco de Chadonnay y Viognier con 24 meses de crianza. En los próximos dos años, las instalaciones se completarán con una oferta ecoturística única pudiendo visitarse la bodega y realizar catas. Las instalaciones se prevé que contarán con salones para eventos de hasta 2.000 personas, un pequeño hotel de diseño con diez habitaciones y un restaurante.



Carlos Galdón Propietario de la bodega con su hija Beatriz



LOS VINOS

En las Bodegas NOC se elaboran los vinos NOC Tinto (100 % Tempranillo procedente del viñedo de Manzaneque), NOC Blanco (100 % Chardonnay procedente del viñedo de Los Yébenes; Mernat de NOC Blanco (100 % Viognier), Mernat de NOC Rosado (100 % Syrah) y Mernat de NOC Tinto (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot); Leyenda de NOC (el top de la gama, cuya composición varietal varía cada añada para mantener su altísima calidad) y el brut rosado NOC Brut Rosé.

En la finca de los Yébenes, se han instalado 400 colmenas con las que se elabora una exquisita miel ecológica y artesana de producción limitada y un olivar constituido por unos 4.000 árboles de la variedad Picual. El aceite que se extrae de ellos se moltura en la misma finca inmediatamente después de ser cogida la aceituna, cuando empieza a enverar, y presenta tonalidades verdosas con reflejos dorados, un intenso sabor afrutado y una suavidad inesperada que lo hace especialmente agradable.



Mernat de NOC tinto



NOC Brut Rosé



Mernat de NOC blanco

El primer viaje de globalización lo hizo Magallanes y Elcano

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfw.es



Miguel Méndez de Zubillaga productor de la aventura jamás contada, nos relata la otra aventura, la del rodaje entre España y República Dominicana, donde nos descubre un auténtico paraíso, Samaná.

“Soy un amante de la historia de España, y lo que me sedujo es que nadie había contado antes la gesta de Magallanes y Elcano, que además es un pedazo de la historia que tanto aportó a la humanidad y además, podemos decir, una historia tan blanca” Méndez de Zubillaga.

Siempre cuando se habla de temas históricos es muy importante que “no se debe de juzgar la historia con los ojos de hoy”. Lo que nosotros contamos, *es un viaje de marineros y exploradores.*

¿Cómo se decidieron las localizaciones para el rodaje?

Fueron elegidas por Alain Baine que es el diseñador de producción; es una persona con un talento infinito, donde la elección de las localizaciones naturales es maravillosa y complicadísima. Creo que República Dominicana tiene unos lugares únicos en el mundo que son imbatibles, y luego lo hemos simultaneado con sitios en España como Olite, Navarra, Bilbao, en otros lugares del País Vasco que son alucinantes, y luego nos trasladamos al sur de España, a Sevilla y Huelva, y creamos un decorado en Ifema, con un barco de 35 metros de eslora reproducido a escala real, podemos decir que la producción es hollywoodiense.



¿Entonces el rodaje y la producción también han sido una aventura?

Por supuesto, hay localizaciones naturales, reales y tangibles con lo que damos valor a la producción, donde nos sumergimos en una aventura diaria, y la primera lección sobre que estamos haciendo una serie de aventuras y entretenida, la tenemos en la elección del director, Simon West un director muy conocido por hacer películas de aventuras y acción. Lo más importante es que la gente conozca esta historia, los chavales no lo conocen.

Y tanto para la época representada como actualmente, es un viaje a Marte, por eso la serie la hemos denominado "Sin Límites" Las instituciones dicen que es la historia de Magallanes y Elcano, pero para nosotros es un contenido audiovisual. Queremos entretener y contar la Historia.

¿Cómo fue el rodaje en República Dominicana?

Es un lugar maravilloso, con lugares y localizaciones espectaculares, y equipos muy profesionales, aunque fue duro por el covid.

Pero como estuvimos muchos meses, desde la preparación, esto nos permitió vivirlo mucho.

El rodaje lo hicimos en el norte, en la zona de Samaná, que para mí era la gran desconocida. La península de Samaná es absolutamente brutal.

Es un paraíso, es realmente el paraíso, hemos rodado en playas muy desconocidas y muy complicadas de llegar, sólo hay que imaginarse acceder con el equipo y unas 400 personas entre técnicos, actores etc.

Me imaginaba todo el rato el poder estar en esa playa solo, o con tu pareja o un grupo de amigos.

Y además la gente es maravillosa, es un país seguro, no tienes porque ir con miedo, la gente es amable y se les percibe feliz.

En Samaná que hay pueblos muy pequeños y humildes, la gente de esos pueblos son extraordinariamente sonrientes. Claramente me he enamorado de Samaná.

¿Los alojamientos cómo eran?

Todo el equipo estuvo en un hotel resort, desayunábamos con arena en los pies y cenábamos en una especie de porche grande encima del mar. Como aliciente de rodaje era impresionante.



SIN LÍMITES, LA EXPEDICIÓN QUE CAMBIÓ EL MUNDO

Durante los meses anteriores de preparación, estuvimos en hoteles más pequeños, tipo boutique pero muy espectaculares.

Para los que estaban allí permanente durante seis meses, alquilamos casas.

Pero los que íbamos y veníamos estábamos en hoteles boutique, y tengo que decir que la oferta es muy buena.

¿Es una superproducción con equipo técnico y artístico internacional?

Tenemos al actor más internacional y potente portugués que es Rodrigo Santoro, muy Hollywoodense. Y Álvaro Morte, que es muy famoso y no sólo en España.

Era muy importante que todo el mundo entendiese lo que estábamos haciendo. Todos han recibido información necesaria para entender a los personajes, y sobre la propia historia. Hemos estado quince años escribiendo el guion y hasta la Armada Española nos ha dado un sello de autenticidad,



no sólo histórica, también náutica, porque nosotros contamos la historia de verdad, pero ficcionada. Por eso hemos contado con el director Simón West.

Creo recordar que el origen ¿era llegar a las islas de las especias?

Si, igual que Colón, llegar a las islas de las especias que en esa época valían más que el oro. Como el mundo se había repartido en el tratado de Tordesillas entre España y Portugal. España tenía el Nuevo Mundo, Nueva España, América y por lo tanto el Atlántico, el reparto fue de tal manera, que los portugueses si podían llegar a Filipinas, Indonesia etc. donde estaban las especias, a través de su territorio, y España tenía que buscar un nuevo camino por un mar desconocido.

Lo que sucede con Magallanes y Elcano es que, consideran que había un paso por ese nuevo mundo, exactamente por el sur de ese nuevo mundo que daba a otro gran mar, el océano Pacífico actual, y por eso el estrecho de Magallanes se llama así. El Pacífico es una aventura en sí, es el océano más grande del planeta. Ellos pensaban que era más pequeño.

En un paralelismo cinematográfico, es como la película "Interstellar", es ir a un lugar que no sabes si vas a volver, y no sabes cuándo vas a volver.



Gastrónomicamente ¿cómo fue vuestra experiencia?

Comíamos cosas muy básicas porque estábamos trabajando, pero allí la oferta gastronómica es maravillosa, sobre todo la fruta. En la zona de Samaná el ingrediente básico de muchos platos es el coco, da un sabor muy característicos a todos los platos, utilizan su aceite y la leche. Destacan los productos del mar camarones, pulpo, langosta, cangrejos y una gran variedad de pescados que tradicionalmente se cocinan con leche de coco o fritos.

Una aventura sin límite tanto por lo que cuenta como por la experiencia de rodaje. Primero podremos ver una serie y luego una película, que promete hacer marca España.



Y esta historia ¿Qué nos va a descubrir?

Lo primero algo totalmente desconocido, la mayoría de la gente no la conoce. Es un descubrimiento continuo, como era la relación entre España y Portugal, las tensiones entre los capitanes de la expedición, qué pasó con Magallanes, quién era Elcano, quién era el Pigafetta, el Cartagena, todos eran exploradores, este viaje cambió la historia, cambió el mundo tal y como lo conocemos, cambió la astrología, cambió la cartografía, demostró que la tierra era redonda.

Capitaneados por Fernando de Magallanes, salieron 239 marineros de Sevilla el 10 de agosto de 1519. Tres años más tarde, volvieron 18 marineros famélicos y enfermos en la única nave que resistió el viaje, liderados por el marino español Juan Sebastián Elcano. Habían recorrido 69.813,34 km.

¿Cómo habéis preparado a los actores?

Rodrigo Santoro, estuvo un año y medio para convertirse en Magallanes, profesionalidad excepcional, igual que Álvaro Morte que desde el primer día que le hablamos de Elcano se puso manos a la obra, Elcano es como más cool y más enrollado, además es un tipo marinero, no atiende a nada ni a coronas, es amante del mar, es un descubrimiento.



WONDER OF THE SEAS

Texto y fotos: Jose A. Muñoz

*Bienvenidos al barco
más grande
del mundo*

Espectáculo "Levando Anclas" en la cubierta 5



Nos encontramos en el puerto de Barcelona, ante nosotros un barco de dimensiones descomunales, casi imposible de imaginar si no es viéndolo pues con sus 364 metros de eslora, 64 metros de manga y sus 236.857 toneladas de desplazamiento, este coloso de los mares recién estrenado, es actualmente el crucero más grande del mundo.

En su interior iremos descubriendo infinidad de lugares como restaurantes, áreas de ocio, zonas deportivas, Espectáculos, una pista de hielo, un karaoke o un espacio donde divertirse con pistolas laser; es imposible disfrutar de todas ellas durante los días que dura el crucero.

Comenzaremos por decir que este barco cuenta con 18 cubiertas (o plantas). Sus 2.867 camarotes están distribuidos en las plantas centrales, con una capacidad de casi 7.000 pasajeros entre los camarotes exteriores, los interiores y las tres cubiertas superiores que pertenecen a las suites. La suite familiar cuenta con 105 m² y la Royal suite tiene una terraza de casi 80 m². En las cubiertas de las Suite se ha creado un espacio común, "el octavo vecindario" es digamos un crucero dentro del crucero, pues disponen de zonas privadas como solárium, piscina, restaurante... Los camarotes nada tienen que envidiar a una habitación de hotel pues tienen unos 16 m², baño con ducha y las exteriores un amplio balcón "con vistas al mar". Hay muy pocas interiores pues la mayoría de ellas dan o bien a "Central Park", una zona central donde hay bares, tiendas y un jardín con más de 20.000 plantas naturales o a la zona central de popa donde se encuentra el auditorio acuático, restaurantes, bares y tiendas. Como curiosidad, algunas de los camarotes interiores poseen una enorme pantalla led a modo de balcón virtual.





