

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 62 Año 2023 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



FLANDES

Templo de la cerveza

TURQUÍA
Tesoros del
Mar Egeo

SOROLLA
Visión y sabores de
España

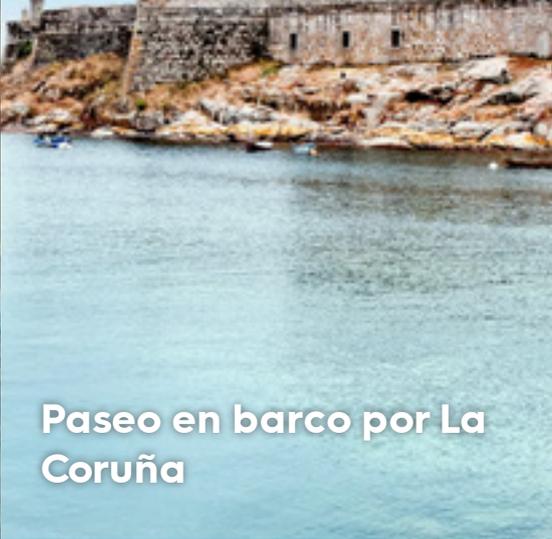
ECO DESTINOS
Valencia

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

Otro año más tenemos la inmensa fortuna de compartir con vosotros nuestras experiencias viajeras, ahora que estamos a las puertas de pasar la última hoja del calendario de 2023. Ha sido un año de disfrutar sin limitaciones de nuestra libertad de movimientos sin más límites que los autoimpuestos y como “disfrutones” que somos así lo hemos hecho.

Ya estamos preparando el 2024 que dará su pistoletazo de salida en la próxima edición de Fitur, en enero, pero antes os hemos preparado unos contenidos para terminar el año con buen sabor de boca.

Empezamos por la Navidad: Los mundos del Cristal de Swarovski, a pocos kilómetros de la tirolesa Innsbruck; o la báltica Navidad de Lituania, que también comparte con la nuestra la tradición de los Reyes Magos; o la sorprendente Navidad de cuento en Puy du Fou.

Queremos también que los más pequeños de la casa tengan su viaje especial por Navidad y para ellos tenemos unos fantásticos Safaris para niños por el corazón de África.

La costa del Mar Egeo de Turquía nos recibe para mostrarnos sus “tesoros más ocultos”.

Valencia se prepara para un 2024 en el que será “Capital Verde de Europa”, y se presenta como destino ecosostenible. Os presentaremos también su Albufera, y hablaremos de su Arroz y no olvidaremos a uno de sus paisanos más ilustres: Sorolla.

Buscando paisajes de otoño nos hemos ido a Laujar de Andarax, en la Alpujarra almeriense.

Viajaremos a Flandes, y visitaremos sus “templos de la cerveza”; y a La Chaux-de-Fonds, Suiza, donde la precisión es un dogma; y no solo la relojera también la urbanística.

En nuestra revista de gastronomía, además de las secciones habituales, la entrevista a Quique Dacosta pone el broche de oro a este número, el 62, ¡¡¡qué se dice pronto!!!

Como siempre queremos agradecer la confianza depositada en nuestra revista que con tanto cariño hacemos, que sigáis disfrutando de ella y por supuesto deseamos Feliz Navidad y todo lo mejor para el 2024.



Jose A. Muñoz
Editor



Rosario Alonso
Directora

Miembros de:



Ediciones OMO DOMO SL

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

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

EDITOR

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Jose Antonio Muñoz
info@revistatraveling.com

REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

FOTOGRAFÍA

Coromina
josemcoromina@gmail.com

ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín
alejandro@paadin.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 Uriaga
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

Pilar Hernández Coloma
pilarherco@gmail.com

Diana Morello
dianamorello@outlook.es

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146



Revista
Traveling



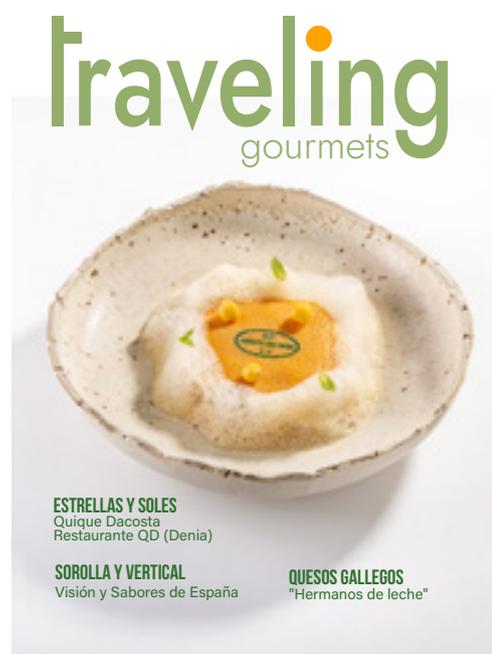
- 06 VIAJES DE AUTOR**
Corazón de África,
safaris para niños
- 16 DISEÑO Y ARQUITECTURA**
TURQUÍA
Tesoros del Mar Egeo
- 22 VIAJES**
SUIZA
La Chaux-de-Fonds
- 28 VIAJES**
FLANDES
Templo de la cerveza
- 36 PUEBLOS CON ENCANTO**
LAUJAR DE ANDARAX
Capital de la Alpujarra almeriense
- 40 ECO DESTINOS**
VALENCIA
Destino eco sostenible
- 44 ESCAPADAS NAVIDEÑAS**
AUSTRIA
Mundos de Cristal de Svarowski
- 52 ESCAPADAS NAVIDEÑAS**
VILNA - LITUANIA
Tradiciones navideñas
- 56 ESCAPADAS NAVIDEÑAS**
PUY DU FOU ESPAÑA
Vuelve por Navidad
- 58 ENOTURISMO**
MONTERREI
La puerta de entrada a Galicia
- 66 LUGARES PARA SOÑAR**
HOTEL THE BOTREE
Abre sus puertas en Londres

CONTENIDOS

Revista Traveling N°62
Año 2023



PORTADA
Panorámica de Gante



PORTADA
Quique Dacosta
Arros en pata
© QDR

EL CINE EN LA MALETA
Macarena Gómez
Actriz y productora 70

LA VENTANA DE MANENA
NAVIDAD EN
MADEIRA 74

traveling
gourmets 79

ARTE Y GASTRONOMÍA
SOROLLA Y RESTAURANTE VERTICAL
Visión y sabores de España 80

PRODUCTOS
TRUFA
Aroma del Piamonte 88

PRODUCTOS
QUESOS GALLEGOS
"Hermanos de leche" 92

PRODUCTOS
ARROZ DE VALENCIA
El cereal que da vida a la Albufera 98

ESCAPADA GASTRONÓMICA
TOLEDO
Historia y tradición culinaria 104

ESTRELLAS Y SOLES
RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA (Denia)
Hablamos con Quique Dacosta 110

COCTELERÍA
DRY MARTINI MADRID
Nuevo espacio by Javier de las Muelas 116

RESTAURANTES PROBADOS
EPÍLOGO
En un lugar de la Mancha 120

SAFARIS PARA NIÑOS

Una combinación de los lugares más emblemáticos de África del Este como la Reserva Nacional del Masai Mara, el Serengeti o el Cráter del Ngorongoro es un recorrido que brilla por sí solo y que a modo de safari en familia es mucho más que la culminación de un sueño que discurre entre Kenia y Tanzania. ¿Quién dijo que a un safari no deben ir los niños? ¡Fuera tópicos caducos y bienvenidos los anhelos de infancia a nuestras vidas!

Texto: Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es - Instagram: [@altum.es](https://www.instagram.com/altum.es)

Fotos: Ratpanat Luxury Adventure





No es de extrañar que la ruta que traemos hoy se llame Nyota, que significa estrella en swahili. Este es un recorrido con un brillo único que se adentra en un reino salvaje de paisajes extraordinarios, pueblos y vida silvestre. Niños, bienvenidos a Kenia y Tanzania, este es un mundo para vosotros pese a lo que os hayan podido decir.

Por las tierras de los safaris

Grandes sabanas, inmensas manadas de animales y pueblos de arraigadas tradiciones en la región que vio nacer al hombre... Aterrizar en avioneta tras un vuelo escénico sobre colinas tapizadas por praderas y salpicadas de acacias es la mejor forma de llegar a la majestuosa *Reserva Nacional del Masai Mara*. Las madres masais de la zona estarán encantadas de mostrar

a los pequeños de la casa su campamento donde podrán observar cómo confeccionan los collares, pulseras y abalorios que lucen en sus celebraciones especiales y que comercializan con una apropiada filosofía de “comercio justo”; y para contribuir aún más al desarrollo sostenible de la zona, los niños están invitados a sembrar un árbol que ayude a la reforestación. Y si de practicar su puntería se trata, los niños, pueden apuntar a determinados objetivos con tirachinas fabricados por artesanos locales. ¡Viva la infancia!

Salir a la búsqueda de leones, leopardos, rinocerontes o búfalos hasta llegar al río Mara es una actividad imprescindible, y también lo es realizar un safari a pie o *Bush Walk* acompañados por guías especializados y un *ranger* de la reserva para observar los puntos de cruce de la Gran Migración. Para poner un punto de emoción mayor, los menores de la casa pueden intentar atrapar, identificar y liberar a tantas mariposas como sea posible. ¡Niños volad!



Reserva de Ratpanat Ngorongoro



Un lago inolvidable

De madrugada, los más románticos, pueden realizar un safari en globo para sobrevolar en silencio las manadas al despuntar el sol, y terminar tomando tierra frente a un desayuno al más genuino estilo de los safaris de antaño.

La llegada al lago Victoria es más que emocionante, especialmente cuando se experimenta el hecho de navegarlo durante una hora en una embarcación típica que nos conducirá a una isla privada, llamada Lukuba, un lugar fuera de cualquier ruta turística y todo un paraíso y un privilegio de exclusividad donde siempre se piensa en los niños. Los pequeños podrán irse de pesca con los pescadores locales y conocer sus técnicas tradicionales y las especies más comunes del lago.

Y por si fuera poco, siempre tienen la alternativa de explorar este lago en kayak descubriendo sus increíbles formaciones rocosas que sobresalen del agua y sobre las que se posan diferentes variedades de aves, enormes lagartos y juguetonas nutrias.

Ya en Tanzania, y en el Parque Nacional del Serengeti, los pequeños tendrán la oportunidad de seguir e identificar a los **“Cinco Grandes Pequeños”**: *musaraña elefante, búfalo tejedor, escarabajo rinoceronte, tortuga leopardo y hormiga león.*

Los Cinco Grandes Pequeños



- 1.- Musaraña elefante
- 2.- Escarabajo rinoceronte
- 3.- Tortuga leopardo
- 4.- Hormiga león
- 5.- Bufalo tejedor

Ilustraciones: Jose A. Muñoz



1

Los Cinco Grandes

"The Big Five"

- 1.- Bufalo
- 2.- Leopardo
- 3.- Rinoceronte
- 4.- León
- 5.- Elefante

Ilustraciones: Jose A. Muñoz



3



2



5



4



Además, sobre lienzos y con materiales de dibujo, podrán plasmar sus creaciones artísticas sobre paisajes, plantas o animales. Por supuesto hay momento para el safari que busca los “**Big Five**” y que por lo general los encuentra, así, *leones, búfalos, elefantes, rinocerontes y leopardos* se convierten en la mayor y más emocionante de las atracciones. Pensando siempre en los niños, éstos tendrán la oportunidad de seguir los rastros de estiércol que deja cada animal, desde el pequeño Gik Dik hasta el enorme elefante. ¡Niños buscad el *poo*!

Islas de rocas en un mar de hierbas

Recorrer con atención la sabana para la observación de los llamados *kopjes*, esas rocas sobre las que descansan leones o leopardos es una experiencia inolvidable y que acontece en el camino hacia el Área de Conservación del Ngorongoro, una de las cunas de la Humanidad donde se han encontrado fósiles y artefactos de los primeros homínidos.

Foto: Pumzika Safari Camp



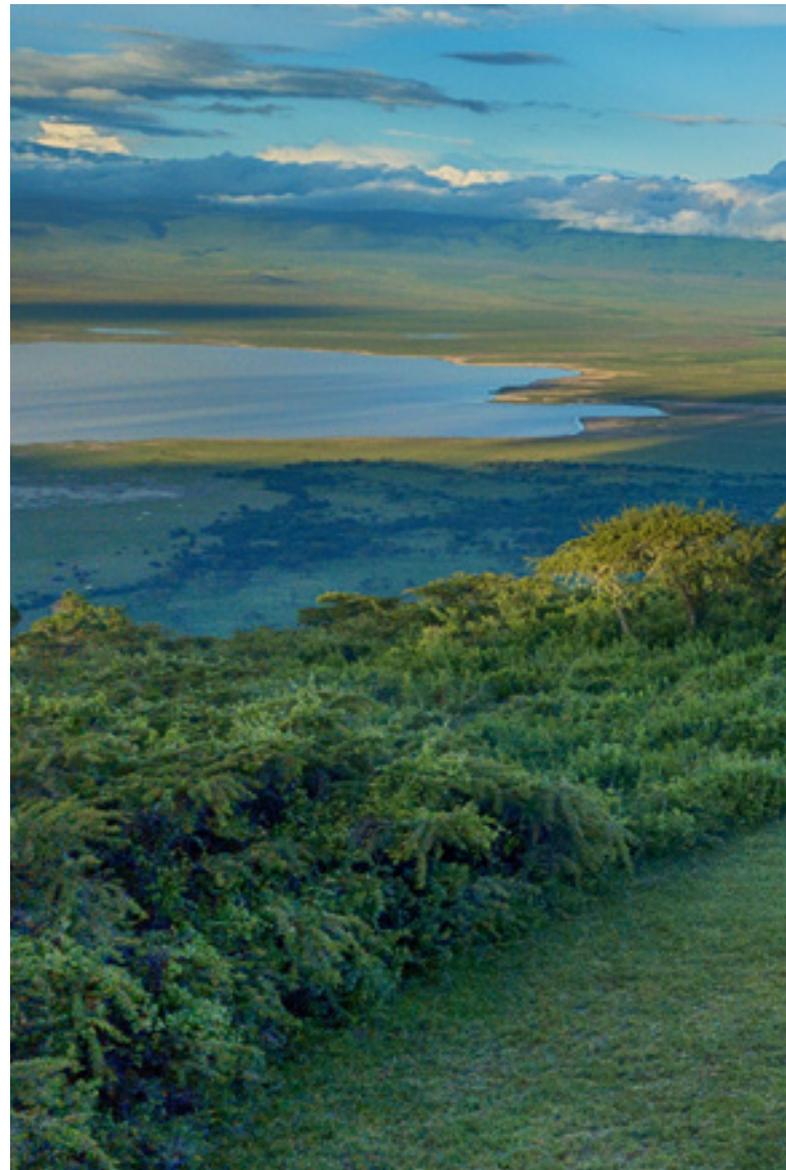


Un leopardo nos observa

El campamento, es el único Tented Camp que ofrece unas vistas espectaculares sobre el mismo cráter del volcán. Ya por la noche y alrededor del fuego una distendida charla de integración surge con los masais vecinos de la región. Mientras tanto, los pequeños tendrán la oportunidad de divertirse jugando con varios juegos de mesa africanos, entre ellos el más popular llamado Bao. ¡Niños esto es África!

Haced las maletas, nos vamos de safari, sí como lo oís, de safari a África. **¡Safaris para pequeñas criaturas!**

**East
Africa
Camps**





▼ Pakulala Safari Camp visto desde el crater del volcan

▲ Safari para niños en Ratpanat





Panorámica de Bodrum en la provincia de Muğla

Turquía

Tesoros del Mar Egeo

Texto: Hernando Reyes Isaza -hreyes@altum.es

Instagram: @altum.es

Fotografía: Altum / goturkiye.com



La costa del Egeo en Turquía es famosa por el contraste de sus aguas turquesas con las colinas que sobre ella se levantan llenas de olivos. Y aquí, la ciudad de Bodrum es un destino que cautiva a los viajeros gracias a su encanto arquitectónico y su rica historia. Este idílico pueblo se erige como un testimonio viviente de civilizaciones ya extintas con su arquitectura tradicional, sus calles empedradas y, como no puede ser de otra manera en este país, con sus animados mercados. En su corazón, yace el Castillo de Halicarnaso, una joya arquitectónica que ha resistido el paso del tiempo y se convierte en un imprescindible para cualquier viajero.



La Riviera Turca se ha convertido en uno de los rincones más deseados del Mediterráneo

Maravilla del Mundo Antiguo

Erigido en el siglo IV a.C. por el rey Mausolo, gobernante de Caria, el Castillo de San Pedro de Halicarnaso debe su nombre a la primera piedra usada para su construcción que provenía del que en su momento fuera una de las Siete Maravillas del Mundo Antiguo: el Mausoleo de Halicarnaso. Dicho rey encargó la construcción del mausoleo como un tributo a sí mismo, pero solamente tras su muerte, fue su esposa Artemisia II quien supervisara la finalización del proyecto. El resultado fue una regia construcción de proporciones magnánimas que nutre su ADN arquitectónico de influencias griegas y orientales. Sus imponentes muros de piedra permiten recrear cuentos de otras épocas e invitan a perderse por sus pasillos, mientras que desde lo alto de las torres, las vistas son tan impresionantes que por momentos semejan una pintura inolvidable del paisaje.

Profundo sentido estético

Su descomunal estructura, las intrincadas columnas y los relieves meticulosamente tallados con maestría exponen una serie de relatos de habilidad artesanal y un

profundo sentido de la estética. Los visitantes acuden a explorar este patrimonio dejándose llevar por la magia de un lugar donde cada piedra parece susurrar pretéritos secretos.

Además de ser el hogar de esta gema histórica, Bodrum también es conocido por sus callejuelas empedradas llenas de coquetas y encantadoras tiendas, provocativos restaurantes y esa vibrante vida nocturna tan habitual en Turquía. En este escenario todo el mundo disfruta de relajados paseos por el puerto, donde los barcos de pesca se balancean suavemente sobre las aguas del Mar Egeo. Ciertamente la hospitalidad y la exquisita cocina turca son experiencias en sí mismas que brindan la oportunidad de sumergirse en la cultura de una nación más que fascinante.

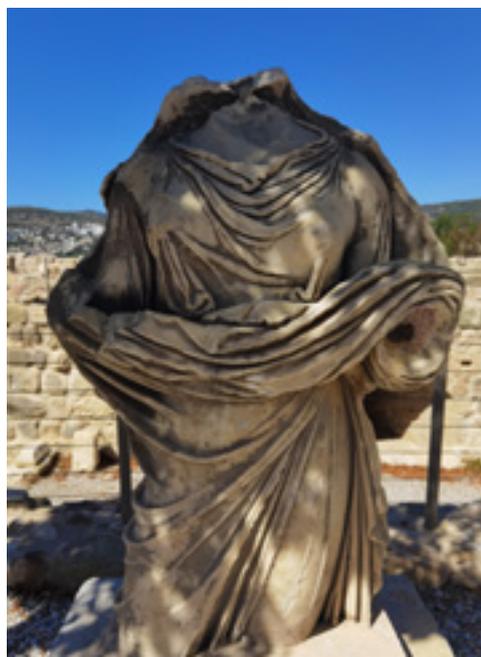
Así pues, Bodrum y el Castillo de Halicarnaso son parte de los contenidos más relevantes de esta zona del país, que además de capturar la más noble esencia de la antigüedad, se imponen como un estandarte de belleza atemporal de la arquitectura; sin duda, una escapada memorable.



Bodrum también es conocido por sus callejuelas empedradas llenas de coquetas y encantadoras tiendas, provocativos restaurantes y esa vibrante vida nocturna tan habitual en Turquía.

◀ Entrada al Castillo de Halicarnaso

▼ Patrimonio escultórico de la antigüedad en los jardines del Castillo



Arqueología subacuática

Este castillo acumula una sucesión de historias y artículos provenientes de naufragios ocurridos en las costas de Anatolia que se exponen en diferentes salas junto a estupendas colecciones de ánforas, monedas y joyas antiguas.

Dentro de la oferta del museo resaltamos la sala de la Princesa Caria, la sala del naufragio del Uluburun (el naufragio más antiguo de Europa con más de 3.500 años) o el «Mausoleo» del rey Mausolo.

Visitar este Museo Arqueológico Subacuático es ser testigo de todas esas maravillas emergidas del fondo del mar que cuentan historias olvidadas y que nos acercan a otras civilizaciones. Este recinto nos permite, entre otras cosas, adentrarnos en esa fascinante y misteriosa intersección entre el hombre y el mar a lo largo de la historia.



1



2

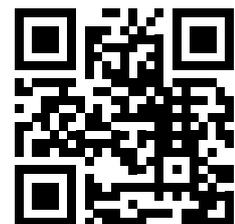
Bodrum, la antigua Halicarnaso, y su litoral -conocido como la Costa Turquesa-, confirman a cada paso que tras casi tres mil años de presencia ininterrumpida, los griegos desaparecieron para siempre de estas costas. Pero el estilo de vida típico de la región ha perdurado: una muestra sincrética de las culturas griega y turca que se ve reflejada en la gastronomía, el estilo de vida y la arquitectura. Adicionalmente, Bodrum, la favorita del Egeo, constituye un lugar perfecto para practicar numerosas actividades acuáticas

3



4

- 1.- Ánforas rescatadas de diversos naufragios
- 2.- Sala del naufragio del Uluburun. Museo Arqueológico Subacuático.
- 3.- Esculturas y sarcófagos son una constante en el Museo
- 4.- El Museo Arqueológico Subacuático de Bodrum es referencia mundial en este tipo de exposiciones.





Vista aérea de la ciudad © Switzerland Tourism / Raffael Waldner

La Chaux-de-Fonds

Buscó la luz para medir el tiempo

Texto: Joaquín del Palacio - joaquinegeografo@gmail.com

Instagram: @joaquin.geografo

Fotografía: Switzerland Tourism



N

adie pudo imaginar a finales del siglo XVIII, que tras haber sido arrasada por un incendio, esta ciudad se convertiría en pocas décadas en un ejemplo urbanístico y, dos siglos después, en Patrimonio de la Humanidad.

Tampoco nadie puede imaginar hoy que tras atravesar los paisajes boscosos de los Montes Jura, típicamente suizos, con prados verdes inclinados y repletos de vacas aparezca una ciudad tan peculiar. Situada de forma longitudinal en el fondo de un valle, a 1.000 de altitud exactamente, edificada con alargadas manzanas rectangulares y proyectada con precisión relojera La Chaux-de-Fonds se muestra, a vista de pájaro, semejante a una estación de tren cuyas casas parecen vagones varados. Este enigma se resuelve al saber que resucitó vigorosa de sus cenizas como el Ave Fénix.





Vista de la ciudad nevada ©Tourisme Neuchâtelois

Buscaron luz para medir el tiempo

En los años 30 del siglo XIX se le encargó al ingeniero Charles-Henri Junod, experto en planificación urbana, la reconstrucción de una ciudad que ya era conocida por sus relojeros pero que había ardido en 1794. Junod tenía la ardua labor de buscar la luz que necesitaban aquellas retinas para ajustar con precisión los mecanismos y lograr el tictac perfecto; y, a la vez, seguir las corrientes higienistas vigentes en el urbanismo decimonónico. Así creó una ciudad en función de su quehacer. Y triunfó. Al poco tiempo Karl Marx comentaría sorprendido al conocerla: “Es una enorme ciudad fabril y la especialización de sus relojeros, un éxito en la productividad”.

El objetivo consistía en llevar la luz del sol a todos los cuartos de aquellos edificios, tanto en los residenciales como en las relojerías que aún hoy permanecen. Y propuso una fórmula: manzanas rectangulares en las que se alternarían las calles, los jardines y las casas de modo que la sombra del bloque de enfrente no alcanzase al siguiente. Junod creó una ciudad longitudinal, plena de líneas y ángulos rectos, pero también una ciudad abierta, luminosa y muy especial: “La única que eligió vivir en el campo”, según nos cuenta la sabiduría popular.

La Locle, a 8 kilómetros, también fue proyectada por Junod unas décadas después tras otros dos incendios

devastadores, además ambas comparten los más precisos relojeros y el título concedido por la UNESCO en 2009.

“Arquitectura es el juego sabio, correcto y magnífico de los volúmenes reunidos bajo la luz”, Le Corbusier.

Solamente en una ciudad de estas características podrían haber nacido dos iluminados en menos de una década: Louis Chevrolet, creador de los vehículos que llevan su apellido, y uno de los más influyentes arquitectos de todos los tiempos: Le Corbusier. Este último dejó pronto su sello en su ciudad natal edificando para sus padres la Villa Jeanneret-Perret (1912), conocida como Maison Blanche, en la que ya asomaba su propio estilo abandonando el reinante Art Nouveau que invadía La Chaux-de-Fonds y repartía sus joyas por fachadas y escaleras, puertas y ventanas o en rejas y barandillas de innumerables domicilios. Por esto pertenece a la Red Europea del Modernismo desde 2005 y a la Ruta Europea del Modernismo desde 2007.

Su testimonio arquitectónico y su espíritu campesino conectado con los prados y bosques circundantes convirtieron La-Chaux-de-Fonds en un éxito urbanístico y esa “doble vida” fue recompensada con el premio Wakker de arquitectura en 1994.



