

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 64 Año 2024 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



**CAMINO DE
LOS JESUITAS**
En Sudamérica

NORUEGA
En busca del
nómada ártico

BERLÍN
Diversidad cultural y
artística de sus barrios

ECO DESTINOS
Tanzania



REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



Campo de concentración de Sachsenhausen



Free tour por Berlín



Excursión a Potsdam y Sachsenhausen



Excursión a Potsdam



Paseo histórico por el Berlín del nazismo



Visita guiada por el Berlín alternativo

Reserva actividades en Berlín



civitatis



Las mejores actividades



Atención al cliente 24/7



Cancelación gratuita



Precio mínimo garantizado

Bienvenido a bordo

Dejamos atrás los meses más fríos y cortos del año. La primavera despunta y un manto verde salpicado de florecillas silvestres multicolor, cual alfombra natural, nos invita a estrenar nuevos paisajes rebosantes de vida, luz y colores. Empezamos por nuestra España, la más rural y despoblada en Cantavieja, la capital del Maestrazgo Turolense; rebosante de Historia (Asedios, Guerras Carlistas, Guerra Civil, ...) y leyendas.

Nos asomamos a la vieja Europa, vamos en busca del "Nómada Ártico" disfrutando de la naturaleza y del arte de la pesca del bacalao en Noruega; también visitamos Berlín, donde descubrimos la diversidad cultural y artística de sus barrios más emblemáticos. En Alemania también descubrimos unas mujeres resilientes a las que la historia les debe un reconocimiento, cuanto menos, las Tümmmerfrauen o "Mujeres de los Escombros".

Aprovechamos el 75 aniversario de la muerte de Ensor y nos vamos a descubrirlo a través de sus exposiciones en Bruselas y Flandes.

Cuatro propuestas internacionales nos llevan a:

- Recordar que el amor es, y ha sido, un motor fundamental también en la historia del arte, y como muestra el Taj Mahal en la India. Os invitamos a conocer sus orígenes más emocionales.
- Recorrer un itinerario, El Camino de los Jesuitas en Sudamérica, un camino cultural, artístico y también religioso de huellas imborrables.
- Descubrir el dialogo entre el hombre y la naturaleza en su versión "eco destino" en Tanzania.
- Marruecos, "Solo Chicas", un viaje de 6 días que organizamos desde la propia revista y con el que pretendemos seduciros. Una propuesta irresistible.

Os invitamos a desconectar en Ritual de Terra Resort and Spa en Jávea, un hotel boutique para relajarse y disfrutar con estilo del ritmo de vida mediterráneo para desacelerar y reconectar consigo mismo.

Como siempre queremos agradecer la confianza depositada en nuestra revista que con tanto cariño hacemos, que sigáis disfrutando de ella.



Jose A. Muñoz
Editor



Rosario Alonso
Directora

Miembros de:



Ediciones OMO DOMO SL

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

EDITOR

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Jose Antonio Muñoz
info@revistatraveling.com

REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

FOTOGRAFÍA

Coromina
josemcoromina@gmail.com

ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín
alejandrop@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

Diego Ruiz-Gil
diegorg45@hotmail.es

Diana Morello
dianamorello@outlook.es

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





06 VIAJES DE AUTOR
NORUEGA
En busca del nómada ártico

14 DISEÑO Y ARQUITECTURA
TAJ MAHAL
El más bello mausoleo del mundo

20 VIAJES
CAMINO DE LOS JESUITAS
Por Sudamérica

32 VIAJES
BERLÍN
Diversidad cultural y artística de sus barrios

48 PUEBLOS CON ENCANTO
CANTAVIEJA
Capital del Alto Maestrazgo turolense

52 ECO DESTINOS
TANZANIA
Donde el hombre y la naturaleza dialogan

58 SECUENCIAS
SEGURA DE LA SIERRA
Jaén

62 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
JAMES ENSOR
75 aniversario de su fallecimiento

66 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
LAS MUJERES DE LOS ESCOMBROS
¿Heroínas que lideraron la Reconstrucción?

70 EL CINE EN LA MALETA
BLANCA OTEYZA
Actriz camaleónica de creatividad sin límites

74 CLUB TRAVELING
VIAJA CON NOSOTROS
Marruecos: Magia solo para chicas



CONTENIDOS

Revista Traveling N°64

Año 2024

SUMARIO

CLUB TRAVELING

DEVORANDO LIBROS
Nuestros libros recomendados

76

LUGARES PARA SOÑAR

RITUAL DE TERRA
Resort & Spa en Jávea (Alicante)

78

LUGARES PARA SOÑAR

BANYAN TREE PUEBLA
Esencia sobria y elegante

84

LA VENTANA DE MANENA

PERÚ
De Cuzco al lago Titicaca

88



93

TRILOGÍA DE ACETOS

Orleans, Módena y Jerez
Vinagres, un arte de la gastronomía

94

PRODUCTOS

CHOCOLATES PACCARI
Un viaje por la sostenibilidad ecuatoriana

98

ESTRELLAS Y SOLES

RESTAURANTE MACA DE CASTRO
Port d'Alcudia (Mallorca)

102

RESTAURANTES PROBADOS

RESTAURANTE MAGOGA (Cartagena)
Equilibrio entre el campo y el Mediterráneo

108

RESTAURANTES PROBADOS

ALLÉGORIE
Cocina francesa en el corazón de Madrid

112

RESTAURANTES PROBADOS

RESTAURANTE MADRE (Javea)
El Universo creativo de Nazario

116



PORTADA

Un turista en Berlín ©Coromina



PORTADA

Ostra del mediterraneo
en jugo de cordero
Rest. MAGOGA



Fiordo de la isla de Senja

viajes de autor

Noruega

En busca del nómada ártico

Por: Joaquín del Palacio - joaquineografo@gmail.com Instagram: [@joaquin.geografo](https://www.instagram.com/joaquin.geografo)

A lo largo de la historia de la humanidad han existido muchos pueblos vinculados a la mar. Fenicios, portugueses o españoles y polinesios o vikingos nunca han visto el mar como un medio hostil sino como una oportunidad más, un camino seguro hacia el futuro en busca de nuevos territorios conquistables, caladeros de pesca o expediciones geográficas.



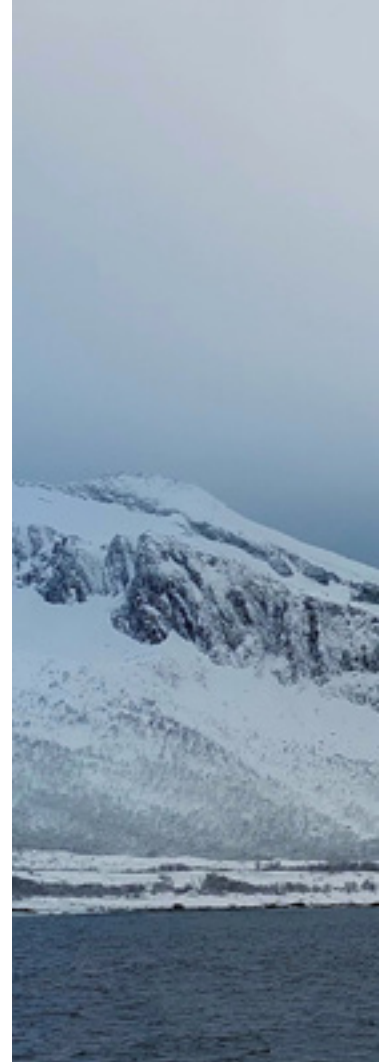
EN BUSCA DEL NÓMADA ÁRTICO

Los navegantes nórdicos acumulan una amplia experiencia marina. Desde que, hace más de un milenio, los vikingos a bordo de sus famosos drakkar (dragón), surcando aguas gélidas, recalaban en Groenlandia y en las costas americanas o, remontando caudalosos ríos, arribasen a ciudades del interior de Europa, sus aventuras navales no han cesado nunca. Ya hace más de un siglo el explorador y científico Fridjot Nansen dominaba a la perfección las aguas polares por las que navegaba acompañado de otros expedicionarios noruegos a bordo de su rompehielos preferido: el Fram (adelante en noruego). El Fram también llevaría a Roald Amundsen a ser el primero en pisar el Polo Sur el 14 de diciembre de 1911.

Los marineros noruegos igualmente han tenido éxito en aguas templadas. Thor Heyerdahl recorrió 8.000 km por el Pacífico en la famosa balsa Kon-Tiki para tratar de demostrar que la población polinesia habría llegado desde América del Sur. En fin, algunos museos de Oslo ubicados en Bygdoy muestran todas estas embarcaciones que han contribuido a forjar el espíritu marítimo y aventurero de los navegantes noruegos.

El nómada del Ártico

Las aguas del mar de Noruega también las surca, de enero a abril, el skrei (nómada en noruego), uno de los bacalao más ricos del mundo. Procede de las frías aguas del mar de Barents, en el océano Glacial Ártico, y después de 1.000 km alcanza las islas Lofoten, en Noruega. Los grandes bancos de skrei bucean hacia el sur a desovar y en su camino desplazan a otras especies marinas que ven llegar esas enormes multitudes oscureciendo aún más el fondo. Son bancos gigantescos y oscuros, sin forma definida, que aterrorizan a los habitantes del fondo marino.



Hotel Hamn i Senja





Vista de la costa de la isla de Senja

Embarcando mientras nieva

Al norte del Círculo Polar las noches son largas y oscuras, todavía es invierno y a veces esa negrura se torna verde por la aurora boreal. Sin embargo en tierra todo el paisaje es absolutamente blanco, inclusive la carretera, solamente roto por los árboles y las señales de tráfico que, por cierto, nos indican que llegamos a Husoy. Como un barco varado en un fiordo orientado al norte en la isla de Senja aparece Husoy, una pequeña isla de 0,12 km² comunicada por un puente que hace de malecón cobijando al puerto y a la factoría de pescado de posibles golpes de mar. Solamente habitan la isla unas 250 personas, todas vinculadas a la pesca.

¡4 a.m. suena la alarma! Hay que aviarse: mono impermeable, botas antideslizantes, gorro, guantes... Durante la madrugada zarpan los pesqueros esperando que su singladura les sitúe, al amanecer y por turnos, sobre los bancos de skrei. A bordo del Hallvardson de 21 m de eslora zarpamos a las 5 a.m. La temperatura, bajo cero. Y sopla un viento gélido. La sensación térmica es de intenso frío mientras nieva copiosamente, además hay mar gruesa, bastante habitual aquí.

Las aguas gélidas del fiordo se mecen un poco pero al adentrarse en el mar las olas aumentan y nos columpian más de lo deseado. Cuesta resistirlo en la oscuridad sin apenas haber dormido, además cuenta Jimmy Tollefsen, nuestro patrón, que tardó un año en acostumbrarse al ritmo del mar.









Pesca del skrei en el Mar de Noruega

Ahora se timonea mediante pantallas de ordenador. Una detalla la situación precisa de los barcos en esta zona, aparecen también las áreas de los bancos, esta información procede de satélite. Es fundamental. También hay una brújula exacta y un sónar.

Pesca en el Círculo Polar

Al alba el cielo se muestra gris y el mar de Noruega, azul marino. La blanca franja montañosa forma un grueso horizonte distorsionando ligeramente esa imagen abstracta. Nos encontramos en la vertical sobre el banco de skrei o, al menos, eso nos dice el sónar.

Este aparato marca la ubicación exacta, la profundidad, el volumen del cardumen y el tamaño de sus peces. Ahora ha llegado el momento de mostrar la habilidad del capitán para ubicarse en el lugar correcto, lanzar las redes y que la pesca

sea óptima, de 15 hasta un máximo de 25 toneladas sería estupendo.

