

# magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 61 Año 2023 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



**GALICIA**  
A Costa da Morte

**MÉXICO**  
Tulum y la Riviera Maya

**VIENA**  
10 Pequeñas curiosidades


**ECO DESTINOS**  
El Priorat



REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



Visita guiada por la  
Catedral de Santiago +  
Pórtico de la Gloria



Paseo en barco por La  
Coruña



Tour por la Ruta de los  
Naufragios



Tour gastronómico por  
Santiago de  
Compostela



Excursión a Finisterre y  
Mugía para cruceros



Tour por la Ribera del  
Miño y Chantada

# Reserva actividades en Galicia



## civitatis



Las mejores  
actividades



Atención al  
cliente 24/7



Cancelación  
gratuita



Precio mínimo  
garantizado

# Bienvenido a bordo

El final del verano ya está aquí. La sinfonía de ocre está a punto de comenzar y con ella las mejores postales del año. Una climatología mucho más benigna y favorable para escapadas de pocos días, aprovechando los próximos "puentes", hacer rutas de senderismo, visitar ciudades, disfrutar de la gastronomía otoñal con sus propios productos de temporada, en definitiva, descubrir la magia de una de las mejores estaciones del año.

Y para dar satisfacción a nuestro permanente espíritu viajero aquí os dejamos nuestras propuestas.

**Galicia** nos seduce con sus costas, unas abruptas y escarpadas, de aguas agitadas y desafiantes, **A Costa da Morte**, salpicada de faros y sufridora de naufragios. Otra la de **Redes**, de aguas tranquilas y serenas que fiel a su propia historia nos habla de pescadores e indios. Siguiendo la estela de los mares nos vamos a la **Riviera Maya y Tulum** descubriendo cenotes, restos arqueológicos mayas y sugerentes ciudades coloniales.

Amantes de las curiosidades, os invitamos a descubrir las 10 más destacadas de **Viena**, esa ciudad imperial que siempre nos sorprende; y en las **Highlands** escocesas, sus lagos y sus monstruos nos susurrarán sus historias.

Un "día de otoño en **Varsovia**" nos invita a un recorrido por su pasado reciente y su presente con un seductor toque de nostalgia y siempre salpicado de sorpresas. Algo parecido sucede con el berlinés **Foro de Humboldt**.

Una ruta enoturística por **Nueva Zelanda**, nos invita a probar sus caldos y descubrir los secretos de su cultivo, justo en nuestras antípodas. En Gastronomía, **la vaca cinisara siciliana**, un descubrimiento para los paladares que buscan nuevos productos; y en Zaragoza entramos en los fogones de "**Gente Rara**".



Jose A. Muñoz  
Editor



Rosario Alonso  
Directora

Miembros de:



**Ediciones OMO DOMO SL**

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

## EDITOR

Jose Antonio Muñoz  
joseantonio@revistatraveling.com

## DIRECTORA

Rosario Alonso  
rosario@revistatraveling.com

## PUBLICIDAD

Jose Antonio Muñoz  
info@revistatraveling.com

## REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

## FOTOGRAFÍA

Coromina  
josemcoromina@gmail.com

## ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín  
alejandropaadin.es

## Delegaciones

### **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 Urriaga  
carlos@revistatraveling.com

## Colaboran

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

Nerea Luján  
nerealujan19@gmail.com

Diana Morello  
dianamorello@outlook.es

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146



Traveling

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



**06 VIAJES DE AUTOR**  
GALICIA: A Costa da Morte  
¿Fin del camino o fin de la tierra?

**16 DISEÑO Y ARQUITECTURA**  
COPACABANA PALACE  
100 años de un icono brasileño

**20 VIAJES**  
RIVIERA MAYA Y TULUM  
Destino caribeño de moda

**28 VIAJES**  
VIENA  
10 pequeñas curiosidades

**42 VIAJES**  
ESCOCIA  
Aguas que susurran historias

**50 ECO DESTINOS**  
EL PRIORAT  
Destino eco sostenible

**54 ESCAPADAS**  
MÉRIDA  
Qué ver en 24 horas

**58 NUESTROS PUEBLOS**  
REDES - CORUÑA  
Tras sus huellas indianas

**64 HISTORIA, ARTE Y CULTURA**  
BERLÍN  
Foro de Humboldt

**68 ENOTURISMO**  
NUEVA ZELANDA  
Las antípodas del vino

## CONTENIDOS

Revista Traveling N°61

Año 2023



### PORTADA

"A Espera" escultura en el faro de Laxe (Coruña) ©Coromina

LUGARES PARA SOÑAR  
LA FONDA  
Marbella (Málaga) 76

LUGARES PARA SOÑAR  
MOLINO DEL CUBO  
San Esteban del Valle 80

HABLAMOS CON  
ANA ALONSO  
Presidenta de Spain Is Excellence 82

LA VENTANA DE MANENA  
VARSOVIA  
Un día de otoño en Varsovia 86

**traveling**  
gourmets 91

PRODUCTOS  
VACA CINISARA  
Patrimonio gastronómico de Sicilia 92

BODEGAS CON ALMA  
BODEGAS CEPA 21  
en el corazón de Ribera del Duero 98

ESTRELLAS Y SOLES  
RESTAURANTE GENTE RARA  
Hablamos con Cristian Palacio 102

RESTAURANTES PROBADOS  
LA MORENA  
Nueva propuesta de Dani García en Madrid 108

RESTAURANTES PROBADOS  
KATZ MADRID  
Aquí nada es lo que parece 112



### PORTADA

Canolis sicilianos rellenos

# A Costa da Morte

## ¿ fin del Camino o fin de la Tierra?

Viajes de autor

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



**M**ucho se ha escrito sobre el origen de su nombre; durante mucho tiempo se creyó que fueron los griegos los que así empezaron a denominarla por ser esta una región por donde el sol desaparecía a diario en el mar y se hundía en el país de los muertos hasta la mañana siguiente; lo cierto es que la mayoría de los estudiosos del tema identifican su nombre con la bravura de su mar, vientos que desatan olas que rompen sin compasión sobre las rocas, abruptos acantilados y cabos que penetran en un océano bravío de aguas agitadas así como una escarpada costa repleta de rocas; en definitiva una orografía que determina peligrosidad y riesgo de naufragios, como ha demostrado la historia.

Antiguamente la guía para sortear estos peligros la proporcionaban los faros y la pericia de los capitanes; potentes vientos y temporales de componente oeste, sumados a las nieblas, hacían su navegación francamente difícil y peligrosa. No es extraño, por estas circunstancias referidas, que una buena forma de recorrerla y conocerla es siguiendo la Ruta de los Faros (Camiño dos Faros) y/o la Ruta de los Naufragios (Camiño dos Naufraxios); para esta última es conveniente hacer uso de la aplicación móvil de realidad aumentada "Layar" que ofrece información "in situ" de hasta 63 naufragios, su localización, así como relatos sobre los mismos. Precisamente fue un naufragio acaecido el 9 de noviembre de 1890 en el cabo Vilán, Camariñas, de un buque de guerra inglés, "HMS SERPENT", del que solo sobrevivieron 3 de sus 175 tripulantes, cuando en las cartas náuticas inglesas a esta área del cabo Vilán se la empieza a denominar "Coast Death".

La peor parte de estas terribles tragedias se la lleva la franja costera entre Camariñas y Camelle, en ella en poco más de 100 años han tenido lugar unos 60 naufragios, una auténtica quimera era para los navíos sortearla con éxito. Actualmente unos 45.000 buques al año recorren este tramo noroeste de la costa gallega, con mucho menos riesgos gracias a la actual tecnificación de la navegación, pero sin olvidar nunca los peligros que le son inherentes.

En la Ruta de los Naufragios son numerosos los pecios de diferentes épocas, tamaños y usos (armada, mercantes, pasajeros, acorazados, barcos de vapor, submarinos y hasta aviones de combate de la II Guerra Mundial) los que descansan en su lecho, un buen reclamo para los amantes del turismo experiencial, en este caso del buceo, que sin duda requiere un alto nivel.

"A Costa da Morte" abarca un territorio amplio, de unos 200 Km, que engloba 17 Municipios (A Laracha, Carballo, Malpica, Ponteceso, Laxe, Zas, Vimianzo, Cabana de Bergantiños, Camariñas, Dumbria, Coristanco, Mazaricos, Fisterra, Muxía, Cee, Corcubiión y Carlota) además es uno de los mayores yacimientos arqueológicos subacuáticos del Atlántico europeo; también es una de las zonas más ricas de Europa en muestras de la cultura megalítica (Dolmen de Dombate, Castro de Borneiro, ...) bellos pueblos con sencillas ermitas e iglesias de estilo, fundamentalmente, románico son testigos de la importancia de estas tierras en la cristianización de occidente.

En nuestro recorrido nos guiaremos por la Ruta de los Faros (Camiño dos Faros) pero hablaremos también de lo que vemos y sentimos antes y después de llegar a ellos. Bosques infinitos de pinos y eucaliptos, helechos exuberantes, flores silvestres multicolor, cielos para todos los estados de ánimo, vientos que te obligan a luchar y te dicen que estás vivo y has de seguir, amaneceres y atardeceres que te traspasan y te recuerdan que cada día tiene su "aque"l" y merece la pena, leyendas, misterios y mucha espiritualidad, bien entendida, como una simbiosis completa con el entorno y las personas que te rodean.

Aprovechamos los faros, son la excusa, por ese halo de soledad y nostalgia a partes iguales que representan su pasado imprescindible y la soledad de los fareros. Guías de los que necesitan tener un rumbo sin riesgos, o con los menos posibles, pero a la vez necesitados de enfrentarse a retos.

## GALICIA: A COSTA DA MORTE

Empezamos el recorrido; partimos de **Buño**, un pueblo de tradición alfarera, rumbo a **Malpica** 9.5 km. Sus casas colgadas de las rocas con vistas al puerto y a las feroces aguas atlánticas contrastan con la tranquilidad de las calles estrechas de su casco viejo; si de vistas se trata habrá que subir a la parte alta de la villa o dirigirnos a la "Ermita de San Adrián", (Santo Hadrian do Mar) en el Monte de Beo. Se trata de una ermita humilde, de principios del s. XX, que sustituye a otra del s. XVI ubicada a su vez en un espacio sagrado precristiano. Lugar de leyendas, San Adrián acabó con una plaga de serpientes en la zona, y con una fuente de aguas milagrosas que cura verrugas y heridas, celebra una importante romería el 16 de junio o domingo más próximo a esta fecha. Pero sin duda su mirador a las **Islas Sisargas** (Grande, Chica y Malante) tal vez nos brinde la única oportunidad de verlas pues solo se puede acceder a ellas en barco privado. En la isla Grande, encontraremos el primer faro de los 8 que integran la Costa da Morte, desde el embarcadero y gracias a un sendero de 2 km llegamos a él. El faro es de 1853, de los más antiguos junto con el de Fisterra.

Estas islas, deshabitadas, son refugio de aves marinas y zona de paso de aves migratorias y aparecen cubiertas de flores endémicas de color rosa durante la floración estival que le aportan un plus de vida y color. En ellas hay colonias de gaviotas oscuras, tridáctilas y patiamarillas. Buscando el siguiente Faro llegamos a **Barizo**, pequeña aldea de Malpica a tan solo 11 km, y surge el conocido como **FARO DE PUNTA NARIGA**. Se trata del faro más moderno de Galicia, de 1995, obra de César Portela. Realizado en granito de aspecto semejante a las rocas zoomorfas que lo rodean, fruto de la erosión de viento y

agua, es de color gris (granito de Mondariz) para sus dos primeros niveles de base triangular, mientras que su esbelta torre, de 39 m, es de color rosa (granito de Porriño). Está situado entre el Cabo de San Adrián y la Punta do Roncudo, varado cual barco, pues tiene forma de proa y parece adentrarse en un océano embravecido, el mascarón es una escultura de bronce "Atlante" mitad hombre mitad gaviota. También es conocido como "O soño do emigrante" y es el lugar perfecto para los "buscadores de atardeceres.

Este faro se alza a 50 m sobre el nivel del mar y su linterna es visible a 22 millas (41 km).

Seguimos camino y nos dirigimos a **Ponteceso**, son 13,2 km. Estamos en la cuna del escritor gallego Eduardo Pondal, célebre autor del "Rexurdimento" del s. XIX.

Desde el "Monte Branco" divisamos Laxe, Porto de Corme, Cabana y Ponteceso; estamos sin duda en el mejor observatorio de la costa. La Punta do Roncudo, famosa por sus percebes, dicen que son los mejores de la costa gallega, rinde homenaje a los percebeiros que perdieron la vida haciendo su trabajo mediante cruces levantadas sobre las rocas justo al lado del **FARO DE CABO RONCUDO** en medio de un paisaje de piedras de granito erosionadas y una vegetación agreste de tojos. Roncudo hace referencia al ruido ronco que hace el mar cuando rompe en estos acantilados. El Faro de 1920, con 11m de altura y recubierto de azulejos blancos no es especialmente atractivo, pero sí lo son sus panorámicas. En este mismo punto naufragó el "Petón do Millo", un barco cargado de maíz que alimentó a Ponteceso meses.

Pasamos por **Cabanas** y llegamos a **Laxe**, 11,5 km. La villa tiene una playa de aguas tranquilas que prolonga su arenal durante 1,5 km hasta el centro mismo de Laxe. Una bella iglesia románica, una capilla dedicada a Sta. Rosa de Lima en la cumbre de un monte y la salvaje playa de Soesto, son sus principales atractivos. A muy pocos km del centro mismo **EL FARO DE LAXE** de 1920 y gemelo del anterior, se levanta cual cilindro 11 m sobre una loma de 50 m en la misma Punta Ínsua del Cabo Laxe.

En aguas muy cercanas naufragó el "Playa Arnela" en 1972, un barco de Corme del que tan solo se salvaron 2 tripulantes.

Una escultura de bronce "**A espera**" de Iria Rodríguez, en el mirador de A Ínsua homenajea a familiares y amigos de ahogados desaparecidos en el mar cuyos cuerpos nunca se encontraron. Una joven madre con un bebé otea el horizonte buscando ese barco que nunca llega. El "Panchito", un barco de Laxe que naufragó, dejó a una madre sin uno de sus hijos y sin su esposo. Son las duras historias del mar.

El mirador es un área de recreo con sillas y mesas que simula un castro, lugar perfecto para esperar la puesta de sol.

Escultura "A espera" en el mirador de A Ínsua







- 1.- Playa y paseo de Malpica
- 2.- Faro de Punta Nariga
- 3.- Faro de Cabo Roncudo y homenaje a los percebeiros muertos
- 4.- Faro de Laxe



## GALICIA: A COSTA DA MORTE

En Laxe decidimos alojarnos en “El Complejo Rural A Torre de Laxe” en una de sus 4 cabañas en medio de un bosque. Una experiencia inolvidable.

Camino de nuestro siguiente Faro pasamos por **Ponte do Porto**, a unos 27 km; pasamos por el Puente sobre el río Grande y visitamos brevemente **Porto do Cereixo**, sus Torres y su Iglesia de Santiago, del s. XII. 5 km y llegamos a **Camelle**. El pueblo recuerda, todavía hoy, la obra de Manfred Gnädinger, un artista-ermitaño de origen alemán enamorado de la costa gallega que levantó, muy cerca del puerto, una especie de Casa-Museo al aire libre conocida como “la casa del alemán”, un conjunto de esculturas realizadas en diferentes materiales, formas y colores que desgraciadamente el vertido de fuel del Prestige, la marea negra que produjo, destruyó.

Llegamos a **Camariñas**, capital del encaje de bolillos y excelente gastronomía. Antes de visitar su imponente faro buscamos el famoso “Cementerio de los Ingleses”, enclavado en un paraje fantástico entre el Monte Blanco que posee la duna rampante más alta del norte de España con 150 m, la conocida como playa o ensenada 13 y un poco más alejada la Iglesia de Sta. Mariña, uno de los focos más antiguos de cristianización. Muchos naufragios han acaecido en este punto, pero sin duda el del HMS Serpent en 1890 ha sido el de mayor impacto, tanto que obligó a Camariñas a improvisar un “campo santo” para dar sepultura a los ciento cuarenta y tantos cuerpos que escupió el mar tras el naufragio. No se recuperaron todos los cadáveres de los 172 fallecidos y solo 3 se salvaron.

**El FARO DE CABO VILÁN** en Camariñas es sin duda uno de los más espectaculares de A Costa da Morte, su enclave es excepcional por la espectacularidad de su orografía rocosa y escarpada, imponente frente al océano como retándolo. Encajado en las rocas impacta visualmente, su torre tiene 25 m de altura que se une al antiguo edificio de los fareros. De planta cuadrada cuenta con una sala de exposiciones, las dependencias de la última mujer farera española y un túnel de hormigón con 250 escaleras que conectan con la torre. Sustituye en 1896 a uno más antiguo de 1854 siendo el primer faro electrificado de España, levemente reformado en 1962 para introducir mejoras de tipo técnico. En su entorno más cercano hay un impresionante parque eólico y una piscifactoría (Stolt Sea Farm) de rodaballos y lenguados.

Pasamos por **Vimianzo** camino de **Muxía**. Esta villa marinera es la última etapa del ultimísimo tramo del **Camino de Santiago-Finisterre-Muxía**. Aunque en la zona están testados cultos paganos desde la antigüedad, es el cristianismo y la advocación a la Virgen María los que realmente dan sentido a Muxía. Efectivamente, es el culto a María, tras el Camino y contemplar las piedras legendarias en las que según cuentan se le apareció la Virgen a Santiago para darle ánimos en su labor de cristianización

en las que se basa la leyenda: la Virgen llegó en barca, la vela era A Pedra de Abalar, el barco A Pedra dos Cadrís y el timón A Pedra do Timón, y los restos de estas piedras (embarcación) son testigos de esos hechos y están frente al Santuario de la Virgen de la Barca (A Virgen da Barca) cuya originaria ermita databa del siglo XII. La actual es de 1719 y de estilo barroco-clasicismo. Su retablo mayor del s. XVIII, una joya de arte, fue devorado por un incendio en 2013.

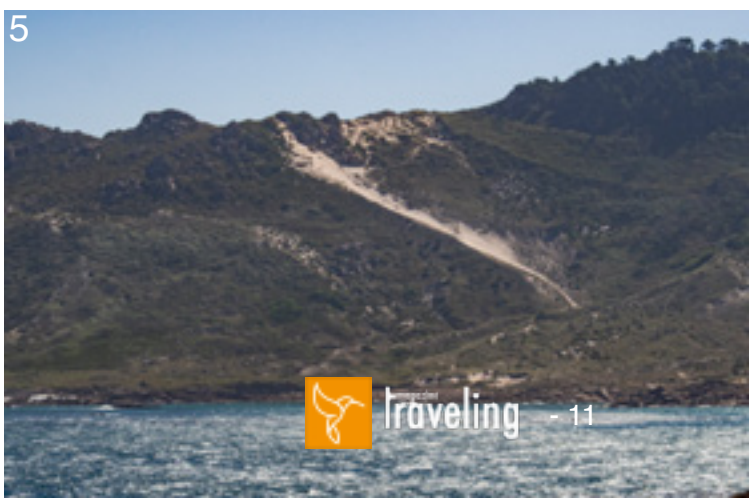
El enclave es fascinante, junto al **FARO DA PUNTA DA BARCA**, desde él se ve toda la ría hasta el Faro Vilán, perfecto para ver amanecer vueltos hacia él, y ver deslumbrantes atardeceres desde la ermita. El lugar desprende un magnetismo espiritual que mucha gente dice sentir.

Un monolito de piedra de 11 m de altura y 400 toneladas de peso partido por la mitad simulando una grieta o herida sangrante conocido como “Ferida” se levanta junto al Santuario, es un homenaje a los voluntarios que ayudaron a limpiar las costas gallegas tras el desastre del Prestige en 2002. Dos años se tardó en retirar todo el fuel derramado.

Andando desde Muxía llegamos al segundo de sus faros, el **FARO DE TOURIÑAN** situado en el punto más occidental de la España peninsular, más que Finisterre, ocupando un pequeño saliente que se interna en el océano, casi un kilómetro, en forma de península romboidal. Con morfología accidentada y escarpados acantilados graníticos de hasta 93 m sobre el nivel del mar son los rugidos del mar y las impresionantes embestidas de olas los grandes protagonistas.

- 1.- Interior de una de las cabañas de A Torre de Laxe
- 2.- Cementerio de los Ingleses
- 3.- Faro de Cabo Vilán
- 4.- Faro de Touriñan
- 5.- Duna rampante del Monte Blanco





GALICIA: A COSTA DA MORTE



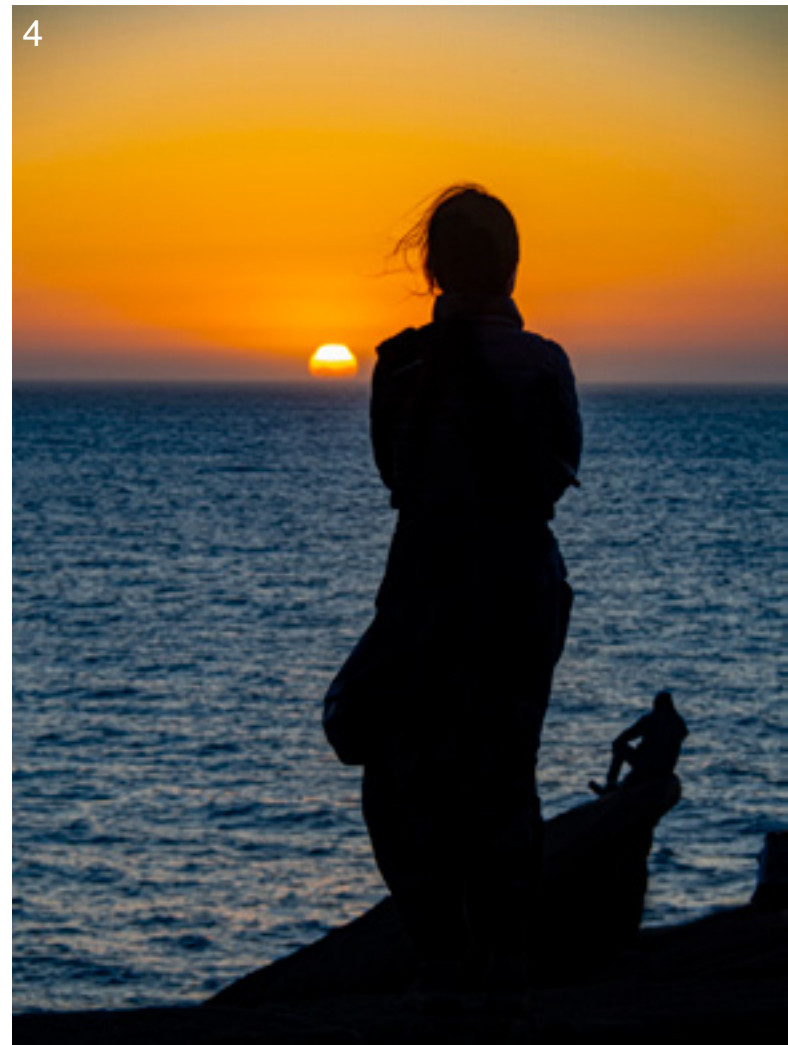
1



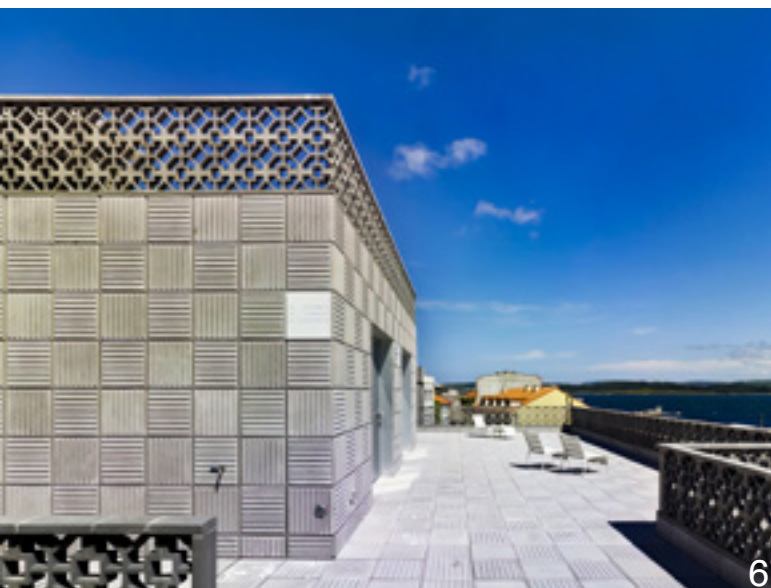
2



3



4



- 1.- "Ferida" monolito a los voluntarios del chapapote
- 2.- Faro da Punta da Barca
- 3.- Vista del Santuario A Virgen da Barca
- 4.- Puesta de sol desde el Santuario
- 5.- Hostel Bela Muxia terraza y habitaciones
- 6.- Hostel Bela Muxia apartamento
- 7.- A Pedra de Abalar y A Pedra dos Cadris bajo el Santuario de da Virgen da Barca
- 8.- Vista del Santuario desde las piedras donde supuestamente apareció la Virgen



Hoy conviven dos faros, el original de 1898 era una construcción cuadrada blanca con una pequeña torre de 8 m de altura a 50 m sobre el nivel del mar, su pequeña linterna iluminaba solo a 10 millas de distancia mediante una modesta lámpara de parafina; el actual faro es de 1981 y la torre es un cilindro de 3 m de diámetro y 11 m de altura y está a 61 m sobre el nivel del mar. La causa de esta duplicidad han sido los numerosísimos naufragios acontecidos en esta franja del litoral gallego (Madeleine Reig, Ocho hermanos, Panchito, ...); como curiosidad uno de sus últimos fareros, Francisco Benlloch Buigues, fue una especie de héroe que salvó durante la I Guerra Mundial a numerosas víctimas de los torpedos alemanes sobre embarcaciones de múltiples nacionalidades.