La Fuente Monumental en la plaza principal ©Tourisme Neuchâtelois

Taller de relojería © Schweiz Tourismus / Nicola Fuerer

“

**Arquitectura
es el juego sa-
bio, correcto y
magnífico de
los volúmenes
reunidos bajo
la luz.
Le Corbusier**

”





Taller de Spillmann y Salon Bleu © Schweiz Tourismus / Hannes Heinzer

Urbo kun siaj propraj sonoj

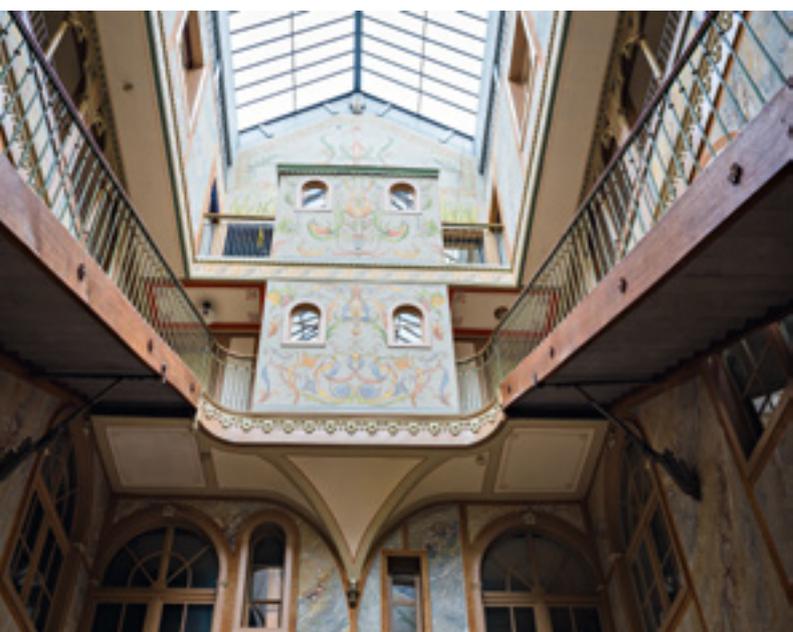
Este título escrito en esperanto, la lengua planificada más hablada, significa: Una ciudad con sus propios sonidos. Porque no sería extraño escuchar este idioma al caminar por sus calles cuando se saluden al cruzarse o hablen en el autobús ya que en La Chaux-de-Fonds reside el KCE Centro Cultural de Esperanto. Y también hace 25 años aquí se proclamó Esperanto Ciudadano para la defensa y expansión del idioma que creó Ludwig Zamenhof en 1887.

Habría que agudizar el oído para sentir otro sonido característico, muy sutil y mucho más antiguo, que no se escucha paseando por las aceras pero sí entrando en las casas, es el discreto y armonioso tictac que perfectamente acompasado emerge inapreciable de los desvanes que alojan las relojerías. Siempre arriba, buscando el sol, allí están, en busca del tiempo medido. Miles de tictacs se escuchan en su Museo Internacional de Relojería por contener la colección más importante dedicada a medir el tiempo.



Crematorio, tour del Art Nouveau © Tourisme neuchâtelois, Aline Henchoz

Torre Espacité © Switzerland Tourism / Raffael Waldner



Palacio de Congresos © Switzerland Tourism



La-Maison-blanche © Switzerland Tourism

De Bakunin a gatos y trenes...

Bakunin estuvo por la zona ya que uno de los objetivos de sus ideas libres e independientes era conectar con los especializados y leídos relojeros. Gracias a ellos fundó la Federación del Jura. El espíritu del rebelde ruso aquí caló hondo... ¡Hasta en gatos y trenes!

Los trenes suizos alcanzan casi todos los lugares del país, algunos superan retos alpinistas alcanzando picos y glaciares, pero éste no es el caso. Hay una línea de ferrocarril que va por libre y entra en La Chaux-de-Fonds circulando por una calle, solamente por un carril, entre coches, motos... Y lo que es más increíble, el tren va y viene en ambos sentidos por el mismo carril pero no genera conflicto porque el civismo suizo normaliza la situación.

Más divertido e insólito es ver gatos bajar y subir de sus casas, desde un segundo o tercer piso, por unas peculiares rampas en zigzag colocadas en las fachadas que descienden hasta la calle. Y es que ya se sabe que nuestros queridos felinos campan por sus respetos hasta en una ciudad tan organizada y precisa como un reloj suizo... Se nota que Bakunin estuvo por la zona.

Central eléctrica © Switzerland Tourism / Raffael Waldner





Sagrado Corazon en la fca. de cervezas Heilig Hart Brouwerij



Flandes

Templo de la cerveza

Tradición, Sabor y Maestría

Texto y fotos: Jose A. Muñoz

La historia de la cerveza en Flandes se remonta a la Edad Media, cuando los monjes de las abadías comenzaron a elaborar la bebida para su propio consumo. Con el pasar de los siglos, la cerveza se convirtió en una bebida imprescindible en la región; cada municipio desarrolló sus propias fórmulas y la cerveza se convirtió pronto en la bebida por excelencia. La cerveza de Flandes es conocida por ser fuerte y tener un sabor inigualable, gracias a la levadura salvaje utilizada en su producción.



Castillo de Gante a orillas de uno de sus famosos canales

Esta región belga ofrece a su vez una amplia variedad de cervezas, desde las rubias hasta las tostadas, las ácidas o las frutales.

Una de las razones por las que la cerveza es tan importante en Flandes es el clima de la región, fresco y húmedo, ideal para el cultivo de sus ingredientes principales, el lúpulo y la malta. Además, la geografía del territorio, con sus colinas y valles, ofrece microclimas diferentes que influyen en el sabor y aroma de las bebidas. Otro motivo fundamental

por el que la cerveza es tan significativa en esta región belga es su papel en la cultura local. La bebida se consume en todo tipo de encuentros y celebraciones desde la Edad Media. En muchas ciudades y pueblos, se realizan festivales dedicados a la cerveza, donde se pueden degustar diversos tipos de cervezas locales y disfrutar de la música y la gastronomía típica.

El turismo cervecero o "beerturismo", se ha convertido en tendencia en Flandes; existen innumerables fábricas de

cerveza de diferentes estilos y métodos de elaboración, desde antiguas iglesias reconvertidas hasta grandes industrias cerveceras que realizan visitas y degustaciones.

Algunos ejemplos de cervecerías flamencas que debes explorar son Cantillon, Heilig Heart Brewery, Vanhonnesebrouck y St. Bernardus. Cada una de ellas representa a un determinado modelo de cervecería, y son como una pequeña visión panorámica de las cervecerías que nos podemos encontrar en esta región cervecera.





Antiguos cocederos de cobre



Cantillon

Es una cervecería familiar que se encuentra en el centro de Bruselas, inaugurada en 1900. Destaca por la calidad de sus cervezas de tipo Lambics y por albergar el Museo de la Cerveza Gueuze desde 1978. Cantillon ha mantenido sus métodos de producción y recetas tradicionales, lo que le permite ofrecer un sabor y una calidad insuperables. En ella se producen diversos tipos de cervezas Gueuze y Lambics, algunas de ellas con frutas como cerezas o frambuesas. El proceso de fermentación es llevado a cabo por las levaduras, las cuales consumen todo el azúcar de la fruta, otorgando a la cerveza un sabor seco, pero con un aroma frutal especial. La elaboración de la Gueuze, una fusión de varias Lambics, requiere al menos tres años de trabajo.

Una cerveza de estilo Lambic se compone de una mezcla de malta de cebada y trigo sin maltear, junto con lúpulo envejecido al menos 3 años y levaduras salvajes. Después de su elaboración, la cerveza se almacena en barricas de roble, se embotella y se somete a una

segunda fermentación. Lo que hace excepcional a esta cerveza es su proceso de enfriamiento natural en la última planta del edificio, permitiendo que las levaduras salvajes actúen sobre la cerveza de manera óptima. Para conseguir una Geuze se requiere un proceso de doble fermentación de Lambic añeja con un mínimo de tres años y una Lambic joven; filtración, pasteurización y fermentación final en botella.

Cantillon cuenta con un tour en el que aprenderemos todos estos secretos de la elaboración de estos estilos cerveceros, visitaremos el museo para terminar en la sala de catas y poder así degustar los diferentes tipo de cervezas que elaboran.



Sala de barricas, donde fermentan las cervezas
Sala de catas, ¡preparando una ronda!





Interior y exterior de la cervecería



Heilig Heart Brewery

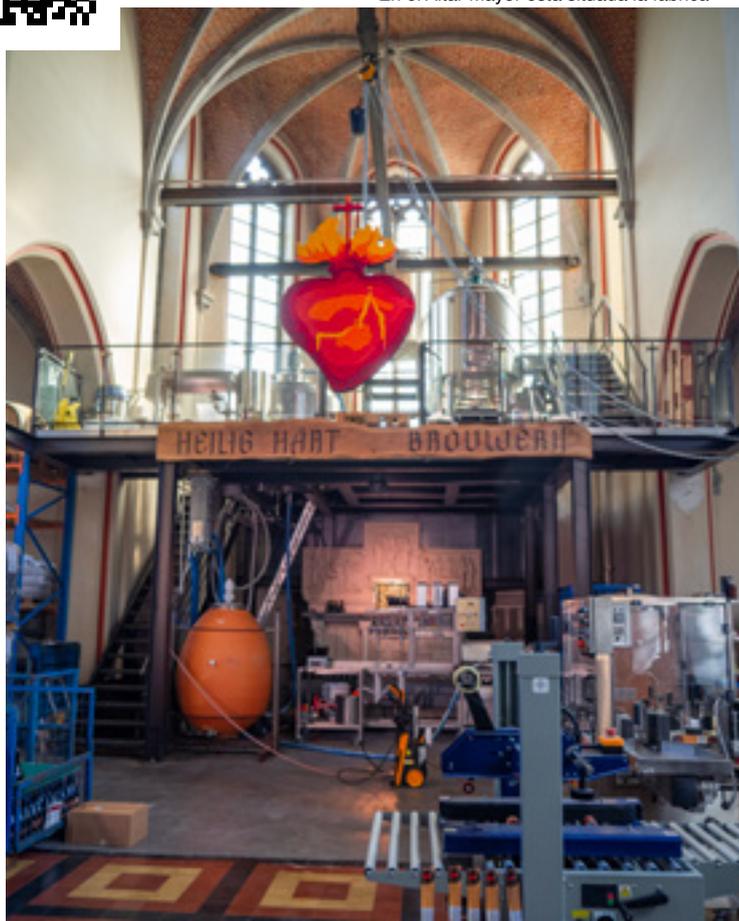
La cervecería Heilig Hart fue fundada en 2017 por Hans Dusselier y su hijo Victor en la Iglesia Heilig Hart en Kwatrecht (Wetteren). La historia del edificio donde se encuentra es parte de lo que hace que esta cervecería sea única. La iglesia fue construida en 1841 y se utilizó como lugar de culto hasta 2005. En ese momento, el edificio fue vendido a un particular que lo renovó y lo convirtió en un espacio para eventos. En 2011, Hans Dusselier adquirió el edificio y comenzó a producir cerveza allí.

La producción de la cervecería alcanza los 10 HL, pero no es la cantidad lo que les impulsa, sino la calidad y la sostenibilidad en su elaboración. Solo emplean ingredientes orgánicos y se enorgullecen de llevar a cabo un proceso de elaboración completamente por gravedad.

De igual manera, la cervecería se especializa en la producción de tres gamas de cervezas distintas: En el nombre del Padre, En el nombre del Hijo y En el nombre del Espíritu Santo, cada una con su propia singularidad pero todas elaboradas con ingredientes locales, sostenibles y naturales, incluso al utilizar levaduras salvajes locales.

Para complementar su ya excepcional oferta, la cervecería cuenta con un bar donde se pueden degustar sus originales cervezas mientras disfrutas de un ambiente peculiar. En resumen, una opción muy interesante para quienes buscan calidad y sostenibilidad en su cerveza.

En el Altar Mayor está situada la fábrica



Omer Vander Ghinste

La marca "Omer." tiene un origen familiar muy especial. Su nombre se mantiene gracias a la tradición de nombrar al primogénito de cada generación como "Omer" y designarlo como líder de la cervecería. Este legado comenzó en 1892 cuando Remi Vander Ghinste, padre de Omer, adquirió una pequeña cervecería en Bellegem que fue heredada por su hijo. Él decidió nombrar su cerveza con su propio nombre y distribuirla con carros tirados por caballos en un radio de 15 kilómetros.

Los procesos de fermentación son verdaderamente únicos, dando lugar a una amplia variedad de cervezas distintas: desde fermentaciones bajas, como la Pilsner Bockor o la de tipo BLAUW, hasta las fermentaciones altas, como la OMER. Traditional Blond, que incluye una segunda fermentación en la botella. Las cervezas de temporada también tienen mucho que ofrecer, como LeFort Sour Oaked, que mezcla la cerveza de fermentación alta LeFort con una Lambic de fermentación espontánea que se fermenta en barricas de roble durante 18 meses. Si prefieres el amargor, no puedes perderte la Brut Nature, que presenta cinco variedades diferentes de lúpulo y se madura hasta cinco años antes de una segunda fermentación en la botella con levaduras salvajes.



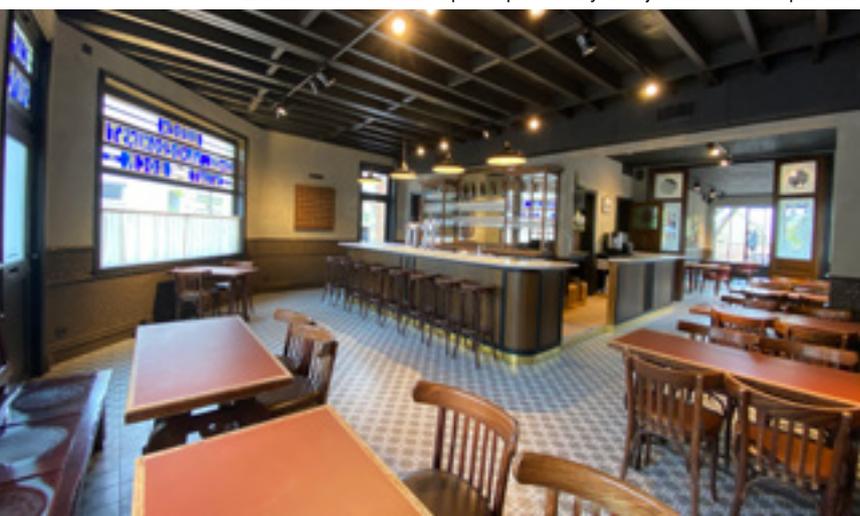
Entrada a la cervecería con el carro original



La nueva sala de cocción mezcla acero inox con maderas claras y mucha luz



Las diferentes cervezas que se producen y debajo una vista del Sport Bar



En el año 2018, el volumen de producción alcanzó los 100.000 hl. Para continuar innovando y creciendo en 2018 su actual dueño Omer Jean Vander Ghinste remodeló las instalaciones, las cuales ahora cuentan con un nuevo y moderno edificio y una espaciosa sala de cocción equipada para alcanzar una producción de hasta 200.000 hl.

La estética es vanguardista y cálida. Además se ha invertido en la modernización y ampliación de la bodega de fermentación y maduración al igual que en el embotellado, mejorando así todo el proceso. Todo esto se encuentra en la ubicación original de la cervecería, en pleno corazón de la pequeña aldea de Cortrique-Bellegem.

Si está interesado en aprender sobre el proceso de elaboración de la cerveza, puedes realizar un tour guiado por sus instalaciones en Izegem, donde también podrás degustar algunas de sus cervezas. Disponen de un sport bar abierto al público donde poder beber unas cervezas mientras disfrutamos del ambiente local.



St. Bernardus

A comienzos del siglo XX, los monjes trapenses abandonaron Catsberg para establecerse en Patershof, una granja ubicada en Watou, Bélgica, en las proximidades de lo que sería la futura cervecería. La finca pasó a llamarse "Réfuge de Notre Dame de St. Bernard". En la década de 1930, los religiosos regresaron a su país y dejaron la quesería en manos de Evariste Deconinck. En 1959 el acuerdo de licencia fue renovado hasta 1992; en ese año, las cervecerías trapenses tomaron una decisión importante: reservar la etiqueta de "auténtica cerveza trapense" para aquellas producidas exclusivamente dentro de las abadías. Fue entonces cuando la cervecería adoptó la marca 'St. Bernardus'. En 1998, la producción de cervezas en St. Bernardus se incrementó significativamente, lo que ayudó a posicionar la marca como un referente en el mercado cervicero.

En 2018, la compañía alcanzó un logro importante con la inauguración de nuevas instalaciones, incluyendo un bar en la azotea y una sala de degustación. Estas nuevas aperturas demostraron una vez más la dedicación de la empresa por ofrecer experiencias únicas y de calidad a sus clientes.

Actualmente, la gama de cervezas elaboradas en St. Bernardus asciende a siete, entre las que se destacan

la St. Bernardus Tripel, St. Bernardus Abt 12 y la aclamada St. Bernardus Witbier. Esta última, considerada una de las mejores cervezas del mundo, es el resultado del compromiso y la pasión del equipo de St. Bernardus por crear productos excepcionales.

La cervecería ofrece visitas por sus instalaciones. Los visitantes pueden optar por un tour con audioguía, también se realizan tours especiales para niños mayores de 6 años.

La experiencia ofrece una visita guiada que incluye la cata de dos cervezas y un obsequio al final del recorrido. Como culminación perfecta, se recomienda visitar su restaurante en la planta superior, que ofrece vistas panorámicas excepcionales.



Superior, bar y restaurante con vistas panorámicas
Inferior, línea de producción de la cervecería



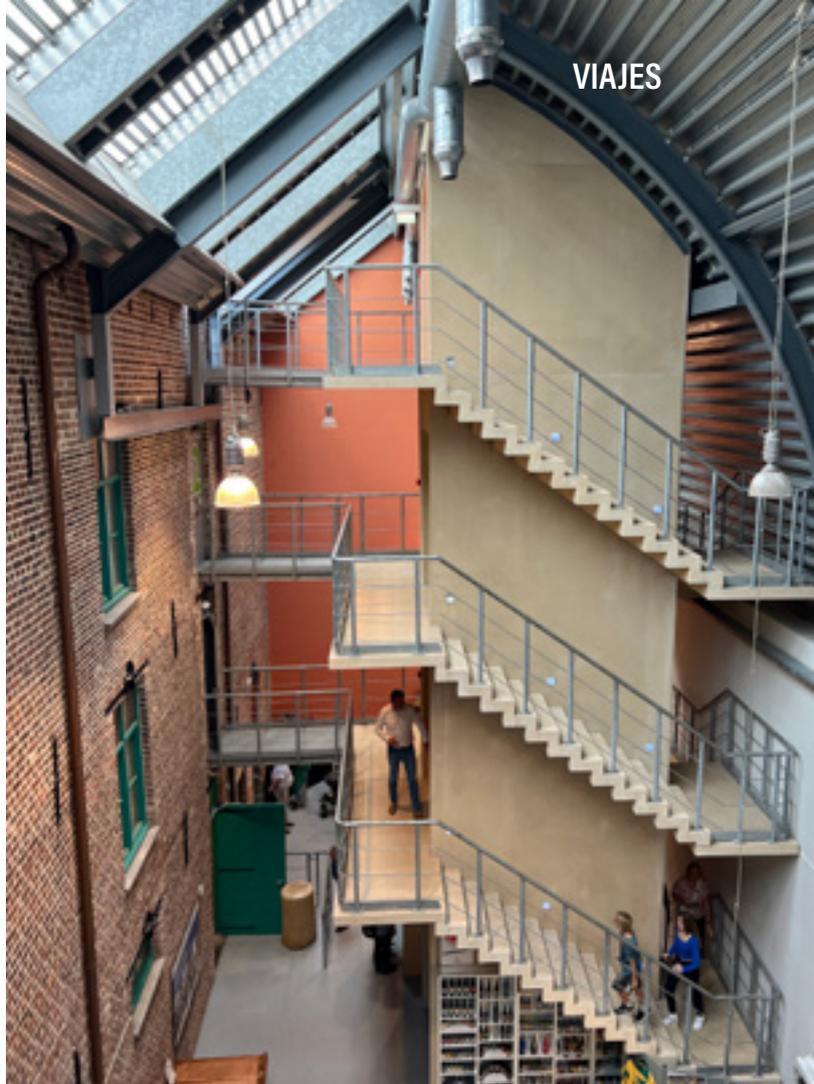
Museo del Lúpulo de Poperinge

Siendo el lúpulo un ingrediente clave en la elaboración de la cerveza, no hay mejor destino para conocer de cerca el proceso de cosecha y producción que la ciudad de Poperinge, en el oeste de Flandes. Con una rica tradición en la producción de lúpulo, es el hogar de numerosas fábricas de cerveza.

Entre ellas destaca la Brasserie Leroy, fundada en 1892, que ofrece visitas guiadas a sus instalaciones. Aquí, los visitantes podrán adentrarse en el proceso de producción de la cerveza y saborear algunas de sus variedades únicas, que van desde las rubias hasta las oscuras y con toques frutales.

Otro lugar destacado para los aficionados a la cerveza en Poperinge es el **Museo del Lúpulo**, donde se narra la historia del cultivo de este ingrediente en la región. El museo exhibe interactivamente el proceso de cultivo del lúpulo y su relevancia en la producción cervecera.

Flandes es una región con una gran tradición cervecera. Desde las cervezas ácidas más tradicionales hasta las artesanales con sabores únicos; las cervecerías de la región ofrecen una amplia variedad de productos para satisfacer los gustos de cualquier amante de la cerveza. Además, las iglesias reconvertidas en bares y fábricas de cerveza proporcionan un ambiente singular para degustar una cerveza mientras se aprecia la arquitectura y la historia local. Si buscas experimentar la cultura cervecera belga y probar algunas de las cervezas más interesantes, deliciosas y singulares del mundo, Flandes es un destino que no te puedes perder.



Interior del Museo del Lúpulo



Niños en el concurso de recolección del lúpulo





Pueblos con encanto

Laujar de Andarax

Capital de la Alpujarra almeriense

Fotos y texto: Jose A. Muñoz Foto: Plaza Mayor y Ayuntamiento

Laujar de Andarax es uno de los conocidos como “**pueblos mágicos de España**”; ubicado en la provincia de Almería, es capital de la Alpujarra almeriense; es el valle del río Andarax en el que se asienta y del que toma su apelativo, entre las sierras de Gador y Sierra Nevada, a 910 metros de altitud sobre el nivel del mar, su entorno natural. Es un pueblo tranquilo con apenas 1.500 habitantes de calles estrechas y casas encajadas y balcones engalanados con flores. De sus aproximadamente 16 pilares manan aguas puras y frescas que antaño servían de abrevaderos para los animales que trabajaban en el campo siendo sus caños los que abastecían de agua a los lugareños; ya nos adentraremos más tarde en las historias de sus fuentes. Más allá de la belleza de esta localidad alpujarreña, sus entrañas esconden un importante legado, repleto de riquezas históricas, naturales y culturales.



Vista del pueblo y su iglesia

La figura emblemática de Boabdil, el último sultán de Granada, tiene una profunda conexión con este enclave. Tras la caída de la Alhambra, él y su familia encontraron refugio en las montañas de la Alpujarra, eligiendo Laujar de Andarax como su residencia temporal, que a la postre sería su última residencia en España.

Las huellas árabes son evidentes en sus laberínticas calles que serpentean desde los restos de la fortaleza que en su día dominó la región. Aunque de la fortaleza ya no quedan apenas vestigios, estaba situada en el Cerro del Castillo y a día de hoy quedan exiguos restos de la Alcazaba, de las antiguas murallas y sus torreones. Esta Alcazaba, recordamos que fue la residencia de Boabdil, fue una edificación en estilo nazarí y situada a un lado de la Rambla del Hizan sigue siendo testimonio de la rica historia local, fundiéndose con las modestas casas encajadas del lugar. La estancia de

Boabdil fue efímera. Tras la muerte de su querida esposa Morayma, partió hacia Fez, dejando atrás las tierras de Al-Andalus que tanta añoranza le producirán hasta el resto de sus días. A pesar de su partida, la presencia de la nobleza árabe perduró, como evidencian los canales de riego, las múltiples fuentes, los molinos antiguos, la estructura urbana de claro sabor morisco y la gastronomía local, con evidente huella de esta época.

Como capital de la Alpujarra almeriense, Laujar de Andarax vivió un momento de prosperidad gracias a sus telares artesanales. En el siglo XVIII, el río Andarax, que nace a poca distancia del pueblo, proporcionaba la energía necesaria para alimentar talleres textiles que produjeron manufacturas de alta calidad, pero con la modernización, esta tradición textil decayó quedando la agricultura y la ganadería como única fuente de riqueza de la población.



Palacio de los Moya

En nuestro recorrido por el pueblo llama la atención la **Iglesia Parroquial de La Encarnación** del s. XVII. Su interior barroco, y con una sola nave, contrasta con el exterior de estilo mudéjar. Exterior y torres están construidas en ladrillo y mampostería y del interior destaca su retablo barroco y algunas pinturas en cobre de la escuela holandesa de pintura. Este edificio, junto con el Ayuntamiento, rompen el conjunto encalado de sus calles, dándole un toque de originalidad sin perder un ápice de armonía. **El Ayuntamiento** es del s. XVIII, culminándose su construcción en 1792. Este edificio situado en su Plaza Mayor es de estilo neoclásico-popularista. La fachada principal se levanta sobre pilastras de ladrillo y tres arcos de medio punto; además presenta un pórtico a nivel de la planta baja y galerías abiertas en las otras dos plantas. No muy lejos, dos joyas: la Casa del Vicario y el Palacio de los Moya.

La Casa del Vicario, una mansión barroca del siglo XVII que refleja la riqueza de la familia Yanguas. Es una residencia señorial de estilo rural; a pesar del prominente blanqueado de la fachada, es posible identificar la influencia mudéjar caracterizada por su estructura de ladrillo intercalada con secciones de mampostería. El diseño interior

de la residencia, acorde con las características de la época, se centra en un patio que cuenta con una galería circundante apoyada sobre columnas.

El Palacio de los Moya situado en la calle Granada, hoy Centro Hispano Filipino, fue construido en 1732; recientemente restaurado conserva la estructura original del edificio; consta de tres plantas y, al igual que el anterior, sus muros son culminados con un alero en teja. El conjunto presume de balcones y ventanas señoriales, de un patio central cubierto y del escudo de la familia tallado en piedra sobre la fachada. Por un lado, alberga el **Museo Pedro Murillo Velarde** en homenaje al ilustre jesuita, polifacético cartógrafo que también fue jurista, músico, poeta, historiador y geógrafo, nacido en Laujar en 1696, conocido por su destacada obra cartográfica sobre Filipinas. Por otro lado, es también la sede de la Biblioteca Francisco de Villaespesa en honor a este ilustre personaje nacido en Laujar en 1877, dramaturgo y narrador español del modernismo que dejó un legado literario impresionante en extensión pues escribió

La Casa del Vicario



51 libros de poemas además de 25 obras teatrales y algunas novelas cortas. El edificio cuenta además con varias salas polivalentes.