La espera se prolonga y hasta el mar parece relajarse, nos columpia menos. La gran red sale a flote y el capitán esboza una sonrisa al avistarla, el aspecto es magnífico.

Después de recoger el pescado, prepararlo y colocarlo uno a uno en la bodega del barco retornamos al puerto con 20 Tn de skrei. La jornada ha sido muy provechosa.

Tras la captura...

El pescado se desembarca directamente en la factoría. Según entra se despieza y separa, se aprovecha todo: el hígado para convertirlo en aceite, unos lomos se salan y otros van frescos, también separan las huevas e, incluso, secan las cabezas para enviarlas a Nigeria para cocinar un plato típico. Pero antes de secarlas los niños aprenden la responsabilidad del trabajo contribuyendo con una tarea remunerada: extraer las cocochas. Todo se prepara con rapidez. De allí partirá en camiones hasta el aeropuerto más cercano y después volará por el mundo. .

Pesca en el barco Hallvardson





Clasificación de la pesca en el barco



VIAJES DE AUTOR

Pepa Muñoz en un showcooking del skrei



Factoría de la isla de Husoy

Mientras que unos se irán volando por el cielo, los demás nómadas del Ártico continuarán su incesante crucero submarino.



Dónde comer

Restaurante Senja Matstudio

Ofrece una experiencia completa sobre la vida en el Círculo Polar Ártico. Comida local, showcooking, actividades en la naturaleza....



Cómo llegar

De Madrid a Oslo en vuelo directo de unas 4 horas con Iberia o Norwegian. De Oslo a Bardufoss, en unas 2 horas, con Norwegian.



IBERIA



Norwegian



Dónde dormir

Hotel Hamn i Senja 4*

Donde hubo un antiguo asentamiento de pescadores hay un hotel con diferentes tipos de habitaciones y apartamentos acogedores y bien equipados. Jacuzzi exterior y faro acristalado para ver auroras boreales.



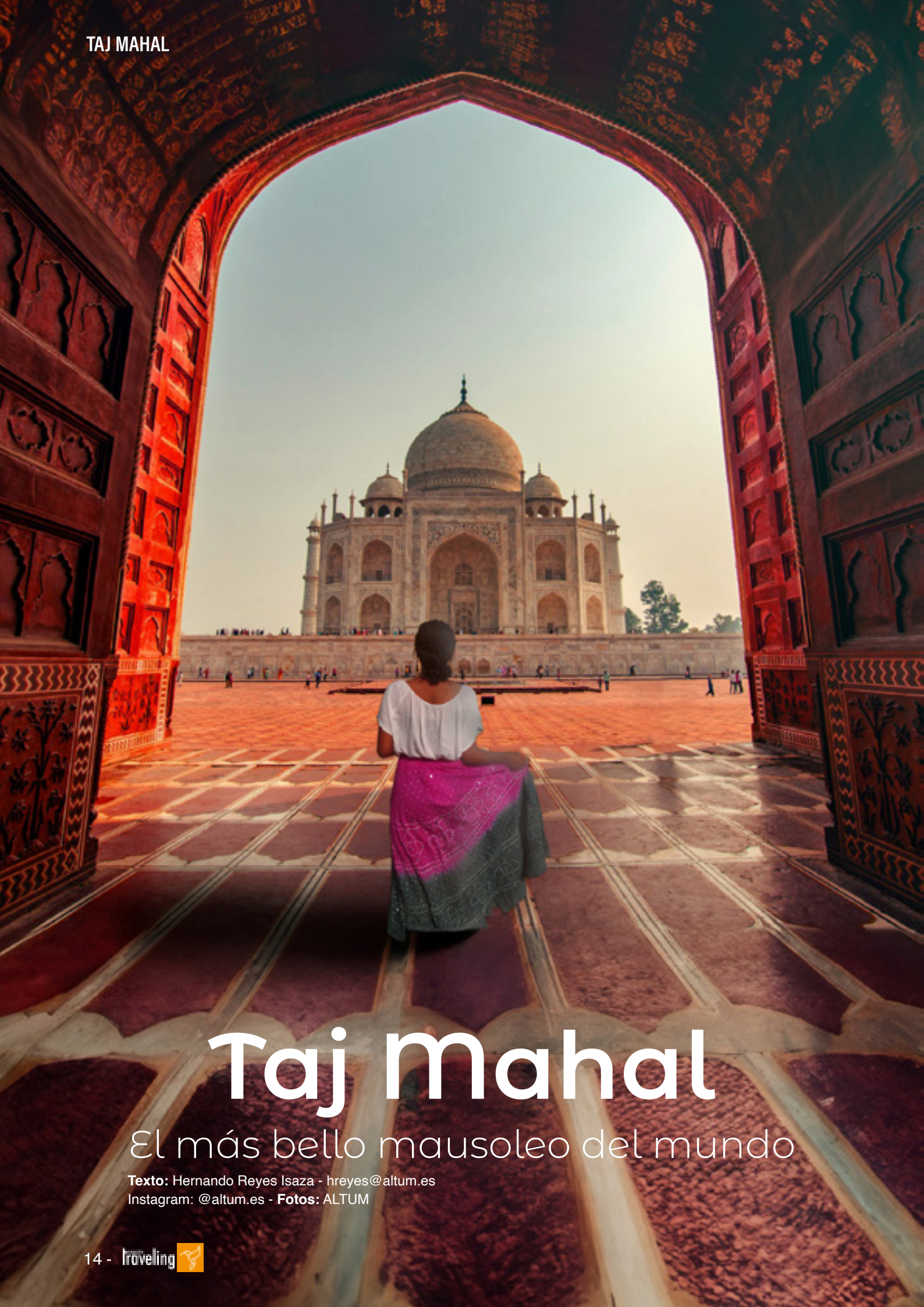
Restaurante Storbrygga Eatery

Restaurante del hotel Hamn i Senja. Buena comida, carta variada y ambiente agradable.



Más información





Taj Mahal

El más bello mausoleo del mundo

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

Corría el año de 1526 cuando Babar, el primero de los conquistadores mogoles, tomó las ciudades de Agra y Delhi despojando del trono al último rey afgano que dominaba estas tierras, el sultán Ibrahim Lodi. Con el dominio mogol, la India vio erigir algunos de sus más grandes monumentos: la tumba de Humayun en Delhi, el Fuerte de Agra construido por Akbar, el Gran Mogol, o el Taj Mahal, obra de su nieto Shah Jahan.

Una corona de perlas, un turbante

Quince años y ocho meses tenía Shah Jahan el protagonista de esta historia cuando se desposó con Mumtaz-uz-Zamani. Ella contaba con diecinueve años, ocho meses y nueve días de edad en el momento del enlace. La boda tuvo lugar la noche del viernes 9 de Rabi-ul-Awal de 1621 en el palacio Itimad-ud-daula, propiedad del abuelo de la novia. Fue el padre del novio, con lágrimas en los ojos, quien depositara la corona de perlas sobre el turbante de su hijo tras recibir los cinco lakhs -equivalentes a quinientas mil rupias- que se entregaron como dote de la unión.

Construido desde el profundo dolor que acompaña a la viudez, la joya y la gloria de la arquitectura de la India es la más refinada maravilla de oriente y la muestra de amor más grande a una mujer que la humanidad jamás borrará de su memoria





Durante toda la vida fueron una pareja inseparable al punto de que Shah Jahan exigía que su mujer lo acompañara incluso en sus expediciones militares por remotos parajes del país. Todo lo que ella deseaba le era concedido y logró el amor de su pueblo tras perdonar muchas de las penas impuestas a innumerables insurrectos.

De la unión nacieron ocho hijos varones y seis mujeres, y fue precisamente tras el último parto de una de sus hijas, el 17 del mes Zicad del año 1630, cuando se desvaneció encontrando la muerte. Lanzando una profunda mirada sobre su compañero de vida, le pidió entre sollozos, que cuidara de sus hijos y ancianos padres cuando ella ya no estuviera. Exhaló su último aliento tres vigiliadas antes del amanecer; contaba entonces con 39 años, 4 meses y 4 días.

El cuerpo de la emperatriz fue enterrado en un pequeño terreno en medio de lo que fue una hermosa fuente que adornaba el palacio ajardinado de Zenabad. Su Majestad tomó como norma visitar la tumba todos los viernes. El dolor le postraba de tal manera que durante una semana se negó a recibir a ningún Emir del Imperio y no apareció en la Jharoka (ventana) del Khas Am ni atendió ningún asunto de gobierno.

Pasados seis meses los restos mortales de la emperatriz fueron enviados a Akbarabad y durante todo el camino se repartieron limosnas a los pobres y necesitados.

Durante dos años el Emperador abandonó todo tipo de ocupaciones placenteras, en especial la audición de instrumentos musicales, el uso de joyas y perfumes, el consumo de comidas succulentas y el vestir ropas lujosas.







El nuevo emplazamiento elegido para el mausoleo fue el Palacio del Rajá Jey Singh, previamente adquirido por el Emperador. En un principio se construyó una cúpula provisional sobre la tumba para que permaneciera oculta a los ojos del pueblo. Sin embargo, siguiendo órdenes del emperador, se construyó un edificio sobre ella, el cual, hoy día, sigue siendo una de las maravillas del mundo.

20 años de obras

El coste del mausoleo se estimó en cincuenta lakhs —cinco millones de rupias— y su construcción tardó veinte años. En ella intervinieron veinte mil personas.

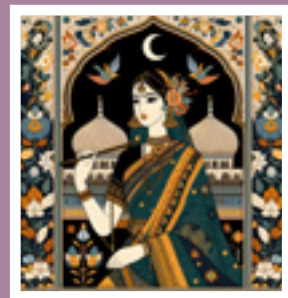
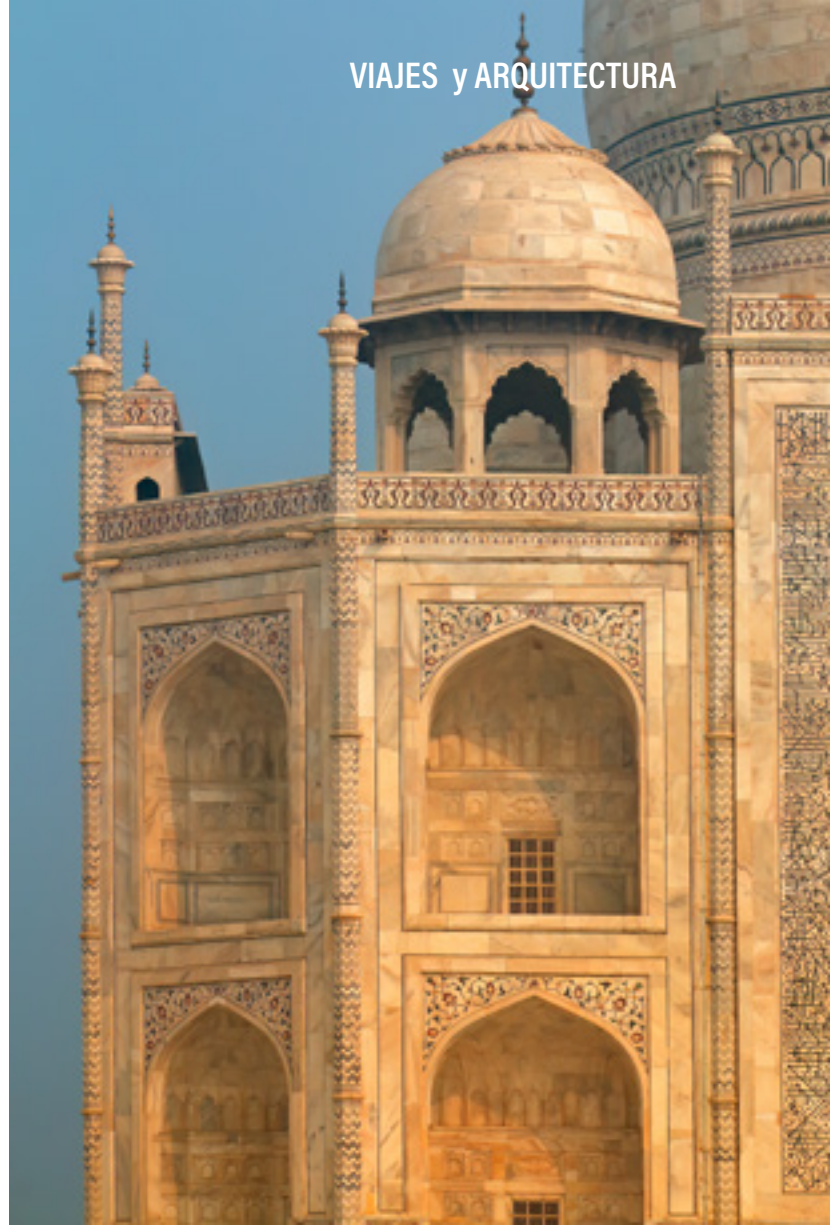
Shah Jahan murió intramuros del fuerte de Agra, gastó las riquezas de un imperio en la construcción de suntuosos edificios, levantó la nueva ciudad de Shahjahanabad en Delhi, construyó la mayoría de los edificios de mármol