Durante la estancia en Muxía optamos por un Hostel, "**Bela Muxia**" una experiencia inolvidable pues compartimos bellos momentos con peregrinos de diversas nacionalidades que finalizaban su "Camino" y nos compartieron sus experiencias.

La experiencia en Muxía no hubiera sido lo que fue sin la generosidad de Ángel y su mujer, responsables de "Bela Muxía", que en todo momento fueron solícitos y estuvieron siempre dispuestos a compartir relatos y experiencias sobre la magia de este enclave en A Costa da Morte.

Tras Muxía, **Corcubión** a 18 km aparece como una villa marinera con un pintoresco casco urbano. A principios del siglo XX llegó a ser un importante puerto internacional en el que recalaban barcos de múltiples nacionales para su reaprovisionamiento llegando incluso a establecerse consulados de diferentes países.

Corcubión también ha sido un punto negro de naufragios hasta 1847 en que se establece su primera señalización.





A unos 12 km surge nuestra última etapa: **Fisterra**, uno de los lugares más míticos de la antigüedad pues representaba el fin de la tierra conocida para los europeos o puerta hacia el Más Allá, muy condicionado este pensamiento por sus espectaculares puestas de sol. A 3 km de la villa, en el cabo está el **FARO DE FINISTERRE**, al que llegaban los peregrinos del Camino para quemar sus ropas dejando sus botas, un rito purificador para dar comienzo a una nueva vida, un fin del Camino y no de la tierra.

La lengua de tierra rocosa que se adentra en el mar unos 3 km con una anchura de 1,5 km, es decir el cabo, es un lugar repleto de simbolismo y misticismo objeto de un sinfín de leyendas y misterios, y numerosos naufragios también; además de unas increíbles vistas a la ría de Corcubión.

El faro de 1853, el más antiguo de A costa da Morte, se eleva a 138 m sobre el nivel del mar con una altura de 17 m, es una torre de cantería y base octogonal que dispone de señalización acústica desde 1888 pues las nieblas son muy frecuentes en este punto.

Pequeñas iglesias y ermitas, románicas y muy recogidas, salpican la villa. Muy cerca, en el Monte Facho, están las “piedras santas” en las que descansó la Virgen María después de su presencia en el santuario de la Virgen de la Barca en Muxía; de ellas se dice que están embrujadas. Camino del faro es visita obligada, y una de las últimas etapas del Camino, la Iglesia de Santa María das Areas, del siglo XII.

Visitar alguna de sus playas y el Monumento al Emigrante que se fue a “hacer las Américas”, otro de los tristes episodios de la historia de estas tierras, ponen el punto y final a este viaje por A Costa da Morte.



“

Finisterre,  
el fin del  
Camino y  
no de la  
tierra

”



- 1.- Faro de Finisterre
- 2.- Escultura a la tradición de dejar las botas
- 3.- Vista posterior del Faro de Finisterre
- 4.- Caseta de las señales acústicas del faro
- 5.- Símbolo del fin del Camino
- 6.- Monumento al emigrante gallego en la localidad de Finisterre







# COPACABANA PALACE

## 100 años de un icono brasileño

**Texto:** Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es **Fotografía:** Belmond y ALTUM

**El Hotel Copacabana Palace celebra su centenario alabando ese estilo que fusiona el Art Déco y la Belle Époque. El emblemático edificio de la ciudad carioca ha dejado una huella indeleble en la industria hotelera brasileña, siendo uno de los mayores símbolos de lujo y prestigio de la famosa "Cidade Maravilhosa".**

**A** este majestuoso hotel de Río lo abrazan la playa de Copacabana, el majestuoso Parque Nacional da Tijuca, el inconfundible skyline que engloba el Pan de Azúcar, el Cristo Redentor, el Morro Dois Irmãos y la Pedra da Gávea. Es, además, todo un hito en esta ciudad aclamada por la Organización Mundial del Turismo como una de las tres más hermosas del mundo a nivel paisaje, junto a Vancouver y Ciudad del Cabo.

Copacabana, con su extensa forma de media luna, es famosa por su celebración de Año Nuevo, en la que unos dos millones de personas, vestidas de blanco, se reúnen para despedir el año con fuegos artificiales y espectáculos internacionales. Y ahí, en el corazón de su paseo marítimo, se encuentra el edificio más representativo, el Hotel Copacabana Palace, que durante un siglo ha hospedado a la realeza, celebridades y personalidades de todo el mundo.

Diseñado por el arquitecto francés Joseph Gire, el edificio de cinco pisos evoca la grandiosidad neoclásica con columnas dóricas y corintias. Su fachada blanca y detalles ornamentales reflejan la elegancia de la Belle Époque, inspirada en obras arquitectónicas europeas como el Hotel Negresco de Niza y el Hotel Carlton de Cannes.

La construcción presentó desafíos logísticos y técnicos, importando materiales de alta calidad desde Europa para superar terrenos arenosos y húmedos, todo un hito hotelero en Brasil.

### Abrazado al prestigio

Desde su apertura en 1923, el "Copa" ha sido un ícono de lujo, atrayendo a una élite internacional que valora su combinación de lo clásico y, lo moderno con lo exclusivo. En 1979, se unió a la marca Orient Express, que luego se convirtió en Belmond en 2014. Bajo esta nueva identidad, el Copacabana Palace continúa siendo uno de los hoteles más prestigiosos y lujosos de Río y del mundo. Los restaurantes "Cipriani", con su refinada cocina italiana, y el "Pérgula Restaurant" han servido de escenarios para almuerzos y cenas de grandes personalidades. Y en Nee gracias a esa fusión asiática se degustan los platillos más exóticos.

Sin lugar a dudas, quienes hemos tenido la suerte de trabajar en esta ciudad y de "vivirla", sabemos que el "Baile do Copa" -la fiesta de gala que aquí se celebra durante el carnaval-, es uno de los eventos más codiciados y exclusivos del año. En él los colores brillantes, los espectaculares

## COPACABANA HOTEL, RÍO DE JANEIRO

trajes y las misteriosas máscaras se funden en un baile de glamur en el que celebridades, aristócratas y socialites, son los protagonistas. La rica historia del hotel, su icónica ubicación y el ambiente de fiesta del Carnaval convierten a este baile en una verdadera cita para la diversión de los más exigentes. Y hablando de bailes, es imposible no recordar la estancia de Fred Astaire y Ginger Rogers en la que ensayaban sus rutinas de baile para la película "Flying Down to Rio" (1933) en los salones del hotel, quizás un asunto que ayudó a consolidar ese estatus de lugar emblemático en la historia de Hollywood.

### Rock, samba y mucho más

La asociación del hotel con el mundo del lujo ha llevado a muchos compositores a inspirarse en él para sus creaciones. Se le ha cantado infinitas veces, y muestra de ello es la canción "Copacabana Palace" (1987) del brasileño Fausto Fawcett en la habla de ese lugar en donde se cruzan estilos y culturas en una mezcla vibrante, casualmente la característica más distintiva de la ciudad. También está la "Copacabana" de Barry Manilow, y una "Copacabana Palace" más, la de Geraldo Azevedo, que hace referencia al hotel y a la imagen glamurosa de la ciudad. Hay muchas otras canciones que de soslayo nombran al hotel, cuando pretenden capturar el espíritu y la belleza de esta ciudad.





## De teléfonos y botellas de champán

No faltan los mitos y las historias de lo que en su interior ha sucedido, y en mis largas temporadas en esta ciudad he oído un sinfín de ellas. Ciertamente hay dos que cautivan: la primera, la de Marlene Dietrich y Orson Welles (el director ya había tenido aquí un intenso capítulo amoroso con Rita Hayworth), que alojados en este hotel en la década de 1940, comenzaron una competición amistosa para ver quién podía lanzar una botella de champán más lejos desde sus respectivos balcones hacia el mar. El juego terminó cuando Marlene, rompió su ventana. La otra, la protagonizan Frank Sinatra y Ava Gardner quienes en repetidas ocasiones encontraron aquí un refugio para su historia de amor. En una de estas estadías, Sinatra arrojó el teléfono por la ventana de su habitación en un arranque de frustración debido a una mala conexión telefónica. Cuentan que después de mandar el teléfono por los aires, el equipo del hotel reemplazó el aparato dañado por uno nuevo con la intención de mantener feliz al cantante. Sin embargo, Sinatra, impresionado por la eficiencia del servicio, supuestamente decidió arrojar el nuevo teléfono por la ventana también, solamente para ver si sería reemplazado de nuevo. Una anécdota que deambula entre el humor y la extravagancia, pero que, al igual que la anterior, es una historia legendaria asociada al Copacabana Palace.

Durante la visita oficial de la Princesa Diana de Gales a Brasil en 1991 el hotel fue la comidilla de la prensa, justo un año después de que Michael Jackson hiciera de su estancia aquí un hecho mediático como "Rey del Pop". No es secreto que este edificio, y en particular este hotel, dejan con su centenario, historias de magia y distinción, un legado invaluable para una ciudad que gracias al Copacabana Palace es incluso más "Maravilhosa" (y más déco).

**COPACABANA HOTEL**  
A Belmond Hotel  
Río de Janeiro



# Tulum y la Riviera Maya

TULUM Y LA RIVIERA MAYA

Desde Tulum, el destino caribeño de moda, se accede fácilmente a cenotes, ciudades mayas legendarias, aldeas cargadas de secretos, orgullosas capitales coloniales y reservas naturales coloreadas de esmeralda y turquesa. Y por si todo eso no fuera suficiente diversión, discotecas como pirámides y grandes hoteles cargados de posibilidades.

Por: Rafael de Rojas - rafa@rafaelderojas.com  
Instagram: @rafaelderojas

## "México es la prueba de lo que pudi- mos ser, de manera que mantén bien abiertos los ojos", escribía Carlos Fuentes en Gringo Viejo

**R**ecorriendo la Riviera Maya es difícil que no se te abran los ojos desmesuradamente a medida que las escenas extraordinarias (en construcciones, selvas, playas) van dejando paso, con una mirada más atenta, a las familiares (en costumbres, maneras de hacer, músicas).

Riviera Maya es la marca turística del estado de Quintana Roo, que es, junto con el de Yucatán, la división administrativa en la que se partió la península de Yucatán. Nuestro viaje comienza en la costa que se ha puesto de moda en los últimos años, la de Tulum. Si hace un par de décadas aún era una línea de playa breve cercada de selva y moteada aquí y allá de cabañas de madera a las que no llegaba la electricidad ni el agua corriente, hoy, a esa oferta, mucho más urbanizada, se ha añadido la de los grandes hoteles.

El viaje comienza, prometedor, en una hamaca frente al Caribe del todo incluido Bahía Príncipe Tulum, de la mayorista Soltour, una base de operaciones de lujo desde la que recorrer todo el territorio. Lo más sensato es ayudarse a sobrellevar el jetlag con un cóctel de tequila, quizás servido en la barra que funciona dentro de una de las grandes piscinas del hotel. Aún no está el cuerpo como para participar en una de las fiestas de la espuma programadas, pero tomamos nota de los horarios. Mejor será holgazanear todo este día con un libro, cenar ceviche y tacos de pescado en uno de los restaurantes temáticos, y acudir a uno de los espectáculos de estirpe broadwayana que se anuncian. Hoy toca un musical con canciones de los Beatles.

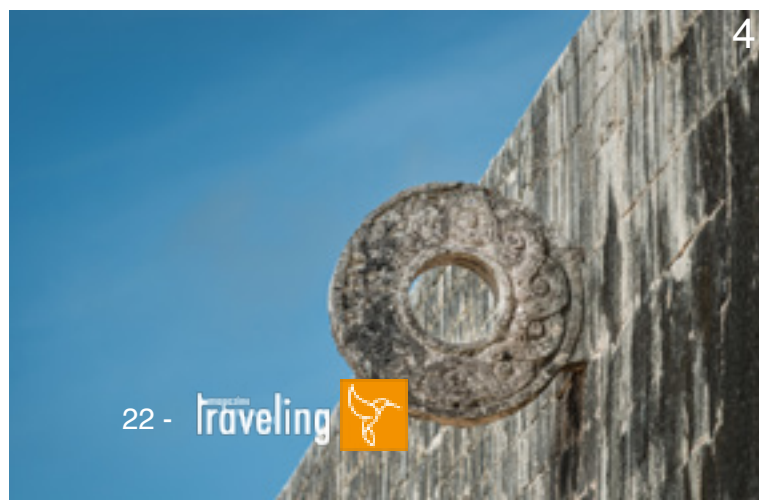
Después habrá que acercarse a los mostradores de recepción para indagar en las excursiones y decidir el orden de lo que visitaremos en los próximos días: una ciudad maya, una capital colonial, una reserva de la biosfera, una cueva inundada, una aldea indígena o una enloquecida discoteca. Porque este es el principal atractivo de la Riviera Maya. Playa y cultura, hedonismo y una sobrecogedora naturaleza se arraciman en un pequeño territorio fácil de recorrer. Es el destino que recomendar

a un viajero curtido, que puede profundizar en la arqueología y la antropología, pero también al inexperto, particularmente a los lunamieleros, que pueden asomarse a todo eso y, ese mismo día, tener su dosis de diversión nocturna, algo que en otros destinos cuesta horas de viaje y planificación logística.

Hace exactamente 15 años, Plácido Domingo ofrecía en Chichén Itzá, ante 6.000 personas y bajo una ligera lluvia, lo que calificó como "el concierto más singular de su vida". 2008 fue también el año en que la ciudad de Tulum, cuatro calles alrededor de un cruce, se convertía en un municipio. Y, cuando en 2015 recibió la calificación de Pueblo mágico de México, comenzó un imparable desarrollo que le ha llevado a llegar a los 33.000 habitantes en 2020.

Su principal reclamo monumental es el sitio arqueológico de Tulum, las ruinas de una ciudad amurallada que cuenta con la singularidad de ser la única de importancia que se conserva en la misma orilla del Caribe. A tiro de piedra (40 kilómetros) está también la majestuosa Cobá, sumergida en una selva que le da a la visita una atmósfera de exploración clásica, como de película de Indiana Jones. Su edificio más llamativo, la pirámide de Nohoch Mul, se eleva con sus 42 metros sobre las copas de los árboles, una vista inolvidable para quien se atreve con sus 120 escalones.

Pero la estrella aquí es Chichén Itzá, a 90 kilómetros de Tulum. Declarada Patrimonio de la Humanidad, es la ciudad histórica maya mejor conservada, con permiso de Palenque. Lo que vemos corresponde al periodo posclásico, entre el año 800 y el 1100. A poco que se deje volar la imaginación frente a la imponente pirámide de Kukulcán, se puede oír rugir a la multitud mientras los sacerdotes ritualizan el descenso de una serpiente de luz por sus escalones en los equinoccios. Enfrente está la enigmática sede del juego de pelota, donde los partidos duraban días y los ganadores perdían la vida. Y aquí y allá surgen más edificios: el Templo de las mil columnas, con su aire helénico, o el Observatorio, con su sinuoso perfil barroco.



Sólo un pequeño porcentaje de Chichén Itzá, menos del 20 por ciento, se ha rehabilitado, y siguen surgiendo descubrimientos como Balamkú, la cueva del dios jaguar, un templo subterráneo con mil años de antigüedad y cientos de artefactos rituales, que fue encontrado en 2019. Del mismo modo, se estima que en la península de Yucatán los edificios de los antiguos mayas desenterrados no alcanzan ni el cinco por ciento de los existentes.

Aquí, circular por la carretera, entre un aparentemente monótono paisaje de hirsuta selva baja significa toparse con enigmas cotidianos: cualquier montículo cubierto de vegetación puede ser un templo. Así que, volvemos a abrir los ojos para descubrir que nada es lo que parece. Y en lo que era un aparente breñal pasamos de las ramas mondas a las tupidas; de los árboles que encierran venenos a esos cuya savia trae remedios; de las hojas alveoladas a las que tienen forma de corazón, que sirven como platos para las recetas yucatecas en las que la comida se cocina bajo tierra. Caoba, cedro rojo, primavera, palo rosa y roble ocupan las dos terceras partes de la superficie arbórea del estado, pero hay cientos de especies revueltas entre ellos.

Y tapados por los árboles: los cenotes, el fresco secreto de la selva. Se trata, en puridad, de un colapso del terreno que crea un acceso a una cueva. Las más celebradas son las que contienen aguas subterráneas, embalsadas o en forma de ríos. Fueron un elemento clave para la supervivencia de los antiguos mayas (que los consideraban la puerta del inframundo, donde vivían los dioses) y lo son un poco también para la de los viajeros actuales, que chapotean felices de poder combatir con agua helada el calor de la selva.

La península de Yucatán la creó el meteorito de diez kilómetros de circunferencia que cayó hace 65 millones de años en el Golfo de México y acabaría con los dinosaurios en todo el planeta. Del fondo del océano, emergió un territorio más bien plano y hueco, hecho de una piedra caliza que filtraba el agua de la lluvia. Por eso, el subsuelo yucateco es como una bodega inacabable y, aunque se han calculado que existen 6.500 cenotes, es imposible saber cuántos esconde la selva. A algunos hay que descender con cuerdas, otros, son como piscinas municipales, fácilmente accesibles, y, los más fotogénicos, ocultan rincones llenos de estalagmitas, estalactitas y raíces que bajan desde la superficie en busca de agua. Este último es el caso de las cuevas del complejo X-Tun Cavernas, los cenotes de Imix y Xibalba, a 40 kilómetros de Tulum, que garantizan un fresco y memorable recorrido por el agua entre formaciones naturales de aire escultórico. Aún más cerca, a 10 kilómetros, está Kaan Luum, un cenote de 82 metros de profundidad inmerso en el centro de una laguna y rodeado de selva. Y luego está el Gran Cenote, al que se puede llegar dando un paseo desde la ciudad. Ofrece diversas cuevas y piscinas conectadas por pasarelas y zonas de buceo donde se puede nadar con tortugas en un agua parcialmente salada, ya que se interna en el mar.

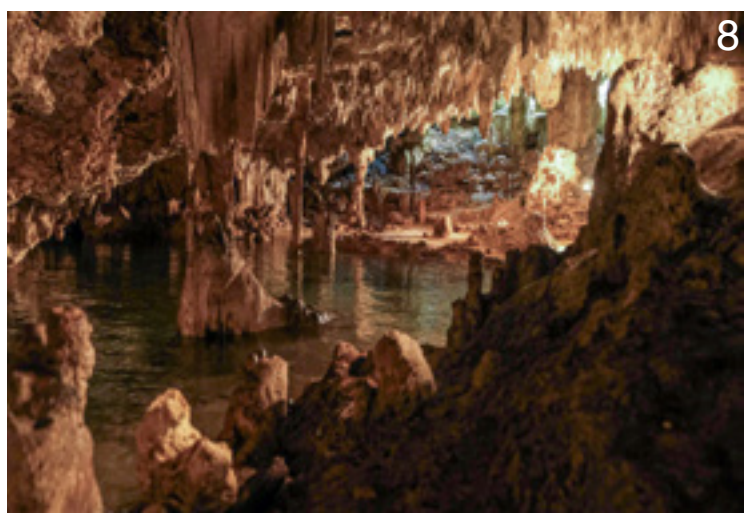
Están estos cenotes excepcionales y también los más habituales, los domésticos, situados en terrenos privados o pequeñas aldeas. En el poblado tradicional maya de Dos Palmas cuentan con uno en el que viven peces y tortugas. También ofrecen a los visitantes la posibilidad de elaborar tortillas de maíz al estilo tradicional o la de participar en la ceremonia del temazcal, la sauna maya



6



7



8

- 1.- Pirámide de Kukulcán (Chichen Itza)
- 2.- Ruínas Mayas en Palenque
- 3.- Cenote de Dos Palmas
- 4.- Juego de Pelota en Chichen Itza
- 5.- Cenote de Imix
- 6.- Cenote de Ik-Kilen Chichen Itza
- 7.- Ceremonia del temazcal
- 8.- Cenote de X-tum

## TULUM Y LA RIVIERA MAYA

con piedras incandescentes en la que uno se purifica a base de sudar a chorros. Como suele pasar con los rituales de espiritualidades que no nos son familiares, los cánticos y movimientos parecen un poco dramatizados y sobreactuados, sobre todo cuando se ejecutan para los turistas. Y, sin embargo, no es una mala manera de tener un primer contacto con la cultura maya actual. Y luego ya puede uno internarse en la península y rebuscar alguna aldea en la que las construcciones sean circulares y los techos, de palapa (palma), y un chamán venerable reparta remedios basados en las hierbas que le enseñaron a recolectar. Porque la cultura maya está muy viva y sus lenguas también, y en ellas se conservan tradiciones y costumbres.

Una oferta radicalmente diferente de la de estas pequeñas aldeas, casi como si estuviéramos en otro país, es la de las grandes ciudades coloniales. El centro de Mérida cuenta con una atmósfera muy musical y coqueta, con casas de colores pastel, música de marimba o guitarra en el Zócalo y coches de caballos para los paseos románticos. Valladolid está mucho más cerca de Tulum y el parque que fuera Plaza de Armas tampoco ha cambiado en siglos: vecinos vestidos con huipiles y guayaberas paseando por el jardín, charlando sentados en los bancos enfrentados (los “tú y yo”) o esperando su turno en los puestos de comida. El Palacio Municipal muestra en grandes pinturas la historia de la ciudad, mientras que la fachada de la iglesia de San Servasio la contiene: entre sus sillares se ven las escamas labradas en la piedra, lo que queda de la gran pirámide cuyos despojos se usaron para el nuevo templo.