Otro de los atractivos de Laujar de Andarax son sus fuentes y pilares; nada menos que 16 distribuidos por todo el pueblo. Cada uno está señalizado y nos cuenta su historia. Son muy destacables dentro de la arquitectura urbana del municipio y nos dan una idea de la importancia del agua en estas tierras. Hay una ruta perfectamente señalizada para poder visitarlos. Dentro de los más importantes podemos destacar: **Fuente de la Plaza Mayor (s. XVII)** de estilo barroco; **Fuente de los Cuatro Caños (1684)**, **Pilar Seco (1688)** o el **Pilar de San Blas** (el más antiguo).

Más allá del patrimonio cultural, la naturaleza que rodea a este bello pueblo alpujarreño hace que otro de sus principales atractivos sea el senderismo; caminatas por la sierra que llevan a lugares como el **nacimiento del río Andarax** en las cercanías del pueblo o a lo alto de la sierra, al conocido como **Puerto de la Ragua**, que ofrece vistas panorámicas inigualables.

Diversas rutas atraviesan estas montañas, ofreciendo experiencias para todos los niveles. Una de las más populares lleva al **Collado de Cabañuelas**, un mirador que, quizás, fue el último recuerdo que Boabdil se llevó consigo de estas tierras.



Vista de la Iglesia de Ntra Sra. de la Encarnación Fuente de la Plaza Mayor

Estrecho callejón que nos conduce a la vega



eco destinos Valencia

Por: Kiara Hurtado - kiara.hurtado.prensa@gmail.com - **Instagram:** [kiarah.99](https://www.instagram.com/kiarah.99)

Foto: Umbracle, el jardín de la Ciudad de las Artes y las Ciencias

La idea de paraíso, para muchos de nosotros, está relacionada con áreas verdes y un mar infinito. La naturaleza, con su inmensa belleza, es capaz de transmutar nuestra energía y revitalizarla al mínimo contacto. Uno de esos lugares mágicos es, sin lugar a dudas, el mediterráneo y toda la biodiversidad que le conforma.

Dentro de esta maravillosa extensión, encontraremos una de las bahías más paradisíacas del este de España, como es Valencia. La Comunidad hoy en día es uno de los mayores orgullos del país, pues el próximo año ostentará el título de Capital Verde Europea 2024.

Para quienes aún no hayan tenido el privilegio de explorar sus tierras, a continuación recorreremos algunos puntos imperdibles para descubrir por qué es una ciudad rica y respetuosa con el medio ambiente.

El Mediterráneo
es uno de esos
lugares mágicos
capaz de
transmutar
nuestra energía
revitalizándola
por completo

Todo lo contrario a lo que muchos piensan, Valencia no es solo sol y playa, sino también es un destino urbanístico variado, con áreas verdes y gran biodiversidad. Dentro de la ciudad, empezaremos conociendo los jardines y parques, tales como el Jardín del Turia, un oasis de nueve kilómetros que atraviesa la ciudad siguiendo el antiguo cauce del río Turia, o el Jardín de Monforte, un romántico rincón secreto.

La movilidad sostenible es clave en Valencia. Con más de 200 kilómetros de carriles bici y una orografía llana, moverse en bicicleta es un placer. Además, hay 94 km² de zonas peatonales, incluyendo espacios recién renovados en el centro de la ciudad. Los turistas siempre podrán explorar la ciudad de la forma más sostenible y cómoda. Optar por estos medios contribuirá a reducir nuestra propia huella de carbono, con lo que podremos apoyar a la economía local y contribuir a su desarrollo más “verde”.

Un deleite local

Dentro de la metrópoli, una segunda parada será la Huerta de Valencia, un espacio donde nos encontraremos con los productos locales y reivindicaremos la importancia de la agricultura local. Muchos de estos huertos se han convertido en espacios comunitarios de cultivo ecológico y promueven prácticas sostenibles. Los fértiles huertos que rodean la ciudad, con 120 km² de verduras y frutas, abastecen a los restaurantes y mercados locales.

La ruta gastronómica en la región es una de las actividades que no pueden faltar en nuestra visita a Valencia.



Cicloturismo por la ciudad © Joaquín Carfagna

Ciudad de las artes y las ciencias





Restaurante Salvaje (Valencia)

Valencia siendo totalmente española tiene esos aires internacionales como se refleja en la cocina de Salvaje, que combina elementos japoneses y de fusión con una técnica contemporánea, destacando la calidad de los ingredientes. Bajo la dirección del chef Fermín Azkue, la propuesta incluye productos locales, especialmente mariscos y pescados del Mediterráneo, así como ingredientes premium de todo el mundo, como king crab, soft crab, snow crab y wagyu japonés de calidad A5. Además de su carta, ofrecen un menú Omakase con preparaciones exclusivas y una coctelería de autor de lujo.

Un lugar muy tradicional para probar la cocina local es el Mercado Central de Valencia, aquí será posible degustar productos de proximidad y sostenibles que hemos visto en los huertos. Por supuesto, nuestro plato estrella será la paella valenciana, famosa por ser la mejor del mundo. No obstante, si lo que queremos es probar algo más elaborado en un entorno más sofisticado, siempre podremos probar restaurantes como Salvaje o Marina Beach. Estos últimos son los espacios más de moda, donde la música nunca para y donde se siente la alegría valenciana a flor de piel.



Paella valenciana

Jardines de Monforte





Albufera de Valencia

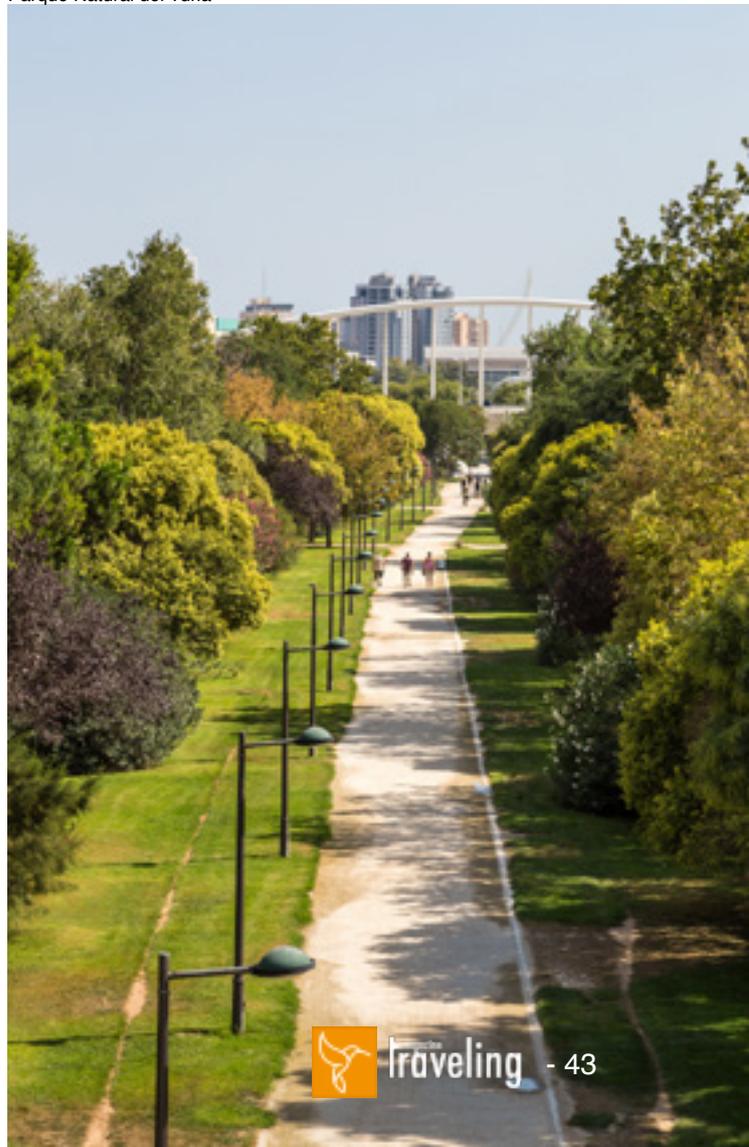
Más allá de las playas

Pero, si lo que queremos es adentrarnos en la naturaleza, a solo 40 kilómetros al sur de la región, encontraremos un impresionante humedal, el Parque Natural de l'Albufera y su entorno. El enclave es ideal para admirar una gran diversidad de aves y disfrutar de la belleza de sus lagunas y arrozales. Dar un paseo en barca por la Albufera es de las actividades más tradicionales a través del cual es posible conocer más sobre este frágil ecosistema.

Otro de los enclaves que nos deslumbrará con su belleza, esta vez al norte, es el Parque Natural del Turia. El lugar es uno de los espacios favoritos para quienes aman el deporte al aire libre como el senderismo, el ciclismo o paseos a caballo. Siguiendo el curso del río Turia, descubriremos que el Parque Natural del Turia cuenta con más de 8.000 hectáreas de bosque mediterráneo, que nos acogerá con la sombra de los pinos y nos invita a explorar la naturaleza más salvaje de la Comunidad.

Con la combinación de todos estos elementos y con una oferta sorprendentemente única, la Capital Verde Europea 2024, Valencia, nos espera con los brazos abiertos para descubrir la ciudad de una forma más activa, amable y sostenible.

Parque Natural del Turia





Los Mundos de Swarovski y la Navidad

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: warovski Kristallwelten y Jose A. Muñoz

Foto: Gigante en Navidad © warovski Kristallwelten





Silent Light Tord Boontje © Swarovski Kristallwelten

Innsbruck, la bella capital del Tirol, es una opción perfecta para vivir una Navidad en la que nieve, decoración navideña y mercadillos de Adviento ofrecen alternativas para toda la familia. Si además a tan solo 20 minutos, en Wattens, está el “Universo Swarovski”, la escapada navideña no puede ser mejor. La Navidad en Innsbruck daría lugar a un artículo por sí misma, así como la visita a “Los Mundos del Cristal de Swarovski” a otro; tal vez este sea menos conocido pero sin duda es mágico, como la Navidad.

Primero nos impregnamos de espíritu navideño recorriendo la bella capital tirolesa en la que, a buen seguro, las montañas que la cobijan estarán nevadas, dando lugar a las mejores estampas navideñas que nuestras retinas retendrán por mucho tiempo para a continuación deleitarnos con el color, la luz, el arte y el diseño de estos “cristalitos” mágicos.

Fue en 1895, y precisamente en Wattens, en el corazón del Tirol, donde Daniel Swarovski funda su empresa de cristales tallados. Justo 100 años después, en 1995, y con motivo de su centenario, es cuando nace este parque temático concebido como Museo Verde, “Los Mundos del Cristal de Swarovski” que podría definirse como una increíble experiencia multisensorial obra de André Heller.

7 hectáreas y media que albergan uno de los destinos más populares de Austria y una de sus principales atracciones, visitada ya por 16 millones de personas. Se trata de una experiencia integral de 360° de arte, cultura, entretenimiento, compras y hasta delicias culinarias.

El espacio alberga en su interior piezas originales de Daniel Swarovski así como obras de artistas y diseñadores internacionales que han interpretado el cristal cada cual a su manera; en cada “Cámara” o sala te sumerges en un mundo nuevo, el de su autor, en su imaginación creativa.

Todo empieza desde el Gigante, en él comienza el itinerario. Heller creó la historia del gigante que partió a explorar el mundo para descubrir todos sus tesoros o maravillas. Tras acumular conocimientos se instaló en Wattens y desde entonces ha protegido sus “Cámaras de las Maravillas”. Estas Cámaras son 18 y cada una tiene un nombre.

Luz silenciosa, con nieve real permanente; **la cúpula de cristal** o catedral de cristal, con 595 espejos; **el sol**, obra del artista mexicano Fernando Romero que hasta recrea tormentas solares; **la sala azul**, que alberga el cristal más grande del mundo, 310.000 quilates; la famosa escalera **Ready to love**; el **paisaje de hielo**; el **studio Job Wunderkammer**, que deleita a los niños y viene a representar un viaje en tren por las maravillas del mundo; **la sala de los 55 millones** de cristales, que garantiza la exclusividad de lo visto, pues son cristales en permanente combinación que se renuevan dando lugar a composiciones siempre nuevas; **héroes de la paz**, hologramas homenaje a los grandes nombres de la paz (Gandhi, Luther King, Rigoberta Menchú, Mandela, John Lennon,...); **The Art of Performance**, exhibe atuendos originales de numerosos artistas así como accesorios emblemáticos del mundo de Hollywood como manifestación de la conexión de Swarovski con el mundo del entretenimiento Una última cámara, **Eterno**, nos cuenta la historia de la fábrica y de la marca, empezando por su histórico ratoncito. A continuación, **la tienda**, la más grande de todas las tiendas de la marca, paraíso para perderte horas y admirar sus numerosas líneas de productos, y también comprar algunas de sus infinitas tentaciones.

Si fantástico es el interior, su **jardín exterior**, diseñado por el paisajista británico Tony Howard, en el que el arte entra en simbiosis con la naturaleza, es sorprendente.

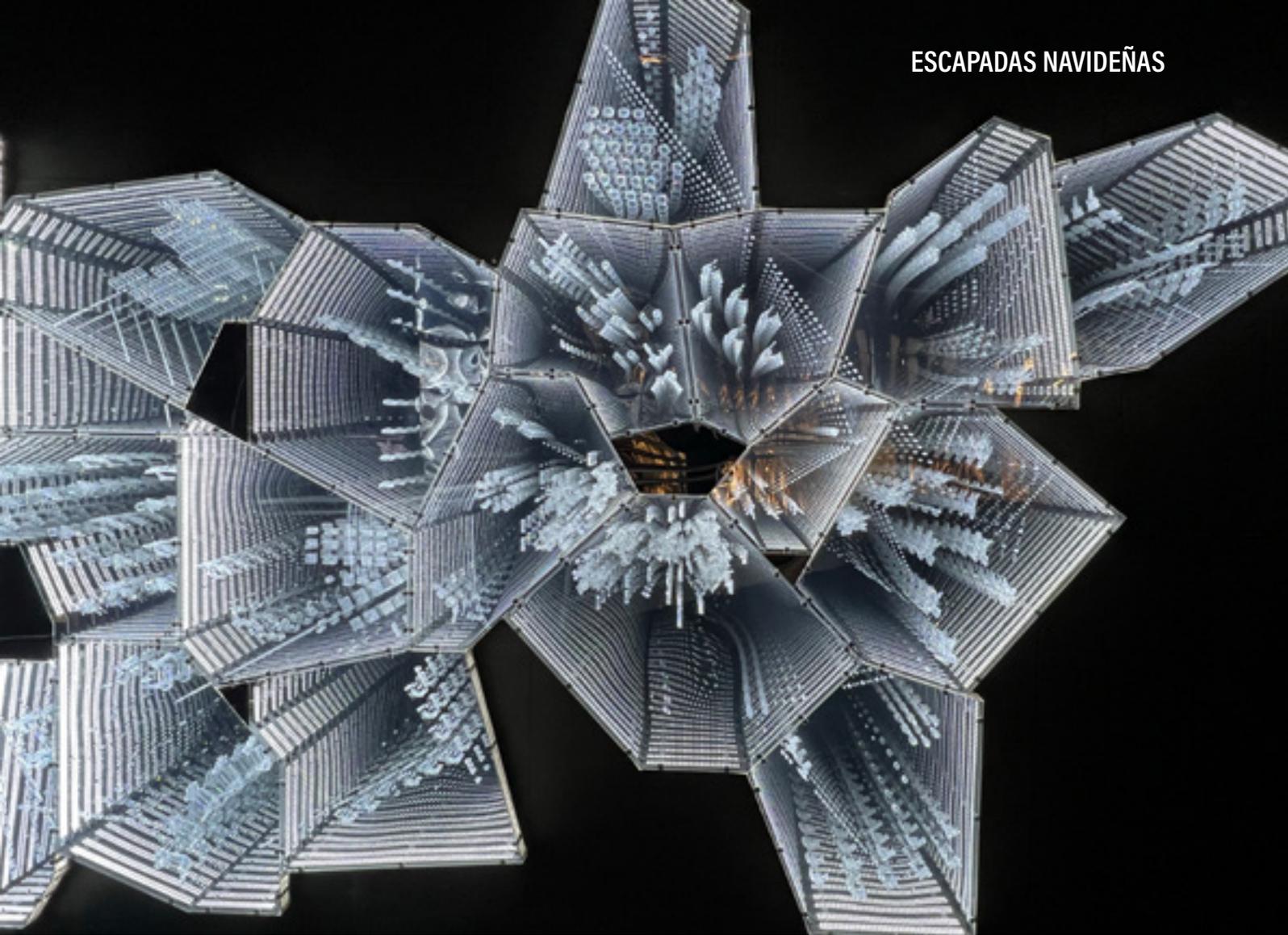


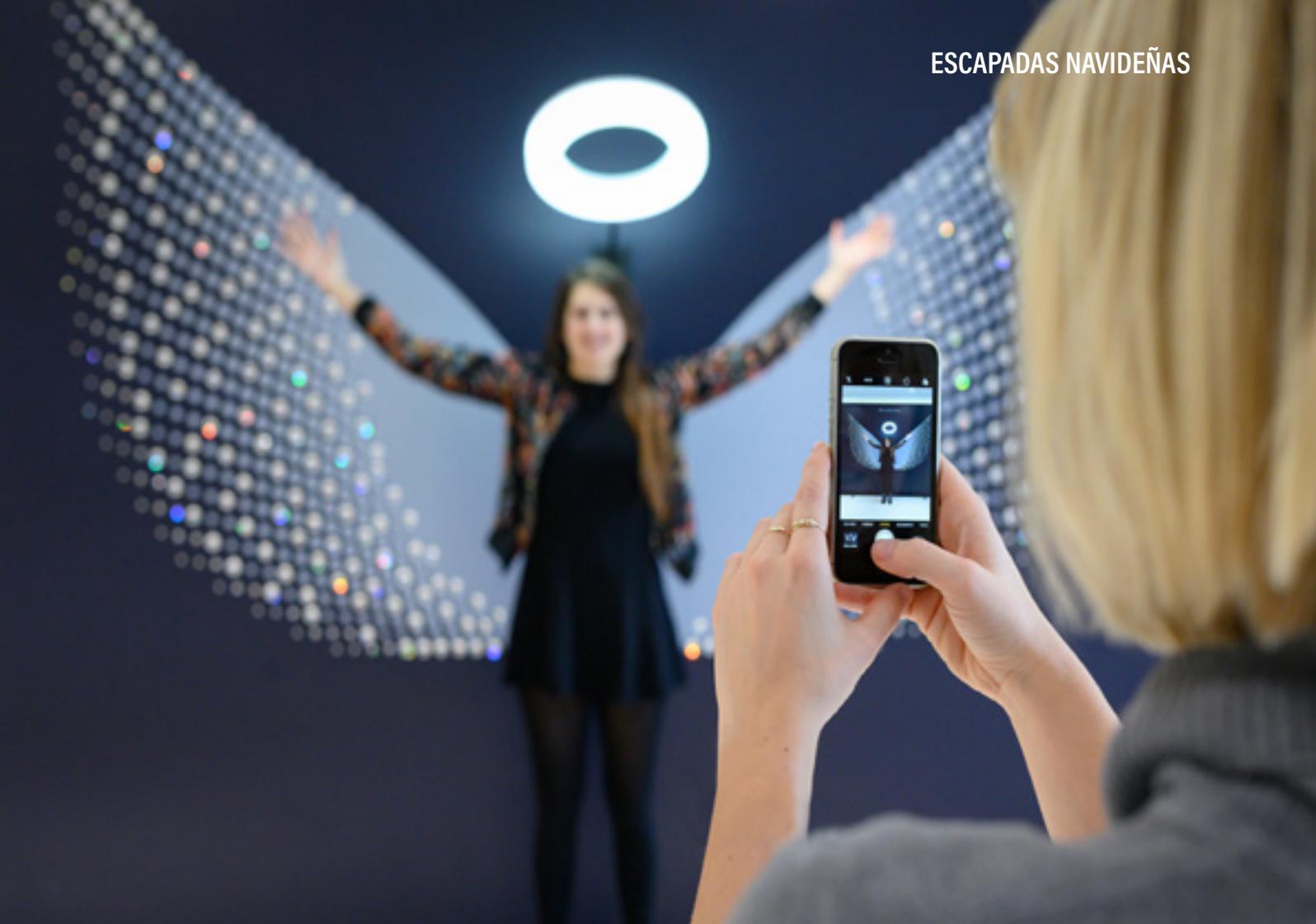
Foto superior Mural abstracto, inferior la Nube de Cristal



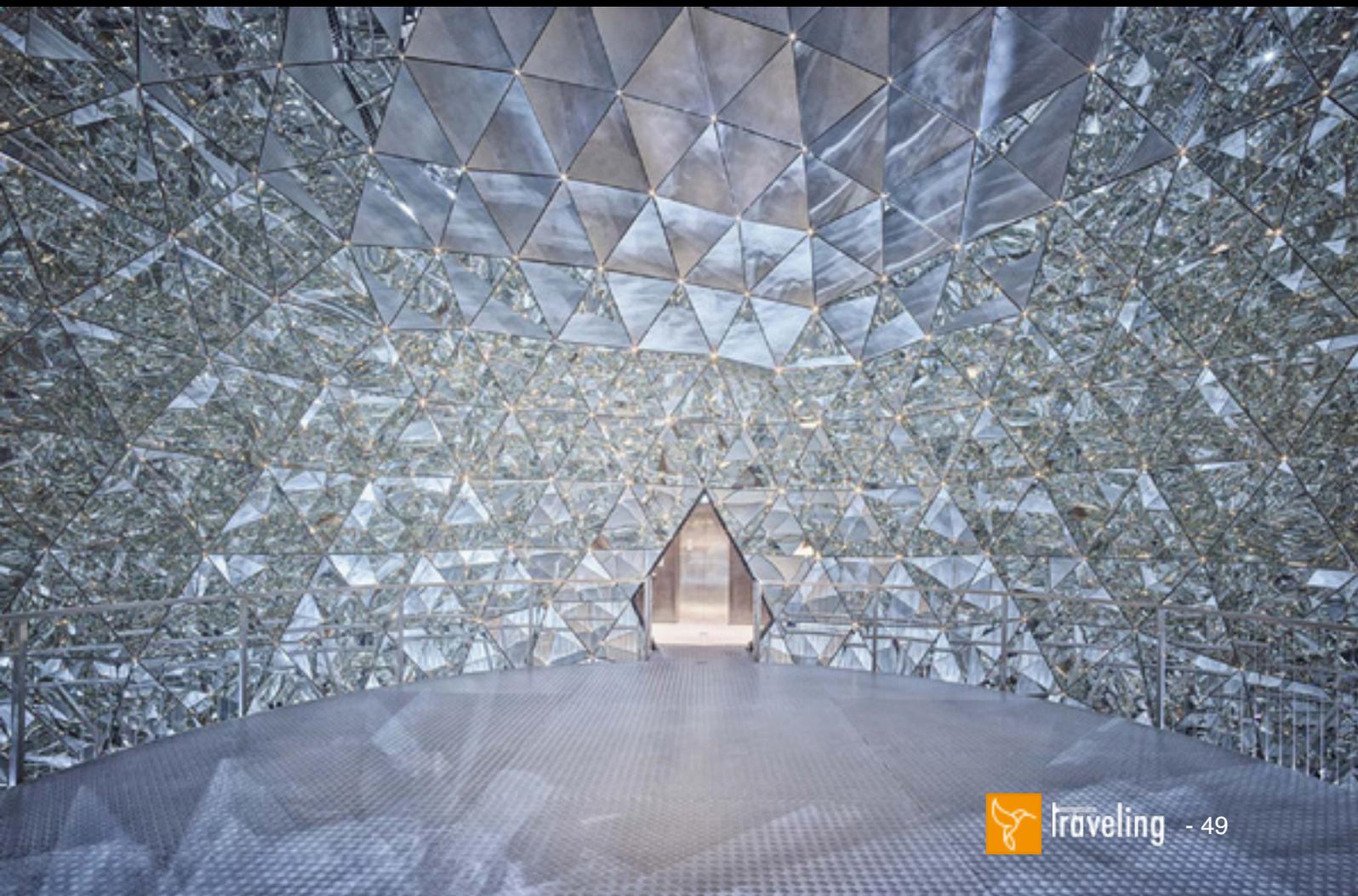


Silent lights, efectos de luces y espejos - Foto inferior sala de los trajes más icónicos de Hollywood





Alas de ángel, el lugar perfecto para un selfie - Foto inferior: Dome, una semiesfera con luz cambiante



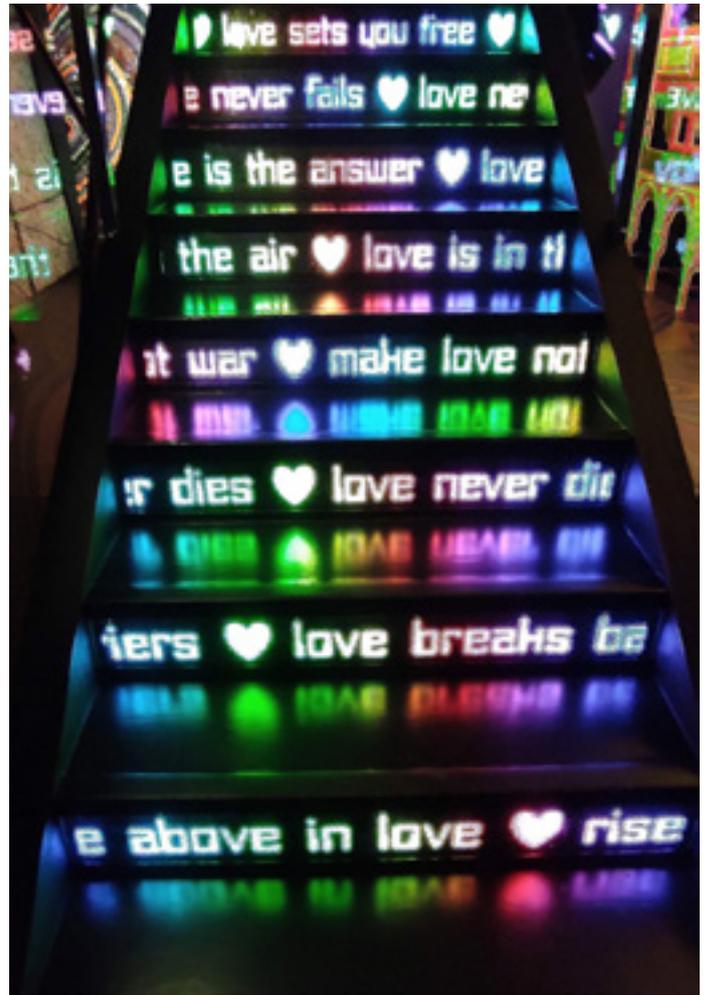
LOS MUNDOS DE CRISTAL DE SWAROVSKI

La Nube de Cristal sobre piscina de espejos de CAO PERROT, es hipnótica. Unos 800.000 cristales, colocados todos ellos a mano provocan una perspectiva cambiante según la meteorología, hora del día y periodo estacional. Una inesperada **Cámara de las Maravillas Naturales** es una excavación romana original. Arte contemporáneo e historia antigua van de la mano en estos originales jardines.