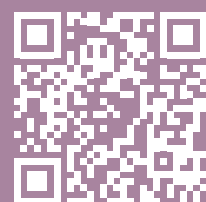
del Fuerte Agra, pero sobre todo, edificó el Taj Mahal: un edificio concebido desde la opulencia de quien ha amado con pasión.

Creía haberlo visto. Antes de mi primera visita al Taj Mahal lo había ojeado tantas veces en libros, en fotos o en televisión que tenía la impresión de conocerlo perfectamente. Gran mentira. Sólo cuando se está frente a él se entiende que cualquier acercamiento previo es un espejismo, una ilusión... La grandeza de este monumento es simplemente indescriptible. Serenidad, magnificencia y esplendor me invadieron por completo.

Durante una segunda visita hace unos meses recordé esta historia mientras las luces del crepúsculo acariciaban la estructura de mármol de la más grande obra de amor de todos los tiempos. Rayos de terciopelo ámbar, rosa y añil se proyectaron en mi interior haciéndome temblar de emoción y mostrándome un espectro que nunca antes había percibido.



Más información



El Camino de los Jesuitas en Sudamérica es un tesoro turístico indiscutible, considerado el principal corredor turístico de América del Sur, es un itinerario que se compara con la famosa Ruta de la Seda, la del Ferrocarril Transiberiano y o la icónica Ruta 66. Este destino múltiple comparte una sola identidad, auténtica y original, que sigue el recorrido que la Compañía de Jesús trazó hace más de 200 años para establecerse en América del Sur.

El Camino de los Jesuitas invita a explorar una amplia variedad de elementos religiosos, arquitectónicos, enológicos, culturales, gastronómicos, económicos y naturales que combinados ofrecen un legado sin igual todavía presente en, de momento, cinco países de Sudamérica (Bolivia, Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay) pues se espera la próxima incorporación de Chile.

Este Camino histórico cruza 55 sitios patrimoniales, y de ellos, la UNESCO ha declarado 19 como Patrimonio Mundial, una prueba más del valor histórico y cultural que ofrece este tesoro turístico.

El Camino de los Jesuitas en Sudamérica

Por: Redacción

El Camino de los Jesuitas es el descubrimiento de un legado cultural, espiritual y organizativo que abarca comunidades antiguas, arquitectura avanzada y maravillas naturales. Es una aventura entre lo desconocido y lo indómito, conviviendo con comunidades locales que han mantenido vivas sus costumbres por siglos. Este camino nos lleva a la Cuenca del Plata, atraviesa cinco países distintos y nos permite experimentar una identidad cultural que surgió a través del encuentro entre dos culturas, la occidental y la guaraní.

En las “Reducciones jesuitas”, la vida religiosa era un espectáculo vibrante y colorido, donde las celebraciones eucarísticas, las dramatizaciones de la vida de Cristo y las procesiones masivas eran solo algunas de sus más emocionantes manifestaciones. Acompañando toda esta grandiosidad, había una sinfonía de instrumentos indígenas y otros introducidos por los misioneros que creaban una atmósfera celestial.

Pero la organización de los pueblos misionales no se limitaba solo a cuestiones doctrinales. Los jesuitas que trabajaban allí estaban excelentemente preparados en arquitectura, medicina, ingeniería, artesanía, ganadería y muchas otras disciplinas, lo que les permitía administrar eficazmente la economía y la política de cada lugar.

Desde la llegada de la Compañía de Jesús a Brasil en 1549, hasta su expulsión por el rey Carlos III y la supresión de la Compañía por el papa Clemente XIV en 1767, los jesuitas desempeñaron un papel fundamental en la vida de las comunidades indígenas. Pero su defensa de los derechos de los nativos y su denuncia constante de la caza de esclavos los convirtió en molestos para los intereses portugueses y cruceños, lo que finalmente llevó a su expulsión.

Os proponemos un recorrido fascinante por Argentina, Bolivia, Brasil, Paraguay y Uruguay, donde descubriremos el enriquecedor legado cultural, arquitectónico y organizativo de la Compañía de Jesús. El viaje nos llevará por pueblos y regiones que albergan un valioso patrimonio de estancias y reducciones, iglesias y pueblos misioneros, testigos de más de 200 años de convivencia pacífica e intercambio entre los pobladores nativos y los misioneros europeos.

Las Estancias jesuitas fueron centros productivos que funcionaron como verdaderos núcleos económicos y sociales que combinan elementos europeos con técnicas locales, verdadera fusión cultural. De imponente arquitectura albergaban iglesias talleres y viviendas para los indígenas que trabajaban en ellas.

Las Reducciones jesuitas fueron comunidades organizadas con el propósito de evangelizar a los indígenas y protegerlos de la explotación colonial siempre preservando las tradiciones y la identidad cultural de los nativos. Estas comunidades se convirtieron en centros educativos de artes, oficios, música, agricultura y ganadería. Las Reducciones también destacaron por su arquitectura singular, con iglesias impresionantes que fusionaban elementos europeos e indígenas.

Los Pueblos misioneros de América del Sur aún conservan gran parte de la esencia o legado jesuita, sus calles empedradas, casas coloniales y plazas centrales, además de preservar sus costumbres y tradiciones indígenas.

También las Iglesias por ellos levantadas son buena muestra de la mezcla de estilos y fusión de culturas, fachadas profusamente ornamentadas, torres imponentes y elaborados detalles decorativos en su interior.

Cataratas de Iguazú 



EL CAMINO DE LOS JESUITAS



Vista aérea de la región de Chiquitania en Bolivia



Cataratas de Iguazú entre Paraguay y Argentina



Puesta de sol en el Río de la Plata, Colonia de Sacramento (Uruguay)

Cada una de estas construcciones cuenta una historia única y representa un patrimonio cultural exclusivo, una combinación perfecta de devoción y arte en cada detalle.

En el siglo XVII y XVIII, los jesuitas llegaron a estas tierras con el sueño de vivir en armonía con los “habitantes originarios de la tierra,” y hoy el Camino de los Jesuitas representa una experiencia única que comparte una identidad auténtica y vibrante.

El recorrido nos permitirá sumergirnos en una naturaleza exuberante e indómita, que a lo largo de los siglos ha sido considerado un tesoro incalculable. Siguiendo los ríos Paraguay, Paraná y Uruguay, descubriremos la cuenca del río de la Plata, uno de los acuíferos naturales más grandes de América, rodeado de paisajes increíbles, flora y fauna extraordinarias y todo tipo de maravillas naturales que se extienden hacia el Chaco, el Guayrá, el Paraná, el Tapé, Moxos y la Chiquitania.

En definitiva, el Camino de los Jesuitas es una oportunidad única para una experiencia inspiradora y espiritual en un entorno de indescriptible belleza natural.

Se trata de un viaje que no termina, anclado en las comunidades que encuentras a lo largo de la ruta. El Camino de los Jesuitas representa mucho más que los monumentos y los remanentes de las antiguas misiones jesuíticas. Este camino nos permite conocer diferentes pueblos y culturas que habitan un mismo territorio, conectados por una misma identidad y que nos reciben con los brazos abiertos.

Recorrer el camino es encontrarse con las comunidades nativas que aún mantienen vivas sus tradiciones milenarias, con festivales de música antigua que fusionan los sonidos propios del mundo guaraní y la cultura gaucha.



Patrimonio del Camino de los Jesuitas en sus 5 países

Basílica del Santísimo Sacramento en Colonia de Sacramento



Iglesia y Estancia jesuítica de Sta. Catalina

Estancia jesuítica Jesús María Sierra Chica © Agencia Córdoba Turismo



Argentina es uno de los países con más patrimonio jesuítico de América. Los recursos más importantes se concentran en las provincias de Córdoba, donde se encuentra la “Manzana Jesuítica y las Estancias jesuíticas” declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, así como las misiones guaraníes de San Ignacio Miní, Santa Ana, Nuestra Señora de Loreto y Santa María la Mayor, todas ellas en la provincia de Misiones, también Patrimonio Mundial.

Las provincias de Corrientes, Salta y Tucumán también cuentan con un importante patrimonio jesuítico, como las de Entre Ríos, Santa Fe, Mendoza y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Los atractivos turísticos que ofrece el Camino de los Jesuitas en Argentina se complementan con los impresionantes destinos de naturaleza que rodean este patrimonio jesuítico.

Argentina

Bolivia

Los pueblos misionales de las Reducciones de Moxos (departamento del Beni) fueron fundados por jesuitas del Virreinato del Perú. Las misiones de Chiquitos (al noreste del departamento de Santa Cruz) fueron fundadas por jesuitas pertenecientes a las Reducciones del Paraguay: San Francisco Javier, la Inmaculada Concepción, Santa Ana de Velasco, San Miguel de Velasco, San Rafael de Velasco y San José, fueron declaradas Patrimonio Mundial por la Unesco en 1990.

En los pueblos misionales, jesuitas e indígenas construyeron no solo colosales templos, sino también ingenios azucareros, talleres de pintura, tejidos, tallados, herrería, talabartería, etc. Juntos cultivaron extensos campos y criaron grandes hatos de ganado. Y también cultivaron la música como signo de una fe que se vive con alegría. Por ello, cuando aconteció la expulsión de los jesuitas, los pueblos misionales conservaron y transmitieron a las siguientes generaciones la experiencia compartida con los misioneros jesuitas. Una experiencia que hoy se traduce en una viva identidad cultural, única y enriquecedora.



Reducciones en San José de Chiquitos



Iglesia de la Concepción © Banco Interamericano de Desarrollo - BID





Cruz misionera en São Miguel das Missões

Brasil

En el actual territorio de Rio Grande do Sul, los jesuitas fundaron los «Siete Pueblos Misioneros» entre los años 1682 y 1707, en las denominadas «Misiones Orientales» que se integraban en el conjunto de las Treinta Reducciones que se distribuían, además, por Argentina y Paraguay.