Pueblo de Tulum

Calle de Valladolid







Catedral de Valladolid



Snorkel, tortugas, corales y peces de colores



Aunque la naturaleza es la que manda en Riviera Maya y siempre tiende a ocupar todos los espacios, con un invencible horror vacui, hay un lugar en particular donde es la reina indiscutible: la reserva de la biosfera de Sian Ka'an. Sus más de 500.000 hectáreas protegidas como Patrimonio de la Humanidad dan para albergar manglares, bahías, playas de postal, delfines, tortugas y un arrecife de coral lleno de peces de colores. Por algo lo bautizaron los mayas con un nombre que significa "Las puertas del cielo". En una de sus orillas está Punta Allen, una somnolienta ciudad costera que vive de la pesca con mosca y la elaboración de sus cebos. Lo especial aquí es que no tiene nada de especial, sólo pequeños hoteles y restaurantes y una vida perpetuamente pacífica frente a una costa prodigiosa.

## TULUM Y LA RIVIERA MAYA



Piscinas de los hoteles Bahía Principe en Tulum



Hotel The Five Oceanfront Piscina y Lobby



Quintana Roo también es una capital mundial en ocio nocturno. Coco Bongo, en Playa del Carmen (también con sede en Cancún), es una frenética discoteca de varios pisos con sus propios espectáculos. Quien no se quiera alejar de Tulum, cuenta con una exhaustiva oferta de copas y bailoteo en la zona hotelera y, si prefiere el sabor local, puede probar en la propia ciudad. Allí hay garitos sin turistas como Osmio, con entrada gratuita, los pequeños y actuales Animal y Pies descalzos o los rockeros La Cantina y La guarida, con música en vivo. Y para bailar al aire libre, la Palma central de Tulum, donde hay puestos de comida y djs. Pero la reina de la noche, aunque esté un poco lejos, es Cancún, con décadas de experiencia en convertir en espectáculo la diversión nocturna. Eso sí, hay que asegurarse de que lo que se busca es ese ambiente joven, estadounidense y frenético, del tipo “spring breaker”, porque si no la noche podría terminar con otra cita del Gringo viejo de Carlos Fuentes: “**pobre México, tan lejos de Dios y tan cerca de los Estados Unidos**”.



# Consejos para el viaje



## Cómo llegar

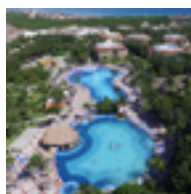
Soltour, la mayorista española experta en Riviera Maya, cuenta con una amplia variedad de paquetes todo el año. Para sus hoteles de cinco estrellas Bahía Príncipe, cuenta con paquetes que parten de 900 euros en habitación doble y 1.100 euros en villa para cuatro personas con piscina privada. Los precios incluyen vuelos, alojamiento todo incluido durante 7 noches y seguro.



## Dónde dormir

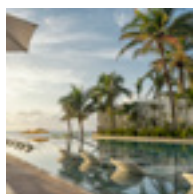
### Hoteles Bahía Príncipe en Tulum

Ubicados frente al Caribe y rodeados de naturaleza, los tres hoteles Bahía Príncipe, con cinco estrellas y todo incluido, cuentan con una personalidad diferenciada. El Bahía Príncipe Grand Tulum explora la cultura maya y se integra con la naturaleza, además de proporcionar entretenimiento continuo en sus piscinas situadas sobre la playa, espectáculos de primer nivel, fiestas de la espuma o bares y restaurantes abiertos las 24 horas. Es el lugar ideal para viajar con amigos. Por su parte, el Bahía Príncipe Luxury Akumal añade a esto una especial atención a los niños, aunque con sus propias zonas y piscinas para adultos. Bahía Príncipe Sian Ka'an incorpora el concepto más privado de "villa" y la posibilidad de alquilar una completa para diseñar las vacaciones según las necesidades: en familia, en pareja o con amigos.



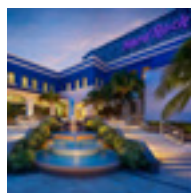
### The Fives Oceanfront

Situado en la tranquila ciudad de Puerto Morelos, este todo incluido de cinco estrellas y de cuidado diseño, cuenta con una atmósfera playera con sofisticados toques urbanos. Propone también una cuidada gastronomía y coctelería. Dos piscinas infinity marcan el carácter del hotel: una en la azotea, con largas vistas sobre el Caribe, y otra a la entrada y sobre la playa, un lugar mágico para disfrutar de un cóctel por la tarde. Las habitaciones, con su propia cocina, están llenas de detalles chic, como el jacuzzi en la terraza. The Fives cuenta con otros hoteles en Playa del Carmen: el discretamente festivo The Fives Downtown y el hedonista The Fives Beach.



### Hard Rock Riviera Maya

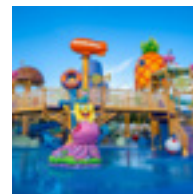
Si lo que se busca es estar en el centro de la acción, nada mejor que este todo incluido de Puerto Aventura. La decoración dinámica de la cadena de las guitarras cruzadas, la música rock omnipresente, los bares dentro de la piscina, la playa y el área de esnorquel privados o la zona exclusiva Heaven sólo para adultos son algunas de las interesantes opciones que se van a encontrar los huéspedes.



### Nickelodeon Riviera Maya

Está a mitad de camino entre Playa del Carmen y Cancún, quizás un poco alejado de Tulum, pero este cinco estrellas es la opción infalible si se viaja con niños. Sólo hay que imaginarse con acceso ilimitado al parque acuático Aqua Nick, en el que chapotean Bob Esponja, Patricio y Calamaro. Todo el hotel, conformado por 280

suites frente al mar, está tematizado con los vivos colores y los personajes del canal de televisión, incluidos sus 6 restaurantes.



## Dónde comer

### Las Campanas (Valladolid)

En el mismo parque central de Valladolid, esta antigua casa colonial de altos techos lleva toda la vida cocinando el recetario mexicano clásico con un toque yucateca. Tampoco hay que perderse sus margaritas.

[www.lascampanas-valladolid.com](http://www.lascampanas-valladolid.com)

### Bal Nak (Tulum)

Con un nombre que significa "gula" en maya uno se puede imaginar enseguida de que trata la oferta: cocina de raíz, pero actual e imaginativa. El chef Alejandro Zátate propone recetas de fusión indígena como las almejas chocolate o el pulpo a la parrilla con longaniza de Valladolid.

[www.facebook.com/balnaktulum](http://www.facebook.com/balnaktulum)

### Rosa Negra (Tulum)

Este espectacular restaurante de decoración fresca y artesanal al estilo palapa, suma al recetario mexicano influencias de otras partes de América como Brasil, Perú, Colombia, México y Argentina. El cangrejo de Alaska o el camarón tigre nigeriano son algunas de las estrellas de su carta.

[www.rosanegra.com.mx](http://www.rosanegra.com.mx)

### Hartwood (Tulum)

Siguiendo los dictados de la nueva cocina natural y orgánica que triunfa en todo México. Este restaurante obtiene su materia prima de pesca sostenible, cuenta con paneles solares, el menú cambia a diario en función de las capturas, que siempre se obtienen en la península de Yucatán. Algunos de sus platos estrella son el ceviche de róbalo con agua de coco o la langosta al carbón con crema de yuca.

[www.hartwoodtulum.com](http://www.hartwoodtulum.com)





# 10 Pequeñas Curiosidades de la Imperial Viena

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz y Archivo  
Foto: Palacio Estatal de la Ópera de Viena



Hablar de Viena es hablar de la capital de un Imperio. Los imperios han dejado legados a la Historia de incalculable valor, pero también curiosidades que como no podía ser de otra manera forman también parte de ella. Descubramos algunas de estas curiosidades de Viena.



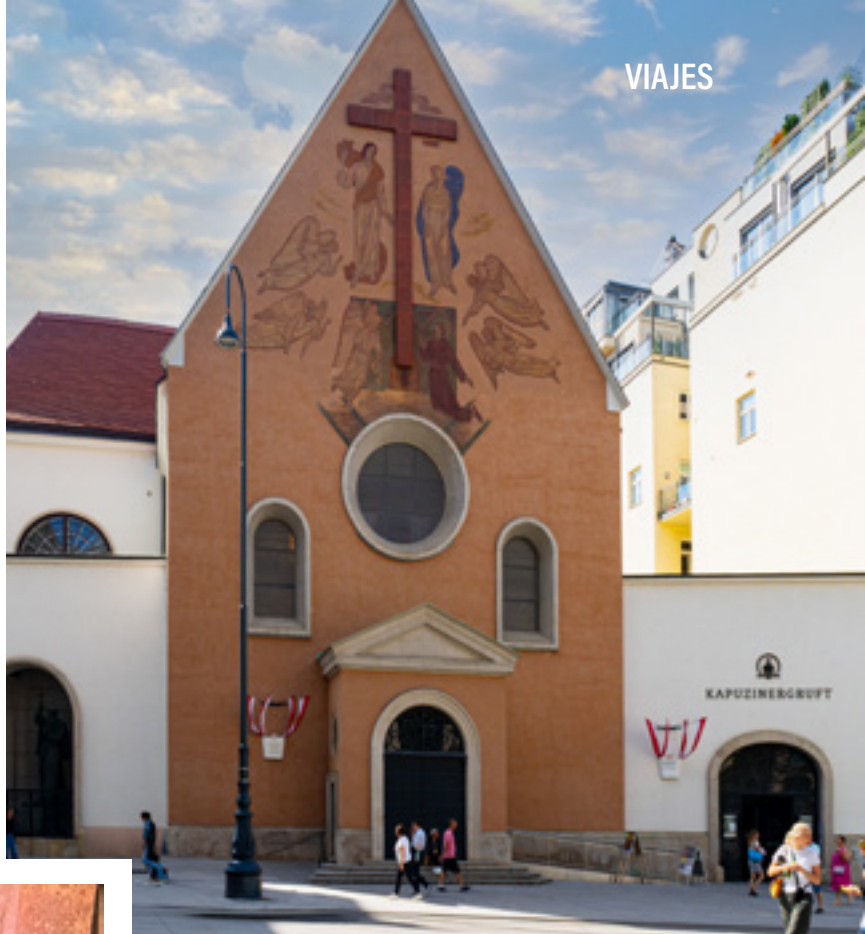
## Columna de la Peste

Transcurría el año 1679 cuando una oleada de peste asoló Viena. La enfermedad se propagó con una rapidez increíble cobrándose la vida de decenas de miles de ciudadanos. El emperador Leopoldo I prometió erigir una columna de la peste (Pestsäule) cuando se hubiese erradicado. El monumento se concluyó en 1694 y en su planificación y ejecución jugó un papel muy destacado el artista de renombre Johann Bernhard Fischer von Erlach. De estilo barroco tardío, la primera en su género en Austria, está llena de simbolismo. En el pedestal, profusamente decorado se puede ver la figura de una anciana malcarada cayendo al abismo, alegoría de la peste vencida y de la victoria del cristianismo sobre el islam. La figura femenina a la izquierda se alza con un crucifijo hacia el cielo, representando la victoria de la religión católica.

Más arriba, Leopoldo I arrodillado alza la vista hacia los 9 coros de ángeles sobre las nubes y a las figuras doradas de la Santísima Trinidad que coronan el monumento.

Con sus 18 m de altura, el más grande de Viena de este tipo, simboliza una monarquía, los Habsburgo, fundamentada en la fe.





- 1.- Panteón de Sissí, Francisco José y su hijo Rudolf
- 2.- Fachada de la Iglesia de las Capuchinos (Cripta Imperial)
- 3.- Tumba de María Teresa I de Austria



## Cripta de los Capuchinos

Desde principios del s. XVII es el panteón imperial y en él reposan más de cien miembros de la familia imperial con una excepción: la duquesa Fuchs-Mollard, institutriz de María Teresa, única persona no perteneciente a la Casa Habsburgo.

Los funerales se celebraban siguiendo normas muy estrictas. El cortejo fúnebre parte del Hofburg por la noche hasta la Kapuzinergruft. Un heraldo toca a la puerta cerrada de la iglesia y pide que se permita al difunto entrar en la cripta. El monje pregunta que de quién se trata. Se enumeran el origen, el título y rango del monarca fallecido. El monje contesta: ¡No lo conocemos! Tras picar varias veces más en la puerta y preguntar quién deseaba entrar y repetir de nuevo todas las identificaciones, la respuesta vuelve a ser la misma: ¡No lo conocemos! El monje capuchino no abrirá la puerta hasta que se anuncie al difunto como “un mortal y un pecador”. Según el dogma católico ante Dios de nada sirven rangos ni títulos, solo la fe y las buenas obras.

Esta misma ceremonia se ha seguido en los dos últimos entierros: el de Zita en 1989 y el de su hijo Otto de Habsburgo en 2011.

### Opera Estatal de Viena

Planificado como el primer edificio monumental de la nueva Ringstrasse de estilo historicista romántico vienés, los arquitectos que ganaron el concurso en 1861 August Sicard von Sicardsburg y Eduard van der Nüll poco podían imaginar la cantidad de problemas que tendrían. De manera imprevista se elevó el nivel de la Ringstrasse en un metro más quedando sólo tres escalones de la imponente escalinata de entrada que tanto gustaba a los vieneses. Comenzó a ridiculizarse y fue apodada como “la caja hundida”, críticas a las que también se sumó el emperador. Van der Nüll no lo pudo superar y se suicidó. Su compañero no corrió mejor suerte pues fallecería de un derrame cerebral antes de su conclusión, en el año 1868.

Además, el estilo propuesto pronto había quedado anticuado, incluso antes de la terminación del edificio.

Su inauguración en 1869 fue con la obra “Don Giovanni” de Mozart.

Con un escenario tan grande como el auditorio tiene fama internacional gracias, fundamentalmente a las retransmisiones televisivas del Baile de la Ópera, así como por su estrecha colaboración con la Orquesta Filarmónica de Viena. Sin duda este icónico edificio vienés es uno de los bastiones del prestigio musical y cultural de la ciudad.







## Iglesia Votiva

La Iglesia Votiva es uno de los símbolos de la ciudad y su fama se debe en buena medida a la historia que la rodea.

El 18 de febrero de 1853, el joven emperador Francisco José I paseaba por el bastión de defensa de la ciudad cuando el sastre húngaro Janós Libenyi lo atacó con un cuchillo.

Según se dice, el cuello alto del uniforme le salvó la vida, librándole de una herida grave, siendo el resultado del atentado tan sólo una herida leve en el cuello. Se construiría una iglesia como agradecimiento a Dios por haberlo salvado. El concurso lo ganó el prestigioso arquitecto Heinrich Ferstel.

Coincidiendo con el segundo aniversario del enlace matrimonial de Francisco José con Sissi, la emperatriz colocaría la primera piedra de la "Catedral de la Ringstrasse" en 1856.

En 1879, la iglesia fue finalmente consagrada, coincidiendo con las bodas de plata de la pareja imperial, tras un periodo de construcción de 23 años.





### Avenida Ringstrasse

El 20 de diciembre de 1857 el emperador Francisco José I dio la orden de demoler las murallas que defendían la ciudad. En su lugar se construiría una avenida para “desfiles”, cuyo carácter militar se resaltaría con un triángulo de defensas formado por tres cuarteles. Incluso la anchura de 57 m de la avenida estaba basada en estrategias militares.

Su ejecución fue autorizada en 1859 y fueron necesarios 30 años para su construcción, pasando a llamarse este periodo “la era de la Ringstrasse”. La avenida forma un anillo que rodea el centro histórico de Viena y la une a los barrios periféricos que fueron incorporados a la ciudad en 1850. Un foro imperial formado por el Hofburg y los Museos de Historia del Arte e Historia Natural debía ser el testimonio imponente del poder de los Habsburgo (en cierta medida se consideraban descendientes de los emperadores romanos) pero nunca llegó a completarse.

Tampoco su carácter militar llegó a cuajar, atenuado finalmente al concluirse el foro civil formado por el Parlamento, el Ayuntamiento y la Universidad.

Su inauguración oficial fue el 1 de mayo de 1865 pero realmente no se finalizó hasta poco antes de que estallara la I Guerra Mundial, después de que el emperador ordenara derribar los cuarteles de Francisco José y crear el distrito Stuben.





- 1.- Museo de Historia Natural
- 2.- Burgtheater (Teatro Imperial)
- 3.- Vista aérea del Ringstrsse
- 4.- Parlamento de Viena
- 5.- Tradicionales coches de caballos



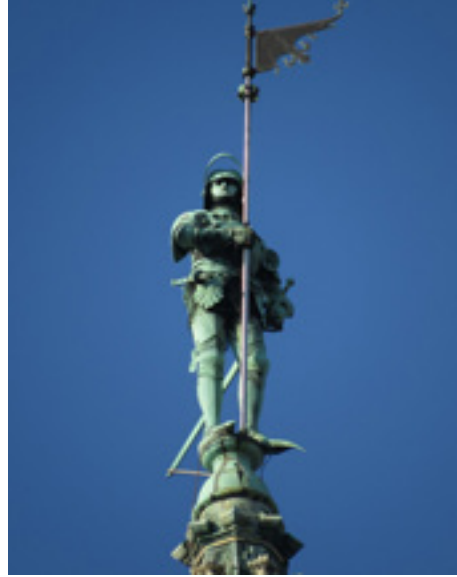
### Ayuntamiento de Viena

Este edificio de estilo neogótico con elementos horizontales de corte renacentista, como los alféizares, alberga uno de los patios interiores más grandes de Europa. 331 escalones separan del suelo a la torre dominante situada en el centro.

Francisco José I impulsó al arquitecto Friedrich von Schmidt la condición de que el Rathaus no superase los 99 m de las agujas de la cercana Iglesia Votiva. Esta condición no fue cumplida del todo pues, aunque la torre mide tan solo 97.90 m, la figura del caballero (Rathusmann) que alza el asta de la bandera coronando la torre, mide 5,4 m alcanzando la torre los 103,3 m.

El Rathusmann es el símbolo por excelencia de la ciudad de Viena. La figura pesa 650 kg y es sumamente resistente gracias a un contrapeso esférico de 800 kg. Hay una copia de él en el parque enfrente del edificio.

Hay una curiosa leyenda que planea sobre el Ayuntamiento. En 1882 el arquitecto constructor celebró que había finalizado la torre y lo hizo bebiendo tres copas de vino en los mismos andamios, haciendo tres brindis, uno por el emperador, otro por la patria y el tercero por los vieneses. Cuando tiró las copas al suelo desde la torre, dos de ellas se hicieron añicos, pero la tercera quedó milagrosamente intacta.



Rathusmann





## Museos de Historia del Arte e Historia Natural

A lo largo de los siglos, la Casa de Habsburgo acumuló una colección extraordinaria de tesoros artísticos y científicos. El emperador Francisco I Esteban, esposo de la archiduquesa María Teresa, financió múltiples expediciones a lugares remotos con el fin de ampliar dichas colecciones (se dice que llegó a reunir, en torno a 1750, la mayor colección de especímenes del mundo). Profundamente atraído por las ciencias naturales, especialmente en lo relativo a nuevas especies animales y vegetales.

Los tesoros de la familia imperial estaban repartidos por numerosas residencias a falta de un único lugar de exposición. Sería Francisco José y su idea del "foro imperial", ya mencionada, que englobaría 2 museos con aspecto de palacios y un nuevo Palacio Imperial "Hofburg" situado en el lado opuesto de la Ringstrasse, el que pondría en marcha estos dos impresionantes espacios museísticos, exactamente iguales enfrentados a ambos lados de la plaza de María Teresa, para dar así unidad a las valiosísimas colecciones que atesoraba la dinastía Habsburgo. El primero en concluirse fue el Museo de Historia Natural, en 1889; una colección de dinosaurios o una exposición de una colmena de abejas vivas, en una de las salas del museo separada de los visitantes por un cristal, son solo una muestra de lo que se puede ver.

El Museo de Historia del Arte tardó 20 años en ser terminado, en 1891. Alberga sobre todo obras de artistas de países bajo la hegemonía e influencia de los Habsburgo (Bruegel el Viejo, Durero, Rembrandt, ...)

La decoración interior de estos museos-palacios es impresionante.



1. Fachada del Museo de Historia del Arte

2.- Escalinata de la entrada principal del Museo Historia del Arte

3.- Sala dedicada a Egipto



### Palacio De Schönbrunn

Fue Maximiliano II en 1569 quien adquirió las tierras de esta residencia por su ubicación al borde de los Bosques de Viena buscando un espacio ideal para que la corte disfrutara de la caza.

Schönbrunn sería destruido hasta los cimientos durante el segundo asedio turco en 1683. Sería con la gran María Teresa con la que Schönbrunn viviría su primera fase de esplendor convirtiéndolo en residencia de verano. De estilo rococó y fachada de color rosa (hasta el s. XIX no se pintaría en el color amarillo actual) y con más de 1.000 dependencias, pues debía dar cabida a la totalidad de la corte y también a los infantes (María Teresa tuvo 16 hijos) este palacio se convirtió en el centro de la vida social y cultural de Viena. Fiestas por todo lo alto, paseos en carruaje por el Parque del Palacio, concursos de ópera, comedia francesa, ópera italiana, ... Con tan solo 6 años Mozart dio un recital para la emperatriz en el Palacio, cuando finalizó, se cuenta que Mozart se subió a su regazo y le dio un beso.

Conversaciones políticas de calado mantenidas entre la archiduquesa y destacados emisarios fundamentalmente internacionales, gracias a una



1.- Panorámica del Palacio

2.- El pabellón de la Glorieta y jardines del Palacio

3.- La Gran Galería, con sus 40 m de largo por 10 m de ancho y magníficos frescos del pintor italiano Gregorio Gugliemi, uno de los interiores de estilo rococó más destacados del mundo es también un magnífico lugar para la celebración de conciertos





“instalación” conocida como la “Kaunitzstiege”, una escalera de servicio oculta con una mirilla, podían ser escuchadas por los cancilleres, para tranquilidad de la monarca.

En el “gabinete chino circular” estaba la conocida como “mesa de la conspiración”: con la ayuda de un dispositivo elevador se podía subir desde la habitación de la planta inferior la mesa ya servida, de esta manera los sirvientes no estaban presentes durante las conversaciones secretas.

En los años 1805-1809 en los que Napoleón ocupó Viena, su residencia fue Schönbrunn. Le fascinaba el palacio como residencia, pero sus muebles le parecían incómodos y de hecho se cuenta que llegó a quejarse de las camas.

También fue la residencia preferida del Francisco José I que se negó a cualquier reforma que modernizará el palacio; hasta 1901 no se introdujo el alumbrado eléctrico diseñado personalmente por el propio Edison. Cableado que parcialmente sigue siendo utilizado en la “Gran Galería”.

En 1996 la UNESCO declaró el conjunto completo de Schönbrunn (palacio, jardines, el zoo y la Casa de las Palmeras) patrimonio cultural de la Humanidad.



### El ala de San Miguel del Hofburg

Con sus 18 alas y 19 patios el Hofburg abarca una superficie inmensa siendo conocido como “la ciudad dentro de la ciudad”.

Corría el año 1726 y los planos de Fischer von Erlach sobre el ala de San Miguel del Hofburg no se podían cumplir según el diseño planeado, la causa era el Ballhaus (Casa del Frontón) una modalidad predecesora del tenis moderno que se jugaba en aquel edificio. Durante el reinado de María Teresa el Ballhaus se transformó en un “Teatro junto al Palacio”, para el entretenimiento de la corte y de un selecto público. El palco imperial estaba comunicado por un pasadizo con los aposentos imperiales. Se cuenta que María Teresa se enteró de que su hijo Leopoldo acababa de tener un varón (1768), corrió hasta el palco imperial en salto de cama para anunciar a los espectadores en medio de la función: ¡Leopoldito ha tenido un varón! La sucesión al trono imperial quedaba garantizada.

En 1888 se inauguró el nuevo Burgtheater de la Corte en la Ringstrasse derribándose el “Teatro junto al Palacio”. Este antiguo teatro era tan apreciado por el público que después de la última función se produjo su saqueo, todos querían algún recuerdo de él.