Wonder of the Seas

Impresionantes toboganes y una de las zonas de ocio interiores en la cubierta 8

WONDER OF THE SEAS, EL BARCO MÁS GRANDE DEL MUNDO



Bionic Bar

Vista parcial de la cubierta 5, es el lobby del barco

En cuanto a la gastronomía, el barco posee unos 40 espacios entre bares, restaurantes; me llamaron mucho la atención algunos de ellos. El restaurante más exclusivo es Wonderland, un restaurante temático dedicado al mundo de Alicia en el País de las Maravillas. No es para niños, pues su cocina creativa, a veces complicada y sofisticada, está llena de trampantojos, aquí casi nada es lo que parece y quizás entre plato y plato algún personaje del cuento os amenice la velada. Otro de los lugares emblemáticos es el Sportbar, situado en popa, es el lugar perfecto para tomar unas cervezas mientras animamos a nuestro equipo en las enormes pantallas distribuidas por el bar y la terraza, la diversión está garantizada. Muy cerca está el Auditorio acuático donde no puedes perderte el espectáculo que cada noche tiene lugar.

Una de las cubiertas más importantes es la cubierta 5, es la primera que vemos ya que es por donde embarcamos y desembarcamos, tiene varios bares, tiendas y especialmente uno que nos deja con la boca abierta "el Bionic bar", dos robots son los encargados de prepararnos nuestro cóctel preferido;





El Wonder of the Seas atracado en el puerto de Barcelona

podemos elegir entre unos más clásicos y hasta los más atrevidos diseñados por nosotros mismos; son infinitas las posibilidades y aunque estos dos robots lo intentan, nunca tendrán la habilidad de un bartender pero sin duda te dejarán boquiabierto.

En esta cubierta central, nos llama la atención un enorme sombrero realizado en metal de enormes dimensiones a modo de escultura en la zona de proa, así como un precioso Ford Mustang clásico de color rojo en la zona de popa. Es una manera fácil de identificar la dirección en la que vamos ya que la cubierta 5 es digámoslo así el lobby del barco. En este lugar, se realiza un espectáculo llamado "Leven Anclas" donde decenas de actores y actrices realizan un impecable trabajo emulando luchas navales con diferentes embarcaciones, submarinos y algunos segways emulando carros de cuadrigas; desde los vikingos, a los de los mares de China pasando por el imperio británico y por supuesto no pueden faltar los piratas en este pasacalle de la cubierta 5.

Habitación exterior con balcón



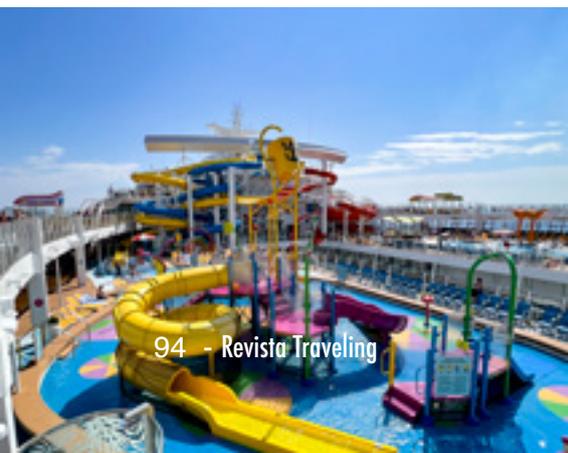
WONDER OF THE SEAS, EL BARCO MÁS GRANDE DEL MUNDO



Cancha multiusos
Piscina de olas



Minigolf
Piscinas y un pequeño auditorio





Camas calientes en el Spa
Teatro acuático en popa



Jacuzzi y relax en el solarium de proa
Discoteca del silencio en el solarium de proa por las noches



Una cubierta más arriba encontraremos el spa, y un centro de terapias del bienestar con infinidad de tratamientos de belleza y salud bajo reserva. Si eres amante del deporte además de las canchas de baloncesto, tienes una pista de running que da la vuelta a todo el barco y un mega gimnasio con grandes ventanales al mar y las más modernas máquinas para tu entreno diario.

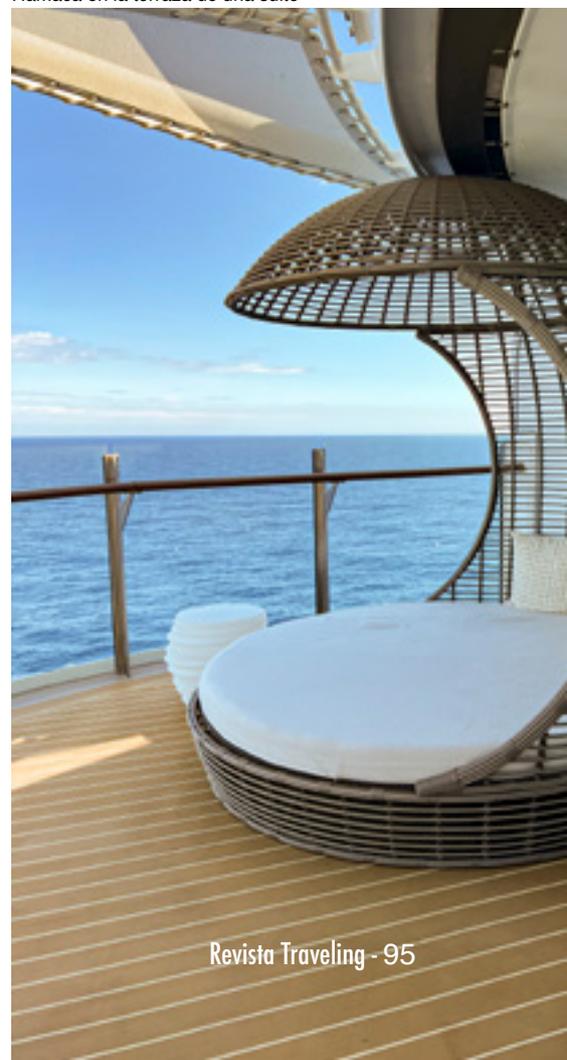
Cuando cae el día, es hora de ponerse en marcha para disfrutar de los placeres nocturnos. El barco cuenta con un casino provisto de máquinas y mesas de juego tradicionales donde está permitido fumar, aunque dispone de otra zona de juego para los no fumadores. Una galería de arte, una discoteca al estilo tradicional y otra muy curiosa sin ruido; a la entrada te dan unos auriculares donde escuchar la música al volumen deseado mientras bailas en la pista o pruebas alguno de sus cócteles. Si te quitas los auriculares el ruido de la gente tarareando las canciones es casi ensordecedor.

Si eres de los que te gusta una buena copa escuchando música a un volumen moderado, tienes para elegir entre más de 10 grupos que tocan en directo en diferentes zonas del barco; desde un relajado piano, jazz, rock o boleros hasta música electrónica con un DJ.

Para aquellos que viajan con niños, el crucero cuenta con un Kids Club espectacular donde ellos se lo pasarán genial, estando en todo momento entretenidos y cuidados.

Para terminar este artículo, lo más recomendable es embarcarse en el "Wonder of the Seas" y probar uno mismo todas las posibilidades que este mega barco nos brinda. Ya seas single, en pareja o en familia vas a encontrar el descanso y la diversión que buscas. Hasta finales de octubre podrás disfrutar de este barco realizando un crucero por el Mediterráneo de 8 días con salida desde Barcelona y escalas en Marsella, Roma, Palma de Mallorca y Nápoles.

Hamaca en la terraza de una suite





NOBU

M A R B E L L A



NOBU HOTEL MARBELLA

Embajada del
glamur atemporal

Texto: Hernando Reyes Isaza
Fotos: Nobu Hotel Marbella

UN LUGAR PARA SOÑAR



Este hotel abandera el concepto del nuevo lujo en la Costa del Sol. Desde su apertura en 2018 ha sabido redefinir los estándares hoteleros predominantes hasta entonces enfocándose más en el estilo de vida que en lo convencional de la hotelería. Aquí gastronomía y ocio de alta calidad son la constante.



El imperio de hostelería y restauración NOBU se gestó desde las entrañas de un pequeño restaurante japonés en el neoyorquino barrio de Tribeca, propiedad Robert de Niro y el cocinero nipón Nobu Matsuhisa. A ellos se unió el productor de cine Meir Teper como socio para conformar esa terna al mando de una empresa que actualmente posee hoteles y restaurantes por medio mundo y cuyo nombre es sinónimo de aquello que hoy entendemos como lujo desenfadado.

En España Nobu abrió su primer hotel en Marbella en el año 2018, le siguieron Ibiza y Barcelona y ya se ha anunciado la apertura de Madrid en 2023. En la Costa del Sol el hotel está ubicado dentro del complejo arquitectónico del mítico resort de playa Puente Romano siendo un hotel completamente independiente que se gestó con esa filosofía propia de la marca que piensa en un lujo moderno fuera de cualquier rigidez, y que da prioridad al ocio y a la gastronomía; es decir, un lugar para aquellos sibaritas que tienen el hecho de divertirse como una prioridad en su agenda -incluso cuando están de viajes de negocios-, que exigen un nivel de hospitalidad muy elevado y que, además de amantes del buen comer, buscan la exclusividad en cada detalle.