Por la magnitud de su significado, São Miguel das Missões fue reconocido por la UNESCO como Patrimonio Mundial en 1983, pero el recorrido por los siete pueblos misioneros va más allá: São Francisco de Borja, São Nicolau, São Luiz Gonzaga, São Lourenço Mártir, São João Batista e Santo Ângelo Custódio, son también visitas imprescindibles para conocer el significado de esta gran obra misionera.

Conocer la Região das Missões (Región de las Misiones) es un verdadero viaje en el tiempo para revivir el legado de los primeros misioneros de la Compañía de Jesús que, en 1609, atravesaron el río Uruguay para convivir con los indios guaraníes dentro de los principios de la fe cristiana.

Ruinas de São Miguel das Missões





Ruinas de Jesús de Tavarangue

La Ruta Jesuítica es sin duda el secreto mejor guardado del Paraguay. Prepara tus pies para caminar por tierra roja entre naturaleza selvática virgen y edificios coloniales en perfecto estado de conservación. Abre bien los ojos ante los maravillosos pueblos que se ven detenidos en el siglo XVII y XVIII y que unen esta centenaria ruta que atraviesa los actuales departamentos de Alto Paraná, Misiones e Itapúa, donde podrás visitar las misiones de la Santísima Trinidad del Paraná y de Jesús de Tavarangue, ambas declaradas Patrimonio Mundial por la Unesco en 1993. Descubre las historias de amor, bélicas, trágicas y gloriosas que ocurrieron a lo largo de cientos de años de convivencia entre indígenas guaraníes y colonos y los religiosos europeos.

Huele la humedad del ambiente, de la madera y del verde omnipresente. Disfruta de la mezcla milenaria entre culturas europeas, indígenas y orientales. Guaraníes y jesuitas te guiarán por las tierras del jaguar, del agua pura y del aire húmedo.

Paraguay

Puerta de acceso a las ruinas





Calera de las Huérfanas en Carmelo, Colonia ©Intendencia de Colonia



Basílica del Santísimo Sacramento en Colonia de Sacramento

Uruguay

La historia del Uruguay, como la de otros países de la región, está marcada también por las misiones jesuitas establecidas en los territorios guaraníes durante la época de la conquista. Durante este periodo, las praderas uruguayas, consideradas por los españoles como «tierras de ningún provecho» al carecer de oro y plata, resultaron ideales para la reproducción del ganado vacuno, introducido a principios del siglo XVII. Así las cosas, los jesuitas utilizaron el territorio uruguayo, inicialmente, para abastecer de ganado a los pueblos misioneros, y después como enclave de establecimientos de cría.

Las principales estancias que fundaron en estas tierras son: «Nuestra Señora de los Desamparados» sobre la costa del río Santa Lucía, y la estancia «Del río de Las Vacas» o «De Nuestra Señora de Belén», hoy conocida como «Calera de las Huérfanas».

Interior de Calera de las Huérfanas ©Fefo Bouvier





Vista aérea del río Paraná en la frontera entre Paraguay y Brasil

Para aquellos aventureros que deseen recorrer el Camino de los Jesuitas en Argentina, Bolivia, Brasil, Paraguay y Uruguay, las oficinas de turismo locales están disponibles para ayudarnos a planificar el viaje. ¡No os perdáis ni un solo detalle de este emocionante viaje! Lo mejor es contactar directamente con los profesionales que atienden los puntos de información para obtener información y consejos sobre cómo movernos a lo largo del Camino.

Además, la maravillosa tarea de difundir el Camino de los Jesuitas se encuentra en manos de operadores y agencias de viaje locales, expertos en el tema y dispuestos a ser vuestros guías ideales en esta aventura. Su compromiso es brindarte un asesoramiento de primera clase y acompañarte en cada paso del camino.

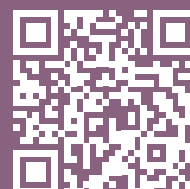
¡No pierdas la oportunidad de vivir una experiencia única que maravillará tus sentidos!

CAMINO DE LOS JESUITAS

Una gran historia. Mil aventuras.

ARGENTINA - BOLIVIA - BRASIL - PARAGUAY - URUGUAY

Si deseáis conocer más detalles acerca del Camino de los Jesuitas, os invitamos a visitar su página web en el siguiente enlace:



Berlín

LA DIVERSIDAD CULTURAL Y ARTÍSTICA DE SUS BARRIOS

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Jose A. Muñoz, archivo y Visit Berlín

Foto: Panorámica de Berlín



N

o por manida es menos cierta la expresión “Berlín es más que una ciudad”. Berlín es un museo al aire libre, donde el arte no está confinado a las paredes de una galería. Desde los murales de sus calles hasta las exposiciones de sus históricos museos, el arte en Berlín es un diálogo constante con su historia, entre la memoria y la esperanza.

Los barrios de Berlín, con sus distintas herencias de la RDA y la RFA, tejen una narrativa de resiliencia, creatividad y transformación, como relato vivo de su historia, cultura y arte. Desde los vestigios del Muro hasta las vibrantes galerías de arte contemporáneo, la ciudad es testimonio de su diversidad y espíritu creativo que pueden florecer incluso de las cenizas de la división y del conflicto.

Berlín es un crisol de historias, culturas y expresiones artísticas y sus distintos barrios narran la suya propia.



1

KREUZBERG

El corazón rebelde



2

Kreuzberg, antiguamente en la RFA cuya influencia se siente con fuerza, ha sido siempre un epicentro de contracultura. Entre sus calles adoquinadas y patios ocultos, la creatividad se encuentra en su forma más pura y sin filtrar. Arte callejero y diversidad cultural son sus señas de identidad; los murales que tapizan sus calles cuentan historias de resistencia, libertad y solidaridad.

Murales icónicos como el de Blu (cuyas obras estaban sobre las paredes de la Cuvry-Brache) o el Astronaut/ Cosmonaut de Victor Ash se han convertido como símbolos del distrito, capturando la esencia de una generación que buscaba dejar su huella en el mundo.

Las calles de este barrio son galerías al aire libre pero no como elemento decorativo sino como grito de expresión cultural que habla de la identidad y la historia de sus habitantes.

La multiculturalidad del barrio es palpable en cada restaurante, tienda o mercado. En el “pequeño Estambul” o Barrio Turco de Berlín las especias del Medio Oriente se mezclan con los sabores tradicionales alemanes, creando una experiencia sensorial que es tan diversa como su población.

Culturalmente el barrio alberga “El Carnaval de las Culturas”, un festival anual que celebra la diversidad y la inclusión con música, baile y comida de todo el mundo; o la Oranienstrasse, una calle que vibra con la energía de la juventud y la innovación, llena de cafés independientes, tiendas de vinilos y librerías que invitan a entrar y descubrir la identidad del barrio, bastión de diversidad y originalidad en constante evolución.



4



3



5

- 1.- Street art en Kreuzberg
- 2.- Charlie Point
- 3.- Restos del Muro en Charlie Point
- 4.- Mercado turco de Maybachufer
- 5- Club Watergate (Club Techno)
- 6.- Graffitis de Blu y Víctor Ash

6



1



MITTE

Una encrucijada de historia y modernidad

Mitte (centro en alemán) es el corazón histórico de Berlín, un barrio en el que las capas de la historia se entrelazan con la modernidad. Las calles de Mitte, con sus edificios neoclásicos y modernos rascacielos, son un reflejo de la transformación de Berlín desde su reunificación. Este distrito, alguna vez dividido entre el este y el oeste durante la época del Muro de Berlín, se ha convertido en un símbolo de la reunificación alemana. Las cicatrices del pasado, aún visibles, se han transformado en puntos de referencia que cuentan la historia de la ciudad. La Puerta de Brandeburgo (Brandenburger Tor) se alza no solo como un monumento histórico, sino como un recordatorio constante de la división y reunificación de todo el país.

La Isla de los Museos, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, es el núcleo cultural de Mitte. Desde el Altar de Pérgamo hasta el busto de Nefertiti, cada museo es una ventana a distintas civilizaciones y épocas; un recordatorio de que, aunque dividida por la política, la humanidad siempre ha estado unida por el arte y la cultura. La arquitectura de Mitte también es diversa; edificios modernos, espacios de oficinas de vidrio y acero conviven con edificios históricos que han soportado tanto bombardeos como ideologías. La Torre de Televisión (Fernsehturm), en Alexanderplatz es buena muestra de este híbrido alemán: estética comunista y modernidad capitalista.

2





3

4

- 1.- Torre de la TV (Fernsehturm)
- 2.- Graffiti de Anne Frank en el "Callejón del Pollo Muerto"
- 3.- Puerta de Brandeburgo
- 4.- National Galerie

Tampoco faltan galerías de arte en espacios industriales reconvertidos, boutiques de moda, mercados de diseño y restaurantes de vanguardia. El barrio ha sabido atraer a diseñadores, chefs y empresarios que buscan las nuevas tendencias y romper moldes.

La vida nocturna en Mitte, tan vibrante como su cultura diurna, invita a sus bares clandestinos, clubs de techno que se mezclan con salas de conciertos y teatros, apostando por la diversidad.

Además de los emblemáticos lugares mencionados, la Catedral, el Reichstag, la Avenida Unter den Linden o Friedrichstrasse son también imprescindibles de este distrito berlinés.



1

Friedrichshain fue testigo del rigor de la RDA, y aún hoy, los bloques de apartamentos de estilo soviético se alzan como mudos testigos de un pasado que se resiste a desaparecer; pese a ello es un barrio que rebosa juventud y energía; de vibrante vida nocturna y santuario de los amantes del arte callejero, cada pared, puente o edificio abandonado se convierte en una pieza de arte, creatividad y rebeldía a partes iguales.

FRIEDRICHSHAIN

El Espíritu Joven

2





Con una juventud progresista y comprometida, el activismo y la política son elementos fundamentales de la vida del barrio en el que galerías de arte emergente se entremezclan con espacios de performance y talleres de artistas; el barrio es un mosaico de lo antiguo y lo nuevo.

- 1.- Fragmento del Muro de Berlín
- 2.- Hotel flotante
- 3.- Puente Oberbaumbrücke
- 4.- Entrada el pub Kater
- 5.- Terraza flotante del pub Kater

El corazón del barrio, Boxhagener Platz, cada fin de semana se transforma en un bullicioso mercado de pulgas en busca de “tesoros” o de un complemento vintage; o simplemente tomar un café y comprobar el pulso del barrio. Su vida nocturna, legendaria y vibrante, tiene como referentes los clubs que bordean la ribera del río Spree, epicentro del famoso techno berlinés (Berghain).

Friedrichshain es también un lugar de historia y memoria; “East Side Gallery”, el tramo remanente del Muro de Berlín es hoy una galería al aire libre y un monumento a la libertad, con murales icónicos que expresan el dolor de la división y la alegría de la reunificación de la ciudad.





PRENZLAUER BERG

1

2

De la Disidencia a la Elegancia



Este distrito, que una vez estuvo en el corazón del Berlín Este, conocido por su papel disidente durante los días de la RDA, es ahora, con sus calles adoquinadas y fachadas de ladrillo color miel, un barrio que encarna el encanto del viejo Berlín con un toque de modernidad bohemia, con alguno de los rincones más atractivos y codiciados de la ciudad.

Tras la caída del Muro de Berlín Prenzlauer Berg se convirtió en el epicentro de la escena creativa.