## El prater

El Prater es una de las principales zonas de recreo de Viena. Con 600 hectáreas abarca el Volkspark, con sus amplias zonas verdes y parques infantiles, el Centro de Exposiciones, el Estadio de Viena y el famoso Wurstelprater con sus atracciones de feria.

A mediados del s. XVI esta superficie fue adquirida por la Casa de Habsburgo siendo utilizada como coto de caza. En 1766 se abrió al público y muchos aristócratas se sintieron indignados por tener que compartir aquel lugar con la plebe. Cuando estas quejas llegaron a oídos del emperador José II, este respondió que si él solo quisiera rodearse de los de su clase tendría que pasar sus días en el mausoleo de los Habsburgo.

Una vez se abrieron los primeros restaurantes, el Wurstelprater se llenó de columpios y tiouvivos. La estatua de Califati recuerda a un prestidigitador que inauguró aquí un tiovivo.

La Noria Gigante (Riesenrad) de 1897, aportación anticipada para las celebraciones del 50 aniversario del reinado de Francisco José, es uno de los emblemas de la ciudad. Protagonista de muchas películas alcanzó su cenit en "El Tercer Hombre".





# Aguas que susurran historias

## Surcando los lagos de Escocia

Texto: Diana Morello – dianamorello@outlook.es - Fotografía: Archivo



Escocia, siempre enigmática y en ocasiones desconocida. Situada al norte del Reino Unido, sus castillos, su complicada costa llena de accidentes geográficos y sus innumerables lagos son fuentes de leyendas e historias ¿verdaderas o falsas?, no se sabe, pero sí apasionantes. Un territorio dividido en dos regiones: Tierras Altas o Highlands, aquí la naturaleza es la gran protagonista, con ciudades menos conocidas que en las Tierras Bajas o Lowlands en donde encontraremos ciudades como Glasgow, Edimburgo, Aberdeen, Dundee o Stirling. Un territorio salpicado de montañas, castillos y por supuesto lagos, que en gaélico escocés se llaman "lochs" son, sin duda, el escenario perfecto de muchas películas. En este artículo visitaremos algunos de sus lagos más enigmáticos situados en las Highlands para que sus aguas nos susurren sus historias.

# Lago Ness

Probablemente el lago más famoso de Escocia debido a las leyendas del monstruo del Lago Ness, o "Nessie". El lago Ness se encuentra en las Tierras Altas de Escocia, al suroeste de la ciudad de Inverness. Es el segundo lago más grande y profundo de Escocia y está conectado al norte con el río Ness y al sur con el canal Caledonio. Es un destino popular para turistas y ha sido objeto de numerosas investigaciones debido a informes de avistamientos de una criatura desconocida, a menudo denominada "monstruo del lago Ness". A través de los siglos, Nessie ha adoptado diversas manifestaciones, aunque la más reconocida es la del plesiosauro. Algunos llegaron a describirlo como un kelpie, un ser legendario que toma forma de caballo.

En 1868, un diario local publicaba el avistamiento de un pez de gran tamaño y apariencia inusual en el lago Ness. Varias décadas después, en 1930, el "Northern Chronicle" publicaba un artículo sobre la presencia de una criatura de proporciones enormes en el mismo lago. Pocos años después testigos referían haber observado un cocodrilo atípico en las aguas del Lago. En 1933, por primera vez, el diario local etiquetó a este ser como un "monstruo" tras el relato de una pareja que aseguraba haberlo visto. En 1934, Arthur Grant contaba su encuentro con esta enigmática criatura consolidando, aún más, la asociación del monstruo con la imagen de un plesiosauro.



Nessie ha adoptado diversas manifestaciones, aunque la más reconocida es la del plesiosauro





Loch Lomond es también parte de la cultura de Escocia, una canción popular, **“The Bonnie Banks O’ Loch Lomond”** de 1841 así lo atestigua

## Lago Lomond

Es el lago de agua dulce más grande de Gran Bretaña, con 70km<sup>2</sup> de superficie sobre la falla que separa las Lowlands y las Highlands. Situado en las Tierras Altas de Escocia se encuentra aproximadamente a 23 kilómetros al norte de Glasgow. El río Leven lo conecta con el mar por el sur. Contiene varias islas entre ellas la isla de Inchmurrinse, la más grande dentro de un lago de toda Gran Bretaña. Este lago alberga una rica historia que se extiende hasta hace unos 5.000 años, en plena era Neolítica. Estos antiguos pobladores construyeron "crannogs", islas artificiales fortificadas que son testimonio de la herencia prehistórica no solo de Escocia, sino también de Irlanda y Gales. En tiempos posteriores, estas estructuras sirvieron como puntos de encuentro para los clanes escoceses.

El loch Lomond es también parte de la cultura de Escocia, una canción popular, “The Bonnie Banks O’ Loch Lomond” de 1841 así lo atestigua. Esta pieza musical relata la dolorosa historia de un soldado escocés condenado a encontrarse con la muerte lejos de su hogar natal. Se especula que el soldado retratado en la canción podría haber sido un jacobita del ejército de Bonnie Prince Charlie, esperando en Carlisle su inminente ejecución.

A sus alrededores, se encuentra el Parque Nacional de Trossachs, un destino que combina montañas, lagos y bosques. Es ideal para practicar senderismo, con rutas que ofrecen vistas panorámicas, especialmente desde las cumbres de Ben Lomond y Ben Venue. Además, la zona tiene ricas tradiciones celtas y una biodiversidad notable, desde ciervos hasta innumerables especies de aves. Los pueblos cercanos ofrecen una muestra muy interesante de la gastronomía local siendo el santuario del auténtico whisky escocés. Es especialmente apto para quienes buscan una experiencia genuina en Escocia.



### Lago Morar

El lago más profundo de las Islas Británicas alcanza profundidades de más de 300 metros. Rodeado de paisajes montañosos y un entorno natural impresionante, el lago se ha convertido en un lugar de interés tanto para investigadores como para turistas. Es conocido por ser el lago de agua dulce más profundo del Reino Unido. Se dice que es hogar de su propio monstruo, conocido como "Morag". Aunque es menos famoso que el del cercano lago Ness, Morag ha suscitado interés debido a las leyendas locales sobre una criatura misteriosa que se dice habita en sus aguas; un monstruo de seis metros con cabeza de serpiente, mientras que otros argumentan que se parece más a un enorme elefante de nueve metros con cuatro protuberancias. Cuán grande es la diferencia, ¿verdad?

La historia de Morag no es reciente, las primeras menciones se remontan al siglo XIX. Aunque nadie ha podido confirmar su existencia hasta el día de hoy, muchos visitan el lago con la esperanza de tener la suerte de fotografiarlo. Si no lográis ver a la criatura, al menos quedaréis maravillados por el esplendor del lago. Sin embargo, más allá del folklore, el lago Morar es un testimonio de la belleza natural de Escocia.

Conocido por ser el lago de agua dulce más profundo del Reino Unido. Se dice que es hogar de su propio monstruo, conocido como "Morag"



## Lago Katrine

Es un lago de agua dulce en el área de Trossachs, al este de Loch Lomond, dentro del condado de Perthshire. Con una longitud de poco más de 13 km y 1 km de anchura, alberga las islas de Ellen's Isle, Factor's Island y Black Isle. En el Lago Katrine se halla la mítica Dama del Lago, que ha inspirado a artistas de todos los tiempos, destacando entre ellos a Walter Scott, quien escribió la obra titulada "La Dama y el Lago". Esta figura enigmática se remonta a la era del rey Arturo y su Mesa Redonda, aunque algunos sugieren que podría tener conexiones con antiguas tradiciones celtas. Durante aquellos tiempos, era frecuente que los mitos se asociaran con elementos acuáticos, ya fueran lagos, ríos o manantiales.

A lo largo de la historia, la dama ha tenido diferentes nombres, aunque en lo que si hay acuerdo es que existe cierta incertidumbre sobre su verdadera naturaleza; algunos argumentan que era una mujer que obtuvo poderes mágicos, mientras que otros sostienen que su magia era innata desde el principio. La interpretación sobre su carácter también varía; mientras algunos la describen con rasgos humanos, tanto con sus virtudes como defectos, otros la perciben como un ser puramente bueno o, en contraposición, decididamente maligno.

Sin embargo, hay consenso en describirla como una figura de extraordinaria belleza, de largo cabello rubio, vestida con un atuendo blanco, que aparece emergiendo de las aguas del lago Katrine o caminando por sus orillas; todo en el idílico marco de las Trossachs. Esta imagen ha sido fundamental para alimentar las historias y leyendas que la rodean.



En el Lago Katrine se halla la mítica Dama del Lago, que ha inspirado a artistas de todos los tiempos, destacando entre ellos a Walter Scott



### Lago Duich

Conocido por el Castillo de Eilean Donan, uno de los castillos más icónicos y fotografiados de Escocia, que se encuentra en una pequeña isla en el punto donde convergen dos lagos, aunque a primera vista parezca rodeado por uno solo. Esta confluencia de aguas se vuelve evidente en ciertos días, ofreciendo un espectáculo natural impresionante.

Desde el castillo, al dirigir la vista hacia la izquierda se puede observar el lago Duich, cuyas aguas suelen ser más agitadas. Por otro lado, mirando hacia la derecha, se puede observar que las aguas son mucho más tranquilas, ese es el lago Alsh.

Respecto a la leyenda de este lago, se dice que tres hermanos se fueron a pescar una noche quedando embelesados de tres **selkies** (sirenas escocesas, mitad mujer mitad foca) que se habían quitado las pieles de foca, asumiendo semejanza humana y bailando a la luz de la luna en la arena. Los hermanos robaron sus pieles de foca con la intención de reclamar a las hermosas doncellas como sus esposas. El hermano menor, sin embargo, conmovido por la angustia de la niña, le devolvió su piel. Por su amabilidad, el padre de la niña permitió que el hermano menor visitara a la sirena cada nueve noches. En cuanto a los otros dos hermanos, el hermano del medio perdió a su esposa después de que la doncella encontrara su piel robada, mientras que el hermano mayor quemó la piel como medida preventiva, quemando de esta manera a su mujer que se estaba probando la piel robada, al confundirla con la sirena.



Conocido por el Castillo de Eilean Donan, uno de los castillos más icónicos y fotografiados de Escocia, que se encuentra en una pequeña isla







## El Lago Shiel

Este lago, con cerca de veinte kilómetros cuadrados y una profundidad que alcanza los 120 metros. Es uno de los tesoros naturales de las Highlands. Emplazado a unos veinte kilómetros de Fort William se presenta como un paraje montañoso que muestra lo mejor de la naturaleza escocesa.

Los visitantes tienen la oportunidad de realizar tours náuticos por sus aguas, durante los cuales es posible avistar los restos de una antigua capilla situada en una de sus islas. Según las leyendas, esta capilla fue el primer refugio del monje irlandés San Finan en tierras escocesas. Además, el recorrido navega cerca de Acharacle, sitio que en 1140 fue escenario de una de las contiendas más renombradas en la historia escocesa.

Pero lo que realmente cautiva de este lugar es el impresionante paisaje, con sus matices y reflejos sobre sus apacibles aguas. A pesar de no ser tan popular como otros destinos, su belleza es incomparable. Un ambiente tranquilo y enigmático envuelve el lugar sumándose a su rica historia; en él se encuentra el Monumento a los Levantamientos Jacobitas, pues fue aquí donde Bonnie Prince Charlie izó el estandarte Estuardo en 1745 por última vez.

La fama de este lago le viene por haber sido protagonista en diversas escenas de la saga de Harry Potter. En "Harry Potter y el Cáliz de Fuego" es retratado como el vasto "lago Negro", escenario del desafío subacuático del "Torneo de los Tres Magos"; sin embargo, el lago se

encuentra junto al Colegio Howards de Magia, las necesidades de encontrar un escenario óptimo lo convierten en el marco perfecto para muchas de las escenas que se desarrollan en los exteriores del mencionado colegio consolidándose como uno de los lugares más emblemáticos de la saga. El Lago Shiel es posiblemente uno de los lugares más mágicos y bellos de toda Escocia.





# eco destinos

# El Priorat

**Texto:** Kiara Hurtado - [kiarahurtado99@gmail.com](mailto:kiarahurtado99@gmail.com)

**Fotografías:** Archivo

**Foto:** Siurana

Cuando hablamos de eco destino, muchas veces nos imaginamos viajar a un espacio donde lo único que nos rodea es la naturaleza salvaje, y aunque el turismo sostenible es mucho más que esto, a veces solo hay que dejarnos llevar por nuestros ambiciosos sueños y envolvernos en privilegiados matices de verde y vistas infinitas.

Con estos deseos, llegaremos al Priorat, un enclave que nos enseña que hacer turismo ecológico, es todo lo contrario a ser un destino masivo. Aquí se valora mucho más la calidad y la intimidad, ya que la idea es conservar de todas las formas posibles las áreas naturales.

El Priorat es una celebridad en el mundo vinícola, pero quizás lo que muchos desconocen es que la comarca que origina sus elixires es tan exquisita como cada uno de sus vinos. Situada en el sur de Cataluña, en la Cordillera Prelitoral, descubriremos pueblos plagados de historia, leyendas y belleza en la sierra de Montsant.

La realidad es que llegar a esta zona es una experiencia única y toda una hazaña, solo las curvas de la geografía que nos acercan a sus tierras nos demuestran por qué este destino es un tesoro en bruto. Algunos de los encantadores pueblos que encontraremos alrededor de esta sierra son la Vilella Alta, Torroja del Priorat, Escaladei y Siurana. Sin duda, su gracia es de los secretos mejores guardados de Cataluña, y lo es de forma intencional.

Por ejemplo, Siurana este año ha sido propuesta para ser uno de los pueblos más bonitos de España, pero el Ayuntamiento rechazó la oferta porque quiso mantener la calidad turística y evitar que se masifique. El espacio busca un público más respetuoso y exclusivo, por ello, en el lugar hay una mínima oferta hostelera de superlujo para conservar esta línea.

En la exuberancia de la sierra de Montsant, justo en medio de los pequeños pueblos la Vilella Alta, Torroja del Priorat y Escaladei, se encuentra el Gran Hotel Mas d'en Bruno - Relais & Châteaux, una quimera rodeada de viñedos, historia medieval y desconexión pura.

El hotel cuenta con sólo 24 habitaciones, todas de gran tamaño y decoradas con la intención de hacer tocar al huésped el placer en cada instante. Al exterior, su piscina infinita es capaz de insertarse en un recuadro de portada, como pocos en España. A fin de impulsar la salud y el bienestar del cuerpo, en vez de gimnasio, ofrece servicios de yoga y spa. Así, en cada una de sus ofertas, priman los productos de proximidad, para impulsar así lo que el gobierno regional defiende, la riqueza local.

## El elixir líquido del Priorat

No es un secreto que muchos de sus visitantes, llegan exclusivamente a hacer un turismo de cata, pues el Priorat es uno de vinos más prestigiosos de España y el mundo. Sus viñedos están plantados en suelos de pizarra conocidos como "llicorella", lo que contribuye a la calidad única de la fruta de esta región.

Recorrer sus bodegas y probar sus productos es todo un baño de arte y glamour. En solo 498,60 km<sup>2</sup> de territorio, cada una de sus variedades tiene características extremadamente diversas, al producirse a diferentes alturas. La experiencia es tan singular como su geografía, por lo seguramente hay quienes se han propuesto conocer las 110 bodegas de la DOCa Priorat.

Sierra de Torroja del Priorat



## EL PRIORAT

Una recomendación muy cerca de Mas d'en Bruno, en la Morera de Montsant, es la **Bodega Perinet**. Desde esta vinícola, la historia del vino se relata como cuentos de niños al tacto de cada una de sus variedades, sabor con el que se entiende por qué el Priorat conserva ese respeto a nivel internacional.

Con la misma filosofía de ecología y calidad, los productores realizan actividades y visitas guiadas, para que se conozca su producto, sin esperar vender en cantidad, básicamente por conservar su prestigio y porque las tierras dan lo justo, por su propia naturaleza.

## Un sabor recóndito en el Montsant

Lo cierto es que en un lugar tan recóndito es muy difícil encontrar restaurantes, pero aun así tenemos opciones. Pensando en la poca oferta culinaria, Mas d'en Bruno ha diseñado una cocina para paladares ultra exigentes, albergando así al restaurante camaleónico, que cambia de nombre y de filosofía a lo largo del día. Cuando el sol está en lo alto, es Tarraco, ideal para degustar propuestas italo-mediterráneas. Cuando llega la noche, se transforma en Vinum, un enclave con originales y elaborados platos maridados con vinos del entorno y del resto del mundo.



Hotel Mas d'en Bruno  
Torroja del Priorat



Como ya hemos mencionado, el trayecto hasta el hotel es valioso, pero desafiante, la naturaleza que lo rodea es privilegiada porque también nos regala materia prima de alta calidad, estos productos de proximidad potencian la cocina del joven chef Josep Queralt, quien con su carta hace alcanzar la gloria a todos sus comensales.

De esta manera, el Priorat nos invita a descubrir un turismo ecológico de élite, donde se prima la intimidad, pero sobre todo el respeto y la calidad.

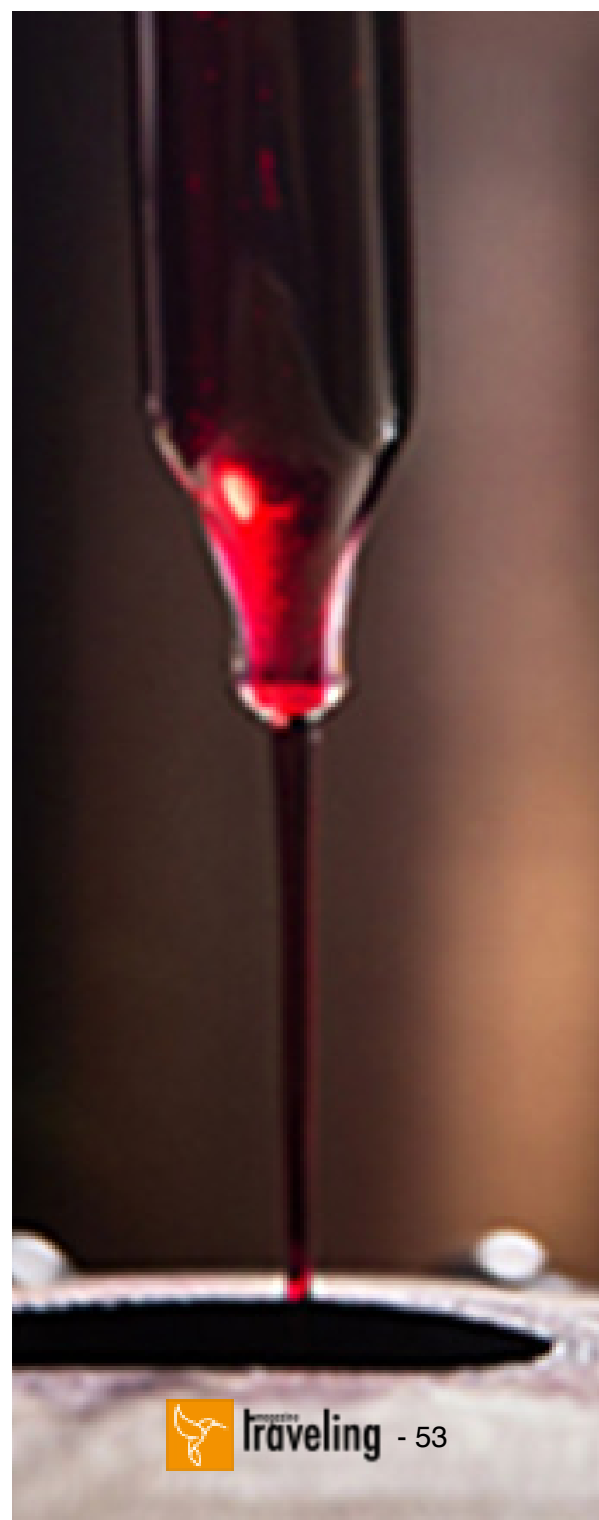


Cartuja de Escaldei

Gran Hotel  
Mas d'en Bruno



Turismo del Priorat



# 24 Horas



Plaza de España, con el Ayuntamiento y la Catedral al fondo

# en Mérida

**Texto:** Nerea Luján - [nerealujan19@gmail.com](mailto:nerealujan19@gmail.com) **Fotos:** Archivo revista

**B**añada por el Guadiana y antigua capital de provincia romana, tan monumental como sencilla, Mérida se erige como la pequeña Roma de Extremadura. Fundada como colonia para los soldados veteranos romanos, Emérita Augusta se ha ganado a pulso ser ciudad Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. No te será difícil trasladarte a su pasado imperial al recorrer sus calles y encontrarte, sin previo aviso, con un templo, un circo o una domus.

El mejor consejo para conocer esta ciudad y exprimir su encanto en 24 horas es perderse y dejarse sorprender por cada monumento que salga a nuestro encuentro. Mérida es uno de esos lugares que no te dejará indiferente.



Arco de Trajano

## Foro, Arco de Trajano y Puente Romano

En tu paseo, también te encontrarás con otros monumentos que no requieren ni ticket, ni horarios para disfrutarlos: el pórtico del foro, el arco de Trajano y el puente romano. De carácter civil, estos tres yacimientos impresionan al turista por su majestuosidad y por cómo están integrados de manera natural en el entramado de la ciudad.





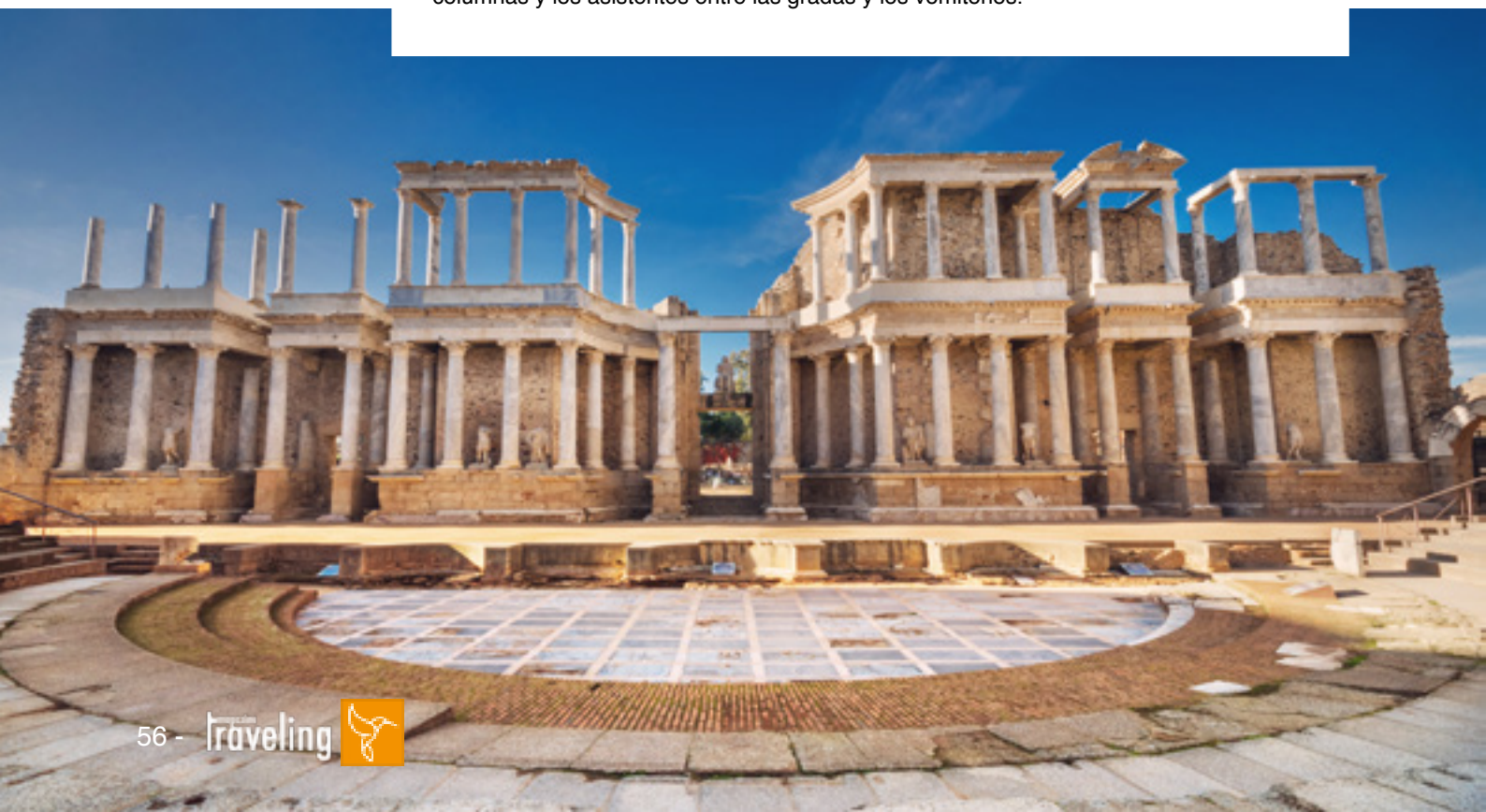
## Templo de Diana

Una de las sorpresas que le depara al viajero que recorre Mérida es este templo del siglo I d.C. Se encuentra tan bien conservado y el lugar es tan inesperado, que es imposible no acordarse de Roma al encontrárselo. Impenante, especial y dedicado a la diosa de la caza, da igual la hora del día en la que pases, no dejará de sorprenderte su belleza.