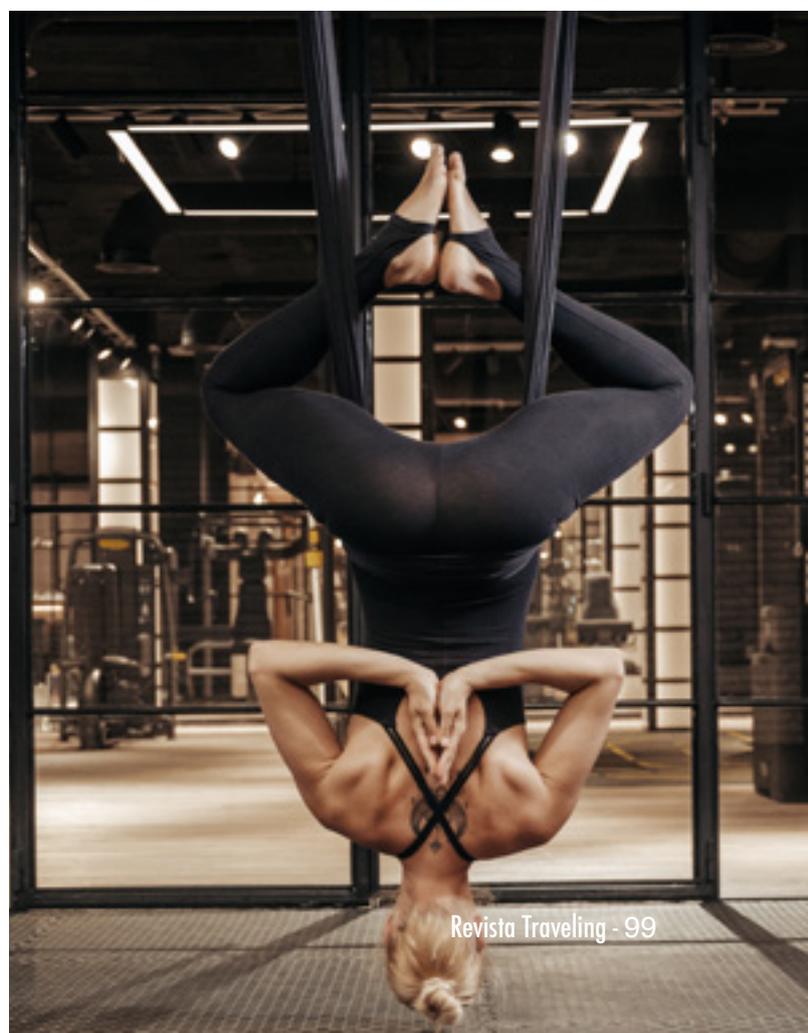
Armonía en tonos neutros

Para que la experiencia de alojamiento sea más que espectacular, cada una de las habitaciones armoniza con acierto el lujo moderno con la tradición japonesa en unos espacios elogiados por la inmensa mayoría. Así, y rindiendo homenaje a la Andalucía anfitriona, en la decoración se impone el blanco sobre blanco, predominan los tonos suaves y neutros y también los detalles en roble natural; los amenities de baño son de la marca Natura Bisse, los juegos de sábanas son exquisitos y las camas y colchones son de lo más exclusivo del mercado mundial.

Todos los baños cuentan con duchas efecto lluvia y en algunos casos con profundas bañeras Onsen; y a la llegada no falta una sofisticada bebida de inspiración local junto al oshibori o toalla húmeda para refrescarse.

Los clientes, que se beneficiarán de la pasión del hotel por atenderles de la mejor manera, también pueden disfrutar de un servicio personal de concierge, una exclusiva área de playa con tumbonas al sol, una piscina con bar/chiringuito solo para adultos, tratamientos personalizados de Nobu en la habitación y acceso al Six Senses Spa, además de un centro fitness con ring de boxeo y DJ en directo (único en España) o un club de tenis y otro de golf.





UN LUGAR PARA SOÑAR

HOTEL NOBU MARBELLA

Destaca el nuevo menú de Whisky creado para esta temporada de días largos y soleados, y cómo no, el menú degustación Omakase (significa "lo dejo en tus manos") con el que el comensal se entrega con total confianza al chef y a los productos del día.

No se puede pasar por alto la labor del mixólogo Rodrigo Tartaglia que consigue unos cócteles óptimos para el maridaje que a base de ingredientes autóctonos de la flora y el follaje de Japón como el té Geinmacha, la piel de yuzu, la pimienta Sansho o la flor de Sakura rinden homenaje a lo natural.

Pero la única opción gastronómica no es esta. En total, entre los restaurantes propios del complejo de Puente Romano y los externos, hay 15 establecimientos donde también brillan las estrellas Michelin, lo tailandés, los platos franceses, o las exquisiteces libanesas, las carnes, y lo español. Además para que la noche no termine las cenas espectáculo de SupperClub son de las más demandadas de Marbella, y las fiestas en La Suite las más comentadas.

En Nobu todo es sofisticación y detalles, por lo que no sorprende que forme parte de Small Luxury Hotels of the World™ (SLH) y mucho menos, que su tasa de ocupación sea extremadamente alta. No cabe duda que es un hotel pensado para gente exigente, muy exigente. Pero sobre todo, para aquellos que entienden mucho de calidad hotelera.



En los primeros lugares de todas las listas

Si los hoteles y restaurantes NOBU del mundo entero ocupan los primeros lugares entre los mejores en diversas categorías, este establecimiento de Marbella es para Conde Nast Traveler Gold List 2022 uno de los mejores hoteles gastronómicos de España y Portugal.

NOBU es un aclamado restaurante líder a nivel mundial en la llamada fusión de la cocina de raíces culinarias japonesas con gastronomías de toda Suramérica, una mistura que desde un principio tuvo la impronta de Matsuhisa, y que hoy en Marbella es liderado por la única chef ejecutiva del grupo, la griega Eleni Manousou. Es una mujer que desde la apertura está involucrada en este proyecto que conjuga como ningún otro diseño, gastronomía y vanguardia. Con la esencia japonesa flotando en la atmósfera, luces tenues, la madera como protagonista, un imponente jardín vertical, y claro, una cocina abierta, NOBU habla de lo contemporáneo y en sus mesas se sirve la comida más "top" de la Costa del Sol.



Más información:

www.marbella.nobuhotels.com



Hotel Leonardo Fuengirola Costa del Sol

Leonardo Hotels aterriza en Mallorca y la Costa del Sol

La cadena Leonardo Hotels, con 227 establecimientos repartidos por el resto de continentes, apuesta con fuerza por el turismo vacacional y en esta ocasión, lo hace con la adquisición de dos nuevos establecimientos en los enclaves más turísticos de España: Mallorca y la Costa del Sol. ¿Su objetivo? Cautivar a los viajeros alemanes e ingleses, pero esta vez desde España, uno de los destinos más demandados por el turista europeo.

Málaga, la cotizada Costa del Sol

En el corazón de la Costa del Sol, concretamente en el municipio de Fuengirola (Málaga), se encuentra la primera de las nuevas propiedades vacacionales de Leonardo Hotels en España. **Leonardo Fuengirola Costa del Sol** dispone de 184 habitaciones con terraza, la mayoría de ellas con preciosas vistas al Mediterráneo.

El establecimiento, ubicado a 50 metros de la playa y del Puerto Deportivo -con su animada oferta de terrazas, restaurantes y ocio-, cuenta con piscina exterior, spa con tratamientos y circuito termal, restaurante-buffet, parking propio y hasta cuatro bares para disfrutar del aperitivo o de una copa tranquila al caer la tarde.

Gracias a su magnífico emplazamiento, el hotel combina a la perfección poder disfrutar del sol, la playa y los deportes acuáticos con la privilegiada cercanía, de una media hora, a las siempre vibrantes Marbella y Málaga capital, conectada por tren directo con la Estación de María Zambrano.

Millones de turistas internacionales eligen cada año la Costa del Sol para sus vacaciones y, un buen número de ellos lo podrán hacer desde este verano disfrutando de los estándares de calidad y servicio asociados a la marca Leonardo Hotels. La provincia de Málaga es, asimismo, un destino muy del gusto de los españoles, por sus playas, su clima, su gastronomía y su oferta cultural.

Mallorca, la isla que todos desean

Con tan sólo un mes de diferencia, Leonardo Hotels anunció en abril su segundo destino vacacional en nuestro país y entró en Mallorca. La mayor de islas del archipiélago balear es un valor seguro. Los turistas adoran el color de sus aguas, la belleza de sus calas y el contraste que brinda a su paisaje la cercanía de la montaña.

En Mallorca, Leonardo Hotels opera ya con un precioso hotel de diseño, de 77 habitaciones y categoría 4* superior en el municipio de Calviá. El nombre del establecimiento es **Leonardo Boutique Mallorca Port Portals** y su localización responde a una de las zonas más exclusivas de la isla, en sintonía con el estilo del propio hotel. A su lado está el lujoso puerto deportivo de Port Portals, con su espléndida propuesta de restauración, comercial, de ocio y deportiva. Las playas de arena blanca y aguas turquesa de Port Nou apenas distan 300 metros de la puerta del hotel. También hay que subrayar la excelente comunicación con Palma de Mallorca, a sólo 10 kilómetros, y el rápido acceso al aeropuerto, a 20 kilómetros, y a la autopista de Poniente, que es la que atraviesa toda la isla de Mallorca.

Renovado por completo hace pocos años, Leonardo Boutique Mallorca Port Portals llama la atención por su moderno diseño e instalaciones, así como por sus espaciosas habitaciones distribuidas en tres categorías (Comfort, Deluxe y Junior Suites). Algunas estancias pueden conectarse entre sí para convertirse en amplias y confortables habitaciones o suites familiares, perfectas para acomodar a las familias.

Leonardo Boutique Mallorca Port Portals

El hotel cuenta con piscina exterior, equipada con hamacas y camas balinesas para relajarse tomando el sol. Las vistas espectaculares son otro de sus grandes atractivos, desde las habitaciones y también la extraordinaria perspectiva del Mediterráneo, las montañas y la ciudad de Palma desde el Sky Bar de la azotea. Esta terraza, perfecta para albergar eventos y fiestas al aire libre, resulta especialmente agradable, de día o de noche, y completa la propuesta de la Pool Terrace, donde también es posible organizar eventos exteriores de hasta 450 invitados.

Leonardo Boutique Mallorca Port Portals dispone también de restaurante, servicio de room service bajo petición para comodidad de los huéspedes, bar lobby lounge junto a la recepción y parking propio.

Un gran año para Leonardo

Sin duda, 2022 está siendo un año magnífico para la cadena Leonardo Hotels. Decidida a introducirse en el sector vacacional español, ha incorporado hasta el momento sendas propiedades en dos destinos de primera división turística. En España son ya 11 los hoteles que opera bajo su familia de marcas: Leonardo Hotels, Leonardo Boutique Hotel, Leonardo Royal Hotel y NYX Hotels by Leonardo Hotels. Y si echamos un vistazo a su proyección global, vemos cómo el portafolio de su compañía matriz –Fattal Hotel Group– asciende ya a 227 hoteles, con presencia en 109 destinos de 19 países de Europa e Israel. ¡Y sigue creciendo!