3



Artistas, músicos y soñadores acudieron a sus espacios abandonados, dando nueva vida a las antiguas fábricas y almacenes (hoy estudios de arte, boutiques de moda independientes o algunos de los cafés más chics de la ciudad).

Kollwitzplatzv y Mauerpark son dos enclaves del barrio famosos por sus mercadillos; el primero de agricultores y ferias de arte, y el segundo de antigüedades, artesanías y complementos vintage. Mauerpark también es famoso por su karaoke al aire libre.

Prenzlauer Berg es uno de los distritos familiares más importante de Berlín con infinidad de tiendas de juguetes y librerías infantiles, y por supuesto parques.

Las fachadas de los edificios, muchas de ellas cuidadosamente restauradas, cuentan historias de un pasado burgués; bares clandestinos, teatros independientes, bares con muebles vintage y salones para tomar un cóctel con ambientes cuidados atraen a una multitud internacional que quiere disfrutar de este ambiente berlinés; además del biergarten más antiguo de Berlín (Prater Gaststätte und Biergarten).

- 1.- Berlín Zeiss Planetarium
- 2.- Museum Kulturbrauerei
- 3.- Vista del barrio Prenzlauer
- 4.- Kulturbrauerei, edificio de la antigua cervecería Schultheiss
- 5.- Parque Mauerpark-Erweiterung



4

5





1

CHARLOTTENBURG

La Elegancia Occidental



2

Charlottenburg es un barrio berlinés de ambiente sofisticado y pasado histórico. Este distrito, una vez corazón del Berlín Occidental, recibe su nombre del Palacio de su mismo nombre, magnífico testimonio de la grandeza prusiana, de arquitectura barroca y refinados jardines.

El barrio es también conocido por la bulliciosa avenida de Kurfürstendamm (también conocida como el Ku'damm) una vía de moda y lujo que ofrece una experiencia cosmopolita y sofisticada.

La vida cultural del barrio es igualmente rica, la Deutsche Oper Berlin, galerías de arte y teatros independientes que ofrecen una amplia gama de experiencias artísticas que van desde lo clásico hasta la vanguardia.

- 1.- Deutsche Oper Berlin
- 2.- Parque Tiergarten
- 3.- Palacio de Charlottenburg
- 4.- Iglesia Memorial Kaiser Wilhelm



La Savignyplatz es el corazón bohemio de Charlottenburg, un lugar donde intelectuales, artistas y estudiantes se reúnen en las terrazas de los cafés; las librerías que rodean la plaza son el mejor ejemplo de la importancia que la ciudad concede al pensamiento y la cultura.

Pese a la reputación de barrio sofisticado, Charlottenburg no es ajeno al cambio y la diversidad, integra perfectamente lo nuevo con lo antiguo; esto se refleja en el emergente boom de la comida callejera y los mercados de fin de semana que fusionan los sabores de todo el mundo. Para los amantes de la cocina asiática Charlottenburg cuenta con los mejores restaurantes de la ciudad.

3
4





Este barrio berlinés es el mejor ejemplo de cómo la diversidad enriquece y transforma el tejido urbano; un barrio que floreció en la RFA es hoy un tapiz de culturas: mercados turcos junto a cafés hipsters y estudios de artistas son una muestra de su carácter multicultural.

Las fachadas de los edificios hablan de un pasado humilde, pero son también reflejo de la diversidad cultural de sus moradores. Las tiendas de kebabs alternan con cafés veganos, y los mercados turcos comparten acera con bares de moda; talleres de artistas, galerías independientes comparten el mismo espacio con mezquitas e iglesias.

Un prolífico arte callejero, representado por infinitos murales, cuenta historias de integración, de luchas y sueños de sus residentes; es un reflejo de su diversidad y las preocupaciones de sus moradores.

- 1.- 48 Stunden Neukölln
- 2.- Parque Tiergarten
- 3.- Café Babette en el KINDL (Centro de Arte Contemporáneo)
- 4.- Richardplatz (Villa dentro de la metropoli)

NEUKÖLLN

El Mosaico Multicultural 2





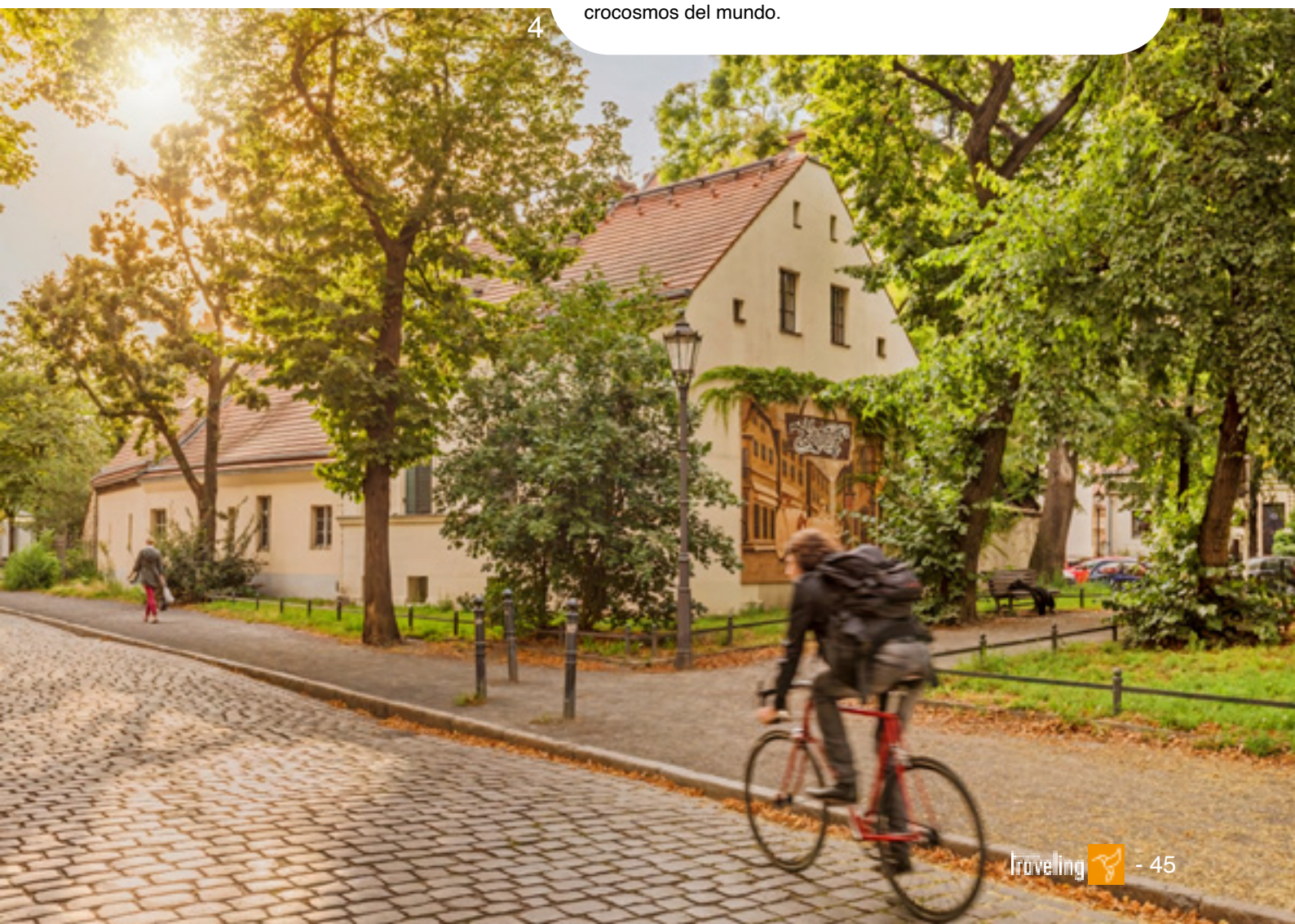
Una pluralidad de eventos culturales, dan buena cuenta de la heterogeneidad del barrio; el 48 Stunden Neukölln, festival anual de arte, transforma el barrio en una galería al aire libre con la música, la danza y las artes visuales son aquí herramientas de unión y expresión.

Neukölln es también un lugar de encuentro gastronómico, restaurantes sirios, libaneses, italianos, africanos conviven en competencia amistosa, ofreciendo una paleta de sabores tan diversa como sus residentes.

En resumen: Neukölln no es solo un barrio de Berlín, es un microcosmos del mundo.

3

4





SCHÖNEBERG

Orgullo Político y Musical

Durante el siglo XX, Schöneberg fue un bastión de la cultura y la política. Fue aquí donde John F. Kennedy pronunció su famosa frase “Ich bin ein Berliner” (soy un berlinés) consolidando la reputación internacional del barrio.

Con sus grandes plazas, calles bordeadas de árboles y mercados vibrantes, Schöneberg ha atraído a escritores, artistas y músicos, convirtiéndose en un crisol de creatividad.

Su Winterfeldplatz es conocida por su mercado semanal, un lugar donde encontrar productos frescos y también un espacio social donde la comunidad se reúne y los artistas callejeros actúan.

El Rathaus de Schöneberg, el ayuntamiento del distrito es un enclave de importancia histórica y cultural; no fue solo el lugar del discurso de Kennedy, sino que también es conocido por ser el punto central de la vida política del Berlín Occidental durante la Guerra Fría.

Otro aspecto por el que es conocido este distrito berlinés es por su comunidad LGBTQ+, siendo el enclave de uno de los primeros bares gay de Alemania. El barrio celebra la diversidad con orgullo, y la Nollendorfplatz es el corazón de esta vibrante comunidad. Durante el Pride, las calles se llenan de color y música, reafirmando el lugar como un distrito inclusivo y abierto.

La música, como ya hemos referido, tiene un lugar destacado. La historia musical del barrio está marcada por figuras como David Bowie e Iggy Pop, quienes vivieron y crearon parte de sus icónicas obras en Schöneberg en la década de los 70. La influencia de estos artistas aún resuena en los bares y clubes de música en vivo del barrio.

Otro aspecto distintivo de este distrito berlinés es su arquitectura; desde las casas de estilo “guillermino” o historicista de Gründerzeit hasta modernos edificios de apartamentos conviven en el barrio. También espacios verdes, como el Volkspark Schöneberg, son un entorno de respiro de la vida urbana además de escenarios para numerosos eventos culturales al aire libre



2

- 1.- Ayuntamiento en la J.F.K. Platz
- 2.- Rudolph-Wilde-Park
- 3.- Pallaseum Hochbunker
- 4.- Casa de los azulejos en Golzstrasse 32

3



4



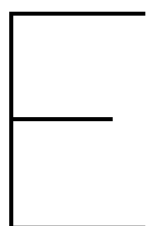


Pueblos con encanto
Cantavieja
Capital del Alto Maestrazgo **Turolense**

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz
Foto: Calle principal, Plaza Mayor e iglesia de la Asunción



Vista aérea de Cantavieja



En lo alto de un escarpado peñón se alza la impresionante silueta de Cantavieja, la histórica capital del Alto Maestrazgo, entre ecos de antiguas leyendas y batallas de las Guerras Carlistas. A 1.300 m de altitud se alza su casco histórico, declarado Conjunto Histórico Artístico en 1981, por sus monumentos arquitectónicos, su estructura medieval además de por su pasado histórico.

Catalogado como uno de los “Pueblos más bonitos de España”, su accesibilidad, sin duda, ha condicionado su historia; kilómetros de curvas para llegar a este, hoy, remanso de paz casi perdido en el tiempo.

Son los cortados de Cantavieja, seña de identidad que sirve para aprovechar el terreno, la primera imagen que capta el viajero cuando se dispone a adentrarse en este viaje a su historia.

