

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 57 Año 2023 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€

TURQUÍA

De ruta por los mosaicos
del sur de Anatolia



AVIÑÓN

La Ciudad de los Papas

ALTO ALENTEJO

Marvão - Castelo de Vide - Portalegre

CÓRCEGA

Belleza salvaje

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



ÚNICA

Playa de Varadero
Matanzas

#CubaUnica | cuba.travel



Bienvenido a bordo

Estimadísimos lectores comenzamos este 2023 con el tradicional especial Fitur y expectantes de conocer lo que para este año tienen preparado los distintos países participantes en este gran evento internacional. Las ganas de viajar son muchas pues el parón condicionado por la pandemia sufrida, y parece ser superada, no han restado un ápice a nuestro espíritu viajero.

A la espera de saber con qué seremos sorprendidos y qué destinos se posicionan como favoritos os invitamos a viajar, no muy lejos esta vez, a destinos que concebidos como escapadas den satisfacción estos próximos dos meses a nuestras inquietudes viajeras.

La vecina Francia nos propone dos posibilidades muy asequibles si disponemos de pocos días: la histórica **Aviñón**, Ciudad de Papas y eje cultural de la Provenza y la vecina **Montpellier** que con una arquitectura de autor nos sorprende por su modernidad y vanguardia.

Portugal nos invita a descubrir el **Alto Alentejo**, pueblos que además de frontera con España comparten historia, cultura y un ritmo pausado de vida rural que nos seduce más de lo esperado.

En España, en el **Alto Ampurdán** podremos visitar el lugar en el que Dalí encontró la inspiración de su genialidad, **Portlligat**, y visitar su Casa-Museo, así como conocer una de las mejores bodegas de España recientemente inaugurada: **Perelada**.

Londres nos reta a que la descubramos en 48 horas de la mano de Kiara Hurtado, ¿será posible?

Un viaje de ensueño a **Anatolia** siguiendo la "Ruta del Mosaico" nos introduce en esa otra Turquía inmerecidamente menos conocida.

Manena Munar nos regala unas tiernas "**Pinceladas vietnamitas**", Joaquín del Palacio nos descubre una "**Córcega sorprendente**" y Hernando Reyes nos invita a soñar en "**Únique Sao Paulo**", más que un lujo.

En gastronomía **Martinho de Arcada** en Lisboa y **Fonda Xesc** en Girona son dos de nuestros restaurantes probados y más que aprobados.



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

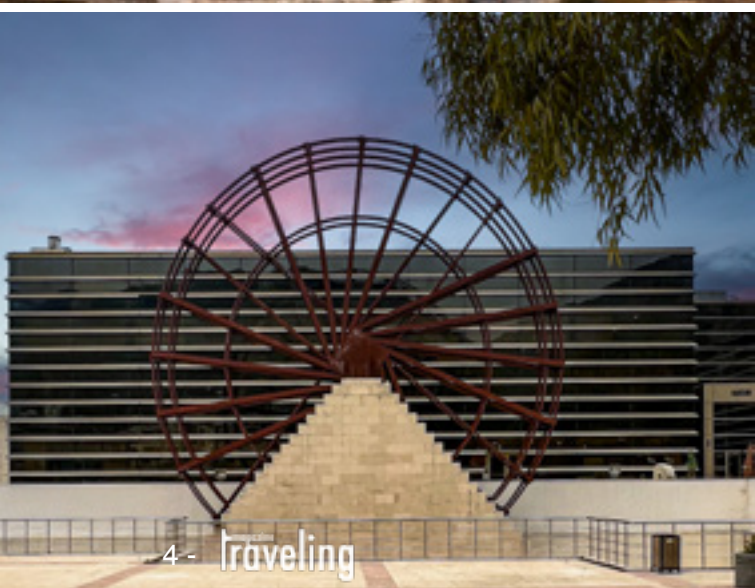
Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

Kiara Hurtado
kiara.hurtado.prensa@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





06 VIAJES DE AUTOR
De ruta por los mosaicos
del sur de Anatolia (Turquía)

18 VIAJES
AVIÑÓN
La Ciudad de los Papas

30 DISEÑO Y ARQUITECTURA
MONTPELLIER
Arquitectura de autor

36 VIAJES
CÓRCEGA
Naturaleza salvaje

40 ESCAPADAS
48 HORAS EN LONDRES
Planes para una escapada

44 LUGARES EMBLEMÁTICOS
PLAZA DEL COMERCIO DE LISBOA
El mirador del Tajo

50 TURISMO RURAL
RUTA POR EL ALTO ALENTEJO
Marvão - Castelo de Vide y Portalegre

60 ENOTURISMO
COMARCA DE MONTERREI
Verín, la puerta de Galicia



HISTORIA, ARTE Y CULTURA
 CASA-MUSEO DALÍ
 El taller de los sueños de un genio **68**

LA VENTANA DE MANENA
 VIETNAM
 Pinceladas vietnamitas **4**

SECUENCIAS
 HUERTA DEL REY (BURGOS)
 Fiesta de la Matanza y del Carnaval **80**

LUGARES PARA SOÑAR
 HOTEL UNIQUE SAO PAULO
 La utopía en forma de hotel **86**

PUERTA DE EMBARQUE
 IBERIA EXPRESS
 Compañía low cost - high quality **92**

CON EL CINE EN LA MALETA
 JUAN RIBÓ
 Viajero incansable **94**

BODEGAS CON ALMA
 BODEGAS PERELADA
 En las entrañas del Alto Empordá **98**

FUERA DE CARTA
 RESTAURANTES PROBADOS
 Baldoria (Madrid), Fonda Xesc (Girona)... **104**

CONTENIDOS

Revista Traveling Nº57

Año 2023



PORTADA
 Mezquita del Agua
 Urfa (Turquía)

VIAJES DE AUTOR



"Gypsy Girl" la Mona Lisa de los mosaicos, Museo de Gaziantep

La Ruta del Mosaico

Sur de Anatolia

Turquía

Texto y fotos: Jose Antonio Muñoz

Si la historia te fascina, en esta ruta por los mosaicos del sur de Anatolia encontrarás razones históricas para realizarla; sentir que pisas lugares tan emblemáticos como Antioquia o Sanliurfa (Urfa, la antigua Edesa, una importante ciudad del norte de Mesopotamia), son nombres que seducen con sólo mencionarlos. Cuna de grandes civilizaciones y punto de encuentro de las principales religiones actuales. Observando los mosaicos entenderemos mucho sobre la historia de este territorio y también de sus costumbres. ¿Comenzamos?



Volamos desde Estambul hasta Hatay, provincia al sur de Turquía limítrofe con Siria; de hecho, Siria sigue reclamando esta provincia. Hatay fue un estado independiente que pasó por el dominio francés hasta 1939, que fue cedida a Turquía.

Antioquía (Antakya)

Está bañada por el río Orontes, que desemboca en el Mar Mediterráneo, a unos 22 km. Sus orígenes se remontan a la milenaria ciudad helenística y romana de “Antiochia ad Orontes”. Fue fundada a finales del siglo IV a. C. por Seleuco I conocido como Nicátor nombrándola capital de su imperio en Siria. Seleuco I había servido como general con Alejandro Magno, y el nombre fue puesto en honor a su padre, Antíoco. Durante el Alto Imperio Romano, Antioquía llegó a tener unos 500.000 habitantes, convirtiéndose en la tercera ciudad del Imperio Romano. La ciudad, además, se encontraba en un cruce de vías fluviales y terrestres utilizadas desde la prehistoria para transitar entre África, Asia y Europa. Mesopotámicos, egipcios, fenicios... habitaron durante milenios antes de surgir el asentamiento helenístico. Cuando los romanos conquistaron la región en el siglo I a. C. la eligieron como capital de la provincia de Siria.

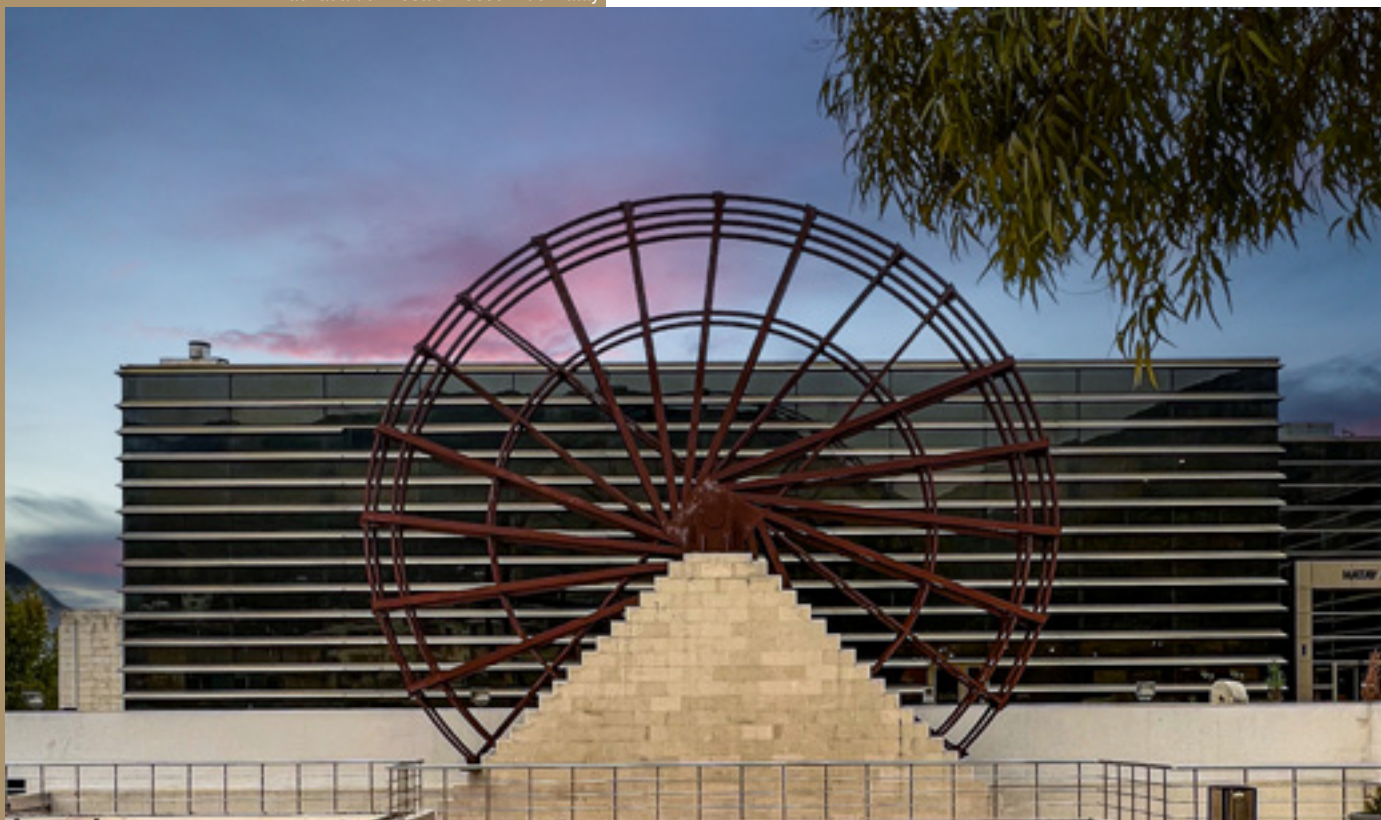
Debido a su importancia como núcleo administrativo, militar y comercial, varios emperadores realizaron obras públicas para levantar una ciudad grandiosa que sólo Roma y Alejandría superaban en esplendor en los siglos iniciales de la era cristiana. También fue una ciudad muy importante para el cristianismo pues San Pedro organizó la iglesia más antigua tras la de Jerusalén; por su parte San Pablo comenzó a predicar en una de sus sinagogas y San Mateo escribió su evangelio en Antioquía, lugar donde por primera vez se escuchó la palabra ‘cristianos’.



Excavaciones en el Hotel Museum Antakya
Fachada del Mosaic Museum de Hatay

Con una historia tan rica no es de extrañar que arqueológicamente esté llena de grandes tesoros. Siendo un lugar tan importante, grandes personajes se instalaron en ella construyendo suntuosas casas con impresionantes solados de mosaicos como era la costumbre en aquella época. Actualmente por suerte se han podido rescatar un importante número de ellos. Se conservan en bastante buen estado en el Museo Arqueológico de Hatay también conocido como '**Mosaic Museum**'. En él observaremos una importante colección de mosaicos Hititas, Helenos, Romanos, Bizantinos y Otomanos. El museo contiene además una importante colección de objetos arqueológicos de la región de Hatay pertenecientes a periodos comprendidos entre el Paleolítico y el periodo islámico. El nuevo Museo fue inaugurado en 2014.

Otro lugar imprescindible por su originalidad es el **Hotel Museum Antakya**, un moderno hotel con una estructura metálica que soporta las habitaciones diseñadas a modo de cubos de hormigón prefabricado. Desde julio de 2010 hasta finales de 2011, 35 arqueólogos, 120 trabajadores y 5 arquitectos especialistas han trabajado sin descanso, 17.312 m² de excavaciones para descubrir mosaicos, baños romanos y un gran muro; pero la joya de la corona y uno de los hallazgos arqueológicos más importantes de este siglo ha sido descubrir el suelo de mosaico más grande del mundo con una extensión de 1.050 m²; al parecer debió ser la plaza pública de la ciudad. El dibujo geométrico data del S. IV d. C y en él podemos observar ondulaciones de los distintos terremotos que sacudieron la ciudad.





Mosaico de 1.050 m2 (Hotel Museum Antakya)



Mosaico de Ariadna (Museo Arqueológico de Hatay)

Mosaico de Pegaso (Hotel Museum Antakya)

Otra de las joyas es el Mosaico de Pegaso, realizado con piedras de 162 tonos diferentes; los detalles son casi fotográficos. Podemos ver a Pegaso extendiendo sus alas y a Hesíodo recibiendo la inspiración poética de la reina de las musas, Calíope. Este mosaico data del S. II. d. C.

Una buena opción es alojarse en este hotel y disfrutar del museo a cualquier hora pues está totalmente integrado en su estructura y gracias a los pasadizos de cristal los mosaicos permanecen resguardados.

Continuamos nuestra ruta hasta la ciudad de Gaziantep, a unas 3 horas por carretera de Antakya; durante el viaje podremos disfrutar del paisaje donde los campos de pistachos comienzan a sucederse, y es que estamos entrando en la zona pistachera de Turquía; más del setenta por ciento de la producción de este preciado fruto seco se produce entre Gaziantep y Sanliurfa (Urfa), última ciudad de nuestra ruta.



Gaziantep

Se encuentra situada en la provincia del mismo nombre, en el sur del país, a unos 120 km de Alepo, en la vecina Siria; la provincia cuenta con una población que supera los dos millones de habitantes de los cuales más de un millón doscientos mil viven en Gaziantep más coloquialmente conocida como “Antep”, considerada la sexta ciudad más grande de Turquía y una de las más importantes tanto cultural como gastronómicamente, además de albergar el mayor museo de mosaicos del mundo; estamos en el epicentro del pistacho turco.

En la visita a la ciudad no puedes perderte lugares como el Castillo, desde donde se tiene una panorámica maravillosa de la ciudad, además de poder ver una exposición de objetos y figuras militares muy interesante. Otros imprescindibles son la mezquita de Habib-i Neccar y sus bazares; el primero, Zincirli Bedestesen está situado dentro de un edificio histórico de principios del S. XIX, y cuenta con cuatro puertas de entrada y multitud de tiendas donde encontrarás especias, dulces típicos, joyería, recuerdos, piezas de cobre... y por supuesto muchos pistachos. El segundo bazar es Bakircilar Carsisi, uno de los más grandes; se dice que después de Estambul y Alepo es el de mayor tamaño; perderse por sus calles y encontrar “casi de todo” es toda una experiencia.



Estatua de una pistachera ante el Castillo de Antep

Bazar Zincirli Bedestesen



Dejamos para el final lo que nos lleva a escribir este artículo: la ruta del mosaico; visitaremos Zeugma Mosaic Museum y Gaziantep Mosaic Workshop un pequeño taller regentado por Gülçin una entrañable mujer que nos explica cómo se parte la piedra, se seleccionan los trocitos y se van acoplando para crear un mosaico. También las distintas técnicas de creación y materiales, piedra, cristal, gresite e incluso con frutos secos y legumbres. En esta escuela-taller reproducen tanto antiguos mosaicos, réplicas del Museo, como escenas modernas; el Guernica de Picasso o el famoso retrato de Frida Kahlo entre otros, todo de forma artesanal, sin maquinaria. En su planta superior se imparten clases y lo cierto es que existe gran interés porque está lleno de alumnas aprendiendo el arte de crear mosaicos. Otra de las disciplinas más interesantes de este taller es la creación de mosaicos con productos comestibles como legumbres, pasta o frutos secos, como he referido anteriormente.

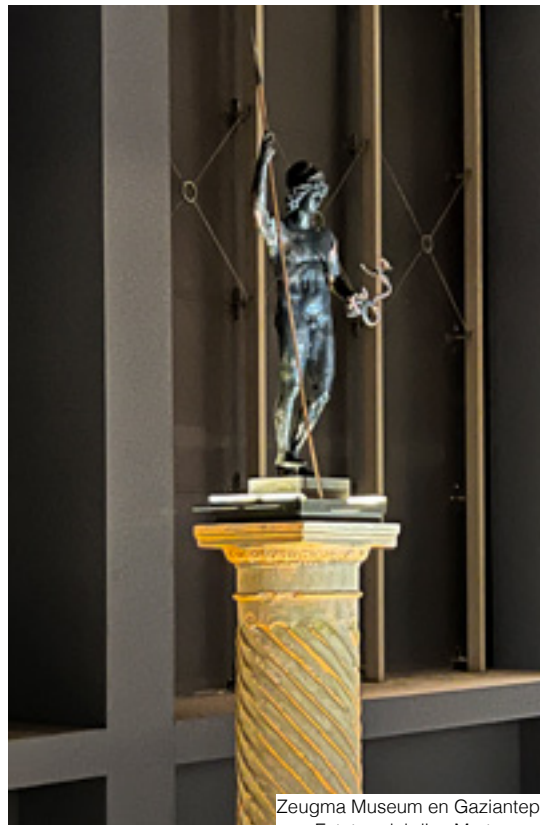
Para hablar del Museo del Mosaico de Zeugma, debemos remontarnos sus orígenes; la ciudad de Zeugma fue fundada por Seleuco I Nicátor a orillas del río Éufrates, en el año 300 a.C. a pocos kilómetros de la actual Gaziantep. La ciudad fue destruida en el S.III pero los magníficos mosaicos que adornaban los suelos de las casas más ricas de la ciudad fueron bien conservados bajo las ruinas; no cabe duda de la importancia de esta ciudad, pues se encontraba en la famosa ruta de la seda. Los mosaicos hallados en la Antigua Ciudad de Zeugma actualmente se exponen en el Zeugma Mosaic Museum considerado como el museo de mosaicos más importante del mundo incluso por encima del Museo del Bardo en Túnez.



Zeugma Museum en Gaziantep



The Kidnapping of Europe Mosaic Zeugma Museum III - II S. a. C.



Zeugma Museum en Gaziantep
Estatua del dios Marte

El Museo fue inaugurado el 9 de septiembre de 2011. El área total es de 30.000 m² y sobre ellos una cubierta de 25.000 m² que engloba los tres edificios que lo componen. El primero alberga los mosaicos traídos de la ciudad antigua de Zeugma, el segundo tiene mosaicos pertenecientes al período romano oriental, excavados en Gaziantep y sus alrededores y el tercero alberga la sala de conferencias y el vestíbulo. El museo exhibe un total de 3.000 m² de mosaicos y 140 m² de frescos además de 4 fuentes romanas, 20 columnas, 4 estatuas de piedra caliza, la imponente estatua de bronce del dios Marte y sarcófagos funerarios. La mayor importancia de este museo, además de por la cantidad de mosaicos que posee, viene determinada por la multiplicidad del número de teselas (el nombre que se le da a cada piedra del mosaico) en la disposición de metros cuadrados. Con diseños tridimensionales y técnicas muy precisas, la representación de la arquitectura de la época, la forma de vida, la rica representación de la flora y fauna en los mosaicos son muy destacadas, pero sobre todo llama la atención el inmejorable estado de conservación de los mismos.

Por último, tenemos que hacer especial mención al mosaico de la famosa “Gypsy Girl” también conocida como la Mona Lisa de los mosaicos, la joya de este museo. Su gran valor está determinado por la utilización por primera vez de una técnica especial para conseguir una mirada más real así como las sombras, para crear ese volumen tridimensional en el rostro. Está datado entre los años 300 y 200 a. C. Seguimos camino hacia...

Sanliurfa (Urfa)

A mitad de camino entre Gaziantep y Sanliurza cruzamos el río Éufrates; son ciento cincuenta kilómetros los que separan estas dos importantes ciudades del sur de Anatolia. El camino está repleto de plantaciones de olivos y pistachos que nos van definiendo el “lifestyle” de esta gente, la agricultura es el mayor motor económico y más concretamente el cultivo del pistacho. Tan pronto llegamos a Urfa, una entrada repleta de industria nos avisa que estamos ante una importante urbe. La Provincia de Sanliurfa cuenta con cerca de dos millones de habitantes, de ellos cerca de quinientos mil viven en Urfa. Destaca su clima de veranos calurosos y secos, y de inviernos fríos y húmedos, de ahí las buenísimas condiciones para el cultivo de este preciado fruto seco. De población principalmente kurda, Urfa es otra de las ciudades con una vasta historia; en el norte de lo que fue Mesopotamia, fue fundada en el S. IV a. C., y es una de las muchas ciudades fundadas en las cuencas entre el Tigris y Éufrates y cuna de la histórica civilización mesopotámica. El nombre de **Urfa** viene del periodo bizantino, pero antes fue la ciudad bíblica de **Ur** y posteriormente **Edesa**, nombre que le fue otorgado por Seleuco I cuando refundó la ciudad como colonia militar en el 303 a. C.

La ciudad ha sido conquistada por muchos pueblos que han dejado sus huellas; grandes civilizaciones como helénicos, persas, romanos, bizantinos, árabes... Los cruzados la tomaron en 1099, convirtiéndose así en capital del primer estado cruzado, el condado de Edesa, que existió hasta la pérdida de la ciudad en 1144. Desde entonces, estuvo en manos de los sultanes de Alepo, los mongoles, los mamelucos y de 1517 a 1918, formó parte del Imperio Otomano. Urfa también se considera el lugar de nacimiento de Abraham y de Job.

Urfa Mezquita del Agua y lago de los peces



“Gypsy Girl” Museo de Gaziantep



Göbeklitepe construcciones centrales

Göbeklitepe, detalle de uno de los pilares



La primera visita que recomendamos está a unos 15 kilómetros de Urfa, **Göbeklitepe** (Patrimonio de la UNESCO desde 2018), un Santuario levantado entre 9.600 y 8.200 a. C. y que según parece pudieron llegar a vivir más de 250 personas, constituyéndose así el primer asentamiento humano de la historia. Es el complejo megalítico más antiguo que se conoce hasta hoy, sus habitantes eran cazadores y recolectores, pero lo que aún no está claro es si la práctica de la agricultura comenzó aquí o no por estar situado en una loma rocosa lejos de cualquier fuente de agua.