Más información:

<https://www.leonardo-hotels.es/>





RFachada principal del hotel

Texto: JoseAntonio Muñoz

Fotos: © Leonardo Hotels Central Europe

Situado en el distrito Obersendling de Múnich, muy bien comunicado con el centro gracias a la inmejorable red de transporte público de la ciudad, está muy cerca de la Feria de Muestras y Exposiciones de Múnich, a 5,9 km de Marienplatz y de Viktualienmarkt, dos de los lugares más céntricos de la ciudad.

Este hotel encarna la diversión y una imagen peculiar de la capital bávara. NYX Hotel Munich es un hotel que nos no deja indiferentes. Dentro de la modernidad en su decoración, posee una personalidad propia, comenzando por su exclusivo exterior, con obras gráficas de artistas callejeros locales que decoran la fachada del hotel.

Ya en su interior, el lobby cuenta con un interesante juego de luces, colores y curiosos flamencos que como elementos claves decoran algunas de sus paredes, otorgando una peculiar calidez y belleza. Se denota modernidad y elegancia, con la personalidad que NYX imprime a todos sus hoteles. Este hotel conjuga a la perfección el arte urbano con la más moderna tecnología; sillones realizados con los botes de pintura con los que se decoró la fachada o un robot que hace las funciones de servicio de habitaciones por poner un ejemplo.

NYX
HOTELS

by Leonardo Hotels



Recepción del hotel y diferentes zonas del lobby



Sus 225 habitaciones siguen la misma línea que el resto de las estancias, un excelente trabajo de coordinación entre los colores, los elementos donde las maderas claras, los tonos tierra y azules juegan un papel fundamental creando espacios muy acogedores y cálidos, ideales para el descanso.

Existen varios tipos de habitaciones, desde la "Down To Earth" con 21 m² y "Space Rooms" hasta la Suite "NYX" o la Suite "Heaven" con 50 m². Todas dotadas de wifi gratis, caja fuerte, pantalla led de 48 pulgadas y una serie de amenities que las hacen ser de categoría superior. El baño con ducha está provisto de artículos de higiene personal de diseño y secadores de pelo. Todas las habitaciones cuentan con cocinas tipo americano, lo que hace que el NYX Hotel Múnich sea ideal para estancias más largas, o para quienes desean cenar en la propia habitación con las comodidades del hogar.



Otra área singular es su restaurante, decorado con troncos que imitan un bosque urbano; su buffet de desayuno es perfecto para afrontar la mañana con energía. Su ya mencionado restaurante es tan pintoresco que merece una referencia, el Hans Im Glück destaca por hacer las hamburguesas como nadie. Para quienes no comen carne existen hamburguesas vegetarianas y veganas y, para acompañarlas nada mejor que ensaladas, patatas fritas y aperitivos. En los meses de verano, se puede cenar fuera, en la gran terraza del NYX Hotel Munich. Esta hamburguesería es atractiva hasta para los propios muniqueños ya que siempre sabe a gloria una buena hamburguesa con las patatas bien fritas

A medida que avanza la noche, el Hans Im Glück se transforma lentamente en un club de moda, donde los noctámbulos pueden bailar al ritmo de la música de un DJ en vivo mientras degustas un cóctel o un combinado. Y es que el NYX Munich está diseñado para disfrutar del tiempo libre sin movernos del propio hotel.





- 1.- Lobby del Hotel
- 2.- Restaurante
- 3.- Workcenter (Situado en el lobby)
- 4.- Hamburguesas del Hans Im Glück
- 5.- Habitación tipo Space Room
- 6.- Sala de juegos
- 7.- Cocina americana
- 8.- Terraza de verano del hotel



www.leonardo-hotels.es/munich/nyx-hotel-munich





La Torre
by
Marañón

RESTAURANTE
GASTRONÓMICO



HOTEL GASTRONÓMICO

Torre de Galizano

Hotel Gastronómico

TEXTO: Rosario Alonso

FOTOS: Hotel Torre de Galizano

El coqueto y encantador Hotel gastronómico Torre de Galizano ocupa un antiguo palacio de indios de estilo renacentista montañés que data de 1872, ampliado por la unión de dos edificios colindantes y completamente restaurado se abre en 2019 tras tres años de reformas con una bellísima fachada de sillería en maderas nobles, un interior de gran comodidad, actual y cálido, y que además integra a la perfección instalaciones y nuevas tecnologías en la línea de la responsabilidad medioambiental y ahorro energético; este hotel en plena naturaleza cántabra, a tan solo media hora de Santander y en un marco incomparable entre algunas de las playas más hermosas de la costa norte española (Langre, Galizano, Loredó y Somo) es el sueño hecho realidad de sus propietarios, ideólogos del proyecto, los hermanos Maraño Viadero: Marcos, director del hotel, y Javier, chef responsable del sueño gastronómico que este hotel representa.

Con 4 estrellas el hotel cuenta con varios tipos de habitaciones, todas ellas con jacuzzi doble circular y un interiorismo de estilo moderno y baño integrado que consigue una prolongación visual del espacio y más luminosidad. De las zonas comunes del hotel destacan un curioso salón de las Calesas, un gastrobar informal, un salón reservado privatizable para reuniones de pequeños grupos, y un bellissimo patio interior de techo acristalado con tratamiento ultravioleta.

El hotel Torre de Galizano en su apuesta por la sostenibilidad y responsabilidad medioambiental además de usar en su construcción materiales reciclados hace de la "geotermia" su fuente energética principal. La energía geotérmica se extrae a través de catas introducidas 200 m bajo tierra, que toman el calor del subsuelo y lo transforman en energía, cubriendo un 75% de las necesidades de climatización (tanto calefacción como aire acondicionado) del hotel. Un óptimo aprovechamiento de la luz solar, así como un aljibe para la recogida de aguas pluviales y el depurado de aguas residuales para usos de riego o limpieza le han llevado a ser finalista al premio al Mejor Restaurante Sostenible en la última edición de Madrid Fusión.

HOTEL TORRE GALIZANO

Javier Marañón, discípulo de Martín Berasategui, Eneko Atxa, Pedro Larumbe e Hilario Arbelaitz, da rienda suelta a su personal estilo de cocina basado en la tradición y el producto de cercanía, principalmente de su huerta y ganadería propias, al que añade toques de modernidad y unas muy cuidadas presentaciones.

En el Restaurante “La Torre by Marañón” es posible disfrutar de productos de km 0 de verdad, gracias al huerto-invernadero propio que le surte del preciado tomate de Galizano, variedad muy sabrosa y escasa, lechugas, pimientos, berzas, calabacines, ...y a los animales que la familia cría en una finca próxima, con vacas, ovejas y gallinas que surten la despensa con huevos frescos y carnes de primera. El resto de los ingredientes son suministrados por productores locales de la máxima confianza. Si eres de cocina más bien tradicional, tienes dos opciones: **comer a la carta** u optar por el **Menú Tradición**.

Una carta concisa, asequible y enfocada a los grandes pescados del cantábrico según lonja del día y unas carnes a la brasa de carbón de encina (tiernas y con sabor intenso pues proceden de vacas de raza charolesa y wagyu criadas en libertad junto al mar y alimentadas con pastos y piensos naturales). Chuleta de vaca premium con pimientos a la leña; guiso de callos, patas y morros; lomo de corzo con setas y frutos rojos, sólo en temporada, son algunas posibilidades.



Habitación con jacuzzi



Interior del restaurante La Torre by Marañón

Fachada del Hotel Torre Galizano





Arroz meloso de guiso de rabo, anguila ahumada y alioli de citronela



Guiso de callos, patas y morros
El chef Javier Marañón

El Menú Tradición está compuesto por alguno de los anteriores platos además de entrantes, snacks, mantequilla artesana, paleta ibérica, ensalada de bogavante, chuleta de vaca y tarta de queso casera.

Si prefieres introducirte en la apuesta más personal y vanguardista de Javier Marañón dos menús de autor buscarán seducirte. Se trata de los **menús Degustación y Gastronómico**, ambos maridados con los excelentes vinos de su bodega, nacionales e internacionales, que se diferencian por el número de pases que los componen.

Ambos comienzan con una mantequilla artesana saborizada, una copa de bienvenida de vino de autor (un blanco La Torre by Marañón, joven y afrutado, seleccionado por ellos mismos y adquirido anualmente de un viñedo local para su producción personalizada), unos aperitivos tipo snack que van variando (tosta crujiente de centeno con sardina ahumada y emulsión de aceituna negra; taco de maíz con carne guisada de sus vacas y croqueta melosa de carne de vaca). A continuación, los entrantes (milhojas de foie y mango con zanahoria cítrica y brioche, arroz meloso de rabo, anguila ahumada y alioli de citronela, ostras con granizado de pomelo, carabinero con pato asado y sopa castellana o alcachofas confitadas con vieiras y setas.

Como principal de pescado, destaca la lubina de Aquanaria, sostenible, criada en granjas en pleno Océano Atlántico frente a las costas de Gran Canaria, a la sal con salicornia y reducción de pimientos de Isla asados a la leña. Entre las carnes, royal de vaca relleno de foie y pistachos, con boniato y verduras encurtidas.

Todos los platos cuentan con el sello personal de su autor, Javier Marañón, con acabados modernos y presentaciones muy cuidadas.

Sus postres, 100% caseros, son de pecado: cake de plátano con crema de café, gel de lima y helado de mandarina, sablé de almendra con cremoso de queso y fruta de temporada. Por último, un irresistible “carro de quesucos de Cantabria” (quesos puros de vaca, de cabra o tres leches, madurados en cueva y elaborados de forma totalmente artesana por un pequeño productor local) ofrecidos por el jefe de sala al cliente pondrán punto y final a este festival gastronómico.

