

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 56 Año 2022 Precio: 5,00 € - Canarias e internacional 7,00€

6 Hoteles de lujo

para disfrutar de la nieve

Sendero de los Ocres

Brecha sangrante entre bosques

Especial Navidad

Planes para disfrutar en familia

Viajes de Autor

Puerto Vallarta

Setúbal

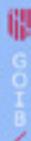
Naturaleza y
gastronomía



traveling
gourmets



REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



GOBIERNO DE
CONSELLERIA
MODEL ECONÓMIC,
TURISME I TREBALL

AETIB
AGENCIA REGULADORA
TURÍSTICA ILLES BALEARS

IBERIA
EXPRESS



HAY MUCHOS MOTIVOS PARA VIAJAR AHORA A IBIZA ADEMÁS DEL PRECIO

VUELA DESDE

14€

Reservando con el

**CLUB
EXPRESS**



iberiaexpress.com

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

Bienvenido a bordo

2022 está a punto de decirnos adiós y su balance es muy subjetivo, como por otra parte sucede con todos los años; pero en honor a la verdad este año hemos despejado algunas incógnitas (la pandemia, la salud del turismo español) aunque otras muchas han sobrevenido (la guerra Ucrania-Rusia, una imparable inflación), pero sin duda la ilusión y la esperanza, así como la resiliencia, esa recién incorporada palabra al vocabulario cotidiano, están ahí y como brújula nos acompañarán en el próximo 2023.

Partido a partido, otro de los eslóganes recurrentes, iremos enfrentándonos a lo que nos depare el año venidero, con ganas, esfuerzo e ilusiones renovadas pues para venir de donde venimos el futuro se ha de mirar de frente y con espíritu positivo.

En este número de TRAVELING nos hemos impregnado de Navidad y hemos ido a Salzburgo, de la mano de Pedro Grifol, a beber en las fuentes de un villancico que se mimetiza en el mundo entero con la Navidad, "Noche de Paz"; también hemos visitado ciudades navideñas como Toulouse y algunas, además de Praga, de la República Checa; hemos descubierto que Madrid, en su increíble apuesta cultural, nos ha propuesto 3 planes navideños irresistibles; y nuestra gran amiga Manena Munar, con nostalgia y humor, ha abierto su ventana y nos ha llevado a la ensoñación de Rovaniemi.

Nos hemos escapado al vecino Portugal y hemos visitado Setúbal y el sorprendente Museo de los Tapices de Portalegre en el Alentejo. Hemos volado en globo por la comarca gerundense de La Garrotxa y hemos saboreado su rica gastronomía volcánica. También nos hemos impregnado de otoño en Roussillon, en El Sendero de los ocres; de arte en Santa María de Ripoll; y de arquitectura en Carcassonne de la mano de nuestro amigo Hernando Reyes.

Esperamos que os guste y de paso os deseamos la mejor de las Navidades y que esos deseos para el 2023 se hagan realidad.

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

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.

EDITOR

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Rose Mary Sanchis
info@revistatraveling.com

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

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





06

ESPECIAL NAVIDAD

3 planes de Navidad
para no salir de Madrid

12

ESPECIAL NAVIDAD

REPUBLICA CHECA
Navidad entre mercadillos y nieve

14

ESPECIAL NAVIDAD

TOULOUSE
Navidad en la Ciudad del Pastel

16

ESPECIAL NAVIDAD

SALZBURGO
Aquí nació Noche de Paz

20

DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARCASSONE
Un cuento escrito en piedra

26

VIAJES DE AUTOR

PUERTO VALLARTA
Lujo y autenticidad

34

TURISMO RURAL

SENDERO DE LOS OCRES (Rousillon)
Una brecha sangrante entre bosques

38

VIAJES

SETÚBAL (PORTUGAL)
Naturaleza y gastronomía

46

LUGARES EMBLEMÁTICOS

MONASTERIO DE SANTA MARÍA DE RIPOLL
Biblia de piedra del románico

50

ENOTURISMO

BODEGAS CARLOS MORO
San Vicente de Sonseca (Rioja)

54

HISTORIA, ARTE Y CULTURA

MUSEO DE LOS TAPICES
Portalegre (Portugal)

58

LA VENTANA DE MANENA

ROVANIEMI
Navidad en la casa de Papá Noë

CONTENIDOS

Revista Traveling Nº56

Año 2022

CON EL CINE EN LA MALETA

AITZIBER, ÁNGELA Y COSIMO
sus miradas más viajeras

62

LUGARES PARA SOÑAR

BEYOND GREEN
Hoteles que cambian la forma de viajar

66

LUGARES PARA SOÑAR

6 HOTELES PARA DISFRUTAR DE LA NIEVE
Hoteles de lujo para unas vacaciones de lujo

72

traveling
gourmets

COCINA VOLCÁNICA

LA GARROTXA
Tradición culinaria entre volcanes

78

CUCINA ITALIANA

EMILIA ROMAÑA
Una cocina llena de sorpresas

84

PRODUCTO

ESPUMOSOS
Para brindar esta Navidad

88

PRODUCTO

PINK LADY
La dama rosa de las manzanas

96

COCINEROS Y DESTINOS

MARIANA ARGEOLI (Restaurante Rubaiyat)
Feijoada, de Brasil para el mundo

102

BODEGAS CON ALMA

LLIVINS MOUNTAINS WINES
Llivia (Girona)

106

CURIOSIDADES COCTELERAS

Manhattan y Rob Boy

110

RESTAURANTES PROBADOS

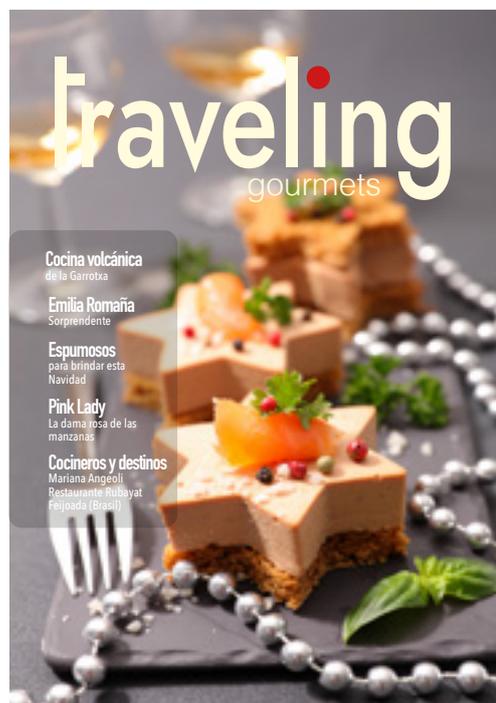
Juanyta me Mata! (Madrid)
Sal Negra (Madrid) - El Lago (Marbella)

112



PORTADA

Navidad en Olomouc
©Visit Czech Republic



PORTADA

Estrellas de foie
© Archivo Traveling

3 PLANES NAVIDEÑOS PARA NO SALIR DE MADRID

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

Se acercan las navidades y a veces es difícil decidir dónde ir, qué hacer, pasear por la ciudad con sus calles engalanadas con guirnaldas luminosas muy coloridas, ver escaparates y disfrutar de la ciudad bien sea con amigos, familia... pero sin duda los niños son los protagonistas de estas fiestas y para todos os vamos a proponer tres ideas. Ya seas de Madrid o bien decidas pasar unos días en esta ciudad cuentas con tres "planazos"; todo es cuestión de organizarse y dejarse llevar. Eso sí, te aconsejamos que saques las entradas con antelación, pues son muchos los que van a apuntarse a ellos.

ÁRTICUS



NATURALEZA ENCENDIDA



AYAHUASCA



¿Te imaginas la Casa de Campo invadida por la naturaleza que hace dueños a los animales dando otro punto de vista de la Navidad?

Árticus es la estrella de Navidad en plena naturaleza, 100.000 metros cuadrados en La Casa de Campo desde el 16 de diciembre hasta el 8 de enero. Esta ciudad de la navidad idea original de Letsgo, nos sitúa al nivel de los parques temáticos navideños referentes, como el Winter Wonderland de Londres, Marchés de Noël de París o el Rockefeller Center de Nueva York.



EN NEVERLANDIA

Podremos disfrutar de Peter Pan On Ice, el espectáculo musical que llega a Árticus de la mano de la compañía de patinadores olímpicos Imperial Ice Stars.

LA SENDA DEL ÁRTICO

De los creadores de NATURALEZA ENCENDIDA en el que veremos 80 animales luminosos y auroras boreales. Una vez entras en Árticus tú decides dónde vas, por ejemplo a **CÍRKULUS**, una zona llena de atracciones, con una gran noria climatizada, desde la que se ven las vistas de *La Almudena* y *El Palacio Real*.

En TAHITIPURU BARBACOA TIPI BAR

podemos probar desde carne asada al fuego, cócteles o la variedad de chocolates y dulces de Willy Wonka, de Charlie y la fábrica de chocolate.

Si no te puedes resistir a ir de compras ese lugar es **NIVALIS**, un mercadillo navideño con más de 50 puestos que nos lleva a la **GRAN VÍA DEL ÁRTICO**, una avenida con música, espectáculos y desfiles cada noche.

GRANDIOSO

Es un cuento inmersivo en el que se realiza un recorrido por un iglú gigante y nubes, que culmina con el envío de una carta a los Reyes Magos.





Plano de Árticus

NUUK INTERNATIONAL FOOD VILLAGE

Con una amplia oferta gastronómica internacional: crepes, hotdogs, ensaladas, pokes, hamburguesas, kebaps, pizzas, etc. y para los que se cuidan hasta de fiesta se ha incluido un healthy corner.



JURÁSICUS PARK

16 DE DICIEMBRE / 8 DE ENERO



MAHOU-TOWN

Una cervecería de inspiración alemana y oferta gastronómica única donde podremos reponernos después de **JURÁSICUS PARK**, una exposición de dinosaurios de más de 3.000 metros cuadrados.

DIVERHOUSE

en el pabellón de cristal, tiene una gran pista de hielo cubierta bajo un enorme abeto navideño.

En palabras de **Iñaki Fernández, Ceo de LETSGO**, Árticus es la manera de poder descongestionar el centro de Madrid y reunir la esencia de la Navidad en La Casa de Campo, además ha destacado el plan de movilidad creado para conectar fácil y rápidamente **ÁRTICUS** con el resto de la ciudad.



NATURALEZA ENCENDIDA



“

Qué mejor plan que disfrutar de un espacio como el Real Jardín Botánico iluminado, un proyecto sostenible denominado *Origen*. La vida surge al caer la noche

”

Y como hemos nombrado **Naturaleza Encendida** qué mejor que disfrutar de un espacio como el Real Jardín Botánico (RJB-CSIC) en un proyecto sostenible denominado *Origen*, surge la vida al caer la noche. Es uno de los acontecimientos de la Navidad para toda la familia, donde la sostenibilidad es parte fundamental en este proyecto, el origen es el profundo amor por la naturaleza, donde se utiliza iluminación con tecnología LED de bajo consumo, minimizando el impacto energético tanto en la iluminación como en los sistemas dedicados a producir la luz.

Origen hace un homenaje a dos universos increíbles, las setas y los mixomicetes, En esta edición el recorrido exterior se completa con una exposición en el Palacio de Villanueva del fotógrafo Carlos Mier.

Ayahuasca es un espectáculo inspirado en la planta de la Amazonía, una puesta en escena con artistas, acróbatas y bailarines, donde los ciberindígenas conquistan el aire junto con técnicas de iluminación y videomapping



Otra opción la encontramos en la trastienda de la mercería de Puri, es el espectáculo Ayahuasca, inspirado en la planta de la Amazonía, una puesta en escena con artistas, acróbatas y bailarines, donde los ciberindígenas conquistan el aire junto con técnicas de iluminación y videomapping, donde las acrobacias son un espectáculo junto a rituales tribales. Puri es la anfitriona y nos indica las partes del nuevo espectáculo, "Ícaros", un ritual de inicia-

ción en el que seres alados entran en trance. Iara es la segunda parte que nos muestra lo que podría ser una sirena que se contorsiona en un aro. Jaguares, cuatro jaguares entran por los rincones más insospechados acechando a su próxima presa, y Hormigas de Fuego es una danza vertical.

Y como siempre siguen los momentos Puri, "Es un momento realmente mágico en la noche y es un placer recibirlos y que disfrutéis con este nuevo espectáculo".





Navidad en la República Checa

Por: Redacción **Fotografías:** Visit Czech Republic

www.visitczechrepublic.com
www.destinochequia.com

Un brindis especiado entre mercadillos

El aroma de las especias del vino, la música de canciones tradicionales y los adornos navideños artesanales son algunas de las constantes en los mercados que ocupan desde finales de noviembre hasta después de Año Nuevo los principales espacios públicos de las ciudades checas. En estos reductos de felicidad los puestos se agolpan rebosantes de artesanía y productos gastronómicos (castañas asadas, galletas de jengibre, salchichas y carnes a la parrilla que invitan a agradecer el paladar mientras se pasea. Entre los mercadillos navideños que cada año atraen a miles de enamorados de las luces de esta época están los de **Praga**: el de la Plaza de la Ciudad Vieja cuyos arcos luminosos y su gigantesco árbol son una invitación al selfi y donde la tentación habita en cada uno de sus puestos, el de la Plaza de la Paz, presidido por la iglesia de Santa Ludmila, y el de la Plaza de Wenceslao con el monumental Museo Nacional observando la escena.

Fuera de la capital hay que mencionar el de **Olmouc**, que suma al resto de atractivos comunes su afición creativa por los ponches, que elaboran con ingredientes originales como ron, griotte o naranja. Tampoco falta la música, el teatro para niños, una pista de hielo o un nacimiento de madera. En **Pilsen**, los mercadillos navideños son una dulce estampa que se puede observar desde la torre de la catedral gótica de San Bartolomé. En el interior del templo, además, se celebran conciertos de Adviento.



La Navidad en **Brno** es uno de los platos fuertes de la ciudad ya que las plazas se engalanan y la artesanía se muestra desbordante en cada puestecito. En la capital morava es obligatorio probar el licor de miel y las especialidades gastronómicas locales. Como Ciudad Creativa de la Música, su variedad de conciertos en estas fechas es extraordinaria. Y otra postal que no puede faltar en un recorrido navideño es **Český Krumlov**, cuyo encanto se multiplica en estas fechas. Navegar en balsa por el meandro que la rodea, entregar el correo al Niño Jesús o ver los osos de la fosa del castillo de Krumlov viviendo su particular Navidad es algo único.

Esquí de fondo, la modalidad estrella

La algarabía propia de las ciudades deja lugar al silencio, al color blanco de las montañas, a los parques naturales nevados, a los remontes, a las cabinas y a las cabañas que lanzan nubes con aroma a chimenea. La República Checa ofrece al amante de la nieve más de 20 estaciones de esquí, algunas con dominios compartidos con países limítrofes, donde se pueden practicar todas las modalidades. Pero si hay una que amen los checos esa es el esquí de fondo que les permite admirar de forma pausada la belleza del paisaje. Las estaciones se encuentran distribuidas por diversos puntos de la geografía, pero las zonas más importantes son el **Parque Nacional de Krkonoše**, los **Montes Metálicos (o Krušné hory)** y el **Parque Nacional de Šumava**.



Relax en balnearios

En una escapada de invierno a Chequia son igualmente bienvenidas las propuestas termales del Triángulo Balneario de la región de Karlovy Vary. El vapor de agua que emana de los manantiales de las ciudades de **Karlovy Vary**, **Mariánské Lázně** y **Františkovy Lázně** son el contrapunto perfecto a las heladas invernales. Descubrir el placer de una sesión termal tras una jornada de esquí en las pistas de los alrededores o de un recorrido por pueblos de postal como Locket o Cheb no puede ser más apetecible en estas fechas.

Navidad en Toulouse

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Jose A. Muñoz



Puente sobre el río Garona

Cuando hablamos de Navidad en Francia muchos españoles pensamos automáticamente en las postales de cuento navideño de Alsacia, Estrasburgo o Colmar. Mucho más cerca, a 320 km de Barcelona o 350 km de San Sebastián, la “ciudad rosa” de Toulouse nos seduce con una de las Navidades más bellas del sur de Francia. La capital histórica del Languedoc, salpicada de llamativas construcciones de color rosa, nos invita a descubrirla y disfrutarla en estas fechas donde todas las ciudades del mundo brillan de una manera especial.

Mercadillo de Navidad en la pza. del Ayuntamiento "Village du Noël" y el árbol gigante de Navidad en la Plaza Capitole



Sus dos Mercadillos más famosos, el de **La Place du Capitole** y el de **Jules Guesde**, muy diferentes entre sí, son la mejor imagen de la Navidad de Toulouse.

El primero, también llamado "**La Village de Noël**", auténtico pueblo navideño con más de una centena de puestos de artesanos nos ofrece adornos navideños, juguetes, ropa, artesanía y gastronomía típicamente navideña. En él podremos degustar el famoso vino caliente especiado y el riquísimo aligot, e incluso hasta churros. Abierto desde las 10:30 a 20:30 o 22.00 los viernes y sábados y hasta el 26 de diciembre.

"**El Mercadillo solidario de Jules Guesde**", hasta el 19 de diciembre, huele a castañas y garrapiñadas, con luces y villancicos invita a una Navidad solidaria, responsable y muy artesana. Abierto de 10:00 a las 20:00.

Una "**pista de patinaje**", en la emblemática y profusamente decorada Place du Capitole, de 200 m2, te invita, por 5 euros incluido el alquiler de los patines y durante 45 minutos, a que pongas a prueba o refresques tus habilidades.

La "**Casa de Papá Noel**", junto a una antigua mazmorra del siglo XVI hoy Oficina de Turismo, y hasta el 31 de diciembre, incluye toda una serie de actividades como la proyección de cuentos de luz en la Torre del Donjon con villancicos cantados por el coro del Capitole los días 7,8 y 30 de diciembre, además del 1 de enero; un carrusel gigante en forma de árbol navideño; o el bosque de los deseos. La Navidad de Toulouse llega a todas partes e incluye belenes en iglesias y catedrales, luces navideñas que cubren fachadas, plazas (la de Charles de Gaulle, Wilson, Saint Georges), árboles, monumentos y fuentes.

Si hay una atracción navideña específica de esta ciudad es el "**Festival de las linternas chinas**" que este año se celebra en Montauban, a 50 km al norte de Toulouse y que desde el 1 de diciembre hasta el 5 de febrero de 2023 rinde un homenaje a la cultura oriental. Con 2.500 farolillos gigantes,

y de formas animadas, constituyen un juego de fantasía, historias de dragones, caballeros y princesas. Sin duda un espectáculo multicultural que complementa la Navidad.

Si viajas a Toulouse en Navidad con niños no puedes perderte "**Le Halle de la Machine**". Se trata de una exhibición permanente de gigantescas máquinas usadas en espectáculos callejeros, de madera y acero principalmente, que a modo de museo rinde homenaje a los personajes de los cuentos épicos mediante minotauros o arañas gigantes, entre otras muestras de la ingeniosidad del hombre sobre la mecánica.

Toulouse es preciosa en Navidad y le viene muy bien la decoración navideña, pero sin duda tiene lugares icónicos que también merecen ser visitados en estas fechas, o en cualquier otras, como la Basílica de Saint Sernin (San Saturnino patrón de la ciudad) que es patrimonio de la Unesco; el Convento de los Jacobinos de los siglos XIII y XIV; sus bellos palacetes renacentistas diseminados por toda la ciudad y en especial por el Vieux Quartier y sus laberínticas calles; las orillas del Garona y el canal du Midi que comunica aquel con el mar Mediterráneo; y por supuesto, la Ciudad del Espacio.

Joyeux Noël desde Toulouse!!!

Mas información:
www.turismo-toulouse.es



Fachada del Ayuntamiento Basílica de Saint Sernin



La Casa de Papá Noël





Noche de Paz en Salzburgo

Vive la Ruta de los Villancicos en la ciudad donde nació la canción más famosa del mundo: 'Noche de Paz'

Texto y fotos: Pedro Grifol - pedrogrifol@gmail.com

Cada año, cuando la Navidad llega a Salzburgo, la Oficina de Turismo de la ciudad austriaca organiza la 'Ruta de los Villancicos', una visita guiada para dar a conocer el lugar donde se creó y estrenó el villancico más famoso del mundo... traducido a más de 300 idiomas ¡la canción que ha batido más records de audiencia que cualquier estribillo pop! Nos referimos a "Stille Nacht, heilige nacht" -"Noche de paz, noche de amor" (en su traducción al español)-.

Esta es su historia: Corría el año 1818... Y cuentan las crónicas que el viejo órgano de la iglesia de San Nicolás, perteneciente a la parroquia de Oberndorf, cerca de Salzburgo, se estropeó pocos días antes de celebrar la Navidad. Para no decepcionar a sus feligreses, el padre Joseph Mohr pidió a su amigo Franz Xaver Gruber, maestro y organista del vecino pueblo de Arnsdorf, que compusiera una melodía sencilla para un texto navideño que él había escrito años antes. Con apenas tiempo para ensayar, la pareja de 'emprendedores' acordaron estrenar la canción en la misa del gallo de ese mismo 24 de diciembre de 1818. Esa Nochebuena, el cura Mohr, con voz de tenor y que, además tocaba la guitarra; y Gruber, que tenía voz de bajo, interpretaron (en alemán) por vez primera "Stille Nacht"... Una aventura cantarina totalmente inusitada para la época, ya que los textos religiosos se escribían en latín, pero que aquel mediático cura consideró que una letra

redactada en alemán sería más comprensiva para sus feligreses... ¡Todo un éxito! Había nacido el villancico "Noche de Paz".

La canción se hizo muy popular, pero, como ocurre en algunos tristes cuentos, sus autores permanecieron en la fría noche del olvido. Treinta y seis años más tarde, la corte real de Prusia, que buscaba el original de la partitura, consultó al párroco de San Pedro de Salzburgo, quien, para sorpresa general, respondió sin duda alguna, que los creadores habían sido Mohr y Gruber, muertos en el anonimato respectivamente en 1848 y 1863.

Hoy, el pequeño pueblecito de Oberndorf, situado a 20 kilómetros de Salzburgo, vela, cada Navidad, para que no se olvide a los dos creadores del universalmente famoso villancico.

En 1937 fue construida una capilla en el mismo lugar donde se encontraba, en el siglo anterior, la originaria parroquia de San Nicolás (destruida a principios del siglo XX por una inundación). En sus vitrales pueden verse los retratos de Mohr y Gruber. Mérito finalmente reconocido... aunque tarde. La capilla es hoy una atracción turística que, además tiene un pequeño museo donde se documenta la historia del villancico.

Mercadillos de Navidad

En Salzburgo, la época de Adviento -adventus Redemptoris en latín, es decir: 'venida del Redentor', período que abarca desde el 22 de noviembre hasta el 26 de diciembre, dado que lo integran necesariamente los cuatro domingos más próximos a la celebración litúrgica de la Navidad-, está considerada por los turistas nostálgicos como la mejor época para visitar la ciudad... en parte por sus mercadillos de Navidad ¡los más famosos de Austria!

En la ciudad hay ocho, y en todos se respira una atmósfera navideña clásica, colmados con todos los tópicos tradicionales imaginables: aroma a castañas asadas, vino caliente, bolas de cristal con copos de nieve, galletas de jengibre, velas doradas, angelitos tocando trompetas, hadas...

El más concurrido es el Christkindlmarkt, uno de los mercados navideños más antiguos del mundo, que se instala en torno a la Catedral, y cuyo origen se hunde en profundas raíces que se remontan al siglo XV. El más romántico es el de la Plaza Mirabell, pequeño e íntimo, situado junto a los jardines donde se rodaron varias escenas de la película Sonrisas y Lágrimas. En el mercadillo de Hellbrunn, al sur de la ciudad, se instala el bosque de abetos y adornos navideños de color rojo, verde y oro. Pura Navidad.





La bola de nieve

Existen muchas imitaciones, pero solo hay una 'bola de nieve' original: la Perzy. Inventada por el ferretero vienés Erwin Perzy en 1900, que creó en su taller una bola de cristal que contenía en su interior la miniatura del santuario de Maria Zell, patrona de Austria, y la llenó de agua y arroz. Al agitar el objeto, se crea un efecto que parece que está nevando dentro.