El complejo cuenta con 6 edificaciones de las cuales el edificio C es una impresionante construcción redonda con un diámetro de unos 25 m. resguardado por una muralla exterior ovalada. El edificio tiene 9 pilares en forma de "T" tallados con figuras de animales y en el centro 2 monolitos mucho más altos; todo indica que en su época este templo estaba cubierto por un gran techo.

RUTA DEL MOSAICO EN ANATOLIA

Para finalizar nuestro viaje visitaremos el Museo Arqueológico de Sanliurfa y el Museo del Mosaico.

El Museo Arqueológico fue creado en 1969 y en 2015 se inauguró un nuevo edificio. Contiene una colección de objetos arqueológicos procedentes del entorno de Sanliurfa, siendo especialmente importante la exhibición perteneciente al periodo Neolítico. De esta época destaca la presencia de objetos procedentes de Göbeklitepe con una reproducción a tamaño real del más grande de los edificios, así como de otro templo de la fase más primitiva del Neolítico, el templo de Nevalı Çori.

En el museo se incluyen herramientas, cerámica, estatuillas, objetos de metal, sellos, joyas, estelas con inscripciones, relieves y esculturas. Uno de los objetos singulares es el hombre de Balıklıgöl, del periodo Neolítico; se estima que es la escultura de tamaño real más antigua de la historia. En sus salas encontraremos objetos pertenecen a diferentes periodos que abarcan el calcolítico, la Edad del Bronce, la Edad del Hierro, el periodo helenístico, la época romana, la época bizantina, hasta la época islámica más reciente.

Salimos del Museo Arqueológico y caminando por un paseo llegaremos a **Haleplibahçe Mosaic Museum**. En el camino nos llama la atención la Necrópolis de Haleplibahçe, uno de los distritos de la ciudad; decenas de cuevas en la pared salpican el monte. Tras caminar unos 200 m. llegamos a Haleplibahçe Mosaic Museum, una edificación circular que tiene un área de 6.000 m² y 82 m de diámetro sin columnas centrales. Alberga los mosaicos encontrados en Haleplibahçe y entre los más destacados encontramos el mosaico de Orfeo, confeccionado en el año 184 d. C. en Edesa. Fue encontrado en 1980 y llevado a Estados Unidos; tras años pidiendo su devolución, éste fue enviado desde el Museo de Dallas a Sanliurfa en 2015. Este mosaico data del año 194 d.C. y es el más antiguo encontrado en Edesa, también su valor se debe a que en la obra aparece por primera vez la firma de su autor, "Bar Saged".

través de las tres ciudades visitadas hemos viajado por la historia y pisado lugares tan emblemáticos y disputados a lo largo de la historia que no nos dejan indiferentes. El Sur de Anatolia es sin duda un destino mágico, para amantes de la historia, la cultura y las compras, pues en sus enormes bazares podemos encontrar casi de todo y a precios mucho menores que en la propia Estambul. Su gastronomía, según dicen los propios turcos, es la mejor del país y sus playas mediterráneas en la provincia de Hatay son espectaculares.

Para el turismo religioso también es un lugar destacado y... *¿quién no ha deseado alguna vez pisar el Paraíso terrenal?*



Estautua de piedra caliza; mide 180 cm y sus ojos son de obsidiana negra.
Museo Arqueológico de Urfa

Museo Arqueológico de Urfa





Mural realizado con conos de arcilla. Baja Mesopotamia. Museo Arqueológico de Urfa

Panorámica del Mosaic Museum de Urfa



RUTA DEL MOSAICO EN ANATOLIA



1.- Mosaico de Jesús

2.- Mosaico de Orfeo data del año 194 a.C.

Ambas piezas se encuentran en el Haleplibahçe Mosaic Museum



Consejos para el viaje

Cómo llegar

Turkish Airlines vuela desde muchas ciudades españolas hasta Estambul, desde allí tomamos un vuelo doméstico de unas dos horas de duración hasta el aeropuerto de Hatay, lugar donde comienza nuestra ruta. Para movernos lo mejor es contratar un guía y disponer de vehículo de alquiler o contratar un paquete cerrado para visitar estos lugares.

Desde Hatay hasta Sanliurfa también podemos hacerlo con vuelos domésticos pero nos perdemos la esencia del viaje. Una vez terminada nuestra ruta si volaremos desde Sanliurfa a Estambul para regresar a nuestro país

Antioquía

Dónde dormir

THE MUSEUM HOTEL

St. Pierre Mevkii, Haraparası Mah.
Hacilar Sok. No: 26/1 Antakya/HATAY
www.themuseumhotelantakya.com/

Dónde comer

RESTAURANTE SEFAHAT

St. Pierre Mevkii, Haraparası Mah.
Hacilar Sok. No: 26/1 Antakya/Hatay
www.themuseumhotelantakya.com/

KONAK RESTAURANT

Zenginler, Kastal Sk. No:1
Antakya/Hatay
www.konakantakya.com/

Más información

MOSAIC MUSEUM

www.muze.gov.tr

Gaziantep

Dónde dormir

DOUBLE TREE BY HILTON GAZIANTEP

Mücahitler, Sani Konukoğlu Blv.
No:90, 27090 Şehitkamil/Gaziantep
www.hilton.com/en/hotels/



Dónde comer

MUTFAK SANATLARI MERKEZI

Gazi, Zübeyde Hanım Blv. No:39,
Şehitkamil/Gaziantep
www.mutfaksanatlalimerkezi.com.tr/

BAYAZHAN

Akyol, Atatürk Blv. No:119 D:1, Şahinbey/Gaziantep
<https://bayazhanrestaurant.com/>

Más información

ZEUGMA MOSAIC MUSEUM

www.muze.gov.tr/muze-detay?SectionId=GZN01&DistId=GZN

Sanliurfa

Dónde dormir

NEVALI HOTEL SANLIURFA

Bamyasuyu, Recep Tayyip Erdoğan
Blv. No: 2 D:1, Haliliye/Şanlıurfa
www.nevalihotel.com/

Dónde comer

CEVAHIR HAN RESTORANT

Vali fuat cad. kadioğlu mah no:5
Samsat Meydani, Sanliurfa
www.cevahirkonukevi.com/

TASSARAY RESTAURANT

Adalet Cd. No: 7 Pasabagi Mahallesi,
Sanliurfa
www.cevahirkonukevi.com/

Más información

TURISMO DE TURKIA

<https://goturkiye.com/>

GUIA LOCAL (Murat)

muradsunbul@gmail.com

TURKISH AIRLINES

www.turkishairlines.com/

SUSCRÍBETE A NUESTRA REVISTA DIGITAL
¡ES GRATIS!




www.revistatraveling.com



Aviñón

La ciudad de los Papas

Texto: Rosario Alonso **Fotografía:** Jose A. Muñoz y Archivo



El Ródano, el más mediterráneo de los ríos franceses, ha vertebrado la historia y la ciudad de Aviñón. Aviñón no sólo es el recinto amurallado que envuelve la Ciudad de los Papas, también lo es Villeneuve-les-Avignon, y ambas, separadas por el Ródano, eje vertebral de una ciudad, que hasta tiene una isla en su seno, la isla de Barthelasse.

Aviñón históricamente siempre tuvo relevancia, pero fue un siglo, el siglo XIV, el que la situó en el epicentro de la historia de la cristiandad. Múltiples circunstancias determinan el traslado de los papas desde Roma a Aviñón, la violenta situación que vivía Roma y que había obligado a los sucesores de San Pedro a refugiarse en Perugia, el comienzo de la Guerra de los 100 años entre Francia e Inglaterra, el extraordinario poder de los reyes de Francia, ... pero lo que iba a ser temporal terminó durando 68 años (1309-1377), e implicando a 7 papas y a 2 “antipapas”.



Villeneuve-les-Avignon, la ciudad gemela de la ciudadela de los papas, desde su castillo, el **Fuerte de Saint-André**, controla y vigila a los papas. Felipe IV de Francia, Philippe le Bel, quiere su parcela de poder intacta frente a unos papas de gran poder político que con ejércitos, en muchos casos formados por mercenarios, querían influir sobre la Guerra de los 100 años. El castillo y el Pont Saint Bénézet (con 22 arcos unía las dos ciudades) construidos por el rey lo son para asegurar su poder y el control sobre el río, el Ródano. Cuando Aviñón pasa a ser sede papal, no olvidar los años 1309-1377, tiene lugar la llamada “crisis del alojamiento” que hace que Villeneuve-les-Avignon se convierte en la sede de los palacios y residencias de la “corte papal”, fundamentalmente formada por cardenales; y por este motivo auténticas joyas arquitectónicas han sido legadas a la historia en esta margen del Ródano como son la Colegiata de Notre-Dame y su Claustro del siglo XIV; o la Cartuja de Notre-Dame-du-Val-de Bénédiction, un monasterio cartujo del siglo XIV, el mayor de los fundados por la orden, que con una iglesia y tres claustros, con frescos increíbles de Matteo Giovannetti, disponía de 40 celdas y un jardín.

Hoy ambas márgenes del Ródano no se comunican por el Puente de Saint Bénézet, sólo 4 arcos, de los 22 originales, son testigos de las violentas y sucesivas crecidas del río que hicieron desistir, en el siglo XVII, de reconstrucciones estériles. Del extremo en Villeneuve, hoy inexistente, sólo queda la conocida como Torre de Philippe le Bel.

Esta parte de la ciudad de Aviñón, hoy zona residencial tal vez menos conocida, es muy interesante y no debería ser ignorada en ninguna visita pues ayuda a comprender la historia en su justa dimensión. Es cierto que la ciudad papal, la otra margen, la eclipsa, no en vano es Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1995, pero ambas son un reflejo de la lucha de poderes de la época, en un contexto histórico sin precedentes e irreplicable.

La “**Ciudadela de los Papas**” es realmente un “complejo monumental” único e imponente que incluye, en el centro histórico de la ciudad, el Palacio de los Papas, el Complejo Episcopal, con la Catedral de Nuestra Señora des Doms y el Museo del Palacio Pequeño, el Puente de Aviñón y sus Murallas.



Vista del río Rodano, el Puente de Saint Bénézel y panorámica de Aviñón

Fort de Saint-André en Villeneuve les Avignon



AVIÑÓN, LA CIUDAD DE LOS PAPAS

Nueve papas comprenden el papado fuera de Aviñón: Clemente V, Juan XXII, Benedicto XII, Clemente VI, Inocencio VI, Urbano V, Gregorio XI y dos rebeldes, miembros destacados del “Cisma de Occidente” 1374-1417 con el que se extingue el papado de Aviñón: Clemente VII y Benedicto XIII. Casi todos ellos eran partidarios de la temporalidad de la sede de Aviñón, mientras se resolvían las cuestiones excepcionales que vivía Europa y especialmente Roma. Una observación que interesa destacar es la relativa a la nacionalidad supuestamente francesa de todos ellos; pues bien conviene recordar que muchos de ellos eran de Estados independientes del Reino de Francia, como es el caso de Aviñón que fue independiente de Francia hasta la Revolución Francesa.

El tercero de estos papas, Benedicto XII, previendo que la situación fuera para largo comienza la construcción del **Palacio de los Papas** (Palais Vieux) que se concluye en un tiempo récord de 20 años (1335-1352) bajo el papado de Clemente VI (Palais Neuf).

Esta, a la vez fortaleza colosal y suntuoso palacio, cuenta con 25 salas y varios jardines y es considerado el palacio gótico más importante de Occidente. Grandes salas de audiencias, del tesoro, así como capillas y apartamentos privados de los papas en muchos casos cubiertos de frescos de valor incalculable de escuelas de pintura

francesa e italiana del siglo XIV, componen este palacio que mediante realidad aumentada y tecnología 3D, una histopad facilitada con la entrada, permite la recreación de hasta 9 habitaciones como se cree que podrían ser en el siglo XIV.

Capillas, la de San Marcial, de San Juan o la de la Gran Audiencia decoradas con pinturas de Matteo Giovannetti en 1353; habitaciones privadas del papa o la del Ciervo (gabinete de trabajo de Clemente VI) con frescos de 1343, sin olvidar los suelos originales que se conservan; los jardines: el papal, el jardín del Palacio, y el Jardín de Urbano V, espacios abiertos de gran amplitud que, además de luz, ventilaban el palacio; increíble su grandeza, así como su estado de conservación.

Los usos históricos del Palacio, tras el papado de Aviñón, han sido varios e incluso llegó a ser cuartel para soldados durante la Revolución Francesa.

El Museo del Palacio Pequeño, de casi 3.000 m² era el Palacio Arzobispal; de entre siglos XIV-XV, con fachada almenada y ventanas ajimezadas se levanta en la plaza del Palacio de los Papas, a uno de sus lados y alberga una colección única de pinturas y esculturas del medievo, italianas y provenzales, así como del Renacimiento temprano. Varias, e inconfundibles, obras de Botticelli se exhiben en algunas de las salas.

Palacio de los Papas





Jardines del Palacio de los Papas



Boticelli, pintura sobre tabla circular. La Virgen con el Niño y el pequeño San Juan Bautista Museo del Palacio Pequeño

Fachada del Museo del Palacio Pequeño



AVIÑÓN, LA CIUDAD DE LOS PAPAS

La Basílica o **Catedral de Nuestra Señora de Doms**, al norte del Palacio de los Papas, del año 1150 es de estilo románico provenzal al que se añadieron capillas góticas en los siglos XIV-XVI; el ábside se reconstruyó en el siglo XVII e implicó la demolición del claustro medieval. Especialmente llamativa, y muy común en la Provenza, es la imagen dorada de la Virgen que corona la basílica.

El Puente de Saint Bénézet. La literatura, una leyenda e incluso una canción rinden homenaje a este puente uno de los emblemas más destacados de Aviñón. Construido sobre un lecho de guijarros, el puente se extendía unos 900 m y contaba con 22 arcos, uniendo las dos orillas del río. Su construcción comenzó a finales del siglo XII y se prolongó durante siglos; dañado y reconstruido en múltiples ocasiones (por guerras y crecidas del Ródano) su continua reconstrucción cesó definitivamente en el siglo XVII conservándose tan solo 4 arcos. En el segundo pilar del mismo, la Capilla de Saint Bénézet guarda las reliquias del santo constructor del mismo que con ayuda divina pudo realizar tan faraónica obra.

El paseo por el puente, imprescindible de la ciudad, es como asomarte a un balcón de 360 grados sobre el Ródano desde el que ver la **Torre Philippe le Bel**, el Fuerte de Saint André, el Palacio de los Papas, las Murallas y hasta el Palacio Pequeño.



Vista del Puente de Saint Bénézet desde el Jardín de Rocher des Doms

Torre Phillippe le Bel



Las Murallas de Aviñón, con 4,3 km de longitud rodean su casco histórico. Con un magnífico estado de conservación y una fantástica rehabilitación, su construcción se inició bajo el pontificado de Inocencio VI y se concluyó en 1370, con Urbano V. Su función era doble, defensiva de asaltantes y protectora de las crecidas del río. Se pueden recorrer, pasando por la entrada del Puente para subir hasta el **Jardín de Rocher des Doms**, desde allí las vistas de la ciudad y del Ródano son inmejorables. Este jardín fue la cuna de la ciudad como así atestiguan los restos neolíticos allí encontrados para, en la Edad Media, ser un lugar de pastoreo comunitario o en el siglo XIX una especie de paseo marítimo-fluvial que más tarde sería engalanado con esculturas de personajes famosos. Hoy es un jardín con 29.000 m² y un gran estanque con cisnes, patos, gansos y carpas.

Aviñón es mucho más que un centro histórico reconocido por la UNESCO, son sus innumerables iglesias (la Capilla de los Franciscanos, la Basílica de San Pedro, la Iglesia de Saint Symphorien des Carmes, la Iglesia de Saint Martial o la bellísima Iglesia de los Penitentes Negros) repartidas por toda la ciudad y que aparecen por doquier mientras paseas. Son sus callejones, plazas, (por supuesto la del Palacio en la que además de todas las edificaciones religiosas ya mencionadas destaca esa elegante fachada barroca de la Casa de la Moneda; la hermosísima Place de l'Horloge que alberga el ayuntamiento de la ciudad; la plaza des Carmes con su mercado



Fachada del Ayuntamiento de Aviñón

Catedral y vista parcial del Palacio de los Papas



AVIÑÓN, LA CIUDAD DE LOS PAPAS

cubierto del siglo XIX; o la Plaza Crillon, una de las más burguesas del centro histórico), las **mansiones** de enormes fachadas e imponentes puertas y ventanas de madera perfectamente tallada que suscitan dudas continuas sobre si es hierro forjado o madera el material trabajado. Aviñón es también un elegante desfile de **Livrées Cardinales**, palacios levantados por y para los cardenales, alojamiento propio y de su extensa comitiva, muchos hoy reconvertidos en hoteles o museos. El listado es inmenso, así como múltiples han sido los dueños y usos históricos de estos palacios; muchos de ellos también desaparecidos (Librea de Florencia, del cardenal Corsini, de ésta sólo se conserva la Torre de San Juan; Librea de Amiens; Librea Cambrai, actual Museo Calvet; o la impresionante Librea de San Marcial, palacio de un cardenal del siglo XIV con fachada del XVII que actualmente es el lujoso Hotel-Restaurante La Mirande).

No podemos olvidar los Museos de Aviñón, auténticos relatores de su historia y que además ocupan soberbios edificios. **El Museo Calvet**, alojado en un impresionante edificio con precioso jardín del siglo XVIII, tiene una colección de bellas artes, pintura y escultura de los siglos XV-XX que es imprescindible ver, especialmente su parte egipcia. **El Museo-Palacio del Roure**, es un museo de arte y tradiciones populares provenzales que abarca su historia, idioma y hasta literatura. **El Museo del Monte de Piedad**, las condiciones de la seda y archivos municipales; viaja a su historia, el Monte de Piedad más antiguo de Francia



Entrada del Hotel La Mirande



Patio e interior del Museo Calvet





Mercado de las Halles

Una de las norias de la calle de los Tejedores



(1610) y mediante exposiciones temporales continuas aborda la historia de Aviñón y sus habitantes.

Calles como la **des Teinturiers** o calle de los Tejedores, tan comunes en La Provenza y otras regiones del sur de Francia, y que sigue el cauce de un pequeño canal sobre el que aún quedan viejas norias de molino que giran con el agua y que hacían funcionar los telares, tan importantes en la historia económica de Aviñón. Un paseo delicioso que no te puedes perder.

Otras búsquedas imprescindibles, antes de abandonar la ciudad, son la **Isla de Barthelasse**, la mayor isla fluvial de Europa, en medio del Ródano y repleta de granjas y **Les Halles**, un mercado central cubierto muy llamativo por su fachada que es un auténtico muro vertical y vegetal de frondosidad curiosa. Con sus 40 puestos, es un lugar interesante para degustar lo más auténtico de la gastronomía km 0 de Aviñón.

Dos actividades, muy estacionales o fechadas, que tal vez ayuden a decidir el viaje a Aviñón, y a la vez son parte de su cultura son:

El Festival de Teatro de Aviñón, el mes de julio y desde 1947, es el momento elegido para que más de 50 espectáculos culturales de artes escénicas vean la luz en Aviñón. Poesía, literatura y teatro captan a jóvenes, y a no tan jóvenes, con una oferta contemporánea, tecnológica, e integradora, social y culturalmente, sin descuidar la parte territorial o más regional.

AVIÑÓN, LA CIUDAD DE LOS PAPAS



1



3

- 1.- Teatro Anciens Comedie
- 2.- Salida de las comparsas desde el Ayto. (Millévin)
- 3.- 'Escultor de verduras' Mercado de las Halles
- 4.- Fiesta del vino (Millévin) dentro de una iglesia



2

El **Millévin**, más lúdico y gamberro, es un encuentro festivo de las Cotès du Rhône y Aviñón para anunciar la nueva cosecha, de vino por supuesto, con desfile de hermandades, degustaciones, música en la calle, catas en espacios inimaginables como iglesias, en la que enólogos, comerciantes, productores y amantes del buen humor lo dan todo para defender y poner en alza una de las regiones vitivinícolas más antiguas de Francia. Por experiencia propia, un plus en favor de Aviñón, en el que por momentos parece estar en algunos de los más disparatados y divertidos lugares del sur de España con una desinhibición fantástica. Muy, muy recomendable.

Dónde dormir

Si queréis disfrutar de una experiencia sublime que se asemeje a la opulencia papal o cardenalicia, el HOTEL LA MIRANDE, a los pies del Palacio de los Papas, es una opción fantástica. Ubicado en un antiguo palacete cardenalicio es ahora un hotel 5 estrellas con un restaurante con estrellas Michelin. De ambiente muy refinado, casi un museo, te invita a participar de una experiencia lúdica muy entretenida, una escuela de cocina impartida por algunos de los mejores chefs provenzales en la impresionante antigua cocina de este elegante palacete.

www.la-mirande.fr

Dónde comer

Aviñón es uno de los mejores exponentes de la gastronomía provenzal. Son muchos los chefs con estrellas Michelin en la ciudad, y común a todos ellos es el empleo de productos locales de extraordinaria calidad que, bien de manera tradicional o más contemporánea, emplean en la elaboración de sus platos.

Son muchos los talleres y eventos culinarios que, por toda la ciudad, y sobre todo en el **Mercado Les Halles**, tienen lugar.

Sólo mencionar tres, muy diferentes opciones, que son tan distintas que supondrían una buena muestra de la gastronomía local:

- Una clase de cocina con el chef Jon Chiri del restaurante **CUISINE CENTR'HALLES**

- Una degustación de gastronomía tradicional en la mismísima Plaza del Palacio, maridada con los estupendos vinos del Ródano en **LE CARRE DU PALAIS**

www.carredupalais.fr

- Una degustación más vanguardista y atrevida con la misma calidad de producto en **LE LAPIN BLANC**.

www.lapinblanc.fr

Más información

TURISMO DE AVIÑÓN

<https://avignon-tourisme.com/es/>

ATOUT FRANCE

<https://www.france.fr/es>



Consejos para el viaje

Cómo llegar

Si optas por el avión desde España, son los aeropuertos de Marsella, Montpellier o Lyon una primera escala; que continuará hasta Aviñón mediante tren TER (con una frecuencia de hasta 20 trenes diarios, según los casos) con lanzadera gratuita desde el aeropuerto hasta la estación de tren que corresponda.

Si se opta por ir en coche y carretera, desde Madrid son unas 10 horas para una distancia de unos 800 km.

Si la opción elegida es en tren desde Madrid o Barcelona, en 2023 la colaboración tradicional entre Renfe AVE-SNCF no ha sido renovada y por ello habrá que esperar a ver qué sucede.

Una curiosa posibilidad de llegar a Aviñón es como escala de alguno de los 1000 cruceros fluviales que cada año atracan en su apeadero de barcos, situado en el Rocher des Doms, aunque sólo podrá ser desde abril hasta octubre, ambos meses completamente incluidos.