## Anfiteatro y teatro

La joya de Mérida se encuentra en este recinto arqueológico. A pocos metros del Museo Nacional de Arte Romano, el anfiteatro es un preludio fantástico del magnífico teatro que veremos a continuación. Cacerías de animales, peleas entre gladiadores y luchas con animales salvajes tuvieron lugar en este anfiteatro fechado en el siglo 8 a.C.

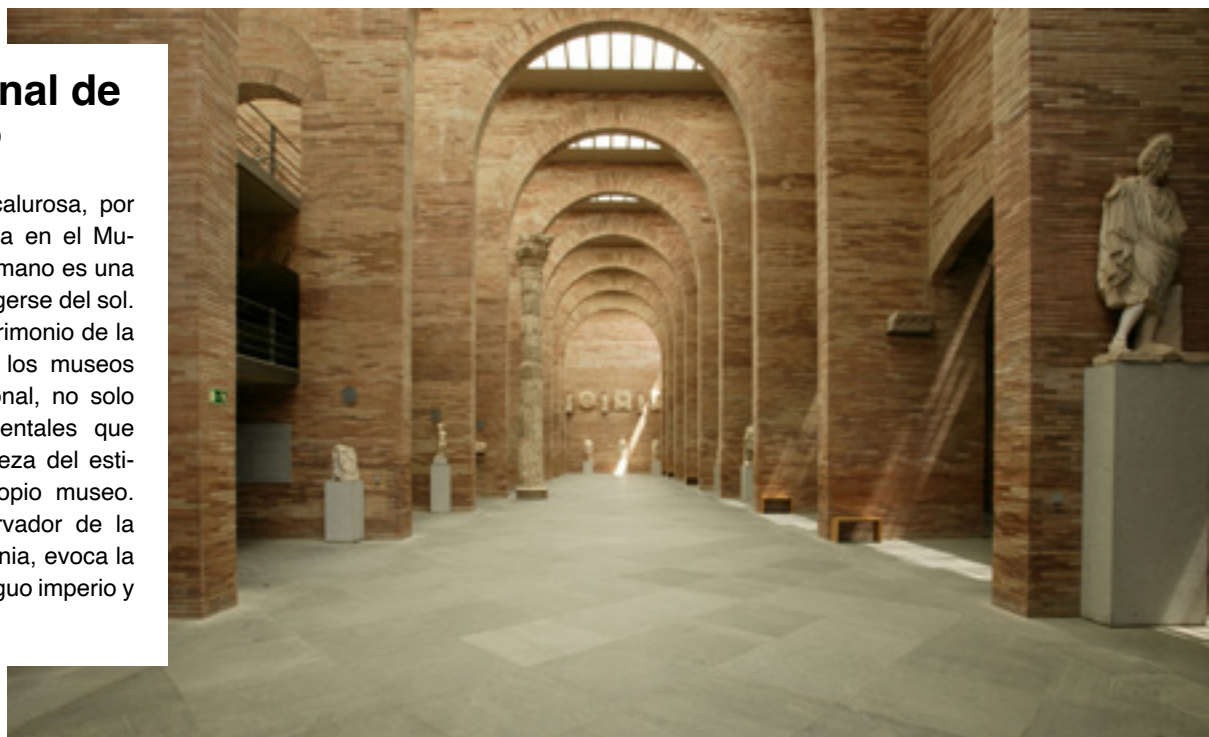
Sin embargo, la quietud que se respira donde siglos atrás hubo vítores y gritos, no es lo que se siente en el teatro, donde los aplausos y el clamor del público siguen vibrando en el espacio. Gracias al Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida, se puede seguir disfrutando de la magia que desprende el lugar cuando los actores se encuentran entre las columnas y los asistentes entre las gradas y los vomitorios.





## Museo Nacional de Arte Romano

Mérida es una ciudad calurosa, por lo que hacer una parada en el Museo Nacional de Arte Romano es una buena opción para protegerse del sol. Considerado edificio Patrimonio de la Humanidad, es uno de los museos con mas prestigio nacional, no solo por las piezas monumentales que alberga, sino por la belleza del estilo arquitectónico del propio museo. Centro difusor y conservador de la cultura romana en Hispania, evoca la arquitectura típica el antiguo imperio y es de gran belleza.



## Acueducto de los Milagros

Construido para transportar el agua del embalse de Proserpina a la ciudad, el acueducto de los Milagros se ha convertido en un monumento emblemático y representativo de Mérida, pese a no encontrarse en el núcleo urbano. Lo ideal es acercarse a verlo al atardecer, ya que la luz de la última hora del día hace destacar el color rojizo del ladrillo. A las fueras de la ciudad, imponente y bien conservado, el acueducto pone el broche a una jornada de turismo en la Mérida imperial.



# SE E D E R

**Texto:** Rosario Alonso  
**Fotografía:** Jose A. Muñoz  
Foto: Plaza del Pedregal



Casas de pescadores pegadas al mar, delante un homenaje a las redes

## “En Ares non te pares, en Redes non te quedes e en Caamouco para poco”

Estos dichos populares, tan frecuentes entre pueblos vecinos, dicen mucho de las relaciones de vecindad; lo cierto es que Redes es una ALDEA que pertenece a la PARROQUIA de Camouco en el CONCELLO de Ares.

¿Cuál de los tres sería el autor del “dicho”?

Hablar de Redes es hablar del mar y de la emigración. Este encantador pueblo marino, en la misma ría de Ares, es un pueblo para darse un paseo, y no es estilo literario, es por su tamaño, tan solo tiene seis calles (Arriba, Medio, Abaixo, Nova, Ribeira y la carretera general que se llama Avenida Gaspar Rodríguez, nombre del primer alcalde de Camouco ; una coqueta y animada plaza, la Plaza del Pedregal, completan el callejero de este paraíso marino).

La razón de ser Redes el nombre de este pueblo se entiende tan pronto te bajas del coche: las redes de pesca se cuelgan a secar por delante de las fachadas de las casas pegadas al mar o colgadas sobre él, en el puerto

e incluso en playas aledañas, y para ello se utilizan unos altos postes de madera unidos por una pieza transversal (cabrias) donde las redes se extienden para que se sequen. Además, embarcaciones sencillas amarradas a los cabos de las casas, son otra muestra más de la esencia de este pueblo abrazado a un mar calmo y parsimonioso que nada tiene que ver con el fiero Atlántico de pocas millas más en dirección oeste.

A su vez en Redes encontramos unas sorprendentes casas indianas, producto de la emigración gallega, de corte elegante y colores muy habaneros que conviven con una sorprendente armonía con las casas de los pescadores que se sitúan más pegadas al mar. Son casas de retornados, fundamentalmente de Cuba, aunque también los hubo que marcharon a Brasil o Puerto Rico. La “morriña gallega” en su máxima expresión que no impidió que se adoptaran, en el retorno, elementos de la arquitectura del otro lado del charco que también les conquistó; morriña de ida y vuelta que toma lo mejor de ambos mundos; y es por ello por lo que conviven construcciones de piedra y

## REDES (A CORUÑA)

madera pintadas con colores llamativos con la arquitectura local tradicional, más sobria con sus típicos balcones de madera pintados de llamativos colores. Casas magníficamente restauradas conviven con otras más modestas y algunas ya decadentes o abandonadas, otro guiño más a La Habana Vieja, incluso en la maraña de cables sin sentido que rompe la bella estética de este bucólico remanso de paz.

Dos magníficas casas indianas, de finales del s. XIX-principios del s. XX y en perfecto estado de conservación, encontramos en nuestro recorrido; casas que experimentaban mejoras sustanciales cada 5 años cuando sus propietarios realizaban sus “retornos temporales” con el dinero que con tanto esfuerzo y sacrificios habían ganado.

La primera, “Casa de Concha Amado”, en la misma plaza del Pedregal, de color azul celeste y blanco, muy llamativa y en perfecto estado, era la casa familiar del indiano D. José López Martínez que, tras años muy duros pues marchó a Cuba con 13 años, alcanzó el éxito con “Aspuru y Cía”.



Casa de Concha Amado

Ayuntamiento de Redes





En Redes encontramos casas indianas, producto de la emigración gallega, de corte elegante y colores muy habaneros que conviven con una sorprendente armonía con las casas de los pescadores que se sitúan más pegadas al mar

Edificio público "Salón de América" de 1918



REDES (A CORUÑA)



Una de las seis calles de Redes; foto inferior su puerto



La segunda en la Rúa Nova, "Casa de Paco Bello Casteleiro", que hizo también fortuna en Cuba con la pesca de la cherna y el pargo llegando a adquirir sus propios viveros: "Amable María". Esta no es tan colorida pero sí resulta muy elegante es de color piedra y blanco.

Ambos indianos contrataron a artesanos portugueses para el acabado decorativo de sus casas, especialmente en lo que tiene que ver con las terminaciones en escayola que decoran sus fachadas.

Redes, aunque pequeño, es mucho más que sus casas indianas y de pescadores.

Su "Praza do Pedregal", en el mismo puerto, es el punto de reunión de vecinos y forasteros y en ella un llamativo edificio de azul intenso y estética sorprendente hace el papel de Ayuntamiento y parada "selfie" imprescindible.

Redes es también todo un álbum de detalles que salpican la villa: columpios que van a dar al mar, escalinatas que terminan ya en el agua, hórreos, barquichuelas, balconadas con muchísimo encanto, ...

Redes son también sus playas: Area Morta (en pleno centro del pueblo, donde termina la Rúa da Ribeira: una bella hilera de "casas anfibias" colgadas sobre el mar y mecidas por las mareas) y esas otras playas cercanas de agua turquesa, arena blanca y vegetación que toca la arena (Coído, Sandeo, Sabadelle)

La práctica de deportes náuticos como paddle surf, remo, vela, submarinismo, kayak o moto acuática están más que garantizados.

Redes ha sido también un plató de cine. Series como la autonómica "Padre Casares" se rodaron en ella; así como también sedujo a Almodóvar ("Julieta" o "Silencio") y no es de extrañar que lo hiciera.

Aún nos queda otra parada tras un breve paseo. Siguiendo la Rúa Nova hasta la Punta de Modias podremos ver los restos de la "Batería de Redes" un bastión defensivo de la ría de Ares que se remonta al siglo XVIII. Un enclave en plena naturaleza gallega.

Una advertencia importante: urbanitas los coches no entran en el pueblo. Un parking público y gratuito os espera junto al Club de Tenis. Hay que preservar la paz y el silencio de este bello pueblo marinero gallego.



Bateria de Redes



Casa de Paco Bello Casteleiro  
"La Carioca", casa de pescadores





# Foro Humboldt

## El fénix de los monumentos

**Texto:** Joaquín del Palacio

**Fotos:** Archivo y Oficina de Turismo  
de Alemania en España

Algunas ciudades poseen construcciones que representan la propia urbe en la que radican, un caso paradigmático es el Foro Humboldt. La historia de este edificio, por sus paralelismos con su entorno, resume la de Berlín, además en la actualidad representa la universalidad y el espíritu cultural que proyecta esta gran ciudad.





## Hace un cuarto de milenio...

En el último tercio del siglo XVIII nacieron en el Berlín prusiano dos hermanos que cambiarían la ciencia, la educación y la visión de la naturaleza: Alexander, explorador, astrónomo, entre otros títulos, y considerado uno de los padres de la Geografía; y Wilhelm, dos años mayor, experto lingüista, diplomático y político que reformó la educación, entre otras cosas (hay que resumir sus currículos porque serían interminables). Dos personas cultas y polifacéticas que compartían el apellido que aún nos revela más información: Humboldt. Pocos hermanos han dado tanto a un país, a pesar de ello ninguno pudo imaginar que aquel palacio real que ya entonces tenía más de tres siglos, de algún modo terminaría siendo su museo y llevaría su nombre: el Foro Humboldt.

En aquellos tiempos la capital prusiana era una ciudad muy diferente a la actual, por ejemplo, el palacio Real que había sido construido en el s. XV, mientras pertenecía a Brandeburgo, electorado del Sacro Imperio Romano Germánico, aún no poseía la gran cúpula que le acabaría identificando ya que sería añadida posteriormente por el arquitecto Friedrich August Stüler a mediados del siglo XIX. Este remate decimonónico sobre la fachada principal conseguiría la imagen regia de un palacio impresionante (llegó a tener más de 1.200 habitaciones) que estaba ubicado en la famosa isla del río Spree, la de los cinco grandes museos, que entonces se empezaba a erigir. El mismo arquitecto de la gran cúpula también proyectó el Neues Museum, uno de los cinco.

Tras la derrota en la Gran Guerra, el 9 de noviembre de 1918, Karl Liebknecht proclamó la república desde un balcón del palacio. El siglo XX prometía ser convulso. Y este edificio sufriría los sucesos sucedidos sucesivamente durante esa centuria siendo un ejemplo de los acontecimientos que sobrevendrían sobre Berlín...

### En la Segunda, quedó arrasado

Tras la Batalla de Berlín, en 1945, que puso fin a la Segunda Guerra Mundial, casi nada quedó en pie en la capital. Posteriormente, con la división de Alemania, el reparto quiso que las ruinas de este palacio quedasen en la parte soviética para acabar siendo demolidas en 1950. En su solar crearon un parque que lo unía al Lustgarten (antiguos jardines del palacio) que, por un lado, proporcionaban un amplio espacio abierto para la población y, por otro, les sirvió para liquidar un símbolo real que no era del agrado de aquellos dirigentes.

Sin embargo, surgió un nuevo proyecto para aquel espacio que inaugurarían en 1976. Un nuevo edificio, curiosamente denominado como el Palacio de la República, que fue la sede de la Cámara del Pueblo conteniendo el parlamento de la República Democrática Alemana. Y como si fuese un extraño centro cultural también alojaba restaurantes, galerías de arte y un teatro. Por suerte o por desgracia, repleto del nocivo amianto terminaría sus días tres décadas después, a pesar de haberse invertido millones de euros en tratar de limpiar su toxicidad.

La edificación y su intento de limpieza fueron un error, aquel edificio de aspecto insulso con la fachada llena de cristales dorados estaba condenado a desaparecer.

### Renacer y cambiar

Una de las mejores habilidades urbanas hoy en día es la reutilización de espacios y la remodelación o reconstrucción de edificios antiguos para nuevos usos, en este caso, debido a la historia tan particular de esta ciudad el antiguo Palacio Real resurgiría de sus cenizas como una magnífica obra para la cultura.

En el siglo XXI Berlín ya caminaba por otras sendas. Una ciudad abierta al mundo y a la civilización, una ciudad que podría denominarse como capital de la sociedad humana, por todo lo que aporta y comparte con todo el mundo. Parece mentira pero ahora más que nunca nos resuena aquella frase famosa de J.F.Kennedy al visitar Berlín hace 60 años: Ich bin ein Berliner (Yo soy un Berlinés).

Esta ciudad necesitaba un espacio que engrandeciese aún más su Isla de los Museos con un palacio dedicado a la Geografía y a aquellos hermanos que ya llevaban en su espíritu el concepto que ahora prima en Berlín.





Ahora más que nunca nos resuena aquella frase famosa de J.F.Kennedy al visitar Berlín hace 60 años: Ich bin ein Berliner (Yo soy un Berlinés)

El proyecto ganador pertenecía al arquitecto italiano Franco Stella, con él se recuperaría la estética del palacio barroco del XVIII en tres de sus fachadas, la gran cúpula y un patio interior similar a como se había mantenido hasta la guerra, mientras que el resto con un estilo sobrio y moderno pero atemporal se dedica a la cultura y al apellido que representa tantos valores para la sociedad, la ciencia y la educación. El Foro Humboldt contiene también en su interior un hotel de lujo, salas para exposiciones temporales y una estación de metro. Como curiosidad hay que mencionar que las fachadas, copia del antiguo palacio, están financiadas por donativos particulares y cada donante adquirió el derecho de llevar su nombre inscrito en sus sillares.

El Foro Humboldt se ubica en el solar que pasó por tantos avatares. Con la reconstrucción de aquel magnífico Palacio Real se crea un nuevo espacio urbanístico precioso que se adapta perfectamente al entorno y engrandece el concepto cultural de la Isla de los Museos.



# Isla Norte de Nueva Zelanda

## Las Antípodas del vino

Por: Alejandro y Luis Paadín - [alejandro@paadin.es](mailto:alejandro@paadin.es)

Escenario e inspiración de algunas de las películas y sagas más taquilleras y premiadas de la historia (El Señor de los Anillos, Las Crónicas de Narnia, El Hobbit, Avatar...), los impresionantes paisajes y la sinuosa naturaleza de Nueva Zelanda custodia una de las más potentes industrias del vino. En los últimos años, Nueva Zelanda se ha convertido en uno de los países con mayor reputación vinícola del mundo, logrando que el precio de sus vinos compita en los mercados internacionales contra países con mucha mayor tradición enológica como la omnipresente Francia o la todopoderosa EEUU.



## NUEVA ZELANDA, LAS ANTÍPODAS DEL VINO

Tal es la relevancia del país, que en la 21ª Asamblea General de la OIV celebrada en Jerez en junio de este 2023, se decidió con un 97,6% de votos a favor que sea el neozelandés John Barker quien ostente la dirección general del organismo del vino más importante en el mundo. El nuevo director general comenzará su mandato coincidiendo con el centenario de la OIV en enero de 2024, declarado como el Año Internacional de la Viña y el Vino.

Si bien el país es mayormente conocido por sus frescos y exuberantes Sauvignon Blanc, las dos principales islas que lo componen tienen diversos territorios con una amplia variedad de uvas y estilos de vinos. Dada su remota situación geográfica, Nueva Zelanda ha sido el último gran territorio en ser colonizado por los humanos en el siglo XIV, cuando pequeños grupos de polinesios llegaron en rudimentarias embarcaciones y desarrollaron la cultura Maorí.

Pero habría que esperar hasta el contacto con los primeros europeos para el desarrollo de la viticultura; hecho que felizmente tuvo lugar en 1819 de la mano del misionero inglés Samuel Marsden en Kerikeri en la región más septentrional de la Isla Norte.

Vendimia nocturna Winegrowers Inc



Catando vino en Winegrowers Inc Nautilus Estate

Sus primeras 100 vides no serían más que una anécdota hasta que el británico James Busby elaboró el primer vino neozelandés en 1840. No sería hasta la llegada masiva de ciudadanos croatas a finales del siglo XIX, cuando se establecería la primera industria vitivinícola del país. Aunque estos emigrantes balcánicos buscaban fortuna con la floreciente industria de la versátil resina de Kauri (muy utilizada por lo maoríes como goma de mascar, combustible fósil, pigmento de tatuaje o material de artesanía), encontraron una alternativa muy lucrativa en los vinos fortificados, omnipresentes en la vecina Australia. Esto desarrolló una actividad comercial muy activa en la Isla Norte de Nueva Zelanda, cuyas regiones vitícolas serán nuestra guía de viaje.

El último continente aceptado por la comunidad científica, Zelandia, guarda grandes sorpresas para quien quiera visitarlo. A su incommensurable belleza natural, hay que sumar una riqueza biológica sin parangón y una prolífica industria del vino. Empezaremos por Northland, la más norteña de todo el país y germen del vino. Aunque es la más pequeña de las principales regiones vitícolas, entre sus 79 hectáreas destacan los afrutados Chardonnay, los populares Pinot Gris y aromáticos Viognier; al tener un clima templado con más de 2.000 horas de sol anuales, los perfiles de las uvas suelen mostrar su cáriz más intenso y frutal.



Viñedos de Chardonnay blanc

Vendimia de Chardonnay



Bajando hacia el sur, cruzaremos la región de Auckland, cuya extensión y diversidad de suelos y climas nos permite disfrutar de reconocidas subzonas. Aquí, la isla de Waiheke produce algunos de los mejores tintos de todo el país siendo los vinos plurivarietales los más destacados con la Syrah como estrella, pero añadiendo habitualmente también Montepulciano o Petit Verdot a la mezcla. Por su parte la subzona de Kumeu es muy reconocida por sus Chardonnay poderosos, encontrando también grandes vinos espumosos fruto de la inquietud y conocimiento adquirido al cabo de años de experiencia como es el caso de la bodega Kumeu River.

Moverse por carretera por Nueva Zelanda puede ser tan maravilloso como frustrante. No es inusual el corte de carreteras por los temporales, desprendimientos o movimientos tectónicos, por lo que el tiempo en los desplazamientos puede llegar a duplicarse.

La siguiente parada será, en la punta oriental así que podremos ir por la cómoda carretera que perimetra la costa Pacífica o adentrarnos en el impenetrable Parque Nacional de Te Urewera y disfrutar de su salvaje naturaleza salpicada por innumerables rebaños de ovejas (se estima que hay 6 por cada habitante en el país). Aunque su historia vitícola ha estado a menudo dominada por los vinos de granel, cómodos y simples, hoy por hoy cuenta con algunos de los viticultores más dinámicos y conciencizados.



## NUEVA ZELANDA, LAS ANTÍPODAS DEL VINO

Su clima con más horas de sol y menor pluviometría, permitió que la bodega Millton se erigiese como el primer productor biodinámico del país en 1984. Actualmente sus vinos son muy reconocidos, siendo su gama Clos de Ste. Anne especialmente recomendable.

Continuando el viaje hacia el suroeste, entraremos de lleno en la principal región productora de la Isla Norte: Hawke's Bay. En sus más de 4.600 ha se suelen identificar 5 grandes zonas diferenciales: Coastal Areas, Alluvial Plains, Hillsides, River Valleys y Central Hawke's Bay. Aunque la influencia del Pacífico se adentra mucho más, el costero es el territorio más fresco, donde destacan habitualmente la Chardonnay y Pinot Noir (a menudo jóvenes). Por toda la costa y a día de hoy, aún se pueden ver las cicatrices que el ciclón Gabrielle dejó a su paso en febrero de este año siendo uno de los desastres naturales más graves que han afectado al país en décadas. Hacia el interior, comienzan a ganar peso otras variedades como la Sauvignon Blanc (segunda uva más plantada tras la Chardonnay) o la Pinot Gris, así como los plurivarietales de Merlot y Cabernet Sauvignon. En las planicies aluviales encontramos una comarca llamada Gimblett Gravels, cuyo suelo está compuesto por profundos estratos sedimentarios de gravas (hasta un metro de profundidad) originados a partir de los masivos desbordamientos que el río Ngaruroro tenía antes de que su cauce fuese artificialmente desviado la década de 1960.