Aún quedan sorpresas; un **Tiovivo** o Carrusel en blanco y negro con 15 millones de cristales y asientos de fantasía, obra del español Jaime Hayon, rinde un nostálgico homenaje a estas históricas atracciones; un **laberinto** con forma de mano; una **Torre de juegos** de 4 plantas; un parque de juegos al aire libre, ...

También hay espacio para las delicias culinarias en el **Daniels Kristallwelten** con gastronomía internacional, regional y de temporada además de una repostería propia.

Los Mundos de Swarovski de Wattens no son solo las instalaciones permanentes que acabamos de desarrollar, son también los eventos especiales que con periodicidad tienen lugar, como son los de **Halloween** que rinden homenaje a las tradiciones de esta celebración en todo el mundo; **Lumagica**, del 18 de noviembre de 2023 al 28 de enero de 2024, con figuras de animales de los tradicionales cuentos de hadas, algo así como un viaje luminoso alrededor del mundo ofrece la opción de una entrada combinada que incluye Lumagica



Ready to Love de Manish Arora

Curiosidades del mundo © Studio Job Swarovski Kristallwelten





Tiovivo de Jaime Hayon © Swarovski Kristallwelten

Katy Perry: araña réplica del Vestido usado en la Gala del MET (2019)



Innsbruck, que se instala en el Hofburg de la ciudad alpina, con la entrada a los Mundos de Swarovski; también desde el 22 de diciembre de 2023 al 7 de enero de 2024 se puede visitar el **Invierno en los Mundos de Cristal de Swarovski**, una experiencia invernal que tiene lugar en la Cámara de las Maravillas “**Silent Light**” en la que además de nieve real habrá espectáculos, talleres interactivos, recorridos artísticos exclusivos y hasta regalitos.

No deberíais perderos la experiencia Swarovski en Wattens, pero si por algún motivo no podéis visitarla tenéis la posibilidad de visitar la Tienda de los Mundos de Swarovski en Innsbruck (también en Viena); allí también llega la Navidad, concretamente a mediados de noviembre. No es lo mismo pero haréis ganas de ir a Wattens.

SWAROVSKI



Navidad en Vilna

Las fiestas navideñas son el mejor momento para conocer en profundidad la cultura y gastronomía de cualquier país, y las lituanas no son una excepción, tal vez porque durante la Navidad las ciudades de todos los países tienen un brillo especial al estar engalanadas con resplandecientes árboles y luces.

Fotografía: Archivo / Of. Turismo de Lituania

Texto: Redacción





Mesa típica de Navidad

La celebración de la Navidad en Lituania está conformada por tradiciones propias como pueblo báltico a las que se les añadieron posteriormente las cristianas, por ello en esta república báltica las fiestas navideñas están llenas de simbolismo dando lugar a unas fechas únicas y mágicas.

La cena más importante del año para los lituanos

La cena Kūčios es una de las tradiciones más importantes para los lituanos en Navidad. Se desarrolla en la noche del 24 de diciembre y cada elemento de la mesa tiene un simbolismo y significado. La mesa se cubre con un mantel blanco colocado sobre una cama de heno y los ingredientes de los platos que se sirven son productos provenientes de la naturaleza: cereales, semillas, frutos secos, fruta, pescado y verduras.

Además, el número de platos que se sirven también está cargado de simbolismo, para esa noche se sirven 12 platos aludiendo a los meses del año, así como también son 12 los apóstoles; cada participante de tan importante celebración tiene que degustarlos todos. Los platos más importantes en la mesa son kūčia -un

plato de cereales hervidos con frutos secos y miel- y el kūčiukai -nuggets dulces hechos con masa fermentada y servidos con leche de semillas de amapola-. Sin embargo, no se consume carne, productos lácteos ni huevos porque las antiguas tradiciones fomentan el ayuno. Esta cena se consume fundamentalmente en casa, en familia y con los amigos más cercanos, pero también se han creado diferentes experiencias culinarias para que los visitantes de Lituania puedan conocer la cocina lituana. Estas experiencias incluyen una ruta guiada y la degustación de platos en diferentes locales para poder conocer en profundidad la riqueza de la gastronomía lituana. Vilna, la capital del país, permite la posibilidad de conocer su barrio judío, el Barrio de Cristal, y también el casco histórico, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, y fusionar la visita con una ruta gastronómica.

Un árbol de Navidad que guarda un secreto

Es a finales de noviembre cuando la capital lituana encenderá los alumbrados especiales por Navidad. El centro neurálgico de las decoraciones navideñas se encuentra en la plaza de la Catedral donde se sitúa el árbol de Navidad de la ciudad.

NAVIDAD EN VILNA (LITUANIA)

Este árbol cada año cambia su temática y no es desvelada hasta el día del encendido oficial, cuando los lituanos y viajeros se reúnen en torno a él para descubrir el secreto mejor guardado de la Navidad en Vilna.

También en torno a este árbol los ciudadanos de la capital lituana se reúnen para dar la bienvenida al nuevo año con un espectáculo y con la instalación de luces especiales colocadas en torno a la Catedral.

En la Navidad pasada el espectáculo tuvo una edición especial debido a que en 2023 Vilna ha cumplido 700 años de su fundación y el día de Año Nuevo marcó el inicio de un programa de celebraciones de este hecho histórico que se han prolongado durante todo este año. Cada uno de los rincones de la ciudad ha celebrado este acontecimiento acogiendo diferentes eventos desde desfiles hasta espectáculos musicales pasando por exposiciones, visitas guiadas especiales y mucho más. Lo mejor es que en estos últimos días del año todavía se puede celebrar este cumpleaños tan especial pues aún hay previstos diferentes eventos que dotan a la capital de aún más planes de ocio y que la hacen aún más especial.

Desfile de los Reyes Magos

El desfile de los Reyes Magos

Otro gran acontecimiento en Lituania durante Navidad es el día de la Epifanía (6 de enero). Este día marca el final de la temporada navideña y para terminar estas fiestas, las calles de las ciudades lituanas se llenan de desfiles con las efigies de los Reyes Magos que van a visitar al niño Jesús. Además, en este día la decoración de las ciudades se vuelve única pues en las casas se colocan las iniciales de los nombres de los Reyes Magos y cruces que significan la bendición de Dios. Asimismo, los lituanos en este día, por tradición, se despiden del principal atributo de estas fiestas: el árbol de Navidad.





Árbol de Navidad en la Plaza de la Catedral de Vilna
Fachada de la Catedral





Navidad en PUYDU FOU

ESPAÑA

Texto: Diana Morello - dianamorello@outlook.es - Fotografía: Puy du Fou España

“Queremos que los niños de todo el país alcancen sus deseos y sueños, y que las tradiciones resplandezcan una vez más. Queremos que el turrón, el mazapán, el chocolate y las castañas impregnen cada rincón, pero sobre todo, queremos llenar cada corazón con la ilusión más especial de la Navidad. Qué esta Navidad sea inolvidable para todos, porque nos permitirá encontrar nuevamente al niño que llevamos en nuestro interior”



Sueños de un Ángel Pícaro es la grandiosa novedad para esta temporada navideña. El belén es narrado por un despreocupado Herald celestial. Puy du Fou España te invita a experimentar la esencia del parque con sus espectáculos de primer nivel, incluyendo El Misterio de Sorbaces, El Último Cantar, A Pluma y Espada, Allende la Mar Océana y El Vagar de los Siglos. Pero eso no es todo, ¡se acerca la Navidad y la alegría se respira en el aire! Las calles y poblados se transforman en un escenario de tradición navideña con cánticos y coros, donde el nuevo espectáculo, Sueños de un Ángel Pícaro, te dejará maravillado. Mientras el Ángel toca su trompeta en el cielo, nos relata, con su inimitable toque cómico, lo que sucedió la noche del 24 de diciembre, cambiando para siempre la faz de la Tierra.

¡Los Reyes Magos llegan a Puy du Fou España! La magnificencia de sus huéspedes hace que las calles se llenen de colores y luces, mientras los mercaderes y tratantes se afanan en preparar sus regalos. Además, los niños entonan sus mejores villancicos. La estrella que los guió desde Oriente se detuvo sobre Puy du Fou España, convirtiéndolo en la casa para los Reyes Magos esta Navidad. ¡es un buen momento para celebrar la más maravillosa de las épocas en un lugar mágico!

Los visitantes del parque tendrán la oportunidad de presenciar una magnífica procesión Real con los grandes Reyes Magos: la caravana estará completa con pajes, pastores, ovejas, cabras, bueyes y, por supuesto, su valioso tesoro de oro, incienso y mirra.

Tras este majestuoso desfile, los Reyes Magos atenderán a cada niño individualmente en una absolutamente memorable Recepción Real.

Los Ángeles de La Puebla, con sus voces angelicales, amenizarán la presentación de temporada Navideña, al igual que el **coro Los Seises de la Catedral de Toledo**, quienes ofrecerán emblemáticos villancicos que nos trasladarán a nuestra más dulce infancia. Coros venidos de todos los rincones del mundo estarán llamados a participar en el II Concurso de Coros Navideños de Puy du Fou España.

Disfruta de un viaje a través del tiempo hacia el pasado, yendo al Mercadillo Navideño de la Puebla Real. Los puestos del mercado están repletos de esencias de épocas pasadas y los deliciosos olores te trasladarán hasta tu infancia. Recorrer los puestos de este particular mercado culinario y artesanal es todo un placer para los sentidos.

PUYDUFOU.

ESPAÑA



MONTERREI

Puerta de Galicia

Tierra de aguas termales, castros, cigarrones y vino, mucho vino. Monterrei es la primera región vitivinícola que nos encontramos en Galicia en su principal conexión ferroviaria con el resto de España.

Texto y fotos: Redacción y archivo

Viñedos de Mencía de Monterrei



El nombre de la parada con la que la comarca nos recibe no puede ser más elocuente: A Gudiña Porta de Galicia. Y es que este territorio ejerce de perfecto anfitrión para el visitante, empezando por su suave clima de transición, donde la influencia atlántica comienza a sentirse mientras el río Támega sirve de autopista para el templado aire de la meseta castellana en su viaje por el Duero. Sin duda esta condición ha servido como catalizador de una prolífica viticultura que ya en su día permitió al Imperio Romano gestar una portentosa industria vinícola, como acreditan las decenas de Lagares Rupestres dispersos por todo el territorio.

Con la Godello por bandera, producen una gran diversidad de vinos gracias a la amalgama de variedades (12 diferentes) y suelos (esquistosos, graníticos, pizarrosos y sedimentarios). Aquí la todopoderosa Godello tiene nombre propio: Verdello. Y es que esta prestigiosa variedad ha desarrollado una identidad propia y es capaz de reflejar el territorio como en pocos sitios, desde los sabrosos y frutales vinos del valle hasta los delicados y elegantes vinos de ladera. Conviene no olvidar que a todos los ponderables del territorio, hay que añadir un abrupto relieve que nos permite encontrar viñas a 300 metros de altitud y otras rozando los 800.

Racimos de Godello





Desfile de "los Cigarrones"

El cómodo clima monterreino resulta ideal para otras variedades blancas habituales en los vinos de la comarca como la Albariño, Dona Branca, Loureira o Treixadura, la más importante tras la Godello. Y es que la Treixadura encuentra aquí un territorio perfecto para desarrollarse; tanto es así, que su arraigo cultural le ha conferido la sinonimia de "Verdello Louro" por los tonos dorados que la piel adquiere con el radiante sol estival.

Pero no podemos olvidarnos de sus vinos tintos. Si bien la Mencía es hegemónica, variedades como la Tempranillo (Araúxa), la Merenzao (Bastardo) o la Sousón no son ajenas a la comarca, formando parte a menudo de las mezclas en viña y vino. Mientras la Mencía explora los perfiles más frutales y habitualmente alardea de una radiante juventud, la Tempranillo confiere profundidad a la mezcla. Si tenemos espíritu de Indiana Jones y nos gusta buscar escondidos tesoros, hay un 0,6% de Merenzao que todos los años forma parte de algunos vinos y que cuando se vinifica como monovarietal resulta en la versión más elegante y delicada de Monterrei: flores secas, montebajo, especiados... Un sinfín de aromas para perderse en la copa.

Todos estos vinos conviven en un espacio relativamente pequeño, compuesto por 29 bodegas, 6 ayuntamientos y 720 hectáreas de viñedo que aumentan paulatinamente conforme se recuperan los espacios que antaño seguro estuvieron dominados por cepas. Pero como siempre sucede en las grandes regiones vitícolas, el vino se entremezcla con las costumbres locales, su gastronomía y cultura; y si hay un evento importante en toda la comarca además de la vendimia, es el Entroido (Carnaval). Aunque no tenga la proyección mediática de otros carnavales como el gaditano o el tinerfeño, los Carnavales de Monterrei son de los más "salvajes" de toda la Península. Y en varios sentidos de la palabra tanto por su duración (semanas o más de un mes según la zona), como por su arraigo cultural (adquiere connotaciones casi espirituales) o por sus tradiciones (pregunten por los "Farrapos" y hormigas de Laza). Cualquiera época es buena para visitar la zona, pero hacerlo en estas festividades puede convertir un placentero viaje enoturístico en una experiencia épica.

Respecto a la gastronomía, como en toda Galicia existen una gran cantidad de productos gastronómicos con fuertes raíces en la región a veces por cercanía con la frontera lusa (como el bacalao), otras por las variedades de alimentos únicos en la zona (como los pimientos de Oímbra) y casi siempre por ser una tierra productora (como las castañas de Riós, la carne de vacuno o el cabrito). En estos casos siempre recomendamos la armonía "pasto-viña" donde la parte líquida y la sólida proceden de un origen común, permitiéndonos integrarnos más en el territorio.

Vaca Rubia Gallega



En una completa comida monterreina, podríamos empezar con unos pimientos de Oímbra asados (si conseguimos acceder a ellos en temporada) y un Godello de Monterrei de valle, donde la fruta y madurez del vino redondearán los vegetales del pimiento. Seguiríamos con alguna de las múltiples elaboraciones del bacalao pero si la receta incluye el pan de “Broa”, el éxito está asegurado; para redondear y alcanzar la perfección, un Godello de ladera con algo de Treixadura refrescará la explosiva combinación. Aunque las raciones en la hostelería local suelen ser más que generosas, también podríamos aventurarnos con alguna de las carnes de vacuno ecológico que se producen a pocos kilómetros; un jarrete guisado acompañado de una Mencía con algo de Araúxa será el perfecto cierre de una pantagruélica comida. Como para el postre siempre queda un hueco, recomendamos las sugerentes castañas en sus versiones más dulces (aquí la creatividad de los reposteros será determinante) o un magosto otoñal con la bebida de sobremesa por antonomasia (con perdón de la tradicional Xurupía): el licor café.

El licor café aquí merece un capítulo aparte. La historia de Monterrei con el café se remonta generaciones atrás, cuando los alimentos y productos básicos escaseaban por la situación sociopolítica de nuestro país y había que buscarlos de estraperlo en el vecino Portugal. Llegó a ser tan lucrativo este comercio ilícito, que hoy en día existe hasta una ruta de los contrabandistas, donde podemos conocer las principales rutas y senderos que los ingeniosos locales utilizaban para mercadear con todo tipo de productos, haciendo especial hincapié en el café.



Manantial de Cabreiroa en el balneario del mismo nombre

Siendo Monterrei tierra de vino, la piel de la uva tras el prensado es una materia prima ideal para la destilación y obtención de aguardiente, por lo que no tardaron mucho en unirse el aguardiente, café y azúcar para resultar en el socorrido licor café, solución de gran parte de los males de la población.

Tras tremendo homenaje, una visita a las terapéuticas aguas del manantial de Cabreiroá ayudará a sanar todo mal y si, tenemos energía, no podemos dejar de visitar el Castillo de Monterrei la acrópolis más grande del noroeste peninsular.

Parador Nacional Castillo de Monterrei



Visitas recomendables

Bodega Manuel Vázquez Losada (Fanrela)



Este pequeño viticultor y hostelero representa a una nueva generación que toma el relevo de los pioneros que en la década de los 90 sentaron las bases de la actual Denominación de Origen. Con su bodega situada en Castrelo do Val, el suelo esquitoso de sus viñas es la base sobre la que se desarrollan sus pluri-varietales con mezcla de uvas ancestrales.

Rúa Igrexa, 7. Castrelo do Val
Tf.: +34 686 764 371
cdvbardolito@gmail.com

Un museo en sí mismo. La diversidad y cantidad de material lítico, de madera y arte sacro es abrumadora. Cuentan con auténticas joyas que, aunque pueden pasar desapercibidas por la inconmensurable cantidad de piezas, están perfectamente inventariadas en la cabeza de la Familia Fernández, salvaguardia de semejante tesoro.

Avda. Ourense, 137 – Pazos. Verín
Tf.: +34 988 410 908
erikajeremias75@gmail.com

Antigüedades Fernández



Bodega Terras do Cigarrón (Martín Códax)



Emulando el modelo cooperativista que está detrás del éxito de la prestigiosa bodega cambadesa Martín Códax, esta bodega explora todo el potencial de la Godello en Monterrei. Además de su amplia gama de productos con la que abarcan los diversos perfiles de la Godello, cuentan con una bodega experimental de la que saldrán los futuros e innovadores vinos del mañana.

Ctra. General 18, Albarelos. Monterrei
Tf.: +34 988 418 703
bodega@terrasdocigarron.com

Monterrei

Castillo de Monterrei

Siendo la acrópolis más grande del noroeste español, este complejo monumental es una pequeña aldea fortificada. Conviene visitarlo con energía, pues se encuentra en una protuberancia montañosa en la que las acusadas pendientes que antaño sirvieron como defensa disuasoria, hoy obligan a un ascenso pausado desde el que podemos disfrutar de unas privilegiadas vistas de todo el valle; no hay mal que por bien no venga.

Subida A Monterrei s/n. Monterrei
Tf.: +34 988 418 002
concello@monterrei.es



Bodega Gargalo



A los pies del Castillo de Monterrei se alza esta elegante y discreta bodega. Con el potente nombre del modisto Roberto Verino detrás de este asentado proyecto, el diseño de sus jardines y viñas crea un ambiente único donde el tiempo parece pararse. El lugar ideal para disfrutar un vino, cerrar los ojos y empaparse del ambiente de un territorio mágico.

Calle del Castillo, 59, Pazos. Verín
Tf.: +34 988 590 203
gargalo@verino.es

Recuperados desde 2011, han permitido reescribir la historia del vino gallego y su mayor concentración se encuentra en la D.O. Monterrei. Con más de 60 estructuras líticas distribuidas por todo el territorio, suponen la excusa perfecta para explorar los montes de la zona, hacer senderismo y disfrutar de la naturaleza. El ayuntamiento de Oímbra cuenta con el mayor número de lagares y dispone de varias rutas de senderismo en torno a esto.

Restos arqueológicos.
Avenida de Oímbra, 18. Oímbra
Tf.: +34 988 426 185
concello@oimbra.gal

Lagares Rupestres de Monterrei





SOCIO FITUR
ECUADOR

¿Pensando en tu próxima escapada?
Ven y encuentra tu estilo de viaje.
Diseña una experiencia a tu medida.

**Impulsamos el mundo.
Somos Turismo.**



Línea Aérea Oficial

IBERIA 

Miembro Afiliado


UNWTO

24-28 Ene 2024

Recinto Ferial
ifema.es

COMPRA AQUÍ
TU ENTRADA:




**IFEMA
MADRID**



Lobby del hotel

the BoTree

Texto: Redacción

Fotografía: Preferred Hotels & Resorts

Londres

The BoTree introduce su concepto del lujo consciente a través de su visión de la hospitalidad inspirada por la conexión entre personas, el lugar y el planeta y crea así un fuerte sentido de pertenencia para los huéspedes, el equipo de trabajo y la comunidad local. Este enfoque es la base de todos los proyectos The BoTree donde todas las decisiones se han tomado alineadas con su concepto de lujo consciente. Además, The BoTree, se compromete a reducir año tras año su huella de carbono y recursos y ya ha obtenido una calificación excelente en el método de evaluación medioambiental y sistema de calificación de edificios más importante del mundo (BREEAM).



Estancias rebosantes de vida

The BoTree engloba la energía, el carácter y el ambiente de la vida de Marylebone, dando la bienvenida a todos para que disfruten de la variedad de ambientes del hotel día y la noche.

Las 30 suites contemporáneas ofrecen el espacio perfecto para el entretenimiento con salón, balcón, bar privado y una zona de cócteles. La BoTree Suite ofrece unas vistas impresionantes del centro de Londres y entrada privada de invitados y una terraza, este espacio exclusivo puede combinarse con las suites contiguas para crear una gran ala que ofrezca el refugio privado definitivo.

El servicio personalizado del hotel es la piedra angular de su carácter. El personal de cada planta está disponible para satisfacer las necesidades de los huéspedes mientras estos disfrutan de su estancia, ofreciendo un servicio 24 horas al día, 7 días a la semana, en todas las habitaciones.

Arquitectura y diseño

El diseño de The BoTree y los materiales utilizados, respetan el carácter arquitectónico existente de Marylebone Lane y Welbeck Street. Los interiores del hotel presentan colores atrevidos que se complementan con los materiales naturales y una iluminación tenue para crear espacios acogedores que irradian elegancia e invitan a la conexión. El vestíbulo, un invernadero contemporáneo, crea un ambiente cálido en el que los huéspedes pueden estar y relacionarse. Al igual que las residencias de Marylebone, las habitaciones de The BoTree han sido cuidadosamente diseñadas

Vista del lobby del hotel





Bar de la Suite Presidencial



Habitación deluxe
Suite Presidencial



para satisfacer diferentes estilos de vida y necesidades, al tiempo que cuidar el planeta con toques innovadores. Todas ellas cuentan con un lujoso mobiliario, que incluye juegos de té Wedgwood de Jasper Conran, cabeceros de cuero vegano y ropa de cama Tencel de eucalipto, todo ello elegido por sus credenciales ecológicas.

El barrio

Con la estación de metro de Bond Street en la puerta, The BoTree conecta Marylebone, Mayfair y Soho, una localización perfecta para descubrir los lugares más emblemáticos de la ciudad. Además, en el mismo barrio los viajeros no necesitan ir muy lejos para disfrutar de los cafés, librerías y boutiques independientes de Londres desde este elegante refugio. Marylebone, un barrio con aire de pequeño pueblo, es conocido por su elegante arquitectura georgiana y victoriana, sus restaurantes de alto nivel y sus espectáculos de primera categoría. Desde un paseo por Regent's Park hasta asistir a un concierto en el Wigmore Hall o a una exposición de arte en The Wallace Collection, la zona ofrece numerosas oportunidades para que los viajeros puedan saborear lo mejor de Londres.

Una experiencia gastronómica única

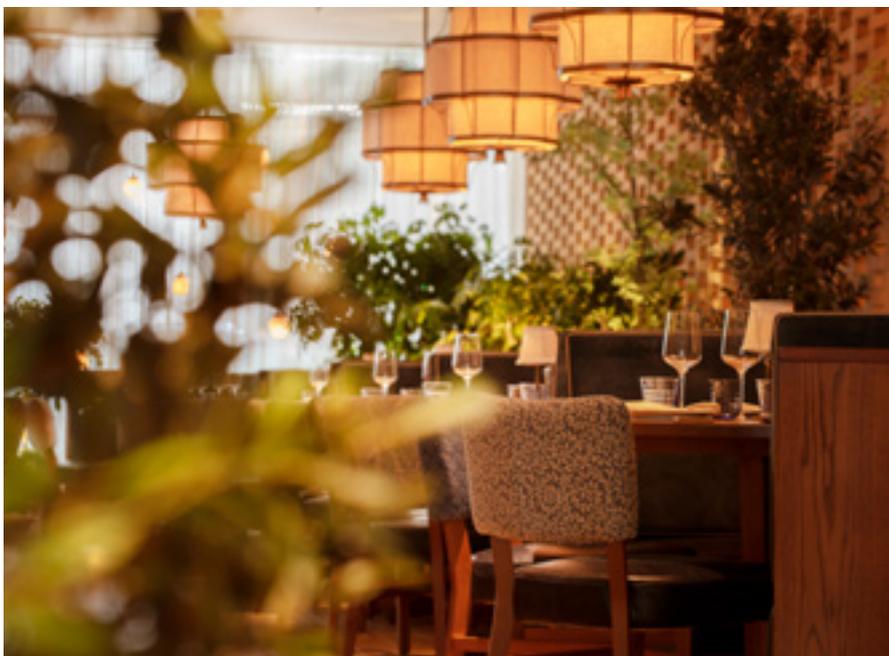
LAVO, el restaurante insignia de The BoTree, apuesta por una sofisticada cocina italiana con un toque costero. En su debut en el Reino Unido en The BoTree, LAVO, ha perfeccionado su estilo y cuenta ya con fieles seguidores en Los Ángeles, así como en otros lugares de Estados Unidos y Singapur. Tao Group Hospitality supervisa todos los restaurantes y bares del hotel, incluyendo LAVO. El restaurante hará las delicias de los comensales con su pasta fresca de elaboración propia, pizzas integrales, pescado y mucho más. El menú, creado por Ralph Scamardella, jefe culinario del grupo, será ejecutado por Stefano Lorenzini, director culinario. Entre los platos más destacados figuran la pasta fresca casera, como los Tagliatelle al Limone con infusión de mejorana, mantequilla dulce y caviar Kaluga, las pizzas integrales de harina de origen único, una espectacular albóndiga de Wagyu cubierta de ricotta batida, una delicada lubina mediterránea a la sal y una deliciosa tarta de chocolate de 20 capas.