Dónde dormir

Una opción interesante y céntrica es el HOTEL CAMBIS; inmejorablemente situado en el centro de la ciudad y frente a la Oficina de Turismo de Aviñón es perfecto para una estancia agradable, con un servicio excelente y una decoración muy actual.

Adaptado a personas con movilidad reducida aceptan también mascotas con un suplemento de 18 euros diarios. Situado en el número 89 de la Rue Joseph Vernet su web es www.hotelcambis.com



Antigone

Montpellier

El sello de la modernidad o la arquitectura de autor

Texto: Hernando Reyes . hreyes@altum.es

Fotografía: Oficina de Turismo de Montpellier / ALTUM



Pasear por esta ciudad del sur de Francia es confirmar que aquí la vanguardia arquitectónica se ha tomado el espacio público con aires futuristas. Hormigón, cristal, acero y diseño, sí, mucho diseño, se disfrutan en varias edificaciones que a nadie dejan indiferente por sus colores, sus formas y concepto funcional, pero sobre todo, por la firma de quienes los han ideado

No cabe duda de que el AVE acerca y que nos pone a tiro de piedra muchos destinos que, probablemente, no incluiríamos en nuestra lista de deseos sino estuviera de nuestra parte la rapidez y facilidad que otorga este medio de transporte. Somos muchos los que ahora escogemos Montpellier para una escapada gracias a las frecuencias en el servicio de trenes AVE desde Madrid y Barcelona.

Todo comenzó con un catalán

Montpellier deambula entre la tradición y la modernidad poniendo el diseño de manifiesto en cada uno de sus barrios. Esta “demencia” arquitectónica no solamente es fascinante sino que viene imponiéndose en la ciudad desde los años setenta cuando el arquitecto catalán Ricardo Bofill fuera el seleccionado para la construcción de un nuevo barrio, llamado Antigone, que debía entenderse como la continuación de la urbe hacia el futuro, ocupando nuevos predios en los que el río tuviera más preponderancia y generando para las clases sociales menos pudientes un nivel de vida mucho más alto. El resultado fue sorprendente, y hoy en día este barrio es un eje fundamental -además de un ejemplo mundial de urbanismo- para entender los principios trasgresores y estéticos que buscan y consiguen la funcionalidad.

Antigone: elogio de la simetría

Inspirado por el universo de la Grecia antigua, pero también respetando muchos conceptos de la estructura citadina de la romana Bath en Inglaterra, el barrio de Antigone, que fuera inaugurado por François Mitterrand en persona, sigue siendo cuarenta años después el símbolo de una arquitectura urbana certeramente lograda.



Edificio del Árbol Blanco ©OTC3M

Es todo un elogio a las construcciones de la antigüedad pero también a la simetría y al juego visual impuesto por las perspectivas donde los edificios esculpidos con columnas y frontones trazan seis grandes plazas a lo largo de un eje peatonal al suroeste del centro histórico. Las dimensiones de este barrio, diríamos neoclásico, son monumentales, y su emplazamiento, un gran atractivo para postmodernos, inmigrantes y amantes de una estética grandiosa.

Pierresvives: un edificio, tres almas

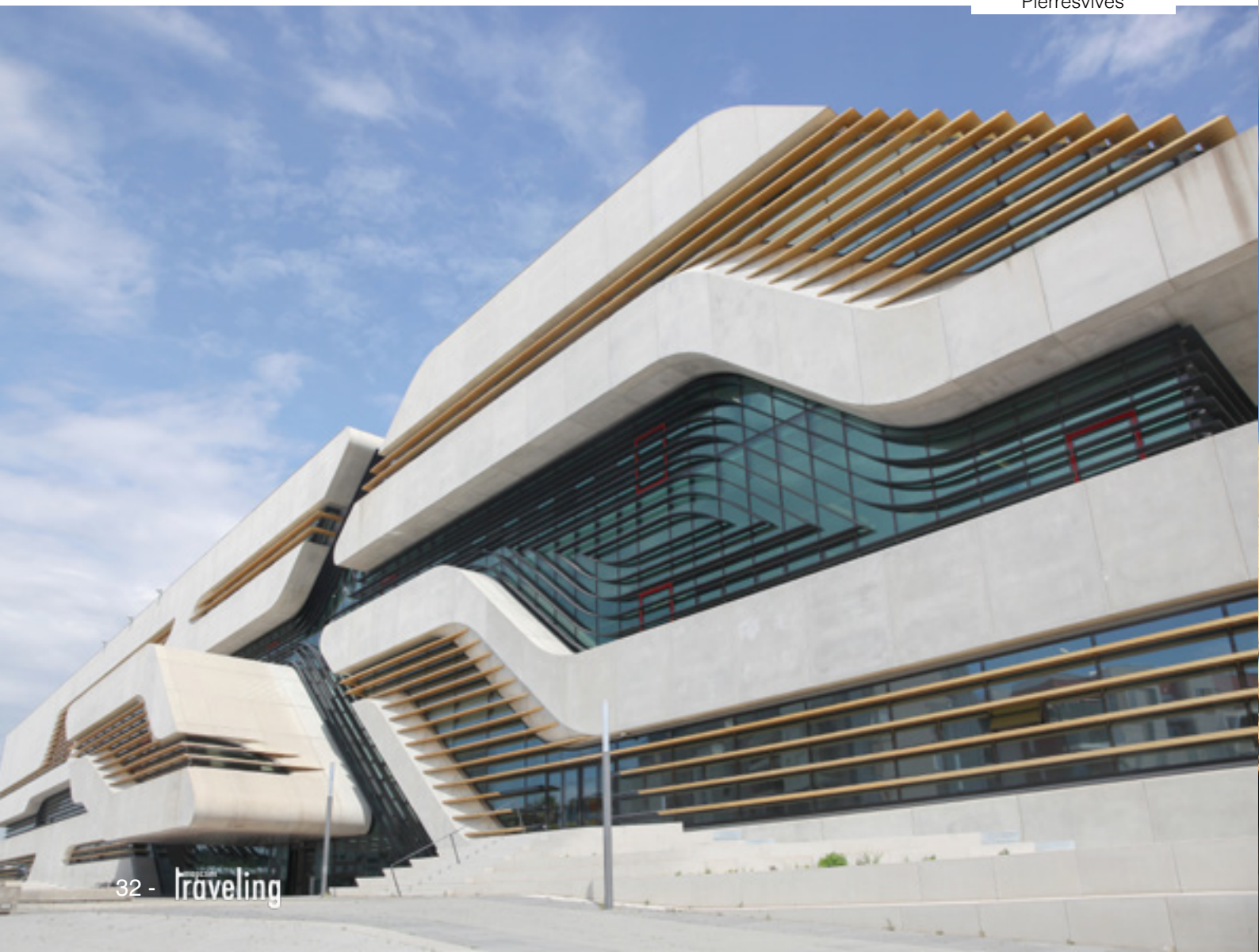
Si se observa desde lejos, Pierresvives, el edificio proyectado por Zaha Hadid Architects en Montpellier, aparece como una única construcción. Más de cerca, en cambio, revela sus tres almas: archivo, biblioteca y consejo del deporte. De lejos parece un gran tronco proyectado en horizontal (para otros, evoca un barco) pero desde la entrada principal, los visitantes pueden acceder directamente, mediante escaleras mecánicas y ascensores, a la

principal arteria de conexión entre las distintas funciones, que se encuentra en la primera planta y que puede verse desde el exterior a través de las cristaleras de la fachada. Como siempre en las obras de Hadid, este edificio, que surgió de la tierra en 2012, llama la atención dando la impresión de tener movimiento propio.

El Árbol Blanco: la magia de la arquitectura

Fue en 2013 cuando el ayuntamiento de Montpellier convocó a un concurso en el que una condición era que los equipos participantes conjuntaran una oficina joven y otra con más experiencia. Manal Rachdi y Nicolas Laisné, cada uno con su propio estudio, decidieron llamar al polifacético japonés Sou Fujimoto para ejecutar el diseño conjuntamente. La torre está inspirada en un árbol, con sus balcones y sus pérgolas saliendo de un tronco, lo que propicia la vida al aire libre y proporciona sombra a la fachada. Una obra de arte donde los inquilinos viven de la forma más privada su propio sueño ecológico...

Pierresvives





Edificio Triumphant Arch



Ayuntamiento de la ciudad @vpaduanio
Fuente de la Plaza Antigone





Edificio de La Nube @valerie Paduano

La Nube, el edificio que parece hinchable

La contribución de Philippe Starck a este acervo de arquitectura moderna de Montpellier, es sin lugar a dudas, poética. Se trata de un edificio consagrado al cuidado físico, la salud y el bienestar ubicado en el barrio de Port Marianne. Los conceptos de ligereza, flotación o transparencia son los que inspiran este volumen de alta tecnología, que cuenta con 3.000 m² en el que materiales, acabados y atención por los detalles reflejan el concepto de lujo democrático defendido por Philippe Starck. Este gran escenógrafo ha transmitido también a los espacios deportivos la poesía funcional que distingue a los hoteles y restaurantes por él diseñados.

Sombras y reflejos a través de las persianas

Son Jean Nube y François Fontès quienes han diseñado el ayuntamiento de la ciudad que se deja ver como una gran puerta transparente abierta sobre su luz y sobre el parque.

El gran edificio, elevado a 40 metros de altura, se ha diseñado y proyectado con forma de cubo rectangular y un atrio en su interior. Se ha buscado la estética de un edificio de vanguardia, completamente abierto y transparente, que permite la amplitud de vistas a través de sus ventanales. Objetivo que se ha potenciado, además, con la perforación del edificio en su eje horizontal.

Un gran parque, una plaza pública de más de 6.000 metros cuadrados y el mismo río Lez aparecen ante los ojos de quienes desde dentro disfrutan de la arquitectura del consistorio.

En resumen Montpellier es una ciudad de tamaño mediano con un excelente servicio de transporte público, un entorno mediterráneo en su totalidad, y un paraíso para los amantes de la arquitectura.

Más información:
www.montpellier-tourisme.fr



CÓRCEGA

Por: Joaquín del Palacio - joaquineografo@gmail.com

Belleza salvaje

Los griegos la llamaban Kallisté, la más bonita, por eso sigue siendo conocida como la Isla de la Belleza, y no defrauda, no. Contiene bosques intrincados que ocultan secretos naturales; montañas rocosas que guardan lagos cristalinos; pueblos donde el presente pasa de puntillas; o kilómetros de playas salvajes donde la vegetación se moja los pies... También valdría designarla: la Isla Verde.



Sus sinuosas carreteras se internan por esa jungla mediterránea que los corsos llaman maquis, una curiosa denominación para ese bosque enmarañado bajo y denso que la tapiza. En homenaje a esa naturaleza las reservas custodian casi la mitad de su territorio. Un terreno natural infranqueable donde el sotobosque se mezcla con el arbolado complicando el acceso hasta el punto de conservar lugares no pisados por humanos.

Agreste por su foresta y, vertical y abrupta por su roca granítica se eleva hasta los 2.706 m en el Monte Cinto. La alta montaña corsa, paraíso de montañeros, alberga lagos increíbles para ser mediterráneos, además, en invierno se torna blanca y sus tres estaciones de esquí abren sus pistas.

En coche o a pie

Esas mismas calzadas que se contorsionan para alcanzar el corazón de la Isla Verde han prestigiado las carre-

ras de coches: el Rally de Córcega fue prueba del Campeonato Mundial durante muchos años, actualmente, sigue siéndolo del Europeo y del Tour de Corse Historique que llena de sonido ronco y olor a gasolina las asfaltadas curvas corsas cada octubre; entonces, se revelan, por doquier, imágenes inigualables de rugientes bólidos coloridos negociando curvas de negro asfalto entre bosques verdes bajo el sol mediterráneo con el azul marino al fondo.

Otra opción para descubrir los mejores paisajes silvestres es internarse pateando la naturaleza, una aventura salvaje y segura a la vez. El GR 20, considerado el más bonito del mundo, recorre la isla, de noroeste a sureste, en 15 etapas que suman 180 km y mucho desnivel. También espectacular, el sendero Mare a Mare, de 88 km, que la cruza por el sur de costa a costa. Quizá caminar sea el modo más directo de sentir los encantos naturales isleños.



En la ladera, entre la playa y el cielo...

Muchos parajes interesantes corsos se encuentran entre los riscos y el litoral. En las laderas algunos pueblos mantienen su belleza rural mientras conservan el ambiente de antaño, como Olmeto o Sartene, cuyos case-ríos beis rompen la monotonía verde del bosque que cerca de Sartene guarda un enigma. Un secreto líquido que emerge del interior de la Tierra en el balneario Bains de Caldane, para relax de quien introduzca su cuerpo en las aguas de sus piscinas rodeadas de jardines, un minigolf y su elegante restaurante. Ideal para cargar pilas.

En esas laderas suaves, soleadas, ventiladas por el viento marino y cubiertas de maquis se cultivan los viñedos de la bodega Domaine de Torraccia, totalmente integrada en la naturaleza. Su visita combina paseo, bellas vistas y la cata de sus vinos, que mantienen su estilo corso y una misma línea de aromas y sabores.

A veces sus rocas berroqueñas, que comparten color con las viviendas, irrumpen en el verdor de sus laderas. En Roccapina el viento cargado del salitre marino impregna las ro-

cas graníticas y las desmorona lentamente creando fantasmagóricos y pétreos habitantes: un elefante que mira al mar, el león tumbado que parece vigilar o miles de caras que contemplan estáticas el tiempo pasar.

Cerca de allí, nuestros antepasados tallaron otras rocas que también nos observan desde el Neolítico, desde hace 8.000 años en Filitosa, un precioso yacimiento megalítico que ha estado ocupado durante milenios y cuyo legado de menhires, muros, estancias y una cantera permanece, casi intacto, en un paraje elegido minuciosamente. Su visita transmite el espíritu de aquellos humanos que sentían nuestro planeta con sus pies descalzos. Un lugar de una belleza sublime, elevado en medio de un amplio valle rodeado de naturaleza junto a un riachuelo. Probablemente se mantenga como ellos lo percibieron. Además, cuenta con un museo que recoge objetos e información de aquellos pobladores.

Un lugar llamado Bonifacio

La bien protegida, así le decían a Bonifacio, pero podrían haberla designado la Perla Mediterránea. Todo lo que se cuenta de esta ciudad medieval



Puerto natural y vista de Bonifacio





Porto Vecchio, inicio de la carrera

amurallada siempre se quedará escaso... La realidad superará al relato e, incluso, al documental porque los elementos geográficos de su entorno la elevan al Olimpo, pero si a eso le añadimos la elegancia y magnificencia de su construcción se ubica entre las predilectas, a pesar de tener un nombre tan raro.

Aquí se acumulan acantilados blancos, con cuevas y farallones, que marcan el punto más meridional de Córcega; una península larga, estrecha y bastante elevada con su fortaleza inexpugnable, umbral de la ciudad; un puerto natural angosto y profundo, ideal para ser defendido con eficacia, ahora ya sin naves de guerra sino repleto de yates de lujo; y situada frente a un estrecho estratégico para el tráfico marítimo, que la separa y la une, por ferri, a Cerdeña. Suma y sigue...

En fin, el lugar que todos quisieron poseer y el lugar que todos quisieran conocer, porque nos seduce descubrir sus callejuelas rebosantes de detalles arquitectónicos o leer su historia presente en sus murallas. Deslumbra a pleno sol, la luz la engrandece; pero pasearla con Luna llena, tras cenar en una terraza, es aún mejor.

Por todo, Bonifacio, se marcará con tinta indeleble en la memoria de cualquiera que la pise, porque su destino es perdurar.

Consejos para el viaje

Cómo llegar

El avión es la manera más rápida de llegar a Córcega: entre una hora u hora y media de vuelo desde la mayoría de las grandes ciudades de Francia continental. Además en Córcega hay 4 aeropuertos en las ciudades de Ajaccio, Bastia, Calvi y Figari, lo cual es muy práctico, puesto que llegan casi a la ciudad de destino.

El barco es uno de los medios más cómodos para llegar a Córcega: hay bastantes conexiones y éstas son frecuentes. Además permite llevar el coche propio, lo cual es interesante. La travesía dura entre 3h30 y 5h30, dependiendo de los puertos de salida y de llegada.

Consejos

Alquilar coche para recorrerla. Precaución con las curvas. Llevar bañador y botas de senderismo.

Dónde dormir

HOTEL COLOMBA

Un edificio del siglo XIV en el centro de Bonifacio. Garaje y buen restaurante. Ideal para sentir la ciudad.

www.hotel--bonifacio-fr.translate.google/en/home/

HOTEL ROSSI

En Sartene. Aparcamiento, piscina climatizada, tranquilo y bien situado.

www.hotelrossi-sartene.com

HOTEL BARTACCIA

En Propriano, 4 estrellas con buen servicio y precio. Excelente restaurante. Piscina, SPA y aparcamiento.

<https://bartaccia.fr/>

Dónde comer

CAFÉ DE LA POSTE

En el centro de Bonifacio. Pizzas en horno de leña, pastas y cocina tradicional. Buena terraza.

6, Rue Fred Scamaroni- Bonifacio

RESTAURANTE TEMPI FA

En Propriano, junto al puerto. Especialidad en quesos y embutidos. Recomendado por la Guía Michelin.

7 avenue Napoléon-III, Propriano,

<https://guide.michelin.com/es/es/corse/propriano/restaurante/tempi-fa>

RESTAURANTE LA SARTENE

Cocina tradicional, menú. Buen precio.

Más información

<https://www.france.fr/es/corseta>

<https://www.islacorseta.es>

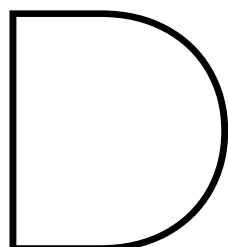
48 Horas



Río Tamesis y el Big Ben © London Cityscape

en Londres

Por: Kiara Hurtado - kiara.hurtado.prensa@gmail.com



Descubrir Londres en 48 horas puede ser una tarea difícil, pero no imposible. Al tratarse de la capital de uno de los Reinos con más peso histórico del mundo, siempre faltará tiempo para disfrutar de toda la infinidad de actividades que hay por hacer en la gran ciudad, incluso si viviéramos ahí. Por ello, a continuación os compartiremos un recorrido para sacarle provecho a este espectacular viaje express.

Ya que queremos disfrutar de la ciudad al máximo, es mejor tomar previsiones y hacer reservas con algún tiempo de antelación si queremos visitar algún monumento en concreto. Para empezar, lo principal es hospedarnos en un hotel céntrico y que nos permita desplazarnos fácilmente por cualquier medio de transporte. Una muy buena opción es **Treehouse Hotel**, situado en la calle Langham Place, está muy cerca de Oxford Street. Este peculiar hotel es un edificio decorado con madera, motivado por acciones sostenibles. Desde lejos, es un espacio acogedor y cálido por su construcción con residuos naturales. Sus habitaciones poseen una decoración inglesa tradicional y naturalista, con un lujo de otro nivel. Además, el ventanal gigante de sus habitaciones nos asegurará una estadía perfecta para todo lo que Londres nos tiene preparado. Dependiendo del tipo de reserva que elijamos, podremos disfrutar de su arrullador **restaurante "Madera"**, el cual se ubica en el 15avo piso de la edificación, con una oferta culinaria orgánica irresistible, perfecto para cualquier hora del día. Para acceder no es necesario estar hospedado en el hotel, pero sí hacer una reserva previa.

Partiendo desde este punto, el primer día, podemos elegir ir en dirección **Oxford Street** y dirigirnos hasta el área de Soho, el cual está lleno de comercios, además de los más curiosos bares y

café, que resaltan por su originalidad. Así, llegamos a la intersección de **Piccadilly Circus**, un espacio para deslumbrarnos del poder de la gran ciudad, y ya que estamos aquí, no podemos perdernos darnos un salto por el famoso **Chinatown**. Para quienes visiten Londres por primera vez, seguro que es normal sentirse como un niño pequeño en una jungla, pues el movimiento de la gente y la cantidad de lugares abiertos puede ser intimidante. Un café o té muy inglés puede ser una gran opción para asimilarlo y continuar el recorrido. La recomendación es llegar hasta el **parque St James**, desde aquí, es imprescindible hacer el recorrido por la gran calle The Mall, lugar que los reyes de Inglaterra recorren para llegar al **Palacio Buckingham**. Cabe recordar, que es aquí fue donde cientos de seguidores dejaron rosas y regalos cuando murieron tanto la princesa Diana de Gales y, recientemente, la Reina Isabel II. Para los fanáticos de la realeza, una visita a este palacio, seguro será una experiencia para no olvidar. Desde este punto, ya estamos a pocos pasos de los monumentos históricos que representan a la capital inglesa, el **Palacio de Westminster**, el Big Ben y el London Eye, monumentos que con su poder y elegancia deslumbran a todo aquel que lo ve con muy justificadas razones. Disfrutar de la puesta de sol o del espectáculo de luces en estos atractivos son otras de las experiencias que no nos podemos perder.

Para el siguiente día, el recorrido es más fácil, usaremos el medio de transporte que más nos sea cómodo para dirigirnos al Puente de la Torre, más conocido como el **Tower Bridge**. Para muchos, es aquí donde el sueño londinense se concreta y se vuelve realidad, pues la majestuosidad de la construcción nos hará arrodillar, aunque la reina no esté ahí. En Londres, la cultura es uno de sus puntos fuertes por lo que, museos e iglesias dentro de la ciudad no faltarán. Si al final hemos elegido a Treehouse como hotel, muy cerca de

48 HORAS EN LONDRES

aquí también está el museo de cera **Madame Tussauds** de Londres, donde podremos tomarnos una foto con la realeza o con el mismo Donald Trump. Por la zona también está el museo y la estatua de Sherlock Holmes o los Jardines de la Reina María.

Para cerrar una noche por todo lo alto, Treehouse alberga encima de su restaurante Madera a "The Nest", un bar en la azotea digno de una sesión fotográfica con espectaculares vistas de 360 grados del horizonte londinense. En The Nest, el DJ destaca por su buen gusto y demuestra porque los ingleses sí saben divertirse. La variedad en la carta también ofrece la opción para cenar o disfrutar de unos magníficos cócteles. Pese a que seguro no hemos quedado con ganas de seguir disfrutando de Londres, ya tenemos las fotos en los sitios más emblemáticos, y con todo lo visto seguro que ya estamos planeando un regreso a esta espléndida ciudad tan real e increíble como su propia realeza.



London Bridge © Chris Schippers

Escena de Star Wars en el Museo de Madame Tussauds





The Nest at Treehouse © Bacchus Agency
Estatua de Sherlock Holmes





Plaza del Comercio de Lisboa

El mirador del Tajo

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Jose A. Muñoz

Auténtico mirador al Tajo, testigo de acontecimientos grandiosos para la historia de Portugal, así como víctima de terribles catástrofes naturales son la esencia de la Plaza del Comercio de Lisboa, en cualquier caso, uno de los lugares más emblemáticos de la vecina capital lusa.

ha sido testigo de acontecimientos históricos tan relevantes como el atentado-asesinato en 1908 del rey Carlos y su hijo Felipe, que supone el comienzo

de la caída de la monarquía portuguesa que definitivamente concluye en 1910; también en ella tuvo lugar el levantamiento militar de 1974, embrión de la histórica "Revolución de los claveles"; además es el lugar elegido por los lisboetas para despedir el año, celebrando la Nochevieja con fuegos artificiales, chupitos de ginjinha, conciertos y espectáculos varios.