Cicloturismo entre viñedos







Vista aérea de los viñedos  
Maridando chardonnay con "fish and chips"



Estos suelos llamados Omahu, dan lugar a algunos de los mejores vinos de la región como los reconocidos Sophia, Le Sol, The Quarry y Les Beaux Cailloux de la bodega Craggy Range.

Y acabamos este austral recorrido en Wairarapa (que en Maorí significa "aguas relucientes"), la región más meridional de la isla norte. Este es un territorio con alta influencia marítima, destacando la Pinot Noir con más del 50% del viñedo y siendo el mayor productor de esta uva en toda la isla. Especial protagonismo ha logrado la subzona de Martinborough, donde Ata Rangi es uno de los más prestigiosos elaboradores con reconocidos Pinot Noir, vivarachos Sauvignon Blanc y aromáticos y elegantes Syrah.

Aunque todas estas regiones y vinos se encuentran en nuestras Antípodas del planeta, bien valen la pena los casi dos días de viaje hasta esta remota isla del Pacífico.

# ¿Dónde comen los Paadín?



Situada en plena Bay of Islands (origen de las primeras plantaciones de viñedo), sus diversos espacios lo hacen ideal tanto para desayunar, comer y cenar, como para organizar eventos en un insuperable marco con las aguas del Pacífico de fondo. Su oferta gastronómica incluye frescos productos del mar de kilómetro "0" como las ostras de Paroa Bay o los curiosos mejillones de labios verdes de Bay of Islands.

**Zane Grey's  
Restaurant & Bar**  
(Northlands)



Si te gusta el pescado y la alta gastronomía, este es tu lugar. Se suministran de proveedores de ambas islas y los pescados y mariscos de su oferta se ponen en la mesa en menos de 24 horas tras haber sido capturados. No se puede dejar de probar su salmón real, criado en las frías y puras aguas de los Alpes Neozelandeses a cientos de metros sobre el nivel del mar; esta deliciosa variedad de salmón es la principal del Pacífico, pero el criado y pescado en Nueva Zelanda tiene un sabor y una textura sinigual.

**Fish Restaurant**  
(Auckland)



En un país donde las cabezas de ganado ovino sextuplican a su población y las bovinas la duplican, la carne no puede faltar. Este tradicional y premiado Steak House, cuenta con una amplia carta de cocktails, mocktails, cervezas y destilados, así como una interesante carta de vinos. La gran versatilidad de sus distintos espacios lo hace ideal para celebraciones de todo tipo, para disfrutar de un buen filete a la brasa o para empaparse del territorio en un ambiente más informal.

**Smith & McKenzie  
Steak House**  
(Hamilton)

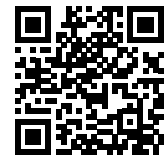


# Isla Norte de Nueva Zelanda



Una de las particularidades de toda la isla es el alto nivel de cafés y baristas que hay, desde genuinos Coffee Trucks hasta cafeterías boutique. Si estás en Gisborne no puedes dejar de visitar este pequeño pero cuidado local donde podrás disfrutar de un relajado desayuno o de una ligera comida con influencias asiáticas y americanas.

## Flagship Eatery (Gisborne)



Esta bodega situada en Hawke's Bay cuenta con uno de los espacios de enoturismo más completos del país. A su gran portafolio de vinos, se suma un restaurante gastronómico, un espacio para banquetes y una imponente terraza en medio de su ajardinado viñedo. Sus elaboraciones suelen incorporar verduras procedentes de sus propias granjas, incluyendo entre sus propuestas menús vegetarianos y veganos.

## Craggy Range Winery (Hawke's Bay)



Una de las experiencias más completas para recorrer Nueva Zelanda, sin duda es hacerlo en caravana. Aunque en este emblemático local (hoy ya una institución en quesos) se pueden degustar quesos de todo el país, recomendamos comprar un amplio surtido para poder disfrutarlo acampando en cualquier punto de la embaucadora naturaleza neozelandesa.

## C'est Cheese (Wairarapa)





Fachada de La Fonda

# LA FONDA

**Texto:** Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es

**Fotos:** La Fonda

Vista del patio interior



En pleno casco histórico de Marbella reluce La Fonda Heritage Hotel que, además de ser el único Relais & Châteaux de toda Andalucía, pone de manifiesto su compromiso con la excelencia y la preservación de la herencia local estableciendo un nexo inquebrantable entre la historia, las comodidades contemporáneas, y por supuesto, la gastronomía.

En la ciudad vieja de Marbella, donde el tiempo parece desvanecerse entre coquetas calles y aromas ancestrales, se alza un refugio de encanto y sofisticación: La Fonda Heritage Hotel. Este edén de exclusividad, miembro distinguido de Relais & Châteaux, teje un nexo inquebrantable entre la historia de siglos pasados y las comodidades contemporáneas, proporcionando una experiencia hotelera única para aquellos que buscan lo excepcional.

Este establecimiento, que reúne todos los elementos de un grandísimo hotel boutique, se erige como el único miembro de la asociación de origen galo Relais & Châteaux en toda Andalucía, un honor que destaca por su compromiso con la excelencia y la preservación del acervo local. Entre las paredes de los antiguos edificios que componen la propiedad resuenan los ecos del pasado, en concreto, del s.XVI cuando en estos interiores hubo residencias privadas, una pequeña escuela y hasta una iglesia.



Patio interior



Junior suite

Uno de los patios del hotel



### El llamado lujo discreto

Somos testigos de cómo este espléndido rincón histórico florece hoy con 20 habitaciones exquisitamente amuebladas y diseñadas para que el llamado “lujo discreto” sea una constante en un hotel que ofrece un viaje por diferentes épocas. Cuentan con amplias terrazas o coquetos balcones con vistas panorámicas, confirmando que cada espacio evoca una sensación de exclusividad inigualable. La Heritage Suite, con sus murales del siglo XVIII y la cúpula original de una iglesia, es todo un portal al esplendor de tiempos pretéritos.

Aquí, las piedras antiguas se entrelazan con detalles del diseño moderno dando vida a un recordo de paz que es testigo de las conversaciones entre las tradicionales baldosas del sur de España con paredes de vidrio. Entendemos este mix como un armónico baile entre lo antiguo y lo nuevo mientras degustamos un exquisito gin & tonic en su patio interior viendo cómo esos magníficos arcos reciben como invitadas a las ramas de frondosos árboles centenarios para regalarnos esa sombra que parece detener el tiempo al tintineo de los hielos de nuestra copa...



Habitación Premier Attic

### Esplendor culinario

Los tesoros culinarios de La Fonda se despliegan con un esplendor tan exquisito como el resto de componentes de este hotel. Tres restaurantes ofrecen una gama de experiencias gastronómicas, siendo “Jane” el faro culinario que fusiona productos locales y mediterráneos con un enfoque global. Aquí, el chef ejecutivo Pascal Silman destila pasión y elegancia en cada plato, reinventando la cocina con una paleta de sabores y técnicas inusuales, con ese “charm” que bien conoce él como francés.

Uno de los patios de La Fonda





Jane restaurant

El restaurante en cuestión no solo es una experiencia culinaria, sino un tributo al arte de crear momentos excepcionales.

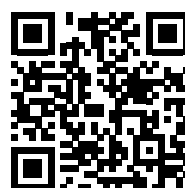
No cabe duda de que el compromiso de este establecimiento con la excelencia y la autenticidad encuentra un eco perfecto en este rincón de Marbella. Las puertas de La Fonda Heritage Hotel se abren para aquellos que buscan una conexión con la rica historia de la región, una experiencia culinaria inolvidable y un ambiente donde el encanto andaluz se entrelaza con la sofisticación moderna.

En las alturas de La Fonda se encuentra el elegante sky bar que invita a los amantes del lujo y la sofisticación a disfrutar de cócteles de champagne, ostras frescas y mariscos exquisitos en un entorno que parece tocar las estrellas. Aquí, las conversaciones fluyen tan suavemente como el champagne, mientras las vistas panorámicas se combinan con los sabores refinados, creando un ambiente espectacularmente íntimo.

Los Patios de La Fonda se convierten cada mañana en un refugio sereno para el desayuno donde el trinar de los pájaros es la mejor compañía; y a lo largo del día, el menú estilo brunch está disponible para los comensales con una selección variada de platos audaces y de gran inspiración que celebran la esencia misma de la buena vida.



Chef Pascal Silman



Relais &amp; Châteaux



La Fonda Heritage Hotel





# El Molino del Cubo

Texto: Jose A. Muñoz

Fotografía: Rafa Plaza y Jose A. Muñoz

**E**n el macizo oriental de la Sierra de Gredos, en el Valle del Tiétar, en el conocido como “Barranco de las 5 Villas”, y más concretamente en una de ellas, San Esteban del Valle, se encuentra la Posada Real el Molino del Cubo. Este establecimiento se extiende sobre una parcela de 25 ha, donde se erige un molino de agua, cuya historia se remonta a los albores del siglo XV. Tras una meticulosa restauración, hoy sirve como sala de reuniones, ideal para eventos íntimos.

El complejo se compone de diversos edificios. El edificio principal alberga un gran salón con chimenea dividido en dos ambientes y una terraza que ofrece vistas panorámicas de la sierra. Otros espacios a destacar son su acogedora biblioteca, la bodega y una piscina de agua natural, todo ello rodeado por más de 3000 m<sup>2</sup> de exuberante naturaleza ambientada por el serpenteo incesante del agua de riachuelos y gargantas. Es preciso mencionar que todas estas instalaciones están diseñadas para el uso exclusivo de los huéspedes, garantizando así una experiencia única y privada.

El alojamiento se distribuye en 14 habitaciones, situadas en distintos edificios. Cuatro de estas habitaciones se encuentran en el antiguo estudio del renombrado escultor cordobés Aurelio Teno, gran interprete internacional del Quijote dentro de la corriente expresionista, mientras que el edificio principal y el contiguo albergan el resto. Las habitaciones, 3 de ellas adaptadas para movilidad reducida, decoradas con un toque rústico, ofrecen vistas a la sierra y cuentan con todas las comodidades de un hotel, como baño privado, amenities, TV..., aunque aquí, el contacto con la naturaleza prevalece sobre la conectividad.

Dentro de la extensa finca, el jardín emerge como una obra de arte natural. Cascadas, un bosque de castaños y nogales, así como una variedad de frutales, adornan el paisaje. Además, el huerto abastece de productos frescos al restaurante durante la temporada. El legado artístico de Aurelio Teno está presente a través de sus esculturas, convirtiendo el jardín en un auténtico museo al aire libre.

El restaurante, con capacidad para 75 comensales, es otro de los atractivos principales. Con el chef **Ismael González** al mando, cada plato es una fusión entre la tradición y la modernidad, la calidad gastronómica de la cocina típica abulense reinterpretada con el empleo en su elaboración de ingredientes locales. Ganador del Plato de Oro de la gastronomía española



en 2014, Ismael ha logrado destacarse con propuestas como el carpaccio de boletus y el solomillo imperial.

Durante mi estancia de fin de semana en El Molino, me sentí encantado por la gran profesionalidad de su personal. M<sup>a</sup> Jesús su dueña es además una gran conocedora de la obra de Aurelio Teno, una entrañable persona al igual que su hija Marta y el patriarca del clan que puso en marcha este proyecto. El ambiente es de familiaridad y trato excelente.

En las cálidas mañanas veraniegas, el recuerdo de aquel paisaje desde la terraza-árbol de la habitación que ocupé ese fin de semana en El Molino, me traslada a lo que es la vida en un entorno casi virgen en simbiosis perfecta con la naturaleza. Allí, el frescor de la sierra reemplaza el agobiante calor de la ciudad, el sonido del tráfico cede ante el canto de los pájaros, el susurro del río y el danzar de las hojas de los árboles mecidos por la suave brisa matinal del valle.

Si sois de los que además de tranquilidad buscáis experiencias no os perdáis la posibilidad de hacer rutas a caballo o en burro, senderismo, paseos micológicos en temporada o descensos en canoa.

Si sois más de buscar las huellas de nuestra historia, arte y cultura, podéis moveros por la zona y rastrear los restos de algún castro celta, o admirar algún castillo (el de La Adrada o Mombeltrán), iglesias del s. XVI, restos de la calzada romana, etc.

Dos imprescindibles de naturaleza por la zona son la subida al Mirador del Barranco de las 5 Villas y visitar las Cuevas del Cerro del Águila.



- 1.- Vista del edificio principal
- 2.- Patatas revolconas
- 3.- Ismael junto a una obra de Teno
- 4.- Entrada de la Posada
- 5.- Escultura de Aurelio Teno
- 6.- Jardines
- 7.- Terraza-árbol de una de habitación



### El Molino del Cubo





Quedar con Ana Alonso para hablar de turismo de calidad es una experiencia excelente. Presidenta de Spain Is Excellence, (SIE), desde su fundación en Enero del 22. SIE es una entidad de consultoría con plus de producto y parte de representación

# Ana Alonso

## Presidenta de Spain Is Excellence

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

*“Ha sido un año frenético, y he aprendido mucho del funcionamiento de administraciones públicas e instituciones. Y en ambos casos hemos podido ver sus necesidades”.*

### ¿Cómo os han recibido?

*La acogida ha sido muy buena, los equipos son muy profesionales, pero les falta conocimiento en el área de lujo.*

### A nivel nacional ¿cómo os ha acogido la industria?

*Hay de todo, unos pocos por desconocimiento lo ven como algo exclu-*

*yente, cuando un cliente de lujo lo es de alto impacto positivo, que entiende mejor el lugar. Por eso hemos tenido que consolidar un equipo en base a las necesidades que nos hemos ido encontrando.*

### ¿Qué tipo de turismo de fuera nos interesa más? al ser más receptivo a la cultura, gastronomía, etc.

*El turista norteamericano es fantástico, hemos crecido un 2%, aunque con un incremento del 48%, siendo la cuota de cliente de lujo americano un 8%. Es un cliente que nos interesa mucho. Allí trabajamos la costa este, y el inte-*

*rior donde hay mucho potencial aunque les gusta más el tema de playa.*

### ¿Y con europeos?

*Son diferentes, tenemos que trabajar el posicionamiento de marca país, y lo tenemos que ir haciendo poco a poco.*

### Nuestro idioma es una de las joyas de la corona e igual que otros países utilizan el suyo, ¿deberíamos de utilizarlo nosotros para ser más selectivos?

*Primero con las instituciones siendo algo más restrictivos.*

*Y claro el idioma podría ser un gancho. Ahora hemos estado en Brasil,*

es un país muy interesante con un perfil de lujo muy atomizado. Allí hemos hecho todas las presentaciones en español, menos un par de ellas en portugués.

### Yo me refería a poner en valor nuestro idioma

Hay que poner en valor todo lo nuestro, cuando hablan, por ejemplo, con acento anglosajón, alemán, italiano etc, aquí en España se les respeta más.

### ¿Por qué hay poca incidencia del turismo en el PIB?

Porque siempre hemos tenido un cliente de gastar poco, de sol y playa, donde se ha trabajado mucho el touroperador. Y ahora hay una situación excepcional. En este momento ha entrado la inversión internacional de hoteles de lujo que va a subir la influencia en el PIB.

El turismo de sol y playa va al hotel, a bares y compra algo. El de lujo consume una oferta global, compra arte, gasta en gastronomía, exposiciones, espectáculos.

### ¿Cómo van los objetivos de Brasil, Corea y Emiratos Árabes?

En Brasil ya hemos estado. En octubre vamos a Corea, además somos socios de la Cámara Coreana. El siguiente viaje iremos a Emiratos Árabes donde aprovecharemos también China.

Hay un cliente de lujo chino, muy de lujo y que les gusta nuestra cultura y la gastronomía. Estamos trabajando con un consultor para entender bien como acercarnos a ellos y que debemos ofrecer, además, somos socios del China Club, para entender bien su cultura.

### Nuestro lujo español ¿Es desconocido?

Tenemos un lujo propio que hay que dar a conocer, y saber lo que ese cliente va a entender, por ejemplo un escandinavo, quiere comer bien, ver arte, disfrutar mucho del sol, no quiere mucho jaleo, no le gusta el ruido, y para eso tenemos una oferta española muy buena. No es lo mismo que busca un árabe, un lujo más de estar independiente, quiere probar nuestra comida y quiere ver nuestra cultura en particular la de Al Ándalus. A los

chinos ricos les interesa nuestra parte cultural.

Es importante segmentar. Por ejemplo, enseñar nuestro lujo rural, que es un lujo en sí mismo, donde pocos de cada mercado lo pueden entender. Imagina los que van a ir a un pueblito y se van a sentar en la plaza mayor como una experiencia única y el dueño les va a sacar sus productos caseiros, que además no los han comido antes, para ellos es una locura, eso es accesibilidad al carácter español, un lujo único, disfrutar de la naturalidad del carácter español que te hace sentir en casa.

Tenemos una comida espectacular, la parte de artesanía española es sorprendente. Por ejemplo, en Madrid el Circulo Fortuny ayuda a la artesanía. Estamos en eso, en mostrar nuestra cultura.

### ¿Y para el turismo interior?

La pandemia nos ha ayudado en este tema, al final los que querían viajar han investigado en el producto nacional y han descubierto destinos, por eso el año pasado los números han salido gracias al turismo de lujo nacional.

### ¿Qué le dirías a un cliente nacional?

Con una catedral como la de León, una ciudad como Cuenca, unas denominaciones de origen espectaculares, las dos Castillas, una climatología buenisima. A esa persona española le diría, "mira con los ojos como cuando



Entrada a las "Galerías Canalejas" en Madrid

viajas fuera, cuando vas con tu coche por España", fuera vemos algo, paramos y hacemos una foto, ¿Por qué aquí no?

La diversidad de España en un terreno pequeño es espectacular, no lo hay en otras partes del mundo.

### Hablando de diversidad ¿habéis hecho el Congreso marítimo?

Sí, porque estamos rodeados de mar y no hay conciencia del negocio que tenemos, tenemos mar frío y movido, mar cálido y muchas posibilidades por explotar.

"Terraza de LAVINIA" en la Milla de Oro de Madrid



### ¿Y los premios a la excelencia?

La segunda edición la hacemos en junio y premiamos a empresas que fuera de España dan una buena imagen. Porque aquí todos somos unos currantes, y además sabemos disfrutar. Pero la imagen de fuera sobre nosotros es diferente. Por eso, el año pasado premiamos al Real Madrid, al Santander, a la Fundación Loewe, a ESADE, a Lladró, a ECI, a Meliá, todas esas marcas nos dan mucho nombre y los profesionales son ejemplares. Para ello sacamos muchos datos y vemos como hacen marca España fuera.

### ¿Qué tendencia estas observando?

Cliente de lujo que busca una experiencia en un hotel boutique, hay muchos que buscan vivir cosas únicas, y no les importa un hotel menos lujoso pero especial y gastar más en disfrutar experiencias de ese lugar donde se encuentran, se huye de la globalización. Es importante que venga un cliente de alto nivel y sobre todo respetuoso.

### ¿Hay clientes que buscan darse un gustazo, aunque no sean de lujo?

Sí, las lunas de miel son un ejemplo, y hay un cliente aspiracional.

La generación Z, no entiende tanto el tema de ahorrar, y van más a disfrutar lo que tienen, gastan lo que consideran en experiencias, y en eso tienen mucho que ver los influencers. Les importa la comida, los hoteles distintos y poder sacar fotos, por eso se hacen zonas instagramables, quieren disfrutarlo y enseñarlo.



Terraza del Hotel "Casa Fuster" en Barcelona

Si haces un buen plan comercial de turismo tienes que hacer un mix de cliente habitual fiel y firme, y del aspiracional, y saber su porcentaje.

### ¿Otro tipo de cliente interesante?

Hay otro nivel de cliente que por formación y familia van a exposiciones, viajan, son muy vitales, vienen de familias que han viajado desde pequeños y lo valoran mucho. Es el próximo cliente de lujo que respeta y valora, exige sostenibilidad y buen servicio.

### El buen servicio es fundamental, pero...

Hemos detectado que hay carencias, no se pone en valor un puesto tan im-

portante como un camarero. Por eso hemos abierto SIE Academy, hay que tener a los profesionales formados para dar un buen producto.

### ¿Cómo sería el cliente perfecto?

Un cliente con formación, que entiende España como un destino en sí mismo para pasar sus vacaciones íntegras. Sabe valorar lo único de nuestra cultura, son respetuosos con el entorno, y tienen familia con la que compartir su experiencia.

### ¿Y el cliente senior?

Es el cliente ideal, es la revolución de las canas, pocas obligaciones y tiempo libre, son exigentes, y maduran mucho un destino. Ayuda a subir el valor de los destinos, nos falta consolidarlos, porque rompen la estacionalidad, y tienen hijos a los que les recomiendan el destino. Es un cliente muy interesante.

### ¿Y los singles?

Para este cliente si estamos preparados, les gusta conocer el destino, disfrutan y tienen interés cultural.

**Lo que está claro es que España es un destino excelente para descubrir.**

LOEWE, Barcelona



SUSCRÍBETE A NUESTRA REVISTA DIGITAL  
¡ES GRATIS!



[www.revistatraveling.com](http://www.revistatraveling.com)



# La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar [manena.munar@gmail.com](mailto:manena.munar@gmail.com)

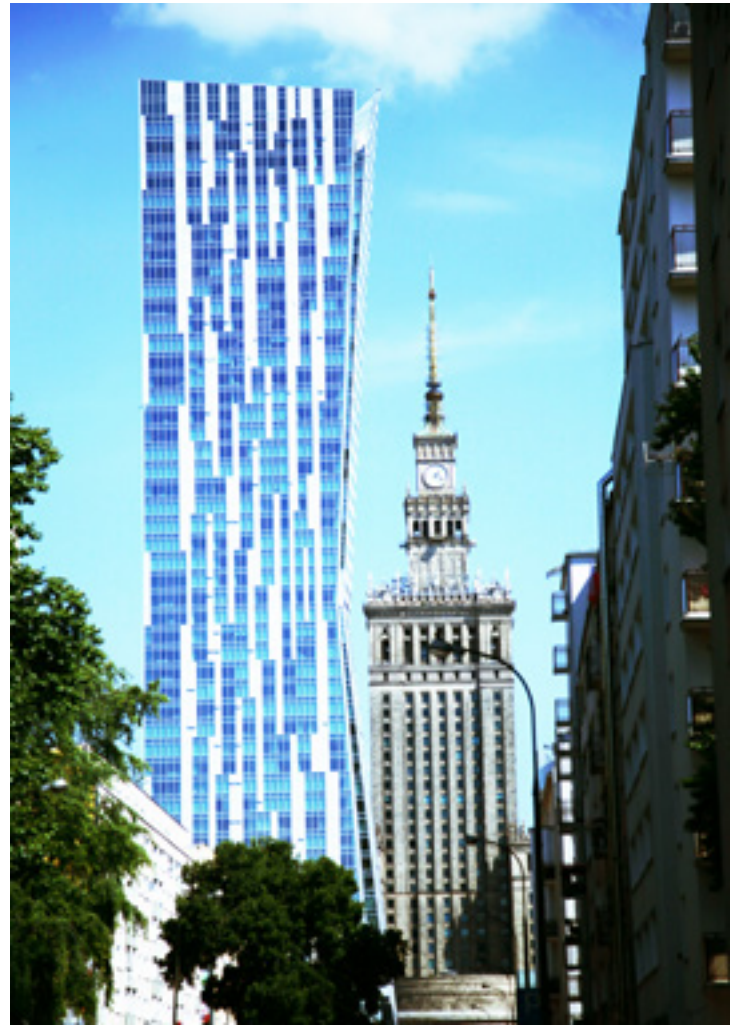
“Son aquellas pequeñas cosas...” que cantarían Joan Manuel Serrat las que después de un viaje prevalecen en la memoria y al recordarlas se vuelve a abrir la sonrisa, a llorar, o a reír a carcajadas. Me gustaría sacar del baúl de mis recuerdos algunas de ellas y compartirlas con vosotros.