La carta de cócteles incluye espectaculares versiones de clásicos y atrevidas bebidas de autor, como el LAVO Negroni, que permite a los clientes dar su propio toque a una bebida emblemática, junto con una selecta oferta de vinos, para completar la experiencia gastronómica.

El bar del hotel, The BoTree Bar, ofrece un espacio vibrante donde los clientes pueden disfrutar de una amplia oferta de bebidas y sentarse en la barra de mármol verde azulado, que se curva por todo el espacio, y admirar las paredes doradas cargadas de botellas. El menú del bar, elaborado por el Chef Stefano, incluye platos de lujo como la ostra en su concha con mignonette de limoncello, el sándwich de caviar con ensalada de huevo, caviar y patatas fritas caseras, y el queso trufado a la plancha con miel caliente.



Vistas del Restaurante LAVO



Preferred
HOTELS & RESORTS



the
BoTree





Es una de las actrices más conocidas, es como de la familia, a veces familias complicadas como en Musarañas, donde nos demostró que no sólo sabía hacer comedia.

Macarena Gómez

una imprescindible de la interpretación desde su conocida faceta como actriz a su menos conocida faceta de productora.

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

Desde Septiembre no paramos de verla en ¡todas partes! parece la protagonista de la película clásica “La rubia fenómeno” de Cukor, mires donde mires podemos disfrutar de sus personajes. Comenzó en septiembre con una comedia “Desmadre incluido” donde además de actriz protagonista es productora.

¿Como fue lo de producir?

En la película me metí poco a poco en todo y acabe colaborando en Producción y postproducción. Además Miguel Martí es amigo desde Sexy-Killer, una de mis primeras películas donde surgió una gran amistad.

Hay que decir que tienes mucha facilidad para ir de un género a otro, ¿cómo surge “Tabula Rasa”?

Un día mi marido y yo tuvimos una idea, pero no sabíamos como desarrollarla y pensamos que los idóneos eran Juanfer Andrés (guionista y director de Musarañas) y Esteban Roel. La verdad es que me gusta ayudar a quién me dio oportunidades. Y me puse manos a la obra, me metí de lleno al muy complicado mundo de producir y buscar financiación y llegar a un acuerdo con actores y representantes, yo me ocupé más de la parte española y los dominicanos de la parte de allí.



Escena de Tabula Rasa

¿En “Tabula Rasa” cuál es tu papel?

Interpreto a Leo una madre enferma con un hijo, al que adora y que desaparece. En esta película era 9 horas Leo y 9 horas productora. Lo que me ha llevado a admirar profundamente a los productores, a veces como actor no entiendes al productor, y de productor te das cuenta que todo es más complicado, te tienes que ocupar de un equipo técnico y artístico y todo debe funcionar.

¿Tu primera experiencia internacional fue en 2017?

No exactamente, recién salida de la escuela de arte dramático de Londres me salieron dos trabajos., uno

Padre Coraje al mismo tiempo que Dagon: La secta del mar, dirigida por Stuart Gordon que se rodó en inglés.

Aunque es verdad que gracias a las plataformas todo se ha internacionalizado más que antes.

Ahora que lo dices muchos actores habláis de la ventana ¿son las plataformas?

Son pantallas inmensas a todos los niveles , se ofrece mucho trabajo a actores y a técnicos. A mí me ha permitido, rodar en Malta que me encanta, en inglés, porque me habían visto en dos trabajos y en festivales, por eso surgió “Deep Fear”

Escena de Desmadre Incluido



¿Deep Fear lo has definido como una película sharknado?

Creo que me lo he inventado yo o no, quizás hay alguna película con ese título aunque a estas películas de personas en altamar que son víctimas de tiburones, juego a averiguar quién va a ir muriendo...y por eso el nombre

¿Cuál es tu papel?

Interpreto a María, una mujer naufraga rescatada por otro barco, a los que pido ayuda, porque tengo que recuperar algo muy importante de mi embarcación.

¿Y ya en emisión la segunda temporada de 30 monedas?

Una serie donde Alex trabaja con actores internacionales desde la primera temporada y tengo la suerte de compartir escenas con Paul Giammetti, Es maravilloso y tiene un sentido del humor enorme. Al principio estaba muy intimidada, me imponía mucho, pero cuando le conocí me transmitía paz y seguridad.

¿Por qué a ellos no les puede intimidar trabajar con actrices o actores españoles, cuando aquí hay interpretes espectaculares?

Sí creo que también se intimidan, trabajan en un país que desconocen, otra cultura y aunque se rueda en ingles hay otro idioma. Te diría que Paul me preguntaba, si lo había hecho bien, era alucinante.



En la primera temporada te vas del pueblo con una moneda...

Antes de recibir los guiones de la segunda temporada, me imaginaba lo que me gustaría que le pasase a Merche, pues bien, queda muy por debajo de la imaginación de este portento que es Alex.

¿Qué destacarías de trabajar con él?

Me encanta Alex, nos entendemos muy bien, con una sola palabra ya sé lo que quiere. Alex coge un actor porque piensa que no hay otro, es guionista, productor y director, no hay nadie por encima de él, y él se exige mucho.

Busca actores valientes y que sean atrevidos, por ejemplo yo digo esto lo hago yo y alguna vez me ha tenido que decir No.

¿Qué nuevos proyectos tienes?

Ahora estreno la segunda temporada de Sagrada Familia, La comedia Mi otro Jon, de Paco Arango, donde hago un cameo con Ana Obregón

Tengo que decirte que eliges muy bien los proyectos

Yo creo que son ellos, cuando Manolo Caro me dio el guion, yo pensaba que iba a hacer otro papel. Al principio no me veía siendo Blanca, pija snob, le gusta aparentar... pero Manolo tiene buen ojo.

Macarena es una incansable profesional, viajera y muy amiga de sus amigos.

SUSCRÍBETE A NUESTRA REVISTA DIGITAL
¡ES GRATIS!



www.revistatraveling.com



La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

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

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

Navidad en Madeira

Aquella navidad en Madeira permanecerá para siempre en un lugar escogido del baúl de mis recuerdos. Cuando pienso en la isla, me vienen a la memoria su mar, las levadas rodeadas de bosques frondosos, el rojo de las viñas aún vestidas de otoño, y las muchas luces y árboles navideños que afaman a Madeira por su alegre Navidad.

Vista desde la balconada del Hotel Reids



Aterrizas como puedas...

Sin duda alguna lo primero que choca, más bien espanta, al llegar a su capital, Funchal, es el aterrizaje. Para alguien, como yo, que pisaba la isla por primera vez, es tan sorprendente como inquietante el ver como el avión se dirige a una pista sin espacio suficiente, donde el presagio de amerizar se vuelve casi una terrorífica realidad. Al aeropuerto de Funchal, a la orillita del mar, se le quedó corta su pista de aterrizaje, por lo que no tuvo más remedio que alargarla. La colosal obra de la ampliación supuso un descomunal proyecto, en el que en un área de 40.000 m², sobre un bosque de columnas de cemento, se alza la nueva pista de aterrizaje que encierra entre sus columnas un Polideportivo único en el mundo. Aún así, el aterrizaje no deja de ser entretenido.

Asignatura pendiente.

Me apasionaba la idea de conocer Madeira, perdida en el Atlántico, punto de mira para Portugal desde mediados del s. XV, cuando el reino portugués dio con la isla boscosa a la que bautizó como la madera que le protagoniza. La que hasta entonces había sido un paraíso para las aves y las ballenas que cruzaban el océano, tras su descubrimiento se convirtió en lugar estratégico de los barcos mercantes camino de África o Sudamérica.

A paso de vals

La adrenalina quemada en el aterrizaje dio paso a una sensación de bienestar, al recorrer la isla en el transfer que me recogió. Por cierto, mi segunda sorpresa fueron los túneles, uno tras otro, que convierten Madeira en un gigantesco queso gruyer, lleno de agujeros terrestres. Al salir de uno de ellos, se ve el mar azul y majestuoso. Cruzando otro, allí, en lo alto de una de las muchas colinas que tiene la isla, aparecen las levadas que la riegan, mientras que el tercer túnel conduce al Hotel Reids <https://www.belmond.com/es/hotels/europe/portugal/madeira/belmond-reids-palace/>, donde me hospedaría.

Difícil explicar las primeras impresiones del Reid's, homónimo de su creador, quien descubrió en Madeira, al igual que yo, un paraíso, y empezó a construir el hotel que no vio terminado e inauguraron sus hijos en 1891. Llegué a la hora del té que me sirvieron en una terraza con aires coloniales y vistas al puerto de Funchal. Scones, sándwiches, earl grey ¿what else? Mientras degustaba el té, observé como unas damas, giraban con desparpajo siguiendo los pasos del profesor de vals, clase a la que por supuesto me uní al día siguiente. En Madeira aprendí muchas cosas y muy importantes, entre ellas a bailar el vals y a tirarme en una troika, cual trineo de asfalto. Transporte un tanto curioso concebido para facilitar la bajada por las empinadas calles de Funchal, y de paso, desahogarse vociferando a destajo. También aprendí que el feo pez sable es exquisito. Vive en las profundidades y no es fácil pescarlo. Me lo contaba un pescadero que pedaba un pez seco en el Mercado de Pescado, A mí, el pez desollado, me parecía bacalao, pero podía ser cualquier otro, pues lo de secar el pescado, es una práctica común en Madeira. Nada más salir lo primero que hice fue probar en un restaurante casero el famoso pez sable que me encantó. Pedí las lapas que se ofrecen en cada taberna. Sin embargo, tengo que decir que, éstas, me resultaron mucho ruido y pocas nueces, pues como bien su nombre indica, la parte comestible está pegada cual lapa y poca enjundia se aprovecha del molusco.

Preparando la troika ►



Árbol de navidad en la Praça do Município de Funchal





Puerto de Funchal y un mercadillo de Navidad



Sentí una cálida emoción al ver caer la noche sobre el pequeño puerto y escuchar las canciones que salían de las tabernas; Madeira y la música es una misma ecuación



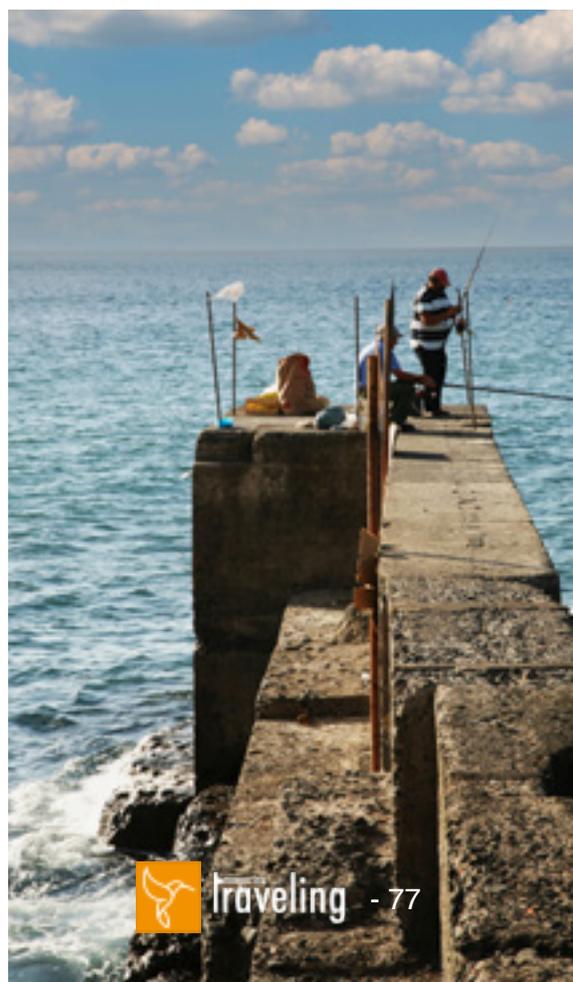
Para cosas bonitas, los manteles bordados, tradición legendaria que pasa de generación en generación y que pocos bolsillos se pueden permitir. Son carísimos y no es de extrañar. El trabajo y tiempo de bordado por manos artesanas en hilos exquisitos tiene su precio.

Quemar la noche en Cámara de Lobos

El encantador puerto pesquero de Cámara de Lobos, al oeste de Funchal, conserva sus barcos de colores, sus casas blancas con cortinas verdes y sus gatos errantes que huyen por los recovecos de las callejuelas. Este lugar debe su nombre a los lobos (focas) que, antaño, residían aquí. Por desgracia, más tarde fueron exterminadas. Estaba anocheciendo cuando llegué y no puedo negar que sentí una cálida emoción al ver caer la noche sobre el pequeño puerto y escuchar las canciones que salían de las tabernas; Madeira y la música es una misma ecuación. Al son del acordeón, la flauta e incluso la gaita, cantan en cualquier ocasión y por cualquier motivo, sentidas baladas. No tardé en entrar para probar la bebida tabernera por excelencia de Madeira, el ponche- “Uma Poncha, se faz favor” se escuchaba una y otra vez una vez dentro del bar.



- 1.- Pez sable en el Mercado de Pescado de Funchal
- 2.- Flora tropical de Madeira
- 3.- Tienda de manteles en Funchal
- 4.- Mi Té en el Hotel Reid's
- 5.- Preparando la "poncha"
- 6.- Pescadores en Funchal





Puesto del Mercado de Labradores



Puesto de frutas en el Mercado de Labradores

Casa das Mudas - Museo de Arte Contemporáneo



Me quedé absorta observando como preparaban, al momento de pedirlo, el rico ponche de aguardiente de caña de azúcar, mezclando frutas autóctonas, zumo de limón y azúcar y moviéndolo con el caranlhinho, o palo de ponche ¡fuertecito él! Con un par de ellos, la gente se unía a los músicos y la noche terminó en una voz común cantando a orillas del puerto.

No es de extrañar me dije, que Cámara de Lobos fuera uno de los lugares favoritos de Winston Churchill quien seguramente se tomaría su ponche antes de abrir el caballo, coger la paleta y pintar el pintoresco puerto.

Mercado de Labradores, visita deliciosa

Después de hacer un pequeño recorrido por el campo, visitando el impresionante Museo de Arte Contemporáneo, Casa das Mudas <https://visitmadeira.com/es/donde-ir/madeira/costa-oeste/calheta/casa-das-mudas/> al tiempo que admiraba las viñas escalonadas de las que saldrían entre otros, el dulce vino de Madeira, anduve un rato por el bosque, caminando a orillas de las levadas que riegan la isla pero, a pesar de las espectaculares vistas, me cansé enseguida; todo son cuestas.

¡Cómo disfruté en el Mercado de los Labradores de Funchal! Alegraba la vista el colorido de las frutas tropicales, pimientos y guindillas, repollos y flores de todos los colores y aromas. Allí me pasé la mañana picando aquí y allá, y regateando con los mercaderes, simpáticos y deslenguados. Siendo Navidad estaba lleno de gente que iba a comprar un ramo de flores para adornar la mesa, piñas de postre, o los ingredientes que les faltaran para preparar el plato típico navideño de Madeira, Vinha D'alhos. A costa de preguntar logré enterarme de que el plato tradicional se elabora con carne de cerdo, vino blanco, vinagre, ajo, laurel, orégano, sal y pimienta, y se deja macerar durante al menos dos días. Luego se cocina en la propia marinada. Ganas me dieron de probarlo, pero no hubo lugar ¡Un buen motivo para volver a la querida isla!, me prometí.

Traveling

gourmets



ESTRELLAS Y SOLES

Quique Dacosta
Restaurante QD (Denia)

SOROLLA Y VERTICAL

Visión y Sabores de España

QUESOS GALLEGOS

"Hermanos de leche"



Sorolla y Vertical

Visión y sabores de España

Texto: Rosario Alonso - Fotos: Restaurante Vertical / The Hispanic Society of America

Qué maridaje tan increíble, arte y gastronomía. En el año de Sorolla en el que el “mundo entero” se ha volcado en la figura de este genial artista valenciano, con exposiciones, homenajes y reconocimientos de todo tipo, en el que no ha faltado ninguno (hasta una canción del grupo Seguridad Social “Todo Es Luz” o desfiles de moda como el de Alba García de la firma Cache Croche titulado “Sorolla, mar y luz”), no podía faltar la gastronomía, también valenciana, de la mano del Restaurante Vertical.

La propuesta gastronómica de Jorge de Andrés es única. Partiendo de la serie pictórica de paneles regionales que Joaquín Sorolla llevó a cabo entre 1913-1919 para la Hispanic Society de America confecciona un menú homenaje al artista fijándose en los numerosos detalles de tipo gastronómico presentes en estos paneles. El mar, la huerta, el campo o la montaña del diversísimo territorio español presentes en la obra del genial artista valenciano estarán en los platos de este genial cocinero, que como no podía ser de otra manera también es valenciano.

Un didáctico y ameno relato acompaña los 14 pases gastronómicos, como 14 son los paneles, un maridaje pintura y gastronomía que también nos traslada al origen de nuestros platos: el producto.



Castilla, la Fiesta del Pan. Óleo sobre lienzo 351,5 x 1.393,5 cm The Hispanic Society of America

Empecemos por los antecedentes. Cuando Sorolla arrasa en la Exposición Universal de París de 1900 como representante de la pintura española ya venía de ganar numerosos certámenes internacionales (Viena, Berlín, Londres, ...); ganaba la España blanca o del color frente a esa otra representada por la generación del 98, negra o doliente por la pérdida de lo poco que conservaba de sus colonias. Cansado de certámenes opta por exposiciones individuales en París o en Londres donde además de cosechar grandes éxitos, así como la venta de numerosos cuadros, conocerá a importantes personalidades y mecenas del mundo del arte, en esta última ciudad europea conocería a Archer Milton Huntington fundador de The Hispanic Society of America, cuya sede está en Nueva York. La conexión entre ellos es brutal, y tanto es así que pronto le encomienda la decoración de una de sus salas con un mural de 240 m² sobre la Historia de España. Sorolla valoró la dimensión de la obra y el tiempo que debía invertir, unos 5 años de trabajo, y declinó el encargo. El rey Alfonso XIII se vio obligado a intervenir y tratar de convencerlo apelando a lo importante que sería su obra en un periodo en el que la rehabilitación de la "marca España" era su absoluta prioridad.

Tras un periodo de negociación Sorolla y A. Milton acuerdan que no será un mural sino una colección de paneles a medida, será de las regiones españolas y alguna que otra excentricidad del mecenas.

Sorolla tenía por delante años de duro trabajo (1913-1919) y algo muy importante: conocer el alma de las regiones españolas; ello implicaba viajes, localizacio-

nes, atrezos, ... La enfermedad mostraría sus primeros síntomas antes de terminar el encargo, pero no desistió de su empeño. Morirá en Madrid, concretamente en Cercedilla en 1923, a los 57 años. Los paneles, una vez concluidos salen para Estados Unidos en 1926 al espacio que se les reservó en The Hispanic Society of America.

En 2007 la Fundación Bancaja los trae de vuelta a España para su restauración y exposición temporal en Madrid, Valencia, Barcelona, Sevilla y Bilbao, siendo la exposición más visitada de la historia en España.

Los paneles dicen mucho, muchísimo de las regiones españolas desde la visión de Sorolla, pero esa visión queda magníficamente completada gracias a las cartas que casi diariamente recibía su esposa Clotilde del pintor en las que le comenta sus múltiples experiencias y percepciones, de paisajes y gentes, la variedad y calidad de los trajes regionales que tanto gustaban al pintor, el mar de cada región y en muchos casos, tristemente, de la malnutrición de la población.

Jorge de Andrés chef de Vertical y creador del "Menú Sorolla" empieza a gestar la idea en 2017, profundamente abducido por la visión de estos paneles y es en 2020 cuando tiene lugar la ejecución definitiva del proyecto. Como curiosidad, también se ha diseñado una vajilla especial con 14 platos artesanales exclusivos, a cuál más original, inspirada en cada panel.

SOROLLA Y RESTAURANTE VERTICAL



Extremadura, el Mercado. Óleo sobre lienzo 354 x 303,5 cm
The Hispanic Society of America



Extremadura, solomillo ibérico

Extremadura: único panel en el que se ve una ciudad concreta, Plasencia. También aparecen el puente de Trujillo, así como ganaderos de cerdo ibérico (no, todavía no existía la D.O. cerdo ibérico), un collage perfecto que no sería el único. El panel representa un día de mercado de ganado. El plato, un aperitivo de solomillo ibérico, se sirve en una bellota gigante.

Elche, el Palmeral. Óleo sobre lienzo 356 x 232,5 cm
The Hispanic Society of America

Elche: el panel representa el Palmeral de la ciudad, el más grande de Europa. Sorolla espera a que el dátil esté maduro para pintarlo. Una magnífica luz filtrada y un horno moruno capricho de A. Milton que hubiera una alusión a las colonias africanas, son las notas más destacadas del panel. El pase gastronómico correspondiente es un aperitivo de dátil servido en una vajilla de vidrio soplado con forma de palmera.

Elche, el dátil





Galicia, percebes

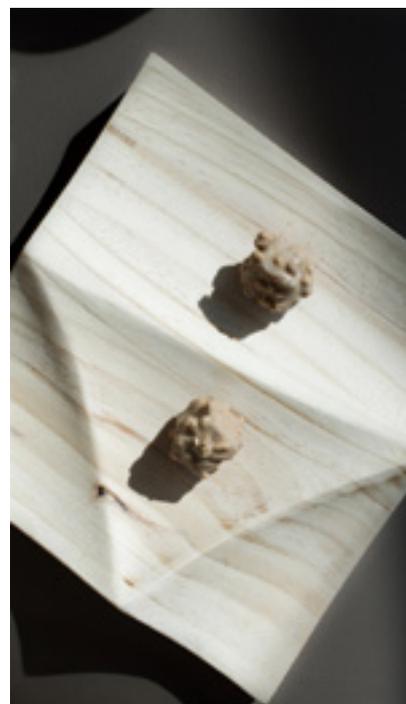
Galicia: En el mural se hace confluír una Romería, en Villagarcía de Arosa, con una feria de ganado, entrelazando personajes como un gaitero soplando y tres mozas sentadas con una cesta cubierta con un mantel blanco. Se ven la ría, las montañas y los acantilados.

El paso gastronómico no es otro que un aperitivo de 2 percebes incrustados en una roca de cantera acompañados de una emulsión de plancton.

Galicia, la Romería. Óleo sobre lienzo 355 x 302,8 cm
The Hispanic Society of America

Ayamonte: es el último panel que pintó Sorolla y representa la pesca del atún de almadraba. Su cromatismo es fantástico. Con la pintura de las montañas del fondo, ya tierras portuguesas, Sorolla satisfizo otro deseo de A. Milton: que apareciera Portugal de alguna manera en alguno de sus paneles, servidumbre al autor satisfecha con lo mínimo. El paso gastronómico no podía ser otro que atún de almadraba servido en un plato de madera que simula las olas.

Ayamonte, la Pesca del Atún, el Mercado. Óleo sobre lienzo 351 x 487 cm - The Hispanic Society of America



Ayamonte, Atún de almadraba



Navarra, el Concejo del Roncal. Óleo sobre lienzo 355 x 234 cm
The Hispanic Society of America



Navarra, verdura de temporada

Valle del Roncal: este valle navarro, limítrofe por un lado con Aragón y con Francia por el otro, tiene una tradición anual desde 1375 que aún pervive y que consiste en el regalo, por parte de los franceses, de 2 vacas al Concejo del Roncal a cambio de permitir pastar a sus vacas en territorio navarro. La puesta en escena del acto, los alcaldes, los colores de las vestimentas hechizaron al pintor que encargó la confección de unas nuevas para que posaran para su panel y luego se las regaló.

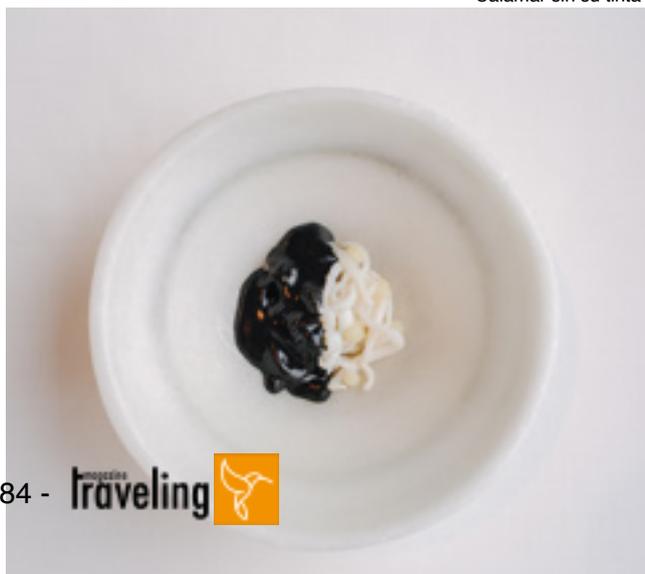
En este panel el paso son las verduras de temporada, que pueden ser espárragos, alcachofas, pimiento del piquillo, ... por supuesto navarros. La vajilla cerámica de apariencia textil replica una servilleta.