El juguete tuvo tal éxito y gustó tanto al emperador Francisco José I, que decidió comercializar el objeto. Míster Percy III, nieto del inventor, continúa con el negocio. www.viennasnowglobe.at

Más información:

<https://www.salzburg.info/es>

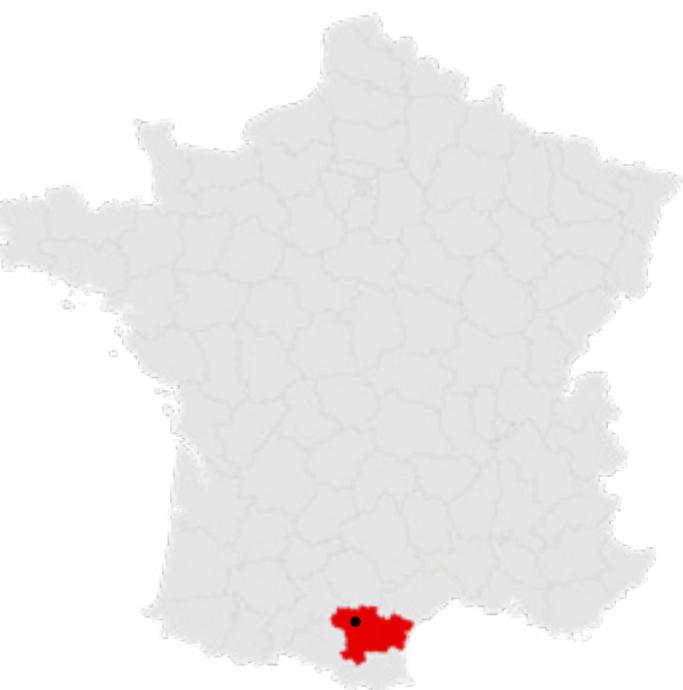
<https://www.austria.info/es>





CARCASSONE

Un cuento escrito en piedra



Esta villa fortificada del sur de Francia, en plena región de Occitania, es uno de los lugares más visitados del país vecino. Su casco histórico o Cité es único en Europa y desde el año 1997 es parte del Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Pasear por sus calles es recorrer un libro de piedras a cielo abierto y un emotivo encuentro arquitectónico con el medievo.

Texto: Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es

Fotos: Carcassonne Tourisme /Altum



La Cité, con su doble cercado de murallas, se alza vigorosa sobre una colina, a la vera de la ruta que unía el Atlántico con el Mediterráneo, pasando por Toulouse; de ahí su importancia estratégica. Tiene en sus muros la huella gala, romana, visigoda y de diversos periodos del medioevo francés, principalmente del siglo XIII.

Fantasía hecha proyecto

Sin embargo, el romántico esplendor de esta ciudad a orillas del río Aude -ese que parte de los Pirineos y atraviesa el suroeste francés hasta desembocar en el Mediterráneo- se le debe al arquitecto Eugène Viollet le Duc (el restaurador de la Saint Chapelle y Notre Dame en París) quien reconstruyó la ciudadela basándose en planos y documentos históricos.

No obstante, la imaginación y la fantasía fueron decisivas a la hora de dar esos aires nuevos a esta ciudad que un día fue capital del País Cártaro, embajada de la herejía, diría la Iglesia de entonces. Para este arquitecto, el edificio debía alcanzar una unidad estilística que fuera en concordancia con el concepto del creador, por lo que la “ficción” era inevitable.

Y sobre una fortaleza romana...

Los romanos le dieron el nombre de Iulia Carcaso, y fueron ellos quienes fortificaron el oppidum (fortaleza) que ocupaba el promontorio sobre el que hoy se asienta la ciudad. Luego llegaron los visigodos y tras ellos los francos que volvieron a fortificarla para protegerse de los árabes consiguiendo con su defensa dar paso a los nobles godos. Y ya en la Edad Media fueron los cátaros quienes se asentaron con fuerza en este lugar rechazando todo lo material, y también, negando esa dualidad creadora Dios – Satanás.

Perseguidos tanto por la Iglesia como por los Reyes de Francia se vieron obligados a vivir en la clandestinidad para extinguirse con el paso del tiempo. Conociendo estos episodios de antemano, el visitante no tendrá problema en imaginar a cada paso que da por sus calles adoquinadas y coquetas placitas, los cientos de batallas de las que cada rincón fue testigo. Ahora bien, si hay algo que esta villa otorga es la facilidad de sentir el medioevo de una manera casi mágica en la que se entremezcla historia y fábula, y quizás ese es precisamente el gran triunfo de Viollet le Duc. Una de las mayores obras de restauración de Europa.

Fue en el s. XIX cuando esta ciudad deambulaba entre la demolición y el olvido, y se había convertido prácticamente en una cantera. Para devolverle el brillo y la importancia medieval que la coronaron, hubo que derribar las construcciones añadidas entre las murallas, recubrir las torres de las mismas con techos cónicos de pizarra gris (un estilo más propio del norte que del sur de Francia), restaurar los elementos decorativos y, claro, reconstruir los cadalsos. Toda una gran obra de arquitectura ejecutada no solamente por Le Luc a lo largo de cincuenta años, sino también por su sucesor Paul Boeswillwald. En los años 60 del siglo pasado se decidió romper con la uniformidad del conjunto, rematando algunas torres con las tradicionales tejas ocre de la zona, además de con tablonces de madera.

El Castillo de los Vizcondes

Fue un cura el que curiosamente realizara una serie de fotografías de la ciudad antes de su restauración. La colección de fotos, que permite hacerse una idea de cómo fue esta villa antes de ser intervenida por Le Luc para recuperar su esplendor, se puede contemplar en el interior del Castillo de los Vizcondes, uno de las grandes bastiones de la ciudad.

En su museo es posible admirar una incontable variedad de objetos de piedra provenientes de Carcassonne y sus alrededores, una colección organizada cronológicamente que, a través de sus diversas salas, facilita el recorrido de la ciudad en el tiempo y explica la evolución de la arquitectura y de la escultura. También es de gran valor la maqueta de la ciudad amurallada catalogada como Patrimonio Histórico por su calidad así como por la perseverancia y dedicación de su constructor quien dedicó cinco décadas a su realización.

Aquí no existen grandes salas ni las típicas habitaciones de un castillo, el mayor atractivo radica en pasear por sus murallas para deleitarse con las maravillosas vistas, y cómo no, uno de los mejores spots para fotografías en toda la ciudad. El castillo posee dos puertas, la de Narbona, del siglo XIII, que es la entrada principal de la Ciudad Medieval, a través del Puente Levadizo, y la Aude, también del siglo XIII, de aspecto típicamente medieval. Nada es comparable a este sitio para explicar las técnicas de asedio y de defensa de una ciudad fortificada, la construcción de un castillo defensivo, la vida increíblemente romántica de los trovadores, la riqueza de los vizcondes de Carcassonne, en definitiva, los momentos más gloriosos y oscuros de la historia de la ciudad.

La más bella entre las bellas.

Dicen que la joya de la ciudad es la Basílica de Saint Nazaire cuyas piedras fueron bendecidas por el papa Urbano II en el año 1096. Con la decadencia de la ciudad, y tras el Tratado de los Pirineos, perdió su estatus de catedral, sin embargo después de su restauración en 1898 el papa León XIII le concede el título de basílica. Originalmente, el templo era una construcción románica como demuestra su planta en forma de cruz latina; los capiteles de algunas columnas están esculpidos con motivos vegetales, animales o máscaras humanas. Es interesante resaltar que sus magníficas vidrieras (siglos XIII y XIV) fueron desmontadas pieza a pieza durante la Segunda Guerra Mundial para preservarlas de los bombardeos y del expolio de los nazis que en 1944 habían ocupado el castillo.



Castillo de los Vizcondes
Basílica de Saint Nazaire



CARCASSONE

El romántico paseo

Antes de abandonar La Cité para adentrarnos en La Bastide, la ciudad más allá de las murallas, decidimos pasear por La Rue de Saint-Louis que reúne tentadores establecimientos gourmet, anticuarios y talleres de artistas. El Hôtel de la Cité, que es parada obligada, es un establecimiento rodeado de jardines en el que hay que detenerse aunque sólo sea para disfrutar un café, tomar el menú del día si es la hora de la comida o simplemente probar alguno de los tesoros de su bodega. Además de las omnipresentes crêperies, en las calles intramuros abundan locales donde catar los vinos del Languedoc o probar el succulento cassoulet, el guiso típico de la zona que a base de alubias blancas y carne de pato se sirve en una cassole o cazuela de barro. Por último, para no olvidar nunca este sueño medieval de piedra y llevarse la mejor estampa de esta joya arquitectónica que es Carcassonne, recomendamos verla iluminada de noche desde el otro lado del río.

Más información:

www.tourisme-carcassonne.fr/es/



Murallas y torres de la Ciudadela © Sébastien Carles
Acceso al Castillo de Carcassonne

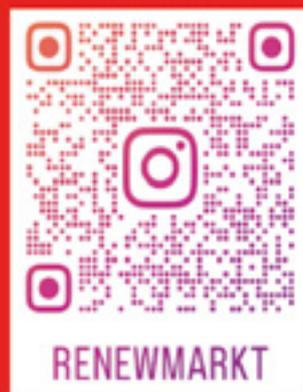


¡GANA UN IPHONE 14! 128 GB



Sorteo 4/01/23
Cómo participar:

- 1.- Síguenos en Instagram y Tik-Tok
- 2- Dale like al post
- 3.- Comenta con 2 amig@s en el post
- 4.- compartirnos y etiquetarnos



RENEWMARKT



Servicio Técnico Autorizado
Apple iRP




RENEW MARKT

4 Tiendas en Madrid

- Rios Rosas, 32
- Clara del Rey, 43
- Arturo Soria 310
- Marcelo Usera, 89

<https://renewmarkt.com/>



Viajes de autor

Puerto Vallarta (México)

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz



Vista de la zona Romántica y la torre de la Catedral

Puerto Vallarta es una bella ciudad situada en la costa del Pacífico mexicano. A muchos de nosotros Puerto Vallarta nos recuerda esa serie ochentera que revolucionó esta ciudad, y de paso el mundo de los cruceros, me refiero a “Vacaciones en el mar” que puso en el mapa mundial esta ciudad.

Cualquier época del año es buena para ir a pasar unos días de relax y de paso degustar una de las mejores gastronomías mexicanas y cómo no, su tequila. En Puerto Vallarta además de la tequila “está a la orden” pues Puerto Vallarta pertenece al estado de Jalisco, único estado donde esta bebida, extraída del agave, tiene la D.O. Tequila. En otros estados de México se produce “mezcal”.

Pero hablemos de Puerto Vallarta, de qué podemos ver y hacer en esta parte del mundo; empezamos por dar un paseo y de paso disfrutar de sus templadas temperaturas; un lugar donde el invierno pasa el verano. Además de sus espectaculares resorts, donde el todo incluido hace las delicias de muchos, para los que buscamos algo más en un destino, salgamos a descubrirla pues hay mucho e interesante.

Primero situemos a Puerto Vallarta en el mapa; situada en la costa del Pacífico, junto a las exuberantes montañas de la Sierra Madre, combina paisajes de montaña con maravillosas playas donde la dorada arena y el verde se juntan con el turquesa de sus aguas. Con puestas de sol maravillosas, el **MALECÓN** es nuestra primera parada; un paseo marítimo de algo más de kilómetro y medio donde tiendas, galerías de arte, restaurantes y tabernas se suceden, es uno de los lugares más bellos de la ciudad; además durante el paseo vamos a ir descubriendo obras de diferentes escultores, una auténtica galería de arte al aire libre. Lo más indicado es comenzar el paseo en los ARCOS, una estructura de cuatro arcos traídos de una Hacienda de Guadalajara; es frecuente encontrarse con algún espectáculo de magia, mimo, danza o música... toda una expresión popular.

Siguiendo nuestro paseo llegaremos a la **ROTONDA DEL MAR** y en ella "El Caballito", una escultura de bronce de Rafael Zamarripa, y que es símbolo de la ciudad; resulta casi imposible no pararse para hacerse un buen selfi.

Nuestra siguiente parada es la Iglesia de **NTRA. SEÑORA DE GUADALUPE**, situada muy cerca del Malecón, en la Plaza del Pueblo; sin duda es una de las más bellas de la ciudad; durante las dos primeras semanas de diciembre se celebran las fiestas en su honor. Esta joya arquitectónica construida entre 1930 y 1940, tiene una estructura neoclásica; su torre es de estilo renacentistas y la corona que la culmina es de estilo barroco, aunque no es la original del templo. Un compendio de estilos que simbolizan el estilo urbano de Puerto Vallarta.

Seguimos nuestra visita por la zona Romántica, también conocida como **VIEJO VALLARTA**, se trata de un lugar muy concurrido, con calles angostas, algunas de ellas empedradas y llena de bares, tiendas de recuerdos, artesanía y restaurantes. No te dejará indiferente por la calidez de sus calles, el colorido y el bullicio, donde el turista se siente como un ciudadano más de la ciudad; es además uno de los lugares top de todo México para la comunidad LGBTI. Algunos de los imprescindibles de la zona Romántica son la Calle de los Cafés, Farmer's Market donde pequeños productores y artesanos se juntan para ofrecernos productos y artesanía local. Es posible desde probar alimentos típicos de la zona hasta encontrar piezas de joyería realizadas a mano. Dejaremos para el final la **PLAYA DE LOS MUERTOS**. Es la atracción principal de esta zona de la ciudad y además en cualquier época del año está muy concurrida, y no es de extrañar, además de su belleza, la agradable climatología, hacen que sea una delicia caminar, sentarse en la arena y, por qué no, hasta darse un baño. El muelle que separa la Playa de los Muerto de la **PLAYA DE OLAS ALTAS** es otro de los atractivos; está abierto las 24h y de paso podremos disfrutar de hermosas vistas y de uno de los lugares con más ambiente de la ciudad.



Monumento de los Arcos en el Malecón
Estatua del Caballito en la Rotonda del Mar

Catedral de Ntra. Sra. de Guadalupe





Tiendas de artesanías en el Malecón



▲ Esculturas a lo largo del Malecón
▼ Playa de los Muertos y el muelle





Marina de Vallarta

LA MARINA DE VALLARTA, es una de las zonas más modernas de la ciudad, su atractivo reside en dar un agradable paseo cerca del mar, admirando las embarcaciones que allí se encuentran amarradas y quizás alguno de los cruceros que tanto nos hicieron soñar con algún día embarcarnos y vivir una de las aventuras de “Vacaciones en el Mar”.

Y para terminar vamos a proponeros unas experiencias que sin duda son el complemento perfecto de este gran viaje.

JORULLO BRIDGE, un espacio en el que podremos realizar un circuito, llenarnos de barro, subir y bajar montículos, barrancos senderos y lo más llamativo del circuito, su enorme puente colgante, el más largo de toda Iberoamérica. Si no te atreves a realizar el circuito motorizado, siempre se puede cruzar a pie y como recompensa encontrarás un coqueto chiringuito, al otro lado, para tomarse algo mientras se disfruta de unas vistas fascinantes a la Sierra Madre.

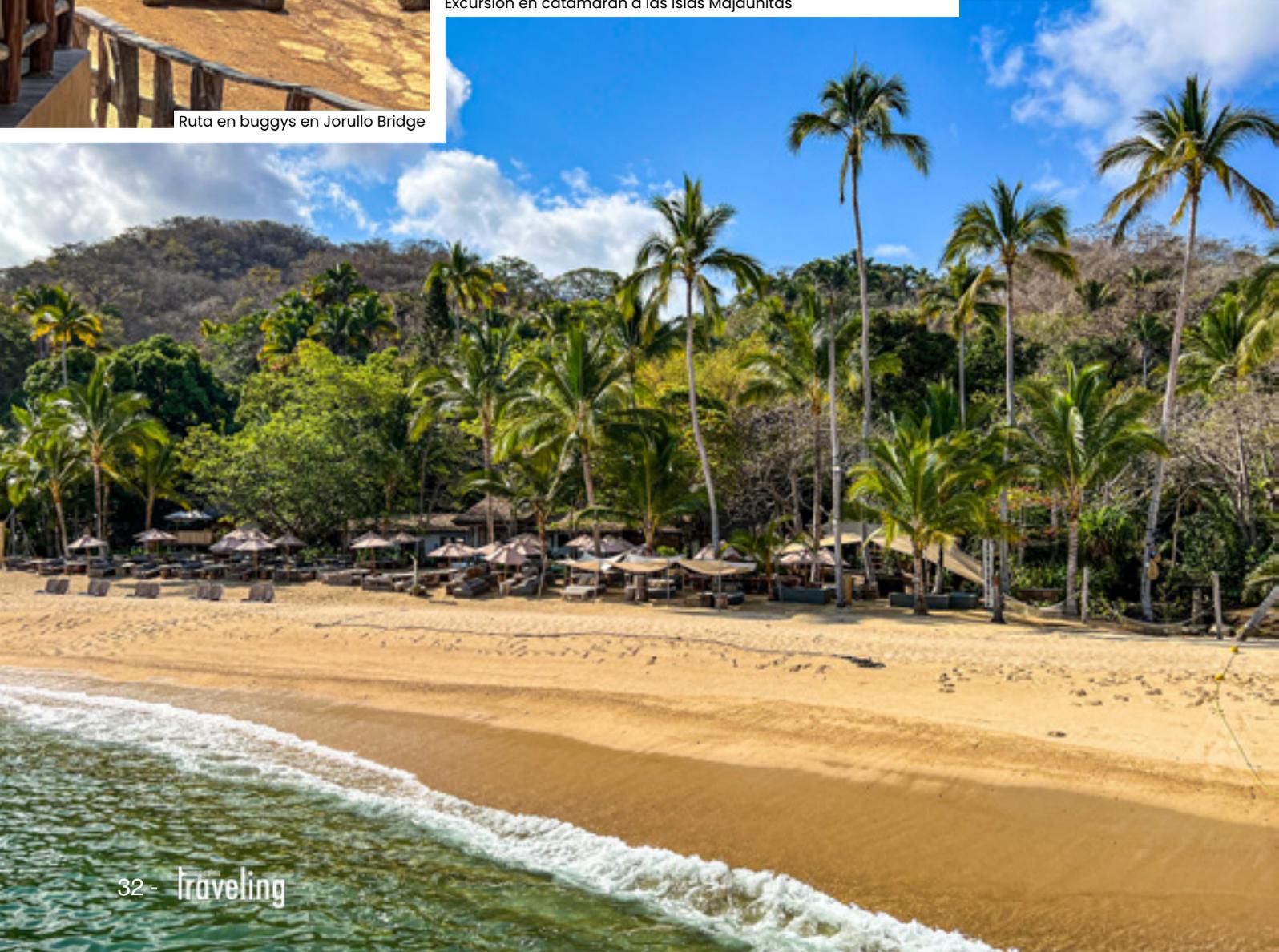
Una excursión de lujo en catamarán a las **ISLAS MAJAHUITAS**, con comida en su playa, donde se puede hacer snorkel, paddle surf, o directamente tirarse en una tumbona disfrutando del paisaje, el sol y una buena piña colada. Por último, el espectáculo comienza a bordo de un barco al atardecer en Puerto Vallarta, cruzando la bahía hasta la **Playa Virgen de Las Caletas**, donde te recibirán cientos de antorchas y velas. Bailarines, percusionistas y fantásticas criaturas de la selva te darán la bienvenida a la famosa cena show en Las **Caletas de Vallarta Adventures**. Tras la cena el espectáculo **“RITMOS DE LA NOCHE”**. Una magnífica velada que pondrá el broche final a nuestro viaje.



Puente colgante "Jorullo Bridge" el más largo de Hispanoamérica
Excursión en catamarán a las Islas Majauhitas



Ruta en buggys en Jorullo Bridge





ALMA "Los Ritmos de la Noche"



Personaje del espectáculo ALMA

Consejos para el viaje

encontrar. Vamos a enumerar alguno de los mejores restaurantes de la ciudad, pero antes, quiero recomendaros un tour gastronómico, por la ciudad, de la mano de **VALLARTA FOOD TOURS**, os llevarán por bares y puestos dónde comen los lugareños, esos "platicillos" típicos y especialidades autóctonas. Merece la pena realizar este tour.

<https://vallartafoodtours.com/>

Restaurante Los Coapinoles

<https://canopyriver.com/restaurante/>

Restaurante Noroc

Basilio Badillo 101, Zona Romántica, Colonia Emiliano, Puerto Vallarta
<https://www.facebook.com/NorocPV/>

Dónde dormir

Marriot Resort Puerto Vallarta

Paseo La Marina Norte 435, Marina Vallarta
<https://www.marriott.com/en-us/hotels/>

Vallarta Shores Beach Hotel

Malecón 400, Zona Romántica, Amapas - Puerto Vallarta
<https://vallartashores.com/>

Eden Pool & Lounge Garden

C/ Malecón 169 - Puerto Vallarta
<https://almarresort.com/es>

Casa Velas Luxury

Pelicanos #311 Fracc Marina Vallarta,
www.hotelcasavelas.com/

Actividades

VALLARTA ADVENTURES

Las excursiones hacia las Islas Majahuitas y a la playa de las Caletas para ver el espectáculo ALMA se realizan con Vallarta Adventures.

www.vallarta-adventures.com

JORULLO BRIDGE

Quads, buggys, cabalgatas...
<https://canopyriver.com/>

Mas información:

www.visitapuertovallarta.com.mx/

Cómo llegar

Desde España podemos volar con varias compañías, con **Iberia**, **Aeroméxico** haciendo escala en Ciudad de México o **World2Fly**. No existen vuelos directos por lo que en cualquiera de ellas tendremos al menos una escala. Con World2Fly, compañía española de bajo coste volaremos hasta Cancún y desde Cancún a Puerto Vallarta podemos volar con Volaris, compañía mexicana de low cost.

Dónde comer

Existen infinidad de sitios donde degustar una de las mejores cocinas mexicanas que puedas

El Sendero de los Ocres

Una brecha sangrante entre bosques

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz

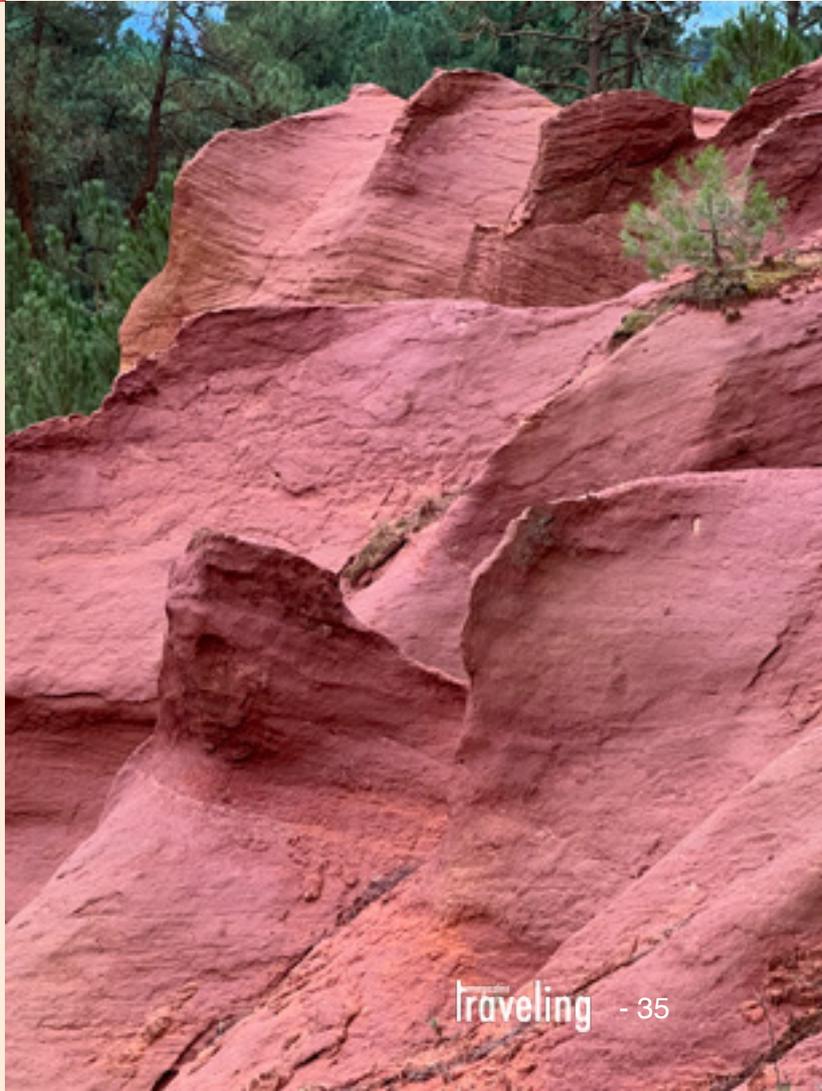


Un armonioso casco urbano del que destacan la Iglesia medieval de San Miguel, numerosas casas del siglo XVIII, y una serie de plazoletas enlazadas (Pasquier, Abbe-Avon, de la Foge, Pignotte) o su bello cementerio que ofrece una panorámica inmejorable de la villa. Justo al lado de éste, una taquilla escondida, un peaje de 3 euros, es la entrada a una formación geológica impresionante, una brecha sangrante en un bosque de pinos y castaños que se fue formando hace 230 millones de años cuando la Provenza estuvo sumergida en el mar. El suelo de ese fondo marino estaba lleno de minerales y por la propia erosión de las aguas aquellos se fueron mezclando y descomponiendo. Cuando, hace 100 millones de años, el agua del mar se retiró y el clima se hizo tropical, el agua de las infinitas lluvias cambió la composición del suelo dando lugar a una transformación geológica de arenas ocre. Pronto se vio que estas tierras blandas, de tan singular color, mezcladas con agua o aceite daban un pigmento natural de intensos y variados ocre, una autentica paleta de colores. Nacen así canteras para la extracción de este ocre que fundamentalmente se comercializó con Oriente, con los fabricantes o tejedores de seda, comercio que se mantuvo durante un milenio. La llegada de los tintes sintéticos, ya en el siglo XX, hace que la extracción y el comercio decaigan y determinan el cierre de las canteras.