La plaza es un reflejo de las riquezas y ambiciones del Portugal de finales del siglo XVIII, renacido tras el terrible terremoto de 1755, en el que capitanes y mercaderes planeaban heroicas travesías trasatlánticas a Brasil o a India y al Sudeste Asiático para después comercializar con los bienes traídos de vuelta.

Hoy ocupa lo que fue el emplazamiento del antiguo Palacio Real (Paço da Ribeira), la residencia real desde 1511 con Don Manuel I, famoso por su biblioteca que llegó a albergar hasta 70.000 volúmenes de los cuales 20.000 eran clásicos de la literatura portuguesa, todo quedó destruido el 1 de noviembre de 1755, el día más negro de la historia de Lisboa.

Es el Marqués de Pombal quien diseña su reconstrucción en forma de U, con tres grandes edificios porticados que hoy albergan además de organismos gubernamentales portugueses, la Oficina de Turismo de Lisboa (ASK ME LISBOA), el Lisboa Story Centre, el Museo de la Cerveza o el del Bacalao, además de numerosos hoteles y restaurantes.

También conocida como Praça Terreiro do Paço, está considerada como una de las plazas más grandes de Europa (180m X 200m) a la que se accede desde la Rua Augusta (la más importante calle comercial peatonal de Lisboa) por uno de sus laterales y a través de un monumental **Arco Triunfal** absolutamente imponente. Con esculturas de Víctor Bastos, están representados Vasco de Gama, el Marqués de Pombal y Nuno Álvares Pereira, además de las alegorías de la Gloria, el Genio y el Valor que flanquean una inscripción latina que traducida reza: "Que las virtudes de los más grandes sean una enseñanza para todos". Actualmente se puede subir, por un lateral al pie del Arco y, a 30 m de altura, el mirador a la Baixa, al Tajo y a la Plaza es espectacular.

El Arco triunfal de la Rua Augusta fue construido mucho después que el resto de la plaza; se acabó en 1875 casi un siglo después del diseño de los planos originales.



PLAZA DEL COMERCIO DE LISBOA

Aunque parezca increíble, la reconstrucción de esta plaza tras el terremoto, duró tan sólo un año, y fue la colocación de la **Estatua ecuestre del Rey José I**, reinante en 1755, la que puso fin a dichos trabajos. Obra de Machado de Castro, es la primera estatua ecuestre de Portugal y representa al equino aplastando, simbólicamente, una serpiente a su paso. Posteriormente se añadió, mediante un emblema de bronce, al Marqués de Pombal, en la parte delantera del pedestal.

Al borde del agua, el **Casi das Colunas**, escalinata de mármol usada por monarcas y dignatarios extranjeros para entrar directamente al palacio, hoy es parte de la estación fluvial Cais de Sodré.

La Plaza del Comercio es además un centro neurálgico del transporte en la ciudad de Lisboa, numerosas líneas de autobús y tranvía convergen en ella, la vista de la Rua Augusta desde el Arco permite ver con detalle el continuo ajetreo del tráfico en ese nudo; la estación de metro de la misma, Terreiro do Paço, es también un homenaje a la historia de la plaza.

Otra curiosidad que despierta es el color amarillo de sus edificios, pues bien, es su color original, sólo tras la revolución de 1910 se pintó de rosa.

Entrando en la plaza por el Arco Triunfal, en los soportales del lado izquierdo, numerosos museos salen a nuestro encuentro para contarnos historias de Lisboa y también de Portugal

El primero, **Vinhos de Portugal y Museu da Cerveja**. Una parada cultural y de descanso que nos va a permitir catar vinos de diferentes regiones portuguesas. La en-

trada es gratuita, sólo se pagan los vinos que se tomen, además son curiosamente servidos por una sofisticada maquina expendedora.

En la primera planta, el Museo de la Cerveza nos acerca a la producción de la cerveza a lo largo de los siglos y a su evolución en los países de habla portuguesa.

A pocos pasos, el **Lisboa Story Centre**, es una visita obligada y previa antes de iniciar cualquier recorrido por la ciudad. Nos introduce en la historia de Lisboa mediante una experiencia eminentemente audiovisual de 60 minutos de una manera lúdica, interactiva y con rigor histórico viajando a aquellos acontecimientos de su Historia que la han determinado, mediante un sistema de audioguía muy ameno. Posiblemente sea uno de los pocos museos de historia en los que los 60 minutos se te pasan volando, engancho desde el principio al visitante por lo magníficamente bien que te transmite las historias. Seis son las áreas que abarca:

- 1.- Los orígenes de Lisboa, sus primeros habitantes, mitología y leyendas y la importancia del río Tajo en toda su historia.
- 2.- La Lisboa cosmopolita tras los grandes viajes, el Descubrimiento de un Nuevo Mundo y su auge comercial.
- 3.- El 1 de noviembre de 1755. Una representación en un teatro de una experiencia inmersiva fascinante, que no olvidarás jamás, de lo acontecido ese día, mientras Lisboa estaba en misa celebrando la festividad de Todos los Santos y acontecieron un terremoto, un incendio y un tsunami que arrasaban la ciudad. Hasta 30.000 personas perderían la vida aquel fatídico día.

Casi das Colunas

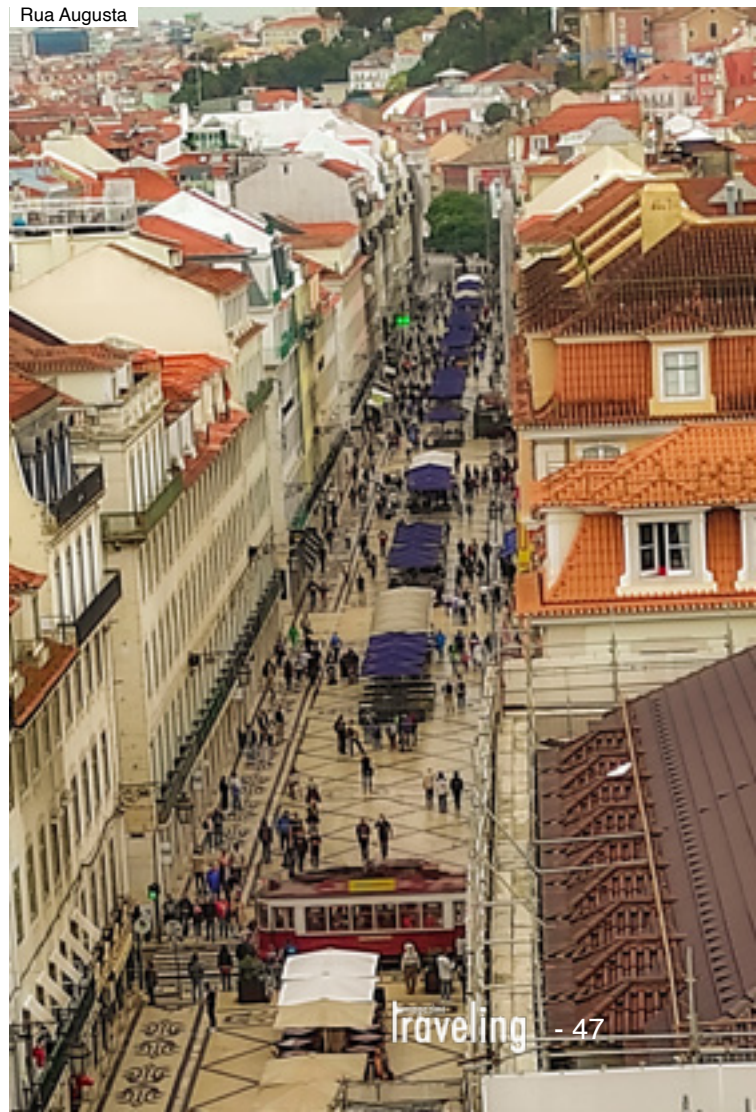




Lisboa Story Centre



Arco Triunfal de la
Rua Augusta



Rua Augusta

PLAZA DEL COMERCIO DE LISBOA



Panorámica de la Plaza desde lo alto del Arco Triunfal
Arco Triunfal de la Rua Augusta



Estatua Ecuestre de José I



4.- El Marqués de Pombal, su proyecto y la reconstrucción de Lisboa en un año.

5.- La Plaza del Comercio y su importancia en la Historia de Lisboa.

6.- Lisboa virtual. Mediante una pantalla interactiva puedes “revivir” una docena de eventos clave para la ciudad.

Otro Museo imprescindible es el **Museu do Bacalhau** o Centro de Interpretación de la Historia del Bacalao, abierto en 2020.

Homenaje al “*pan de los mares*” para los portugueses, mediante un viaje didáctico e interactivo por el que el visitante “*navega*”, como parte, en una de las batallas más épicas de Portugal: el descubrimiento de Terranova y las campañas de pesca del bacalao por los portugueses en los gélidos mares del Atlántico Norte.

Diferentes puestas en escena, algunas auténticas performances, que tienen al bacalao como protagonista: pinturas famosas de la Historia del Arte en las que sus personajes han sido sustituidos por bacalao; una gran mesa interactiva y frenética que nos permite degustar “visualmente” múltiples formas de hacer el bacalao, poniendo el énfasis en la importancia de este pescado en la dieta del país y su protagonismo en las celebraciones navideñas y de Semana Santa; recordatorio a la “flota blanca” portuguesa que durante la II Guerra Mundial tuvo que pintar sus barcos de este color neutral para evitar ataques de submarinos; llamada de atención a la

sostenibilidad de su captura; y una reafirmación del bacalao como símbolo de la gastronomía portuguesa, de la cultura popular y hasta de la identidad nacional.

Además de muy interesante y cultural es un museo muy lúdico.

De entre los numerosos Cafés y Restaurantes de la Plaza del Comercio destacaremos el más antiguo de Lisboa, que es además el más literario: **Martinho da Arcada**. Para descubrirlo os remitimos a la sección de este mismo número: ‘*restaurantes probados*’.

Tras una buena comida, os propongo dos opciones. Un paseo fluvial por el Tajo o pasear a lo largo de la avenida Ribeira das Naus hasta Cais do Sodré, esta última parada es también una opción perfecta para la noche.

La Plaza del Comercio de Lisboa tiene muchas historias que contarte.

Más información



TURISMO DE LISBOA

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

MUSEO DEL BACALAO

<https://historiabacalhau.pt/>

MUSEO DE LA CIUDAD

<https://www.lisboastorycentre.pt/>

Museo del Bacalhau



Marvão, Castelo de Vide y Portalegre



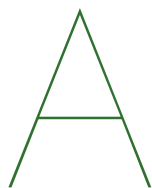
El Alentejo es una de las regiones portuguesas más grandes, pues representa el 30% del territorio de Portugal, y bien podría considerarse el “idílico corazón rural del país”. Con tan sólo el 5% de su población pasa por ser una de las más despobladas caracterizada por un ritmo lento y pausado de vida prácticamente inalterado durante generaciones.

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





Jardines y Castillo de Marvao



Alentejo etimológicamente significa “allende el Tajo”, el río que vertebra Portugal y que comparte con España, configurando un paisaje y una orografía.

Región extensa y muy variada podría dividirse en varias subregiones claramente diferenciadas.

En el corazón mismo, el **Alentejo Central** estarían la histórica Évora, la ciudad catedralicia; Elvas, una ciudad fronteriza con España cuyas defensas históricas son únicas, en forma de estrella; otras muchas ciudades fortaleza, testigos de batallas, guerras e invasiones como Evoramonte. También en este corazón situaríamos a los llamados pueblos del mármol, Estremoz, Borba y Vila Viçosa.

La **costa del Alentejo** tiene también dos zonas bien distintas. Una de arena infinita, playas desiertas ideales para hacer surf, encantadores pueblos pesqueros con campiñas idílicas sin agobio de gente y de ritmo pausado (Vila Nova de Milfontes, Porto Novo, Zambujeira do Mar). Otra, en su extremo norte con playas paradisíacas donde las clases más VIP del mundo tienen segundas y terceras residencias (Península de Troia y Comporta).

Al nordeste, la **Serra de Sao Mamede** o San Mamés, con ciudades amuralladas y castillos defensivos (Portalegre, Marvao y Castelo de Vide).

El **Baixo Alentejo**, el más rural con campos de alcornoques, pueblos soñolientos y carreteras desiertas, por no hablar de la despoblación (Mertola, Alqueva, Beja).

Región extensa de esencia común: mismas aportaciones culturales, acumuladas como capas de patrimonio, de romanos, árabes, judíos y cristianos que se sucedieron en el tiempo. **Castillos** aislados en lo alto de colinas ondulantes, **fortalezas** que coronan ciudades amuralladas medievales detenidas en el tiempo, cadenas de **fuertes** que protegen las fronteras con España, sólidas y majestuosas **guarniciones, recintos religiosos** con hechuras de fortaleza ligadas a la Reconquista que conviven con pulcras aldeas de casas encaladas y orgullosas villas palaciegas decoradas con bellísimos azulejos.

Muchos museos “secretos”, sorprendivos y visitables que, escondidos en casas de todo tipo, suponen encuentros inesperados (**Museo del Tapiz de Portalegre o la Sinagoga de Castelo de Vide**). Igual sucede con la artesanía; alfombras que se tejen en las puertas de las casas, fabricación artesanal de cencerros o piezas artísticas elaboradas con corcho. Pueblos muy apegados a la tradición donde los cambios son lentos y meditados.

Con una **gastronomía** increíble, también común, de la que del “plato” pueden presumir no sólo los cocineros, también los ganaderos, pescadores y agricultores. El cerdo negro, los dulces conventuales (la sericaia, las queijadas, los borrachos, la torta de piñones), los platos de caza (el conejo al vino, la empanada de perdiz, los platos con jabalí), los caldos (la sopa de piedra ribatejana o el caldo verde), los platos mar-tierra como el cerdo a la alentejana marinado con berberechos o almejas, los increíbles quesos del Alentejo de oveja y cabra de Serpa, Nisa y Évora.

ALTO ALENTEJO

También es tierra de olivos y almazaras, así como de un creativo uso de hierbas aromáticas como el cilantro, el poleo, el laurel, el orégano, la menta o el tomillo.

Alentejo puede presumir de una gastronomía de vanguardia, con mucha frecuencia en restaurantes entre viñedos, en comedores con grandes ventanales con entornos paisajísticos que son casi un ingrediente más de la comida.

Mención imprescindible es la de sus **vinos, con D.O. de Alentejo y Tejo**; caldos, blancos y tintos, impresionantes y muy diferentes según la zona, variedad de uva, tipo de suelo, agua e influjo de los vientos. Cada vez son más las bodegas tradicionales que realizan actividades como catas, paseos a caballo entre viñedos, experiencias con estancia y alojamiento en complejos enoturísticos.

Es imprescindible para conocer y probar los vinos del Alentejo una visita a la sala de degustación de la **Ruta de Vinos de Alentejo en Évora**.

Es curioso comprobar cómo numerosos edificios históricos se han revertido en alojamientos; conventos, monasterios, castillos y antiguas posadas han abierto sus puertas y nos invitan a pasar la noche en una celda medieval, a aislarnos entre muros de sillería o se han reconvertido en coquetos hoteles boutique.



Fuerte de Ntra. Sra. Gracia en Elvas
Muralla de Estremoz





Templo de Diana en Évora



Castillo de Évoramonte

Conocidas las generalidades de esta región portuguesa pretendemos descubrirla en varias etapas, 2 o 3 números para recorrerla con calma y sosiego, descubriendo una esencia y costumbres muy próximas a las españolas. Comenzamos por **el Alto Alentejo** circunscrito a la **Sierra de Sao Mamede** o **San Mamés** y con **Marvão**.

Marvão

Estamos en el nordeste del Alentejo; cuando el coche empieza a subir la montaña tomando como referencia el castillo, que desde la lejanía empiezas a ver, no imaginas ni por ensoñación, lo que te espera al traspasar la muralla (Puerta de Ródão), un pequeño pueblo completamente encerrado en ella con casas muy apiñadas. Calles de piedra estrechísimas, en las que rezas todo lo que recuerdas para que no venga un coche de frente o tengas que dar marcha atrás. Ni un centímetro te sobra para pasar y pendiente de todos los escalones que ante las puertas de las casas roban espacio a la diminuta calzada. Una vez superada la estrechez todo en Marvão es espectacular. La muralla, las casitas de piedra impecablemente conservadas, el paisaje que oteas en el horizonte y por supuesto su castillo.

La fundación de este fascinante enclave se puede fechar en el último cuarto del siglo IX, cuando Ibn Maruán se subleva contra el Emirato de Córdoba y se refugia en estas tierras y comienza a construir el castillo que se ha ido transformando y adaptando a lo largo de 1000 años.

Durante la Reconquista fue una plaza fundamental, siendo tomada a los musulmanes en la segunda mitad del siglo XIII por Don Alfonso Henriques e integrada en el nuevo reino de Portugal. Nunca perdió su importancia, pues fue siempre un bastión esencial para el control y repoblación de la línea fronteriza.

Cuando concluyó la Reconquista cristiana su función defensiva se mantuvo, en este caso ante las constantes amenazas castellanas, incluso Don Dinis mandó dotar al burgo de una muralla urbana a principios del siglo XIV y reforzar así el castillo.

Han sido numerosas las ocasiones en la que esta plaza ha destacado en la defensa de la frontera portuguesa como en la Guerra de Restauración (1640-1668), en la Guerra de Sucesión Española (1701-1715) y en la Guerra Civil (1832-1834).

La visita al castillo implica necesariamente subir a las murallas, recorrerlas, subir a las torres y dar la razón a Sarago cuando dijo *“A partir de Marvão se puede ver toda la tierra”*, la vista es de 360 grados.

Pasando la antigua Puerta de la Traición, se entra en una zona abaluartada, del siglo XVII; desde el baluarte de la derecha las vistas son sobre Valencia de Alcántara, Cáceres, Alburquerque, a toda la raya y hasta la Sierra de la Estrella (Castelo Branco). Desde el baluarte de la izquierda



Muralla del Castillo de Marvão



Marvão, iglesia del Espíritu Santo
Fuente de la Villa de Castelo de Vide



las vistas son a la Sierra de Sao Mamede, los Valles de Aramenha y Escusa hasta Castelo de Vide.

Pasear por el patio de armas, subir a lo alto de la Torre del Homenaje, imaginar un asalto, recrear mentalmente una batalla..., no cuesta nada imaginar lo que allí podía pasar en un ataque o en un asedio.

Cuesta abandonar un sitio tan bello, con tanta paz, con un cielo tan limpio y bello de noche y decidimos quedarnos en la **Pousada de Marvao**; inmejorable elección.

www.pousadas.pt/

Camino a Castelo de Vide observamos un paisaje rural y natural salpicado de pequeñas granjas donde predomina el cultivo del olivo y el pastoreo extensivo; el silencio sólo es roto por el cencerro de alguna vaca. Pequeños bosques de roble negral, de alto valor ecológico, salpican el paisaje.

Castelo de Vide

La “Sintra do Alentejo”, según Don Pedro V, de callejuelas sinuosas y calzadas floridas, de plazas arcadas, de frondosas copas de árboles, dio a luz a la historia a la sombra de un destino estratégico-militar y consiguió fundir, como ninguna, las herencias cristianas, árabe y judía.

La villa se desarrolla en torno a un castillo del siglo XIII, mandado construir por Don Dinis y concluido por su hijo Don Alfonso IV. En él, cuyo estado de conservación es bastante bueno, tienen su sede el Centro de Interpretación Megalítico del Alentejo y el Museo de Historia y Arquitectura Militar.

Sólo en la villa existen 12 iglesias, cifra increíble para una población de 3.500 habitantes, destacando la de Sta. María de Devesa, la de San Juan Bautista, la de Santiago el Mayor, la de Nuestra Sra. da Alegria y la Ermita de Nuestra Sra. de la Penha o Roca; esta última del siglo XVI consta de nave, cabecera y sacristía, con las paredes revestidas de azulejo. Llamativa porque se levanta sobre una colina elevada de la Sierra de San Pablo, es un mirador impresionante que en días claros abarca hasta 30 km.

La villa estuvo siempre dividida en dos zonas, la amurallada y los “suburbios” judíos. El crecimiento de este último fue exponencial a finales del siglo XV para acoger a los judíos expulsados de Castilla. Los vestigios de su paso y estancia marcan las puertas de la judería y hasta una Sinagoga atestiguan la importancia de esta comunidad.

Especialmente llamativa en esta judería (tres son sus calles Rua Juderia, Rua Nova y Rua Espinosas) es la disposición de dos puertas contiguas en la planta baja de sus casas, una que daba acceso a la zona comercial (negocio) y la otra a la planta superior, auténtica morada.

La judería terminaba, en el siglo XVI, en la Plaza de la Fonte da Vila, decorada con los escudos de Portugal y de la Villa, y hoy es Edificio de Interés Público porque es importante señalar que Castelo de Vide es famoso por la calidad de sus aguas. Abrigada por una cubierta piramidal, se asienta sobre 6 columnas renacentistas y posee cuatro bocas talladas en mármol.



Callejones en Castelo de Vide





Judería de Castelo de Vide

Subida al Castillo de Castelo de Vide



Dos cosas de la villa nos llaman la atención de una manera especial: la primera es el aspecto romántico de la ciudad gracias a la belleza de sus jardines y su abundante decoración floral, y la segunda es la gran cantidad de puertas ojivales que hay, unas 60, probablemente las más famosas del Alentejo y puede que de Portugal, repartidas por su centro histórico y la judería. Algunas están decoradas en la ojiva y las jambas, con esferas, soles, estrellas e incluso algún pez.

Hay tanto que ver en Castelo de Vide que decidimos pernoctar en **Casa Amarela**, <https://www.casaamarelath.com/> tan romántica como la Villa y cenar en “**Aquí al lado**” y probar su gastronomía de vanguardia.

Portalegre

Capital del Alto Alentejo, ya en el siglo XIII recibió su primera carta foral del rey Alfonso III, constituyendo su primer ayuntamiento.

Su curioso nombre es la suma de dos vocablos: “portus” porque en la Edad Media fue un puerto seco por el que transitaba un importante comercio y se pagaban tributos y “alegre” por la fertilidad del valle en la que se asentaba la villa, dándole alegría y prosperidad.

Su casco histórico quedó fortificado en el siglo XIII por el rey Don Dinis que lo dota de castillo y una cintura de murallas con 12 torres y 7 puertas. Actualmente sólo quedan en pie 3 torres y 4 puertas (Alegrete, de Crato o Puerta del Obispo, del Postigo, de la Devesa; esta última era la puerta de entrada del arrabal y origen del blasón de Portalegre).

Callejuelas de piedra estrechas y empinadas, historias de judíos y cristianos, iglesias, conventos y monasterios, la historia medieval y palaciega, todo esto es Portalegre.