Guipúzcoa, los Bolos. Óleo sobre lienzo 354,5 x 232,5 cm
The Hispanic Society of America



Guipúzcoa: se representa por una partida de bolos en la que el color verde, un tono del mismo nuevo en Sorolla, se identifica con el País Vasco, con el Monte Igueldo al fondo. De sobra es conocida la rivalidad ideológica Sorolla-Unamuno o Zuloaga, su visión en distintos colores de España de una misma época y como paso gastronómico opta por la sugerente o provocadora, no sé, presentación de las 2 Españas en el plato con un original calamar sin su tinta con emulsión de aceitunas negras.

Calamar sin su tinta



Valencia: la representación inicial de Valencia iba a ser la de sus playas, alguna de ellas, o la de su producto estrella: las naranjas, pero el pintor queda hechizado por los ensayos de la procesión de San Vicente que despierta en él una emoción que le sorprende hasta a él mismo y el resultado es esta tabla de “Las Grupas” en la que destaca la bandera, los personajes y especialmente la procesión.

La propuesta gastronómica siendo Valencia la protagonista es un arroz con acelgas con cabeza de gamba roja de Denia frita. La vajilla, una naranja de cerámica.



Valencia, las Grupas. Óleo sobre lienzo 355 x 305 cm - The Hispanic Society of America

Procesión del Jueves Santo del Cristo del Gran Poder. Bella escena que cuenta con una curiosa anécdota, el largo casting para la elección del personaje de Jesús, al que luego obligatoriamente había que taparle la cabeza. ¿Qué hay más tradicional gastronómicamente hablando en Semana Santa que un potaje de vigilia?, servido en un plato de madera de pino (como la cruz) y una campana-capiroete que tapa el plato.

Valencia, arrós Bledes y gamba roja



Cataluña. Su panel es un collage en el que la parte alta representa Cala Cristina en Lloret de Mar y la baja es un día de venta de pescado en el Mercado de La Boquería.

En la representación podemos llegar a contar hasta 14 variedades de pescado y de ellas Jorge de Andrés nos deleita con un salmonete servido en un plato azul de barro cocido que simula el mar.

SOROLLA Y RESTAURANTE VERTICAL



Sevilla, los Toreros. Óleo sobre lienzo 353,5 x 233,5 cm
The Hispanic Society of America

Aragón. Se representa por el baile de la Jota en el valle de Ansó. El bellissimo traje ansotano, sobre todo el de las mujeres que pesa 23 kg, el movimiento de los mismos, y los Pirineos al fondo conforman la escena.

El paso elegido son unas mollejas de cordero aragonés con setas salteadas y fondo de perigord y trufa, servido en una castañuela de madera gigante.

Aragón, castañuelas de cordero



Sevilla, boniato y trufa

Plaza de Toros, los Toreros. Es el único panel pintado en el estudio del pintor pues Sorolla no fue a la plaza a pintarlo. Este panel fue otra imposición de A. Milton que el artista cumplió como quiso pues Sorolla no soportaba el sacrificio del toro y por contra sí disfrutaba del espectáculo de la plaza y del color. Homenajea a Velázquez en la técnica de no dar perspectiva al coso y pinta al dictado de las descripciones de Blasco Ibáñez en "Arroz y Tartana". Como guiño a la "España blanca" antitaurina, el plato de Vertical es vegetariano, unas milhojas de boniato con demi-glacé de setas deshidratadas con toque lácteo y trufa servida en un plato de madera de haya con forma de plaza de toros.

Aragón, la Jota. Óleo sobre lienzo 353 x 304 cm
The Hispanic Society of America





Andalucía, el Encierro. Óleo sobre lienzo 358 x 766,5 cm
The Hispanic Society of America

Andalucía. Típica escena andaluza en la que se aprecia un grupo de mayores a caballo, dos delante de dos toros y otros tres al fondo, conducen reses bravas y cabestros a través de un camino rural plagado de pitas y chumberas. Ayamonte es el lugar elegido. Colorido espectacular y atardecer sublime. En este paso, un prepostre sorprendente: sorbete de higo chumbo en plato de cerámica con forma de palmera.



Andalucía, higo chumbo

Castilla. Este panel es el más grande (351 cm x 1393 cm) y el primero que pintó, en 1913, tardando un año en concluirlo. Lo concibió como el que presidiría toda su obra. Podemos contar 72-73 personajes cada uno ataviado con su traje regional propio, algo que fascinaba a Sorolla. Aparece representada la "Fiesta del Pan". El postre ofertado en su representación es la tradicional Torrija, tradicionalmente elaborada con sobras de pan; la vajilla en la que se sirve es una especie de saco de pan de cerámica y arpillera.

El baile: una nueva exigencia de su mecenas: representar una escena del más representativo de los bailes españoles. La representación es una fiesta en un típico patio andaluz con motivo de las "cruces de Mayo". Muchas mujeres y poquísimos hombres, entre guirnaldas, flores y farolillos de fiesta y no realizando sus labores, como gustaba a los pintores costumbristas. El último postre es un pestiño dentro de un farolillo de papel.

Este artístico menú consiguió en 2022 un galardón como mejor propuesta cultural y gastronómica. Al igual que los paneles regionales también fue presentado en Nueva York. Está disponible todos los días, bajo reserva, e incluye la presentación; además está la opción de maridaje.

Sevilla, el Baile. Óleo sobre lienzo 355,5 x 306 cm
The Hispanic Society of America



Sevilla, pestiño



Restaurante Vertical

C/ Luis García Berlanga, 19
Valencia
Teléfono: 96 330 38 00





Trufa

Aroma del Piemonte

24 citas otoñales para gourmets

Texto: Redacción

Fotografía: © Giorgio Perottino para Feria del Tartufo de Alba

Foto: Trufa blanca, Feria de la Trufa de Alba © Giorgio Perottino



Paisaje del Piemonte con brumas @Giorgio Perottino

Historia y Tradición

El Piemonte, una región de Italia conocida por sus montañas escarpadas, vastos viñedos y rica herencia cultural, también ostenta una joya culinaria que ha capturado los corazones y paladares de gourmets de todo el mundo: la trufa. Esta delicadeza, gastronómica lleva consigo siglos de historia y tradición, convirtiéndose en un emblema del Piemonte.

El vínculo entre el Piemonte y las trufas se remonta a la antigüedad. Los registros históricos indican que ya en la época romana, las trufas eran altamente valoradas. Los romanos, influenciados por escritos griegos, creían que las trufas surgían donde los rayos de Júpiter golpeaban la tierra. Además, se les atribuían propiedades afrodisíacas y eran consumidas en los grandes banquetes de la época.

Con la llegada del Renacimiento, las trufas ganaron aún más protagonismo. Las cortes de Milán y Mantua, entre otras, consideraban a las trufas como un lujo reservado para la realeza y la nobleza. Se dice que eran tan preciadas que los duques y reyes enviaban a sus emisarios a las colinas del Piemonte en misiones secretas para obtener estas joyas subterráneas. A medida que la demanda de trufas crecía, emergió la figura del "trifulau", el cazador de trufas piemontés. Estos expertos, armados con un conocimiento transmitido de generación en generación, se adentran en los bosques del Piemonte acompañados de sus fieles perros, entrenados para detectar el aroma de las trufas enterradas. La relación entre el trifulau y su perro es esencial, basada en la confianza y el entendimiento mutuo.

“

Las trufas son la esencia del Piemonte. Más que un hongo, son un símbolo de la historia, la cultura y la pasión de una región que ha dedicado siglos a perfeccionar el arte de la trufa en todos sus aspectos. En cada bocado, en cada aroma, se encuentra el alma del Piemonte.

”



© Giorgio Perottino

© Giorgio Perottino



La Temporada de la Trufa

Con el otoño llega la temporada de la trufa. A medida que las hojas se tiñen de tonos dorados y carmesí, el Piemonte se prepara para la temporada de trufas. El 21 de septiembre, marca el inicio de la recolección de la Trufa Blanca de Alba, un evento en el que se pueden ver a los trifolau y sus confiables perros adentrarse en los bosques en busca del ansiado hongo. La Trufa Blanca de Alba es la más célebre. Su aroma intenso y su sabor inigualable la han convertido en una de las trufas más codiciadas del mundo. Cada otoño, la ciudad de Alba se convierte en el epicentro de la trufomanía, con su famosa Feria Internacional de la Trufa Blanca, atrayendo a visitantes y gourmets de todo el mundo.

Un Mosaico de Eventos

El acontecimiento más destacado del calendario es la 93ª Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba, que acoge la ciudad de Alba del 7 de octubre al 3 de diciembre con su Mercado Mundial de la Trufa y un rico programa de iniciativas y encuentros: uno de los principales escaparates de la alta gastronomía y de las excelencias italianas, pero también del folclore y la tradición con el Palio degli Asini (Carrera de asnos) y recreaciones históricas con trajes medievales.

También en la zona de Cuneo, la trufa, el vino y los productos locales han sido protagonistas... en Mondovì -la bella ciudad de los globos aerostáticos- del 27 al 29 de octubre, en Paroldo en Alta Langa-Cebano del 10 al 12 de noviembre, y en Vezza d'Alba, la capital del Roero, del 18 al 26 de noviembre.

Hay numerosas citas con el aroma del Tuber Magnatum Pico en la provincia de Asti, empezaron por el "Triángulo de Oro del Románico Astigiano": en Montiglio Monferrato los domingos 1 y 8 de octubre, en Montechiaro d'Asti el 5 de noviembre y en Cortazzone el 3 de diciembre. Y más: Mombercelli 14 y 15 de octubre, Moncalvo 22 y 29 de octubre, San Damiano d'Asti 5 de noviembre, Canelli 12 de noviembre, Montegrosso d'Asti 25 y 26 de noviembre, Castelnuovo don Bosco 26 y 27 de noviembre.

En la capital, Asti, el evento enogastronómico "Las Joyas del territorio" (11 de noviembre-22 de diciembre) -dedicado a los productos típicos locales en el Palatartufo con degustaciones de platos tradicionales piamonteses maridados con vinos de la tierra- se entrelaza con la Feria Nacional de la Trufa, los días 18 y 19 de noviembre.

La zona del Monferrato Alessandrino también tiene una rica propuesta, con nada menos que ocho eventos, tres nacionales y cinco regionales, que hacen de octubre y noviembre un festival de sensaciones olfativas y gustativas que tuvo lugar el 8 de octubre en la capital Alessandria y en el Bergamasco; el 22 de octubre en Trisobbio, en la zona del Ovadese.

En la agreste Valcerrina, entre pintorescos pueblos, castillos e iglesias rurales y la Reserva Especial del Sacro Monte di Crea, el 8 de octubre en Odalengo Piccolo, donde trufa rima con toba (tartufo fa rima con tufo), y en Murisengo los días 12 y 19 de noviembre; los días 4 y 5 de noviembre en Cella Monte, en el valle de Ghenza; los días 19 y 26 de noviembre en San Sebastiano Curone, en las colinas de Tortona y, por último, los días 25 y 26 de noviembre en Acqui Terme. En la zona de Turín sólo se celebra una feria de la trufa, en Rivalba, con una doble cita los domingos 3 y 12 de noviembre dedicada a degustaciones, enogastronomía y productos de la colina.

Una Tradición Viva

La tradición trufera del Piamonte no es una mera reliquia del pasado; es una práctica viva, una danza entre el hombre y la naturaleza. Los jóvenes trifolau aprenden el oficio, garantizando que esta tradición centenaria continúe floreciendo. Con la reciente designación de la UNESCO, el futuro de la trufa en el Piamonte brilla más que nunca.

Las trufas son la esencia del Piamonte. Más que un hongo, son un símbolo de la historia, la cultura y la pasión de una región que ha dedicado siglos a perfeccionar el arte de la trufa en todos sus aspectos.

En cada bocado, en cada aroma, se encuentra el alma del Piamonte. Es una experiencia que trasciende el paladar, llevándonos en un viaje a través del tiempo y la tradición piamontesa.

© Giorgio Perottino



QUESOS GALLEGOS

"Hermanos de leche"

Texto: Redacción - Fotografía: Archvo / Quesos Gallegos



Duros, suaves, ahumados o no, de texturas mantecosas o compactas, con mayor o menor curación, un mapa exquisito de variedades para que el público acoja en su paladar siglos de tradición y dedicación de uno de los productos "marca Galicia", sus "queixos".

Son numerosos los factores que hacen de Galicia una comunidad de gran tradición quesera; condiciones geográficas y meteorológicas favorables para unos buenos pastos y la cría de un ganado vacuno cuya leche es de reconocida calidad; las recetas tradicionales de elaboración de transmisión oral de padres a hijos; su elaboración artesanal que mimica, más que elabora, cada una de las piezas; así como el respeto escrupuloso a las normativas legales, aseguran un producto final exquisito, apetecible, además de sano, de tradición tan larga como su futuro.

La identificación de un queso con su lugar de origen es un indicador de la tradición acumulada tras él y la dedicación de sus elaboradores. Es un reconocimiento por parte del mercado que lo valora como lo mejor de una tierra y con esta, además de otras finalidades, nacen los "Consejos Reguladores", organismos que protegen la marca, fomentan su producción y comercialización, garantizan su calidad y promocionan el producto en los mercados además de controlar el estricto cumplimiento de las normativas sobre higiene y control de calidades.

Las 4 Denominaciones de Origen Protegidas de los quesos gallegos, que los convierte en quesos certificados y que se identifican con una contraetiqueta distintiva, son:

ARZÚA-ULLOA

Procede de las zonas con mayor tradición quesera del centro de Galicia (comarcas de Arzúa, A Terra de Melide, A Ulloa, Chantada, O Deza, y varios municipios limítrofes)

La leche utilizada procede del ganado vacuno de las razas Rubia gallega, Pardo-Alpina y Frisona. El queso se elabora siempre con leche entera y es sin duda el queso más consumido por los gallegos.

Se trata de un queso de exquisito sabor y cremosidad exuberante que se mantiene fiel a su legado histórico y al recetario tradicional pero que a la vez es permeable a la personalidad que cada productor da a sus quesos. Fue el primero de los quesos gallegos en tener una protección como "Producto gallego de Calidad" en 1989 pasando a ser Denominación de Origen Arzúa-Ulloa en 1995. Variedades de este queso son el "Arzúa-Ulloa Curado", conocido también como queso de la nabiza o queso del tiempo de los nabos y el "Arzúa-Ulloa de Granja", cuando toda la leche procede de la misma explotación que elabora el queso.

Todos ellos, cada uno con sus diferentes matices de sabor y textura según su maduración y la procedencia de la leche, cuentan con la misma calidad y responden a una elaboración tradicional.

La maduración mínima es de 6 días y la del Arzúa-Ulloa Curado de 6 meses, también como mínimo.

De forma lenticular y un ph entre 5,0 y 5,5, su peso oscila entre el medio kilo y 3,5 kg.

Su corteza es fina y elástica, de color amarillo brillante, limpia y lisa. La pasta es de color uniforme entre blanca marfil y amarilla pálida, de aspecto brillante, sin grietas y con pocos ojos.

Su aroma es lácteo, con matices de mantequilla, nata y nuez de intensidad débil.

Su sabor es ligeramente salado y de acidez media o baja.

En el Arzúa-Ulloa Curado la corteza y la masa son de color amarillo intenso, brillantes y de aspecto graso, predominando un aroma a mantequilla ligeramente rancia con notas de frutos secos. Su textura es dura y de corte difícil.

La producción anual de esta denominación de Origen ronda los 3.200.000 kg

Algunas de las marcas más premiadas de esta D.O.P son Queinaga, Pazo de Anzuxao, Bo-Queixo, Archeixal (Queso de Nabiza)



CEBREIRO

Una de las características más singulares del queso Cebreiro es su forma, como un champiñón o el gorro de un cocinero (una base cilíndrica de diámetro variable con un sombrero ligeramente más ancho)

Se trata de un queso de leche de vaca pasteurizada y cuajada (de razas Rubia Gallega, Parda-Alpina y Frisona, o de sus cruces) que aparece ya documentado en el siglo XVIII en la alta montaña luguesa. Muy degustado por los peregrinos que acudían a Santiago de Compostela por el Camino Francés, fueron estos los principales divulgadores de su excelencia que recibiría el impulso decisivo gracias a Carlos III quien lo introduciría en la Corte portuguesa, inicialmente como obsequio.

Fiel a su elaboración artesanal y protegido desde 1991 como Producto Gallego de Calidad, alcanza la D.O.P en 2008.

Estamos ante un queso de pasta blanda (que se funde en el paladar) y textura granulosa que se puede consumir fresco o curado. Su contenido en materia grasa va desde el 45-60% y su peso va desde los 300 g a los 2 kg. El queso fresco no presenta corteza diferenciada y su pasta es blanca, blanda, arcillosa al tacto, untosa fundente al paladar y de sabor lácteo ligeramente ácido.

El queso curado tiene la corteza poco diferenciada, su pasta es amarilla, con una consistencia dura a veces, pero siempre más firme que mantecosa y su sabor es un tanto metálico, picante y lácteo.

La zona de producción abarca los Ayuntamientos de Baralla, Becerreá, Navia de Suarna, As Nogais, Triacastela, Cervantes, Piedrafita do Cebreiro, Folgoso do Caurel, Baleira, Castroverde, A Fonsagrada, Láncara y Samos, todos ellos en Lugo.

Su producción anual es limitada, de unos 30.000 kg.

Queixos Castelo de Piedrafita do Cebreiro, Lugo, es uno de los iconos de esta D.O.P. gallega.





QUESO TETILLA

Es probablemente el más internacional de los quesos gallegos gracias a su gusto suave y textura agradable, siendo una de las apuestas más originales y deliciosas del sector lácteo gallego.

Es un queso de leche de vaca (de razas Rubia Gallega, Pardo-Alpina y Frisona) elaborado y madurado en instalaciones adecuadas dentro del área geográfica de la denominación (que abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia) según la normativa higiénico-sanitaria que establece la legislación vigente.

Su periodo mínimo de maduración es de 7 días. Es un queso de forma cónica, cóncava-convexa, con pesos que oscilan entre el medio kilo y el kilo y medio, con unas dimensiones curiosas, la altura ha de ser superior al radio de la base e inferior a su diámetro. La pasta es blanda, cremosa y uniforme, con pocos ojos repartidos regularmente.

El color es blanco-marfil-amarillento. La corteza es fina y elástica, amarilla y sin mohos.

Su aroma es suave ligeramente ácido. Su sabor es lácteo, mantecoso algo ácido y salado suave.

La producción anual de esta D.O.P es de unos 2 millones de kg. Algunas de sus mejores marcas son: Queinaga, Pazo de Anzuao, Daniberto.

El Queso Tetilla es probablemente el más internacional de los quesos gallegos. Su olor y sabor suave junto a una textura cremosa



SAN SIMÓN DA COSTA

Queso mantecoso elaborado con leche de vaca rubia gallega, pardo alpina y frisona. Tiene un ligero aroma ahumado y forma de bala con corteza naranja

Este es un queso susceptible de ser degustado a través de varios sentidos; su exquisito sabor, que sugiere a nueces, plantas y un delicado olor a humo de hogar al que se une un leve aroma a leche recién ordeñada.

La corteza del queso, ahumada con madera de abedul, supone la perfecta conjunción entre su elaboración artesanal tradicional con la tecnificación sin discordancias, como complemento que no le resta un ápice de autenticidad.

Su zona de producción abarca la comarca de Terra Cha, en la provincia de Lugo.

La leche utilizada es de ganado vacuno exclusivo de las razas Rubia Gallega, Pardo-Alpina, Frisona y sus cruces. Se utiliza cuajada de origen animal y otras enzimas coagulantes autorizadas.

La maduración mínima es de 45 días, y de 30 días en el formato pequeño o "bufón".

Se trata de un queso con forma de bala cuyo contenido de materia grasa es superior al 45%. Su peso es variable: normal de 800 g a 1,5 kg o en el tipo bufón entre los 400-800 gramos. Su pasta es de textura fina, grasa y semidura, de color entre blanca y amarilla, y con algunos ojos y sin moho.

La corteza ahumada es de color amarilla-ocre. La producción anual es de unos 400.000 kg

Algunos de los quesos más premiados de esta D.O.P son Catadoiro y Prestes.



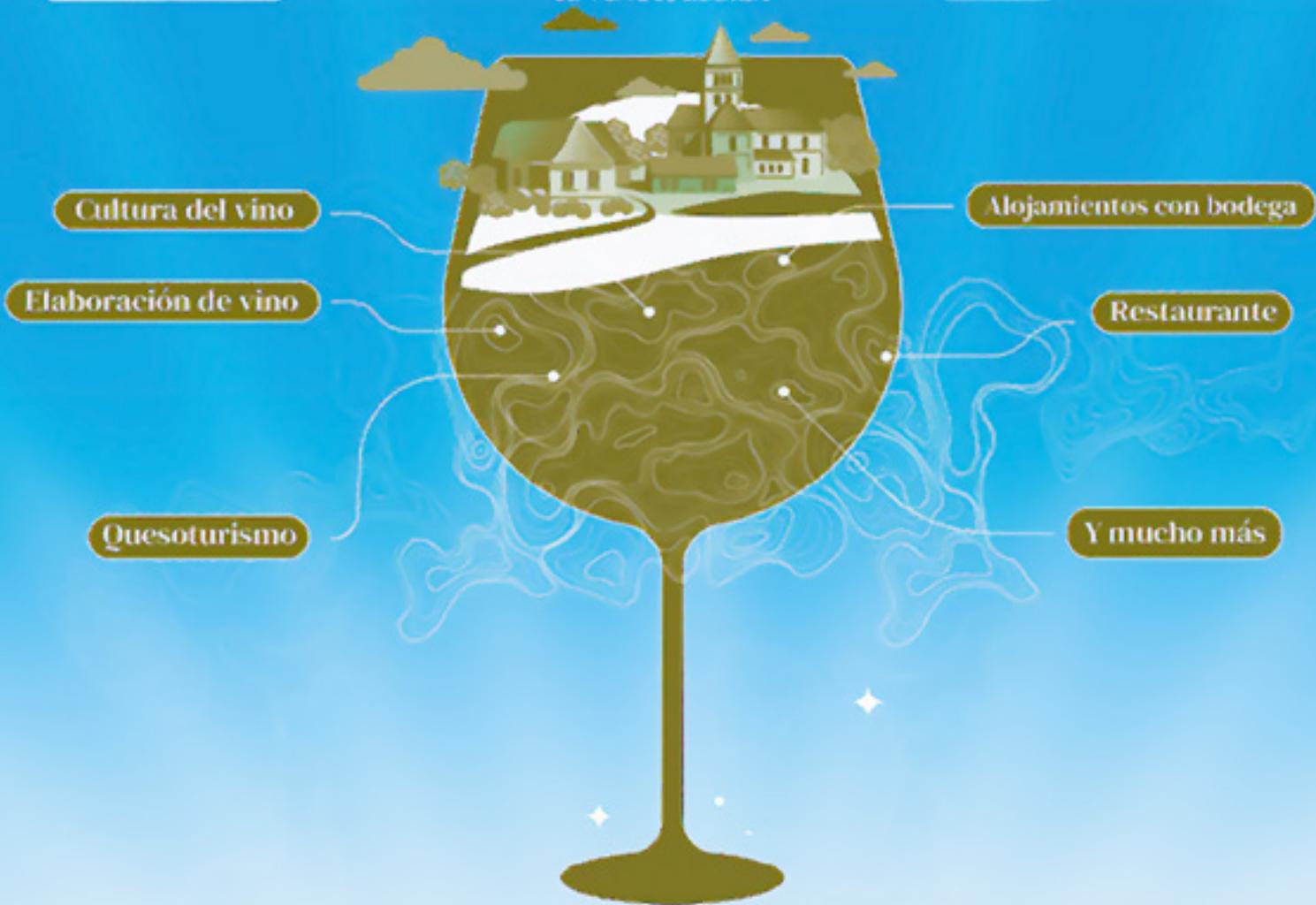
En las profundidades de la tierra, lejos de la mirada del hombre, se encuentran las raíces del vino, en un entramado de bodegas subterráneas que durante siglos fueron su hogar.



Celebra el Día Mundial del Enoturismo
A 20 Metros

Bajo Tierra

del 4 al 12 de diciembre



Organiza:



Colaboran:





Arroz de Valencia

El cereal que hace vivir la Albufera

Texto: Diana Morello - dianamorello@outlook.es

Fotografía: Archivo

C

uando los musulmanes introdujeron, allá por el siglo X, el arroz en las zonas pantanosas de la capital, entonces llamada Al Buhera, no se imaginaban la importancia que su labor iba a tener no solo para la gastronomía y la cultura de la región, sino también para la conservación de un entorno natural único,

un ejemplo de simbiosis colaborativa entre el hombre y la naturaleza singular. En esta etapa inicial, el cultivo prosperó gracias a que se ubicó en la “zona palustre de la marjal” (ecosistema que contiene agua casi permanentemente) y gracias a la mano experimentada de sus importadores. La conquista cristiana de la región (1238) trajo muchas novedades significativas, como el cambio de nombre de la ciudad, que pasaría a llamarse Valencia; también Jaime I quedó seducido por la belleza de la Albufera y sus importantes recursos, declarándola “tierra de realengo”, reservándose para sí mismo la custodia de estas tierras significando que quien quisiera aprovechar los recursos del paraje, debía abonar los impuestos correspondientes.

No obstante, los nuevos pobladores de la ciudad sufrieron la falta de adaptación a estas tierras, circunstancia que se agravaría en el siglo XVII con la expulsión de los moriscos, el cultivo perdía la mano de obra experta que lo mantenía.

El siglo XVIII traería una etapa importantísima para la agricultura del arroz gracias al “ilustrado” científico y botánico valenciano Antonio José Cavanilles que demostró con sus investigaciones que el cultivo del arroz era una práctica viable únicamente en superficies naturalmente húmedas.

A principios del siglo XX se vive la consolidación definitiva del cultivo en la Albufera valenciana con la práctica de los aterramientos, técnica mediante la cual los arrozales transformaron gran parte de la superficie ribereña del lago de la Albufera en campos de cultivo de arroz. La premisa es preservar su cultivo “UNICAMENTE” a las zonas pantanosas, con lo que la superficie no se verá nunca aumentada, ni alterada.