Qué la naturaleza es la protagonista absoluta de la Provenza francesa, es una verdad incontestable; qué en primavera y verano, salpicada de lavanda y flores multicolores, es arrebatadora, no admite discusión; y qué en otoño la naturaleza brinda, antes del ocaso invernal, un espectáculo de ocre que supera la paleta de un pintor y te lleva a esos paisajes pixelados que tan bien supieron plasmar los genios impresionistas, es sencillamente arte, un arte sin retoques al que no hay cámara que haga justicia.

Pueblos magníficamente conservados, muchas veces encaramados en colinas, oteando valles y bosques, piedras con mucha historia que además presumen de un apelativo especial: pueblos más bonitos de Francia. Uno de estos bellos pueblos es **ROUSSILLON**.

Rodeado por las Sierras de Luberon y los Monts de Vaucluse, con el temible Mont Ventoux capitaneando la cordillera, Roussillon seduce por el colorido de sus casas de puertas altas y angostas en muchos casos decoradas con hiedra y falsa hiedra que otoñan en un rojo sangrante. Casas de colores rojos caldero, azafranes, cúrcumas, naranjas, sienas, ... un juego de uniformidad-improvisación seductor a la vista.





Vista de Roussillon
Cementerio de la villa



La falta de explotación, unida a la erosión natural, van a esculpir un paisaje con acantilados, formaciones rocosas caprichosas y una especie de chimeneas mágicas de vivos colores ocre, hasta 17 tonalidades que van desde el amarillo suave hasta un rojo intenso y que mutan conforme el sol, a lo suyo, va desplazándose; y todo ello envuelto en una frondosa vegetación.

Cualquier momento tiene su encanto, pero la puesta de sol es especial. La cálida luz de la Provenza, es un plus pues resalta aún más las diferentes vetas ocre de las formaciones. ¿Y qué decir cuando está nublado o acaba de llover?

2 senderos o itinerarios, con pasarelas y puentes, te van llevando, entre paredes completamente verticales de piedra y hondonadas de polvo cúrcuma, a distintos “miradores”; en cada curva hay uno y así vas descubriendo este arco iris de ocre.

1 o 3 km. según elijas uno u otro itinerario, 30 o 60 minutos para el deleite visual en plena naturaleza. Ahora es fácil entender el colorido de las casas de Rousillon y por qué es un imán para los artistas y además, por qué hay tantos ateliers y galerías de arte en sus casas más típicas.





Setúbal

Naturaleza y gastronomía

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz

Foto: Vista de la Plaza Praça do Bocage



Si hubiera que utilizar solo dos palabras para definir a Setúbal esas serían: naturaleza y gastronomía. Esta ciudad portuaria, con mucha esencia, se ubica en un entorno incomparable, entre el río Sado y el Parque Natural de la Arrábida. Auténtica, cosmopolita y cultural es una escapada perfecta.

Una manera de comenzar su vista es subir al mirador de San Sebastián, ubicado en su casco histórico (Miradouro de Sao Sebastiao) y desde allí contemplar las vistas increíbles sobre la ciudad, la bahía y el río Sado. La panorámica alcanza al Castelo de Palmela y hasta la península de Troia. Una vez allí la visita al Museu do Trabalho (Michel Giacometti) es imprescindible para conocer datos sobre la historia económica de la ciudad. Tres actividades fundamentales se exhiben en este edificio, una antigua fábrica de conservas (Perienes) que estuvo abierta hasta 1980: una mercearia (tienda de ultramarinos) auténtica pues es histórica y fue donada completa y que parece que aún esté abierta, que representa el comercio; una sección de agricultura y aperos para trabajar la tierra; y una industria conservera tradicional que ofrece una visión completa de todo el proceso y que es especialmente valiosa por las litografías originales que muestra. Bien merece la pena pasar un rato viendo como se forjó la economía de esta región lusa.

La bajada hacia su casco urbano pasa por la antigua judería de la ciudad y como si de un manual de historia se tratara iremos viendo huellas de las culturas islámicas y judías en sus piedras. Calles estrechas y empedradas, tiendecitas del día a día a pie de calle, casitas de colores, palacetes y mansiones decadentes a la espera de huéspedes terrenales o espirituales, la viva imagen del Portugal decadente que enamora.

Llegamos a la Praça Bocage, homenaje al poeta luso que la preside. Amplia, adoquinada, de edificios muy coloridos y señoriales que acoge la Iglesia de San Julián, el Ayuntamiento de Setúbal y la Casa do Turismo. Esta última se aloja en el antiguo edificio del Club de Oficiales y es uno de los espacios culturales más atractivos de la ciudad. Es el lugar perfecto para recabar información sobre la gastronomía y los vinos de Setúbal, así como degustar en su terraza un moscatel y algún dulce regional mientras disfrutamos de las vistas de la plaza.

Puerta de San Sebastián, entrada a la judería de Setubal



SETÚBAL, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

El Mercado do Livramento de Setúbal se considera una de las mejores lonjas del mundo. Es de 1875, genuino, bullicioso y muy auténtico fue reconstruido en los años 30, además cuenta con un espectacular panel de azulejos neo-barrocos blancos y azules con 5.700 piezas que Pablo Jorge Pinto regala al mercado en 1929. En él es posible adquirir productos regionales y, por supuesto el mejor pescado del país.

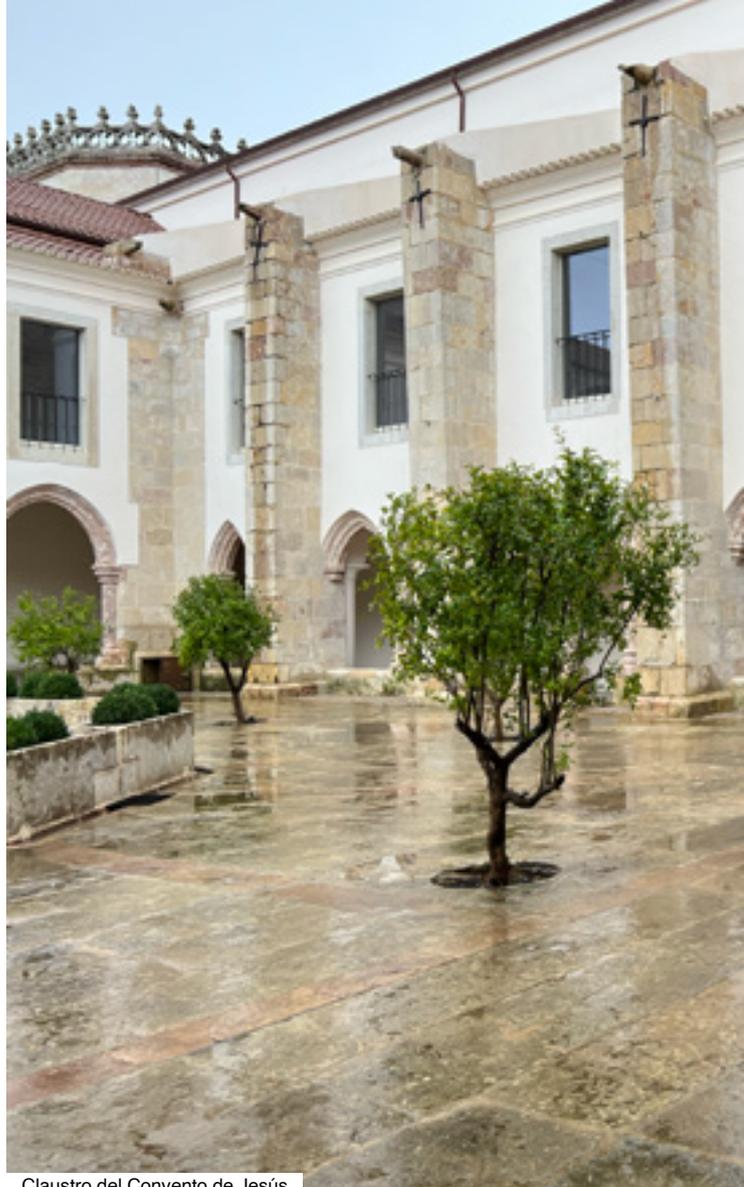
Aprovechamos la cercanía y visitamos la zona ribereña y disfrutamos del ajetreo de los pescadores.

La Casa de Baía, de intenso color azul es el Centro de promoción turística de la región. Ocupa un edificio del siglo XVIII y alberga exposiciones; una cafetería con dos terrazas, una interior y otra exterior; una enoteca y tienda de productos regionales; y el Centro de Interpretación del Delfín Mular del Estuario del Sado (CIRES). Su situación en el barrio de los pescadores nos permite aprovechar y pasear por sus calles de coloridas casitas.

Muy cerca, en el Barrio de Troino, la tienda de ultramarinos Confiança de Troino, de 1926 nos permitirá viajar al pasado, a la esencia de esas tiendas y a productos que despertarán nuestra nostalgia. No te la puedes perder !!

Llega el momento de hablar de arte y en Setúbal hay al menos dos joyas arquitectónicas. **El Convento e Iglesia de Jesús y el Forte de Sao Filipe.**

El Convento o Iglesia de Jesús, de estilo manuelino y obra fundamentalmente de Diogo Boitaca, autor del Monasterio de los Jerónimos de Lisboa, tiene mucha e interesante historia. Estilo manuelino hace alusión a Don Manuel I, rey de Portugal en tiempos de los Descubrimientos



Claustro del Convento de Jesús

Fachada de la Casa de Baía





portugueses (Brasil e India) y el equivalente español a este estilo es un gótico tardío, con edificios más bajos, mayor horizontalidad y decoración en pilares y columnas alusivos al Descubrimiento, con muchos motivos marinos. En este Convento ratifica el rey Don Juan II el Tratado de Tordesillas por el España y Portugal acuerdan repartirse el Nuevo Mundo descubierto y por descubrir. Otra curiosidad interesante es que Don Manuel I dedica este convento a su nodriza.

Además de su bella Iglesia, el convento también alberga el Museo de Setúbal, renovado y reabierto en 2020 al público.

El Fuerte de Sao Felipe; fue el rey español Felipe III, Felipe II en Portugal, el que da la orden de convertir el anterior bastión defensivo y de control de la ciudad en fuerte tras su visita a Setúbal. Con forma de estrella de 6 puntas fue muy importante para defender la costa de ataques de piratas del norte de Europa y África pues no hay que olvidar que al estar la ciudad en un estuario la desprotección es total.

Su aspecto imponente y su visibilidad desde todos los puntos de la ciudad no son más que una ostentación del poderío real, pero gracias a ello sus vistas son impresionantes. La iglesia barroca que cobija en su interior está toda cubierta de azulejos blancos y azules que narran la vida de San Felipe. Un trampantojo interesantísimo que con un poco de esfuerzo encontrareis proporciona un valor añadido a esta bellísima iglesia.

Resérvate una hora al atardecer y pon en tu gps "Molino de marea de Mourisca"- Heredade da Morisca (Reserva natural del Río Sado) y en 10 minutos habrás llegado.



Fuerte de Sao Felipe



Capilla del fuerte de San Felipe

Vista de la bahía desde uno de los miradores de la Arrabida





Molino de Marea de Mourisca

Sin duda verás uno de los crepúsculos más hermosos de tu vida y al mismo tiempo disfrutar de uno de los mejores lugares de Europa para la observación de aves, flamencos incluidos. No te lo puedes perder.

Hablar de naturaleza en Setúbal es hablar de la sierra de la Arrábida y sus playas y de Azeitao y sus aldeas y viñedos.

La combinación de mar, clima mediterráneo y biodiversidad hacen de Setúbal un patrimonio natural único y bastante desconocido.

40 km de senderos, una carretera que atraviesa la sierra (Estrada da Escarpa) salpicada de miradores con vistas extraordinarias sobre el horizonte atlántico y la península de Troia por un lado y, por el otro, las freguesias de Azeitao, la ciudad de Setúbal, el estuario del Sado, el acantilado fósil de Caparica, Lisboa e incluso, en los días de cielos limpios, el Palacio da Pena de Sintra.

Playas únicas, sostenibles e inclusivas (Abarquel, Figueirinha, Galápos, Galaphinos, Creiros y Portinho da Arrábida), calas espectaculares, naturaleza apabullante en la que se intercalan lugares llenos de historia, misticismo como el Convento de la Arrábida del siglo XVII que incluye además el Santuario del buen Jesús.

Para disfrutar de todas las actividades en la naturaleza que Setúbal ofrece os recomiendo www.costadosal.pt y os anticipo que incluyen el avistamiento de delfines (golfinhos) en libertad, de aves en la desembocadura del Sado, tours por el Parque Natural, visitas a bodegas con catas....



Interior de la Bodega de José María da Fonseca, dónde reposan los moscateles

No os podéis perder estas experiencias, así como si sois amantes del buceo, descubrir los fondos marinos de Se-simbra, la meca del buceo europeo.

Conocer las famosas “Quintas”, con o sin bodega, de Azeitao es sin duda otra experiencia un tanto palaciega que no puedes dejar pasar. La Bodega y Palacio de Bacalhoa, Quinta de Catralvos, la Quinta das Torres. Una parada especial en la Casa-Museo José María da Fonseca, fundada en 1834. Casi 200 años de historia relacionados con el vino, 7 generaciones ininterrumpidas de una familia que en 1870 fundó Periquita, el tinto de mesa más antiguo de Portugal además de guardar en sus barriles históricos (barriles tornaviaje) moscateles de 1900.

Vinos y gastronomía son también motivos poderosos para visitar Setúbal.

¿Quién, de los que nos autodenominamos “disfrutones” no ha oído hablar de sus calamares fritos, del queso del Azeitao, de las ostras del Sado, del moscatel de Setúbal o de la miel de La Arrábida? También Setúbal es, y ha sido siempre, sinónimo de pescado fresquísimos. Su **sepia frita**, es junto con el pescado a la parrilla, la seña de identidad de Setúbal. Actualmente acompañada de patatas fritas y ensalada, en el pasado las tiras de sepia se servían como tapa en las tabernas frecuentadas por los pecadores y siempre acompañadas de una jarra de vino. Qué el **pescado a la parrilla** sea el rey absoluto de la gastronomía “sadina”, es más que lógico tras visitar el mercado do Livramento, no hay más que ver su frescura. Sardinas, jureles, salmonetes, pez sapo, raspallón, pintarroja, palometa, congrio, raya o pez torpedo son habitantes permanentes de la costa del Sado. Se suele acompañar con patatas hervidas, ensalada y, en muchos casos migas.

SETÚBAL, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

La **feijoada de choco**, un plato mar y tierra perfecto para los días fríos, es un guiso de alubias blancas, zanahoria, chorizo, gambas y a veces pimienta. La **caldereta sadina**, cuyo origen hay que buscarlo en el aprovechamiento que se hacía en los barcos pesqueros de las piezas con poco valor comercial, mezcla con patatas en rodajas gran variedad de pescados como congrio, pez torpedo (raya), pez sapo, rape y pintarroja. Su caldo se aprovecha para preparar la pasta de coditos con menta. **Las ostras del Sado** al natural con un chorrito de limón es una delicatessen siempre y es que los estuarios del Sado y del Tajo han sido los mayores "bancos naturales" de producción de ostras en Europa hasta que el desarrollo industrial de ambos estuarios los relegó a la casi marginalidad. No quiero olvidar el **bacalao**, tan identificado con Portugal que son casi un nombre y un apellido, bacalao portugués, más que una relación lo suyo es una unión indisoluble, pero es que Setúbal tiene tanta variedad de pescado que mejor disfrutarlo en otras regiones, a ser posible de interior.



Mercado do Livramento



Choco frito



RESTAURANTES

Restaurante Barriga de Freira

Si estás de visita por el casco histórico de Setúbal y es hora de comer haz coincidir la visita al Convento de Jesús con la comida, y esto es así porque el restaurante está allí ubicado. De cocina de autor contemporánea emplea los mejores ingredientes de la región para la elaboración de platos tan apetecibles como la empanada de berberechos con tinta de sepia; pastel de sardinas con queso Azeitao; ceviche elaborado con el mejor pescado del día con un toque de cebolla morada, cilantro, boniato, choclo frito y leche de tigre; carne Black Angus acompañada con puré de batata o papas fritas sazonadas con aceite de trufa, a elección; cheesecake de moscatel y naranja. Su vinoteca es excelente.

www.barriga-de-freira.pt



Restaurante Du Portinho

Situado en una de las más bellas playas de la Sierra de Arrábida, Portinho da Arrabida, en un enclave literalmente suspendido en el agua, con inmejorables vistas donde el color del mar no tiene que envidiarle nada al Caribe, comer en él es disfrutar del pescado recién salido del mar; su frescura y la calidad del producto son la clave.

El arroz tamboril y los pescados a la brasa son exquisitos.

www.duportinho.eatbu.com



Restaurante A Vela Branca

Con el telón de fondo del Parque Natural de Arrabida y la bahía del Sado, el marco paisajístico que ofrece es espectacular; ubicado en el Parque urbano de Abarquel, la playa dentro de Setúbal, las vistas del

contraste mar-montaña desde su terraza son únicas. Estamos en el lugar perfecto para probar el bacalao, lo difícil será decidir cómo.

El rodaballo, la lubina o la dorada son sus pescados estrella; el tartar de pollo o el filete o entrecotte Black Angus de

procedencia uruguaya o argentina son deliciosos. Es un lugar perfecto para tomar un cóctel a media tarde.

www.avelabranca.pt

www.avelabranca.pt

Restaurante Azcook

Si vas con un grupo de amigos es el lugar perfecto para que os pongáis el delantal y a cocinar vosotros mismos lo mejor de la despensa de Setúbal. Pasareis un rato divertidísimo y comeréis tan bien como seáis capaces con la ayuda del chef Joau. Ánimo.

Azeitao Cooking Studio. info@azcook.pt



Restaurante Wine Corner

Divertido y coqueto es perfecto para tapear o cenar después de visitar la Casa-Museo José María da Fonseca, el gran bodeguero de Azeitao.

www.jmf.pt

Más información

<https://visitsetubal.com/es/>



Monasterio de Sta. María de Ripoll

La Biblia de piedra del románico

Texto y fotografías: Rosario Alonso

Ripoll es la capital de una comarca gerundense conocida como Ripollés determinada por dos ríos que confluyen en su capital, el Ter y el Freser. Su parte más baja es Prepirineo y la parte alta es ya auténtico Pirineo y para el disfrute del turismo de invierno cuenta con un par de estaciones de esquí. Con una población más rural que otras comarcas gerundenses, una buena ganadería es una importante actividad económica; históricamente las industrias del carbón y del hierro fueron motores de una economía que se benefició de su buena comunicación con el resto de los territorios y hoy en día también disfruta de una importante industria mecánica.

El turismo de nieve en invierno y el turismo rural de interior en verano son también actividades económicas muy destacadas y dentro de este último la visita al histórico Monasterio de Santa María es un imprescindible que os dejará impresionados.

Siempre que pensamos en un monasterio nos lo imaginamos alejado de los centros urbanos, pensamos en un lugar de retiro y meditación, y esto debió ser así en su origen, pero como su importancia y relevancia llegaron a ser tan grandes, la villa se desarrolló a su alrededor y a finales de la Edad Media se integra ya en ella.

Su fundación se fecha en el año 887 y es Wifredo el Velloso el que encarga su construcción. Para Cataluña Ripoll y su Monasterio son la "cuna de Cataluña" de una manera romántica y simbólica. El condado de Barcelona al cual pertenecía Wifredo (primero condes y más tarde reyes de Aragón) representa el linaje o la familia noble más longeva de la Península Ibérica (desde el siglo IX al XV). Descendientes de la Marca Hispánica de Carlomagno (Navarra, Aragón y este territorio catalán) son los últimos en separarse de los reyes francos, siendo un nieto de Wifredo el que no renueva el juramento de fidelidad a los mismos. De entre los numerosos condados, de muchos linajes, muchos de ellos enfrentados, el de Barcelona era "el primero de entre los iguales". Los estudiosos del siglo XIX, sitúan en este contexto el origen de la Generalitat, esa reunión de nobles en las que los diferentes condes necesitan parlamentar o negociar sobre sus conflictos. Tal era la situación que hubo periodos de la Edad Media en los que Ripoll estuvo dividida entre varios



Vista trasera del Monasterio

La importancia y relevancia del Monasterio de Santa María de Ripoll llegaron a ser tan grandes, que la villa se desarrolló a su alrededor y a finales de la Edad Media se integra ya en ella

Claustro del Monasterio



El Monasterio de Santa María de Ripoll alcanzó un prestigio muy importante en su edad de oro, los monjes eran copistas de libros sagrados, traducían textos del árabe al latín, tuvieron acceso al funcionamiento del astrolabio y a la numeración arábica, en definitiva, fueron un referente cultural y de conocimiento

condados e incluso entre dos reinos (Mallorca y Aragón) fronteras y defensas que más que frente a los musulmanes eran frente a los condados vecinos.

Tras la fundación de este Monasterio Benedictino, Wifredo envía a uno de sus hijos al mismo a formarse con la pretensión de que llegará a Abad, cosa que no sucedió pues se formó y lo abandonó, pero su hija Enma a la que envía al Monasterio Benedictino de Sant Joan, este femenino, sí llegó a ser Abadesa; esta forma de actuar era muy común en la Edad Media, la mayoría de los monjes eran de familia noble y al ingresar aportaban una importante dote, una buena cantidad de tierras lo que convertía a los monasterios en grandes terratenientes.

El Monasterio de Santa María de Ripoll alcanzó un prestigio muy importante en su edad de oro, los monjes eran copistas de libros sagrados, traducían textos del árabe al latín, tuvieron acceso al funcionamiento del astrolabio y a la numeración arábica, en definitiva, fueron un referente cultural y de conocimiento.

Pórtico de Sta. María de Ripoll



De la construcción original de los siglos IX y X no se conserva nada; en una visita por el claustro se ve la evolución de estilos y se ve que de los siglos XI (con el abad Oliba) y del XII sí hay importantes restos. Se sabe que no había piedras vistas, todas estaban cubiertas con mortero de cal de color blanquecino y sobre él murales pintados policromados. A medida que evoluciona el románico los sillares son más grandes y más trabajados, pocas esculturas o pocos restos hay de estos primeros siglos de vida. El siglo XI es el siglo de oro de este monasterio y en el que mayor patrimonio atesora la orden.

En el claustro hay capiteles datados del siglo XII, se empezó a construir en el año 1170, deteniéndose pocos años después, hasta que a finales del siglo XIV se retoma su construcción. El piso superior fue terminado en del siglo XVI.

De forma trapezoidal tiene un total de 112 arcos de medio punto, apoyados en 252 columnas decoradas con motivos religiosos y mitológicos.

La gran Basílica de 5 naves, data de principios del siglo XI, y es de las primeras de ese primer románico, románico-lombardo. La más grande de su época más que la de Vic o Barcelona. La nave central está separada de las laterales por arcos de medio punto que descansan sobre pilares de planta cuadrada y las laterales lo hacen de forma alterna, pilares rectangulares y columnas de bellos capiteles. A un lado se encuentra la capilla de San Eudald, patrón de Ripoll, con un retablo que cobija el busto y el arca con las reliquias del mártir, y unas bellas pinturas murales. Al fondo el transepto, que tiene hasta 7 ábsides. El Altar Mayor se encuentra en el central y está decorado con un mosaico dedicado a Sta. María.