De villa en el siglo XIII pasa a ciudad y sede del Obispado en el XVI. Los siglos XVII y XVIII marcan su máximo esplendor pues nobleza y burguesía se instalan en ella convirtiéndola en una de las ciudades portuguesas con más palacios o palacetes blasonados, unos 16 (Casa de los Vizcondes, Palacio do Nuno da Sousa, Palacio Barahona o el Palacio Amarelo).

Portalegre también es conocida como la “Ciudad de los 7 Conventos”, aunque hoy sólo quedan 5; la desamortización de los bienes de la Iglesia de 1834 disolvió inmediatamente los conventos masculinos no así los femeninos a los que se les permitió continuar hasta el fallecimiento de la última monja, aunque sin patrimonio sólo podrían subsistir gracias a la “venta de dulces conventuales por la rueda”. Esta desamortización, bastante desordenada, fue considerada por muchos un expolio a la Iglesia del cual se benefició fundamentalmente la nobleza, que se quedó con buena parte de ese patrimonio. Afortunadamente el tiempo pondría orden y el “**Museo Municipal de Portalegre**” se haría con buena parte del arte sacro procedente



Iglesia de Sta. María da Devesa, situada en la Plaza D. Pedro V
Catedral de Portalegre Ntra. Sra. de la Asunción





1



3



2



4



5

- 1.- Fachada del Museo de los Tapices de Portalegre
- 2.- Calle de Portalegre
- 3.- Puerta da Devesa, Portalegre
- 4.- Órgano del convento de Sta. Clara Museo Municipal
- 5.- Señor de la Paciencia talla del S.XVI Museo de Portalegre
- 6.- Una de las salas del Museo de los Tapices

de los Conventos de San Bernardo y Santa Clara, así como de muchas colecciones particulares donadas (en su mayoría por nobles) al Museo.

El conjunto es valiosísimo y se ha cuidado mucho la presentación, pero falta el alma, el Convento.

En el edificio del Seminario Diocesano, del siglo XVI, junto a la Catedral, podremos disfrutar viendo el Bajorrelieve gótico de la "Pietà" del siglo XV; o de un Altorrelieve de origen italiano en marfil del siglo XVIII que es fantástico; o de la imagen indoportuguesa de Nuestra Señora de La Concepción del siglo XVII.

Impresionantes son también la imagen, que tanta ternura despierta, del Señor de la Paciencia del siglo XVI o el curioso órgano del Convento de Sta. Clara dentro de un curioso armario del siglo XVIII.

Sin duda la colección de 800 imágenes de San Antonio de Padua (o Lisboa como les gusta decir a los portugueses pues nació en Lisboa) es curiosísima, sobre todo porque toda ella procede de un único donante particular. Como curiosidad nos contaron que las bodas que se celebran el día de San Antonio corren a cargo del Estado portugués.

En la misma línea de recuperación de arte sacro por coleccionistas privados la **Casa Museo José Régio**, poeta portugués del siglo XX, exhibe una importante muestra a la que suma arte popular de la región.

Al **Museo de los Tapices de Portalegre de Guy Fino**, un imprescindible de la villa, nos referimos en el número anterior, y allí os remitimos. Una joya del buen hacer de esta forma de arte.



6



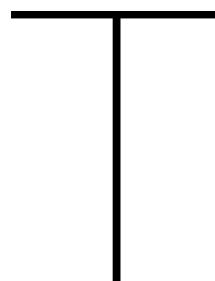
Comarca de Monterrei

Verín, Puerta de Galicia

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



Balnearios, bodegas singulares, historia y muy buena gastronomía definen a la comarca de Monterrei, situada en el sur de Ourense



erritorio lleno de tesoros, situado al sur de la provincia de Ourense, que enmarca los municipios de Castrelo do

Val, Cualedro, Laza, Monterrei, Oímbra, Riós, Verín y Vilardevós. Demarcación vecina de la comunidad intermunicipal del Alto Támega de Portugal, con el que comparte no solo vecindad e historia, sino también admiración por héroes transfronterizos como el mismísimo Viriato, nombre que emana del término céltico "viria", brazalete de los guerreros celtas. Tres años después de su trágico fin, traicionado por los suyos en el año 139 a.n.e., tuvo lugar la primera invasión romana de mano del cónsul Décimo Junio Bruto, conocido como el Galaico, completándose cien años después la romanización de toda Galicia.

Las vías de comunicación más frecuentadas previas a la romanización eran los cauces fluviales, siendo el Támega el río que atraviesa Monterrei; a la vez que su caudal nutre al todopoderoso Duero en tierras lusas (lo que ayuda a entender en parte la climatología del entorno). De cuna gallega, nos une con Portugal como héroe eterno y cruza la comarca para abastecer el que será en breve unos de los mayores colosos hidroeléctricos de Europa.

De la época prerromana se conservan cerca de un centenar de castros; poblados fortificados líticos presentes en toda la cultura castreña europea, pero albergando Galicia los más monumentales y el mayor número de ellos sumando más de dos millares. Es recomendable visitar el Castro da Saceda en Cualedro.

COMARCA DE MONTERREI

Cuenta la leyenda que la Raíña Moura (la reina de los seres mitológicos galaicos conocidos como mouros) del castro O Muro da Cidade de Medeiros (Monterrei), regaló a los hombres la primera vid para comenzar a elaborar vino como gratitud por dejarla vivir entre ellos. Esta leyenda continúa con el traslado de la Reina Moura al valle, al castro de la Muradella en Mourazos (Verín), romanizado posteriormente como villa agrícola sobre el siglo III d.n.e. Aquí se localizó un grupo escultórico del dios itálico Liber-Pater (Dionisios) con su discípulo Ampelos; esta escultura tallada en mármol blanco y de casi un metro de alto, representa como ningún otro objeto la romanización de Galicia.

Dicha romanización, entre otras muchas aportaciones, trajo la viticultura a escala industrial. Prueba de ello son los numerosos Lagares Rupestres, excavados en el duro granito, razón por la cual se conservan en un excelente estado y se pueden apreciar en ellos las diferentes transformaciones tecnológicas que se han hecho a lo largo del tiempo en este patrimonio enológico que conserva la comarca. Son dignos de visitar todos ellos, más grandes y más pequeños, siendo especialmente recomendables las rutas establecidas en el ayuntamiento de Oímbra con el ya totémico Lagar de Xan Preto, o en Verín el lagar de O Gargalo con una capacidad de 4.000 litros de una sola prensada, siendo uno de los de mayor capacidad que se conservan en toda la cuenca mediterránea.

Hoy la D.O. Monterrei con 28 bodegas activas, es la más joven de Galicia, pero cuenta con 2.000 años de historia produciendo excelentes vinos, con variedades ancestrales blancas como la verdello (godello), la verdello louro (treixadura) o en tintas la

bastardo (merenzao) o la ya consagrada mencia, que junto con otras muchas más variedades y una climatología única y diferenciada producen los vinos más atlánticos de los continentales o, si los vemos desde la costa, los más continentales entre los oceánicos.

Otra de las grandes aportaciones de ese período han sido los baños públicos y el termalismo con sus aguas sanadoras como la de la Villa Termal de Requeixo en Monterrei o los manantiales y balnearios de Cabreiroá, Sousas, Caldeliñas y Fontenova en Verín. Este municipio, con el mayor núcleo poblacional de la comarca, es parada obligada con visita a su Convento Mercedario que alberga el Museo de Verín.

En el ayuntamiento de Castrelo do Val es inevitable acercarse a la naturaleza y puerta del desbordante Parque Natural do Invernadeiro, santuario de fauna, donde sobrevuelan las águilas reales, perviven los robles más antiguos de Galicia con diámetros superiores a los 6 metros y entre los que establecen sus dominios los lobos, definidos como los más salvajes de Europa ya que son los únicos ejemplares de lobo ibérico que mantienen costumbres ancestrales de la especie, basando su dieta únicamente en la caza de animales silvestres.

En Laza la cultura se viste de Peliqueiro en el Antroido, ancestral Carnaval que se pierde en la noche de los tiempos y la encontramos grabada en las rocas en los numerosos petroglifos, con su máximo exponente en la Estación de Arte Rupestre de las Pisadiñas; un espacio ritual compuesto por numerosos grabados de pies, manos, símbolos fálicos, mapas celestes y otros muchos desconocidos.

Castro de Saceda





Lagar Rupestre © Ayuntamiento de Oimbra
Balneario de Cabreiroá ©Amador Loureiro





Suelo de Sábrego y abajo viñedo en Monterrei ©Alejandro Paadín

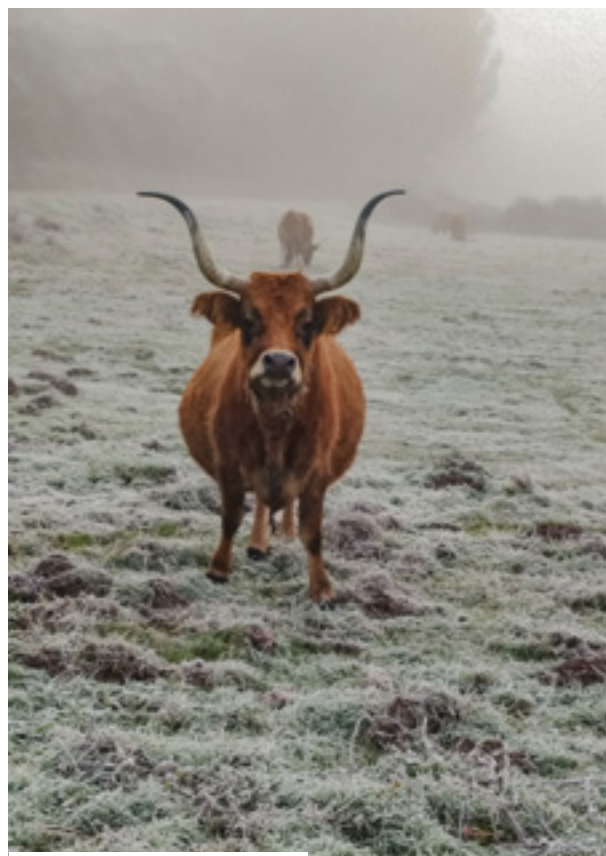


Si entramos en la comarca desde la meseta, nos encontraremos con algunos de los mejores “soutos” (bosques de castaños centenarios). Estamos en el ayuntamiento de Riós, donde se conservan en estabulación libre algunas de las más ancestrales razas vacunas del noroeste peninsular, como la bravía Cachena, la Caldela, la Frieiresa, la Limiá o la Vienesa; todas ellas producen carnes de la mejor calidad.

Vilardevós, como ayuntamiento con larga frontera con Portugal y poca población, ha conservado las rutas de los antiguos contrabandistas de mineral (wolframita) y de ganado.

Todo este territorio duerme bajo la atenta mirada del Castelo de Monterrei, fortaleza-palacio declarado monumento histórico de España, erguido en el siglo X sobre los restos del Castro de Baroncelli, con sus posteriores adaptaciones como fortaleza defensiva, reconvertido hoy en Parador Nacional. Alberga el hospital de peregrinos que aún se conserva, la primera imprenta de Galicia datada de 1494 y con la que, como no podía ser de otra manera, se imprimió la primera edición del Missale Auriense.

Dentro de la gastronomía con arraigo, destacamos sus carnes de vacuno y cabrito, el bacalao con pan de broa (pan de maíz), las castañas, variedad de hongos y setas, los pimientos de Oímbra con Denominación de Origen, las patatas, numerosas variedades de ciruelas, cerezas, etc. y, en temporada, aún se pueden degustar ancas de rana. Todo acompañado del reconocido vino de Monterrei, capaz de sintetizar el paisaje e historia del territorio en cada botella.



Vaca Cachena © Begoña Gómez

Souto de Castaños



Dónde comemos Los Paadín:



Casa Zapatillas

En Casa Zapatillas abrieron las puertas en 1967 en Verín. El restaurante dispone de un menú del día con dos primeros y dos segundos, postre, café y bebida. Además de una amplia carta en la que encontrará pinchos, ensaladas, platos de cuchara, pescados, carnes... en los que destaca la gastronomía típica de la zona y especialidades cómo el jarrete asado, lacón trufado y flan de queso Zapatillas.

CASA ZAPATILLAS

Avda. Luis Espada, 34 Interior - Verín

Teléfonos: 988 410 729 - 609 439 377 www.restaurantecasazapatillas.com/

Regueiro da Cova

Un restaurante con encanto basado en una cocina km 0, productos ecológicos y de primera calidad hacen que podamos disfrutar en cada bocado del sabor y el aroma de la comarca.

Su chef Begoña Vázquez; «Fago cociña rural, en cada prato cómese a comarca de Monterrei»

O REGUEIRO DA COVA

Rúa da Alameda, 21 Verín (Ourense)

A la orilla del Río Támega

Teléfono: 988 683 599

www.regueirodacova.com/



RESTAURANTE BRASIL

Restaurante fundado en 1967. Especializado en gastronomía y productos gallegos que combina la cocina tradicional con un toque de modernidad. Entre los platos especiales están el cabrito al horno, el bacalo y el marisco que cuenta con un vivero de centollas, bogavantes y otros crustáceos que nos preparan al momento. Disponen también de un delicioso menú del día.

RESTAURANTE BRASIL

Av. de Castilla, 7, Verín

Teléfono: 988 410 249

www.restaurantebrazilverin.com/

Restaurante Lugano

Restaurante de comida casera gallega. Salón para todo tipo de banquetes. Disponen de menú del día y una carta con carnes, pescados y recetas típicas de la comarca. Como especialidades, el cocido, el bacalao a la brasa y el cabrito asado, Cuenta con una generosa bodega.

RESTAURANTE LUGANO

Rúa Amaro Refejo, 14, Verín

Teléfono: 988 41 03 91

www.hostalrestaurantelugano.com/



Restaurante Paladar

Este restaurante está situado en el centro de Verín, en un edificio histórico. La cocina es tradicional y muy casera sin renunciar a la calidad. El bacalao a la portuguesa está increíble. gran variedad de vinos entre los que destacan los de la comarca de Monterrei. En resumen, una carta variada y elaborada con una atención excelente.

RESTAURANTE PALADAR

Rúa da Cruz, 2 - Verín

Teléfono: 988 41 11 20

A Taberna da Lola

Una cocina elaborada con productos de altísima calidad y de temporada, son la seña de identidad de esta taberna situada en Mandín, perteneciente a Verín. Dentro de sus especialidades podemos destacar la tosta de champiñones con cebolla caramelizada, Revuelto de alcachofas o la hamburguesa de Kobe. También realizan todo tipo de guisos por encargo. En primavera su terraza es paradisíaca

TABERNA DE LOLA

Acceso a Mandín 69 – Mandín

Teléfono: 616 159 870





Casa-Museo Dalí

Portlligat - Girona

Texto y fotos: Rosario Alonso



“

El Taller de los Sueños de un Genio

”

El Triángulo Daliniano, de apenas 40 km², se extiende geográficamente entre los municipios de Púbol, Portlligat y Figueres y representa el tercer espacio museístico de España con aproximadamente 1.600.000 visitantes al año. “En este lugar privilegiado lo real y lo sublime casi se tocan. Mi paraíso místico comienza en los llanos del Ampurdán, rodeado por las colinas de Les Alberes y encuentra su plenitud en la bahía de Cadaqués. Este país es mi inspiración permanente”; en este espacio hay que buscar el universo de Dalí, en sus museos, en el paisaje, en su luz, en su arquitectura y en su orografía, en sus costumbres y leyendas, hasta en la tramontana y su gastronomía.

Portlligat era un rincón escondido, tranquilo, oculto del mundo; una pequeña cala a poquísimos kilómetros de Cadaqués, de muy difícil acceso a finales de los años veinte del siglo pasado, en la que Dalí encuentra la inspiración para proyectar en arte lo que es su turbulento mundo onírico.

La proximidad del Cap de Creus, su belleza natural, sus visitas en barca todos los domingos cuando sólo de este modo podía ser visitado pues no había carretera, su naturaleza primigenia que sólo él supo ver y defender hasta conseguir declararlo Parque Natural en 1976, y que deja de visitar cuando ya es accesible por carretera, es lo que Dalí encontró en este paraíso natural que lo inspiró toda su vida.

Lo que comenzó siendo una desvencijada casita de pescadores propiedad de Lúdia Noguera, hija de la última bruja del pueblo, cuyas paranoicas historias tanto fascinaban a Dalí, acabaría siendo el taller en que un genio dio a luz, artísticamente, a sus sueños. Cuando, en 1929, Gala llega a Portlligat acompañada de un grupo de artistas-intelectuales asentados en Francia, a visitar al por entonces tan solo extravagante artista, se enamora del lugar y del artista y lo deja todo, absolutamente todo, en una apuesta, que sólo una mujer de una lucidez mental e intelectual evidentemente descompasada para su época, hará posible que el binomio Gala-Dalí Dalí-Gala ocupe un lugar en la historia del arte, porque es de justicia reconocer que sin Gala Dalí, tal vez, no hubiera sido el artista que fue.

CASA-MUSEO DALÍ

Dalí y Gala se instalan en esta casita de pescadores, única residencia estable de Dalí, en la que vive y trabaja de forma habitual hasta que en 1982 ella fallece y decide trasladarse al Castillo de Púbol.

Dalí, sin patrimonio y enfrentado a su padre que le corta la financiación por una forma de vida que no entiende, compra a la ya citada Lúdia Noguera en 1930 esta barraca de pescadores de unos 4 m² gracias a los 20.000 francos franceses que anticipa el Vizconde de Noailles por la obra "La vejez de Guillermo Tell" y siempre gracias a la mediación de Gala. En 1932 la casa cuenta ya con otra barraca más y un pequeño anexo que se corresponde con el actual office.

Piedra seca sin cemento y dos o tres peldaños para cambiar de estancia dan lugar a espacios laberínticos, verdadera esencia de la casa. Cuevas, escondites, huecos, paraísos intrauterinos, laberintos, todo el universo de Dalí, con sus miedos incluidos, se visibilizan en cada rincón de esta Casa-Museo.

En 1935, con la intención de ampliar su residencia, contratan a Emili Puignau y le encargan la construcción de los dos cuerpos del edificio que son el taller (hoy Salón Amarillo, del que destacan el impresionante caracol de Faberge y esas ventanas abiertas a la bahía que son el mejor cuadro de la estancia) y el dormitorio (hoy Salón de los Pájaros).

Cuando estalla la Guerra Civil, Dalí y Gala se trasladan a Estados Unidos y no vuelven a Portlligat hasta finales de



1



2

1948 y lo hacen comprando una nueva barraca, de unos 22 m² que en 1949 convierten en las actuales Biblioteca (se dice que Gala era una gran lectora y que podía llegar a leer un libro diario) y Sala de estar, así como una extensión de terreno que corresponde a una parte del Olivar. En este año Gala comienza con la decoración de la casa y para ello recurre a tiendas de antigüedades de Olot y La Bisbal.

Desde 1949 la casa irá creciendo al ritmo de las necesidades artísticas de Dalí. Se compran tres barracas más y se construye el nuevo Taller, el definitivo, que se finaliza el año siguiente. Del taller llama nuestra atención el sistema de poleas que inventa y que le va a permitir desde el sofá pintar, así como las increíbles vistas con las que estimular su genio creativo. También en 1949 la cocina y dormitorio, encima de la Biblioteca, se concluyen y se acomodan las áreas de servicio; el Palomar se construye en 1954, las características muletas que lo perforan servirán para el reposo de los pájaros; y en este año, también, tiene lugar la adquisición de la Barraca del Reloj, hoy consigna de la Casa-Museo que en vida de Dalí se mantuvo en su estado original.

En 1956 se data la construcción del camino enladrinado paralelo al mar cuyo inicio se señala por un granado, cuyos "corpúsculos interiores" tenían gran simbolismo para Dalí, y que se conoce como "Vía Lactea"; el patio y la muralla



- 1 Salón Amarillo
- 2.- Biblioteca
- 3.- Piscina
- 4.- Detalle piscina
- 5.- El Palomar
- 6.- Taller adicional

3
5

4
6





que lo rodea buscando la inaccesibilidad se fechan en 1960, aunque se puede hablar de patios, pues estos irán sumándose a medida que lo hacen las sucesivas adquisiciones de barracas. Patios, de un blanco niveo, espectaculares sobre los cuales Dalí no duda en dejar la huella de su genialidad.

En 1961 se termina la Sala Oval, prácticamente semiesférica, es la sala de descanso de Gala que además cuenta con una acústica increíble y está inspirada en un diseño de Dalí para una sala de fiestas de Acapulco.

En 1963 se termina el Comedor de Verano. La Piscina, tal vez la parte más delirante de la casa y epicentro de la vida social de los Dalí entre los años 1972-1974, aunque se termina en 1971, Dalí estuvo siempre trabajando en ella e introduciendo modificaciones.

Hay estancias únicas, que son en sí una auténtica creación artística daliniana como el Vestíbulo del Oso, a la vez portalámparas, paraguero, portacartas y que hasta puede llegar a intimidar a posibles "alborotadores" con la vieja escopeta-arcabuz que porta tan sorprendente personaje en la entrada de una casa. Siguiendo el laberinto que se abre a continuación destaca su colección de bigotes (Velázquez, Rafael y Wermeer, sus tres pintores favoritos y en ese orden) un homenaje con sello de Dalí a estos genios también; el famoso sofá Mae West Lips; o la habitación de los modelos, un museo de aparatos ópticos... una infinidad de delirantes performances.

La Sala o habitación de los Armarios, un collage fotográfico que es además un álbum de su vida y sus recuerdos. Personajes famosos con los que se codeó en esa vida suya tan intensa, políticos, artistas, actores y actrices junto con portadas de revistas, algo así como un periódico gigante dentro de un armario.

Por último, aún nos queda un nuevo, abierto en 2009, espacio situado en la zona del Olivar, una construcción circular que Dalí utilizaba como taller adicional, para realizar esculturas y performances; sus claraboyas de cristal le resultaban muy útiles para pintar pies; en su cara exterior se empotraron unos recipientes de barro agujereados para que silbasen cuando la tramontana soplaba a través de ellos; en su interior, una sala audiovisual y un piano de púa desvencijado con el que Dalí simboliza la decadencia de la burguesía. Dalí en estado puro.

← El patio
El taller de Dalí y una obra inacabada →





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.

Pinceladas Vietnamitas

Al aterrizar en Hanoi y salir a la calle, el familiar aroma húmedo, dulce, agrio, del trópico, acaricia la pituitaria que evoca como ningún otro sentido, los recuerdos.

Trang An Ecoturismo





Las motos por Hanoi

Me hacía una especial ilusión ir a Vietnam. Viviendo en Filipinas varios años conozco bastantes países del sudeste asiático, pero no Vietnam. El haber compartido tristemente su guerra a través de la televisión durante mi juventud también era otro plus para conocer el país.

Tras el sentido del olfato se despiertan los de la vista y el oído al contemplar con perplejidad millones de motos circulando en la calzada y algún que otro coche que en lugar de utilizar el freno, opta por tirar de bocina para avisar de sus giros. Nunca pensé que fuera capaz de cruzar la calle entre semejante berenjenal pero a todo se hace uno, y observando a la gente que se abisma al cruce como si nada, hice lo mismo. Cerré prácticamente los ojos y envalénteme, adentrándome entre esas motos que, como por arte de magia me daban paso, hasta alcanzar a salvo el otro lado de la calle.