La entrada por el Portal de San Julián, nos introduce en la villa fundada en 1170 por el rey Alfonso II de Aragón, pero no será hasta 1225 cuando se le entregue la “Carta Puebla” que le permita ser municipio, bajo la autoridad de la Orden del Temple, hasta 1300 aproximadamente.

Desde este Portal (hay 2 más: el de Mirambel y el de La Cañada) vamos camino de la Plaza de España. Ante nuestros ojos se levantan magníficos edificios, la mayoría de los siglos XVI-XVIII que son buena muestra del esplendor económico alcanzado con el comercio de la lana de oveja en régimen de ganadería extensiva llevada a cabo en “Masías” dispersas por la abrupta

geografía de la comarca, prácticamente hoy desaparecidas cuando llegaron a estar censadas, en el siglo XVIII, unas 160.

Las placas alusivas al origen familiar de las viviendas, los escudos familiares (Zurita, Osset, ...), los fantásticos aleros de madera que las rematan, delatan la riqueza de sus moradores; la longitud del alero o el ser éste doble son claves para realizar estos cálculos.

La Plaza de España de Cantavieja es una magnífica plaza porticada con techumbre de madera de la que parten 3 de los edificios con más valor patrimonial de la villa: la Iglesia de la Asunción, el Ayuntamiento y la Casa-Palacio de los Osset.

Hoy en esta plaza se celebran buena parte de las festividades locales con corridas de toros y hasta el famoso “Toro Embolado”.

La Iglesia de La Asunción; la original es de estilo gótico de los siglos XIII-XIV y sobre ella se levantaría la actual en 1730 financiada en exclusiva por los vecinos, mucho más grande, de planta basilical y gran altura, obra del arquitecto Antoni Nadal. Dedicada a una santa romana a la que acompaña una interesante leyenda, Santa Vicenta Mártir, llegó a contar con 23 capillas, y hablamos en pasado puesto que, durante la Guerra Civil, el Bando Anarquista de Levante, la expolió casi por completo, terminando la práctica totalidad de los retablos y reliquias incinerados en la plaza porticada. Frente a cada capilla una foto da testimonio del antes, pues el después está ante nuestros ojos.

CANTAVIEJA (Teruel)

La imagen de San Lamberto, patrón de los “quintos” portando su propia cabeza en su brazo, es otra de las leyendas-historias que hacen de esta fría iglesia un lugar especial.

El coro actual de la iglesia procede de otro municipio, el antiguo fue combustible en la Guerra Civil y respecto al magnífico órgano de 2.000 tubos con el que contaba, se reutilizó para hacer balas de artillería.

Sin duda la Capilla de San José, actualmente se oficia en ella las misas, es la más importante; fue sufragada por la familia Osset, cuya Casa-Palacio es adyacente y se comunicaban entre sí.

El Ayuntamiento, al otro lado de la plaza, fue rehabilitado en los años 70 del siglo XX por Francisco Pons Sorolla, nieto del gran pintor valenciano, al igual que la plaza; como curiosidad, el padre de Joaquín Sorolla era de Cantavieja.

El Ayuntamiento original es del siglo XV y de él se conserva su impresionante Salón de Plenos cuyo artesonado de madera de pino se restauró también en los años 70. En él se impartía justicia, se regulaban los precios de la carne y del pescado y también se llevaban a cabo las habituales funciones administrativas; buena muestra de estas últimas son el Archivo o la Sala del Tesoro, en el que llama la atención un medidor de “quintos”, el bombo del sorteo y el arcón con los dineros públicos (del siglo XVIII) que cuenta con tres cerraduras, pues tres eran las llaves necesarias para abrirlo, cada una en manos de un funcionario distinto para así evitar distracciones de caudales públicos.

Paramos un momento en el Salón de Plenos, dos curiosidades llaman nuestra atención.

La primera el escudo de la villa: un castillo con dos torres y una “vieja” tocando el tambor. ¿Es cierta la leyenda del sitio del castillo de Cantavieja por los moriscos evitado por una de sus vecinas más ilustres mediante cánticos y toque de tambor, o es más verosímil la derivación de su nombre del latín “cartago vetus” (canto viejo)?

La segunda curiosidad es la inscripción latina, que se lee cruzada, que preside el salón de plenos. El uso del latín era universal en Cantavieja pues en ella estuvo una de las Escuelas de Gramática más importantes de España, llegando a contar, en sus buenos tiempos con 300 alumnos.

A medida que recorremos el pueblo vamos descubriendo más y más historias, infinitas diríamos sin confundirnos. En el **Campanario de la Iglesia de La Asunción**, estaba la residencia del campanero que cada tres horas tenía que dar cuerda al reloj, y así hasta 1944.

Unas curiosas **pedras** sobre las tejas llaman nuestra atención. Están ahí para proteger las casas del viento y la nieve, evitar que caiga toda de golpe y a la vez, obligándola a partirse y caer por varios sitios.

La Iglesia de San Miguel de 1411, fue mandada levantar por Gonzalo de Funes de la Orden de San Juan, en ella reposaban sus restos, en un suntuoso sepulcro, que el carlista Cabrera mandó desenterrar para guardar armamento, perdiéndose definitivamente.

Vista de la Plaza porticada y el Ayuntamiento





Castillo de Cantavieja

Por último, hablar del histórico **Castillo de Cantavieja**, del que solo se conservan los muros exteriores y la Capilla del Santo Sepulcro.

Originariamente Templario, cuando se disuelve esta orden en 1307 se emite por Juan II de Aragón una orden obligándoles a abandonar Cantavieja, por temor fundamentalmente a contrariar al rey Felipe V de Francia. Los Templarios se niegan y se atrincheran en el Castillo durante 8 meses hasta que se rinden. Obligados estos a “convertirse” a la Orden de San Juan, pasa así a sus manos.

Ya en el siglo XIX, con la entrada de los Carlistas bajo el mando de Ramón Cabrera, se desmantela gran parte del castillo, se elevan los muros exteriores, se abren aspilleras para disparar y la torre rectangular templaria se sustituye por una circular para poder disparar en todas las direcciones (hoy Iglesia del Santo Sepulcro). Durante la I Guerra Carlista las tropas liberales dinamitaron el castillo y para quienes deseen saber cómo se vivieron o sufrieron estas guerras en el Maestrazgo os recomiendo visitar el Museo de las Guerras Carlistas en la misma Oficina de Turismo de Cantavieja.

Cantavieja y El Maestrazgo tampoco fueron ajenos a los desmanes de la Guerra Civil y el posterior fenómeno de los “maquis”.

De lo que no cabe duda es que Cantavieja, ha soportado a lo largo de su historia asedios y guerras cruentas que le han ocasionado grandes y crueles destrozos que ni aún así le han restado valor para ser considerado uno de los Pueblos más Bonitos de España.



Interior de la iglesia de la Asunción

Escuela de Gramática





eco destinos

Tanzania

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

Fotografía: Archivo - Foto: Mujer sobre caminos de sal en el Mar Muerto

“

Entre Sabanas
y Mares: Tanza-
nia, un destino
eco donde hom-
bre y naturaleza
dialogan

”

Cuando las sombras de los edificios comienzan a opacar nuestros días y las ganas de vacaciones ya no pueden esperar, Tanzania es un eco destino tan impresionante y deslumbrante que nos espera para cambiar todos nuestros conceptos de vida para siempre.

Al combinar la adrenalina con la geografía en un espacio tan único como la Zona de Conservación de Ngorongoro, nuestra experiencia no tendrá significado en el vocabulario habitual, pues cada uno será el dueño de diferentes sensaciones nuevas y apasionantes.

La majestuosidad de la fauna

Si bien para muchos el atractivo principal es el Parque Nacional del Serengeti, a través de líneas viviremos una experiencia muy ecológica dentro del Cráter de Ngorongoro, la caldera volcánica más grande e intacta del mundo. Convenientemente, Ngorongoro se encuentra de camino al Parque Nacional del Serengeti y está a solo tres horas en coche por carretera asfaltada desde la ciudad de Arusha, que es el punto de partida de todos los safaris en el norte de Tanzania.

El Kilimanjaro Airport es el aeropuerto más cercano y, desde este punto, los turistas pueden optar por tomar un vuelo corto a la pista de aterrizaje de Ngorongoro, que está ubicada cerca del borde del cráter, o pueden elegir trasladarse por carretera, en un recorrido impresionante con vistas inéditas del paisaje africano.



Situado exactamente en la región de Arusha, el cráter fue declarado como Patrimonio Mundial de la UNESCO y para muchos es la octava maravilla del mundo, ya que es un accidente geológico que se formó hace unos 2,5 millones de años a raíz de una erupción volcánica. El fenómeno, dejó una enorme caldera y a lo largo de los años, esta hondonada se fue llenando de agua, vegetación y animales, convirtiéndose en un ecosistema único y espectacular

Visualmente, el enclave se asemeja a un anfiteatro natural, con muros de 600 metros de altura y un diámetro de 16 kilómetros, alberga una densa población de grandes mamíferos, incluidos los grandes depredadores carnívoros como leones, elefantes, rinocerontes, búfalos, guepardos, ñus, cebras, entre otros. El nombre Ngorongoro en el idioma Masai significa "Lugar Frío", se ubica a una altitud de aproximadamente 2,280 metros, respaldado por unos 1,670 metros de cráter. Toda esta área está habitada por más de 40.000 pastores

Un fotogénico espectáculo salvaje

A menos de dos horas del cráter, encontraremos al vasto Serengeti, un santuario de vida silvestre, cuyas tierras abarcan llanuras infinitas, kopjes semejantes a islas rocosas y ríos serpenteantes que dan vida a una rica variedad de aves, mamíferos y reptiles. Situado en un altiplano entre las tierras altas de Ngorongoro y la Reserva Nacional de Masai Mara, su nombre Masai significa "llanura sin fin", una descripción precisa de su inmenso paisaje. Este ancestral ecosistema, donde el hombre primitivo apareció hace millones de años en la Garganta de Olduvai, sigue siendo una fuente de inspiración para artistas y fotógrafos.

El Serengeti alberga uno de los espectáculos naturales más impresionantes: la migración. Durante mayo y junio, vastas manadas de ñus, cebras y gacelas de Thomson, seguidas de cerca por depredadores como leones y hienas, recorren más



de 800 kilómetros en su búsqueda de pastizales frescos. Este ciclo ancestral de vida y muerte, adaptación y migración, se remonta a tiempos inmemoriales, desafiando la sequía y los peligros del río infestado de cocodrilos. De este modo, el Serengeti ofrece una experiencia única, donde la naturaleza despliega su grandeza en un escenario eterno de movimiento y vida.

Durmiendo entre leones

Para los primerizos haciendo safaris, seguramente un solo día no será suficiente, por lo que es posible hospedarse muy cerca del área de conservación con todo el lujo y todas las comodidades para hacer de esta experiencia aún más surrealista. Uno de los palacios que se esconden en esta área maravillosa es Ngorongoro Lodge Meliá Collection, un rincón plenamente integrado en la biodiversidad de Tanzania. Muy cerca de toda esta increíble fauna, el hotel ofrece una variedad de amenities

para vivir un elixir de sensaciones, incluyendo una experiencia gastronómica africana sin igual. La decoración ha sido inspirada en los Masáis, desde sus habitaciones, la grandeza de las vistas al cráter relajaran nuestra mente y cuerpo en cuestión de segundos.

Apoyando la sostenibilidad y la autosuficiencia, el hotel ofrece productos locales y con el máximo respeto al ecosistema local. Además, apoya el talento local mostrando obras de arte de la región, llenas de color y motivos tradicionales africanos.