La Albufera, hoy Parque Natural, está íntimamente ligada a los arrozales. Sin ellos, es altamente probable que no existiera y desapareciera. Los arrozeros de este enclave, unidos en torno a la Denominación de Origen Arroz de Valencia, son conscientes del delicado equilibrio de su labor y velan por la conservación de este marjal del que depende su sustento y, en gran medida, la idiosincrasia misma de Valencia.

El cultivo de este cereal garantiza el flujo hídrico que hace posible la vida en el humedal y extiende la presencia de la lámina de agua durante los meses en los que esta escasea (entre mayo y septiembre). Los verdes brotes soportan, además, la población de aves migratorias, que cada vez encuentran menos ecosistemas de humedal. Durante siglos, se ha dado, de manera natural, una sinergia entre los cultivos, el propio terruño y los ciclos de reproducción y migración de los ánades reales, de las fochas o de las agujas colinegras, que encuentran en sus aguas cálidas el alimento preciso. Este triunvirato está condenado a entenderse de por vida.

El entorno es de una belleza excepcional. A solo 10 kilómetros del centro de Valencia, el viajero descubrirá un entorno mágico, con un atardecer absolutamente memorable. Disfrutar de la gastronomía local (indispensable su all-i-pebre de anguila o la llista adobada), surcar las aguas del lago más grande de España en las barcas tradicionales (las albuferencas) mientras se da cuenta de una rica paella o pasear en bicicleta cuando cae el sol, son solo algunos de los atractivos de este entorno único y antrópico, modelado con sabiduría y respeto por la mano del hombre desde hace más de 1.200 años.

La D.O. Arroz de Valencia vela desde 1998 porque el arroz cumpla estrictos parámetros de calidad y procedencia, pero también son los guardianes de un ecosistema singular y complejo en el que animales y personas se complementan. La Albufera ocupa unas 21.000 ha, de las cuales 17.500 están ocupadas por cultivos de este cereal. En ella se produce el 90 % del arroz que ampara la D.O., un cereal perfecto para el recetario tradicional valenciano, pero también para cualquier plato mediterráneo en el que se busque el mejor resultado.

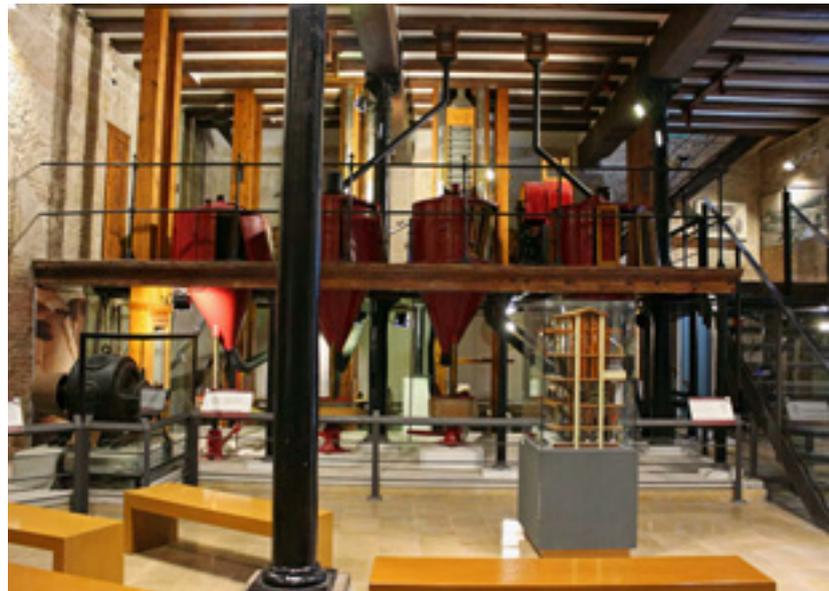


- 1.- Campos de arroz crecientes
- 2.- Campos de arroz tras la siega
- 3.- Siega manual
- 4.- Limpiando los restos del arroz
- 5.- Museo del arroz
- 6.- Espigas de arroz

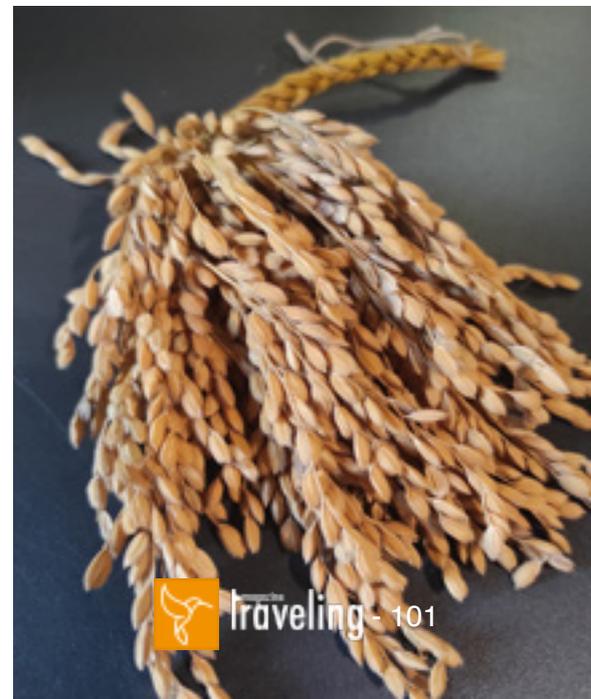




Solo hace falta sentir curiosidad por la cultura del Arroz de Valencia, profundamente arraigada en el territorio, y tener ganas de disfrutarla. El Museo del Arroz, en pleno barrio del Cabañal, es un punto de partida excepcional. En un molino arrocero en uso hasta los años 70, el visitante puede conocer el complejo proceso de transformación de una manera amena, didáctica e ideal para toda la familia. Y los más cocinillas, o los profesionales, asistir a alguno de los cursos de la Escuela del Arroz, en la que se impulsan los mejores usos culinarios de las tres variedades de este cereal que ampara, bomba, albufera y el tipo senia. Y claro está, también acercarse a la Albufera y charlar con los vecinos y arroceros, los mejores embajadores, pero también los que llevan generaciones ligados a un territorio que lo es todo para ellos. Son, por convencimiento y supervivencia, convencidos ecologistas, pioneros de este movimiento.



El arroz es un alimento rico y sumamente versátil. El arroz de Valencia es, sin discusión, uno de los alimentos más emblemáticos de la cocina española y, por supuesto, de la tradicional valenciana. ¿Hay un plato que genere debates más encendidos que la paella? Pero además de este bagaje riquísimo, hay un floreciente campo de vanguardia y experimentación. Pensemos en chefs de la talla de Quique Dacosta, Ricard Camarena o Bern H. Knöller, auténticos pioneros, y otros muchos, menos conocidos, pero que siguen su estela y que, con toda certeza, darán que hablar y llevarán por bandera el arroz valenciano, con un pasado increíble, pero un futuro más apasionante.



Variedades del



Variedad Bomba

Es una variedad muy antigua pero muy apreciada debido a su peculiar comportamiento, ya que presenta una buena resistencia a la sobrecocción. Además, tiene gran capacidad de absorción del sabor, ofreciendo de esta manera un resultado final de gran firmeza que evoluciona hacia una mayor consistencia cuando se retira del fuego.

Variedad Senia

Esta variedad engloba un conjunto de subvariedades con idénticas características organolépticas. J.Sendra, Gleba, Montsianell, Senia y Bahía, presentan atributos muy acordes con la cocina mediterránea, ya que absorben muy bien el sabor. El resultado en el plato es una textura muy cremosa. Sus granos, una vez cocidos, resultan muy jugosos.



Arroz de Valencia

Variedad Albufera

Esta variedad es la más joven, pero va ganando terreno en la cocina, especialmente para los arroces melosos. Se caracteriza porque, una vez cocida, ofrece una textura y cremosidad extraordinarias manteniendo una textura firme. El grano recoge mucha humedad en la superficie y por dentro conserva muy buena consistencia.



El reconocimiento del Arroz de Valencia D.O.



Todos los paquetes y envases del producto amparado llevan una etiqueta visible con el logotipo y el registro numérico proporcionado exclusivamente desde la entidad reguladora. La marca, que incluye el dibujo de una barraca tradicional, puede estar incorporada en forma de etiqueta colgante, impresa, adhesiva, e incluso como abre-fácil.

**D.O. Arroz
de Valencia**





TOLEDO GASTRONÓMICO

Origen, Tradición Y Cultura

Texto: Pilar Hernández Coloma - pilarherco@gmail.com **Instagram:** @pilarherco

Fotografía: Raíz Culinaria y archivo - Foto: Vista panorámica de Toledo y el río Tajo

Hacer turismo en Castilla-La Mancha es una opción cada vez más demandada así que vamos a poner mesa y mantel por estas tierras de la mano de **Raíz culinaria**, el sello que representa la auténtica cocina castellanomanchega para poner en valor la tradición, el origen cercano de las materias primas de sus platos y el buen hacer de sus cocineros.

La gastronomía castellanomanchega es base y fundamento de otras muchas cocinas del mundo, una cocina auténtica y con carácter al servicio del tiempo, de extraordinaria riqueza y diversidad.

Toledo, conocida como la Ciudad Imperial, no solo es famosa por su rica historia y su impresionante arquitectura, sino también por la riqueza de su gastronomía. Este encantador destino en el centro de España combina una tradición culinaria arraigada con influencias árabes y judías, ofreciendo una experiencia gastronómica única para los amantes de la buena comida.

La cocina toledana se destaca por la calidad de sus ingredientes, la habilidad de sus chefs y la autenticidad de sus platos. Uno de los platos más emblemáticos de la región es el cordero asado, tierno y jugoso,

cocinado a la perfección con hierbas aromáticas y especias locales. Su sabor inigualable te transportará a siglos de tradición culinaria.

Además del cordero, otro plato típico de Toledo que no puedes dejar de probar es el famoso estofado de perdiz. Esta deliciosa receta combina la carne de perdiz con verduras frescas, vino y hierbas aromáticas, creando un sabroso guiso que seguro satisfará tu paladar.

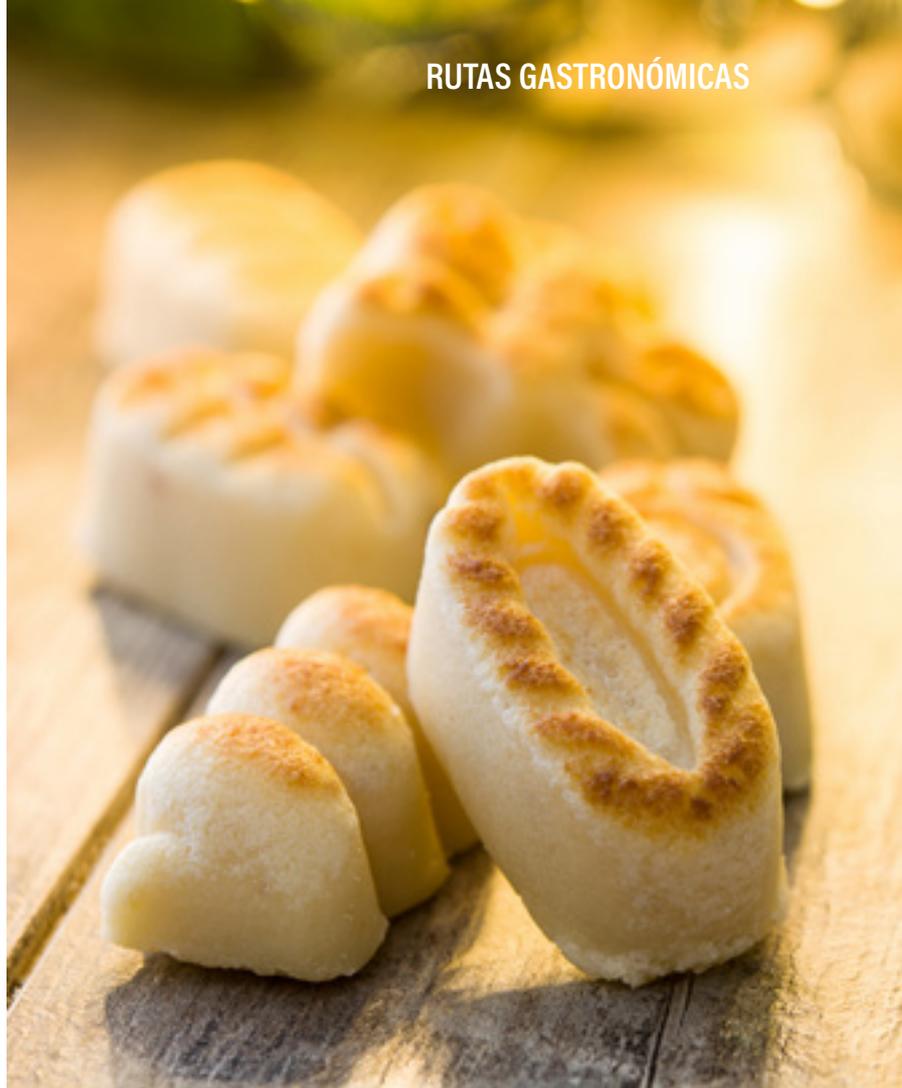
La ciudad también es conocida por sus productos de caza, como el conejo y la liebre, que son ingredientes clave en muchos platos tradicionales.

La perdiz escabechada, marinada en una mezcla de vinagre, aceite de oliva y especias, es otro manjar que debes probar durante tu visita.

No podemos hablar de Toledo sin mencionar su famoso mazapán. Este dulce tradicional, elaborado con almendras molidas y azúcar, es una verdadera delicia para los amantes de los postres. Los conventos de la ciudad son los guardianes de esta receta ancestral, y podrás encontrar mazapanes de diferentes formas y sabores en las pastelerías locales.

Para acompañar estas delicias gastronómicas, no puedes dejar de probar los vinos de la región. Toledo cuenta con una tradición vitivinícola que se remonta a la época romana, y sus vinos tintos y blancos son reconocidos por su calidad y sabor único. No dudes en armonizar tus comidas con un buen vino toledano y disfrutar de la combinación perfecta de sabores.

Toledo es mucho más que una ciudad llena de historia y belleza arquitectónica. Su gastronomía es un tesoro culinario que merece ser explorado y disfrutado.



Mazapán toledano

Viñedos en un Cigarral cercano a Toledo, con vistas al Alcázar



Nos adentramos a conocer diferentes restaurantes y productores que muestran el alma de la cocina de Toledo, los dulces más típicos, el legado cultural y la cocina más tradicional y vanguardista.

MUSEO CUEVAS DE CASTILLEJO

Comenzamos la ruta en estas cuevas-bodegas que enlazan con la amplia tradición vinícola que se viene desarrollando en la localidad de Mérida. Su función era conservar y madurar el vino durante todo el año a una temperatura estable. Excavadas directamente en la tierra poseen huecos en los que se situaban tinajas así como respiraderos.

Pl. Castillejos, Mérida, Toledo
Teléfono: 620 63 19 32



BODEGAS ALONSO CUESTA

Esta bodega familiar se creó hace más de 100 años en el municipio de la Torre de Esteban Hambrán. Sus viñedos ocupan una extensión de 35 hectáreas y su bodega se sitúa en el interior de un palacio del siglo XVI que acoge los principales avances tecnológicos para la producción del vino.

Pl. Constitución, 4
La Torre de Esteban Hambrán
Toledo
Teléfono: 925 79 57 42



OBRAJADOR SANTO TOMÉ

Como bien es sabido, Toledo es una ciudad llena de historia y tradición, famosa por sus productos gastronómicos únicos. Entre ellos, el mazapán ocupa un lugar especial, y el Obrador Santo Tomé es reconocido como uno de los mejores lugares para disfrutarlo.

Ubicado en pleno corazón de la ciudad, cerca de la famosa iglesia de Santo Tomé, este obrador artesanal ha sido un referente en la elaboración de mazapán durante décadas. Su historia se remonta a varios siglos atrás, cuando los monjes de la

orden de Santo Tomé comenzaron a elaborar este dulce exquisito.

Lo que hace especial a este obrador es su compromiso con la calidad y la tradición. Aquí, cada pieza de mazapán se elabora de forma completamente artesanal, utilizando solo los ingredientes más frescos y naturales. Las recetas se han transmitido de generación en generación, asegurando que cada bocado sea una experiencia única.

El Obrador Santo Tomé ofrece una amplia variedad de mazapanes, desde los clásicos de almendra has-

ta las versiones más innovadoras con sabores como chocolate, naranja o café. Además, también podrás encontrar otros dulces tradicionales como yemas, hojaldres y pastas, todos ellos elaborados con la misma pasión y dedicación.

Pero no solo es la calidad de sus productos lo que hace especial a este lugar, sino también su ambiente acogedor y familiar. El personal del obrador, siempre amable y dispuesto a ayudar, te hará sentir como en casa. Si visitas Toledo, no puedes dejar de pasar por el Obrador Santo Tomé.

No solo te llevarás a casa los mejores mazapanes de la ciudad, sino también recuerdos inolvidables de un lugar lleno de tradición y sabor. Así que no esperes más y déjate seducir por la magia de este obrador único en su clase.

C. de Santo Tomé, 3 Toledo
Teléfono: 925 22 37 63



ASADOR LAS ESPARTERAS

Si eres amante de la buena comida y disfrutas de un buen asado, no puedes dejar de visitar Las Esparteras, un asador que ha ganado gran reconocimiento en los últimos años gracias a la destacada labor del chef Raúl Barroso. Ubicado en el km 47 de la Autovía de Extremadura, a poco más de media hora de Madrid, este lugar se ha convertido en un verdadero referente gastronómico merecedor de un Sol Repsol que le otorgaron en el año 2022.

Lo primero que llama la atención al llegar a Las Esparteras es el amplio y decorado salón que tiene tras cruzar la zona de barra.

Pero lo verdaderamente especial de Las Esparteras es su propuesta culinaria. El chef Raúl Barroso, reconocido por su talento y pasión por la cocina, ha logrado crear un menú que destaca por su originalidad y exquisitez. Su enfoque en ingredientes frescos y de calidad, combinado con técnicas culinarias innovadoras, hacen que cada plato sea una auténtica delicia.

El asado es, sin duda, el protagonista en Las Esparteras. El chef Barroso ha perfeccionado el arte de la parrilla, logrando carnes jugosas y sabrosas que se deshacen en cada bocado. Desde cortes clásicos como el bife de chorizo, hasta opciones más atrevidas como el cordero a la brasa con hierbas aromáticas, cada elección es un acierto seguro.

Las Esparteras no se limita solo a las carnes. Su menú ofrece una amplia variedad de opciones que incluyen pescados frescos, mariscos y deliciosas guarniciones. Además, cuentan con una selección de vinos cuidadosamente elegidos para armonizar a la perfección cada plato. La experiencia en Las Esparteras no estaría completa sin mencionar la atención al cliente. El personal, lidera-



do por el chef Barroso, se destaca por su amabilidad y conocimiento. Siempre dispuestos a recomendar platos o sugerir maridajes, hacen que cada visita sea una experiencia personalizada y memorable.

Las Esparteras es mucho más que un simple asador. Es un lugar que combina una propuesta culinaria exquisita, un ambiente acogedor y un servicio de excelencia.

Autovía del Suroeste, 47
Casarrubios del Monte, Toledo
Teléfono: 918 17 09 32



RESTAURANTE VÍCTOR SÁNCHEZ BEATO

El restaurante Víctor Sánchez Beato está ubicado en la ciudad de Toledo. Es conocido por ofrecer una experiencia gastronómica de alta calidad con un modelo de restaurante insólito en la ciudad y en toda Castilla la Mancha, una barra para cocinar en directo ante los clientes. El chef, Víctor Sánchez Beato, es reconocido por su talento culinario y su habilidad para crear platos deliciosos y visualmente impresionantes.

El restaurante se especializa en cocina tradicional española con un toque moderno e innovador. Utilizan ingredientes frescos y de temporada para crear platos llenos de sabor y presentación impecable. Su menú varía, pero puedes esperar encontrar una variedad de platos que incluyen mariscos, carnes, tapas y postres deliciosos.

Además de la excelente comida, el ambiente del restaurante es acogedor y vanguardista. El personal es amable y está comprometido en brindar un servicio excepcional, asegurándose de que los comensales tengan una experiencia memorable.



C/ Alamillos del Tránsito, 9 Toledo
Teléfono: 677 87 96 33



C. Víctor Hugo, 2, Local A1
Illescas, Toledo
Teléfono: 608 57 76 58



RESTAURANTE ANCESTRAL

El restaurante Ancestral es un reconocido establecimiento gastronómico ubicado en la localidad de Illescas. Abrió sus puertas en febrero de 2022 y ha sido distinguido con su primera estrella Michelin en la gala anual de los premios más prestigiosos de la gastronomía, celebrada en Toledo.

El restaurante se especializa en la cocina tradicional castellano manchega y ofrece una experiencia culinaria única. Al frente el chef Víctor Infantes que utiliza la recuperación de técnicas ancestrales con el fuego como hilo conductor y los pucheros de barro como instrumentos protagonistas.

El ambiente del local es cálido y sofisticado, perfecto para disfrutar de una comida tranquila y relajada.

El chef del restaurante Ancestral se inspira en las recetas y técnicas culinarias tradicionales para crear platos exquisitos y de alta calidad. El menú degustación ofrece una amplia variedad de platos, desde entrantes hasta platos principales y postres.

Además de su excelente comida, el restaurante Ancestral también se destaca por su servicio atento y profesional. El personal está capacitado para brindar recomendaciones sobre maridajes de vinos y proporcionar información sobre los platos e ingredientes, una opción recomendada para aquellos que deseen degustar la tradicional cocina castellana con toques vanguardistas en un ambiente elegante y acogedor. La combinación de deliciosos platos, servicio de calidad y ambiente encantador convierten a este restaurante en una visita obligada para los amantes de la buena mesa.

TABERNA EL EMBRUJO

Ubicada en el corazón del casco antiguo esta taberna destaca por sus generosas tapas y platos típicos de la región. Se puede disfrutar de especialidades como las carcamusas, el queso manchego y las migas toledanas entre otros. Además cuentan con una amplia selección de vinos locales para armonizar tus comidas.

C/ Santa Leocadía, 6 Toledo
Teléfono: +34 925 21 07 06



HOTEL FONTECRUZ EUGENIA DE MONTIJO

La ubicación del hotel Fontecruz Eugenia de Montijo es perfecta para los amantes de la historia y la cultura. Situado en el corazón de Toledo, los huéspedes pueden explorar fácilmente los lugares de interés más importantes de la ciudad, como la Catedral de Toledo, el Alcázar y el Museo del Greco.

Este hotel ofrece una experiencia de lujo y encanto en el corazón de una de las ciudades más fascinantes de España. Su combinación de historia, elegancia y comodidades modernas lo convierte en el lugar perfecto para aquellos que buscan una estancia inolvidable en Toledo.

¡No pierdas la oportunidad de descubrir los secretos gastronómicos y la belleza de la Ciudad Imperial!

Pl. del Juego de Pelota, 7, Toledo
Teléfono: 925 27 46 90





Quique Dacosta



Quique Dacosta posiciona su restaurante como uno de los diez mejores del continente y como uno de los 20 Mejores del Mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants

Una apuesta que va mucho más allá de la estética, la técnica, la tecnología, el producto y el territorio -del que sigue siendo cómplice absoluto para expresarse-, para alcanzar un lenguaje creativo que acaricia lo sensorial y la belleza en el paladar.

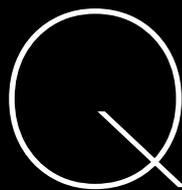
Es el director y creador gastronómico del Hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid donde ha diseñado diferentes propuestas gastronómicas para cada uno de los tres restaurantes y dos bares. Deessa, la apuesta más vanguardista del hotel, logró dos estrellas Michelin tan solo un año después de su apertura.

También cuenta con ArrósQD, su novedoso concepto en el corazón de Londres con aspiración internacional. Y es propietario de los restaurantes El Poblet (2*), Llista negra y Vuelve Carolina en Valencia.

En su labor divulgativa, el chef, embajador de Acción contra el Hambre y Doctor Honoris Causa en Bellas Artes, ha publicado recientemente El libro de la Gamba Roja un vademécum de este producto icónico del Mediterráneo junto a Joan Roca y al periodista Benjamín Lana.

Su restaurante ubicado en Dénia ha sido reconocido durante dos años consecutivos como Mejor Restaurante de Europa según la prestigiosa lista Opinionated About Dining, manteniéndose como uno de los diez mejores del continente en los últimos cinco años, y como uno de los 20 Mejores del Mundo según la lista más prestigiosa a nivel internacional, The World's 50 Best Restaurants.

Texto: Jose Antonio Muñoz - **Fotografía:** Quique Dacosta



Quique Dacosta es un cocinero español galardonado con tres estrellas Michelin que comenzó su carrera profesional en 1986. En 1988 comenzó a trabajar en el que ahora es Quique Dacosta Restaurante.

El ambiente que abraza y seduce a Quique Dacosta, marca el futuro de muchas de las creaciones que se producen año tras año en Dénia. El mar Mediterráneo y el Parque Natural del Montgó han sido un enclave fundamental en su cocina por la riqueza inagotable de sus fondos marinos y su particular ubicación geográfica.

Hoy en día es reconocido en todo el mundo por su expresión artística de la cocina. Se ha convertido en el chef que utiliza su cultura y territorio como bandera, personificando la calidad, la excelencia, la innovación y la tradición.

En Quique Dacosta Restaurante propone 'Por amor al arte' un menú con el que trata de conmovir a los comensales en un viaje que va desde lo físico hasta lo emocional, explorando un camino de fantasía, vanguardia e ilusión.

¿Cómo empezaste y cuándo decidiste ser cocinero?

Empecé con catorce años y mis comienzos fueron por ocupar el tiempo y por ayudar, no tanto a mi familia, sino por ser independiente económicamente. No tengo ningún antecedente familiar, por lo tanto, meterme en el mundo de la cocina fue una simple casualidad, porque podía haber encontrado trabajo en otro sector como por ejemplo vendiendo discos, pero bueno esa fue la manera y la edad en la que empecé. Cuando decidí ser cocinero fue después, porque una cosa es empezar a trabajar que no sabía hacer absolutamente nada, yo creo que dos años después, ya con dieciséis años, comenzando mi tercer verano, fue en el que decidí que me iba a dedicar a la cocina como profesión.