La siguiente y estupenda sorpresa fue llegar al Hotel Apricot <https://apricothotels.com/> en el centro de Hanoi, y entrar en el universo de belleza que suponen su hall, pasillos y habitaciones adornadas con obras de arte, colecciones de la pinacoteca con las que el dueño ha vestido este hotel más que especial. Desde la ventana se adivinan las luces del lago Hoan Kiem, considerado el centro de Hanoi. Al amanecer aparece entre las aguas su templo legendario y también la sucesión de posados de guapas vietnamitas vestidas de novia, de graduada, que a orillas del lago se retratan para la eternidad. Mientras tanto, al lado del hotel, una serie de mujeres entradas en años hacen Tai Chi. Me uno a ellas en un intento que acaba frustrado, al no poder doblarme como ellas, ni tenerme en una pierna antes de perder el equilibrio. Salgo un tanto desanimada pues pensé que iba a ser la artista del gimnasio callejero.

Desde el rickshaw

Me uno al resto de mis compañeros de viaje, ya amigos, cada uno de un diferente país europeo y procedemos a subir a los *rickshaws* que, entre motos y cláxones, nos deleitarán con un apacible paseo por el centro de la ciudad. Hanoi es maravilloso. Europa y Asia conviven en armonía, entre edificios de corte francés y chiringuitos de corte asiático. El desfile de *rickshaws* empieza. Foto por allí, foto por acá, muchas de ellas surrealistas al constatar cómo las sillas de los bares espontáneos son de plástico y guardan un tamaño *kinder garten* que les hace ganar espacio, cómo en la tienda de todo para navidad soplan con un secador de pelo a un oso polar de peluche que se acaba de caer al charco formado por las copiosas lluvias de la noche anterior. Cómo una de las calles más fotografiadas responde a la que corta el tren de por medio y se suceden los cafés a orillas de la vía. Cómo cada calle responde a unos gremios, sedas, pieles de cocodrilo, farmacias llenas de frascos con reptiles dentro.

De vuelta al autobús con destino a *Ninh Binh*, ya acostumbrados al bocineo constante, a un mundo invadido por motos, mirando por la ventana, choca la construcción de casas estrechas, largas y sin ventanas, tan solo en la fachada principal. Según nos cuentan, solo les interesa ver lo que pasa en la carretera. No sé, no sé...

La bandera roja con la hoz y el martillo está presente en cada rincón de la ciudad, encabezando la entrada de tiendas con las más famosas marcas como puedan ser Hermes, Prada o Vacheron Constantin.

Comienza la aventura

Llegamos a la bahía terrestre de Halong Bay, así bautizada por tener las mismas formaciones kársticas que afaman a Halong Bay. Nos espera un hotel boutique <https://www.leclosdufil.com/> en Ninh Binh acogedor, bonito... y muchos más epítetos que también incluyen al personal del hotel. En la tienda está sentada en un taburete la bordadora que no para de tejer. Confecciona a mano la preciosa ropa de niños que cuelga en las paredes de la tienda, manteles individuales, vestidos... a golpe de puntada consiguiendo una calidad y belleza a la que ya no estamos acostumbrados.

Tenía que comprarme un lápiz de ojos y barra de labios; empresa casi imposible cuando no sabes dónde ni cómo, a no ser por esa amabilidad vietnamita que llevó a una de las recepcionistas a darse un paseo conmigo por el pueblo, contarme los dimes y diretes de la gente, para finalmente en una curiosa farmacia encontrar lo que buscaba. Ngoc (Perla) me aconsejó, ordenó más bien con una dulce sonrisa, el tono que debía elegir.



A orillas del lago Hoan Kiem en Hanoi
Tomar cafecito a orillas de la vía





Amanece en Bahía del Halong



Apacible paseo por Hanoi

Hoa Lu a 11 km de Ninh Binh fue la capital de Vietnam en tiempo de las dinastías Dinh y Le´ Anterior. Los templos más visitados son los que conmemoran al emperador Dinh Tien Hoang y al rey Le Dai Hoang. Allí se quema el incienso a la vez que se pide un deseo, se salta ese escalón, el de todos los templos, que con su mucha altura está pensado para salir despacio y no dejar de reverenciar las estatuas sagradas, si bien se corre el peligro de terminar en el suelo. Ofrendas curiosas, desde refrescos, frutas hasta galletas, envueltas en plástico, se dejan a los pies de las estatuas.

Bahías de ensueño

La navegación en sampán por las cuevas de Tam Coc en el parque eco turístico de Trang An es un regalo para los sentidos. Las remeras, manejan con destreza el remo, navegando entre ese mundo onírico de canales y ríos, matizados por templos, hasta entrar en las cuevas, en las que hay que agachar la cabeza, si se quiere salir ileso.

Esta excursión es un bello aperitivo para el plato fuerte de la Bahía de Halong. No hay palabras para expresar la belleza de las rocas kársticas emergiendo del agua, escondiendo a los barcos que asoman como sombras chinescas al amanecer y al anochecer formando un hermoso espectáculo lumínico.

Al embarcar en La Regina <https://la-regina-cruise.com/>, me dio la impresión de estar rodando una escena de la película Indochina. Sintiéndome Catherine Deneuve entre regias maderas y la decoración colonial del barco, escuchaba voces familiares. Tenían mi acento, hablaban como yo. Giro la cabeza y me encuentro al equipo de Madrileños por el Mundo rodando. Quién les iba a decir que darían con dos periodistas de Madrid, entre las aguas de Halong. Así es la vida. Hablamos, reímos, nos filmaron, antes de que cayera la noche.

Desde mi balcón de La Regina, tomando un té y contemplando el majestuoso escenario pensé *"Me daba pereza un vuelo tan largo a pesar de que la ruta directa París-Hanói en Vietnam Airlines <https://www.vietnamairlines.com/> es una delicia. Conocer Vietnam merece la pena uno y mil vuelos"* fue mi conclusión.



Madrileños por el Mundo



Belleza y serenidad

El paisaje onírico de Trang An





Huerta del Rey

Burgos

Fotos y texto: Miguel Ángel Muñoz Romero
www.comoencasaencualquierlugar.com



S

u propio nombre, descriptivo a más no poder, ya que los últimos Austrias disponían de unas “casas” en esta la villa Burgalesa, imagino que repleta de cultivos cual fantasía medieval.

Huerta del Rey está anclada en la Sierra de la Demanda, otro nombre que obliga a pararse y hacer volar la imaginación.

Paso de la Ruta de la Lana y Camino del Cid, es escenario de las primeras Guerras Carlistas, sin olvidar el rastro de la antigua civilización romana; un municipio que a día de hoy lleva tatuada la historia de España.

¿Por qué el titular de este reportaje?

Los Huertaños son así, la matanza es un momento de disfrute familiar y en Huerta del Rey todos son una gran familia; presumen de juntar la tradición de la matanza con los carnavales más modernos, llenar la “panza” y divertirse; pura felicidad!!!.

En este día, Huerta tiene un programa totalmente calculado, en el que manda el estómago, o por lo menos eso me pareció a mí.

“

Hay nombres que llaman la atención y más en Huerta del Rey

”



HUERTA DEL REY (BURGOS)

A las doce de la mañana, traen al “guarro” ya sacrificado del veterinario; así comienzan las artes de la matanza, a vista de cualquiera que pase por la plaza del ayuntamiento.

Las mujeres comienzan a “construir” ricas morcillas y chorizos mientras ríen y estrujan la sangre del cochino; en los soportales del ayuntamiento es el turno de freír torreznos, de los buenos, y del caldo caliente, aperitivo que el cuerpo agradece y a la mente tranquiliza, ya que frío, no nos vamos a engañar, hace.

Empiezan a aparecer Huertaños disfrazados de carnaval, cada cual a su estilo.

Al otro lado de la plaza, se elaboran las pastas con los niños como protagonistas, algunos de ellos cortan naranjas para el postre observados por sus padres, expectantes, por el tema de los cuchillos.

En este momento, después de disfrutar del almuerzo, empieza un recorrido como mínimo peculiar, del cual el que suscribe disfruta. En Huerta del Rey como dijimos anteriormente son una gran familia y como tal hay que pasar por todas las casas, en este caso todos los bares, en los cuales te tomas tu vino, cerveza o refresco, incluso té, una excusa, qué no lo es, para ir con el cuerpo caliente a la plaza de toros.









Qué mejor sitio y con más solera que una plaza de toros, desde la mañana llevan al fuego unos pucheros de caldereta para comer todos juntos, y en el suelo unas brasas mientras los hombres atentos controlan esas ascuas con morcillas y panceta.

Ya en la sobremesa, con los niños corriendo delante de un carretón con cabeza de toro, comienza el sorteo de las partes del cochino sacrificado por la mañana.

Después, como manda la ley, cada uno a su casa en busca de Morfeo.

Transcurridas dos horas, tiempo suficiente para desmenuzarse de la mantita, empieza el pasacalle de Huerta del Rey, cada cual con su disfraz, para terminar en el frontón calentándose las manos con ese delicioso y caliente chocolate, acompañado de sus bizcochos por supuesto.

Y aquí comienza la noche; los jóvenes y algunos mayores hacen lo que se suele hacer con el brazo en 90°; otros marchan a casa después de una jornada en familia, con una sonrisa, esperando que pase un año y le de tiempo al guarro a engordar.

Información para futuras fechas, precio de los boletos de la comida, contacto pagina web del ayuntamiento de Huerta del Rey. www.huertaderey.es/



Unique Sao Paulo

La utopía en forma de hotel

Texto: Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es

Fotografía: Preferred Hotels



Hotel Unique, fachada principal

Esta elegante obra arquitectónica en la que armoniosas formas despiertan emociones casi desconocidas y conducen al huésped a realidades de otros mundos, es una deslumbrante constelación de genios creativos que ha conseguido convertir la utopía en uno de los hoteles más impresionantes del mundo

H

ijo de la legendaria Tomie Ohtake, dama de las artes plásticas brasileña, Ruy comanda una dinastía que deja como legado algunas de las obras arquitectónicas y de arte

más importantes de Brasil, y concretamente de Sao Paulo.

El edificio del Hotel Unique (2002), le cambió la cara a la ciudad. De diseño ovalado se ubica en el barrio de Jardins y para la crítica éste es un proyecto fundado en el inconsciente colectivo que se vive como una joya visual con aires de palacio contemporáneo: la reinención del término ÚNICO.

De personalidad arrolladora

Desde el exterior, la fachada del edificio -que mide 100 metros de largo por 25 de altura- brilla intensamente gracias a la pátina de cobre que lo viste, y todas sus ventanas son circulares con un diámetro de 1.80 metros. El paisajismo, que acompaña el exterior con unos impresionantes jardines colgantes que son una innovación sin precedentes en el mundo de la hotelería, ha sido creado por Gilberto Elkis, uno de los más grandes en su terreno a nivel mundial.

Detalle del spa



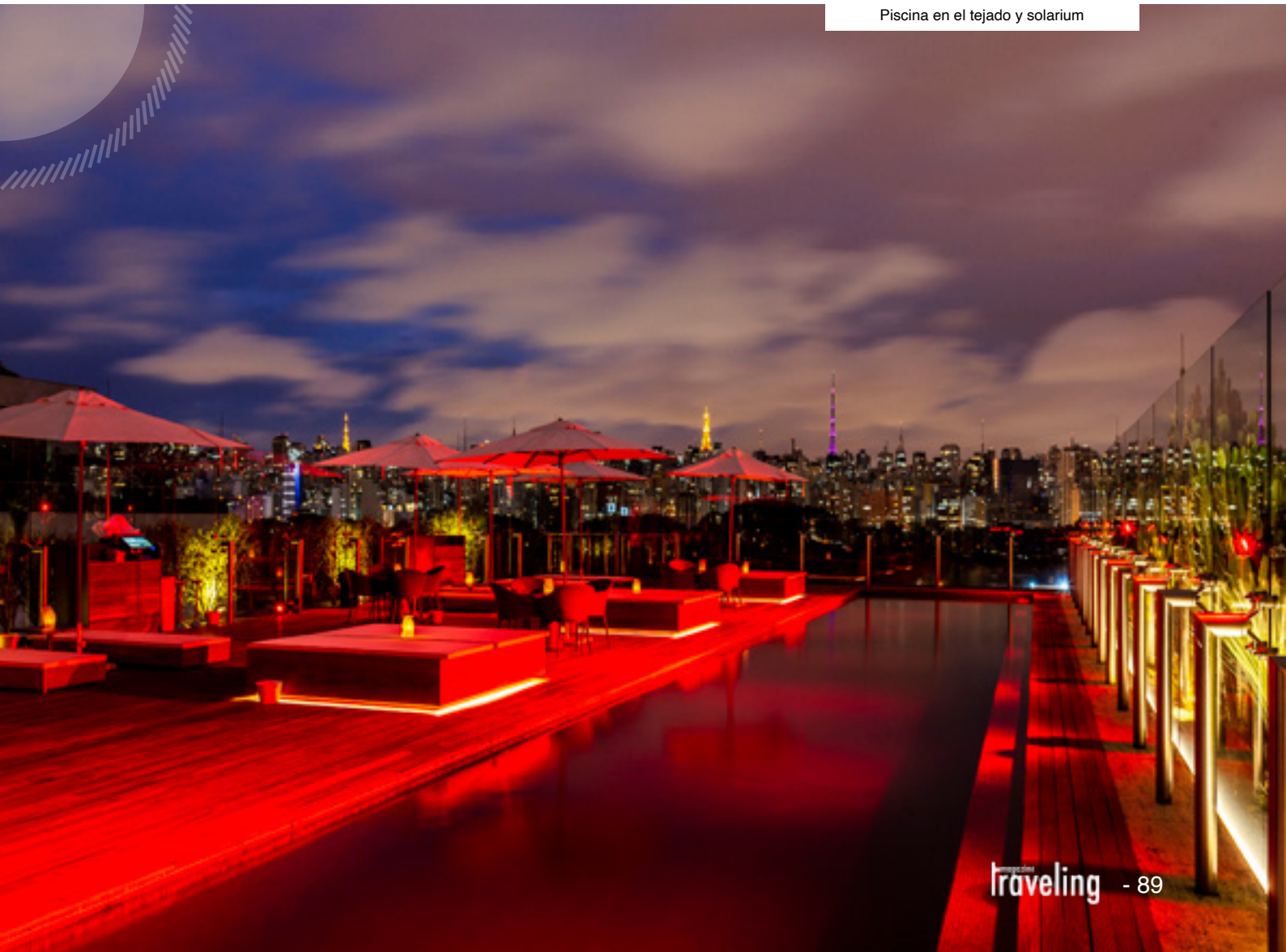


Biblioteca en el lobby
Fitness Pool





Detalle de una de las habitaciones y el baño
Piscina en el tejado y solarium



El vestíbulo impresiona por su tamaño y por la altura de sus techos; admirable es la inmensa pared de cristal que mira a la ciudad en un más que acertado abrazo que dialoga en silencio con ella y con sus gentes.

Instalaciones de arte y grandes obras contemporáneas salpican las áreas comunes, y en su gimnasio, aquellos que mantienen su figura se ejercitan en unas máquinas de última generación mientras disfrutan de una imagen algo inusual: un tobogán que deposita a los nadadores en una piscina de colores verde, azul y amarillo. En la azotea hay otra piscina que hace las delicias de los instagramers porque su suelo es de losas de un rojo intenso, y en ambas se puede disfrutar de la música gracias al sistema de sonido subacuático del que disponen.

En el ascensor, completamente a oscuras experimento sensaciones provocadas por su atrevimiento, una penumbra que se extiende por unos pasillos apenas iluminados. Y de repente, al abrir la puerta de la habitación, todo cambia, es como inmiscuirse en otra dimensión, es una revelación del color blanco la que se manifiesta impolutamente en paredes y en unas sábanas de finura casi aristocrática. Las ventanas son ojos de buey que proyectan un juego de sombras y luces que bailan artísticamente sobre suelos y paredes.

Vistas al Parque Ibirapuera

Son 95 habitaciones distribuidas en seis pisos, todas con vista al Parque Ibirapuera o el distrito de Jardins. Todas están completamente automatizadas, lo que implica que con un clic, una pared virtual de madera descubre un amplísimo ventanal circular de dos metros de diámetro con vista a la ciudad; con otro clic, se puede levantar el panel divisorio de vidrio esmerilado que se encuentra entre el área del dormitorio y el baño, lo que permite disfrutar desde el jacuzzi de la pantalla de TV de plasma; con otros clics, se pueden echar a andar diversos videojuegos, luces, el CD y el DVD.

En sus extremos, todos los cuartos siguen la curva de la pared exterior y los muebles, en su mayoría de afamados diseñadores brasileños, se expanden traviosos hacia las esquinas superiores.

Tributo a la música

The Wall, el bar del hotel, con su nombre rinde tributo a Pink Floyd y en sus paredes luce réplicas de pinturas de la escuela de Aleijadinho, el artista lisiado del barroco brasileño que es conocido como el Miguel Ángel de los trópicos. El lugar cuenta con una biblioteca con más de 300 libros especializados en diseño, arquitectura, arte y fotografía.

Hotel Unique, Lobby

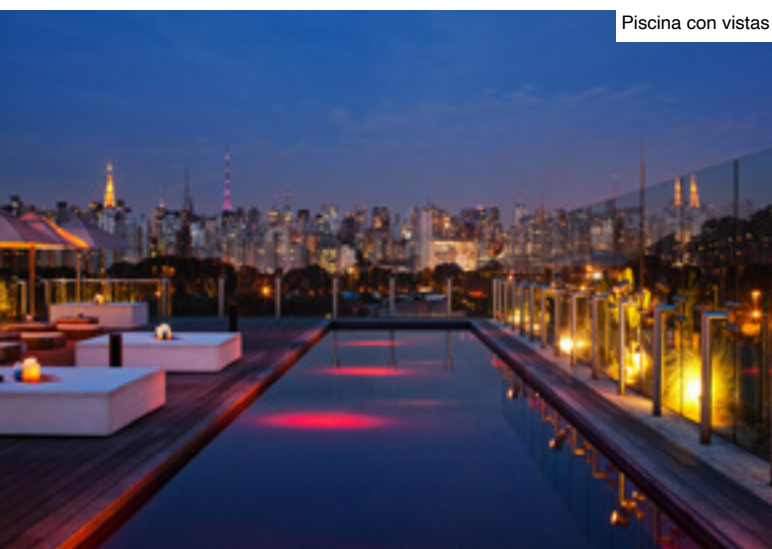




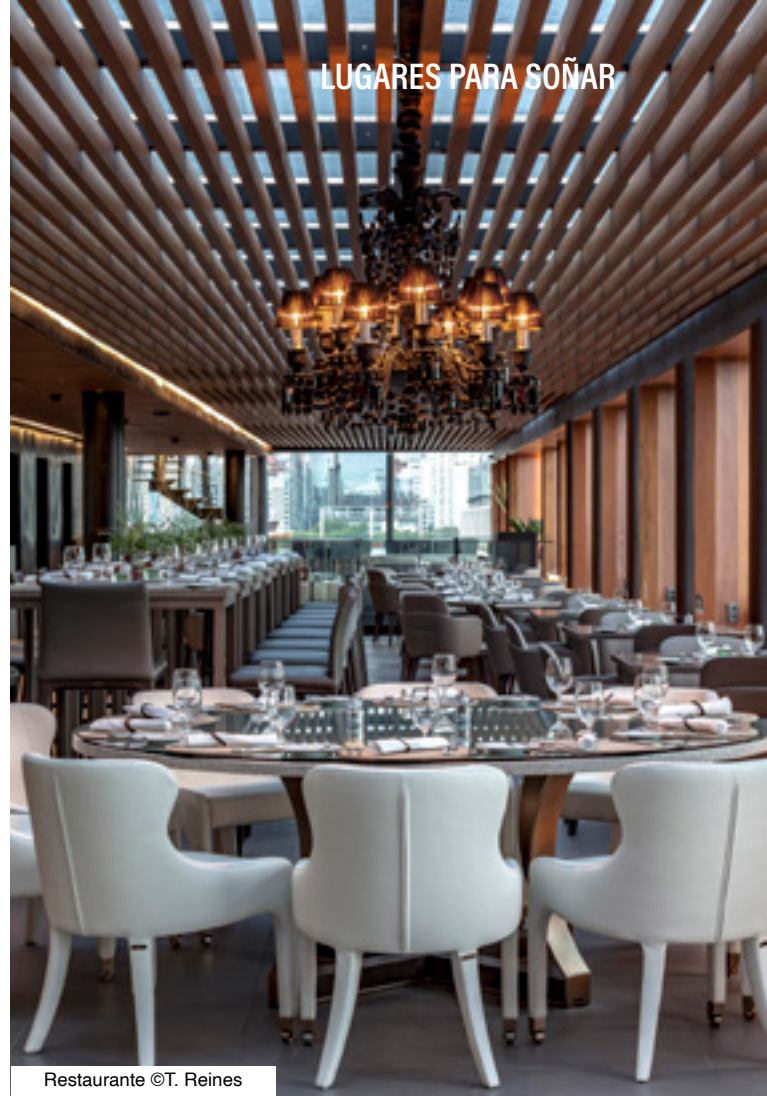
Habitación Deluxe
Suite Champs Elysees



Piscina con vistas



Spa, sala de tratamientos



Restaurante ©T. Reines

LUGARES PARA SOÑAR

Skye es el nombre del restaurante en honor a Skye Edwards, el cantante principal de Morcheeba. Representa el concepto de compartir la exclusividad como nadie más, de hecho quienes acceden a él a través del ascensor panorámico entran por un túnel de luz de piedra ónix de tonalidad blanca. Las puertas se abren automáticamente para dejar a todos atónitos con la impresionante araña de cristal de Baccarat y las obras del artista Gabriel Wicbold.

La firma gastronómica es la de Emmanuel Bassoleil quien hace guiños a las cocinas de Francia y de Brasil con toques internacionales.

Reconocimiento a una obra magistral

El hotel ha recibido numerosos premios y reconocimientos. Los más destacados son el de Mejor Hotel en América del Sur por *Condé Nast Traveler* y el primer lugar en el ranking de Mejor Hoteles en São Paulo de *TripAdvisor*. Además, es el primer miembro de la prestigiosa colección *Legend de Preferred Hotels & Resorts*, el mayor grupo de hoteles de lujo independientes del mundo.

Más información

www.hotelunique.com

www.preferredhotels.com



Club Express Onboard



En este número hablamos de IBERIA EXPRESS; una compañía joven y dinámica, que con tan solo diez años (2012-2022), ha trasladado a casi 46 millones de pasajeros en los 318.000 vuelos operados a más de 35 destinos nacionales e internacionales. En este tiempo se ha posicionado como la cuarta compañía que opera en el aeropuerto Adolfo Suarez Madrid-Barajas siendo durante 6 años la compañía aérea low cost más puntual de Europa y según los últimos resultados, en 2022 vuelve a ser "la aerolínea low cost más puntual de Europa y la octava low cost más puntual del mundo".