HOTEL GASTRONÓMICO TORRE DE GALIZANO

Barrio La Iglesia 37, Galizano, Cantabria.

www.hoteltorredegalizano.com

RESTAURANTE GASTRONÓMICO LA TORRE BY MARAÑÓN

www.restaurantelatorredegalizano.com

Horario viernes y sábados de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:30. Domingo de 13:30 a 15:30. En temporada alta abierto todos los días en horarios de comidas y cenas excepto domingos noche y lunes.

LE MACAO

EXOTISMO EN PLENO PASEO DE LA CASTELLANA MADRILEÑO

Por: Pilar Hernández Coloma - pilarherco@gmail.com

Le Macao, ubicado en pleno corazón financiero de la capital, es un restaurante que ofrece un perfecto punto de encuentro entre Oriente y Occidente, al igual que la ciudad de la que adopta el nombre.

Una experiencia que hace viajar a la Indochina francesa y al Japón de los años 40, con esencia colonial de países como Vietnam, Camboya o Japón y se convierte en el último proyecto que nace después del éxito cosechado en los otros tres restaurantes del grupo de restauración Macao fundado por Carmen Chen Song y Javier Chen Yin un joven equipo que forman un tándem perfecto.

En 2017 dejaron sus trabajos y emprendieron esta aventura que les ha llevado a crear una familia tanto en lo laboral como en lo personal. Ya que se casaron tras la primera apertura y ahora inauguran su cuarto restaurante con dos hijos y más de 4 años de experiencia en el mundo hostelero.

El concepto de Macao como grupo hostelero surgió del proyecto final universitario de Carmen que analizó el auge de demanda de la comida asiática y cómo iba a ser una tendencia estructural debido a la globalización.

UN POCO DE HISTORIA

Este proyecto de restauración, está inspirado en la historia familiar de Javier, donde su abuelo, hijo de un Comandante que luchó en la Segunda Guerra Mundial, contaba que pasaban los veranos en su residencia de verano en Singapur en la frontera con Malasia.

Al finalizar el conflicto bélico, se mantuvo una gran disputa entre las distintas culturas que convivían en la isla. Pero a pesar de este contexto social complicado, había una plaza en la que se reunía todo el mundo indepen-

dientemente de su nacionalidad o creencias donde desconectaban, bailaban, cantaban y disfrutaban de la gastronomía.

Todo esto se ve plasmado en los interiores del buque insignia del grupo Macao, obra del estudio Cousi interiorismo, con tres espacios distintos en los que se busca trasladar al cliente a estos recuerdos familiares. Celosías, madera y llamativos colores confieren al amplio espacio un ambiente elegante y sofisticado cuya inspiración proviene de la vivienda con sus celosías en las puertas y los rojos característicos de las carpinterías. Los colores vivos y la cuidada y cálida iluminación han sido elementos claves en el diseño.

Lo primero que llama la atención nada más entrar es la impresionante planta circular con dos alturas alrededor de la cual se ha querido crear un juego de niveles mediante formas orgánicas que nos recuerda a los campos de arroz asiáticos. El elemento protagonista es un gran pilar de madera inspirado en una sombrilla china invertida, que organiza y da sentido al espacio que lo rodea a través de una larga bancada.

Existen más elementos que recuerdan a la cultura china de una forma delicada como las dos celosías rojas retroiluminadas en el techo, las pantallas colgadas en la barandilla de iroko y los largos tubos de latón perforados que recuerdan a los diferentes farolillos chinos aportando un ambiente sofisticado.

La terraza cubierta ofrece ese momento de desconexión y paz que te envuelve con un techo entelado a modo de haima en tonos caldero y beige aportando calidez, y un especial rincón con pequeñas cabañas que generan una atmósfera tranquila y ordenada. Además, se puede disfrutar de música en directo y DJs. Todo un espectáculo para vivir una experiencia diferente.

LE MACAO: Paseo de la Castellana, 95 - Tel. 91 173 33 39

www.restaurantemacao.es



LA CARTA

En cuanto a la carta de este precioso local, existe una acertada fusión entre la gastronomía japonesa e indochina, cocina del sudeste asiático con guiños a la cocina española.

Pudimos disfrutar de bocados exóticos llenos de sabor; para ir abriendo boca comenzamos con un original y sorprendente Bahn Bao de Aguja con caldo de anís, mayonesa de remolacha, huevo de codorniz y sichimi togarashi, seguimos con unas Gyozas de pollo y verduras en salsa ponzu, continuamos con un Arroz al Curry Tailandés de langostinos de río al coco, espectacular la fusión de sabores del Crudo de Atún con ají amarillo y leche de tigre y dos texturas de boniato. De platos con influencias nikkei disfrutamos de un Ceviche de Lubina de ají de maracuyá con maíz fresco, manzana verde y jalapeños, increíble el juego de contrastes y elaboraciones con influencias ibero-chinas de los Dumplings . rellenos de langostinos, chive y huevo al vapor. Y para disfrutar de un delicioso variado de sushi con una magnífica presentación finalizamos con un Sushi Boxes de Special Rolls. Por supuesto dejamos hueco para el postre para degustar un Dos texturas de yogurt, oreo y sirope de frambuesa y una cremosa Tarta de queso casera. Imperdible el tinto de verano con maracuyá. ¿No se os hace la boca agua?

Le Macao es un viaje perfecto para viajar a través del paladar a exóticos destinos llenos de aromas, sabores y matices, una singular propuesta gastronómica que sin duda no te dejará indiferente.



Martinica

La cocina que revive sentimientos

Calificada como una sucesión de sinfonías para el paladar, la cocina de Marcello Salaris se entiende como un viaje por las gastronomías del mundo de la mano de la esencia mediterránea de su Cerdeña natal.

Por: Hernando Reyes Isaza



En junio de 2021 el empresario salmantino Francisco Gil desembarcaba en Madrid, concretamente en las inmediaciones de la madrileña calle María de Molina con esta propuesta audaz, contemporánea y de excelsa calidad que sofisticadamente ejecuta el sardo Marcello Salaris con gran presencia de las bases mediterráneas; eso sí, otorgando especial relevancia al producto castellano.

Homenaje a la ciudad del Tormes

Desde la distancia atisbamos su coqueta terraza y aunque antes de ingresar al local ya sabemos que el interiorismo está inspirado en la ciudad de Salamanca, no somos capaces de imaginar lo que nos espera. Al cruzar el umbral de su puerta entendemos que esa pared principal elaborada en acero inoxidable recrea el movimiento del las aguas del río Tormes; que los troncos de árboles dispuestos en otra de las paredes principales evoca al bosque salmantino, y que esa vidriera que imprime un sello de identidad al espacio no es más que una réplica de las que pueden verse en la icónica Casa Lis de estilo Art Nouveau. El predominio de los colores dorados y

tierra evocan la piedra de la catedral salmantina. Y así, entre árboles que simulan las alamedas de esta capital castellana, lucernarios de efecto selvático y diversas decoraciones vegetativas y florales nos adentramos en un acertado espacio que tiene un aforo para 150 comensales.

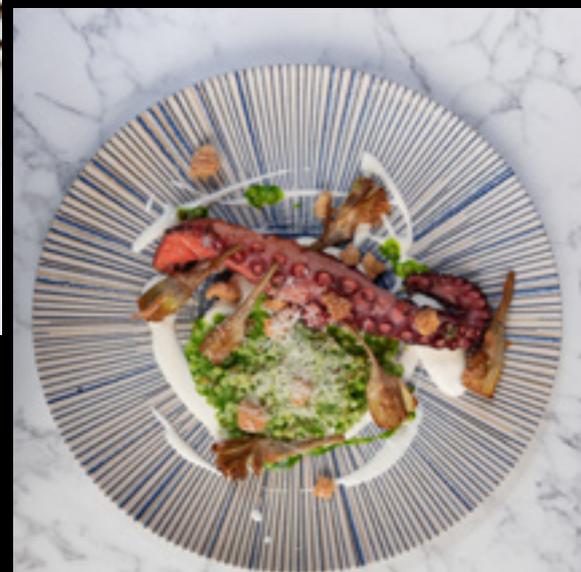
Platos que se consolidan y nuevas propuestas

Desde sus inicios, la propuesta gastronómica de Martinica no ha dejado indiferente a nadie y ahora con la llegada del verano se empeña en seguir sorprendiendo a todos.

Una Lasaña de carrillera de ternera con mozzarella de búfala, pesto y prosciutto cotto; esa Berenjena a la parmesana fusión ítalo-japonesa; el Solomillo de cerdo ibérico de bellota, praliné de pistachos, queso de Cabra y manzana verde; el Bacalao a la brasa servido con guiso de patata, setas, trufa, consomé de cebolla y tuétano; y el Pulpo a la brasa con fregola sarda al ajillo, alcachofas, torreznos y cream fraiche de Yuzu, son algunas de las novedades de la carta a las que se suman postres como Cítricos, una falsa mandarina con yogur y compota de naranja, kumquat, espuma de Campari y naranja sanguina.

Mixología para enamorarse

Por su parte, la propuesta líquida de MARTINICA repasa denominaciones de origen nacionales hasta un total de 50 referencias entre tintos, blancos y rosados. Esta se completa con una variada oferta de mixología diseñada Emilio Rodríguez, que ha pasado por coctelerías tan emblemáticas como Angelita Madrid, Malaboca y los restaurantes Dspeakeasy o Fayers. Algunos de los nombres son el Martinica Club, con encurtido casero de frambuesa y moras y London dry gin con un toque dulce y fresco de menta; Momento tiki; un equilibrio entre zumos y destilados con cítricos, canela Thai y vodka; y Andino, un cóctel nikkei con umeshu y shiso, perfecto para acompañar la comida.



De los platos clásicos del lugar destacamos el Brioche de mantequilla con presa ibérica de bellota ahumada al momento, ricota al pesto y mahonesa de chile chipotle; los Taquitos de steak tartar de solomillo de ternera nacional, huevo de codorniz y patatas fritas; la Albóndiga de rabo de toro, anguila ahumada, berenjena y yema cruda (galardonado como segundo mejor plato de rabo de toro de España en 2019); y en los postres Mi viaje a Marruecos, una propuesta llamativa que mezcla varios sabores como son el de la frambuesa, el pistacho o el curry en forma de polvo y presentado en un tradicional tajine, con lo que evoca directamente a un paseo por la medina de cualquier ciudad marroquí.