## Un día de Otoño en Varsovia

La nostalgia y recogimiento que acompañan al otoño, son afines a la sensibilidad del alma polaca.

El otoño es una estación preciosa para estar en Varsovia. A pesar de la humedad del río Vístula, que divide la ciudad, el aire es seco, y los tonos ocres y rojos la visten con el más bello de sus mantos. Así lo he pensado desde que conozco Varsovia, hace ya muchos años. De hecho, la conocí cuando todavía era una urbe satélite bajo el mandato de sus vecinos soviéticos, como bien testimonia el omnipresente Palacio de la Cultura. Era entonces cuando proliferaron los bloques y cuando la ciudad era gris. De aquella época, de su lucha hacia el cambio, a cargo del sindicato de Solidaridad, y del amor impertérrito de Polonia por la música, nació mi novela, "Sol de Invierno". Cuando años después volví, en otoño, a la capital polaca, la primera impresión fue la de que había pasado por allí una especie de hada madrina y con su barita mágica pintado la ciudad de colores. Del blanco y negro al tecnicolor en unos cuantos años. Restaurantes, bares, hoteles estupendos, sustitúan a los tristes cafés, y las colas habían desaparecido para transformarse en gente bien vestida paseando entre vanguardistas edificios de cristal que crecen como setas.

Palacio de la Cultura



## El barrio de Praga está de moda

Paseando sin rumbo por la ciudad escondida que es Varsovia, a la que según se le va conociendo, de a poquitos, enamora, se descubre lo mucho que tiene que ofrecer. Por ejemplo, en el barrio de Praga, antaño de dudosa reputación; contrabando, juego y otros entretenimientos... hoy, nada más entrar, se ven edificios modernos, creativos -la creatividad es una más de las cualidades polacas-. Aún así, siguen las señoras apostadas en la calle vendiendo setas, patatas, lo que toque, e incluso algún que otro cubito de knorr, más barato que en el super, o un frasco con callos a la polaca (flaki); un guiño pícaro a prácticas pretéritas. La juventud se ha trasladado a Praga donde el alquiler es más barato, los bares a la última pueblan sus calles, las únicas de Varsovia que no sucumbieron a los bombardeos de la guerra, y galerías de arte, tiendas de moda, librerías vanguardistas se suceden por el renovado barrio. Me produjo cierta ternura la visita al Museo del Comunismo presidido por un vintage Fiat 500. El museo rememora los más pequeños detalles de su era. Se entra en un supuesto corredor del bloque con montones de puertas, carritos de niños, abrigos colgados y botas. Puertas adentro, los muebles prácticos que no bellos, hacen las veces de mesa que por la noche se convierte en cama y de la que sale un escritorio para que estudien los niños, ya que los 40 m2 del apartamento no daban para mucho. La cocina de gas, el inevitable retrato de Lenin vigilando sus días, un teléfono de baquelita y un poster del golpe del general Wojciech Jaruzelski el 13 de Diciembre de 1981, que muestra a un tanque apostado a las puertas del cine Moskwa donde daban Apocalypse Now. Muñecos a tamaño natural de los somos (policía ciudadana) de soldados, médicos, llenaban la estancia. Y cual sería mi sorpresa cuando estoy viendo la perfecta representación de los Bar Mleczny (bar de productos lácteos) pintado con inocentes tonos pastel, cuando una señora que yo pensaba ficticia, mueve los labios para pedirme que le pague la entrada al museo... Delicioso es también el Museo del Neón de Praga que me lleva en el túnel del tiempo a aquellos luminosos que daban algo de alegría a la poca que ostentaba la ciudad, con neones anunciando tiendas de muebles, cabarets o la sirenita de Varsovia, símbolo de la capital polaca

## La nueva Ciudad Vieja de Varsovia

De allí, crucé el Vístula y me fui andado a la Ciudad Vieja (Stare Miasto), reconstruida después de la guerra siguiendo los bocetos de Canaletto y dejándola como era, de cuento de hadas. No, sin antes hacer escala en la magnífica biblioteca universitaria de cristal y hierro verdoso, a orillas del río, adornada de hiedra roja otoñal. Hacía un bonito día, y el cielo brillaba de azul rabioso. En la Plaza del Mercado la gente disfrutaba, sentada en los cafés, mientras un venerable anciano de barba picuda, acompañado de un loro, tocaba el organillo y rezaba el horóscopo de quien quisiera asomarse al futuro.



Plaza del Castillo de la Ciudad Vieja



Plaza del Mercado en la Ciudad Vieja de Varsovia



Museo del Neón y detalle del Museo del Comunismo





Una boda en otoño. Parque Lazienki de Varsovia

### Al son de Federico Chopin

Salté al tranvía, pagando, y digo esto, porque en tiempos comunistas me pasó la vida viajando gratis, al no ver en dicho medio de locomoción la forma de sacar el billete, y hasta llegar, erróneamente, a pensar que, dada la filosofía el partido que dirigía el pueblo, el transporte sería gratis.

Me bajé en la parada del Parque de Lazienki (o de los baños) como llamaron a este palacio de verano de los reyes polacos. La belleza de los árboles multicolores culminaba en la arboleda que rodea la estatua del padre de la música polaca Federico Chopin. Me paré a hacerle los honores. Por más que la veo una y otra vez, no deja de sorprenderme la magnificencia del escultor Wacław Szymanowski quien, en 1908, supo darle a su obra el movimiento perfecto que unen música y naturaleza cuando la mano del compositor se escapa del teclado para transformarse en un sauce que le cobija. Sigo paseando y me encuentro con un delicioso café donde unas cuantas damas pasan la tarde tomando el té, herbata en polaco.

Antes de llegar al lago del palacio me llama la atención un hombre que tiene semillas en la mano, diferentes unas de otras. Le observo y veo como al llamar a Sara, aparece una ardilla a quien le da su ración de avellanas. Al nombre de Wojtek acude el pájaro carbonero al que el hombre alimenta con alpiste, mientras prepara un puñado de frambuesas destinadas al hermoso pavo real que se acerca a disfrutar del festín que lurek prepara cada día para las aves de Lazienki, a quienes Pan (señor) lurek conoce por el nombre que él mismo les ha otorgado. Me presenta a sus amigos y me anima a darles de comer, a la vez que charla conmigo de cómo ha cambiado el tiempo en Varsovia, de lo mucho que nevaba antes que no ahora y de cómo a él, ya jubilado, le resulta mucho más satisfactorio ir cada día al parque para estar con sus amigas, aves y ardillas, que quedarse en casa viendo la tele. Ya saliendo del parque oigo un petardazo que no era otra cosa que el tapón de una botella de champagne con la que los recién casados celebraban sus nupcias sobre el suelo alfombrado de otoño del Real Parque de Lazienki ¿dónde mejor? Y no solo ellos, la bella modelo vestida de rojo a juego con el escenario posa delante de la estatua de Chopin, con un buen escote que me imagino le regalaría un buen resfriado con el viruji que corría aquella tarde de otoño.





La ardilla Sara disfruta de su ración

Bajo la estatua de Federico Chopin, vestida a tono con la arboleda



## UN DÍA DE OTOÑO EN VARSOVIA

### El Klub de los artistas

Dejo Lazenki con una placentera sensación, y con hambre. Recuerdo como, antaño, íbamos a comer cangrejos de río al club de los artistas Spatif, cerca del parque. Me entra curiosidad por saber como habrá evolucionado durante estos años y me encamino hacia él. Spatif sigue fiel a su tradición y leyenda, con las fotos de escritores, de músicos, de escultores y pintores tapizando las paredes. La oferta ha evolucionado y ya no se trata solo de vodka y cerveza pero hay una amplia lista de vinos internacionales y bebidas no alcohólicas hechas por ellos. En cuanto al restaurante, se ha vuelto internacional. Los tacos mexicanos están a la orden del día, al igual que el wantón asiático, y por supuesto, lo mejor de la gastronomía polaca. Sin embargo, hecho de menos los cangrejos de río que le afamaban. Cierro los ojos y vuelvo a aquella noche en que saqué el crustáceo en su jugosa salsa, acompañada de unos italianos que terminaron cantando ¡Oh Sole Mio! y llorando por su añorada Italia. Pido una cerveza polaca de grifo y compro las entradas para el concierto de jazz que tendrá lugar el sábado siguiente en el Klub Spatif. [www.Klubspatif.pl](http://www.Klubspatif.pl)



Klub Spatif



El entrañable Fiat 500  
Disfrutando del otoño varsoviano



# Traveling

gourmets

## LA VACA CINISARA

Patrimonio gastronómico de Sicilia

## BODEGAS CON ALMA

Bodegas Cepa 21

## ESTRELLAS Y SOLES

Restaurante Gente Rara  
Cristian Palacio



# LA VACA CINISARA

Patrimonio Gastronómico de Sicilia

Texto: Jose Antono Muñoz - Fotografía: Jose A. Muñoz y archivo

La gastronomía de Sicilia es el resultado de una mezcla de culturas, tradiciones y productos locales que han evolucionado a lo largo de los siglos. Uno de estos productos autóctonos, a menudo ignorado pero esencial para la identidad culinaria de la región es la vaca Cini-sara. Esta raza bovina, originaria de las montañas sicilianas, ha sido durante mucho tiempo fuente indispensable de la cocina local. En este artículo, exploraremos la historia, características y relevancia gastronómica de esta raza bovina poco conocida.

## Historia y Origen

El nombre "Cinisara" proviene del término siciliano "cinisi", que significa "ceniza". Esta denominación hace referencia al color del pelaje de estos bovinos; otra versión, si cabe más bucólica y pastoril, es que al ser tan escasos los pastos en esta zona de Sicilia se alimentaban casi exclusivamente de cenizas, así que el origen del nombre, como en muchos otros casos, lo dejaremos a la libre interpretación.

Este animal es originario de las montañas de los Madonie, Nebrodi y Peloritani en Sicilia y está testada su presencia en Sicilia desde tiempos muy antiguos. Aunque es difícil determinar exactamente cuándo llegó esta raza a la isla, se cree que ha estado allí durante milenios, adaptándose perfectamente al clima, al terreno montañoso y a la escasa vegetación.

Es una raza de tamaño medio con un pelaje que varía desde un gris oscuro hasta el negro azabache. Los machos, generalmente, presentan tonos más oscuros que las hembras. Sus cuernos, de tamaño medio, se curvan hacia arriba y hacia adelante, otorgándoles una apariencia propia.



## SICILIA, LA VACA CINISARA

Desde un punto de vista gastronómico, la Cinisara ha sido tradicionalmente valorada tanto por su carne como por su leche. La carne de esta raza es conocida por su sabor intenso y su textura delicada, características que la hacen ideal para una variedad de platos tradicionales sicilianos. Sin embargo, la leche de la Cinisara es quizás más apreciada; de buen sabor, cremosa y rica en grasas, calcio y proteínas es especialmente adecuada para la producción de quesos con el carácter distintivo de la región. Algunos de los quesos que pueden producir a partir de la leche de la vaca Cinisara pueden ser:

### Caciocavallo siciliano

El Caciocavallo siciliano es un queso elaborado principalmente con leche de vaca Cinisara, aunque también hay versiones hechas con leche de oveja, cabra o mezcla. Su forma es característica, parecida a una lágrima o calabaza pequeña. Cuando es joven, tiene un sabor suave y lechoso, pero al envejecer se vuelve más fuerte y picante. Su corteza es lisa y se endurece con el tiempo, mientras que su interior puede ser firme y un poco fibroso. Es un queso que puede comerse fresco o envejecido, variando su sabor y textura según el tiempo de maduración.



### Ragusano

Originario de las provincias de Ragusa y Siracusa. Se elabora con leche de vaca y tiene una forma rectangular con esquinas redondeadas. Su corteza es lisa y de color amarillo dorado, mientras que su interior es firme y ligeramente elástico. Al envejecer, su sabor se vuelve más intenso y picante. Es un queso DOP (Denominación de Origen Protegida), lo que significa que su producción sigue normas específicas para garantizar su autenticidad y calidad.





### Piacentinu Ennese

Es un queso originario de la provincia de Enna. Se elabora con leche de vaca u oveja, lo que le confiere características distintas en cuanto a textura y sabor. Su color amarillo se debe a la adición de azafrán durante su producción. Además, suele llevar granos de pimienta negra, que le aportan un toque picante. Posee Denominación de Origen Protegida (DOP). Su proceso de maduración es de al menos tres meses, aunque puede extenderse para lograr una textura y sabor más intensos. Debido a su sabor distintivo, es ideal para consumir solo, en tablas de quesos, o como ingrediente en recetas sicilianas tradicionales.

### Provola dei Nebrodi

Es un queso típico de la región montañosa de los Nebrodi en Sicilia. Elaborado principalmente con leche de vaca, aunque en ocasiones se puede mezclar con leche de oveja o cabra. Es un queso de pasta filata, similar al proceso de fabricación de la mozzarella. Se presenta en forma de pera con una "cabeza" en la parte superior.

Puede consumirse fresco o después de un corto período de maduración, lo que le da una textura más firme y un sabor más intenso. Fresco, tiene un sabor suave y una textura elástica. Al madurar, se vuelve más firme y su sabor se intensifica, adquiriendo notas más terrosas. Se utiliza tanto en platos fríos como calientes. Puede ser parte de ensaladas, platos de pasta o consumirse solo con un poco de aceite de oliva y hierbas.



Es importante mencionar que, aunque la leche de este animal puede ser utilizada en la producción de estos quesos, no todos los quesos de estas variedades se hacen exclusivamente con leche de Cinisara. La procedencia y el método de producción pueden variar y, en muchos casos, la leche de Cinisara se mezcla con leche de otras razas o animales para obtener quesos con otras características y sabores.

### Conservación y Futuro

A pesar de su importancia histórica y cultural, el número de vacas de esta raza ha disminuido con el tiempo. La introducción de razas bovinas más productivas y la modernización de la agricultura en Sicilia amenazaron su existencia. Sin embargo, en las últimas décadas, ha habido un renovado interés en la conservación de razas autóctonas. La Cinisara, al ser considerada parte del patrimonio agrícola y cultural de Sicilia, ha sido objeto de programas de conservación y promoción.

Este resurgimiento en el interés por esta especie autóctona no es solo una cuestión de conservación. Chefs y gastronómicos están redescubriendo el valor de los ingredientes locales y autóctonos. En este contexto, la Cinisara tiene mucho que ofrecer. Su carne y leche, con sus perfiles de sabor únicos, son la base de platos innovadores que fusionan la tradición con la modernidad. **Como ejemplos de estos platos tradicionales sicilianos elaborados con esta carne podemos mencionar:**

#### Spezzatino di Cinisara

Un guiso tradicional hecho con carne de Cinisara cortada en trozos y cocida lentamente con tomates, cebollas, vino tinto, hierbas y especias. Este guiso se sirve a menudo con pasta o pan.



#### Bistecca alla Griglia

Un filete a la parrilla, sazonado simplemente con sal, pimienta y aceite de oliva. La carne de Cinisara es tan sabrosa que a menudo no necesita muchos aderezos.

#### Salsiccia di Cinisara

Salchichas hechas de carne de Cinisara mezclada con especias y hierbas locales. Estas salchichas se pueden asar, freír o usar en guisos.





## Arrosto di Cinisara

Un asado tradicional, donde la carne se cocina lentamente en el horno con hierbas, ajo y vino blanco o tinto.



## Polpette di Cinisara

Albóndigas de carne picada, mezclada con pan rallado, huevos, queso rallado y especias. Estas albóndigas se pueden cocinar en salsa de tomate y servir con pasta

## Cinisara alla Pizzaiola

Carne cocida en una salsa de tomate con ajo, orégano y aceitunas, a menudo acompañada de pasta o pan.



La vaca Cinisara es mucho más que una simple raza bovina de Sicilia. Es un patrimonio de la historia agrícola y culinaria de la región. En un mundo donde la gastronomía se está globalizando, es esencial que se conserven y promuevan razas como ésta. No solo por su valor histórico y cultural, sino también por lo que pueden aportar a la mesa. Entre la tradición y la innovación, el desarrollo de este producto gastronómico espera desempeñar un papel clave en la evolución gastronómica de esta región siciliana.



# CEPA 21 <sup>BODEGAS</sup>

**El legado, la experiencia y el saber hacer de José Moro**

Enclavada en Ribera del Duero, una de las mejores zonas vinícolas de España, se encuentra esta bodega boutique fundada en 2007. Su objetivo es el de gestar vinos de tempranillo fieles a la tradición y al terruño, pero que emocionen al consumidor más joven, que busca referencias más ligeras, pero con mucha personalidad. Bajo la dirección de su presidente, José Moro, uno de los grandes nombres del sector, afronta una nueva etapa en la que la creatividad y el atrevimiento son las herramientas de la compañía.



BODEGAS CON ALMA

José Moro en los viñedos

## José Moro: el hombre detrás del sueño

Desde sus comienzos, el actual presidente de Bodegas Cepa 21 ha imprimido todo su conocimiento y pasión en lo que comenzó casi como una aventura personal y hoy es un exitoso proyecto de gran envergadura empresarial. José Moro, primer bodeguero de la historia en entrar en la lista Forbes España de los 100 empresarios líderes en innovación, es, ante todo, un trabajador incansable. Premio Ponce de León al Ejecutivo del Año 2020 otorgado por la Cámara de Comercio de EE.UU y Medalla de Oro Europea al Mérito en el Trabajo 2021 otorgada por la Asociación Europea de Economía y Competitividad.

## Experiencias de enoturismo a la altura de los vinos

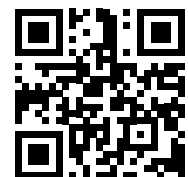
La oferta enoturística es una apuesta de gran relevancia para Cepa 21. Pensando en un consumidor joven, que desea aprender todos los secretos del vino y conocer bien la apuesta de la bodega, pero también divertirse y socializar, dispone de un completo catálogo de actividades con varias posibilidades y precios. Se ofrecen dos tipos de tours por la bodega e instalaciones con catas. Los más disfrutones y atléticos pueden decantarse por el Wine&Bike, un recorrido en bicicleta por los viñedos con una cata con tapas que difícilmente olvidará el visitante.

**B**odegas Cepa 21 está situada en la localidad vallisoletana de Castrillo de Duero, en el corazón de la denominación de origen Ribera del Duero. Fundada hace más de 20 años los viñedos se plantaron en 2000, teniendo como meta fundacional el liderar la viticultura moderna en la zona mediante la implantación de nuevas tecnologías y sistemas innovadores, un enfoque muy creativo en la concepción de los vinos y un compromiso firme y férreo con el territorio, con la calidad y, por supuesto, con el consumidor. Después de dos décadas, Cepa 21 y sus vinos conquistan los paladares del consumidor español y del resto del mundo. Cuenta, sin duda, con todos los elementos para triunfar en sector. Vinos como Malabrigo, Cepa 21 o Hito, marcan un antes y un después en elaboraciones a base de tempranillo con la mejor relación calidad-precio del mercado, como así lo reconocen muchas revistas y organismos profesionales del sector.

## Tradición y tecnología para hacer vinos singulares

El edificio que alberga la bodega, inaugurado en 2007, fue diseñado por Alberto Sainz de Aja y José Manuel Barrio, de la firma BSA Proyecta, que captó a la perfección la filosofía de José Moro: la unión de la tradición y la modernidad. Minimalista y perfectamente integrado en el paisaje, el edificio, de líneas rectas y colores sencillos, posee una rompedora entrada y un imponente balcón con soberbias vistas a los viñedos, que se ha convertido en un icono arquitectónico de la zona. A sus pies se sitúan cincuenta hectáreas de viñedos propios, el mejor activo de la bodega. Se trata de cepas centenarias del clon tinto fino, enraizadas en suelos arcilloso-calizos, y situadas a una altitud que oscila entre los 750 y los 900 metros.

**CEPA 21** BODEGAS



## HORCAJO

2016

La parcela Horcajo, ubicada en Castriello de Duero, da nombre a este monovarietal de Tinto fino. Su localización reúne excelentes condiciones para el cultivo de la vid por su protección frente a las heladas, la heterogeneidad del terreno, la altitud y el equilibrio de sus suelos. Es un vino complejo y elegante, que se fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con una maceración de 26 días con los hollejos. La crianza se realiza en barricas de roble francés durante 18 meses. El resultado de todos estos factores es un tinto delicioso, estructurado, armonioso y vibrante.

De color rojo picota con ribete rubí. En nariz es expresivo y con gran riqueza aromática. Enamora con los aromas más varietales de la Tempranillo y los finos apuntes del roble francés. En boca, elegante, envolvente, amplio y equilibrado. Su final es largo y persistente. Se recomienda servir a 16 °C.



## MALABRIGO

2018

Malabrigo es el nombre de las parcelas que designa el vino más emblemático de Cepa 21, su tinto de alta gama y más baja producción. Sus uvas crecen en una parcela muy concreta, haciendo que el concepto de terroir otorgue carácter al vino. Se vendimia por parcelas separadas y se analizan los parámetros finales de la producción, determinando el destino y el potencial enológico de cada uva. Maceración en frío tras el despallado. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 20.000 litros. Fermentación maloláctica durante 30 días en barricas de roble y un envejecimiento de 18 meses en barricas de roble francés.

Color rojo cereza con aromas intensos que presentan una base de frutos negros maduros, mora y cassis, y sutiles notas de madera noble que completan el conjunto aromático. Es carnoso, de tanino estructurado pero maduro. Con un final y un posgusto muy largos.

## HITO

Rosado 2022

Con la idea de mostrar la versión más fresca de la Tempranillo nace este rosado encantador y aromático. Su nombre, Hito, hace referencias al poste de piedra que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos y delimitar terrenos, un guiño a la importancia de la personalidad de cada terruño. Al llegar a la bodega, el mosto se somete a una breve maceración y se eliminan por decantación las materias sólidas en suspensión en el mosto. Posteriormente, fermenta a baja temperatura durante aproximadamente 20 días. Con una breve crianza sobre lías.

De color rosa palo, limpio y brillante. De nariz fresca y expresiva, regala aromas de frutos rojos y sutiles notas de flores blancas que aportan complejidad. En boca es expresivo, con una marcada acidez y un final ligeramente goloso.





## HITO 2021

Hito es la versión más fresca de la gama de los tintos de esta innovadora bodega de Ribera del Duero presidida por José Moro, quien vuelca en este proyecto toda su experiencia, su saber hacer, en la búsqueda constante de la excelencia vinícola. Esta añada además presume de estar en el puesto 27 de la lista the Wine Enthusiast de los 100 vinos del mundo con mejor relación calidad-precio. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 12 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días y una crianza en barricas de roble francés.

Es un vino limpio y brillante. De color rojo cereza picota con ribetes violáceos.

En nariz es intenso y expresivo. Predominan los aromas varietales del tempranillo en su punto óptimo de madurez, acompañados de sutiles notas de la crianza y notas tostadas. En boca presenta un estupendo equilibrio, estructura y persistencia.

## CEPA 21 2020

Cepa 21 es el estandarte de la bodega de José Moro, su proyecto más personal y en el que ha volcado todo su conocimiento, su pasión y su filosofía innovadora, todo ello respaldado por una notable trayectoria profesional en el mundo vinícola. En palabras de José Moro, «*Cepa 21 es un vino que habla de su seriedad, de las viñas de mediana edad de las que procede y que le aportan una personalidad creciente. Es un tinto maduro, que entra con respeto en la boca pero que desde la primera copa se entrega en cuerpo y alma*». La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posterior fermentación maloláctica durante 30 días para una definitiva crianza en barricas nuevas de roble francés.

De color rojo cereza intenso y muy cubierto. En nariz es intenso y equilibrado, con aromas de fruta roja y negra que se combinan con notas especiadas. En boca elegante, intenso y con cuerpo medio. Persistente y con mucho recorrido.