Pese a denominarse "**low cost - high quality**", nada tiene que envidiar a las compañías tradicionales, por su servicio a bordo, pues cuenta con Clase Business, y una variada oferta gastronómica de la mano de DO & CO, compañía austriaca líder mundial en servicios de catering que permite a los pasajeros elegir en cada momento la mejor opción ajustándose a sus preferencias.

En Business se elaboran menús con productos de temporada frescos y saludables, y en Turista, la aerolínea cuenta con una amplia carta que se renueva cada temporada y que además el pasajero puede solicitar a través de sus dispositivos digitales desde su asiento gracias al servicio "**In-seat order**".

El **Club Express** es un espacio personalizado, totalmente gratuito donde los clientes pueden obtener beneficios y disfrutar de ventajas especiales. Además, permite a la aerolínea ofrecer una atención más personalizada y cercana.

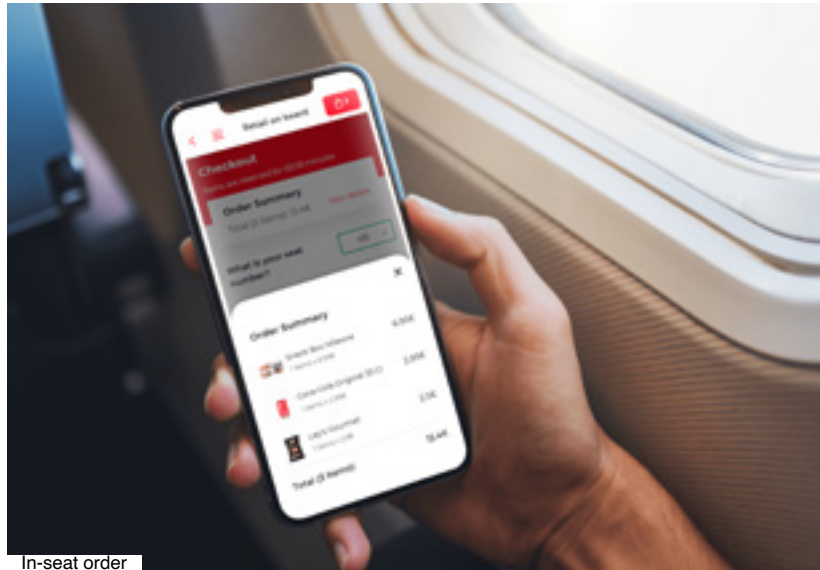
Un potente entretenimiento a bordo a través de la plataforma **Club Express on Board** permite ver series de televisión, películas, prensa y revistas entre las que se encuentra la nuestra, **Revista Traveling**, audiolibros, juegos... Todo pensado para que *'el vuelo pase volando'*.

Pero tras hablar de todas las ventajas y beneficios que la compañía ofrece, dejaremos para el final su mayor activo: sus tripulaciones; sin su profesionalidad y el espíritu entusiasta de sus tripulaciones, seguramente la compañía sería una más.

Lo que nos hace actualmente elegir una u otra compañía, además de los buenos precios, es la amabilidad de sus tripulantes de cabina, el servicio a bordo y la puntualidad.

Iberia Express es sin duda una compañía que realmente se esfuerza por hacer las cosas bien, por estar dentro del mercado y ofrecer un plus de confianza y comodidad a la hora de viajar. Sus vuelos de corto y medio radio no suelen durar más de 2-3 horas por lo que con los asientos Slim, los nuevos A-321 Neo además de más eficientes y sostenibles, y la posibilidad de llevar a bordo un pequeño equipaje, son perfectos para un puente o escapada de fin de semana a Europa o Canarias, principales destinos de esta compañía.

www.iberiaexpress.com



In-seat order



Clase Business y Menú de la Clase Business



Airbus A-321 Neo

“

Una vida de película donde el éxito temprano ha marcado su gran carrera.

”

Juan Ribó es un actor de raza, cuyo grupo sanguíneo es RH interpretación positivo. Un niño que nace en Amman, es bautizado en el río Jordán y pasa sus primeros 20 años de vida en diferentes países debido a la profesión diplomática de su familia, estaba destinado a triunfar. Y aunque parezcan dos mundos muy dispares, la diplomacia y la interpretación tienen mucho en común. Por eso desde pequeño le entró el gusanillo viendo las puestas en escena de las recepciones y cenas que organizaban sus padres en Congo, Camboya, Paraguay, México, París, Túnez etc.

¿Cuándo descubriste la interpretación?

Siempre me gustaba disfrazarme y hacer personajes, era como una necesidad de fantasía. Me inventaba que era un sheriff o Tarzán,.. además, en el Liceo francés la parte cultural es importante, mi primer papel fue con Jodoroswky en México para 'Así hablaba Zaratustra', era menor y tenía que pedir autorización. Cada vez que nos cambiábamos de país iba de Liceo en Liceo, mis primeros recuerdos y vivencias son del Congo y Camboya.

Juan Ribó

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es



ya. Mi padre ingresó en Naciones Unidas en el 61 y su primer destino fue en el Congo, Leopoldville, actual Kinshasa. De mi lugar de nacimiento sólo recuerdo un viaje en barco de 25 días con la tata, porque falleció mi abuelo el embajador y mis padres tuvieron que quedarse, era muy pequeño y enfermé por una insolación en una de

las paradas en Estambul, esa fue mi primera aventura. Al Congo fui encantado porque era muy cinéfilo y para mí iba donde Tarzán, vivía en una casa con lianas, donde el gobierno (ahora sería impensable) le regaló a mi padre un chimpancé de cara blanca. Estábamos dos años y medio en cada sitio y de allí nos fuimos a Camboya.

¿Siempre de país en país y de Liceo en Liceo?

Sí, menos en Paraguay que era el International College. En todos los Liceos había grupos de teatro, y mi referencia teatral y literaria era impresionante. Mi padre era muy culto, hablaba cinco idiomas y tenía una biblioteca envidiable.

¿Paraguay fue tu primer contacto con el Teatro?

Si con 12 o 13 años en el colegio había un profesor que era actor y llevaba el grupo de teatro, fue cuando decidí que me quería dedicar a esto. Era la época de Stroessner, y mi padre fue destinado allí por la ONU. Por cierto, siempre celebrábamos el día de las Naciones Unidas, que para mí era otro paralelismo entre ese mundo y la interpretación.

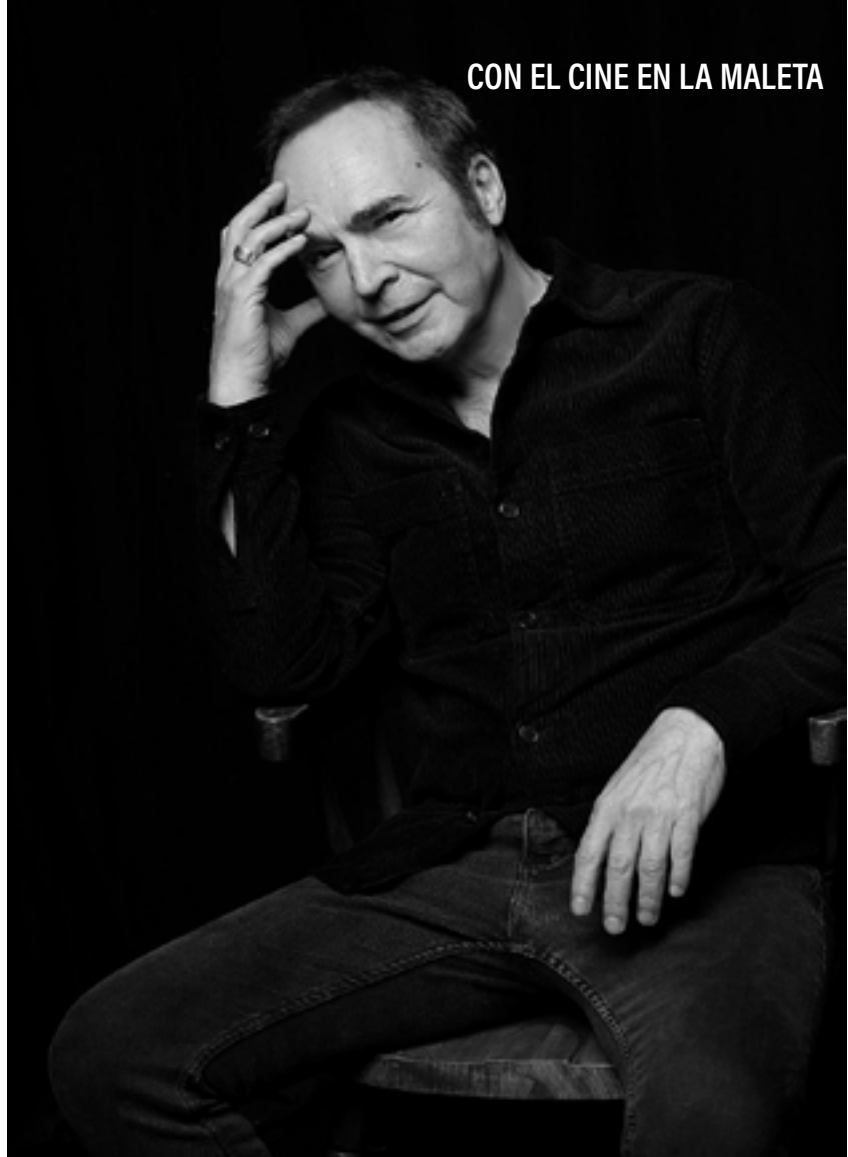
En Asunción acudía al teatro del Cabildo, y la época del teatro coincidía con la época húmeda, las calles eran como ríos, e iba andando, ni eso me disuadía. Coincidió con la llegada de la televisión, que era un señor con una cámara en su casa y los domingos hacia un show, el de Jacinto Herrera, al que fui.

¿México representa los primeros éxitos?

Estuvimos en Madrid un tiempo y además de ir al Liceo, acudía como oyente a la escuela de Arte Dramático. Un tiempo después, marchamos a México donde tuve la oportunidad de conocer a la familia exiliada de mi padre, fui muy feliz. En la Alianza pude interpretar a Lorca, Arrabal etc, y es cuando fui a ver a Jodorowsky para invitarle a un ensayo, y también participé en una película que dirigió su secretario que se llama Pubertinaje.

¿Cómo fue tu encuentro con un país casi desconocido para ti como España?

En esa época España era gris para alguien como yo que venía de México. Y de haber vivido también tres años



en Túnez, un lugar que me fascinó, con muchos restos arqueológicos, y donde iba mucho al cine. Allí terminé la reválida y recuerdo especialmente el lujo tunecino y las playas.

¿Qué fue lo primero que hiciste en España?

Iba por Eloy Gonzalo en pleno mes de agosto y fui andando hasta Magallanes 1 y me encontré un Teatro que era el TEI, y apareció un chico que era actor, que me preguntó si entraba para ver la función. A la salida me dijo que al día siguiente iba a Prado del Rey a cobrar en ventanilla que le acompañase. Y en el Estudio 1 Jaime Azpilicueta, me vio y me ofreció una oportunidad. En esa época se ensayaba en la calle Pizarro, donde me encontré con Elvira Quintilla, Rafaela Aparicio, Florinda Chico, las Hurtado, Y Elvira no me hizo ni prueba, dijo - será mi hijo. Fue cuando decidí que me quedaba en Madrid. A mi padre le habían nombrado en Jamaica y me

*quedé sólo en la casa familiar, con mi acento, que tuve que corregir. Comencé mi carrera con suerte, porque al poco, hice una película en Barcelona con Marisa Paredes y Eusebio Poncela llamada **Larga noche de Julio**.*

¿eres pionero en un musical?

Haciendo la primera película, Collado me ofrece un musical Godspel, donde estaba el autor y un director americano. Fue un éxito descomunal, me hice muy famoso. Y me coincidió con la serie El Pícaro de Fernán Gómez. Por lo que trabajaba durante el día en la serie y venía de Cáceres a Madrid a ensayar por la noche para el musical.

¿Y tu pasión por el teatro?

En el teatro me encuentro cómodo, hay un paralelismo con mi vida de niño y primera juventud viajando con mis padres. Es un cambio continuo, trabajas con gente que haces familia

y luego se acaba y otra vez cambias, es una profesión de afectos. El teatro es una forma de vida.

En esa época después del éxito de Equus y Amadeus, pasé a los clásicos como El conde Federico que representa la cumbre de la literatura del Siglo de Oro.

En el cine te hemos visto en papeles comprometidos...

Yo hablo de mi vida y mi vida la forman el teatro, el cine la televisión, una película que forma parte de mi vida es "Sólo o en compañía de otros"

¿En la pequeña pantalla también has interpretado personajes importantes?

*'Seis hermanas'; era un reto diario, es un trabajo muy absorbente. Y la serie de Raphael, donde además él estaba muy presente, y mi entorno me decía que era arriesgado, pero a mí me van los personajes grandes. Además, he trabajado en todas las series míticas como **El Super**, **Los ladrones van a la oficina**, **Velvet**, en todas las series que hagas memoria he trabajado.*

¿Cómo fue tu aventura neoyorquina, y el NY que tu viviste?

NY es el mejor sitio para estudiar, y regresé con mucha seguridad, tuve la suerte de estudiar con Uta Hagen (que hacía las grandes obras de temporada en NY), su método se basa en la no actuación. Allí conocí a los mejores actores que había visto en mi vida. Era una escuela muy selectiva para profesionales. Poder vivir y ver como se vive allí el teatro es algo único. El apartamento estaba en East Village, una zona de calles con escaleritas, cerca de la casa de Mark Twain, e iba en bicicleta. Nueva York lo viví plenamente, es una ciudad donde hay una public library en cada manzana. No era fácil, te levantas a las 6 de la mañana y tienes que llevarte tus bártulos para las escenas que estas trabajando. Hay una premisa, que todos tenemos una máscara social y que el actor debe buscar quién es, su imagen social, y como romperla.

"En mi opinión un actor debe de conservar siempre al niño que lleva dentro" Después del éxito de **Celebración** en Las Naves del Español, veremos muchos más porque Juan Ribó es un actor indispensable.



ALTUM

CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

En las entrañas del Alto Ampurdán donde unos monjes carmelitas en el siglo XIV iniciaron el milenario cultivo de la vid, en el Monasterio del Carme contiguo al Castillo de Peralada, es Damiá Mateu el comprador del mismo en 1923 el que recupera los orígenes enológicos del enclave. Tres generaciones después, sus nietos, los tres hermanos Suqué Mateu en mayo de 2022 han podido inaugurar su nueva bodega, una maravilla arquitectónica firmada por el estudio RCR Arquitectes de Olot, premio PRITZKER 2017, que además de integrarse en el paisaje con absoluto mimetismo es líder europea en sostenibilidad.

Bodega con
certificación
ambiental
y energética
LEED GOLD,
única en Europa

Bodegas Peralada

Por: Rosario Alonso





Las motos por Hanoi

Sin alterar el paisaje con la construcción, ni los materiales ni la tonalidad de los mismo han modificado el entorno natural que cobija la nueva Bodega. El proyecto nace en 2004 y es especialmente Javier Suqué, uno de los hermanos que además es presidente del grupo Peralada, el que desde hacía 25 años soñaba con construir una bodega en la antigua granja, junto al castillo, ocupada por cabras, vacas y caballos desde los años 40. Una bodega con alma que por fuera mantiene la estructura de la granja pero que por dentro esconde una estructura de 18.000 m² que busca el reposo de sus vinos.

Esta obra faraónica sufrió los embistes de la crisis en 2008; por prudencia pararon hasta el 2016; desde entonces y hasta mayo de 2022 ni la pandemia del Covid la han frenado.

Un parterre con plantas aromáticas autóctonas, a modo de jardín, envuelve lo que externamente parecen las distintas edificaciones de una granja. Son las entrañas de esta edificación las que esconden una bodega con certificación ambiental y energética LEED GOLD que acreditan la sostenibilidad y la alta eficiencia de su diseño y construcción. El componente sostenible de la bodega es importantísimo, además del aprovechamiento del agua de la lluvia, 400 pilares de geotermia permiten también aprovechar las oscilaciones térmicas que se producen. La visita a la bodega se inicia en una sala de proyecciones donde partiendo de los orígenes enológicos del enclave, nos presentan al alma de este proyecto, una familia y una pasión por hacer una propuesta enológica de vanguardia destinada a perdurar.

Continuamos con la visita virtual a cada una de las 5 fincas de viñedos que integran Peralada, 150 hectáreas en total con una distancia máxima de 25 km, todos ellos en el Alto Ampurdán; cada una de estas fincas tiene matices propios incluso las hay influenciadas por el mar y otras azotadas por la tramontana que determinan matices en la uva; 5 fincas que determinan 5 tipos de terroir; a los pies de las pantallas, una muestra de la tierra en la que crecen las vides nos sitúa en cada escenario.

El recorrido por los distintos espacios de la bodega nos permite ir descubriendo salas, cada una es una fase del proceso de creación del vino. Con la nueva bodega se ha pasado de 80 a 180 depósitos, de distintas capacidades, pero no es para producir más, sino para que cada finca tenga un espacio propio, respetando al máximo lo que viento, sol, influjo del mar o agua e incluso su movimiento transmite a la uva de cada territorio, respetar cada peculiaridad y no mezclar.

Una estructura interior sin columnas, culminada por una gran bóveda; grandes muros de hormigón texturizado en madera en las salas que así lo sugiera la actividad; desplazamientos por pasarelas en un nivel superior para visitar la bodega sin interferir o molestar en la tarea enológica; posibilidad de emplear juegos de luz, como en la sala de barricas, para hacerla más visual y cálida; salas a las que arquitectónicamente se les ha dado un aspecto más cavernoso (más próximo a la tierra) frente a otras más sugestivas para imaginar la crianza en las barricas, son ejemplos de su espíritu innovador que sorprende al visitante.



Sala de Barricas
Sala de Tinos o Foudres



Castillo de Peralada



También desde el punto de vista técnico están innovando, desde 2020 practican el sistema Oresteo que consiste en aprovechar el carbónico que se produce durante la fermentación del vino recogiénolo y aprovechándolo para otro depósito que ya tiene aromas. Las uvas están como en un spa, constantemente flotando con sus pieles; además se ahorra energía pues no es necesario el empleo de bombas.

La genialidad llega con dos salas únicas: el Templo del vino, una bodega dentro de la bodega donde se hacen los vinos más exclusivos como Garbet y la Biblioteca de los vinos, donde se guardan botellas de cada finca y cada año para llevar un registro histórico y ver cómo evoluciona cada variedad.

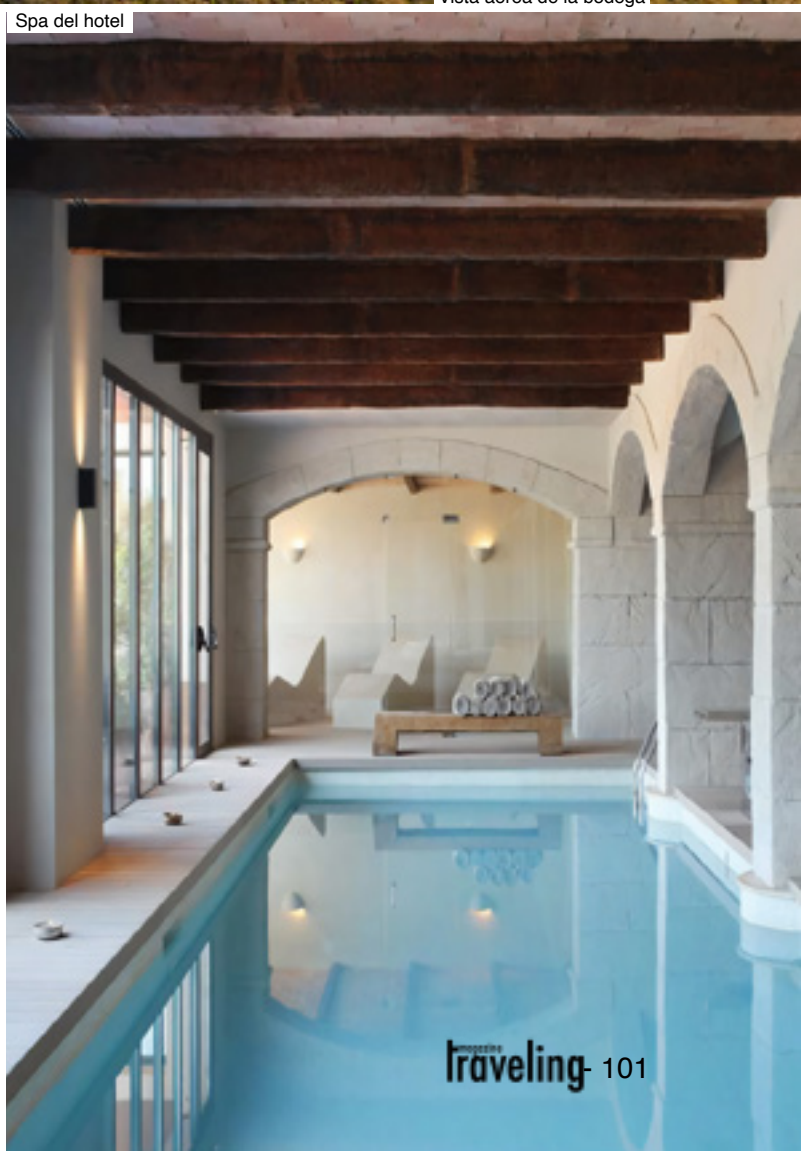
Otras actividades que se pueden realizar son una cata de vinos, dentro de la misma bodega y con vistas al jardín de plantas aromáticas; una propuesta enogastronómica propia en el exclusivo y magníficamente decorado Wine bar Celler 1923, que ofrece platos inspirados en la gastronomía ampurdanesa de 1923 maridados con vinos de Peralada; pasar unos días de descanso en el Peralada Resort disfrutando del golf o de la relajación en el Wine Spa; visitar los jardines del Castillo-Casino de Peralada, en estos se encuentran el Monasterio del Carme cuya biblioteca contiene más de 100.000 volúmenes, y especialmente bello es su claustro o también visitar el Museo del Vino, en el interior de la fortificación; disfrutar de la oferta gastronómica tanto del hotel de la mano de Paco Pérez como del restaurante con estrella Michelin del Castell-Casino; la oferta cultural que puede servir de excusa para visitar todo podría ser el Festival Castell de Peralada que desde 1987 la familia Suqué Mateu potencia con especial exaltación a la lírica y la danza.

Una curiosidad que tal vez tengáis y que es un tanto sutil, ¿por qué la Bodega es Peralada y el Castillo o el Resort es Peralada? Peralada es una localidad o Municipio de Gerona y una antigua legislación impedía usar los nombres propios de localidades en marcas, posteriormente se cambió la ley, pero Peralada permanece.



Vista aérea de la bodega

Vistas del campo de golf Spa del hotel





Finca Malaveina

La finca Malaveina se encuentra en la localidad de Garriguella (Alt Empordà). 19 ha de laderas de arcilla rojiza, con ligero contenido de canto rodado.

Este vino de la Denominación de Origen del Empordà, es un multivarietal creado con Merlot (63%), Cabernet Sauvignon (17%), Cabernet Franc (14%), Garnatxa Negre (6%). Con una crianza de 27 meses en barricas nuevas bordalesas de roble francés Allier, resto en botella.