Más información:
RESTAURANTE MARTINICA
 C. del Pinar, 6 bis
 Tel. 910 94 79 12
www.martinicamadrid.com

Curiosidades Cocteleras

Hablamos de los cócteles clásicos y de los más atrevidos, de los más deseados y de los olvidados, de los fáciles de preparar y de los no tan fáciles... Pasen y disfruten de nuestro bar

Por: Pedro Grifol - pedrogrifol@gmail.com
PERIODISTA & MIXÓLOGO



THE GODFATHER

En este año 2022, en el que se cumple el 50 aniversario del estreno mundial de la película *El Padrino*, la primera de la mítica trilogía dedicada a la historia de la Mafia; queremos rendir homenaje a uno de los cócteles que, si bien se desconoce quién fue el creador de esta combinación, fue a raíz de esta saga cinematográfica cuando se reconoció como uno de los grandes cócteles. Al protagonista de la película, Marlon Brando, no se le ve nunca en pantalla con el vaso *tumbler* en la mano... pero durante el rodaje, el actor tenía su bebida predilecta detrás de los focos... en la penumbra del plató. A Brando le gustaba beber sorbos de Amaretto di Saronno, solo o mezclado con whisky.

Como la película se hizo famosa en la década de los años 70, a este combinado le pusieron el nombre de *The Godfather*, volviéndose popular en ambientes nocturnos cargados de humo.

Años más tarde, continuando con la relación entre la mafia y este trago, en la serie de televisión *Los Soprano* (HBO 1999-2007), el culebrón televisivo sobre La Mafia más famoso de la historia, el guion muestra la afición al cóctel *The Godfather* por parte de su capo, Tony Soprano, que lo va pidiendo por los bares que visita durante las 6 temporadas de la serie. Así que, parece que este cóctel tiene madera de jefe mafioso.

Se trata de una combinación potente, ligeramente amarga y con pequeños matices dulces. Tiene 2 ingredientes alcohólicos: whisky y amaretto. En teoría, cada cual se lo sirve en proporciones a su gusto. El whisky escocés lo

podemos sustituir por whisky americano o por bourbon. Como anécdota, diremos que el amaretto es un licor de almendra que se crea en Italia en 1525 y, cuenta la leyenda, que el pintor Bernardino Luini, discípulo de Leonardo da Vinci, recibió el encargo de pintar una *madonna* para la iglesia de Saronno. Entre el pintor y la modelo surgió el amor a primera vista; pero, tristemente, ella tuvo que abandonarle (cosas de la mafia de la época). En su desasosiego, el pintor preparó un licor para su amada con hierbas de su jardín al que le añadió almendras amargas en señal de dolor por su partida. Así fue como nació el ahora popular licor Amaretto di Saronno.

El cóctel The Godfather se prepara en un vaso *tumbler* -también llamado *old fashioned*-, y se sirve on the rocks, es decir: con cubitos de hielo. Recomendamos poner hielo casi hasta arriba del borde del vaso.

Echar directamente sobre el hielo: 35 ml. de Whisky escocés (o Bourbon) + 35 ml. de Amaretto di Saronno. Remover delicadamente con la cuchara coctelera y decorar con una piel de naranja.

Es un cóctel de tipo trago largo, pensado para tomarlo lentamente.

Parafraseando a Don Vito Corleone: "The Godfather, un cóctel que no podrás rechazar".



Cóctel The Godfather. Foto ©Pedro Grífol

Cóctel Sirena Mimosa Foto ©Pedro Grífol



SIRENA MIMOSA

Nos vamos a ir preparando para el verano que se avecina con un cóctel fresco y ligero, y con un toque sofisticado. Pertenece a la familia de Las Mimosas, esas bebidas elegantes y socialmente aceptadas para brindar a mediodía, especialmente a la hora del *brunch*.

Cuenta la leyenda -os tenéis que ir acostumbrando a esta frase, porque en el mundo de la mixología se puede aplicar a casi todos los cocktails-, que La Mimosa se creó a inicios de la década de los años 20 en el *Buck's Bar* de Londres.

La receta original consistía en zumo de naranja recién exprimido y vino espumoso (preferentemente champagne). La proporción habitual presentaba ambos líquidos en partes iguales.

Pero la mimosa que mostramos en esta ocasión poco tiene ya que ver con la receta original.

Su nombre es Sirena Mimosa, y consiste en un atrevido cóctel con un atractivo color.

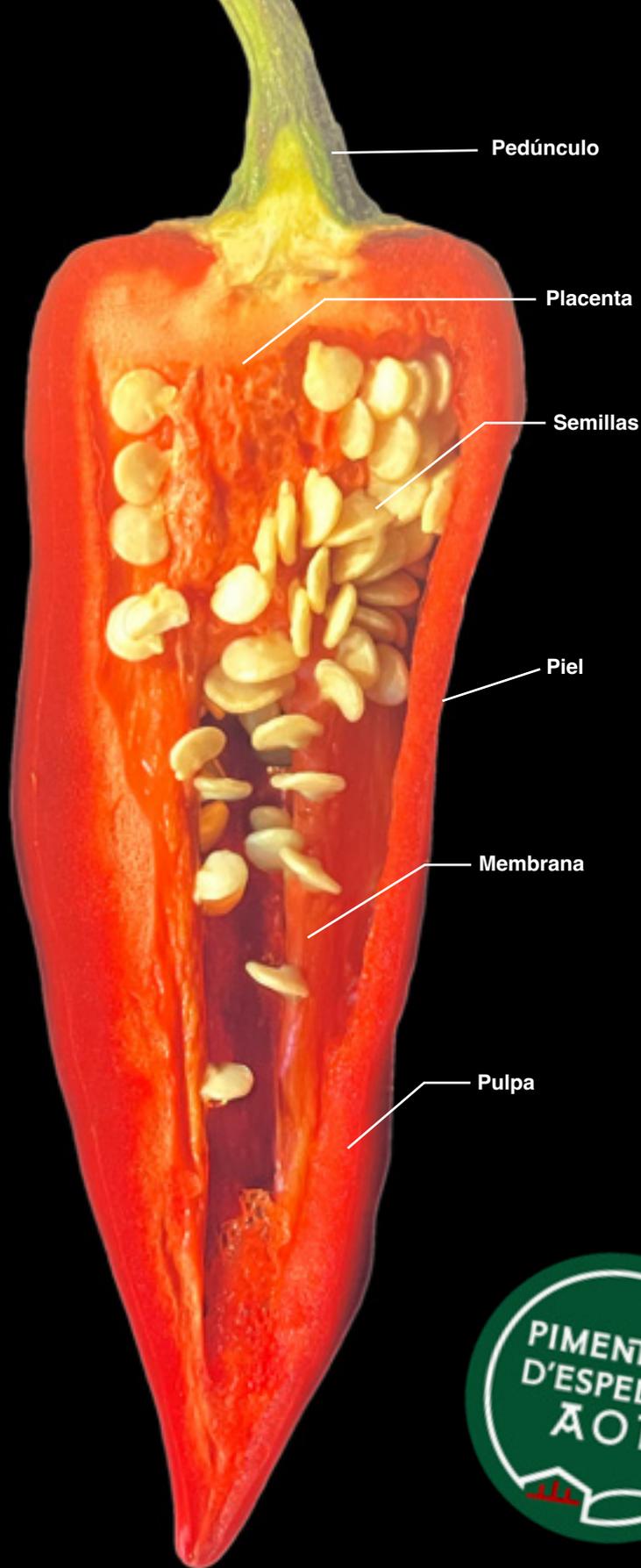
Prepararla directamente en *copa flauta* y sin hielo:

Chorrito de Midori (licor de melón)

20 ml. de zumo de naranja recién exprimido.

Rellenar con champagne muy frío.

Chorrito-top de Curaçao Blue.



La capsaicina contenida en cada filamento dan al pimiento su toque picante

La pulpa confiere al pimiento sus propiedades gustativas, su aroma y su agradable perfume



Pimiento de Espelette

TEXTO; Jose A. Muñoz - FOTOS: Office de tourisme pays basque y @atelierdupimentespelette



Selección de semillas @atelierdupimentespelette

E

l pimiento de Espelette, importado de México en el siglo XVI por los conquistadores, comenzó en 1650 su cultivo en la villa de Espelette, en el País Vasco Francés, a la que da su nombre, utilizándose desde entonces como condimento alternativo a la pimienta y en polvo para recubrir los jamones durante el tiempo de secado.

Las semillas de este producto son cuidadosamente seleccionadas de los mejores pimientos del año anterior y se siembran en vivero durante el mes de enero; entre marzo y abril se realiza el trasplante y, a principios de mayo las plantas están preparadas para su siembra en suelo abierto. Se recolecta, manualmente, desde principios de agosto hasta el comienzo de las primeras heladas.

Desde el 2001 su producción está controlada por "Appellation d'origine contrôlée" y desde el 22 de agosto de 2002 es "appellation d'origine protégée" (un grado más dentro de las denominaciones de origen que se otorgan en Francia). Esta distinción otorga al pimiento de Espelette una calidad inigualable, aunque para ello los agricultores deben pasar durísimas inspecciones y cuidar todos los procesos de producción, desde la semilla, el semillero, hasta la forma de secado y de molturación y así certificar que este gran producto está en condiciones aromáticas y gustativas óptimas.