En el transepto hay algunos sepulcros, pues no hay que olvidar que este Monasterio, su templo, se usó como Panteón Condal hasta 1162. Allí están la lápida de Ramón Berenguer IV, la tumba de Wifredo el Velloso y otros sarcófagos condales como el de Ramón Berenguer III.

Del conjunto del Monasterio destaca de una tan manera tan preminente el **PÓRTICO** que es una auténtica sala de museo, protegida de las inclemencias externas, cerrada y hasta climatizada. Es sin duda la joya del Monasterio, restaurada detalladamente hace tan sólo 4 años. Destaca por su tamaño y su profusión artístico-bíblica, es del siglo XII y la actual es tan sólo una adenda a la primera, del siglo anterior del cual se conservan algunas figuras. Con una finalidad no sólo artística es además una auténtica "Biblia de piedra" con claro espíritu didáctico. Con criterios muy simples, depurados y muy jerarquizados, muy propios del estilo románico, un gran Pantocrator, desde arriba y antes del juicio final aparece acompañado de 4 ángeles, los cuatro evangelistas, el león, el águila y el buey, como en el Libro del Apocalipsis, con los 24 sabios ancianos y los 22 santos que presiden el juicio. Una advertencia a un pueblo analfabeto de la necesidad de ser buenos pues de lo contrario el castigo sería severo. Los estudios han revelado que el original románico era policromado, repintado en el gótico pues la presencia de huevo y aceite encontrada en los análisis permiten diferenciar que restos de pintura son de cada periodo artístico.

Imágenes también del Libro de Los Reyes y del Éxodo que los estudiosos extrapolan, dentro del catecismo que esta Portada representa, a las figuras de los nobles y payeses, a modo de recomendaciones, advertencias perfectamente sectorizadas. Analogías también encuentran los estudiosos entre la batalla tras la Huida de Egipto con la gesta de la Reconquista a los árabes, "Dios proveerá porque es justo".

Y bajo la tierra el infierno y el inframundo, la lucha del bien contra el mal representada entre el león y el macho cabrío. Por último, San Pedro y San Pablo, mártires y líderes de la Iglesia que, tras la muerte de Jesús, con gran simbolismo, soportan el peso de la Iglesia.

12 imágenes más, un tanto curiosas, constituyen el denominado "calendario payés", representan el trabajo en el campo según el mes del año.

En el ultimo tercio del siglo XX se realizaron unos trabajos arqueológicos buscando una posible cripta románica debajo del Altar Mayor, no se encontró lo que se buscaba, pero sí una necrópolis con 65 tumbas, algunas con más de 1400 años de antigüedad



Detalle de las columnas del claustro
Interior de la iglesia del monasterio





Carlos Moro y Esperanza Castro en el viñedo Garugele con la Bodega al fondo

BODEGAS CARLOS MORO

SAN VICENTE DE SONSIERRA (RIOJA)

Texto y fotografías: Jose Antonio Muñoz

La bodega Carlos Moro cuenta con más de 20 ha. de viñedos repartidos entre San Vicente de Sonsierra y Labastida en (Álava). Es el lugar perfecto para iniciar nuestro viaje enoturístico por Rioja



Si hablamos de enoturismo, las comarcas de Rioja Alavesa y Rioja, son indispensables para los amantes de esta modalidad de turismo. Si realizamos nuestro viaje en otoño nos vamos a encontrar con vibrantes tonalidades rojas y amarillas que crean un paisaje bellissimo, esto unido a sus bodegas de diseño y el ser la denominación de origen más antigua y famosa de nuestro país hacen que sea irresistible, para los disfrutones del vino, hacer una ruta por estas comarcas.

Este viaje nos lleva hasta San Vicente de Sonsierra, un bello municipio situado en la comarca de Rioja Alta a los pies de la sierra del Toloño lindando con Labastida en Rioja Alavesa, esta pequeña localidad cuenta con más de 20 bodegas. Protegido por la sierra de Cantabria y la Sierra de la Demanda, es uno de los pueblos con más tradición vitivinícola. Ya desde el Imperio Romano se sabe que comenzaron a cultivar uvas, pero no fue hasta que los monjes cistercienses se establecieron fundando el Monasterio de Santo Domingo de la Calzada, a tan solo 30 km, cuando comienza realmente el cultivo y la producción de vino como conocemos hoy en día.

La bodega que vamos a presentaros es, por muchos motivos, una de las más singulares de la DOCa Rioja; su tecnología, su forma de vinificar, pero sobre todo su alma, la gente que trabaja en la bodega y da lo mejor de sí para crear y producir grandísimos vinos con una personalidad inconfundible, son sus valores supremos.

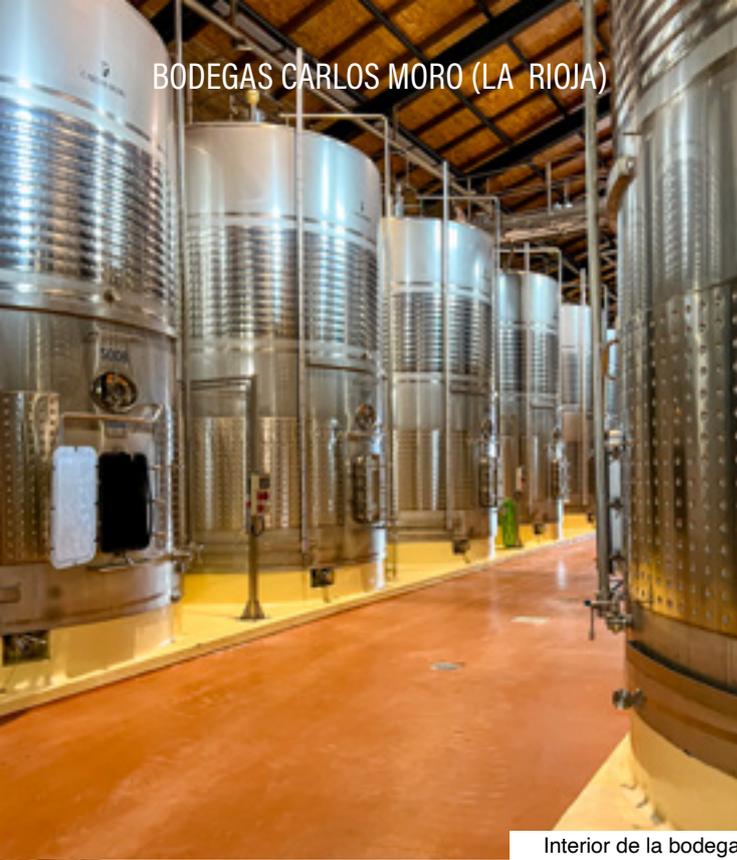
La bodega Carlos Moro cuenta con más de 20 hectáreas de viñedos repartidos entre San Vicente de Sonsierra y Labastida en (Álava), alguno de ellos prefiloxericos que son labrados aún con mulas para preservar toda la riqueza del terruño; esta parcela sembrada en vaso allá por 1940, Viña Garugele, ha sido declarada como viñedo singular por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las Ginebras, El Acueducto, La Torrera, Cuba Negra, Altabaza, Los Arenales, Senda del Convento, Gallomate... estos son al gunos de los terruños donde se cultivan las viñas de la Bodega Carlos Moro. La diversidad de sus suelos, altitudes y orientaciones llenan de matices unos vinos de gran intensidad aromática.



San Vicente de Sonsierra





Interior de la bodega
Fachada de la misma



Viñedo Las Ginebras Miguel Ángel Mato, mostrándonos como es la poda



Fundada en 2014 en un edificio de más de 100 años, Bodega Carlos Moro ha ido innovando e invirtiendo para conseguir la excelencia. Su calado subterráneo de 1.200 m² y capacidad para más de 2.000 barricas permiten una crianza de forma natural y homogénea durante todo el año, ya que hacen posible mantener unas condiciones óptimas de temperatura y humedad, independientemente de la meteorología del exterior, sin contar con equipos de frío industrial o climatización.

Otra particularidad es el desarrollo de un sistema de aprovechamiento de la humedad y de la temperatura del calado subterráneo para su uso en el resto de dependencias de la bodega, siendo fieles a la filosofía de Bodegas Familiares Matarromera en su apuesta por la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Como curiosidad, es una de las primeras bodegas con puntos de recarga para vehículos eléctricos.

Además de la inversión en maquinaria, nuevos tinos de madera y barricas de roble francés de las mejores tonelerías, la Bodega ha adaptado sus instalaciones para realizar visitas enoturísticas; los visitantes pueden disfrutar de sus viñedos, de una sala de catas con espectaculares vistas panorámicas del pueblo y del paisaje maravilloso que lo rodea, un elevador panorámico desde el que el visitante tiene la oportunidad de contemplar el proceso productivo enológico e imbuirse de lleno en una cultura que le permitirá entender mejor el significado de descorchar una botella, dejarse seducir por el aroma que desprende, servirlo en una copa y por fin, darse el gusto de catarlo, y para finalizar pasear por los más de 1.200 metros de galerías subterráneas (calados) donde reposan los vinos.

En la bodega se comercializan tres grandes marcas de vinos CM, Oinoz y Garu. La parcela Garugeles, debido a su reducida superficie y su bajo rendimiento, implica una producción muy limitada, lo que da como resultado el vino más exclusivo de la bodega, CM VIÑA GARUGELE, un vino muy especial, de gran elegancia y personalidad.

OINOZ CRIANZA

Oinoz Crianza es un vino tinto de la variedad de uva Tempranillo (Denominación de Origen Calificada Rioja). Es un vino que representa lo mejor de esa magnífica zona vitivinícola y que ya desde su primera añada se alzó con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas.

CATA

Vino de color cardenal oscuro con tonos violáceos.

Fase Olfativa: Aromas de fruta roja fresca como frambuesa y zarzamora y florales de violeta, con sutiles mentolados de eucalipto, entre especiados de pimienta blanca, regaliz de palo y recuerdos de minerales y arcillosos.

Fase Gustativa: Muy elegante y suave, con una buena acidez que surge tras las sensaciones frutales y de tostados finos, con una agradable y larga sensación final. Es un vino intenso, redondo y equilibrado que tiene un retrogusto largo y persistente.



GARU CRIANZA 2016

De variedad 100%Tempranillo que se funden con la Sierra y el clima, creando un sabroso y expresivo tinto que respira fruta y sabor.

CATA

Fase Visual: Buena capa con tonos cardenal oscuro, amoratado.

Fase Olfativa: Vivo, elegante y complejo, con aromas de fruta roja de zarzamora y grosella, sutiles toques también de frutos negros como arándano, con matices minerales, en equilibrio con los aromas terciarios procedentes de la crianza en bodega

Fase Gustativa: Vivo esqueleto de taninos dulces que dan nervio y frescura al vino, con una medida acidez. Una excelente complejidad con final muy largo y armonioso, y una agradable sensación a fruta roja.



CM VIÑA GARUGELE

Viñedo plantado en el año 1940, seleccionado personalmente por Carlos Moro para elaborar un tinto Tempranillo de excelencia. Tras la fermentación alcohólica en tinos de madera de roble francés, se realiza una fermentación maloláctica en barrica. La crianza en barrica de roble francés de suaves tostados acompañan las características frutales de la Tempranillo. Finalmente, un prolongado reposo en botella es imprescindible para conseguir sus vivos, elegantes y nobles taninos.

CATA

Fase Visual: Viña Garugele presenta una viva e intensa capa de color amoratado con ribetes carmesí.

Fase Olfativa:Aromas de finas frutas negras y frutas del bosque y acusada mineralidad silícea procedente del terruño de Garugele.

Fase Gustativa: Boca de taninos finos con gran longitud y frescura. Elegancia y personalidad, con ciertas características más atlánticas.



JOAO TAVARES detalle del tapiz "Declaración de independencia" 298x560 cm (1959)



CRUCEIRO SEIXAS "Obstinadamemoria do real" 160x227 cm (2011)

Museo de los tapices de Portalegre

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Jose A. Muñoz

La historia de los tapices de Portalegre es una historia reciente que tiene su origen en 1946 cuando dos amigos, Guy Fino y Manuel Celestino Peixeiro, son desafiados por el padre del último a elaborar tapices con un punto inventado por él unos años antes, mientras era estudiante textil en Roubaix.

Ilusión y trabajo dieron frutos cuando en 1947 nace el primer tapiz de Portalegre con el dibujo de Joao Tavares. Entre los primeros pintores que colaboraron con la fábrica de tapices "Manufactura de Tapeçarias de Portalegre", destacan los artistas Julio Pomar, Maria Keil, Guilherme Camarinha, Renato Torres y Lima de Freitas.

El reconocimiento y la aceptación de estos tapices tuvo lugar en 1952 y vino de la mano de maestros franceses que habían viajado a Portugal para visitar la gran exposición "Los Tapices franceses desde la Edad Media hasta nuestros días". Tras un primer contacto, del cual salieron admirando la perfección del punto de Portalegre y su depurada técnica, quedaba lo más difícil: despertar la atención y cautivar al gran maestro del tapiz francés: Jean Lurcat; esta circunstancia tuvo lugar en 1958, y desde entonces, hasta su muerte, hizo que se tejieran en esta alentejana localidad una gran parte de sus tapices.

El tapiz de Portalegre nace siempre de una pintura original creada por un artista; y como paso previo plasmar, en otro soporte y a otra escala, el cuadro creado por el pintor. El original se amplía hasta el tamaño final mediante el dibujo del mismo sobre un papel cuadrícula apropiado, en el que cada cuadrícula representa un punto de diseño para tejer. La diseñadora ha de corregir el dibujo comparándolo con la obra de arte original y ha de prestar mucha atención y cuidado a los contornos, las formas, las tonalidades de los colores y a todos los pequeños detalles que la tejedora deberá leer y traducir al tejer. Luego vendrá elegir los colores por equivalencia entre el cuadro original y los 7.000 colores de la paleta de la lana de la Manufactura.

La trama decorativa está constituida por 8 hilos y esto permite que se mezclen diversos colores en la misma trama produciendo ricos efectos cromáticos. Los colores seleccionados son identificados en el dibujo a tejer con un número de referencia y las zonas de color se colorean con tonos muy suaves de acuarela en la gama cromática deseada. Estas suaves tonalidades de acuarela son orientativas y sirven como guía para ayudar a las tejedoras a identificar qué trama deben usar.

MUSEO DE LOS TAPICES DE PORTALEGRE

Ahora toca preparar las madejas de lana que deben concordar con las opciones escogidas por la diseñadora y han de ser colocadas y suspendidas en el telar. Después, es preciso colocar el dibujo a tejer; este debe situarse al nivel de los ojos de las tejedoras.

El tapiz se comienza a tejer por la parte baja y la labor se realiza por su reverso, manualmente y en un telar vertical. La trama decorativa envuelve totalmente los hilos de la urdimbre (dos para cada punto, que corresponden a una densidad de 2.500/dm²). El tapiz crece horizontalmente y a cada pasada de la trama decorativa se le introduce otra trama muy fina que no se ve, queda escondida en la espesura de aquella, y se llama trama de conexión; esta técnica proporciona una resistencia extra al tapiz.

La técnica de Portalegre permite realizar detalles muy pequeños, dando como resultado formas muy precisas. El tapiz de Portalegre es **artístico**, porque se basa en una obra de arte original cuyo valor ya está reconocido; por sus dimensiones; por la técnica de la Manufactura que permite piezas perfectamente planas; porque la trama decorativa es 100% lana y si además los colores utilizados son luminosos y el tapiz es agradable visualmente, también mejora bastante la acústica de la sala en la que está, además de crear condiciones térmicas más óptimas en la misma.



Un viejo telar

ALMADA NEGREIROS "Portugal" 246x1265 cm (1957)





JOAO TAVARES "Portalegre" 165x225 cm (1952)
Una de las salas del Museo



JOANA VASCONCELOS "Ave del Paraíso" 195x130 cm (2012)



JEAN LURÇAT "Le coq guerrier" 141x87 cm (1958)

Los tapices de Portalegre son de serie limitada, de uno, cuatro u ocho ejemplares y son enumerados y firmados por el pintor de su puño y letra.

Actualmente hay cerca de 40 mujeres trabajando en la Manufactura, aunque hubo tiempos más fecundos pues en los años 80 la cifra de trabajadoras, siempre mujeres, superaba las 200.

Antes el Estado portugués era quien compraba la mayoría de los tapices, pero hoy son los particulares quienes, llamados por una obra limitada y exclusiva, se hacen con tapices para decoraciones privadas. Los tapices pueden tardar meses y hasta años en quedar terminados, dependiendo de su tamaño y de la exigencia del dibujo del pintor. El coste puede oscilar mucho, siempre por metro cuadrado y dependiendo de su dificultad, tamaño y materiales empleados.

En la planta baja del Museo se exhibe el historial del proceso de fabricación de los tapices de Portalegre y sus procesos de implantación técnica; en la planta superior obras maestras únicas de tapiz presentadas de forma cronológica. Más de doscientos artistas nacionales e internacionales han podido ver sus obras trasladadas a los tapices fabricados en la Manufactura de Tapeçaria de Portalegre.

Sin duda un paseo por un arte con nombre propio: el tapiz.



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.

En casa de Papá Noel



Santa y sus duendes



Pueblo de Santa Claus

Mi abuelo era noruego y desde niña crecí escuchando las leyendas del norte, las aventuras y desventuras de la reina Gerda, dioses y diosas de las nieves, del hielo, de ese mundo blanco y frío que al llegar a Lapponia se materializa en todo su nívoo esplendor.

Hogar de los samis, reino de Papá Noel y escenario de alucinantes auroras boreales; *revontulet* (fuegos de zorro) se les dice por allí, al llegar a Rovaniemi volví deliciosamente a la niñez y me sentí una aventurera de tomo y lomo al haber traspasado la legendaria línea del círculo polar ártico a la que los fineses <https://www.visitfinland.com/es/> llaman nada menos que napapiiri.

A pesar de que la oscuridad no me gusta nada, y allí en invierno para que mentir, viven a oscuras, el reflejo de la

nieve animaba bastante el escenario de Rovaniemi. Sí en principio fue un pueblecito perdido de cazadores y aventureros, tras su destrucción durante el Tercer Reich, en 1960 Rovaniemi se transformó en una moderna ciudad edificada bajo las directrices del arquitecto finlandés por excelencia, Alvar Aalto <https://www.arquitecturaydiseno.es/creadores/alvar-aalto> a modo de asta de reno.

De bosques silenciosos y fauna nívea

Buscando en el cielo auroras boreales que se hacían rogar, emprendimos camino a la granja de los Sami, donde una familia nos espera para enseñarnos sus renos, su forma de vida; llevan unos preciosos vestidos tejidos por ellos mismos. Y allí dar el paseo soñado en trineo, tirado por *huskies* ¡qué bonitos son! con ese

pelo plateado y brillante y sus elocuentes ojos azules.

No hay palabras para expresar la belleza del trayecto. Reina el silencio, apenas roto por el monótono sonido del trineo patinando en el hielo. Los pinos cubiertos de nieve forman curiosas esculturas. Me di un susto de muerte cuando de repente veo una forma veloz que amenaza con atropellarnos. Sin embargo la moto de nieve tras hacer alarde de su poder, siguió camino dejándonos tranquilos a nosotros y a los esquiadores de fondo que aspiraban a disfrutar de la soledad de los parajes nevados. No me olvidaré nunca del alto en el camino para calentarnos al lado del fuego en una cabaña y disfrutar de una amorosa taza en el cuenco tradicional de madera de abedul (*kuksa*), escuchando las leyendas que los oriundos de Rovaniemi narraban con emoción, cautivando nuestro interés. Daban ganas de quedarse allí.

Fue un momento único de unión con la naturaleza que no se tiene el privilegio de vivir muy a menudo.

El complemento a los hechiceros cuentos estuvo a cargo del Centro Artikum <https://www.arktikum.fi/en/> que ofrece un viaje fascinante por las regiones árticas, la vida de los Sami, el desarrollo de Rovaniemi, las Auroras Boreales y un cielo con más estrellas que ninguno que se puede observar a través de la bóveda de cristal del Arktikum.

En la visita al Zoo de Ranua <https://ranuaresort.com/en/front-page/>, entre hielo y nieve se podrá pasar un buen rato en compañía de algunas de sus cincuenta especies boreales; el resto hiberna amorosamente acurrucado en su madriguera hasta que mejore el tiempo. Es curioso como las especies polares no desentonan con su entorno, y su piel blanca se camufla entre la nieve. La noche fue una auténtica locura.

Cuando a las veintiuna horas parecía que todo el mundo estaba en la cama, fuimos a cenar; los únicos en el pueblo. La velada se alargó hablando de las anécdotas del día. Y cual es nuestra sorpresa cuando al salir, dos horas después, Rovaniemi había amanecido, sin sol, y la gente llenaba las calles heladas, y los bares que eran el objetivo final, en el que se pasaron prácticamente la noche entera. Nos fuimos a dormir tarde, y cuando sonó el despertador, a las diez de la mañana, aún de noche cerrada, no se entendía el qué fuera hora de empezar el día, en vez de seguir entre la cálidas sábanas.

Soy la reina de las nieves...

Una reina de las nieves, como las de mis cuentos, vestida de blanco, y coronada por un gorro de zorro blanco, nos ofreció un chupito de vodka en un bar de hielo. Si no fuera por los



Los renos y el traje de Laponia

Papá Noel, he sido muy buena este año...

efectos del aguardiente que bebimos de un trago, el frío polar se hubiera adueñado de nosotros. Tras el aperitivo, la comida tuvo lugar en un iglú de Pöykkölä , donde cada invierno a base hielo y nieve (150.00 kg.) levantan la gélida estructura que albergará un restaurante esférico con capacidad para 270 comensales. De hielo las mesas, las sillas, la barra ¡Aunque parezca increíble!, no hacia frío, a pesar de que la temperatura del restaurante no subía de tres grados bajo cero... El secreto de los iglús.

Sentados en un banco de hielo, tapizado por una piel de reno, llegó la sopa, que nos supo a gloria bendita, calentita y sabrosa. De segundo, un plato de alce . Para finalizar, aunque resulte difícil de creer, nos pusieron tarta helada... De postre, el cielo nos regaló la esperada aurora boreal, vistiéndose de verde, violeta y bermellón.

Al entrar en Santa Park <https://santa-park.fi/> lo primero que se ve es una bola gigante de nieve, con un hombre (de verdad) vestido de duende, dentro. Y así comienza el viaje por ese mundo onírico que tiene la facultad de devolverte la inocencia infantil, al menos por unas horas. Graciosos duendes pueblan el reino de Santa Claus. Unos contestan las 60.000 cartas que le suelen llegar ¡y lo hacen! Otros instruyen al visitante para que aprenda a ser un buen duende ¡No es tan fácil. Requiere ser sigiloso, observador y tener buen talante. Si se aprueba el examen de la duendería; se suele aprobar, llega el momento de conocer al barbudo y tripudo Santa Claus, sentarse en sus rodillas para la foto; sin olvidar que detrás de las barbas hay un hombre de carne y hueso, y salir del parque con muchos años menos, pues según dicen los duendes, quien cruza la línea del Ártico Polar, rejuvenece.



Alrededores de Rovaniemi



Pueblo de Santa Claus



Bola de cristal en Santa Park

Aitziber Garmendia



Aitziber, Ángela y Cosimo nos ponen los pelos de punta con sus trabajos mientras recomiendan lugares y comidas terroríficamente deliciosas

Por: Julián Sacristán comunicacion@wfm.es

Dos apasionadas del teatro, Aitziber y Ángela, estrenan película, **Mantícora** de **Carlos Vermut** y **Venus** de **Jaume Balagueró**, junto con **Cosimo Fusco**, Angelo en **30 monedas**.

Aitziber Garmendia pasa del humor al terror sin paradas intermedias, directa a su última película **Mantícora**. **Aitziber** lleva años haciendo cine, teatro, televisión, aunque está enamorada del teatro.

¿Cómo empezaste en el teatro y que te aporta?

Comencé en la escuela, estaba en el escenario del colegio y pensé, quiero hacer esto el resto de mi vida porque me aporta todo, vida, magia, es casi terapéutico, te lo juegas todo a una carta, es como la vida misma, no hay opción de repetir.

En televisión has hecho casi de todo y mucho humor siendo lo más difícil.