¿Estudiaste en algún centro o fuiste autodidacta?

No, soy autodidacta, no tengo formación académica y nunca he estudiado en ninguna universidad. También debo decir que en aquella época no había universidades gastronómicas como hoy. Esto es un logro que hemos conseguido las cocineras y los cocineros de este tiempo, poder hacer que el oficio y la disciplina con toda

su transversalidad, sea un grado universitario y que así mismo haya centros universitarios que formen a las personas que de alguna manera, no solamente a los que quieren ser cocineros, sino a los que quieran dedicarse a la ciencia gastronómica.

¿Cómo es tu día a día en el restaurante, en "Quique Dacosta"?

Bueno pues no dista nada de lo que es un restaurante normal y corriente. O sea, se reúne por la mañana el equipo. Empezamos a trabajar con el producto que nos llega cada día y se desarrolla toda la producción para recibir a los veinticinco clientes de la mañana y a los de la noche.

Mi día a día en el restaurante hoy en día dista bastante de cuando empecé a cocinar, obviamente, porque mis ocupaciones son muchas más que simplemente cocinar. Hay muchos departamentos dentro del restaurante que también forman parte de alguna manera o intervengo de alguna manera más allá de la cocina. Podría hablar de la contabilidad, la comunicación, la creatividad... mi día a día es muy global, muy abierto y también, muy dedicado a dirigir un restaurante de tres estrellas y, sobre todo, una compañía que entiendo yo, de tres estrellas como las que tene-

mos nosotros que no nos permiten trabajar a medio gas.

¿En qué está inspirada tu cocina?

Bueno no hay una respuesta que sirva para siempre y que venga de una respuesta dogmática de siempre, porque hay veces que me inspiro en mi entorno más próximo, otras veces me inspiro en el arte, también hay veces que me inspiro en mí mismo, y otras tantas que me inspiro en las técnicas o los hallazgos más insospechados. Otras veces que me inspiro en el error, pero lo que sí que hacemos es intentar que cada temporada sea algo diferente.

Hay que entenderlo desde la perspectiva profesional de un cocinero como yo, que lleva treinta y cinco años de carrera profesional y que cada año trata de evolucionar, de mejorar, de perfeccionar, de seguir siendo, diría singular, porque al fin y al cabo, yo creo que hay un concepto de estilo que cada uno debe de trabajar para diferenciarse del resto, pero al mismo tiempo debe seguir evolucionando para no caer en la monotonía y que el cliente siga entusiasmándose con las novedades y para eso nosotros debemos hacerlo muy bien.



QUIQUE DACOSTA (Denia -Alicante)

¿Qué supone conseguir y mantener las tres estrellas Michelin y cuánto trabajo hay detrás de ello?

La gente debe saber que tres estrellas Michelin no las regalan; se puede entender que jugar en la selección española en la final de la Champions, ser el piloto de Fórmula Uno, tener tres estrellas Michelin, conseguir un Grammy, o un Oscar no es simplemente porque seas una cara mona o porque hayas tenido la suerte de hacer un plato bien, y esto la gente lo sabe, no es ilusa. Detrás de todo ello se requiere muchísimo trabajo, un gran equipo, gran conocimiento y dedicación al oficio.

Trabajar con la vocación de servicio que tiene este oficio, hospitalidad y en un marco de búsqueda de la perfección constante, porque las tres estrellas requieren una exigencia y una auto exigencia alta. Somos humanos y nos equivocamos, pero conseguir las es muy difícil.

El otro día contaban en el Congreso de San Sebastián Gastronómica, creo que era Ferrán el que lo decía, que en el mundo sólo había ciento cincuenta restaurantes con tres estrellas. Estamos hablando de algo muy selecto que obviamente se consigue y que se celebra anualmente.

Mucha gente no sabe que las estrellas no son vitalicias, se consiguen cada año. O sea, yo cada año las vuelvo a conseguir y el año que no alcance el nivel que se requiere,

pues puedes perder una o más. Esto no pasa con los Oscar, que te quiten la estatuilla porque has hecho una película no tan buena como la anterior

¿Háblanos de tu equipo, quienes forman el alma de “Quique Dacosta”?

Mi empresa está formada por un equipo altamente cualificado en todas las ramas que representa una empresa como esta.

Cuando hablo de mi equipo no solamente estoy hablando de cocineros, camareros o sumilleres; estoy hablando de la gestión, la comunicación, el marketing, la estrategia, la contabilidad... hay muchas personas que no están, que no se ven. Se ven las que están en la sala, pero todas ellas hacen que sea una empresa que trabaja al máximo nivel.

Evidentemente, luego hay talentos que son básicamente artistas. Yo me encargo de ellos como un director de arte, me encargo de gestionar todo este talento, toda esta visión y misión artística que tienen mis cocineros en algunos de nuestros restaurantes, los sumilleres, los camareros, los directores de sala que son fundamentales para la hospitalidad y la excelencia del servicio.

Hacer todo esto requiere gente extraordinaria, con una educación increíble y tener que estar cada día al máximo nivel. Las tres patas que sostienen a “Quique Dacosta” como



compañía serían: los recursos humanos, la atención a un cliente de altísimo nivel, igualmente que el equipo es excelente, el cliente es excelente y la calidad de los productos debe ser absolutamente igual, todo ha de estar siempre al mismo nivel.

¿Quién es o quién ha sido tu chef de referencia?

Pues hay muchos, he leído a muchos a lo largo de la historia. Empecé mirando los libros de chefs franceses que fueron los primeros que me hicieron ver una ventana al mundo más allá de lo que yo cocinaba en aquel momento, cuando tenía catorce, quince y dieciséis años; después seguí encontrando chefs, tantos y tantos referentes que evidentemente como soy un cocinero autodidacta, he encontrado en los libros el mentoring que no pude tener pues nadie de mi familia se dedicó a la cocina. A día de hoy sigo teniendo referentes extraordinarios que son coetáneos míos, de mi generación. Tengo admiración por tantos cocineros, incluso algunos de ellos son más jóvenes que yo, pero es gente increíble que está por el mundo haciendo cosas extraordinarias y de alguna manera sigo siempre pendiente de lo que hacen ellos por idolatrar su obra y por amistad.

Si tuvieses que elegir un plato de la cocina española, ¿cuál sería?

La paella Valenciana.



LA RECETA

Paella valenciana por Quique Dacosta

Ingredientes (2 personas)

Utilizaremos una paella de hierro de 40 cm de diámetro

- 240 g arroz Bomba
- 1200 ml de caldo
- 50 g sofrito de tomate
- 40 g aceite del sofrito
- 2 alas de pollo de corral
- 2 muslitos de pollo de corral
- 2 patas de conejo
- 1 hígado de conejo
- 1 rama de romero fresco
- 20 g judía verde
- 20 g rojet
- 40 g garrofó fresco
- 1 alcachofa



Elaboración

Para el caldo:

Preparar un caldo a base pollo de corral, espinazos de pato, conejo de monte, judías verdes, tomate maduro, alcachofas peladas y romero.

Para el sofrito:

Sofreir ligeramente en aceite de oliva hebras de azafrán, pimentón agridulce y tomates maduros rallados sin piel. Dejar confitando hasta que evapore gran parte del agua y quede una compota de tomate sofrito. Decantar el sofrito de tomate del aceite y reservar. Utilizaremos ese mismo aceite para sofreir las verduras y las carnes.

Para la paella:

En el aceite del sofrito, dorar las carnes de pollo y conejo, retirar del fuego una vez estén bien doradas. Sofreir ligeramente la judía, el rojet, el garrofó y la alcachofa pelada y troceada en 6 partes. Retirar del fuego.

Sofreir a fuego muy suave el arroz en ese mismo aceite y añadir el sofrito de tomate. Añadir el caldo caliente e intensificar el fuego. Cuando comience a hervir, añadir las carnes y las verduras, extender de forma homogénea el arroz por toda la paella y cocer a fuego medio durante 10 minutos. Bajar la intensidad del fuego 5 minutos más y añadir la rama de romero previamente quemada en las brasas. Para realizar el socarrat, añadir ramas de sarmiento sobre las brasas para intensificar el fuego. Haremos este paso durante 2 minutos aproximadamente. Reservar la paella fuera del fuego 5 minutos y servir.

Los restaurantes preferidos de Quique Dacosta



Informal para ir con amigos

Un espacio singular desde donde iniciar un viaje por el mundo con platos reinterpretados bajo una mirada creativa, prima la calidad de los productos, la tradición, la innovación y la excelencia. Un local vanguardista con ambiente social con música. Puedes venir con amigos, disfrutar de una cena íntima u organizar una comida de grupo. La barra es perfecta, tomar un cóctel y tomar algo en un ambiente más desenfadado.

Vuelve Carolina

C/ de Correus, 8, València
Tel: +34 963 21 86 86



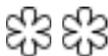
Romántico para ir en pareja

El clásico del "Ritz de Madrid". Ubicado en el bellísimo Salón Alfonso XIII, con sus vistas al Jardín del Ritz, es el enclave perfecto para la original cocina de Dacosta. Deessa ofrece una experiencia gastronómica única galardonada con dos estrellas Michelin. Sus dos menús degustación, "Histórico" y "Contemporáneo". O el menú "The Essence", que combinan la base de ambos menús.

Deessa

(Hotel Ritz Madrid)

Plaza de la Lealtad, 5, Madrid
Teléfono: +34 91 701 67 67



Para comer pescado

Aitor Arregi es el alma de este lugar. El establecimiento está ligado al océano y sus pescadores, con quienes colaboran constantemente para adquirir sus piezas más selectas. Nos encontramos en un santuario de la cocina a las brasas, una técnica que "no altera ni textura ni sabor". Tienen un dominio absoluto sobre el fuego, al igual que en la selección y tratamiento del ingrediente principal; ¡el Rodaballo!

Elkano

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



Restaurante de cocina mediterránea

Destaca por su oferta gastronómica marinera y su privilegiada ubicación en Dénia. Con una trayectoria que se remonta a 1943, este establecimiento es reconocido por la alta calidad de sus productos mediterráneos, tales como las gambas rojas y los salazones, así como por sus exquisitos arroces a banda. Además, su terraza con vista al mar brinda la oportunidad de disfrutar de espectaculares atardeceres en un ambiente tranquilo y relajado.

El Pegolí

Carrer Fènix, 13. Dénia, Alicante.
Teléfono: +34 965 78 10 35



Restaurante de cocina internacional



Los restaurantes que monta Gastón Acurio en España y fuera. Tengo muy buena relación con él, Gastón Acurio, cocinero peruano, es una leyenda de la cocina. Reconocido como uno de los 20 chefs más influyentes del mundo, como ejemplo **Yakumanka** en Barcelona, Los mejores productos de las aguas de España, con los mejores ingredientes y las recetas más auténticas de la cocina marinera peruana.

Yakumanka

C/ de València, 207
Barcelona
Teléfono: +34 93 566 15 48



Restaurante Quique Dacosta

Yo creo que el cliente, normalmente, cuando elige comer en Quique Dacosta, más allá incluso de las tres estrellas, es por la cocina que hemos creado, una cocina a partir de un territorio que nunca había hablado de alta cocina hasta que no lo conseguimos nosotros, con la primera, la segunda y la tercera estrella. Hay gente que valora este activo, la autoría, la manera singular y el estilo. Al final hay muchas causas por las que la gente termina eligiendo viajar desde cualquier lugar del mundo para ir a un restaurante, de la misma manera que termina eligiendo un estilo de ropa, una firma y no otra para proyectarse. Yo creo que hay una cosa en el cliente que viene a comer a "Quique Dacosta" que lo identifica, y es que también nuestros valores le representan y que nuestra manera de contar las cosas también le pertenece.

Restaurante Quique Dacosta

Carrer Rascassa, 1, Dénia, Alicante
Tel. +34 965 784 179





Dry Martini by Javier de las Muelas "The Bar"

Texto: Redacción

Fotos: Dry Martini by
Javier de las Muelas

En el mismo edificio en el que está El Club Allard, comandado por Martín Berasategui, el chef con más estrellas Michelin de España, este espacio, restaurado por el interiorista Francesc Pons, abre las puertas a un mundo de lujo y glamour. De esta manera, Dry Martini y El Club Allard conforman un tándem único que conjuga la coctelería más exclusiva y la mejor gastronomía de Madrid. La decoración de Dry Martini contribuye a crear ese ambiente de gran coctelería clásica y palaciega (con un punto clandestino) en la que predominan los colores burdeos, ocre, negro y marrón. En cuanto a los materiales, latón, cuero y laca piano se mezclan con sillas y butacas tapizadas en terciopelo y telas de Liberty de llamativos estampados. Los grandes ventanales, que dan a la calle Ferraz, están cubiertos con sofisticadas cortinas y del techo cuelgan cuatro lámparas de araña, que trasladan al cliente a ese ambiente distinguido único, gracias también a los espejos de las paredes. Pero, sin duda, la absoluta protagonista del único Dry Martini de Madrid —bajo este nombre, y creados y dirigidos por Javier de las Muelas, hay más de una decena de locales en Europa, Asia y América— es su barra: diez metros con un acabado en laca negro piano —en honor a Gimlet (1982), el primer local de Javier— y rodeada de banquetas altas. Tres metros de barra, la parte central,

es exclusiva para preparar y oficiar el cóctel que identifica el emblema de la casa: el Dry Martini, desde su versión clásica a la más innovadora. Más allá de la barra, si el cliente prefiere pasar a la sala puede sentarse en un sofá que rodea el local y que se refuerza con mesas bajas que invitan a conversar y compartir. Además, no falta el mítico Dry Martini Counter, un marcador luminoso que contabiliza cada uno de los martinis que se sirven en el local madrileño —también lo tienen el resto de las sedes repartidas por el mundo—.

El arte es otro de los pilares del establecimiento. El pintor madrileño Jorge Diezma firma el cuadro de seis metros colocado detrás de la barra que rinde homenaje al mundo onírico del propio autor y de Javier de las Muelas. También, de las paredes del Salón Marie Brizard —reservado ideal para tertulias— cuelgan cuatro de las obras más representativas de la colección de pintura y fotografía dedicada al universo del Martini que Javier de las Muelas lleva años creando y que corresponden a una diversidad de autores.

Con aforo para 90 personas, Dry Martini Madrid ofrece una coctelería auténtica, la cultura del bar —como el lugar donde se cuece la vida— y el servicio exclusivo que caracteriza a todos los establecimientos de Javier, tanto en su concepto como en la carta. Como parte de su apuesta por activar aún más la vida social y cultural madrileña tiene previstos encuentros que reúnan a intelectuales, artistas o músicos del panorama nacional e internacional. «Los bares son iglesias; la barra, el altar; el barman, el sacerdote; los clientes, feligreses, y el cóctel, la ofrenda», afirma Javier de las Muelas.



Javier de las Muelas
Salón Marie Brizard





Cóctel Dry Martini



Hace 12 años, Javier añadió su nombre a Dry Martini como marca de garantía de compromiso y calidad. Aunque él es el director de esta orquesta y firma sus proyectos, siempre hay una máxima que caracteriza a sus establecimientos: rodearse de grandes equipos.

En el local de Madrid, como explica Javier, «El cliente encuentra una coctelería pura y clásica, que se va a fusionar con los cócteles más locos y creativos. Es una propuesta que incluye todo lo imaginable y no imaginable». Con el Dry Martini como pilar, la carta ofrece al cliente un apartado especial con una selección de este afamado cóctel con versiones vintage & trendy, como Bamboo, Martínez o Mezcalini.

Los tragos más locos vienen de la mano de los 'Excentrics & Signature Cocktails', colecciones que son el fruto de la pasión de Javier de las Muelas por la cultura de cóctel y por desarrollar nuevas tendencias.

Los cócteles más clásicos, como Bloody Mary, Mojito —con ocho diferentes sabores—, Caipirinha, Manhattan o Pisco Sour, también tienen un lugar destacado en la propuesta.



Aquellos que prefieran los combinados de frutas o sin alcohol pueden decantarse por variedades como Ipanema o Virgin Colada. La oferta se completa con una amplia gama de destilados exclusivos —ginebra, whisky, brandy, vodka, ron, cognac, tequila, mezcal y armagnac—, así como el sofisticado mundo de licores y cremas Marie Brizard, cervezas, vinos y bebidas y mixers con y sin alcohol.

En el apartado gourmet, los clientes tienen la opción de disfrutar de un exclusivo maridaje: cócteles y caviar prémium. Persicus, beluga, osetra iraní, osetra 00 ahumado y amur Osetra son los cinco tipos de caviar que se ofertan y que se recomiendan acompañar con cinco cócteles especialmente pensados para estas propuestas.

Dry Martini by Javier de las Muelas. The Bar

Dirección: Ferraz, 2. Madrid
Teléfono: 913 68 88 82





Restaurante Epílogo

Texto: Redacción - Fotografía: Restaurante Epílogo

Tomelloso es un municipio manchego ubicado en el noreste de Ciudad Real, región con una gran tradición vitivinícola y amplias extensiones dedicadas al cultivo de regadío. Enclavado en el corazón de La Mancha, forma parte de la Ruta Enoturística “Camino del Vino de La Mancha” y de la “Ruta del Quijote” —a solo siete kilómetros se encuentra Argamasilla de Alba, donde Cervantes estuvo preso y comenzó a escribir su obra universal—; además está rodeado de un entorno natural único, a las puertas de las Lagunas de Ruidera y en las tierras más desconocidas de la ribera del Guadiana. La zona atesora una riqueza gastronómica de interior, una cocina contundente, de supervivencia, forjada a lo largo de siglos de necesidad y trabajo duro de los pastores.

Uno de los más destacados representantes de la nueva cocina manchega, heredera de la tradicional ya mencionada, y con más proyección en la actualidad es la del restaurante Epílogo, comandado por el chef Rubén

Sánchez-Camacho, nacido en Bilbao en 1971 pero criado desde pequeño en Daimiel, de donde procede su familia. Es hostelero de tercera generación pues en dicha localidad ciudadrealeña sus padres regentaron durante casi 40 años el restaurante familiar “El Bodegón”, todo un referente gastronómico de cocina manchega tradicional. Fue allí, junto a su madre, donde aprendió la profesión, hasta que en 2005 decidió dar el salto y recorrer distintas cocinas de España para conocer sistemas de trabajo diferentes. Recaló, entre otros, en Las Rejas (Las Pedroñeras, Cuenca), de Manolo de la Osa, y en Disfrutar (Barcelona), mientras iba forjando su propio estilo y criterio. Asimismo, sus múltiples viajes a San Francisco, Brasil, México, China... dejaron un importante poso en su formación.

En Epílogo, abierto en 2019 y reconocido con un Sol Repsol, Sánchez-Camacho defiende la cocina de raíz, alma y recuerdo, de sabores profundos y arraigados (con la base de fondos contundentes, de ternera, de caza...), revisada desde un punto de vista vanguardista

y con muchos matices. Su dominio de la técnica se plasma en **Epílogo** al mediodía en dos menús degustación, pues no tiene carta, con platos que van cambiando según mercado –prácticamente cada semana se van introduciendo novedades– e inspiración del chef, poco amante de la rutina. Comparten recetas, pero se diferencian en el número de pases. El corto, llamado El Inicio (45 €, sin bodega), consta de tres aperitivos, tres entrantes, pescado, carne y dos postres. El largo, Nuestro Gastronómico (70 €, sin bodega; previa reserva), cinco aperitivos, tres entrantes, dos pescados, dos carnes, prepostre y dos postres.

Los ingredientes de la zona tienen gran protagonismo: caza, cordero, peces de río (anguila, trucha, esturión; procedentes de pesca sostenible) y verduras de la ribera del Guadiana son recurrentes en sus recetas, todas con un cuidadísimo emplatado. Se completan con proveedores de confianza, como Discarlux, Aquanaria o Balfegó –es notable su tratamiento del atún–. Pimentón de La Vera, azafrán, ajo de Las Pedroñeras, cebolla... Sabores que trasladan al chef a su infancia en Daimiel, cuando de las ventanas de las casas del pueblo salía un delicioso olor a sofrito. Galianos (gazpacho manchego), orza, migas, pisto, duelos y quebrantos... marcan su ADN.

El comensal es recibido en mesa con una degustación de tres aceites acompañados de cuatro panes, elaborados en una tahona centenaria de Tomelloso; a continuación, distintos snacks, como mantequilla de txuletón y antxoa (en pan de brioché), hoja de perdiz (paté de perdiz en crujiente de gochu picante), anguila ahumada



Anguila ahumada y albahaca



Brownie de caqui, ganache, toffee de almendras y gel de caqui
Carillada de atún rojo balfegó, asadillo manchego y puerro asado



y albahaca (un cilindro con caviar y ajonegro sobre migas) o tiznao (bacalao en tartaleta de su piel, con huevas de salmón). Los ahumados de Epílogo son increíbles. Después, dos de sus aperitivos más señeros, el buñuelo de sopa de ajo y la croqueta de jamón ibérico, de interior sedoso y exquisito rebozado.

Se continúa con orzas –técnica manchega aprendida de su madre– pero en dos particulares versiones del chef: de atún rojo (sellado a la parrilla y ahumado en el aceite de orza) y de lubina (en tripa natural con pimentón, como si fuera chorizo), con la ventresca desecada en casa y conservada dos meses en la orza, en aceite de oliva virgen extra. Otros platos del menú actual son la berenjena asada con cebolla y praliné de pistacho escabechado; el foie con trufa y boletus; la trucha blanca (autóctona) con escabeche de gallina; la lubina con crema de coliflor, nabo confitado y jugo de albahaca; el conejo de monte con trufa; la perdiz y gallina y el lomo de ciervo con patata cítrica. Los postres siguen jugando con emplatados sencillos pero llamativos. Así, la piña asada helada con ron canario Arehucas y tomillo;

RESTAURANTE EPÍLOGO (Tomelloso)



Brownie de caqui, ganache, toffee de almendras y gel de caqui



Entrada al restaurante y foto inferior la sala



Chef Rubén Sánchez

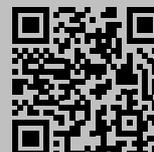
el aclamado risotto de piñones con queso y un crujiente de dulce de leche o el helado de palomitas con caramelo.

De la dirección de sala y bodega se encarga el hermano de Rubén, Ramón Sánchez-Camacho (presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha). La carta de vinos está formada por unas 130 referencias, un recorrido por las principales D.O españolas entre el que destaca una selección de vinos de La Mancha, y concretamente del entorno de Tomelloso, así como etiquetas interesantes de países como Francia, Argentina, Australia y Nueva Zelanda. Se ofrecen dos opciones de maridaje para completar los menús degustación, una corta (35 €) y otra larga (65 € para dejarse sorprender).

Epílogo es parte de un amplio complejo que acoge también varios salones para bodas y eventos. El comedor, bañado de luz natural, es muy agradable, con una decoración suave y moderna. Con capacidad para 40 comensales, cuenta con una zona al fondo que puede aislarse y convertirse en reservado.

Restaurante Epílogo

Pso. Ramón Ugena, 15
Tomelloso, Ciudad Real
Teléfono: 926 161 222



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.

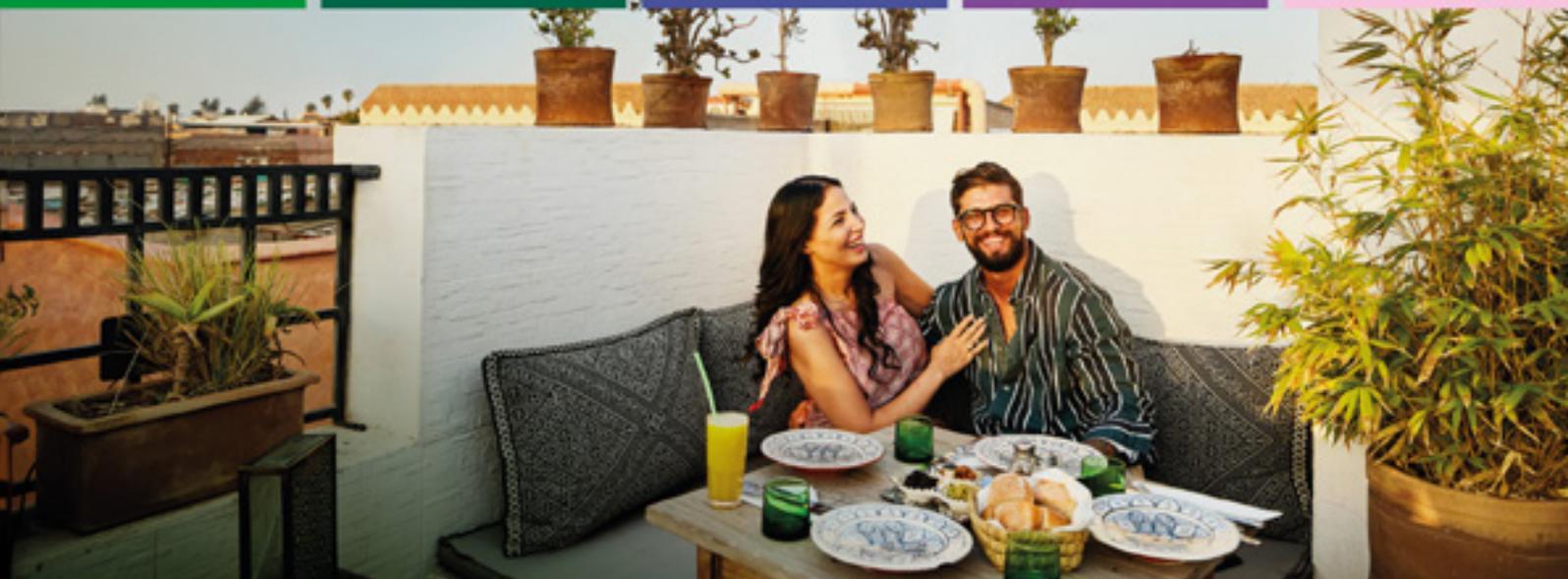
EN FORMATO **FÍSICO O DIGITAL**

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

IBERIA
EXPRESS 

EL VERANO NUNCA ACABA EN GRAN CANARIA

VUELOS DESDE

28€



iberiaexpress.com

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