África en la boca

La gastronomía de Tanzania refleja la diversidad cultural del país, fusionando influencias africanas, árabes e indias con énfasis en ingredientes frescos como frutas, verduras, cereales y pescado. Platos emblemáticos incluyen el "Ugali" y el "Nyama Choma". Su enfoque en ingredientes locales y sostenibles la hace considerarse ecológica, con prácticas agrícolas y pesqueras que promueven la conservación y respeto por el medio





ambiente. Celebrando una relación armoniosa con la naturaleza, la gastronomía de Tanzania representa una cultura arraigada y respetuosa con el entorno.

En **The Cráter**, área gastronómica del Ngorongoro Lodge, todas las elaboraciones son inspiraciones en la cocina local tradicional africana con pinceladas asiáticas. En la mesa, encontraremos una fusión única de aromas e ingredientes locales de Km 0. Asimismo, en The crater Grill, el fuego y el carbón son los ingredientes clave de una zona de parrilla con productos locales, y por supuesto, todo este espectáculo de sabores viene acompañado de una carta de bebida a la altura de tanto esplendor. África es uno de los continentes, por defecto, más ecológicos del mundo, albergando diversas maravillas naturales tales como el río Nilo, El Sahara, el Delta del Okavango. El cráter del Ngorongoro se encuentra entre uno de los espacios no solo más ecológicos, sino también más hermosos. Unos días en Tanzania es lo más cercano al arca de Noé que alguna vez imaginamos, por lo que visitarla abrirá nuestra mente y corazón al contacto más íntimo con nuestra naturaleza.





Baños árabes

Segura de la Sierra (Jaén)

El pueblo del silencio

Texto y fotos: Miguel A. Muñoz Romero
miguelmunozromero@gmail.com



Segura de la Sierra pertenece a la comarca de Sierra del Segura dentro del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas. Fue declarada en 1972 Conjunto Histórico-Artístico, y por ella han pasado griegos, árabes y cristianos, incluso la Orden de Santiago

Iglesia Nuestra Señora del Collado



El castillo mudéjar de Segura de la Sierra impone con su presencia apenas uno se aproxima por la carretera, destacándose como el primer encuentro con este pueblo cargado de historia. Originario de la era islámica, este bastión fue transformado por la Orden de Santiago, y llegó a servir de residencia al Gran Maestre de la orden.

En el corazón de Segura de la Sierra se honra la memoria de Jorge Manrique, poeta y nativo de la villa, conocido universalmente por sus "Coplas por la muerte de su padre". Su legado literario permanece tan firme como las piedras de su tierra natal.

La iglesia románica de **Nuestra Señora del Collado** se levanta con dignidad, pero es la **Fuente Imperial** a sus pies la que capta la atención de visitantes, con una representación de la Virgen de Peña y el escudo de Carlos V.

Los **Baños Árabes** del siglo XI, recientemente restaurados, son un testimonio del pasado que se puede explorar sin costo, invitando a los visitantes a sumergirse literal y figurativamente en la historia local.



Vistas desde el Castillo de estilo mudéjar



Puerta de entrada al casco viejo de la ciudad





Resulta curioso que en Segura de la Sierra, uno de los pueblos más tranquilos de España, se celebra el vibrante **Festival de Música en Segura** (Jaén). Este evento atrae una diversidad de estilos musicales, desde jazz y flamenco hasta la canción de autor y música clásica, aprovechando los espacios más característicos y acústicamente adecuados del lugar.

Además, las excursiones al **Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas** brindan el contexto natural ideal para este encuentro entre música y naturaleza, con iglesias y exteriores que complementan y realzan cada actuación musical.

Rincones del pueblo jienense





Una vista panorámica de Segura de la Sierra

Festival de Música de Segura de la Sierra



JAMES ENSOR

James Ensor



Por: Redacción - Fotos: Visit Brussels y Visit Flanders

Título: Autorretrato con sombrero de flores
Creador: James Ensor
Fecha de creación: 1883
Dimensiones físicas: 61.5 x 76.5 cm
Créditos: Mu.ZEE Ostend

James Sidney Edouard ENSOR, el maestro flamenco moderno, nace en Ostende en 1860; de padre británico y madre belga son de las tiendas de recuerdos que regentaban sus progenitores de donde nace su

pasión por las **máscaras de carnaval** que allí vendían. Cautivado por estas desde una edad muy temprana, se convertirían en uno de los distintivos de su obra creativa. Es a los 14 años cuando comienza a asistir a academias en las que recibe clases de pintura no tardando mucho en ponerse de manifiesto su gran talento creativo que desarrollaría aún más en la Real Academia de Bellas Artes de Bruselas. Su carrera artística resultaría impresionante llegando a producir unas 850 obras.

Su obra, para algunos calificada como disparatada, resultó ser difícil de encasillar en un estilo concreto (en Ensor es posible hablar de una infinidad de periodos: expresionismo, surrealismo, simbolismo, arte moderno, modernismo); su extrema inquietud por la experimentación tal vez haya sido la causa, pero en cualquier caso siempre hay una temática fija recurrente en su obra: los **personajes enmascarados** (recuerdos de infancia entre máscaras en las tiendas familiares); la **muerte**; así como la aversión a los valores establecidos y a la **burguesía**. Curiosamente respecto a esta última, terminó perteneciendo a esta clase social pues en 1929 recibió el título de Barón.

Los personajes grotescos (seres extraños, esqueletos y personajes enmascarados) son la seña de identidad de su obra, y es este aspecto de su creación artística lo más admirado tanto por los expresionistas alemanes como por los artistas surrealistas.

Inicialmente paisajes urbanos, marinas e interiores con una gama cromática sombría son el eje de su obra. Poco a poco la luz y el color, influjo del impresionismo, van adquiriendo más importancia. El contacto con la obra del inglés William Turner sería decisivo en la determinación de su interés por la luz. Su evolución, desde la sátira social se dirigirá hacia el autorretrato y los temas religiosos; en ocasiones la figura de Cristo se identificará con el propio artista.

Al final de su vida se sintió muy atraído por la música; compuso algunas piezas, creó coreografías y colaboró en la puesta en escena de obras de ballet.

Artista de reconocimiento universal, sus obras se exhiben en los museos más importantes del mundo (Getty Museum de Los Ángeles, Louvre y Musée D'Orsay de París, el MoMa y el Guggenheim de Nueva York, así como el Rijksmuseum de Ámsterdam), no fue si embargo un gran viajero, en vida apenas dejó su Ostende natal, salvo el tiempo imprescindible para formarse en Bruselas. Ostende fue su hogar, con ese permanente murmullo del Mar del Norte que tanto le inspiró, y en Bruselas se formó su personalidad artística.

En Ostende la **Casa Museo Ensor**, a pie de playa, es un imprescindible para los amantes de este maestro moderno; hoy se ha completado con un centro de visitantes que rinde homenaje a su vida y a su obra. Salas decoradas temáticamente y exposiciones temporales son sin duda la mejor introducción a los aspectos más destacados tanto de su vida como a su arte.

El tributo de Ostende a la obra de Ensor se completa con el **Museo Mu.ZEE**, a 15 minutos a pie de su Casa, donde podremos disfrutar de una colección permanente de su obra.

Aunque Ostende fue su "amor", Ensor tuvo también un idilio con Bruselas, en ella encontró su personalidad artística. Allí cofundó "Les XX" (LOS VEINTE), un innovador grupo



Título: Entrada de Cristo en Bruselas
 Creador: James Ensor
 Fecha de creación: 1888
 Dimensiones físicas: 252.7 x 430.5 cm
 Créditos: The J. Paul Getty Museum

Título: Autorretrato con máscaras
 Creador: James Ensor
 Fecha de creación: 1899
 Dimensiones físicas: 117 x 82 cm.
 Créditos: © Menard Art Museum, Aichi, Japón



de artistas que intentaba promover un cambio artístico en Europa y que introduciría el postimpresionismo y el simbolismo en Bélgica. Tanto en el **Bozar** como en el **Museo Real de Bellas Artes de Bruselas** es posible visitar algunas de sus obras maestras.

También el **Museo Real de Bellas Artes de Amberes** exhibe la que sin duda es la mayor colección del mundo de obras de Ensor; unas 38 pinturas además de innumerables bocetos y dibujos. Entre estas, dos de sus grandes obras maestras: La intriga y Esqueleto pintado.

También en Amberes el **Museo Plantin-Moretus** ofrece una importante colección de 188 estampas y 13 dibujos.

Gante tampoco es ajena a la obra de Ensor; el **Museo de Bellas Artes** de la ciudad y el cercano **Dhont-Dhaenens** también dan testimonio de la obra de este maestro de la pintura moderna.



Título: Monsieur et madame Rousseau
parlant avec Sophie Yoteko ▲
Creador: James Ensor
Fecha de creación: 1892
Dimensiones físicas: 12 x 16 cm.
Créditos: Colección privada

Título: La gamme d'amour ▶
Creador: James Ensor
Fecha de creación: 1921
Créditos: Colección Museo
Bonafanten, langdurige bruikleen RCE

Este 2024 se cumplen 75 años del fallecimiento de James Ensor, acaecido en 1949 a los 89 años y, como reconocimiento a este genial maestro flamenco, son diversos los eventos, exposiciones y actividades programados en Ostende, Bruselas y Amberes para celebrar su vida y su obra.

Ensor en Flandes





Estatua frente al Ayuntamiento de Dresde

Las mujeres de los escombros: "Trümmerfrauen"

Por: Rosario Alonso y Jose A. Muñoz / Archivo



Trümmerfrauen in Leipzig, 1949

La historia de las “Trümmerfrauen” alemanas, o mujeres de los escombros, es un relato complejo y multifacético que enlaza mito, realidad histórica y diversas experiencias en las dos Alemanias de la posguerra.

La imagen icónica de estas mujeres (pañuelo en la cabeza, ropa de trabajo y pala en mano), esforzándose en limpiar los escombros de las ciudades bombardeadas tras la II Guerra Mundial, separando ladrillos de argamasa para reconstruir o llenar los boquetes de las bombas, está profundamente arraigada en la memoria cultural alemana.

La Alemania de la posguerra estaba en ruinas (Dresde, Berlín, Hamburgo, Colonia, ...), unos 400 millones de metros cúbicos de escombros, 8 millones de viviendas arrasadas por las bombas, las infraestructuras prácticamente destruidas, unos 15 millones de hombres entre muertos y prisioneros, un panorama dantesco.

Durante la guerra eran los presos de los campos de concentración y los prisioneros de guerra los encargados de llevar a cabo las labores de desescombro tras los bombardeos; tras la destrucción, Alemania necesitaba un esfuerzo masivo de limpieza y reconstrucción. Las Trümmerfrauen, representadas en numerosos monumentos en toda Alemania, a menudo se identificaron con un grupo de mujeres resilientes y decididas que voluntariamente asumieron la tarea de limpiar escombros y que contribuyeron significativamente a la reconstrucción del país; trabajaban largas horas (hasta 12) por un salario mínimo y raciones de comida, soportando condiciones difícilísimas.