*Comencé con 18 años con ficción y programas de entretenimiento, Creo que el humor es mi sello, y mucha gente piensa que es lo fácil, por eso me sorprendió mucho cuando Carlos Vermut quiso contar conmigo para su película **Mantícora**.*

¿Qué nos puedes decir sobre tu experiencia en el cine?, que no es poca

*Hice películas con distribución muy local, aunque **Enjambre** que la hicimos durante la pandemia, tuvo bastante recorrido, la rodamos porque ya existía la obra de teatro, en 14 días, era época de pandemia, nos refugiarnos todos en una casa y fue toda una experiencia.*

¿Qué nos puedes contar sobre la película **Mantícora**?

En el fondo es una historia de amor que trata sobre monstruos, sobre ese monstruo que habita dentro de nosotros, y en algunos es más visible.

Habla de la línea tan delgada entre lo moral y lo legal. Soy jefa de una empresa de videojuegos donde trabaja el protagonista, y mi personaje es un personaje de luz, tiene un liderazgo natural y buena relación con sus em-

pleados. Ver como reacciona mi personaje con las circunstancias, me hace pensar como hubiera reaccionado yo.

¿Qué nuevos proyectos tienes?

*Este verano rodé una comedia dirigida por Paz Jiménez protagonizada por Leo Harlem, y ahora estoy terminando una serie **No abras nunca esas puertas** es una comedia absurda con terror. Y también tengo un personaje en la película que va a dirigir Eva Hache*

Después de tanto hablar de trabajo, ¿Alguna sugerencia gastronómica?

Soy de Zaldívar, en el valle de Go-

yerri, es muy típico el mondejo, es parecido a la morcilla, es blanca y se hace todo con oveja, puerro y huevo, es una especie de morcilla blanca, que se cuece. Se corta en trozos y se come muy caliente, mejor con vino tinto. Se hace sobre todo por las fiestas de Santa Fé, y cada casa tiene su receta, no hay una exacta.

¿Algún lugar especial?

Yo vivo en Donosti y no hay sitio que no me guste, pero en mi pueblo hay un lugar mágico donde nace el agua que se llama Osinberde, es como entrar en un cuento de hadas, con una cascada, es un lugar de desconexión con el mundo.





Ángela Cremonte es otra apasionada del teatro que últimamente nos da sustos, tanto en **Feria, la luz más oscura** como en **Venus**, la última película de Jaume Balagueró.

Con su papel de Rocío, en una interpretación perfecta, nos traslada a una historia llena de suspense y terror.

¿Tú pasión por el teatro clásico te ha llevado a personajes impensables?

*Mi sueño cumplido fue interpretar a Ofelia con **Miguel del Arco**; el teatro lo es todo para mi.*

Tu magnífica interpretación en Venus, ¿es fruto de tu pasión teatral?

Y poder trabajar con Jaume es un placer, es muy agudo y transmite mucha paz, me hizo una prueba y me eligió para el papel de Rocío, la hermana de Lucía (Ester Expósito).

A Ángela últimamente la hemos visto en dos papeles de historias de terror, aunque la serie **Mentiras**, es para Ángela la más importante por la involucración que tuvo en el papel y por tocar un tema tan actual y tan terrorífico.

Además Ángela es muy curiosa y empollona según ella, también escribe y ha sacado su primera novela "**Todos mienten a la noche**" se ha inspirado en la historia de su familia, una historia que habla sobre la inmigración de Argentina a España, algo poco conocido. Y como Ángela tiene ascendencia italiana, alemana, argentina entre otras y le gusta mucho Italia, tierra de sus antepasados, nos recomienda visitar Sicilia y probar el maravilloso atún que allí preparan sin olvidar la caponata, el pisto siciliano.

Ángela Cremonte

Cosimo Fusco

Y como estamos en Italia, seguimos este viaje por el terror de ficción con el actor internacional **Cosimo Fusco**, un italiano que después de **Veneciafrenia**, regresa a la televisión con su personaje de Angelo en la segunda parte de **30 monedas**, la exitosa e inquietante serie dirigida por **Alex de la Iglesia**, que en el **Festival de Sitges 2022** comentó que ya está trabajando en la tercera temporada.

¿Has trabajado con Dario Argento y Ron Howard?

*Dario es un grande, es una experiencia trabajar con él, la cámara es la protagonista. Con **Ron Howard** fue una fiesta maravillosa se rodaba con el ritmo de Hollywood, estábamos en L.A. con la Capilla Sixtina a escala recreada en un estudio. Y alrededor grandes estrellas muy inteligentes como **Tom Hanks**, **Ewan McGregor** etc.*

Cómo actor internacional has vivido en París, en NY, ¿y ahora tu casa está en Roma?

Y a ratos en Madrid que me encanta. Tengo mi casa en Roma y en primavera es una ciudad insuperable, y además donde ha nacido mi segunda hija, es mi hogar desde hace 15 años.

¿Algún sitio en Roma al que te guste ir a comer?

*Voy mucho a un restaurante de un amigo que se llama **Alessandro**, a **Casa Dante** en la Plaza de Dante, hace **pinsa romana** no es pizza ni foccacia y es cuadrada.*



¿un lugar especial para tí que nos puedas descubrir?

***El Jardín de los naranjos**, en el **Monte Aventino**, yo vivo en el **Pigneto**, donde rodó **Passolini**, y ahora es un sitio muy alternativo que ha mantenido su esencia, como el barrio de **San Lorenzo** que es muy autentico.*

Parece que el final del 2022 y principio del 2023 viene cargado de terror, y nuevos lugares para conocer.



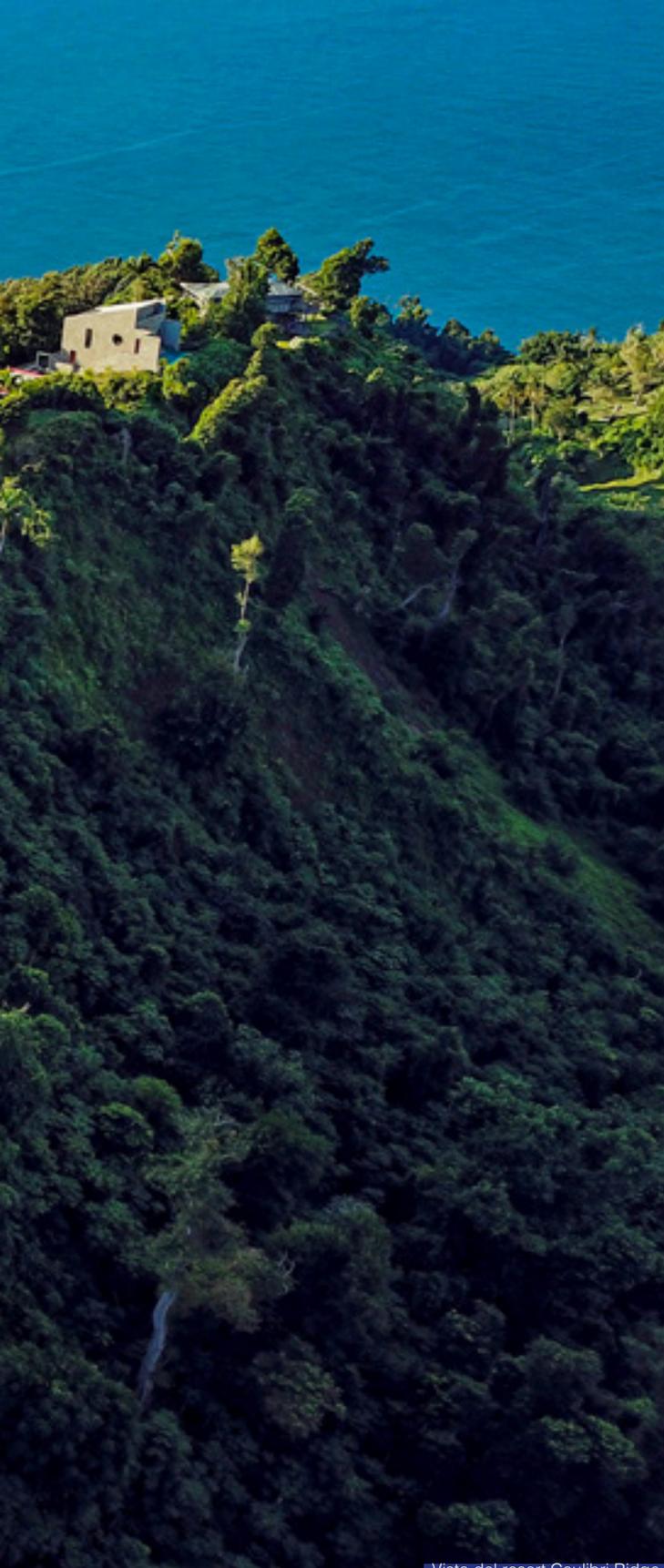
BEYOND GREEN



BEYOND GREEN

Hoteles que transforman la forma de viajar

Texto: Hernando Reyes Isaza - hreyes@Altum.es
Fotografía: © Beyond Green



Vista del resort Coulibri Ridge



Exterior Greenery The Parkside Hotel & Spa

Qué nosotros como viajeros nos preguntamos si podemos transformar los viajes basándonos en prácticas y principios del turismo sostenible para convertirlos en una poderosa fuerza que salve la naturaleza, regenere los ecosistemas y proporcione beneficios sociales y económicos tangibles para las poblaciones locales al tiempo que celebra la diversidad cultural y la inclusión social es algo que ya se pone en práctica. Sin embargo, la parte más relevante de todo este asunto quizás radica en saber de qué manera los viajeros podemos ayudar a convertir la sostenibilidad en la nueva normalidad mundial mientras disfrutamos de unas excelentes vacaciones. Y esto precisamente es lo que tiene claro Beyond Green desde su nacimiento en 2021, la nueva marca de a Preferred Hotel Group, que comprometida con la construcción de un futuro mejor y más brillante para las personas y el planeta ha conseguido aunar una colección de 26 hoteles, resorts y lodges en 18 países seleccionados por su compromiso con los pilares fundamentales del turismo sostenible, y por haber cumplido una inmensa cantidad de rigurosas pautas internacionales.

Juntos lo hacemos mejor

Establecer una coherencia entre el viajar y los gustos de cada uno, además de un conjunto de buenas intenciones puede ser una fuerza poderosa para renovar nuestro planeta y mejorar la calidad de vida de todas sus personas. Desde Beyond Green creen que la posibilidad de “ver más allá del verde” se da, además, cuando se establece una conexión profunda y significativa con la gente y los lugares que visitamos, por lo que abrazar la diversidad cultural y forjar conexiones positivas con las comunidades locales, es también una experiencia de viaje de mayor significado. Si a todo esto le sumamos gratitud y respeto muy seguramente ayudaremos a dejar cada lugar mejor de lo que lo encontramos, porque no cabe duda: entre más aprendemos, lo hacemos mejor.

Alcanzando el desarrollo

Por todo esto resulta impactante que los miembros pertenecientes a esta marca estén comprometidos a reducir su huella de carbono y a ayudar colectivamente a conservar y regenerar más de 10 millones de acres de hábitat de vida silvestre en tierra y mar, incluidas las especies en peligro crítico de extinción.

Adicionalmente, el patrimonio cultural sale también beneficiado gracias a la restauración de edificios históricos y la protección de sitios arqueológico por parte de los miembros de Beyond Green. La música, la danza, el arte y las artesanías, reciben igualmente el apoyo de la filosofía de la marca, mientras que la contratación local, la asociación de empresas locales, o el apoyo a microempresas o al sector educativo y de salud contribuyen al desarrollo.

El decidido empeño por ampliar su huella en diferentes destinos se pone de manifiesto con las nuevas incorporaciones de nuevos establecimientos a la marca:

Talaia Plaza EcoResort en la Costa Brava

Una de las últimas incorporaciones a este club es el Talaia Plaza EcoResort en la Costa Brava española recientemente inaugurado y ubicado en las cercanías de la cala Sa Riera. Cuenta con 103 habitaciones y está comprometido con dar



De Luxe Room Talaia Plaza Ecoresort



Canvas Lodge - Talaia Plaza Ecoresort

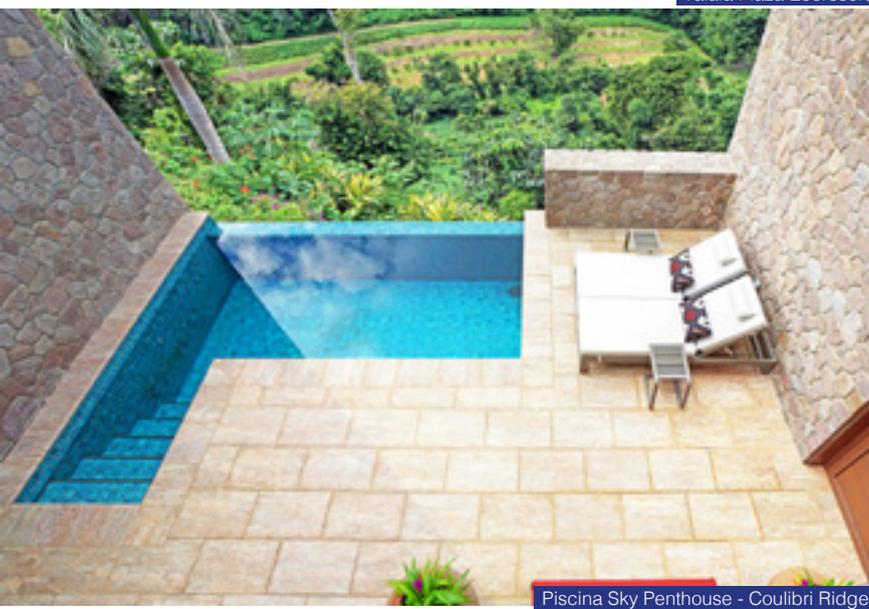
una experiencia de viaje alternativa, responsable y sostenible con prácticas ambientales que incluyen: invertir en energía renovable, mejorar la gestión de aguas y desechos, conseguir mejoras de las condiciones laborales y respetar las tradiciones locales. Los bares y restaurantes del hotel ofrecen ingredientes y sabores auténticos de la tierra, incluyendo verduras cultivadas en su propio huerto. Los huéspedes pueden mimarse en el área de bienestar gracias a la variedad de tratamientos relajantes con los que cuenta.

Coulibri Ridge en Dominica

El complejo sostenible de más recientemente creación en el Caribe, llamado Coulibri Ridge, se incorpora a Beyond Green orgulloso de ser el resultado de más de 20 años de investigación, pruebas ambientales, construcción de infraestructuras y participación y compromiso comunitario para garantizar el mayor grado de sostenibilidad, desarrollo respetuoso y colaboración comunitaria. Este discreto resort de lujo de 16 suites y 285 acres, que celebró su gran inauguración en octubre de 2022, está completamente aislado de la red eléctrica y utiliza la energía solar como su principal fuente de suministro, complementándola con turbinas eólicas, especialmente diseñadas para tener un impacto mínimo en la flora y fauna local. El hotel, creación del empresario canadiense Daniel Langlois, fue diseñado como un proyecto de investigación a largo plazo sobre cómo desarrollar y operar un eco-resort moderno y autosuficiente que esté estrechamente relacionado con la comunidad local. Los paneles solares alimentan todas las necesidades energéticas del hotel, el agua se genera en su totalidad con agua de lluvia filtrada, gran parte de los productos del restaurante son cultivados in situ y su exterior resistente a huracanes, fue construido por lugareños con roca tallada a mano procedente de la propiedad. El complejo cuenta con dos piscinas infinitas, dos comedores, un pabellón de yoga, un spa para tratamientos privados, jardines tropicales y un huerto.



Talaia Plaza Ecoresort



Piscina Sky Penthouse - Coulibri Ridge



Habitación Sky Penthouse - Coulibri Ridge



Atrium The Parkside Hotel & Spa

Vista de la terraza de Fou Coulibri Ridge





The Parkside Hotel & Spa

Jardines - The Parkside Hotel & Spa



The Parkside Hotel & Spa en British Columbia, Canadá

Ubicado en el corazón de la preciosa ciudad de Victoria, este hotel es el primero de Canadá en ser miembro de Beyond Green.

Pionero en la promoción del turismo sostenible desde su apertura en 2009, el hotel se enorgullece de contar con una certificación positiva para el clima y la biosfera. Se trata de un resort exclusivamente de suites que cuentan con cocina y kitchenette totalmente equipadas, salón y comedor, lavadora y secadora, balcones privados, chimeneas de gas, amplios dormitorios y mucho espacio para relajarse y descansar. Entre las comodidades se incluyen varios espacios para reuniones y eventos, un spa y centro de bienestar, una sala de cine privada, un patio en la azotea con fogatas y el Tre Fantastico Bistro. La propiedad aboga por preservar el patrimonio natural y cultural de la comunidad, ofreciendo en su web contenido que brinde a los huéspedes herramientas para que se inspiren, innoven y aumenten su compromiso.

Más información:

<https://staybeyondgreen.com/>



Hoteles de ensueño para unas vacaciones de nieve de lujo

Texto: Redacción - Fotografía: © Preferred Hotels & Resorts

Si no fuera porque se emplazan junto a las estaciones de esquí más deseadas del planeta, bajo la magistral presencia de los picos nevados más anhelados, apostaríamos a que más de uno no querría salir de estos seis extraordinarios hoteles de montaña. Pertenecientes al sello Preferred Hotels & Resorts, además del emplazamiento perfecto, ofrecen una estancia de ensueño, gastronomía insuperable, servicios hipereclusivos y las atenciones más lujosas para hacer de las vacaciones blancas una experiencia inolvidable.

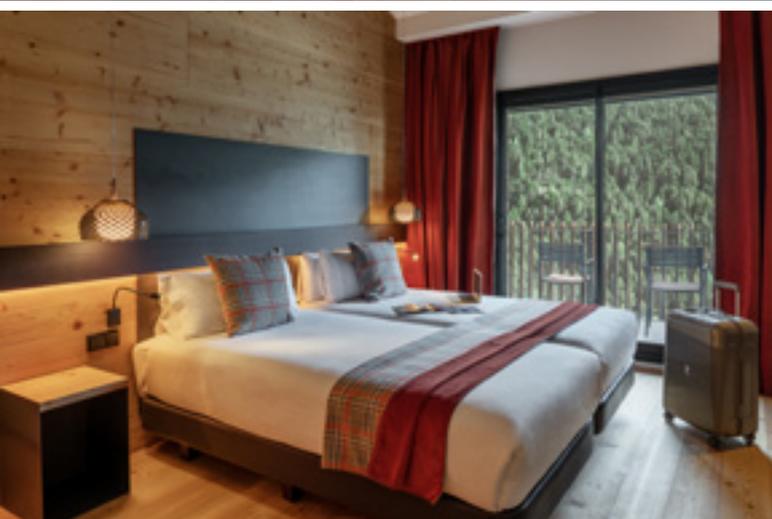
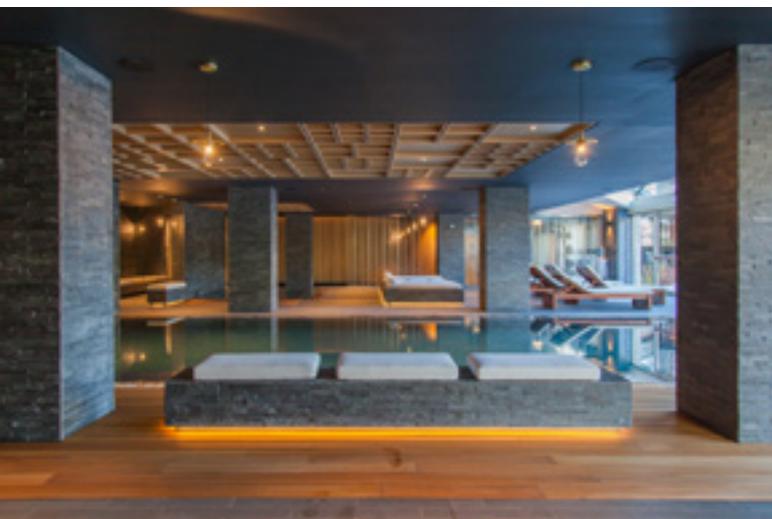
<https://preferredhotels.com/>

Hotel Sassongher (Corvara, Italia)

Con vistas a los Dolomitas, el Hotel Sassongher es el lugar perfecto para reconectar con la naturaleza en su más pura esencia. Este hotel boutique de cinco estrellas situado en el pueblo italiano de Corvara, rodeado por kilómetros de pistas de esquí, es el paraíso para los amantes de los deportes de invierno.

Regentado por la familia Pescostas desde hace más de 70 años, es la máxima representación de la hospitalidad y el verdadero amor por las tradiciones. El hotel crea un ambiente interior, algunas estancias datan de 1520 y en paredes, techos y muebles se aprecian decoraciones de madera local, que combina a la perfección con la impresionante belleza de las montañas que parecen infinitas. A todas las comodidades que ofrecen se le suma una cocina gourmet de lujo. Vuelve a abrir a principios de diciembre, justo a tiempo para poder disfrutar de la temporada de esquí y de las pistas de renombre mundial aptas para todos los niveles, desde principiantes hasta los más expertos.

<https://www.sassongher.it/it/>



Park Piolet Mountain Hotel & Spa (Canillo, Andorra)

Recientemente ascendido a la categoría de cinco estrellas, Park Piolet Mountain Hotel & Spa presenta un diseño de hotel de montaña, donde todo está pensado para disfrutar, descansar y relajarse en plena naturaleza. Situado en el centro de la estación de esquí de Grandvalira, permite experimentar la magia de la montaña en su totalidad con opciones más allá de esquiar, como hacer excursiones con raquetas de nieve, montarse en motos de nieve y trineos o deslizarse por tirolinas y el Magic Gliss, un tobogán gigante. Las actividades del Kid's Club asegurarán que los niños y adolescentes también disfruten. Su privilegiada ubicación permite esquiar en las excelentes pistas de Soldeu y disfrutar de un après ski tanto en el resort como en los muchos bares y restaurantes de la zona.

El hotel ofrece estancias completas, creando momentos inolvidables que cubren todas las necesidades de los huéspedes, desde su oferta gastronómica donde destaca la propuesta de alta cocina china del KAO Soldeu, al Park Spa Mountain Wellness Club, el spa del hotel equipado con hammam, piscina cubierta, sauna y jacuzzi, donde deleitarse con tratamientos faciales y corporales.

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

HOTELES DE ENSUEÑO...

Ultima Megève (Megève, Francia)

En los Alpes franceses, a pocos minutos del centro de uno de los destinos de esquí más exclusivos de Europa, Ultima Megève se presenta como el lugar perfecto para disfrutar de un retiro discreto y privado. Compuesto por dos chalets ultralujosos, con capacidad hasta para 18 personas, el complejo ofrece servicios personalizados, impresionantes vistas del Mont-Blanc y acceso a las pistas de Megève. Cada chalet está equipado con una cocina gourmet, una bodega, un cine, una sala de juegos y un club nocturno. El hotel pone a disposición de los huéspedes un mayordomo, un chef privado y conductores para poder moverse por la ciudad.

Además, el resort cuenta con un espacio dedicado a la relajación con un hammam tradicional, una sauna, una piscina cubierta y jacuzzi. El Ultima Spa está diseñado con un guiño al mundo de la navegación. Decorado con elementos exclusivos como la lujosa teca, un candelabro de cristal de Baccarat y mármoles Kelsey Grey y Bahía Blanca.

<https://www.ultimacollection.com/en/collections/ultima-megeve>



Montage Deer Valley (Utah, Estado Unidos)

En Utah encontramos la mejor nieve en polvo y en el Montage Deer Valley, en Park City, uno de los principales resorts del país donde disfrutar de una elegante escapada a la montaña, con un inigualable acceso ski-in/ski-out a una de las principales estaciones de esquí de Estados Unidos.

Equipado con todo lo necesario para no querer salir del hotel, pista de bolos incluida, además de las habitaciones con chimenea y balcón o patio privado para contemplar las montañas y valles, el hotel dispone de residencias que dan la sensación de estar en un chalet privado y cuentan con todas las comodidades, e incluso clases de cocina con un chef del hotel. Además, el spa del resort permite disfrutar de un tratamiento facial de lujo con caviar o acceder a los jacuzzis, saunas y salas de vapor. En el exterior, a las clases de esquí con tutores privados se suman actividades como paseos en trineos tirados por perros, motos de nieve o excursiones con raquetas de nieve. Para los niños, el programa infantil Paintbox ofrece manualidades, juegos y búsquedas del tesoro; y los adolescentes podrán probar en el Camp Compass multitud de actividades como tiro con arco o croquet.