# Restaurante Gente Rara Cristian Palacio

Por: Redección - Fotografía: Gravatar Estudio



1 ESTRELLA MICHELIN  
1 SOL REPSOL

**E**n su cocina se fusionan la tradición y la innovación, ofreciendo sabores auténticos y técnicas depuradas con pasión y respeto hacia la naturaleza. Centrándose en ingredientes locales y estacionales, valorando la herencia de la región y haciendo énfasis en un enfoque sostenible y una economía respetuosa con el medio ambiente.

Cristian Palacio, el chef, junto con Sofía Sanz, la maîtresse, se describen como "singulares y atípicos". Prefieren esta distinción a ser convencionales y monótonos. Este dúo ofrece su cocina en lo que antes era un taller mecánico, aunque no lo llaman restaurante. Se caracterizan por un minimalismo inteligente, presentaciones que deleitan la vista, compromiso con el medio ambiente y promover la experiencia participativa del cliente. Sus dos menús; (Lunático con 23 pases, 30 bocados) o el (Chalado con 17 pases, 22 bocados), en ambos cabe la posibilidad de maridarlos. El restaurante cuenta con tres ambientes distintos: un vestíbulo acogedor, un jardín con hierbas aromáticas y la sala principal. **Aquí la locura y el placer están íntimamente relacionados.**

Somos gente rara,  
hemos seguido un  
camino y por ello  
estamos hoy aquí.  
En nuestra cocina  
encontrarás sabo-  
res reconocibles,  
técnica, ilusión y  
naturaleza

**¿Cómo empezaste y cuándo supiste que querías ser cocinero?**

En mi caso lo de ser cocinero no fue algo planeado ni vocacional yo de niño quería ser inventor, más bien fue la única opción que encontré para superar una adolescencia rebelde en la que estudiar no estaba dentro de mis objetivos, el caso que con 15 años y después de dejar el instituto sin terminar decidí hacer un curso de cocina conocido en aquellos años como Garantía Social y trabajar en un bar del barrio los fines de semana.

Lo de querer ser cocinero vino años después con 19 o 20 años, cuando trabajaba para Pedro Subijana del restaurante Akelarre con tres estrellas Michelin en el que me enseñaron mis jefes y compañeros de entonces que la cocina se podía vivir de una forma diferente, que podía ser divertida y que además podía volver a soñar con ser inventor, en mi caso inventor de comida o lo que se conoce hoy en día como el cocinero del I+D de un restaurante.

**Cuéntanos brevemente tu día a día en Gente Rara**

Mi día se basa principalmente en gestión de pedidos, solucionar problemas que siempre los hay, coordinar el equipo, dirigir el servicio del día a día y como digo yo en vivir en el futuro, imaginar, probar y preparar la siguiente temporada de Gente Rara.

**¿En qué está inspirada tu cocina?**

Calidad, sostenibilidad, economía circular y trabajo en equipo. Uno de los principales pilares es la economía circular puesto que trabajamos con pequeños productores y artesanos tanto para la obtención de algunas de nuestras materias primas como el café, la mantequilla, el aceite, el pan, verduras etc, como para la elaboración de nuestra vajilla, toda ella realizada por artesanos locales. Otra de las líneas mas importantes de nuestra cocina se identifica con el

aprovechamiento máximo del producto por lo que solemos utilizar productos humildes como el conejo o la codorniz o partes de diferentes vegetales o animales que se descartan o se identifican erróneamente como “menos nobles” como pueden ser las hojas de las borrajas, la piel del pollo, los tendones de vaca o cualquier otra parte de casquería como los sesos, las glándulas salivares o la sangre, que esta nueva temporada será el producto principal de un postre. También tenemos como fetiches principales las sensaciones melosas utilizando gran cantidad de productos con colágeno y la necesidad de que todos nuestros platos cuenten una historia de nuestra tierra.

**¿Qué te ha supuesto obtener la Estrella Michelin y cuánto trabajo hay detrás de ella?**

El trabajo detrás de una estrella Michelin es ilegible puesto que detrás no hay solo el trabajo de una persona si no también el de un equipo, el de personas que al igual que yo seguimos

Cristian y Sofía, maitre del restaurante



Curiosa Bodega del restaurante ©Gravitar Estudio



## CRISTIAN PALACIO- GENTE RARA (Zaragoza)



Foie y moscovado ©Gravitar Estudio



'Mochi' ©Gravitar Estudio

trabajando en nuestras casas y nuestra imaginación una vez que terminamos nuestra jornada laboral.

Obtener una estrella Michelin nos ha dado una confianza enorme al trabajo que realizamos pues no deja de ser una guía de referencia en la que muchos cocineros soñamos con estar, una vez dicho esto siempre digo que aunque fuera un sueño no era un objetivo ni creo que deba serlo, más bien ha de ser un consecuencia de un trabajo diario de todo un equipo para rentabilizar un negocio de forma sostenible a nivel económico.

### Háblanos de tu equipo, ¿quiénes forman el alma de Gente Rara?

Mi equipo de Gente Rara es un equipo muy joven básicamente se sustenta en 4 pilares, gestión, sumillería, coctelería y cocina, el más importante es el de **Sofia Sanz** (mi pareja) la cual es la que dirige gran parte de la gestión económica del restaurante, por otro lado uno de nuestros puntos mas fuertes en el restaurante junto a la comida es la parte de la bodega en

Vista parcial de la sala ©Gravitar Estudio



la que **Felix Artigas** es nuestro sumiller y se merece el merito de la gran evolución y reconocimiento en estos dos años de nuestra carta de vinos, **Jesica Rodrigo** es nuestra bartender y gestiona gran parte de los destilados, cafés e infusiones y luego está el equipo cocina que con **Jose Blasco** como segundo de cocina y nuestros jefes de partida como **Angel y Alicia** que se dedican a que todos los días la constancia sea nuestra marca. Pero si algo he de destacar de mi equipo es la cercanía con la que todos tratan a nuestros clientes

### ¿Quién es o ha sido tu chef de referencia y por qué?

Como referencia siempre he tenido a los clásicos de mis comienzos (Martín Berasategui, Pedro Subijana, Santi Santamaría, etc.) con el tiempo he conocido a grandes cocineros y mejores personas como David López del restaurante Local de Ensayo (Murcia), Pablo González de La Cabaña (Murcia), Alberto Ferruz del restaurante BonAmb (Javea) y a muchos de mi tierra como Josetxo Souto y Ramón Aso del restaurante Callizo (Ainsa) y Carmelo Bosque de lillas Pastia (Huesca), Ramses González de Cancook (Zaragoza) ... y creo que podría citar a mil más y en la era de la digitalización eso va en aumento pues haces referentes a cocineros de países en los que ni siquiera has estado.

### Si tuvieses que elegir tu plato estrella, ¿cuál sería y en qué consiste?

No considero que tenga un plato estrella como tal ya que me siento muy cómodo con todos los que ponemos pero si hay uno que esperamos su temporada con una ilusión tremenda pues su producto principal es un auténtico espectáculo, se trata del Guisante lagrima de Torrellas, un pueblo cerca del Moncayo, los cuales elaboramos con un colágeno extraído de las cabezas de la merluzas y por su corta temporada no podemos tener en nuestro restaurante mas de 30 días al año.



# LA RECETA

## Guisante lágrima de Torrellas guisandos con cococha y colageno de cabeza de merluza

### PARA EL COLÁGENO:

CABEZA DE MERLUZA 1 kg  
 ACEITE DE OLIVA VIRGEN 300 ml  
 AJO SECO 2.39 g  
 GUINDILLA SECA 2 g  
 XANTANA 0.2 g  
 PEREJIL 13.69 g - 5 g  
 GELATINA EN HOJAS 2 g

### Elaboración:

- 1 .- sofreir un poco el ajo con el aceite y enfriar
- 2 .- hidratar la gelatina
- 3 .- cocinar a 65° C, 5 horas , todo menos la xantana.
- 4 .- colar
- 5 .- enfriar y decantar para separar el colágeno del aceite
- 6 .- reservar las dos
- 7 .- emulsionar en templado 200 g de colageno 0,2 g de xantana y 200 ml de aceite



Guisantes lágrima ©Gravitar Estudio

### PARA LA YEMA 68:

yema de huevo de los Monegros 500 gr  
 SAL FINA 1 g

### Elaboración:

- 1 .- mezclar todo
- 2 .- envasar en 2 mangas y cocinar 68° , 35 min
- 3 .- enfriar en agua con hielo

### PARA EL PAN FRITO:

1 Guindilla  
 Miga de pan 100 g  
 Aceite de oliva 100 ml  
 1 Ajo

### Elaboración:

- 1 mezclar todos los ingredientes en un cazo
- 2 llevar al fuego sin parar de remover hasta que queden migas tostadas
- 3 colar y reservar

### PARA LA COCOCHA:

1 cococha de merluza  
 2 aceite de oliva 10g

### Elaboración:

envasar todo y cocinar a 68° C unos 12 minutos

### TERMINACION DEL PLATO

Colocaremos la cococha en el fondo del plato y la glasearemos con el colágeno mezclado con el guisante lágrima y perejil picado, para terminar pondremos la yema 68, flores de allysum y la migas de pan frito .

# Los restaurantes preferidos de Cristian Palacio (chef de Gente Rara)



## Algo informal para ir con amigos

El Bar Fausto, un bar clásico de nuestro barrio en el que una salmuera lavada y un vermut con sifón es rutina de domingo para todos los vecinos

### Bar Fausto

C. de Jesús, 26, Zaragoza  
Tel: 601 46 87 88



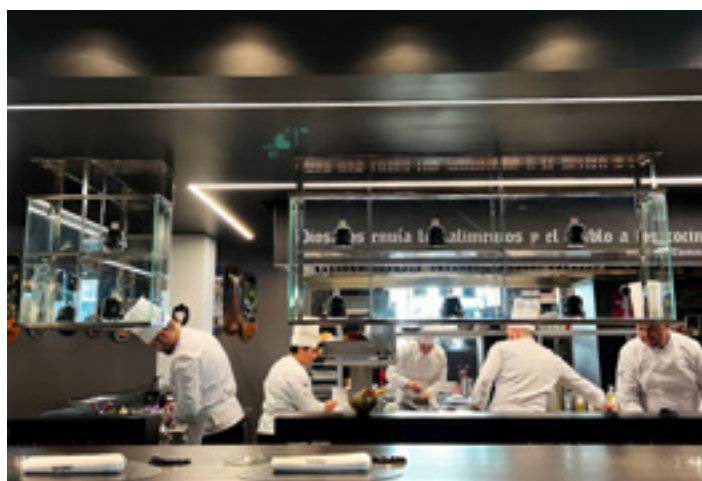
## Romántico para ir con la pareja

No se si es romántico o no pero el restaurante Tatau en Huesca es uno de los que mejor comida en pareja he tenido y encima son majísimos.



### Restaurante Tatau

C. Azara, s/n, Huesca  
Tel: 974 04 20 78



## Para comer buen pescado

Pues mi objetivo este año es ir al restaurante Elkano, no he estado, pero le tengo unas ganas enormes, creo que es el restaurante que más amigos me han recomendado



### Restaurante Elcano

Herrerrieta Kalea, 2,  
Getaria, Gipuzkoa  
Tel: 943 14 00 24





## Para comer carne

Vale aquí hay conflicto, si no digo el restaurante Birolla 4 de aquí en Zaragoza algún amigo me lo recordará, pero sin haber estado en Etxebarri no puedo juzgarlo de otra manera

### **Birolla 4**

C/ del Blasón Aragonés, 4  
Zaragoza  
Tel: 976 97 90 93



## Un restaurante de cocina internacional

Aquí tengo muchos favoritos desde Distrito México en nuestra ciudad a Streetxo en Madrid o Kiro Sushi en Logroño es imposible elegir uno, ya citando tres se que me dejo sin decir muchos.

### **Distrito México**

Calle José Pellicer Ossau, 1  
Zaragoza  
Whatsapp 670 458 209



Distrito México ©Gravitar Estudio

## Restaurante Gente Rara

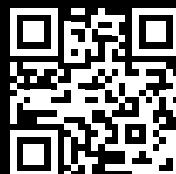
Yo creo que nuestra cercanía y naturalidad son unos de nuestros puntos fuertes pero, además nos encontramos en una ciudad fantástica con gente maravillosa en la que se puede hacer un turismo fascinante por sus calles pero también hacer una ruta de compras o parar a tomar un cóctel en la coctelería con la mejor carta de cócteles de todo España, Moonlight Experimental Bar, una fantástica forma de terminar una visita a Zaragoza después de comer en Gente Rara.

Gente Rara es un Restaurante para hacer una visita anual por lo que no hay que elegirlo en lugar de otro si no que hay que alternarlo con el resto de restaurantes de nuestro Aragón.



### **Restaurante Gente Rara**

Calle Santiago Lapuente, 10 - Zaragoza  
TEL. +34 623 00 20 84





Sala del restaurante planta baja

# La Morena

## Memorable fusión de sabores

Por: Hernando Reyes Isaza  
hreyes@altum.es

**E**n el Madrid moderno, donde los paladares exigentes se encuentran y los viajeros internacionales buscan experiencias gastronómicas fuera de lo común, La Morena destaca como un faro de excelencia culinaria. Dirigido por el formidable trío de Brayan Sevilla, José María Acuña y Luis Salinas, aquí se combinan recetas emblemáticas del Mediterráneo, Asia y Latinoamérica como nunca antes.

En La Morena, la cocina es un escenario donde la magia culinaria ocurre fusionando inspiraciones mediterráneas, asiáticas y americanas en una excepcional sinfonía de sabores. El viaje culinario comienza con opciones para compartir, como los vibrantes "Mejillones Alegres" con curry rojo, las gyozas de Ají de Gallina y el Saam de cazón en adobo.

El corazón del menú late con platos como el fascinante "Tataki de Atún" adornado con crema de ají amarillo asado, un testimonio de la fusión artística que define su cocina. Igualmente indispensable es el "Atún Yakiniku" acompañado de ajo blanco malagueño, ofreciendo un matrimonio armonioso de ingredientes y culturas.

Para aquellos que buscan creaciones más elaboradas, el "Calamar Relleno de Carne en Salsa Tom Yum" y la "Costilla de Ternera con Crema de Maíz" seducen con sus preparaciones intrincadas y sabores profundos.



Puntalettes con burrata y verduras asadas

Sala de la planta alta



## Sinfonía de Postres y Vinos

A medida que el viaje culinario se acerca a su final, La Morena no decepciona. La selección de postres, con opciones como "Flan Embotado" y "Cremoso de Cheesecake con Culí de Mango", asegura un cierre satisfactorio para la comida. Complementando la sinfonía culinaria, una selección de vinos meticulosamente cuidada con 150 referencias de destacadas de diversas Denominaciones de Origen, con un énfasis particular en vinos espumosos y generosos, acompaña elegantemente las ofertas gastronómicas.

## Cuando triunfa la excelencia

Detrás de escena, un conjunto triunfal de maestría culinaria y experiencia impulsa el éxito de La Morena. Brayan Sevilla, un talento experimentado cultivado bajo el mecenazgo de grandes cocinas -como la de Ramón Freixa-, impregna sus creaciones con respeto por los ingredientes. José María Acuña, un avezado sumiller y profesional de la restauración con una historia en establecimientos como Coque y Sant Celoni, orquesta la experiencia culinaria sin fisuras. Mientras tanto, Luis Salinas, un experimentado consultor en el ámbito culinario, aporta perspicaces ideas que sustentan el triunfo del restaurante.



Atún rojo yakiniku y ajo blanco malagueño



Steak tartar

Merluza en tempura con salsa XO



## De Tarifa a Madrid

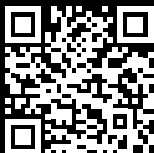
El viaje de La Morena comenzó en Tarifa en 2018, un proyecto que ahora evoluciona para atender a los gustos exigentes del público internacional de la capital española, sin perder la esencia de sus raíces atlánticas. La decoración del restaurante refleja esta esencia, diseñada por Fran Cassinello de Mandalay Interiorismo. Azules, blancos y dorados evocan calidez, glamour y lujo, mientras que elementos como alfombras con patrones de olas y pisos de cerámica imitan el movimiento del mar. Bambú, caña y colores vivos resuenan con la atmósfera marítima y culinaria.

## Una Experiencia Multicapa

Abarcando dos plantas, La Morena ofrece una experiencia multicapa. La planta baja cuenta con un área de comedor principal con mesas bajas y una barra, con capacidad para hasta 35 comensales. Arriba, un espacio encantador espera para el café o los licores después de la cena, así como para eventos privados de hasta 40 invitados, añadiendo una capa adicional al viaje.

En el siempre cambiante panorama culinario de Madrid, La Morena brilla como testimonio de habilidad, innovación y la mezcla sin costuras de diversas influencias, y muestra de ello es la mención que recibieron el pasado mes de mayo en la Guía Michelin. Mientras sus platos cuentan historias de fusión mediterránea, asiática y latinoamericana, los comensales se encuentran inmersos en una experiencia que perdura en la memoria mucho después del último bocado.

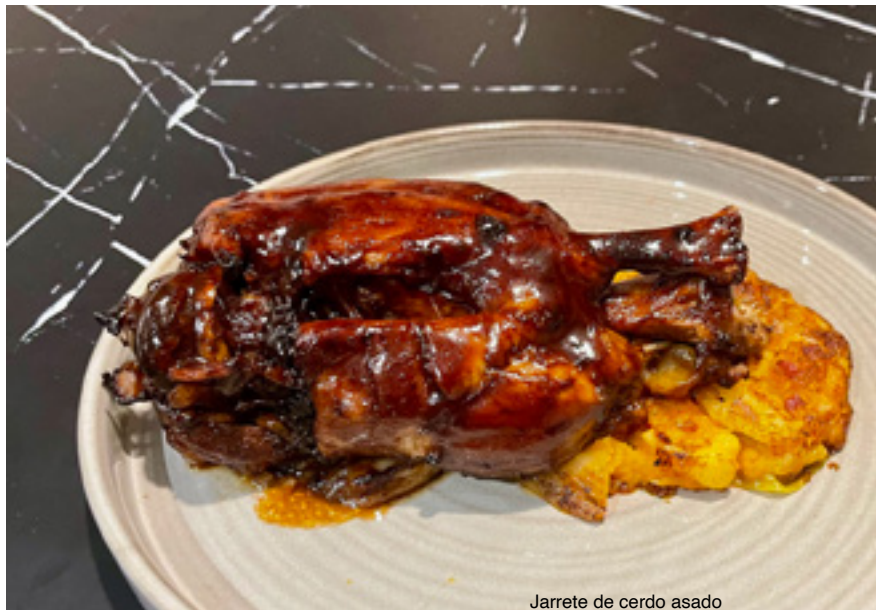
La  
Morena



FUERA DE CARTA



Saam de cazón en adobo



Jarrete de cerdo asado



Boquerones en escabeche de mango con picada de frutos secos y sweet chilli

Okonomiyaki





A simple vista el KATZ Madrid puede parecer un pequeño bar de barrio acogedor, cuando ojeas la carta, encuentras sandwiches, tostas y algunos platos como el hummus o el pastrami. Cuando te sirven la comida el cambio de opinión es realmente sorprendente y te das cuenta que aquí nada es lo que parece. Una sorpresa tras otra, en cada plato y en cada elaboración

# KATZ MADRID

Aquí nada es lo que parece

Texto y fotos: Jose A. Muñoz



Restaurante KATZ







Tabla de ahumados estilo KATZ

Katz Madrid nace en el 2020 de la mano de David, un ingeniero de origen israelí que llegó al mundo de la restauración tras pasar una vida dedicada a la aviación y el I+D. Su carrera gastronómica se forjó desde muy joven, en la cocina y los fogones de su familia y evolucionó a través de sus viajes.

Su inquietud cuando sólo era un niño le llevó a descubrir la técnica del ahumado para elaborar carnes y pescados. Gracias a su curiosidad y picardía trabajó en un restaurante francés reconocido en Tel Aviv donde se empapó de su cultura gastronómica. Es un viaje gastronómico por diferentes culturas; KATZ Madrid reúne las vivencias, los recuerdos y las experiencias de su fundador, un viaje por diferentes culturas. En KATZ se fusiona la comida judía tradicional, la americana y la francesa junto al toque especiado con sabor oriental.

### Un templo para los amantes de las carnes ahumadas

Su especialidad, la famosa carne ahumada de KATZ. David es un amante de las carnes ahumadas; en su ahumador en Guadalajara mezcla diferentes maderas para ahumar según qué carnes y darles ese aroma especial.



## RESTAURANTE KATZ MADRID

### Una carta pensada para disfrutar

La carta pensada y creada para disfrutar de un viaje gastronómico sin salir de Madrid nos ofrece platos tan diferentes como el hummus de berenjena, sándwiches o pastramis. Por poner algunos ejemplos de su carta, comenzaremos por **el Pastrami**; en pan de cristal con pastrami ahumado al estilo KATZ, a elegir entre pollo o ternera. **El cubano**; un sándwich de pan de leche, pastrami de pollo, Bacon, mantequilla, pepino encurtido y queso havarti. **Shnitzel Burger**; un pan brioche de la casa con dos pisos de pechuga de pollo crujiente con Bacon, rodaja de tomate y lechuga. Un plato para compartir muy interesante es la **tabla de degustación Katz** (Pastrami de pollo, pastrami de ternera, Bacon ahumado y queso viejo) servido con una salsa incluida a elegir.

### Los postres del KATZ

Al ser obrador, es aconsejable dejar un hueco para degustar alguno de sus increíbles creaciones como por ejemplo la **tarta de queso Donosti**, con queso Idiazabal con D.O. o **el brownie KATZ** con nueces, chocolate con 72% de cacao y nueces de California.



Tres boles: colección de las 3 ensaladas y pan de la casa

Pan de cristal, pastrami ahumado al estilo KATZ, de pollo o ternera



### Un espacio agradable con una amplia oferta

Gracias a esta filosofía, el modelo de negocio de la marca ha sido creado como un espacio capaz de dar una amplia oferta de desayuno, brunch, comida y cena, con una selección de proveedores y materia prima muy meticulosos, apoyando marcas artesanales, naturales y saludables, capaces de dar la respuesta culinaria de forma más actualizada.

En KATZ se cuida todo al detalle para crear una experiencia perfecta a sus clientes, como lo es una buena propuesta musical: jazz, blues o soul de los 70 consiguen transportar al cliente a un momento único a través de los sentidos.

Su comida es de gran calidad, sus dos obradores (uno de ellos para producir todo sin gluten) en locales cercanos nos proporcionan panes y masas que después en la cocina se utilizan para las tostas o los sándwiches. Un lugar acogedor, tranquilo para degustar una comida que a primera vista puede parecer un fast food pero cuando la degustas te das cuenta que sus sandwiches son platos elaborados con muchísimo esmero y no son comparables a nada anteriormente conocido. Si te pasas por el KATZ, seguro que repetirás.

# smartbox

BUSINESS SOLUTIONS



Agradecer a equipos y colaboradores regalando experiencias únicas

**¡que recordarán siempre!**

**#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.

## Colección exclusiva business

**1.**

CONTAMOS CON UNA **COLECCIÓN EXCLUSIVA PARA EMPRESAS**

**2.**

DESDE **14,90€ A 199,90€**

**3.**

EN FORMATO **FÍSICO O DIGITAL**

**4.**

EXPERIENCIAS DE **BIENESTAR, AVENTURA, GASTRONOMÍA Y ESTANCIAS**

**5.**

EL **REGALO MÁS COMPLETO** QUE SE PUEDE OFRECER



**REGALO EVENTOS**



**REGALO ANIVERSARIO**



**RETOS INTERNOS**



**CAPTACIÓN**



**AGRADECIMIENTO**



**FIDELIZACIÓN**

# **NUEVO DESTINO: ¡EL CAIRO!**

**HAZTE MIEMBRO DEL  
CLUB EXPRESS Y VUELA  
SIEMPRE CON DESCUENTO**



**[iberiaexpress.com](https://iberiaexpress.com)**