Nota de cata: Color rojo cereza de capa alta. Aroma potente, recuerda los frutos negros, con un fondo de notas especiadas y tostadas. En boca es redondo, carnoso y estructurado. La acidez es muy fresca y los taninos son muy redondos, dando sensación de cremosidad. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo postgusto. Es un vino con una marcada personalidad de la finca de la que proviene y tiene un gran potencial de envejecimiento.

Finca Garbet 2015

Finca Garbet tiene doce hectáreas de suelo pizarroso cultivado en terrazas a orillas del mar mediterráneo, al norte del agreste Cap de Creus. Esta tierra y este clima saca lo mejor del espectacular viñedo.

Denominación de Origen Empordà este monovarietal está elaborado 100% con Syrah. Tiene una crianza de 24 meses en barrica nueva bordelesa de roble francés Tronçais, resto en botella

Nota de cata: Color rubí de capa alta. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas aromáticas, frutos maduros, balsámicos y minerales. En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes pero muy maduros y sedosos. Tiene un largo postgusto y un gran potencial de envejecimiento.





Finca La Garriga Blanca 2021

Las 41 hectáreas de terreno llano que conforman el viñedo de Finca La Garriga son de naturaleza limo arcillosa, con arenas y grava, y presentan un pH neutro. Tras cuatro meses de crianza en bodega se obtiene un vino que demuestra que en el Empordà se pueden elaborar grandes blancos. De variedad 100% Chardonnay, tiene una crianza de 4 meses en barricas nuevas de acacia, realizando battonages periódicamente. Denominación de Origen Empordà

Nota de cata: Color amarillo con tonos dorados. Aroma de frutas frescas, con fondo balsámico y en perfecto ensamblaje con las finas y delicadas notas de la bodega. En boca es fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado. Destaca por su complejidad y personalidad única, reflejo de las variedades de las cuales proviene.

Finca: La Garriga, en el municipio de Mollet de Peralada. 41 hectáreas de terreno llano, limo arcilloso, con arenas y grava, y de pH neutro.

Gran Claustro 2017

En un área reducida de terreno, el Empordà, concentra una variedad de suelos que se da en muy pocos lugares del mundo. Laderas de pizarra, valles de arena. Sedimentos de origen fluvial, tierras ricas en limos y arcillas, suelos de grava. Este vino de la Denominación de Origen Empordà, es un coupage de Cabernet Sauvignon (70%), Garnatxa Negra (30%). Su crianza de 22 meses en barricas nuevas bordalesas de roble francés Allier, resto en botella.

Nota de cata: Color cereza intenso. Aroma de fruta madura en perfecta armonía con las finas notas de crianza y un fondo especiado. En boca es graso, fresco, envolvente, con unos taninos maduros que lo hacen sedoso. Es un vino muy elegante, equilibrado, largo, con personalidad y una muy buena capacidad de envejecimiento.





Baldoria

La jarana según Ciro Cristiano

Por: Hernando Reyes - hreyes@altum.es

El que fuera chef ejecutivo del Grupo Big Mamma vuela solo en Madrid bajo sus propios preceptos gastronómicos y de “divertimento” en un local inspirado en Prócida, la más alegre de las islas italianas del Mediterráneo.

Si alguien entiende el “modus operandi” del sur de Italia en todas sus facetas es Ciro Cristiano, un napolitano de pura cepa que, enamorado de Madrid, asume su propio rumbo en Baldoria (jarana en italiano) el restaurante que siempre quiso y que acertadamente ha sabido ubicar en un esquinazo del madrileño barrio de Salamanca.

Para esta apertura, que desde el primer día cuelga el cartel de “completo”, Ciro, a quien conocemos muy bien desde su llegada a España con el grupo francés Big Mamma (Bel Mondo, Villa Capri y Napoli Gang), se ha rodeado de un selecto grupo de colaboradores y amigos, y ha apostado fuertemente por el servicio en sala con trabajadores bien formados, serviciales y cercanos.



Ciro Cristiano y Gianmarco

II Divertimento italo-mediterráneo

Baldoria se ha concebido como un espacio lleno de color evocador de las más alegres fiestas. El estudio de Alejandra Pombo, responsable del interiorismo, ha desarrollado la idea de Ciro Cristiano de inspirarse en la isla de Prócida, con un estilo italo-mediterráneo muy luminoso. Destaca el revestimiento de las paredes con una técnica parecida al temple, habitual en la isla. Los tonos terracota de los muros comparten protagonismo con los papeles de pared de vivas tonalidades. El enorme botellero central, se inspira en la iglesia Santa Maria delle Grazie de la localidad. La barra, azul, recuerda al Mediterráneo, pero también al color de una de las estaciones más hermosas del metro de Nápoles, Toledo. De las paredes cuelgan numerosos platos adquiridos en Positano y Andalucía; las lámparas proceden de Jaén; y La mayoría de las fotos son del napolitano Ciro Pipoli.

Las mesas, sin mantel, informales y en tonos neutros, contrastan con los vívidos estampados de las sillas y sillones. El balcón central, debajo del espacio de coctelería (la 'farmacia' de Baldoria), acogerá los breves números musicales que cada noche, y en intervalos de unos 40 minutos, animarán el ambiente de esta fiesta italiana en el corazón de Madrid.

Croquetas a la parmigiana



FUERA DE CARTA



Burrata San Marzano



Focaccia di bellota

Para tí, para mí, para todos...

Recomendamos empezar con tres entrantes para compartir al centro. La tabla de quesos y embutidos, su tagliere miso, combina la coppa —embutido parecido al prosciutto elaborado con cabecero de lomo—, mortadela a la trufa, salame napolitano, queso de oveja floreal, parmesano y burratina ahumada. Se puede disfrutar de su mortadela trufada o de una burrata de Apulia con pesto de albahaca y pappa al pomodoro, guiso clásico de Toscana. De los antipasti, sobresale el Tropea with love, una tarta Tatin diferente, salada, con cebolla confitada, nduja calabrés —especie de sobrasada picante calabresa— y queso de cabra. La focaccia de bellota es un pequeño homenaje a España a través del jamón, colofón de una pizzetta marinara, típica de Nápoles, coronada con salsa de tomate espesa, ajo y orégano.

Las croquetas a la parmigiana tienen alma de trampantojo: están rellenas de berenjena. La Puglia Coast to Coast -minihamburguesas de pulpo con straciatella, grelos, cítricos y un toque picante- recuerda los bocadillos con productos del mar típicos de esa región.

RESTAURANTES PROBADOS - Baldoria (Madrid)

La calidad de la carne de Ávila se degusta en el carpaccio Baldoria, con coliflor confitada, hinojo fresco, mayonesa de lima y aceitunas Taggiasche. El tonno tonnato está llamado a convertirse en uno de sus éxitos: se presenta como un tataki de atún con salsa de atún y alcaparras.

De pizzaiolos y pasta fresca

El horno Acunto, traído directamente desde Nápoles, llega hasta los 420° C para cocinar las pizzas en 80 segundos.

«Lo normal en Nápoles es emplear una temperatura de 460° C y cocciones algo más cortas, pero preferimos que salgan algo más cocinadas y crujientes».

Actualmente hay siete pizzas, como la zucca Forza 4, con crema de calabaza, gorgonzola, crema de nduja, ricota y parmesano; la tronchetto, con escarola, provola, parmesano, aceitunas y alcaparras, o la bufala fest, con mozzarella de búfala, tomate San Marzano confitado y un toque de aceite de albahaca y parmesano.

La pasta fresca se elabora en un 'laboratorio', a plena vista; hay de dos tipos: al huevo y seca. Destacan las girelline al ragù napoletano, una especie de canelón relleno de ragù tradicional que se enrolla como una rosa y que se acompaña de albóndigas y salsa de parmesano con albahaca fresca.



Girelline al Ragù Napoletano



Chitarra al bogavante

Tarta de queso



Panacota



La chitarra al bogavante son unos espaguetis con tomate del Vesubio, salsa de perejil y un bisqué de crustáceos, el Cacio & Tartufo, unos espaguetis servidos directamente en la rueda de queso con trufa de los Abruzos, espuma de parmesano y salsa de trufa. Hay que tener presente la brocheta de calamar a la amalfitana, maridada en limón y salmoriglio -similar al chimichurri-; una chuleta de vaca vieja madurada y una paleta de cordero, cocinada durante 24 horas, que se sirve con demi glace y verduras de temporada.

La Dolce Italia

El briche broche dulce lo dan algunas recetas clásicas como el tiramisú o la tarta de queso —con un toque de pistachos salados del Bronte— y otras con un twist de autor. Es el caso de la panna cotta, que elaboran sin gelatina, lleva vainilla y se acompaña de frutas ácidas. El hermano de Ciro, Raffaele, que es pastelero en Nápoles, le ha 'prestado' su receta del babá, pero en lugar de ron, se emborracha con limoncello y se sirve con una crema diplomática de nata y crema pastelera. En Baldoria, los detalles son importantes, y por eso incluso el café es de gran calidad. En este caso, se trata de otro proveedor-amigo, Barry, propietario de Randall Coffee Roasters, tostadero pionero del café de especialidad en la capital.

«Tiene un punto justo de acidez y recomendamos tomarlo solo, pero esto es Baldoria y si pides leche, te la servimos con una gran sonrisa», asegura Ciro.

De Italia, del mismísimo Baco

La bodega de Baldoria está confeccionada en su integridad por vinos italianos y dirigida por el sumiller y jefe de sala Manuel Sorana. Hay unas 45 referencias de todo el país, con especial predilección por pequeñas bodegas del centro y el sur. Destaca la selección dedicada, en exclusiva, a Montesomma Vesubio, vinos muy minerales hechos junto al volcán. Emplea la uva català, una variedad con una historia peculiar: la llevaron los aragoneses en 1600 a Nápoles, y actualmente solo se cultiva en esta zona de Italia. Con ella se elaboran blancos, espumosos y dulces con mucha personalidad.

El bar manager Gianmarco Candido, ha preparado una oferta de coctelería que versiona grandes clásicos con originalidad y un toque gamberro. Destacan el ParacetAmore —con prosecco, bergamota, melocotón, frambuesa y aire cítrico—, el Viola Bacia Tutti —una versión del Ginfizz con lavanda y licor de flor de saúco de llamativo color morado— o la Baldoria Sangría, con prosecco, ginebra, frutas frescas y especias. También hay mocktails (cócteles sin alcohol), con zumos y frutas.

Baldoria juice



So Fashion

jarana...

Ciro es enfático al afirmar:

«Este es un local con alma, que nos permite trasladarnos hasta Italia sin salir de la M-30. Queremos evocar esas cenas en las plazas de las islas meridionales de Italia, en las que, de repente, alguien empieza a tocar, a cantar y, como decimos nosotros, arranca a fare baldoria, a montar jarana, jolgorio, y todos se contagian. El estilo Baldoria es auténtico: buena comida sobre todo, buena bebida, un poco de música y un servicio que te recibe con una sonrisa y te cuida sin resultar pesado en un local precioso y con personalidad propia».

Baldoria

C/ de José Ortega y Gasset, 100

Teléfono: 910 944 941

www.baldoriamadrid.com



FONDA XESC

Gombrèn - Ripollés (Girona)

Por: Rosario Alonso

En la comarca gerundense del Ripollés, entrando ya en el Pirineo catalán, se ubica este sencillo hotel, antigua fonda del pueblo, que invita a degustar una cocina autóctona, sencilla y aromática. En Gombrèn (territorio histórico de grandes señores feudales dominadores de tierras y constructores de castillos, asociado al linaje de los Mataplanas, importantes miembros de las cortes catalanas del siglo XII), en una antigua casa histórica de 1730, el chef Francesc Rovira y su esposa Meritxell regentan una “hotelería gastronómica” basada en productos de la tierra elaborados con técnicas actuales, jugando con sabores y texturas.



Chef Francesc Rovira

Atrás quedó la cocina tradicional de su madre, muy importante pues siempre es la base del aprendizaje, y tras una buena formación (en el antiguo Reno y en Can Fabes de Santi Santamaría) se decantó por una cocina actual y creativa, identificada con el territorio, modesta a nivel técnico pero sabrosa, aromática y sugerente. Sin aditivos, con productos autóctonos de temporada (carnes, hortalizas, setas y embutidos locales) y con un máximo de 2 o 3 ingredientes por plato, máxima esta que es un dogma.

Es esta fusión de ingredientes tradicionales frescos junto con su propia cocina de autor de vanguardia la que en 2009 le hizo, merecidamente, ganador de 1 estrella Michelin.

Su restaurante, muy en consonancia con la esencia de aldea montañosa que es Gombrèn, cuenta con dos ambientes bien diferenciados, uno más antiguo bajo el cobijo de unos arcos de piedra robustos e históricos, y otro más moderno y actual con vistas al incipiente paisaje montañoso.

Fonda Xesc y Francesc Rovira nos invitan a disfrutar de su experiencia gastronómica de dos maneras, bien a la carta, ofreciéndonos para ello no más de 20 platos frescos elaborados sin pretensiones, pero sí con mucha alma, o bien mediante 3 Menús degustación (Menú degustación, Menú del Mesón o Menú

Dolores Rovira) y en todo caso ofreciéndonos un maridaje perfecto.

Como aperitivos F. Rovira nos sorprende con Tostada de bull de pistacho y menta, Flan de tomate e higo, Puerro en tempura y jengibre, y una exquisita Sopa de negrillos, butifarra negra y piñones.

Como platos principales, una Crema de calabaza, gamba, remolacha y raifort (nabo); Huevo, patata a la pimienta de Espellette, boletus y tocino; Bonito de la Costa Brava, rebozuelo, tomate y azafrán; y Cordero del Ripollés, pimiento, berenjena y sésamo.

Y de postre Manzana asada, limón y hierba luisa; y Chocolate, frambuesa y té ahumado.

Este menú especial que Francesc Rovira bautizó como "Un viaje en alturas" estuvo maridado con Còsmic vitalitat, La Bèstia blanca, Demontre, Malvasia con Sais y Torre de Capmany-Garnacha. Sin duda fue un Menú de Altura.

Pichón, boletus confitado, ajo y enebro



FONDA XESC

Plaça del Roser, 1, 17531 Gombrèn, Girona

Teléfono: 972 73 04 04

<https://fondaxesc.com/>



Martinho da Arcada

Plaza del Comercio - Lisboa

Texto: Rosario Alonso, **fotografía:** Jose A. Muñoz

En lo que fue una antigua licorería, allá por el lejano enero de 1782, y bajo la luz de las lámparas de aceite, abrió sus puertas este histórico establecimiento siendo inaugurado por el Marqués de Pombal, que moriría ese mismo año. No sería hasta 1829 cuando su nombre sería el actual, el mismo que su dueño de entonces, Martinho. El apelativo da Arcada vendría 16 años después y sería para diferenciarlo de otro Martinho abierto en Rossio y que no sobreviviría al paso del tiempo.

Antonio de Sousa, su actual propietario desde los años 90, nos habla del gusto de los españoles por su cocina, la gastronomía portuguesa de identidad nacional, así como de los latinoamericanos, especialmente argentinos, uruguayos y brasileños.

Martinho da Arcada es perfecto para tomar un café, un tentempié o disfrutar de la rica gastronomía portuguesa de la que son buena muestra sus Empanadillas de bacalao; los Pescados de temporada; las Almejas al Bulhao Pato; el Arroz con pato; el Bacalao a la lagareiro o a la Martinho; el Churrasco al estilo Martinho; las Brochetas a la ribatejana; Medallones de ciervo; y todo tipo de platos a la brasa como las sardinas.

Entre los postres destacan el Arroz con leche; la Crème brûlée; o los dulces del convento.

Entre los vinos, se puede maridar cualquier plato con vinos de las principales regiones del país.

Tomar un café, hacer una pausa, o probar su gastronomía es una inmersión cultural, es “saborear” la cultura portuguesa.



Medallones de ciervo

Bacalao al estilo Martinho



El año pasado, cuando el establecimiento cumplió 240 años, se aprovechó la ocasión para rememorar algunos de los episodios más destacados que entre sus cuatro paredes tuvieron lugar como la redacción de la constitución portuguesa de 1826 o el hecho de ser un punto de encuentro “clandestino” de la masonería, aprovechando la circunstancia de que uno de sus dueños (Alfredo Mourao) era el gran tesorero del Grande Oriente Lusitano. Pero sin duda es el poeta lusitano Fernando Pessoa (1888-1935) el que mayor huella ha dejado en Marthino de Arcada. El gran Pessoa, que frecuentaba todas las tabernas de Lisboa, encontró en Marthino, sobre todo a última hora de las tardes, una “oficina” en la que departir con sus amigos y aliviar su terrible soledad, acentuada los últimos años de su vida por el dolor que le supuso la pérdida de su madre y su mala salud. Allí podía además degustar su plato favorito, los “ovos mexidos com queijo”, huevos revueltos con queso, en su mesa, siempre reservada y que aún le espera. Allí tomó café tres días antes de morir.

Otras personalidades literarias como Bocage, Cesário Verde, Almada Negreiros o el mismísimo Saramago pasaron en Martinho da Arcada buenos ratos.

De su paso por el local dan buena fe sus paredes decoradas con recortes de periódicos y fotos, así como los dibujos, textos o firmas del Libro de Honor del Café, pasajes todos ellos memorables de su historia.

Martinho da Arcada

Praça do Comércio 3, Lisboa

Teléfono: 351 21 887 9259

<http://martinhodaarcada.pt/>

N Ô M A D Â

Gastronomía mediterránea

Este proyecto del empresario Kike Sierra, ubicado en la céntrica calle Serrano, es un concepto para compartir que toma una variedad de platos de la costa mediterránea combinados con influencias árabes, cócteles exóticos creando una explosión de diferentes sabores, música sensorial y experiencias de baile

Por: Redacción - fotografía: NOMADA



Una jaima en pleno centro de la capital que cada día o cada noche da la bienvenida a los comensales que desean conocer a través de la gastronomía la cultura mediterránea, que les gusta vivir experiencias en torno a la mesa y rodearse de buena vibra, como auténticos nómadas. Nuevos sabores, nuevos sonidos y nuevas culturas llegan a este restaurante, que forma parte del proyecto empresarial que el hostelero Kike Sierra —propietario también de Carallo, Ístar y el recientemente inaugurado Astro— ha creado en las Galerías Serrano, un complejo arquitectónico brutalista en la calle Serrano de Madrid. Al igual que cuando anochece, los habitantes de los pueblos del norte de África se refugian en estos espacios para compartir con los suyos su hogar más preciado, cuando se esconde el sol, la vida arranca en Nômadâ; sirve como refugio y rinde tributo a todos los pueblos y culturas que pueblan el Mediterráneo.

Todo comienza al atardecer

El sol se esconde y da paso a la luna, del mismo modo que el ruido de la ciudad da paso al oasis de Nômadâ. La riqueza cultural y gastronómica que encierra este establecimiento es única en Madrid, por el tipo de espacio, pero también porque evoca experiencias diferentes. Sus 800 m² no se circunscriben solo a la jaima. Rodeando a esta impresionante estructura, hay vegetación, cascadas, barras y sillones marcados por los tonos terracota, simulando el adobe más tradicional, junto a una iluminación cálida que nos traslada a miles de kilómetros. Un lugar que mantiene esa dualidad entre espacio cerrado y aire puro, donde disfrutar acompañado de algunos de los más de 20 cócteles ideados por el bartender César Luis García, top 20 en la World Class Competition 2022 —el certamen de coctelería más importante del mundo— y las tradicionales shishas árabes.

El Mediterráneo como testigo

La fórmula gastronómica es igual de viajera que el propio concepto del local. Con el Mediterráneo y su cocina como hilo conductor, el equipo que está al mando de los fogones propone un periplo por el sabor de los pueblos que rodean este mar, con una importante presencia de la cocina árabe. La exquisita mezcla cultural se refleja en lo culinario, por lo que resulta difícil decantarse por unos u otros platos.

Para facilitar la labor a los comensales, Nômadâ ha implantado una idea pionera al poner en marcha la primera carta audiovisual de un restaurante. Más allá de la carta convencional, a través de un código QR al comensal, se le explica cada plato con un breve vídeo, que les permite descubrir estéticamente cada elaboración y la presentación del plato.



En la propuesta gastronómica podemos encontrar ensaladas, como el tradicional **tabbouleh** —ensalada de perejil picado, sémola de trigo, tomate, cebolla, aceite de oliva y limón— o la popular **baba ghanush** —berenjena asada con pimienta verde, pimienta roja, limón y melaza de granada— o la mediterránea ensalada de tomate y queso mozzarella. Para compartir, Nômadâ propone opciones como el **mutabal** —plato tradicional de la cocina siria y libanesa— compuesto por crema de berenjenas asadas, salsa tahini, limón y yogurt o el Adán y Eva, hojas de parra rellenas de arroz con verduras y un toque de melaza de granada con tzatziki.

El viaje por el Mediterráneo tiene una parada obligatoria en el **hummus**, utilizado como alimento desde hace más de 7.000 años, con sus cuatro variedades: tradicional, zaatar, pesto y har. **Falafel** —croquetas de garbanzo, verduras, cebolla, perejil y salsa tahini—, **shawarma** —pan libanés con pollo marinado a la plancha, tomate, pepinillo y salsa de ajo,— el pulpo en cama de hummus, la hamburguesa de pita, el tajín de cordero y de pollo o el **entrecot kharallo** —un claro guiño a su restaurante vecino— son algunos de los platos protagonistas de la carta.

El toque dulce lo aportan las tartas Selena —hojaldre de fideos, crema con aroma de vainilla y pistacho— y de queso y pistachos y la **baklava** —hojaldre relleno con pistacho—. Una delicia que solo está disponible por encargo es el cordero asado con arroz y verduras para seis personas—tiene un toque de mantequilla árabe que lo colma de sabor—. Ya sea medio o entero, se presenta en mesa en una espectacular bandeja que invita a compartir este gran banquete.



N Ô M A D Â

C. de Serrano, 41, Madrid

Teléfono: 630 656 961

<https://nomadamadrid.es/>

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.



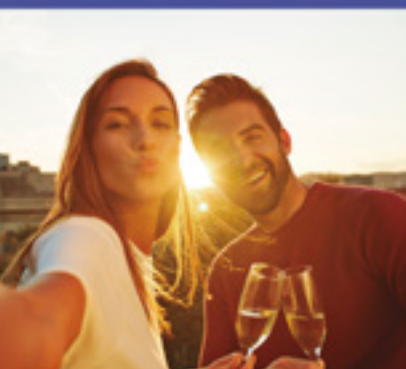
REGALO EVENTOS



RETOS INTERNOS



CAPTACIÓN



AGRADECIMIENTO



FIDELIZACIÓN



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

  @SmartboxBusinessSolutionsSpain

Traveling

Fitur

SOCIO FITUR



GUATEMALA
Asombrosa e imparable

**Cuidamos del mundo.
Somos turismo.**

Línea Aérea Oficial

IBERIA 

Miembro Afiliado


UNWTO



18-22
Ene

2023

Recinto Ferial
ifema.es

 **IFEMA
MADRID**