<https://www.montagehotels.com/deervalley/>



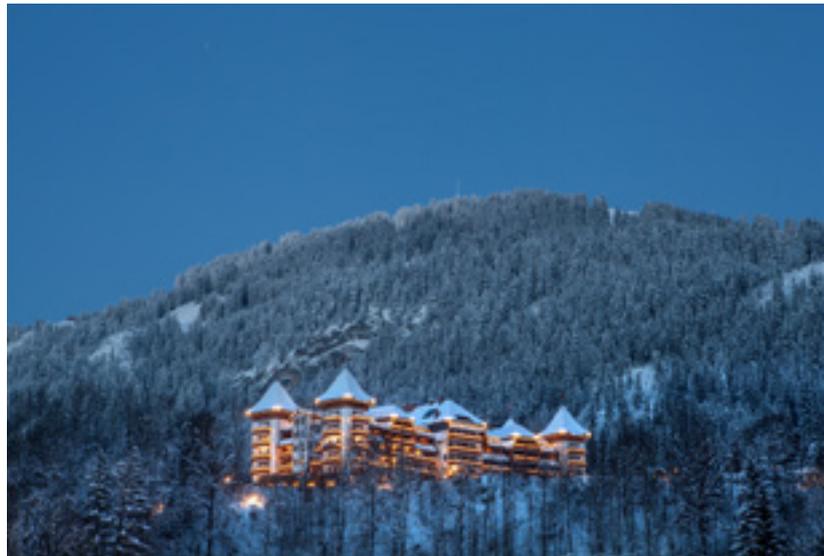
The Alpina Gstaad

(Gstaad, Suiza)

Junto a las pistas de Gstaad, en el corazón de los Alpes, The Alpina Gstaad es un discreto y elegante hotel con unas espectaculares vistas panorámicas. Diseñado al puro estilo de un suntuoso chalet de montaña suizo, todo en el hotel está relacionado con su entorno, desde la terraza de la piscina al aire libre que se enmarca en las montañas, a los interiores del complejo que están hechos con piedra y madera natural, incluso detalles como la miel del desayuno que proviene de las colmenas del jardín del hotel.

Un nuevo nivel de distinción que se aprecia en el galardonado spa del hotel de la firma Six Sense con tratamientos de influencia asiática, piscina, sauna, hammam y dos jacuzzis. O en su exquisita propuesta gastronómica que incluye platos tradicionales suizos, cocina japonesa o el menú degustación único del restaurante con estrella Michelin, Sommet. Los huéspedes podrán practicar patinaje sobre hielo, realizar un trayecto en trineo de caballos o visitar el Glacier 3000, con el único puente colgante del mundo entre la cima de dos montañas y que ofrece una sorprendente aventura por su glaciar con espectaculares vistas de 24 picos de más de 4.000 metros de altura.

<https://www.thealpinagstaad.ch/en>



7132 Hotel

(Vals, Suiza)

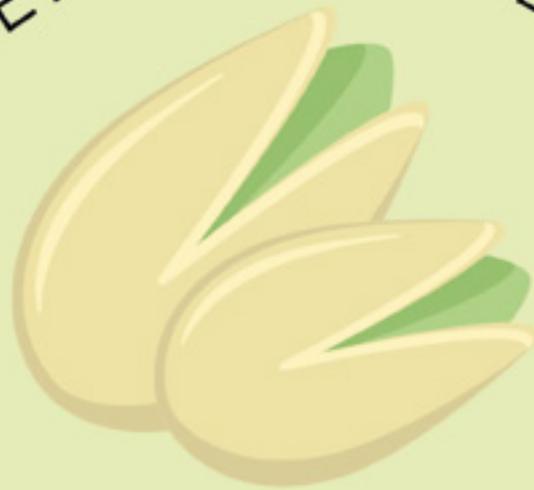
Convertido en uno de los más prestigiosos retiros de bienestar de Europa, 7132 Hotel ubicado en los Alpes suizos, es el refugio perfecto para escapar del bullicio urbano y centrarse en la mente, el cuerpo y los sentidos. Creado por arquitectos de renombre mundial, representa un estilo de vida exclusivo y compromiso con la perfección absoluta. Tan importante como el diseño o el arte es la gastronomía. 7132 Silver, galardonado con dos estrellas Michelin, ofrece una cocina gourmet elaborada con ingredientes locales, y en 7132 Blue Bar se puede disfrutar del té de la tarde, de un aperitivo o de un cóctel con música en directo y unas vistas inigualables. Sin duda, la joya de la corona del hotel son sus icónicos baños termales. Creados por el prestigioso arquitecto local Peter Zumthor, rindiendo homenaje al espectacular paisaje montañoso de sus alrededores, combinan 60.000 losas de piedra de cuarcita de Vals con aguas curativas altamente mineralizadas del manantial cercano de San Pedro.

Además de los deportes de invierno, el Gran Cañon de Suiza, los lagos de montaña, las profundas gargantas y los auténticos pueblos de la región aseguran experiencias inolvidables.

<https://7132.com/en>



PREMIUM QUALITY



PISTACHOS

Andaluces

FINCA
La Fabriquilla

www.pistachosandaluces.com

Traveling

gourmets

Cocina volcánica
de la Garrotxa

Emilia Romaña
Sorprendente

Espumosos
para brindar esta
Navidad

Pink Lady
La dama rosa de las
manzanas

Cocineros y destinos
Mariana Angeoli
Restaurante Rubayat
Feijoada (Brasil)





La Cocina Volcánica de la Garrotxa

Texto: Rosario Alonso Fotografías: Rosario Alonso y Patronato de Costa Brava

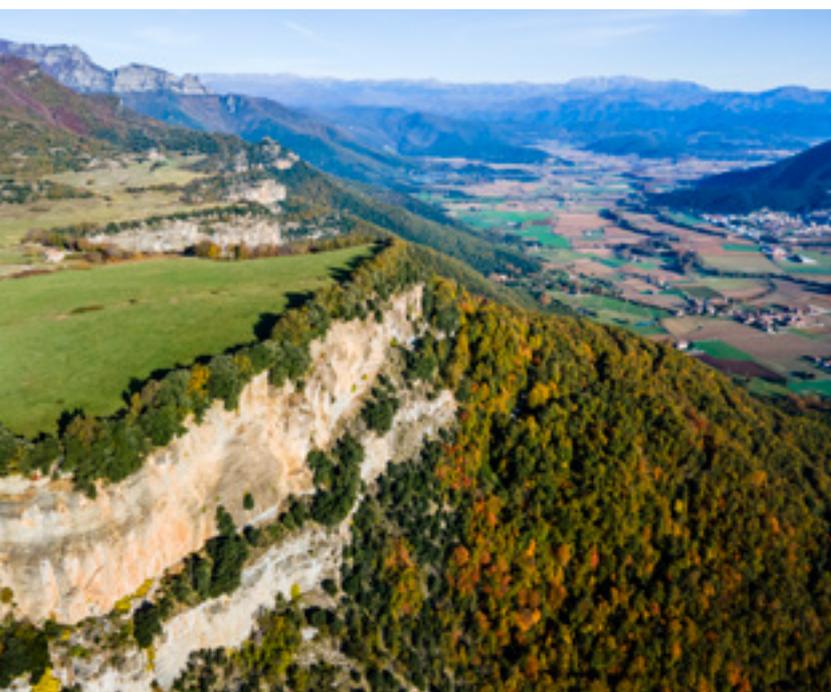


La Garrotxa pasa por ser una de las comarcas gerundenses más apreciada por los amantes de la naturaleza, las montañas y los volcanes, estos últimos dormidos desde hace miles de años. Situada en el pre-pirineo catalán es además cuna de numerosos y prestigiosos chefs que han hecho de la localidad y la estacionalidad la seña de identidad de una gastronomía exquisita con alma de terroir que se inspira en el recetario tradicional al que añaden creatividad y buena dosis de atrevimiento. Productos que se cultivan, crían y elaboran artesanalmente en las fértiles tierras volcánicas de una comarca en la que hasta 40 volcanes llegaron a configurarla; el bello paisaje que estos perfilan resulta además perfeccionado por esos fantásticos pueblos y aldeas medievales (Besalú, Castellfollit de la Roca, Vall d'en Bas o la bellísima Santa Pau) coronados por ermitas románicas, parques naturales con bosques y valles y algunas poblaciones como Olot, capital de la comarca, que además son joyas del modernismo artístico.

Muchas son las actividades que nos ofrece La Garrotxa, sin duda la mejor manera de conocerla y disfrutarla: el senderismo; excursiones a pie, en bicicleta o a caballo; remo por el lago de Banyoles; y un espectacular vuelo en globo hasta una altura de 2.500 m por toda la comarca, dejándote llevar por la brisa del amanecer mientras divisas los volcanes de Sta. Margarida, el Croscat, Montsecopa...la bella anatomía de una tierra fértil y que desde el cielo parece infinita, salpicada de pueblos con el ya citado lago de Banyoles como si de un escenario perfecto se tratara. Experiencias únicas que si maridas con una gastronomía envidiable harán que todo sume y La Garrotxa sea inolvidable.

www.voldecoloms.cat

La ruta de la Cocina Volcánica desde 1994 ha ido consolidando una cocina apasionada, basada en los usos gastronómicos más arraigados de esta comarca, potenciando lo autóctono



Alojamientos rurales, posadas, hostales, fondas y restaurantes de diferentes estilos forman parte de un colectivo, Ruta de la Cocina Volcánica, que desde 1994 ha ido consolidando una cocina apasionada, basada en los usos gastronómicos más arraigados de esta comarca, potenciando lo autóctono y como ejemplos el farro (una harina de maíz base de numerosos platos), el trigo sarraceno, las alubias de Sta. Pau con forma de pequeño riñón y piel finísima cultivadas sobre el suelo volcánico de Sta. Pau, el nabo negro, las setas o escarlots, las castañas, los caracoles, la trufa, las patatas del Vall d'en Bas son otro tubérculo 5 estrellas de la gastronomía de la Garrotxa ganando en gusto al ser más viejas por estar un tiempo más largo bajo la tierra. Las carnes de cerdo tanto en embutidos típicos como en plato elaborado.

Carnes de ternera alimentadas con cereal y leguminosas; cordero de rebaño alimentado con pienso, paja y leche materna; embutidos como el piemoc, una especie de longaniza seca de intenso sabor; el queso de oveja con leche cruda elaborado artesanalmente con 8 semanas de maduración, duro de sabor intenso y picante; el recuit o requesón con leche de cabra pasteurizada de explotaciones ganaderas locales que desde siempre se han elaborado en las casas de payeses. Y qué decir de la ratafia, famoso licor catalán con más de 1000 años de antigüedad.

En este punto es de justicia hacer una mención a los lácteos y postres La Fageda, los más consumidos en Cataluña. Tras esta marca hay un proyecto solidario y de integración social impresionante, una simbiosis entre proyectos laborales por y para la diversidad funcional así como por el bienestar animal en el sentido más auténtico pues esta empresa que recibe 40.000 visitantes anuales está, además, en medio de la Reserva Natural de Fageda d'en Jordà, un hayedo excepcional asentado sobre la colada enfriada de lava procedente del volcán Croscat en un valle rodeado por 21 del total de los volcanes de la Garrotxa.

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



LA COCINA VOLCÁNICA DE LA GARROTXA

A las afueras de OLOT **El Restaurante Hostel dels Ossos** es un gran ejemplo de la gastronomía volcánica de La Garrotxa.

Situado muy cerca de la Fageda d'en Jordá nada más apetecible que visitarla primero y después hacer una parada en él. De ambiente agradable y acogedor, es el fruto de tres generaciones que han apostado por el esfuerzo y la continuidad. Allá por 1976 un pequeño hostel abierto por los abuelos Joan y Pilar sería el origen de este restaurante que nunca ha perdido su sabor tradicional, rebosa autenticidad. El nombre proviene de los agarraderos con forma de mano de oso que había en la fachada del hostel y donde carreteros y hombres de campo amarraban los caballos antes de entrar en el Hostel a comer.

Exquisito guiño a la gastronomía de esta tierra del que destacamos la costilla de cerdo con setas, el tortell de Olot con longaniza de la zona y chocolate, la sopa de setas con longaniza de la zona y chocolate, la sopa de setas con boletus, las judías de Santa Pau con butifarra esparracada y las manitas de cerdo con caracoles. Todo ello maridado, a ser posible, con su cerveza artesanal "Volcánica" y un tinto Sinols crianza.

www.hostaldelossos.com

Dentro del casco medieval de Santa Pau, uno de los pueblos con más encanto de esta comarca, y en los soportales de la misma plaza, **Cal Sastre**, con esencia de antigua fonda de pueblo, Jesús Pont rinde tributo a su abuela Ramona, que tiempo antes regentó un mesón en Olot, y a su abuelo, el sastre del pueblo. La decoración, tanto del hotel como del restaurante, es un homenaje a su familia, a los utensilios del abuelo sastre, revistas antiguas, calendarios ilustrados y muchísimas fotografías de los visitantes más o menos ilustres que han pasado por el comedor. **El hotel restaurante Cal Sastre** también, si lo solicitas, te ofrecerá múltiples actividades para conocer la comarca y sin duda podrás degustar una oferta gastronómica local inolvidable como la sopa de calabaza con frutos secos; rape con patatas y gambas; canelón relleno de butifarra, setas y salsa de trufa; alcachofas del Prat rebozadas; trinchado de col y patatas con butifarra negra; y de postre cigarrón de ratafia con helado de café o espuma de yogur del Hayedo de Jordá.

www.calsastre.com

www.cuinavolcanica.cat restaurantes incluidos en la Ruta de la Cocina Volcánica.





Hotel restaurante Cal Sastre
Hostal restaurante dels Ossos



Recorrido gastronómico por Emilia-Romaña

Acompáñenos, pruebe, aprenda y disfrute.

Texto: Redacción - **Fotos:** Emilia-Romaña



Agriturismo Acero Rosso ©Fabrizio Dell'Aquila

Deben la guía de papel en la habitación, no la necesitarán. Explore Emilia-Romaña, uno de los territorios más famosos por su comida, desde un punto de vista completamente nuevo: cocinando, degustando y charlando. Un recorrido gastronómico experiencial para descubrir secretos que ningún motor de búsqueda podría describir. Entre el Prosciutto di Parma, el Parmigiano Reggiano, el Aceto Balsamico Tradizionale, la Mortadella, la Piadina Romagnola, el Formaggio di Fossa y muchos otros, Emilia-Romagna produce 44 productos con DOP e IGP: la mayor concentración de Europa. Por no hablar de los sinuosos tagliatelle al ragú, los humeantes tortellini con caldo, la suave lasaña y un desfile de buenos vinos. Y luego, museos gastronómicos, hosterías, restaurantes con estrellas y mucha comida callejera. Estas son algunas de las experiencias gastronómicas a lo largo de la Vía Emilia.

<https://emiliaromagnaturismo.it/it/food-valley>

En el pueblo milenario de Castell'Arquato (Piacenza) abre sus puertas la fábrica de embutidos

Castell'Arquato es un pintoresco pueblo medieval de piedra con un castillo, a 30 km de Piacenza. Estamos en el territorio de los magníficos embutidos DOP: Coppa, Salame y Pancetta. Las fábricas de embutidos abren sus puertas al público para la degustación. En Castell'Arquato está el Salumificio **La Rocca**, que produce las tres DOP y especialidades de nicho como la culatta, el fiocco di prosciutto, el strolghino. Abierto todos los días.



Salumi IPoggio - © Visit Emilia

En Parma cursos de “norcineria” elaboración de productos de cerdo y de cocina con estrella, en la Antica Corte del río Po

En los subterráneos del 1320, racimos de perfumados Culatelli di Zibello cuelgan del techo en penumbra. Estamos en la Antica Corte Pallavicina, en Polesine Parmense, a orillas del Po entre niebla, álamos y cerdos negros en libertad. Aquí se producen los mejores embutidos. Alberga un relais con un restaurante con estrellas, una hostería, cursos de cocina y un curso de carnicería que se celebra cada año en febrero.

En Reggio Emilia el circuito de queserías abiertas de Parmigiano Reggiano Dop

Hay 363 fábricas de queso del Consorcio Parmigiano Reggiano Dop. Entre Parma, Reggio Emilia, Módena y Bolonia, se organizan numerosas visitas, degustaciones y salidas a las granjas. Las visitas a las lecherías de Parmigiano Reggiano comienzan temprano, hacia las 8 de la mañana, cuando la leche, recién ordeñada de las vacas, se vierte en las calderas. Es necesario reservar.

Blogger e Parmigiano ©Apt Servizi Emilia Romagna



RECORRIDO GASTRONÓMICO POR EMILIA-ROMAÑA

En Módena, cada recién nacida recibe un barril de vinagre como dote

El vinagre balsámico tradicional de Módena DOP (también existe el de Reggio Emilia) lleva aparejada una tradición muy extendida, cuando nace una niña, la familia prepara un juego de barriles para la dote, el envejecimiento puede durar hasta 50 años. Hay muchas bodegas de vinagre para visitar, por ejemplo, en Castelvetro, en cuya plaza entre las torres medievales se dibuja un tablero de ajedrez.

En Ferrara merece la pena descubrir el Delta del Po y la cultura de la anguila en Comacchio

Comacchio es llamada la Pequeña Venecia por sus canales y puentes barrocos, a tan solo una hora de Ferrara. Estamos en el territorio del grandioso Delta del Po. Es el principal lugar de Italia para la pesca de anguilas, que se pueden degustar en restaurantes sobre el agua. Visitas guiadas a la Manifattura dei Marinati, donde se pueden comprar latas de anguilas marinadas, ahora baluarte del Slow food.



Pesca dell'anguilla - Comacchio @Apt Servizi Emilia Romagna



Sale di Cervia © Dany Fontana

Casa Artusi EDT Polish Market COOKING SCHOOL ©Apt Servizi Emilia Romagna



A pocos pasos de Ravenna nace la dulce sal de Cervia

¿Una sal... dulce? Sí, existe, a dos pasos de Ravenna. Es la Sal Dulce de Cervia que se obtiene de unas antiguas salinas. Es dulce y delicada porque es menos rica en cloruros amargos. En Cervia, ciudad junto al mar, se puede encontrar incluso chocolate con sal de Cervia, y en los restaurantes hay menús temáticos con sal desde el aperitivo hasta el postre. Visite el Museo de la Sal y las salinas con sus flamencos rosados.

En Forlì Casa Artusi es el primer centro dedicado a la cocina casera italiana

Pellegrino Artusi es el autor de la Biblia mundial de la cocina italiana casera, es decir, la cocinada de los hogares: "La ciencia en cocina y el arte de comer bien" (1891), best seller traducido a todo el mundo. En Forlimpopoli, pueblo en la Via Emilia, su ciudad natal, está Casa Artusi, que organiza charlas, exposiciones, clases de cocina (¡preparad el rodillo!), un museo y un restaurante de auténtica cocina italiana.

En Rimini desayuno de cuento de hadas con Federico en el Grand Hotel

Entre las muchas experiencias, cursos de piadina, visitas a almazaras, catas de vino Rebola, en Rimini se puede disfrutar también un desayuno 5 estrellas en los salones Liberty del Grand Hotel di Rimini (1908) con una visita guiada incluida. El Grand Hotel siempre ha sido el lugar de los sueños de Federico Fellini, como así plasmó en la película Amarcord.



GHR-@Apt Servizi Emilia Romagna



Aceto Balsamico © Apt Servizi Emilia Romagna

Más información:

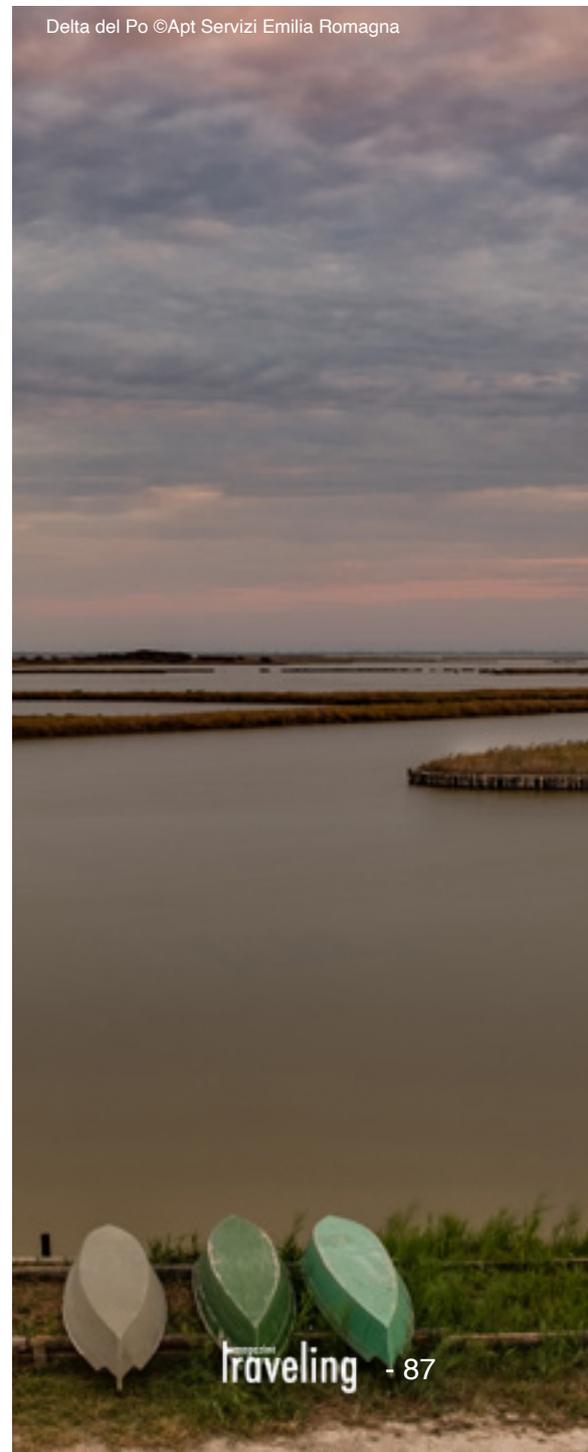
<https://www.italia.it/es/emilia-romana/que-hacer/5-experiencias-gastronomicas-en-emilia-romana>

<https://emiliaromagnaturismo.it/it/food-valley>



Misura aurea tagliatella @Apt Servizi Emilia Romagna

Delta del Po ©Apt Servizi Emilia Romagna





Espumosos

para brindar
esta Navidad

Texto: Luis y Alejandro Paadín - alejandro@paadin.es

Fotografía: Alejandro Paadín y archivo

Foto: Botellas de cava fermentando con sus lías

PRODUCTOS GASTRONÓMICOS



D.O. CAVA

La historia del vino espumoso es tan antigua como el vino mismo. Muchos son los antiguos relatos de burbujas y vino, desde un papiro egipcio del año 522 a. n. e. en el que se hacía mención a la aguja del vino, hasta los romanos y su “vinum titillum”. Y son precisamente los romanos quienes dejaron más constancia de su perseverancia a la hora de fomentar estas cosquilleantes burbujas y su conservación a través de la adición de mostos y controles de temperatura. No fueron pocos sus esfuerzos en la lucha por conservar las preciadas burbujas tan patentes tras la fermentación y tan escurridizas con el paso del tiempo. Aunque son muchos los sistemas de elaboración de espumosos, la base es la misma: concentrar la cantidad de dióxido de carbono suficiente como para que la presión dentro de la botella desarrolle un estimulante hormigueo durante la degustación del vino. Esta cantidad de CO₂ se genera de forma natural durante el proceso de elaboración de vino y se puede conservar durante mucho tiempo en un recipiente hermético.

Dentro del amplio abanico de herramientas enológicas para elaborar vinos espumosos (ancestral, granvás, gasificación, transfer...), el “Método Tradicional” es el que históricamente se ha considerado como el que mayores cotas de calidad logra alcanzar. Por situarnos, es un proceso desarrollado y perfeccionado paulatinamente durante los siglos XVII y XVIII en una región muy concreta: Champagne. El origen de este método de elaboración ha hecho que cualquier vino espumoso sea erróneamente confundido con un “Champagne”, debiendo usar este término únicamente cuando el espumoso sea oriundo de esta región francesa situada a unos 150 km al este de París.