Plantel en el semillero @atelierdupimentespelette



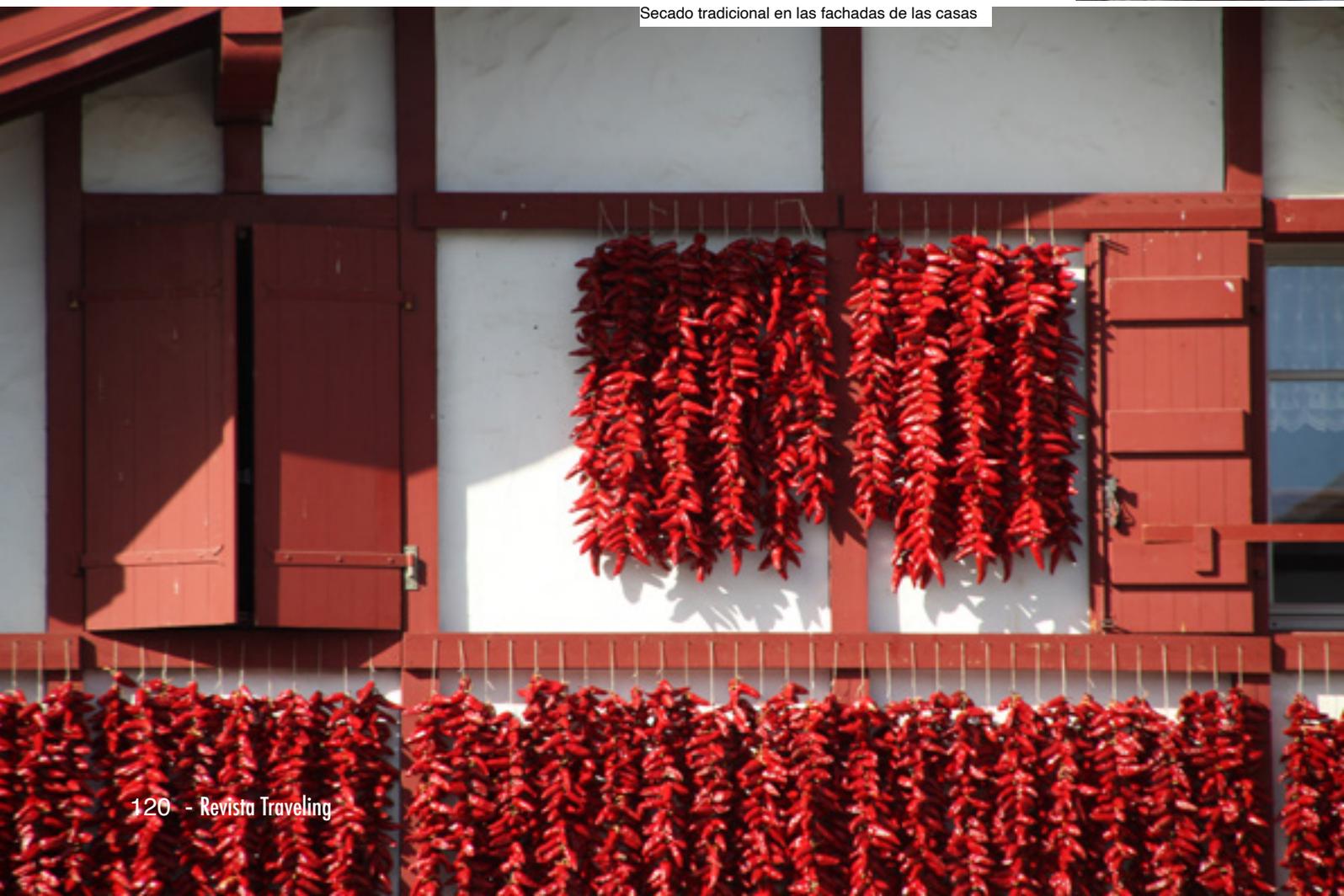
EL PIMIENTO DE ESPELETTE

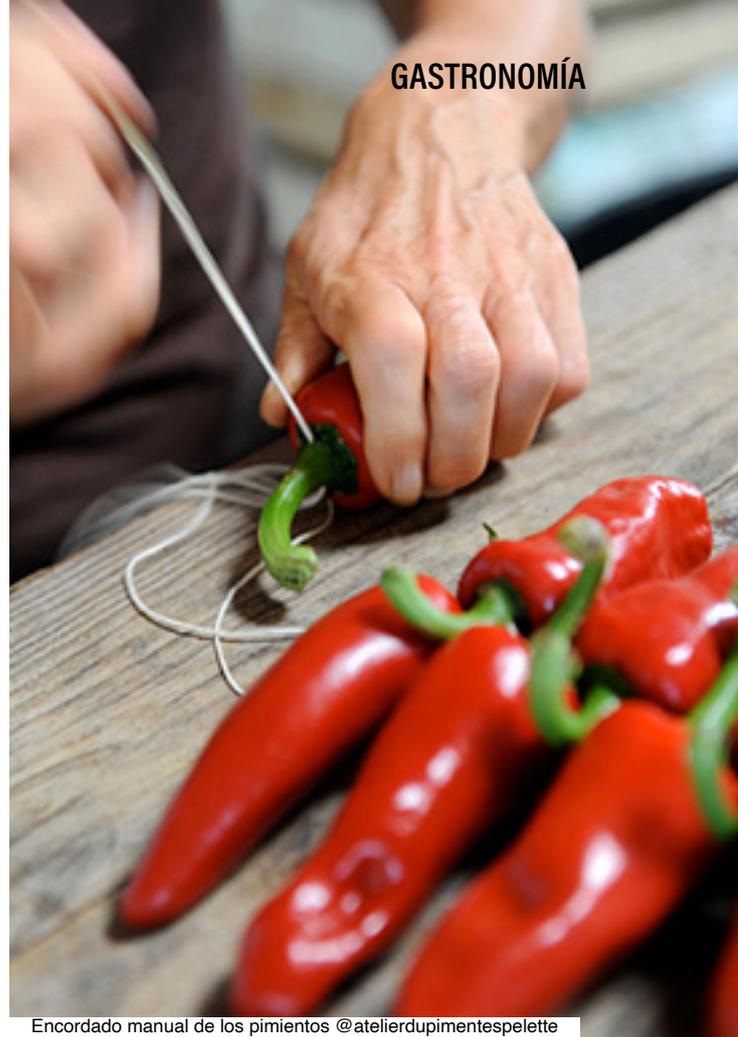
El área de producción se extiende sobre las poblaciones de: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Larressore, Saint-Pée-sur-Nivelle, Souraïde y Ustaritz. Esta región está situada en el valle de un teatro de colinas y montañas, a los pies de los Pirineos y cerca del Océano. El clima es suave y lluvioso por lo que reúne las cualidades propicias de calor y humedad para el cultivo del pimiento.

Como curiosidad en el proceso de cultivo, están totalmente prohibidos los riegos salvo el mes siguiente a la plantación (mayo-junio) y en caso de extrema sequía, la limitación de plantas por hectárea o la recogida, que debe ser a mano, son algunas de las duras limitaciones que la D.O.P. impone. El resultado es un pimiento cónico, carnoso de un tamaño que oscila entre los 7 y 14 cm de un color rojo cobrizo y un picor intermedio. Una vez recogido es engarzado en ristras o extendidos sobre paneles metálicos y llevado al secadero donde permanecerán mínimo 15 días, tiempo suficiente para que se vayan deshidratando lentamente de forma natural, lo que les permite que adquieran un desarrollo armonioso de aromas.



Recolección a mano del pimiento @atelierdupimentespelette
Secado tradicional en las fachadas de las casas





Encordado manual de los pimientos @atelierdupimentespelette



Secado natural en invernadero, 15 días

Mesas para quitar el pedúnculo a mano de los pimientos @atelierdupimentespelette



Entrada en el horno de secado @atelierdupimentespelette

Pimiento molido listo para envasar @atelierdupimentespelette



EL PIMIENTO DE ESPELETTE



Calle principal de Espelette



Chocolate negro y cervezas con pimiento de Espelette



Una vez han alcanzado el punto de madurez deseado, se les realiza el despalillado (eliminación del pedúnculo que le sujetaba a la planta) y se vuelven a colocar en bandejas para un secado final en horno durante 3 días y a una temperatura de 60°C para que adquieran una textura crujiente. Inmediatamente que salen del horno se muelen. Existen molturas más finas o más gruesas en función de lo que en su momento se quiera. Las semillas también son tostadas y molidas junto con el pimiento para darle esa expresión picante al producto.

Actualmente el pimiento de Espelette es mucho más que una especia, es toda una cultura en el País Vasco Francés, sus largas ristas decoran las fachadas de esas típicas casas de tejado de dos aguas, sus laterales y contraventanas pintadas en rojo, verde o azul. Es el emblema de esta región francesa en la que podrás degustar infinidad de productos que contienen pimiento de Espelette, desde cerveza hasta chocolate, pasando por productos a los que jamás hubiéramos podido imaginar que se le pudiera incorporar este pimiento, y es que el "savoir faire" de esta gente no conoce límites, pero el resultado es siempre excepcional.

Más información:

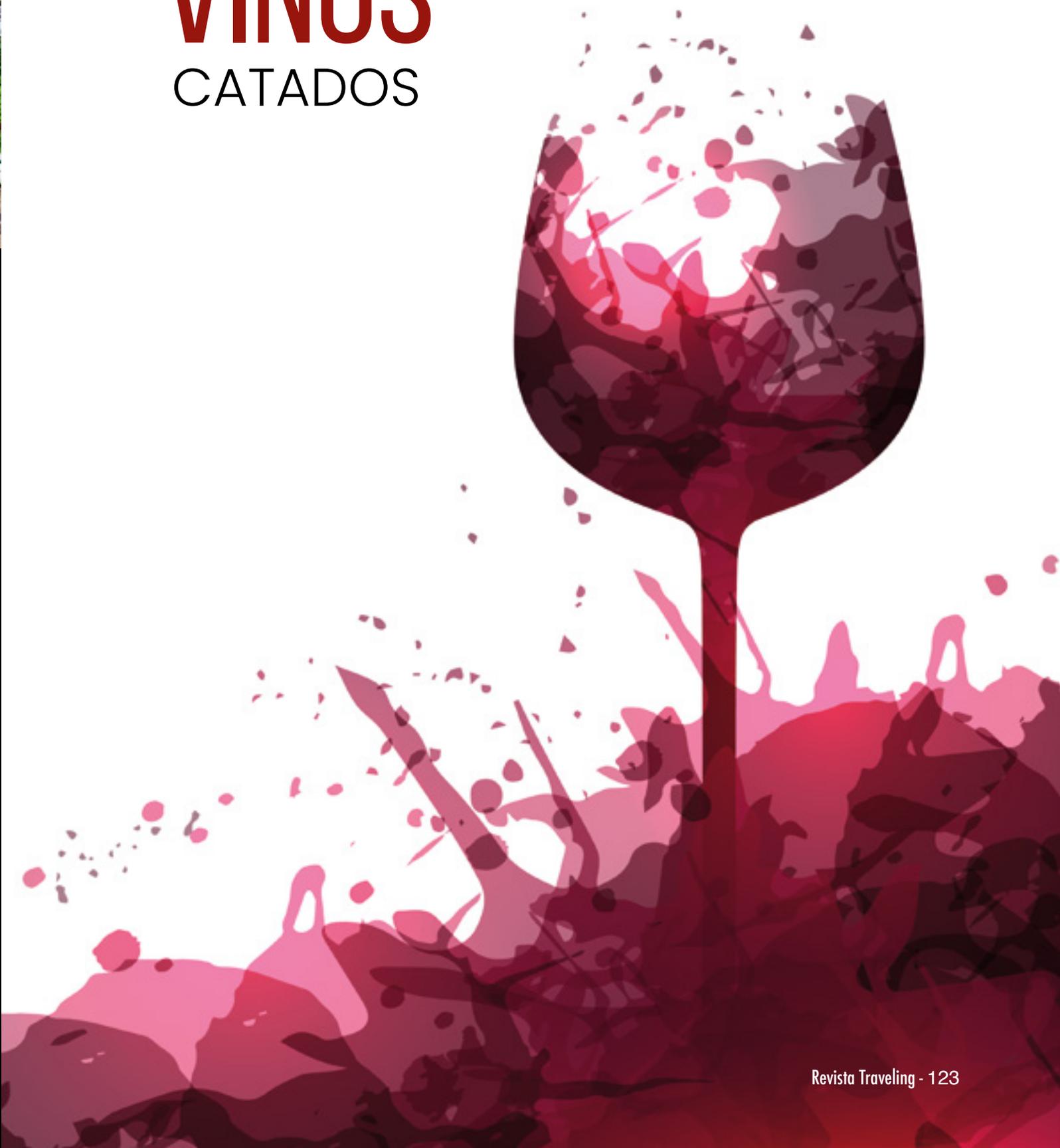
www.atelier-du-piment-espelette.fr/es/

www.en-pays-basque.fr

www.pimentdespelette.com/

VINOS

CATADOS



Emina Espumoso Brut Nature

En la cercana localidad de Villaba de Adaja, corazón de la zona de producción castellana, se cultivan las cien hectáreas de viñedo que controla la empresa de Carlos Moro, en el que predomina la autóctona verdejo sobre las minoritarias chardonnay, viura y gewürztraminer.

De allí procede este espumoso singular, que ha sido cuidadosamente elaborado por el método tradicional champenoise. Para él se han seleccionado las mejores uvas de verdejo que, una vez elaboradas, pasan al menos 12 meses en botella para lograr una calidad perfecta para su disfrute.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con reflejos verde-limón y fina burbuja que forma un rosario continuo y dinámico. Una vez en superficie se forma de modo persistente una corona en torno al borde de la copa. Los aromas de este vino recuerdan a frutas tropicales, cítricos, levaduras y tonos lácticos acompañando a reminiscencias de bollería fresca. Muy fresco en boca, este vino disfruta de un paso agradable, de una equilibrada acidez y de un extraordinario equilibrio.

<https://www.vinoseleccion.com/emina-espumoso-brut-nature>



Brut NOC Rosé

Destaca por su elegante finura, su marcado carácter varietal y su redondez en boca y en él se reconoce tanto la particularidad del terruño en que nace como el minucioso trabajo de los enólogos Jaime Notó –uno de los creadores de Anna de Codorníu– e Ignacio de Miguel, director de la bodega.

NOC Brut Rosé 2018 procede de una vendimia temprana –la uva se recoge casi un mes antes que la Tempranillo que se usa para los tintos y el rosado de la bodega– con la que se consigue reforzar la acidez del vino base y potenciar el carácter. La vendimia se realiza de forma manual, lo que permite seleccionar las mejores uvas para un resultado impecable. Al realizarse por el método champenoise, tiene lugar una primera fermentación en depósito de acero inoxidable y una segunda en botella a la que sucede una crianza sobre lías más larga de lo habitual en este tipo de vinos, entre 12 a 18 meses, pasado este tiempo se realiza el degüelle de forma manual.

Es redondo, sin el amargor de los espumosos franceses o catalanes y con el equilibrio perfecto entre acidez, azúcar y alcohol. Es un vino de color salmón brillante, aromas a frutas rojas con toques de pastelería y, en boca, equilibrado, fresco y frutal, con una burbuja muy delicada, un agradable final que invita a seguir bebiendo. Pertenece a la IGP Tierra de Castilla y la producción se reduce a tan sólo 7.000 botellas.

<https://bodegasnoc.com/>



La Raspa 2020

Del corazón de la Axarquía malagueña, La Raspa 2020 es un vino blanco de carácter mediterráneo. De la D.O. Málaga y Sierras de Málaga, este coupage nacido de viejos viñedos de Moscatel de Alejandría (80%) y Doradilla (20%) plantados a 600 metros de altitud; tras la vendimia el vino reposa 5 meses en trujal de hormigón sobre sus lías.

La particular ubicación de las cepas y las cualidades propias de las variedades empleadas convierten este vino de la bodega **Viñedos Verticales** en la opción blanca ideal para aquellos que busquen aromaticidad, fresca y un interesante toque salino.

Vista: de un brillante de color amarillo pálido.

Nariz: intenso y fresco, con dominio de notas cítricas y herbáceas sobre un ligero fondo salino y mineral.

En boca: es ligero pero persistente, con buena acidez y un final muy agradable.

<https://www.vinoseleccion.com/raspa-2020>

La Sabina Chardonnay 2015

Se vendimia de manera manual, la fermentación del vino se realiza en depósitos de acero inoxidable. Una vez completada, se hace un trasiego a barricas de roble francés donde permanece cinco años sobre sus lías, practicándole un *batonage* mensual. Estos tonos son de un modelo especial, ya que en la parte inferior no presentan ninguna clase de tostado, por lo que solo microoxigenan el vino, y este va siendo más intenso a medida que se acerca a la zona superior del barril.

A nivel visual, se trata de un vino de un color amarillo muy intenso, con destellos dorados y muy brillante. Presenta mucha lágrima y una capa alta. En nariz, encontramos un mundo lleno de complejidad, gracias a su crianza. Hay notas de fruta madura y la barrica aporta matices ahumados, de miel y frutos secos, con toques que recuerdan a las cajas de puros. En definitiva, se trata de un vino con gran intensidad aromática, con aromas muy limpios, que en nariz resulta elegante y complejo. En boca, La Sabina Chardonnay 2015 es sorprendente, ya que aúna una gran frescura con un volumen y una longitud nunca vistos en un blanco, y que son fruto de sus años en barrica.

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



Alta Pavina Pinot Noir 2020

La bodega se encuentra en una finca situada en el término municipal de La Parrilla (Valladolid), a 1.000 metros de altitud. Esta zona de suelo franco-calcáreo sobre la ribera del Duero goza de un clima continental con precipitaciones escasas y notables contrastes de temperatura. El viñedo que rodea Bodegas Alta Pavina tiene una superficie de 35 hectáreas y está constituido por dos variedades de uva: Pinot Noir y Cabernet Sauvignon.

Este vino se ha obtenido de uva Pinot Noir 100%, criado en barrica de roble francés. Es un vino con un ligero color rojo pasión y delicados matices acordes a la variedad con ribetes anaranjados. De capa media, sorprende con una ligera mayor intensidad que los Pinot Noirs tradicionales, fruto de la aportación del terruño y la climatología de la zona geográfica. En nariz, predominan las notas frutales, especialmente de frutas y bayas rojas en sazón (cereza, frambuesas, moras...). En boca resulta fresco y suave con sensación aterciopelada fruto de esta variedad de uva. Es muy agradable, afrutado, carnoso y muy tánico, con un final seductor y redondo, muy suave y un punto meloso.

<http://altapavina.com/>



La Doncella tempranillo 2019

Se encuba en depósitos autovaciantes de acero inoxidable, bajando la temperatura hasta dejarla en 12 grados. Las levaduras seleccionadas que se utilizan son de desarrollo lento para una mayor extracción de aromas y color. Con esto se obtiene un vino joven con mucha estructura, una alta capa de color y aromas; en definitiva un vino perfecto para su larga crianza en barrica. Este vino permanece en barrica aproximadamente unos 6 meses aportándole una complejidad y mayor longitud..

NOTAS DE CATA

De rojo picota intenso de capa media alta con matices violáceos y abundante rubí. Limpio, llamativo y brillante. Predominan notas afrutadas de mora y grosella con importantes toques lácteos le aporta recuerdos de especias. En boca muestra una madura tenacidad en equilibrio con la acidez.

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

smartbox

BUSINESS SOLUTIONS

LAS EXPERIENCIAS SON EL REGALO CORPORATIVO PERFECTO PARA MOTIVAR, FIDELIZAR E INCENTIVAR, OFRECIENDO LA POSIBILIDAD DE DISFRUTAR MOMENTOS INOLVIDABLES. PERSONALIZANDO CAMPAÑAS TANTO FÍSICAS COMO DIGITALES, CONSIGUIENDO CREAR UN VÍNCULO ÚNICO. INSPIRANDO A LOS DEMÁS PARA EXPERIMENTAR LA VIDA, REDESCUBRIENDO LO QUE EL MUNDO TIENE PARA OFRECER.



VENTAJAS PARA TU EMPRESA

GAMA
EXCLUSIVA

MOTIVAR Y
FIDELIZAR

PERSONALIZACIÓN
A MEDIDA

CONDICIONES
ESPECIALES

IMPULSA
TUS VENTAS

VALIDEZ 3 AÑOS
Y 3 MESES*

CONTACTA CON NOSOTROS y os asesoraremos de forma personalizada sobre nuestras experiencias, pudiendo disfrutar de las mejores condiciones adaptadas a cada acción.

INFO.EMPRESA@SMARTBOX-GROUP.COM | 91 746 86 41

SÍGUENOS EN: **LinkedIn**

*Estudio realizado en septiembre de 2020. Validez efectiva a partir del 1/11/2020. Con la excepción de ciertos productos, entre los que se incluyen los exclusivos de la web y las ofertas. Ver detalles en smartbox.com

Fitur

Línea Aérea Oficial

IBERIA

Miembro Afiliado


UNWTO

**Cuidamos del mundo.
Somos turismo.**



18-22
Ene

2023

Recinto Ferial
ifema.es


IFEMA
MADRID