Hoy por hoy, los vinos espumosos se vinculan inexorablemente a festividades, siendo casi un ritual indivisible. Más allá del jolgorio y disfrute que supone la degustación de los vinos espumosos, el meteórico ascenso de estas elaboraciones como la bebida de celebración por antonomasia se debe a la coronación de los reyes de Francia. Desde que Clodoveo fuese bautizado en el año 496 en

Dentro del amplio abanico de herramientas enológicas para elaborar espumosos, el “Método Tradicional” es el que históricamente se ha considerado como el que mayores cotas de calidad logra alcanzar

Reims y Luis I El Piadoso obtuviese su coronación papal en dicha ciudad, esta se convirtió en el lugar de consagración de los monarcas franceses. Durante las celebraciones, el vino de festejo era el local, históricamente blancos ligeros con cierto carbónico, claretos o tintos de poco color. A partir del siglo XVIII, el perfeccionado método champenoise (Método Tradicional) incorpora el vino espumoso como una novedad regional y el chispeante líquido rápidamente conquista los paladares de toda la corte, instaurándose como uno de los vinos que no podían faltar en las fastuosas fiestas versallesas. Durante este siglo, el Palacio de Versalles vivió el apogeo de la Francia de los Borbones, lo que popularizó el Champagne como el más exclusivo, elegante y distinguido vino entre las cortes europeas. El tiempo, la popularización de la bebida y la aparición de otras regiones que imitaban la elaboración francesa, hicieron que hoy por hoy todos queramos burbujas en una copa para celebrar una ocasión que así lo merezca.

Por ello, no podemos hablar de vinos espumosos para brindar estas navidades sin empezar por “La Meca” de los espumosos: Champagne.

Champagne

Aunque los romanos ya plantaron numerosos viñedos en el territorio y el tinto de Aÿ basado en Pinot Noir históricamente ha tenido muy buena reputación (llegando a ser considerado uno de los mejores tintos de Francia en su momento), la región se hace internacionalmente famosa a partir del siglo XVIII con el perfeccionamiento del Método Champenoise.

Durante los últimos siglos, el perfil de los vinos se va definiendo y adaptando a las nuevas generaciones de consumidores y hoy por hoy podemos encontrar un amplio surtido de alternativas con las que brindar estas fiestas. Para empezar, hay que romper el cliché de que debemos reservar el Champagne para el postre. Esto podía tener validez cuando los espumosos se comercializaban con un elevado azúcar residual o directamente dulces. Hoy por hoy, el mercado está copado por los estilos Brut Nature, Extra Brut o Brut, cuyos dosajes de azúcar (desde 0

Champagnes

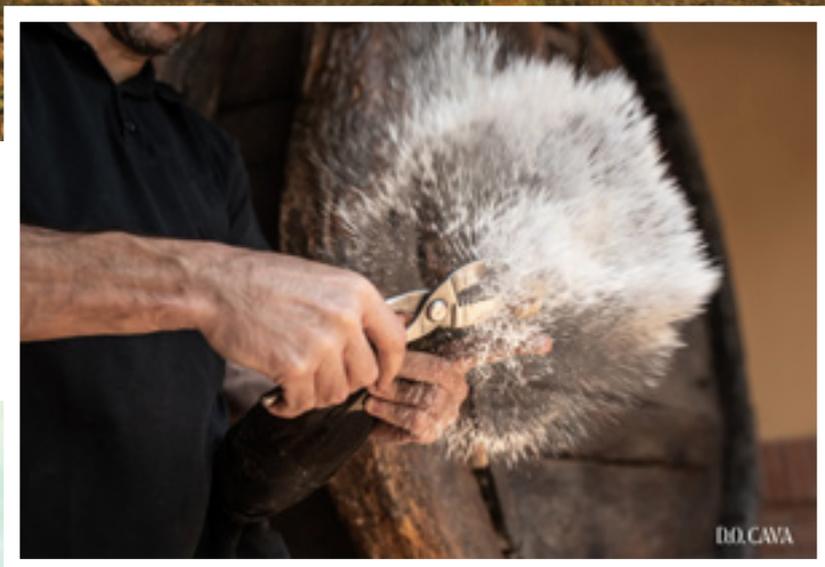


Champagne





D.O. CAVA



D.O. CAVA

Cava



Champagnes

a 12 gramos por litro dependiendo de la categoría y del estilo del productor) los hacen perfectos para empezar el ágape, cuando no fieles compañeros durante toda la comida.

Los factores que van a influir en el estilo del champagne son muy diversos e imposibles de ponderar en un breve artículo, pero sí que podemos aventurar algunas de las tipologías que a nosotros más nos divierten más allá de la filosofía particular de cada productor.

Millésime: Vinos de una única añada. Si bien puede parecer algo obvio, el sistema de elaboración y regulación en Champagne, hace que sean vinos inusuales, siendo lo más habitual la mezcla de añadas. Por ley, los Champagne Millésime tienen que tener una crianza mínima de 3 años, siendo habitualmente mayor. Esto los convierte en vinos complejos, longevos y con amplia versatilidad dependiendo de las variedades usadas, del origen de la uva y del estilo del productor. En general un Millésime plurivarietal nos servirá como introducción para disfrutar de las maravillas de Champagne y podrá acompañarnos durante toda la comida.

Blanc de Blancs: Vino elaborado 100% con uva blanca (prácticamente siempre será Chardonnay). Ideales para quien quiere disfrutar del perfil más mineral y punzante de Champagne, son capaces de transmitir el suelo calizo como pocos y su frescura natural los hace ideales para envejecer, por lo que a menudo son criados durante años en la bodega, dando lugar a vinos complejos, delicados e ideales para armonizar con los platos donde el mar es protagonista.

Blanc de Noirs: vino elaborado 100% con uvas tintas (Pinot Noir y/o Meunier). Más vinosos y estructurados, sobre todo si el Pinot Noir es dominante. Depende mucho del origen de la uva y de la maña del elaborador, pero suelen ser acompañantes perfectos de carnes, llegando algunos (los de mayor crianza) a ser ideales hasta para la carne de caza.

En 1872 se sientan las bases del primer Cava con unas 3.000 botellas que Josep Raventós i Fatjó elaboró en Sant Sadurní d'Anoia.

Cava

Conforme el vino de Champagne fue creciendo en popularidad, numerosas regiones del mundo empezaron a reproducir el sistema para elaborar sus propios espumosos. En España, un vino que Antoni Gali i Coma presentó en 1851 en un concurso organizado en Madrid, supone el primer registro del Método Tradicional en nuestro país. En 1872 se sientan las bases del primer Cava con unas 3.000 botellas que Josep Raventós i Fatjó elaboró en Sant Sadurní d'Anoia, hoy epicentro del Cava y de su reciente escisión, la marca colectiva Corpinnat.

Cava ha sido históricamente el gran productor de vinos espumosos de España y su abanico de posibilidades va desde vinos muy económicos y de menor interés cualitativo, hasta grandes elaboraciones que llegan a mirar a la cara a sus parientes franceses. Al igual que sucede en Champagne, la diversidad de variedades, territorios -Cava tiene 4 zonas que van desde Extremadura hasta el Levante, pasando por el Ebro aunque la más relevante es

Cataluña- y elaboraciones hace que tengamos tantos estilos como referencias hay en el mercado. Algunas de las más destacadas para combinar en nuestra mesa son los Cavas de guarda superior.

Gran Reserva: Con un mínimo de 30 meses de crianza sobre sus lías, es uno de los vinos espumosos que más llevan a gala el valor del tiempo. Las intensas notas de crianza suelen ser dominantes con recuerdos de pastelería, pan, fruta escarchada... y serán grandes compañeros de las recetas más intensas, especiadas y sabrosas.

Paraje Calificado: Aunque el mínimo de crianza aumenta hasta los 36 meses, el origen de la uva es protagonista ya que no cualquier viñedo puede elaborar uva apta para ostentar el título de Paraje Calificado. Son vinos donde a los aromas de crianza hay que añadir un mayor confitado de la fruta, con recuerdos de tueste (café, tofe) y sotobosque (trufa). Ideales para los platos de carne donde otros espumosos más ligeros no llegan.

Cavas

Franciacorta

Norte de Italia

Aunque son menos conocidos, existe un cuatriunvirato de grandes espumosos italianos: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG, Franciacorta DOCG, Trento DOC y Alta Langa DOCG. Algún lector puede pensar que en este listado de espumosos italianos no debería faltar el Prosecco (DOC o DOCG según el origen y tipología), pero no lo incluiremos ya que su elaboración está basada en el uso de autoclave y no por el Método Tradicional como sí los anteriormente mencionados.

Históricamente **Franciacorta** ha sido el espumoso más reconocido del norte de Italia y, aunque también hay otras variedades como la Pinot Nero, Pinot Bianco y Erbatmat, la Chardonnay ocupa más de tres cuartas partes del territorio. Esto hace que sus vinos generalmente puedan ser considerados Blanc de Blancs, frescos y ligeros (según la crianza), con un marcado perfil mineral, cítrico y floral. Fantásticos como recepción o para dar comienzo a una comida memorable.

Por su parte, **Oltrepò Pavese** se ha ido haciendo un hueco en el mercado internacional con sus espumosos de Pinot Nero, unos Blanc de Noirs que suelen mostrar una conjunción perfecta entre los aromas primarios de la variedad (perfectamente aclimatada al territorio) y terciarios de la crianza. Algunos ejemplos de estas elaboraciones acompañadas de caza de pluma son sencillamente una exquisitez.





Alemania

Podemos llegar a pensar qué hace Alemania en un listado de vinos espumosos. Pues su presencia está más que justificada, ya que resulta que es el cuarto productor de vinos espumosos del mundo tras Italia, Francia y España. A menudo se considera el término “Sekt” como sinónimo de espumoso alemán, pero hay que tener en cuenta muchos matices ya que según el origen de la uva y el método de elaboración podemos estar ante vinos muy distintos.

Si bien en el Sekt el vino base puede proceder de fuera de Alemania (se elaboran fundamentalmente con el método Charmat), será en el Deutscher Sekt donde la uva sí que es germana. Así con todo, estos últimos a menudo son dulces y elaborados con variedades más productivas, no pueden indicar una g.U. (Denominación de Origen) y se elaboran fundamentalmente con el método Charmat. Tendremos que ir a los Deutscher Sekt b.A. para empezar a encontrar espumosos de más calidad, procedentes de una de las 13 regiones vitivinícolas y a menudo con uvas de variedades nobles. Así con todo, los métodos de elaboración pueden variar (Transfer, Charmat o Tradicional).

Sólo los Winzersekt aseguran uvas nobles (Riesling, Spätburgunder...) y Método Tradicional (Klassische Flaschengärung). También los Sekt del colectivo VDP obligan al uso del Método Tradicional y sus VDP. Sekt Prestige con un mínimo de 36 meses de crianza son algunos de los mejores ejemplos de espumosos teutones. En caso de que la uva dominante sea la Riesling, a los aromas propios de crianza suelen unirse hidrocarburos, orejones y naranja escarchada. Estos espumosos, dada su intensidad, suelen ser ideales para el cierre de una comida dominada por las burbujas.

Charmat

MANZANAS PINK LADY

Pink Lady®

La dama rosa
de las manzanas

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Rosario /Frullar



Hablar de una fruta, en este caso una manzana de carne jugosa y crujiente, de color inimitable y equilibrio perfecto entre acidez y dulzura, en una sección gastronómica podría parecer trivial o algo simple y de poco fundamento, pero créanme, no lo es.

En estos tiempos en los que todo nos parece caro, especialmente los alimentos frescos, hay que poner en valor el esfuerzo de los productores que cada vez luchan contra más elementos: el innegable cambio climático que obliga a proteger para asegurar las cosechas invirtiendo ingentes cantidades de recursos y mano de obra; la obsesión a veces patológica de que todo sea ecológico sin tratamientos químicos como si los humanos pudiéramos vivir sin recurrir a la medicina tradicional siempre y ante cualquier enfermedad; la búsqueda de una estética y una presentación del producto que lo haga apetecible sólo con mirarlo.

Les invito a que participen en el proceso de gestación de una manzana Pink Lady, que curiosamente dura 9 meses, y de paso hagamos algunas reflexiones sobre algunas cuestiones.

Fue en 1973 cuando un horticultor australiano llamado John Cripps, cruza una manzana de la variedad Golden Delicious con una Lady Williams, el resultado fue una Cri-

pps Pink; así nace esta variedad que llamamos con el sugerente nombre Pink Lady y que visualmente es de un color tan atractivo. Desde entonces mucha observación, mucha investigación, mucho empleo de técnicas de todo tipo para optimizar al máximo las cosechas y conseguir replicar las mejores condiciones de la naturaleza, pero siempre con respeto a la misma pues sin duda es nuestra aliada.

En los años 1994-1995 se empieza a cultivar en el Sudeste de Francia, Valle del Loira y posteriormente también en el sudoeste del país galo.

En 1997 se crea la Asociación Pink Lady Europa y entre 1998-1999 se incorporan los productores españoles (Lleida y Girona principalmente) e italianos (Trentino Alto Adige, Veneto y Emilia-Romagna).

Cuando visitamos una explotación de manzanas Pink Lady lo primero que llama nuestra atención es la presencia de unas mallas de color blanco o gris claro que cubren totalmente la parcela, a veces recogidas y otras extendidas. Estas mallas protegen el fruto de las heladas, pero hay que tener en cuenta varios factores que te obligan a tomar decisiones complejas: durante el crecimiento del fruto la malla se ha de recoger para no quitarle radiación solar al fruto; para proteger la planta de las heladas se riega por aspersión y se provoca el llamado "efecto iglú",



al helarse el agua forma una capa de protección que protege la flor y el fruto pero esto no se puede hacer con la malla puesta pues al helarse el agua, la malla no soportaría el peso y derribaría toda la estructura. Decisiones complicadas que empeoran si lo que cae es granizo.

Una cuestión importante y que afecta a toda la agricultura en general es el empleo de tratamientos fitosanitarios en los cultivos. A los productores, créanme, no les gusta su uso salvo que el daño sea superior al coste de la explotación. Su uso está supeditado a una estricta justificación técnica, sino ¿cómo luchar contra los hongos provocados por un exceso de humedad medioambiental?. Su empleo es siempre proporcional y ha de ser imprescindible, previo diagnóstico vendrá el tratamiento. Debemos asumir la realidad que sin técnica hoy en día no habría producción (satélites para saber en que lugar puede haber dificultades, riego por goteo de alta precisión que calibra las necesidades específicas, efecto iglú ante heladas ,...) hoy en día, con el más que testado cambio climático, tenemos que concienciarnos que además deberemos asumir estos costes si queremos llegar a alimentar a toda la población mundial.

Respecto a la recolección o cosechado de la manzana Pink Lady decir que es la última variedad de manzanas que se recoge, tras nueve meses de maduración, y es a partir de mediados de noviembre cuando normalmente tiene lugar. Hay una precosecha en la que se retiran las manzanas no comerciales, que no quiere decir malas sino

Imágenes de la empresa familiar AGRO MASSOT en Torre-Serona (Lleida)





por la noche, provocando ese contraste engañoso de temperatura. Además, está la técnica del deshoje que consiste en que 15 días antes de la cosecha se extraen hojas de los árboles de manera “interesada” para favorecer la llegada de mayor luz solar a la manzana. Otra curiosidad interesante de estas explotaciones es la presencia de árboles al tresbolillo en las fincas que portan unas manzanas pequeñas y perfectas, que más bien parecen un adorno navideño por ese color rojo tan intenso y que exhiben vistosas flores rosáceas en primavera, se trata del “malus Everest” que no es más que un colonizador de abejas para garantizar una perfecta polinización en su momento. El manzano es un árbol cuya vida fértil es de 20-25 años, lo suficientemente amortizado pues la evolución varietal de esta fruta es en los últimos tiempos muy intensa. Su parte forestal, no muy desarrollada, no es interesante, se busca acortar su infancia y que su madurez sea lo más larga posible, así como su rentabilidad en frutos y para



Una manzana es un concentrado de vitamina C, agua, antioxidantes y fibras. Aporta un 4% de vitaminas y minerales y ¼ de la dosis diaria recomendada de Vitamina C.



simplemente que no están en el punto óptimo de cosecha, que van a las industrias del zumo generalistas. Estas se dejan temporalmente en el suelo, como si el viento las hubiera hecho caer. Cosechar no es tarea fácil, la mano del hombre es la que testa si es el momento óptimo de cada pieza. Las partes bajas del árbol se harán con tractor que arrastra de 5-6 vagoncitos, como si de un tren pequeño se tratara, y sobre estos unos palots para recoger las manzanas. 10 personas en cada trenecito más el conductor llevan a cabo esta recogida. Las partes más altas del árbol se recogen con plataforma. El color de la manzana Pink Lady viene determinado por la diferencia térmica día-noche de las semanas previas a la cosecha, cuanto mayor sea ésta más rosa será la manzana (lo perfecto serían noches de 3-4-5 ° C y días de 20° C). También se puede acelerar esta coloración engañando al árbol, provocando el contraste, se riega por aspersión para que mantengan la humedad



Flor del manzano

MANZANAS PINK LADY

ello las ramas productivas se reconducen, de una manera forzada, hacia abajo así la savia correrá más lenta y sus células irán más a producir fruta que madera, “engañando” al árbol, insinuándole dónde queremos la fruta, y será más fructífero antes de su muerte, buscando su perpetuidad producirá más savia

La conservación de esta variedad de manzana es también muy interesante. Es bien sabido que en la conservación de la fruta la técnica es importantísima. Es común quitarles oxígeno, ralentizando su respiración mediante inhibidores de oxígeno, en la variedad Golden pueden llegar a conservarse casi 12 meses con esta técnica, entre 0 y 1°C. La manzana Pink Lady es algo más compleja de conservar, necesita más temperatura para su conservación, unos 4 grados, y por ello se baja el nivel de oxígeno más que en la Golden y así se puede conservar más tiempo. Una nueva técnica, “las atmosferas dinámicas”, hacen oscilar el nivel de oxígeno de la cámara frigorífica a voluntad, llevando la manzana al punto de estrés para luego darle oxígeno y así prolongar su vida, sin usar productos que inhiban su emisión.

Tecnología-producción-optimización de cosechas son un trinomio que replica las mejores condiciones de la naturaleza siempre respetando el medio ambiente, nuestro gran aliado, y ahora la pregunta es ¿estamos preparados para asumir este sobrecoste?

Además Todos sus envases son ecológicos, reciclables o compostables.

Christian Escribá,
propietario de Pastelerías
Escriba de Barcelona www.escriba.es, uno de los mejores
pasteleros de España, ha diseñado
un panettone navideño elaborado
con estas manzanas. Manzana Pink
Lady caramelizada y chocolate gold al
que se le caramelizan los azúcares.
Ideal para elaborar tartas de manzana,
como la alemana “apfel strudel”.
Jordi Roca, el pequeño de
los Roca, ha diseñado varios
helados de Pink
Lady para sus tiendas
Rocambolesc

AGRO MASSOT S.A
www.segria.cat/agro-ssot

COOPERATIVA FRUILAR
www.fruilar.com



Pinkids es una adaptación de esta variedad de manzana a la mano de los más pequeños, con las mismas cualidades organolépticas que su hermana mayor Pink Lady.

Procesado de las manzanas en la cooperativa FRUILAR





Actualmente en España hay 75 productores (familias) de Pink Lady

Lavado de las manzanas en la cooperativa FRUILAR



Mariana Argeoli

Chef ejecutiva en Rubaiyat

M A D R I D

Con el descenso de las temperaturas, el plato nacional de Brasil vuelve a Rubaiyat, el templo de la carne brasileña por excelencia en el madrileño distrito de Chamartín. TRAVELING ha hablado con su chef ejecutiva Mariana Argeoli para conocer la historia y las raíces de la feijoada, entendiendo gracias a su elocuencia y simpatía, que es un plato ligado a su país como ningún otro.

Por: Hernando Reyes Isaza

Restaurante Rubaiyat

Feijoada: de Brasil para el mundo

Si Brasil es tropicalismo verde y generosa naturaleza, Rubaiyat es un oasis urbano sin parangón en el barrio de Chamartín que, además ahora en invierno, consigue que en su terraza se disfrute sin impedimento alguno gracias a los cierres y climatización que la acompañan. Sin duda, una de las terrazas más concurridas y deseadas de la capital, porque Rubaiyat más allá de la excelsa calidad de sus carnes y del impecable servicio en sala también entiende, como pocos, de fidelización del cliente. Siempre se vuelve a este restaurante porque nada falla, porque todo está rico, y porque siempre sorprende. En esta ocasión hemos regresado y hemos vuelto a doblegarnos ante esta gran casa, pero también lo hemos hecho por la *feijoada* que en esta temporada se sirve todos los sábados a la hora de la comida.

Una chef paulista

Mariana Argeoli nació en Sao Paulo, hizo sus estudios de chef en dicha ciudad y estuvo 6 meses aprendiendo de Martín Berasategui para volver a su ciudad natal a trabajar en Maní, uno de los más reconocidos restaurantes de cocina creativa brasileña. Lleva 5 años en Rubaiyat, un lugar que venera por la calidad y el prestigio internacional de sus carnes y en el que de alguna manera hace que cada vez la carta se enriquezca con más platos de Brasil. Siendo la *feijoada* la culpable de nuestro encuentro, le pregunto por el origen del plato, y su cadencia brasileña nos lleva a un viaje que nos deja claro que se trata de un plato de esclavos, quienes recogían las sobras de los festines de los "señores" blancos





para, una vez en las **“senzalas”** -sus hogares- mezclar todo con los consabidos frijoles negros y con arroz, base de la alimentación suya además de productos autóctonos como la yuca, el plátano o harina de mandioca (**farofa**).

El espectáculo está servido

Decía el escritor bahiano Jorge Amado que *“Brasil es una tierra que emborracha a quien se sumerge en ella”* y es que el país más grande de Suramérica es también el quinto en tamaño en el mundo y su biodiversidad es tan variada como su geografía y su cultura. La naturaleza humana de Brasil es el resultado de la más fascinante mezcla de inmigrantes europeos, árabes y de Extremo Oriente que se han mezclado con los descendientes de los esclavos negros y con integrantes de diferentes tribus indígenas. Lo cierto es que todo esto se palpa en la gastronomía de esta nación, y a propósito de la *feijoada*, Mariana me confirma que cada región y cada casa hace su propia versión y no tiene ninguna duda: este es el plato emblema de Brasil.

Nos deja claro que es el plato de los domingos por lo que intento indagar cómo se vive esta tradición en su casa. Lo tiene claro, la casa de su abuela es el punto de encuentro de toda la familia y recuerda que *“el protagonista es el ruido”*; entre nostálgicas risas afirma: *“todo el mundo habla, todos cuentan cosas, nos juntamos muchos y a los niños se les pone una mesa auxiliar aparte. Nos tomamos nuestro tiempo y comemos felices. Así son las feijoadas de mi abuela, una deliciosa locura”*. Única en Madrid (y en España)

Con los frijoles o judías pintas con arroz como protagonistas, este plato, denominado por algunos como el cocido brasileño, se acompaña con una variedad de excelentes carnes de cerdo, chorizos, salchichas, longaniza, solomillo, lomo adobado, chuletas, manitas, lengua, rabo, *“farofa”*, y berza salteada. Por supuesto la yuca frita y el plátano rebozado están presentes en este plato que consigue reunir alegremente a una gran cantidad de brasileños residentes en la capital cada sábado, y que como dice Mariana, *“es el día que más Guaraná vendemos”*; la gaseosa más popular de Brasil proveniente de esta fruta tropical homónima.

Mariana es partidaria de servir todas las carnes por separado, por lo que su impronta aquí está clara: todo se termina de cocinar en vivo en cazuelas de cobre a la vista de los comensales, quienes pueden servirse a voluntad acudiendo al centro de la sala donde se sitúa esta contundente y humeante estación repleta de sabores y colores única en Madrid.

Un país que equivale en tamaño a catorce veces España y que sobre el Atlántico tiene más de siete mil kilómetros de costa, consume, curiosamente, más carne que pescado. Y es que en palabras de Mariana *“el pescado es inentendiblemente mucho más caro”*; y siendo así, Rubaiyat, sin duda, es el mayor representante internacional de la carne brasileña.

La hacienda Rubaiyat, ubicada al sur de Brasil, es el lugar donde se crían desde 1968 las reses Brangus (mezcla de las Aberdeen Angus escocesas y las Brahman llegadas a América desde India) que han dado fama mundial a esta marca, cuyo origen esta en manos de un gallego, pero esa es otra historia que pronto contaremos. De momento disfruten ustedes de esta *feijoada* acompañada de caipirinhas. ¡Saúde!

Receta feijoada

Rubaiyat Madrid
Chef Mariana Argeoli

Ingredientes

para 4 personas

- 1 oreja de cerdo cortada en tacos pequeños
- 2 patas de cerdo partidas por la mitad y troceadas en cubos pequeños
- 500g de carne de res seca troceada (lomo, por ejemplo)
- 500g de costilla de cerdo en trozos pequeños
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1 cebolla picada en cubos pequeños
- 300g de longaniza curada cortada en rodajas
- 400g de lomo de cerdo sin hueso cortado en trozos pequeños
- 1 naranja de mesa
- 500g de frijoles negros
- 100g de bacon
- 2 litros de agua caliente



Elaboración

- 1- Un día antes poner las patas y la oreja en un bol con agua fría y hielo. Cambiar el agua 4 veces durante ese tiempo.
- 2- En otro bol poner la carne seca y la costilla de cerdo en agua fría, también cambiar el agua cuatro veces durante el día.
- 3- Dejar los frijoles en remojo durante 1 noche, junto con el zumo de naranja .
- 4- Sacar las carnes del agua y poner a cocinar en una olla, junto con la cebolla y el bacon pochados y los frijoles con su propia agua de remojo.
- 5_ Cocinar más o menos 4 horas a fuego medio, o hasta que los ingredientes estén blandos.
- 6_ Servir con arroz, farofa, yuca frita y berza.

Restaurante Rubaiyat Madrid - www.gruporubaiyat.com





Posiblemente no haya una bodega que se merezca con más rigor pertenecer a esta categoría de “bodegas con alma” que Llivins Mountain Wines.

Anna Baqués e Isaac Rigau son dos ingenieros agrónomos además de enólogos con alma de bodegueros que tras 25 años recorriendo el mundo, sus dos hemisferios, ampliando sus conocimientos de enología y viticultura deciden instalarse, en 2011, en un singular valle de la Cerdaña gerundense, Llivia. A 1.250 m de altura, este curioso enclave español en territorio francés desde el Tratado de los Pirineos, al tener castillo propio no se consideraría pueblo y quedaría de parte española, con una población censada de no más de 750 habitantes, es realmente un valle especial, el único de todo el Pirineo que se orienta de Este a Oeste, y no de Norte a Sur. Llivia es un pueblo muy turístico, en invierno gracias a la proximidad de pistas de esquí y en verano mucho trekking, y en ambas temporadas una gastronomía excelente. Ocupa un valle ancho y alto que recibe mucha luz solar, imprescindible para el viñedo.

LLIVINS MOUNTAIN WINES

Texto y fotografías: Rosario Alonso

BODEGAS CON ALMA



inician la plantación del viñedo en 2012 con la clara voluntad de hacer unos vinos de personalidad diferentes, gracias fundamentalmente a la altura y a una acidez también distinta, más parecida a la de regiones como Burdeos, el Valle del Loira o la región de Champagne. La realidad del cambio climático determina que las zonas vitivinícolas tradicionales se están sobrecalentando y por consiguiente falta acidez en la uva lo que obliga a buscar zonas más frías y en este sentido Anna e Isaac son pioneros y participan activamente en hasta tres proyectos (locales, nacionales y europeos) para estudiar la adaptación del viñedo a la altura y en este sentido en la finca hay un pequeño viñedo-laboratorio experimental con variedades recuperadas de todo el eje pirenaico, desde Gerona al País Vasco, variedades autóctonas recuperadas que se han ido manteniendo históricamente de una forma “casi silvestre”. Se trata de recuperarlas y determinar si son potencialmente válidas para hacer buenos vinos. Un pequeño laboratorio con variedades como Neral, Pirineus I y II o Viña T.

De momento sólo la variedad francesa Sauvignon Blanc es la que cultivan y comercializan en los vinos de Llivins Mountain Wines.

Altitud, tipo de suelo y clima frío y seco de gran amplitud térmica día-noche son claves para una madurez lenta de la uva que además gracias al ambiente seco aseguran la ausencia de hongos y la necesidad de tratamientos.

Además de una irradiación solar máxima y una orientación espectacular está el efecto “foehn”, todas las borrascas, normalmente, vienen del lado occidental, las nubes y el aire frío descargan nieve y humedad en Andorra y el Valle de Arán y a este valle de la Cerdaña llegan como masa mucho más seca y cálida, el estado perfecto para el viñedo.

El problema pueden ser las heladas de primavera y por ello la necesidad de una uva de ciclo vegetativo corto, que broten tarde y maduren rápido.

Sorprende ver el viñedo arropado por una malla, Isaac nos cuenta que lo vienen haciendo desde 2018, la razón es para la protección del granizo que cada año es más fuerte. La malla se retira en invierno y se pone tras la poda cuando empieza a brotar el viñedo, entre abril y mayo.

También si las viñas están brotando y llegan fuertes heladas se provoca fuego, repartiendo brasas por los márgenes de la finca, el calor que se desprende rompe la estratificación.

Como el suelo es muy rico en materia orgánica, además de recibir mucha agua de lluvia, esto permite la plantación de un mayor número de plantas o pies por hectarea, unos 7.000 cada 1,5 m, más que la media nacional, en la misma línea que Burdeos o Borgoña.

También observamos paja en la base de la cepa como aislante del exceso de humedad que una mayor cantidad de



lluvia proporcionaría a la planta. Así se consigue que la planta esté seca y limpia y que circule el aire, operación que se realiza un par de veces al año siempre después del invierno.

La mayor altitud y las mencionadas particularidades determinan un retraso en la vendimia respecto a otras zonas para las mismas variedades, unos dos meses más aproximadamente, sobre octubre. La determinación del día de la vendimia vendrá dada por los gramos de azúcar (de 11 a 13 gramos luego un refractómetro transforma gramos de azúcar en grado alcohólico) y la acidez de la uva.

Se busca una acidez inicial más alta para que el vino viva más años. La vendimia es completamente manual.

Es lógico que, tras lo expuesto anteriormente, estemos ante una viticultura de menor rendimiento, ya estaba previsto así por Anna e Isaac, pero los vinos son más exclusivos y aromáticos. Isaac llama a sus vinos como “vinos de garaje o autor” pues su primera cosecha en 2017 se llevó a cabo sin agua corriente, se traía del pueblo en bidones; su bodega, justo frente al viñedo evitándose así el transporte de la uva, es completamente sostenible energéticamente gracias a placas solares sin conexión de ningún tipo a la red y hasta el frío es natural, sin sistemas de frío. Tiene capacidad para 6.000 litros de vino y actualmente están produciendo unas 3.000 botellas.

Dos son los vinos fruto de las viñas de Llivins Mountain Wines, los dos con las mismas uvas:

Blanc DNEU, un Savignon Blanc con 12° de alcohol y cero de azúcar.

Blanc DGEL, un vino de hielo de forma tradicional, único en España, con 15° de alcohol y 60-70 gramos de azúcar. ¿Cómo con las mismas uvas se pasa de uno a otro?

Tras la vendimia de octubre se dejan las uvas deseadas que sobremaduren en el viñedo. Cuando la planta nota el frío del invierno hiberna como los osos y trata de recuperar el máximo número de nutrientes y agua. Cuando por el frío las hojas caen, la planta trata de chupar agua de la uva y empieza así un fenómeno de deshidratación, suelta agua y concentra azúcar y acidez. Como sigue siendo insuficiente es necesaria una noche o madrugada de -5 o -6°C. Entonces las zonas con menos azúcar se hielan y se procede a la vendimia a mano con las manos también heladas pues el ambiente también está a -5° C. Cuando se procede al prensado el mosto que sale es como un néctar, extremadamente dulce.

El vino Blanc DGEL sorprende porque en nariz parece un vino joven, del año anterior y seco. En boca tiene un equilibrio perfecto entre acidez y dulzor. No es empalagoso y la acidez es perfecta, ideal para maridarlos con comidas más grasientas como el magret o el foie.

Este año por primera vez ambos vinos, sólo unas 300 botellas, han dormido en barricas. Un paso más de este laboratorio-viña que gracias al Instituto Catalán de la Viña y del Vino que les cedió una estación meteorológica fantástica y les permite conocer temperaturas de las zonas profundas de la tierra, niveles de humedad e información relativa a las lluvias.

Y otro paso más es el WINE CORNER, abierto en 2021 que desde Semana Santa hasta mediados de septiembre funciona como espacio para degustar vinos, hacer maridajes, conciertos, parada en las excursiones a caballo por Llivia. También es el lugar perfecto para comprar sus vinos.

El siguiente objetivo de estos científicos del vino es crear un Centro de Interpretación del Vino en Altura. Ánimo.



DGEL, Vino de hielo

NOTA DE CATA:

Es un vino especial, dulce, de gran nitidez y frescura aromática, que casa en boca gracias al equilibrio entre la acidez y los azúcares naturales.

ELABORACIÓN:

Con la llegada de la nieve y las gélidas temperaturas caen las hojas de las cepas, momento en que la planta comienza la preparación para la parada vegetativa invernal, iniciando así el proceso natural de deshidratación de la baya concentrando aromas, azúcares y acidez. Sólo los años donde las condiciones climáticas naturales lo permiten, se realiza la vendimia de esta uva en estado natural gélido para iniciar así nuestro vino de hielo. Una vez en la bodega, fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre lías finas durante 4 meses.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Temperatura de servicio 10°C. Ideal para chocolate negro, variedad de quesos curados y frutas asadas.



DNEU Sauvignon blanc

NOTA DE CATA:

DNEU es un vino elegante, de intensidad aromática con notas de fruta fresca y cítricas que manifiesta con su carácter, la fuerza del territorio. Goloso en boca, untuoso, persistente, con una fina acidez natural que describe la frescura del clima de montaña.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual de las uvas Sauvignon Blanc. Una vez en la bodega, prensado neumático inmediato y fermentación en tanques de acero inoxidable. Criado sobre lías finas durante 3 meses.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Temperatura de servicio 7-8°C. Marida con arroces, un buen trinxat (verduras), carnes rojas, atún o carne de caza.

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
PERIODISTA & MIXÓLOGO**

El cóctel Manhattan está entre los cócteles más conocidos del mundo de la mixología y también en el imaginario popular. Está considerado como un cóctel elegante, es decir: para tomarlo después de cenar... en un local de moda o en un night club de toda la vida. Un clásico.

Detrás de este cóctel existen historias muy interesantes, aunque es difícil saber con exactitud cuáles son las verdaderas, pero lo que sí sabemos es la anécdota que envuelve su creación. Cuentan las crónicas neoyorquinas que, una tarde de 1874 en el New York's City Manhattan Club, una mujer llamada Jenny Jerome organizó un banquete para la campaña del Gobernador Samuel Jones Tilden, que aspiraba a la presidencia del país en aquel entonces. Al parecer, un barman (de cuyo nombre nadie se acuerda) creó este cóctel para la ocasión. Como el bar se llamaba Manhattan, pues qué mejor que bautizarlo MANHATTAN... ¡Había nacido uno de los cócteles más emblemáticos jamás creados!

Ya en otro siglo, concretamente en 1959, merece la pena recordar una secuencia mítica de la Historia del Cine. Nos referimos a la explosiva Sugar Cane, el personaje interpretado por Marilyn Monroe en la película "Con faldas y a lo loco", cuando improvisa unos manhattans en una bolsa de agua caliente... en un tren en marcha. Inolvidable.



Manhattan © Pedro Grifol

INGREDIENTES

Coctelera con hielo:

60 ml. Bourbon

30 ml. Vermú rojo

Gotas de Angostura

Agitar y servir en copa de cóctel
previamente enfriada.

Decora una guinda al marrasquino

Manhattan

INGREDIENTES

Vaso mezclador:
 60 ml. Whisky Escocés
 30 ml. Vermú rojo
 Gotas de Angostura
 Remover y servir en un vaso
 tumbler con cubos de hielo
 Decora una rodaja de naranja +
 cáscara de limón + guinda con tallo
 Varilla mezcladora

Rob Roy © Pedro Grifol

Rob Roy

El Rob Roy es una de las variantes del Manhattan más famosas que hay. La diferencia entre la receta original del clásico Manhattan y el Rob Roy es que en lugar de bourbon (whisky americano) se utiliza scotch (genuino whisky escocés).

El cóctel rinde homenaje a Robert Roy MacGregor, un héroe popular (también llamado el Robin Hood escocés) defensor de los oprimidos... allá por el siglo XVIII.

Este cóctel fue bautizado como Rob Roy a causa de una opereta que se estrenó en Nueva York en 1894 -veinte años después de la invención del MANHATTAN- cuando un barman que trabajaba en el Hotel Waldorf Astoria (de cuyo nombre tampoco se acuerda nadie) creó este cóctel para la noche del estreno y como publicidad para la obra.

Aunque los ingredientes son básicamente los mismos -a excepción del cambio del whisky americano por el scotch-, la combinación se prepara en un vaso mezclador y se sirve directamente en un vaso tumbler con cubos de hielo; y se decora con una rodaja de naranja, piel de limón y una guinda con tallo. Algunos barmen hacen referencia a una variación llamada al Rob Roy Perfect, en la que se utiliza una medida de vermut seco y otra de vermú dulce... Lo sirven en copa cóctel.

Lo bueno del mundo de la mixología es que puedes hacer volar tu imaginación y conseguir grandes cócteles a partir de otros ya existentes.

**Bienvenidos a
Grifol's Bar**





Juanyta me Mata!

Por: Jose Antonio Muñoz

Siempre es un auténtico lujo celebrar un evento, ya sea con familia o amigos en el **restaurante Juanyta ME MATA!**, Si eres de los que prefieres algo más íntimo, exclusivo, Juanyta y su equipo ofrece un servicio de catering moderno, gourmet y artesano desde 2013, una buena alternativa para encuentros con clientes, trabajadores o amigos en estos días especiales. Además de la comida y una selección de bebidas, este servicio navideño, incluye montaje y desmontaje, camareros, menaje, mantelería, cristalería y la supervisión directa por parte de la directora del catering, Juana Reinoso, con más de una década de experiencia. La personalización es una de las claves de este catering, que se ajusta a todas las necesidades del cliente.

El catering Juanyta ME MATA! —del restaurante homónimo— ha preparado cuatro alternativas perfectas para las copas de Navidad. Se trata de diferentes menús a base de sus bocados más populares y de una selección de vinos —de las D.O. Rueda y Ribera del Duero, así como de la D.O.Ca.Rioja—, de cervezas, refrescos, zumos y agua.

Para simplificar la elección del cliente, Juanyta ha creado cuatro opciones desde la más económica “One” un menú con tres entrantes hasta la opción “Four” con una selección de pinchos fríos y calientes como mini tartaletas rellenas de chipirón negro, una degustación de bacalao con pimientos de Torquemada y unos crujientes de ternera y teriyaki. Existen infinidad de opciones, desde una selección de ibéricos y quesos, wontons de bogavante y kimchi, milhojas de salmón ahumado noruego... Lo perfecto es dejarse aconsejar y elaborar a nuestro gusto el menú, es una de las grandes ventajas que Juana nos brinda. Una opción muy acertada para estas fiestas, la amabilidad de su directora, la cuidada búsqueda de un producto de altísima calidad y el equipo que prepara la materia prima con respeto y honestidad, hacen que platos de extrema simplicidad como una crema de calabaza o una alcachofa se conviertan en bocados únicos, con texturas y sabores realmente sorprendentes.

Crema de calabaza



Decoración de una mesa de Navidad
Alcachofas confitadas con aceite de oliva



Juanyta me mata!!

C/ Diego de León, 60 (Madrid)

Teléfono: 91 219 21 65

<https://juanytamemata.com>



Sal Negra

Por: Hernando Reyes Isaza

En pleno distrito financiero de Chamartín, este restaurante pone de manifiesto que el éxito es, sin duda, una equilibrada armonía de muchos factores. Aquí se canta a la tradición con todo el respeto por el producto; el protocolo se venera regiamente en el servicio en sala y sus platos son el reflejo de una envidiable solvencia culinaria



Durante treinta años Paco Pereira, el chef, fue el jefe de cocina de Combarro, y José de la Cruz, jefe de sala y sumiller, estuvo varios lustros al frente de El Almirez esa mítica taberna navarra de la calle Maldonado, dos garantes para que Sal Negra (vaya nombre bonito) sea un clásico, un imperdible y, obviamente, un acierto al paladar. Aquí se trata el producto de manera formidable, y aunque la Galicia natal de Paco puede entenderse como el hilo conductor de su cocina, lo cierto es que las raíces navarras de José también salpican una carta en la que algunas influencias viajeras dejan igualmente su impronta.

Respeto por el producto (y el cliente)

Al traspasar las puertas del local que se ubica en la calle Mateo Inurria, 33 de Madrid, la barra es una escala obligatoria. Tras ella observamos la “filosófica pizarra”, que no es otra cosa que una especie de tablero en la pared que, mientras degustamos una copa de champagne rosado Lallier, nos relata entrañables anécdotas y otorga sabios consejos. Los mostradores plagados de escabeches caseros hablan de un savoir faire de antaño (muy recomendable el de salmón), y las verduras, como las alcachofas, ahora que empezamos la temporada, nos advierten que lo que está por llegar es todo respeto y calidad.

Una vez en mesa optamos por dejarnos llevar por la sapiencia de Paco y de José, aunque ya me gratifico con esa filosofía de servir cualquiera de los arroces que ofrecen (de pescadores, negro con chipirones y gambas o de

verduras y gamba roja) por comensal, algo muy poco común. Siempre se puede optar por las medias raciones y son muchos los que nos ponemos en manos de la casa para improvisar una pequeña muestra gastronómica a modo de menú degustación, siendo la isla central el escenario donde se emplata a la vista de todos, un lujo ya poco frecuente.

Gastronomía de altura en la Villa y Corte

El más que generoso espacio entre mesas garantiza la intimidad y las conversaciones privadas, y ante nosotros desfilan unos platos acertados, con productos frescos y de temporada, que además, rinden un justo homenaje a su procedencia siendo el resultado de técnicas bien implementadas y equilibrados en todos los aspectos.

Estamos ante una cocina algo clásica pero siempre con toques contemporáneos. Así, empezamos con una crema de calabaza, y un pintxo de arenque con sus huevas, mango y guacamole. Continuamos con unas gambas en dos texturas, y claro, la alcachofa confitada. El mar se manifiesta con unas almejas a la marinera, un pulpo a la limeña, un tiradito de lubina con ají amarillo y el aplaudido tartar de atún que se sirve sobre su propio hueso. Terminamos con escalopines de solomillo con salsa perigourdine (con trufa y boletus), convencidos de que al Premio Metrópoli 2017 a Mejor Restaurante de Cocina Tradicional deberían sucederle otros muchos más.

El maridaje corre por cuenta de De la Cruz, y a pesar de habernos decantado solamente por vinos blancos, champagne y generosos su discurrir es una sorpresa tras otra, porque en Sal Negra la bodega parece proteger a pequeños productores, a uvas que parecían olvidadas y a estupendos vinos no muy frecuentes como es el caso del Villa Wolf Gewürztraminer 2020 cuya relación calidad precio es imbatible.



- 1.- Vista de la sala
- 2.- Paco Pereira y José de la Cruz
- 3.- Conejo al ajillo
- 4.- Tuetano
- 5.- Guisantes del Maresme con sal negra
- 6.- Ensaladilla

Sal Negra

C/ Mateo Inurria, 33 (Madrid)

Teléfono: 91 345 09 45

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

Restaurante 🌸 El Lago

El menú
vegetariano
de Fernando
Villasclaras

Por: Hernando Reyes Isaza

Para este malagueño poner en valor los productos Km.0 es casi una religión, por ello mismo, ha creado el Menú Terra 100% vegetariano en el restaurante El Lago de Marbella que ostenta 1 estrella Michelin.

Sorprendente e innovadora, esta experiencia gastronómica es sana, natural y de alta cocina.





Los guisos de sus abuelas, la una catalana y la otra andaluza, son para Villasclaras parte fundamental de su devoción por la cocina. La autenticidad y el sabor de nuestro territorio están de manifiesto en las creaciones de este chef de Nerja al mando de la cocina de el restaurante El Lago (1 estrella Michelin), ubicado en Greenlife Golf, en el corazón de Elvira Hills en Marbella. Y así se demuestra en el menú vegetariano que bajo petición está disponible en esta casa que tanto entiende de alta cocina.



Fresa de temporada en escabeche con lactico de vainilla



Mini berenjena con baba ganoush



Caldo sostenible
Verduras de temporada encurtidas
sobre lecho de crema de aguacate
de Nerja y jugo de cítricos



Temporada y producto de cercanía

Debido al compromiso que Fernando Villasclaras tiene por el producto de temporada y por sacar el máximo provecho a los productos de la tierra, nos ayuda a entender que el menú tendrá que cambiar en función de la materia prima que los agricultores y la temporada puedan ofrecerle.

Entre los proveedores en los que confía para llevar a cabo este menú no falta la familia Hevilla, para la mejor fruta y verdura, para los lácteos Casares y desde Coín se encargan de proveerle la mantequilla y los quesos de la mejor calidad. Además, la relación estrecha con Manilva, hace que cuente con los mejores huevos.

Aunque estamos ante una propuesta de menú estándar, los platos podrán variar de acuerdo a disponibilidad de la producción en cada temporada. Al comensal se le presenta una lista con los productos del día, así como un mapa con información sobre la procedencia de cada uno de los ingredientes utilizados.

La elegancia de lo natural

Con la calidad del producto y la frescura por bandera, este nuevo menú está formado por platos a base de vegetales que se transforman en creaciones elegantes, personales y muy sutiles dispuestas para complacer a los paladares más exigentes, sin perder la esencia de un restaurante de tal categoría.

Así, en esta apuesta no falta su caldo sostenible, una elaboración que surge del aprovechamiento de las verduras y hortalizas del restaurante que en sala sirven con Palo Cortado. Un pase que se disfruta como bienvenida al restaurante y que prepara al comensal para disfrutar los siguientes pases del menú. Además, el chef incorpora esta temporada en este menú vegetariano propuestas como la porra de remolacha, la beurre blanc de acelgas al palo cortado o la flor de calabacín rellena de verduras en una infusión de te rojo, miel de Istán y hierbas del entorno entre otras preparaciones. Destacables son la mini berenjena con baba ganoush, las verduras de temporada encurtidas sobre lecho de crema de aguacate de Nerja y jugo de cítricos o el tomate de invierno con ajo blanco tradicional e higos. Los postres también son capítulo aparte, pero nos quedamos con la fresa de temporada en escabeche con láctico de vainilla.

Restaurante El Lago

Avda. Marco Polo s/n - Elviria

Hills - Marbella, Málaga

Teléfono: 952 832 371

<https://restauranteellago.com/>

smartbox

BUSINESS SOLUTIONS



Agradecer a equipos y colaboradores regalando experiencias únicas

¡que recordarán siempre!

CONTACTA CON NOSOTROS y encontraremos juntos

#ElMejorRegaloCorporativo

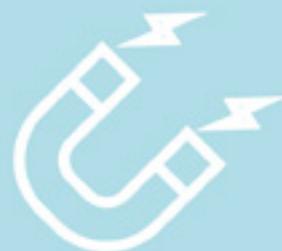
Equipo especializado dentro del Grupo Smartbox que asesora a empresas y agencias con los mejores regalos corporativos a través de nuestras experiencias en formato Caja Regalo o e-Caja de experiencias digital (envío por email) siempre con posibilidades de personalización y con condiciones especiales.



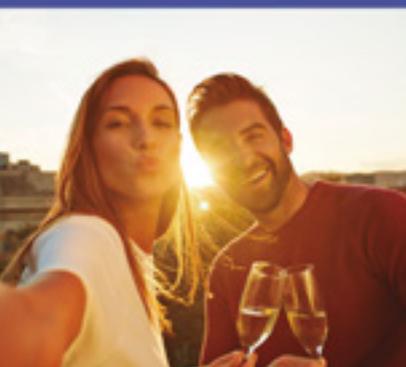
REGALO EVENTOS



RETOS INTERNOS



CAPTACIÓN



AGRADECIMIENTO



FIDELIZACIÓN



info.empresa@smartbox-group.com / 91 746 86 41

@SmartboxBusinessSolutionsSpain

travelling

Fitur

SOCIO FITUR



GUATEMALA
Asombrosa e imparable

Línea Aérea Oficial

IBERIA

Miembro Afiliado



**Cuidamos del mundo.
Somos turismo.**



18-22
Ene

2023

Recinto Ferial
ifema.es

IFEMA
MADRID