Pronto llegaría el “revisionismo histórico”, en muchos casos el paso del tiempo, el estudio y un análisis frío son fundamentales; ha sido la obra “El mito de las mujeres de los escombros” de la historiadora alemana Leonie Treber, fruto de una investigación profunda, la que nos revela una realidad diferente. Treber argumenta que la representación generalizada de las Trümmerfrauen como una “fuerza” voluntaria y predominante en la limpieza de escombros es más mito que realidad. En Berlín, por ejemplo, solo alrededor de 60.000 mujeres participaron en estos trabajos (de edades comprendidas entre los 15-50 años), menos del 5% de la población femenina. Además, la participación de estas mujeres en la limpieza de escombros varió significativamente entre Alemania Oriental y Occidental. En el Este, se promovió la imagen de las Trümmerfrauen como un modelo a seguir para las mujeres en trabajos tradicionalmente masculinos, mientras en el Oeste, la figura de estas mujeres era menos aceptada, limitándose al tiempo imprescindible y asociada a trabajos menos duros o pesados.

La investigación de Treber sugieren que la participación de las mujeres en las labores de limpieza no fue tan extensa como se suele afirmar. En muchos casos, las mujeres no eran voluntarias, sino que estaban determinadas por la necesidad (desempleo, hambre o como requisito para los estudiantes universitarios en algunos lugares) además, la mayor parte del trabajo de limpieza de escombros fue llevada a cabo por hombres y maquinaria, sobre todo en la Alemania Occidental.

LAS MUJERES DE LOS ESCOMBROS



Estatua de Fritz Cremer en Berlín-Mitte

A pesar de estas revelaciones, las Trümmerfrauen han sido reconocidas y homenajeadas por los gobiernos de las dos Alemania, con estatuas y honores como el Bundesverdienstkreuz (orden al mérito de la RFA) conmemorando su trabajo.

La narrativa de su trabajo, con independencia de su precisión, se convirtió en un poderoso símbolo de resiliencia de Alemania y del deseo de reconstruir frente a la devastación más absoluta.

Otro aspecto interesante de esta investigación es el de la analogía entre la reconstrucción física de una nación en paralelo con la reconstrucción de los roles sociales, todo ello en un mundo drásticamente cambiado, y además tan diferentemente percibido en una u otra Alemania. El trabajo de las mujeres de los escombros se vivió en la Alemania Oriental como una labor importante y fue parte de una campaña para fomentar el papel de la mujer en trabajos tradicionalmente masculinos; una mujer trabajadora y autosuficiente que se adaptaba a la ideología oficial y que se utilizó como un modelo a seguir por las mujeres.

Por el contrario, en la Alemania Occidental el trabajo de estas mujeres se consideró como "trabajos de estado de emergencia", hasta que las ciudades estuvieron limpias y pudiera comenzarse la reconstrucción. Aquí el papel de estas mujeres no fue adoptado con tanto entusiasmo.

Trümmerfrauen en Chemnitz



Unos 400 millones de metros cúbicos de escombros, 8 millones de viviendas arrasadas por las bombas, las infraestructuras prácticamente destruidas, unos 15 millones de hombres entre muertos y prisioneros, un panorama dantesco.



Estatua de Katharina Singer en Berlín

Una vez restaurado el orden, en una buena parte de la sociedad occidental renace de nuevo la tendencia a devolver a las mujeres a su papel tradicional en el ámbito familiar.

Incluso en los monumentos erigidos en honor a estas mujeres, son varios y están repartidos por toda Alemania, la representación de las mismas es muy diferente. En la zona oriental la mujer se exhibe joven y animosa con pala en mano. En la zona occidental la figura a veces elegida es una anciana descansando.

Los monumentos dedicados a las Trümmerfrauen, homenaje a su labor y esfuerzo que podemos ver en Berlín, Dresde, Hamburgo, Chemnitz (un carillón con figuras incluye una que representa a una Trümmerfrau) y Aachen-Aquisgrán (se colocó una placa conmemorativa en honor a las Trümmerfrauen) no solo conmemoran su trabajo físico, sino que también simbolizan la resiliencia y el espíritu de reconstrucción de la Alemania de la posguerra.

Trümmerfrauen en Berlín 1947





Después de treinta y dos años desde su debut, esta artista polifacética sigue con un camino lleno de metas por alcanzar. Ha transitado desde la televisión hasta el cine y el teatro, no solo como actriz, sino también ejerciendo roles de directora, productora y docente. Con un estilo camaleónico y una creatividad sin límites, se destaca por su firme compromiso en defender y llevar adelante sus proyectos personales.

Blanca Oteyza

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

¿Cuándo descubriste tu vocación?

Amo lo que hago y lo descubrí en el colegio. Además mis padres eran muy cinéfilos y vengo de familia con pintores y escritores. Como Luis de Oteyza, el primer periodista de guerra.

Para ser actriz me dijeron que tenía que estudiar. Y me apunté a sociología, CC políticas y a TAI, donde tuve la oportunidad de estudiar interpretación y después me fui un año a Philadelphia a la Universidad de Comunicación; me podía haber quedado, pero di el salto a México y Guatemala. El año de Philadelphia estuve en una productora, y conocí la producción desde la costa este, y una semana antes de iniciar una producción me escapé. Me ofrecieron un papel pequeñito, y también trabajar con ellos en la productora. Pero me tenía que subir a carros que no quería. De Guatemala me fui a Argentina.

¿Te envenenó el teatro?

En Argentina, el actor y el teatro es otra cosa. Desde la tercera semana me fue muy bien, empecé a trabajar en tv con un mito, el señor Tato Bores. Y ya no paré. Trabajé con Federico Lupi, China Zorrilla, con Miguel Ángel Solá etc . Hice cine, teatro y televisión, tuve la oportunidad de trabajar con todos los grandes de Argentina.

¿A tu regreso tenías una trayectoria muy consolidada?

Sí el regreso a España fue con El Diario de Adán y Eva en el Fernando Fernán Gómez. Y fue un éxito.

Hace unos 10 años diste el salto como directora

Exacto con Ensayo abierto, presenté un proyecto en Villafranca del Castillo. Aproveché un centro cultural y un teatro que estaba prácticamente vacío, Lo pusimos en marcha con una escuela y un teatro. Investigué que pasaba en otras capitales europeas con el teatro en la periferia y empecé a llevarme grandes obras allí. Y volví a subir al escenario a Tito Valverde, Luisa Gavasa, María Luisa San José etc.



Y surgió Tiza...

Una obra con actores muy jóvenes, que formé, y que hacían papeles de adultos, con la suerte de llegar a los Luchana y quedarnos tres años De esta obra surgió Marcos Orengo y Cayetana Oteyza que está ahora en la Fundación Siglo de Oro y Pablo Generoso al que no hay que perder la pista..

¿Y ahora con Cámara Lenta?

En la primera temporada en el Lara, funcionó muy bien; en el Teatro Victoria tenemos muy buenas críticas. Es una función que no deja indiferente.

¿A los actores como los elegiste?

Hector Estrumbo me trajo el texto, ya lo había hecho en Argentina aunque de otra manera, y los otros dos actores son de mi escuela. Lo que me atrae de la obra es la humanidad entre ellos, el contexto histórico me interesa aunque lo cuento diferente.

¿En tv tienes mucha experiencia?

Me encanta y he trabajado mucho, aunque siempre termino en el teatro. A los alumnos les digo que no salten a la tv hasta que estén bien formados, aunque sí les animo a hacer tele, el actor tiene que hacer tele, cine, series, pero la cuna siempre es el teatro.

¿Cómo es hacer una serie diaria?

Se duerme poco cuando haces todo a la vez, tv, cine, y luego me iba al teatro.

¿En cine has trabajado con directores muy interesantes?

Sí, me encanta trabajar con directores que tienen pasión, trabajo y rigor

Esa actitud, ¿te la da la cultura teatral?

Sí, hay que autogestionarse, a mis alumnos les animo a proyectos propios, cada tres meses hay un espectáculo, ahora estoy preparando El precio a pagar.

¿Algún proyecto futuro?

Quiero volver con La Xirgu, un monólogo con una música excepcional de Fabián Carbone, donde cuenta el lado humano, su relación con su madre, su padre, lo que sentía por el teatro, y cuando se fue a Uruguay, y no la dejaron volver a España. Me gustó mucho hacerlo en el Lara. Y la quiero llevar para Argentina, donde ella vivió.

También, ¿has escrito?

Junto con Solá y Manuel González Gil, hacíamos equipo, me ha gustado mucho escribir, me meto en todo, guión , producción dirección , iluminación , vestuario...

BLANCA OTEYZA

¿Tienes algún autor que no has interpretado o que te gustaría adaptar?

*Tengo personajes, me gustaría hacer alguna reina española, están poco investigadas. Una experiencia maravillosa *El perro del hortelano*, porque el director dio la vuelta a la obra, y al personaje de la Condesa Diana, fue una coincidencia con el director en el punto de vista.*

¿Qué personaje te gustaría hacer en cine?

Isabel la Católica

¿Y en tv?

Una mujer muy de ahora, muy actual, una mujer con experiencia y con todo por vivir, con sentido del humor y dramatismo.

De tus viajes, cuéntanos algo especial

No puedo viajar con cualquiera, soy de patearme y callejear todo el día, vivir el lugar, desde perderme en un zoco en Marruecos o en mitad del campo en Guatemala encontrarme unos "señores" con rifles.

Una aventura fue estar sola en Londres con 17 años en el metro, sin saber cómo volver a mi colegio.

Cuando viajo me gusta mirar las casas por dentro, patios, escaleras etc, hablar con la gente.



Un viaje que me marcó fue Argentina, ¡me quedé 8 años!. Un sitio que me rompió la cabeza, Antigua en Guatemala, en los 90, te sentabas con gente en un restaurante de cualquier parte del mundo y NY la primera vez fue rompedor.

¿Qué tipo de comida te gusta?

La comida japonesa me chifla y los huevos fritos con patatas. En Argentina hacía patria, mi madre se presentaba con comida española al vacío.

¿Te gustaría trabajar con tus hijas?

He trabajado con Cayetana en Tizas, y me gustaría mucho un proyecto con las dos.

ClubTraveling

¿aún no eres socio?



Viaja con nosotros



smartbox



Caja Emociones

1 experiencia de estancia, gastronomía, bienestar o aventura para 2 personas.

79,90€

Booking.com



Venecia

Vuelo + Hotel 2 noches

Desde 156€/pers.



civitatis



Salzburgo

Tour privado con guía en español (2-4 h)

250€/grupo

Marruecos Mágico: "Un Viaje de Chicas"

6 días por el gran sur de Marruecos

490€

Por persona

Itinerario

Día 1: Llegada a Marrakech traslado al alojamiento,

Día 2: Marrakech - El alto atlas - Camino de Telouate - Kasbah Ben Haddou - Ouarzazate

Día 3: Ouarzazate - El Anti-Atlas Valle de Draa - N'kob - Rissani - Merzouga.

Día 4: Merzouga - Khamlia - Visita Nómadas - Las minas de Mefis - Oasis de Hassi Lbid - El desierto Erg Chebbi.

Día 5: El desierto - Erfoud - Valle del Todra - Gargantas - Dades.

Día 6: Dades - Valle de las Rosas - Skoura - Ouarzazate - Marrakech.

Todos los detalles del viaje y precios los puedes encontrar aquí



El viaje incluye:

- Excursiones privadas para el grupo.
- Traslados en vehículo privado y chófer de habla española durante todo del recorrido.
- Alojamientos en régimen media pensión en habitación doble (cena y desayuno)..
- Campamento en el desierto Erg Chebbi.
- Noche de Tambores.
- Paseo en dromedarios por las dunas de Erg Chebbi

El viaje no incluye:

- Vuelos
- Alojamiento en Marrakech.
- Comidas (del medio día).
- Entradas.
- Propinas.
- Consumiciones y gastos extras
- Seguro de viaje.

Viaja con nosotros, el Club Traveling te trae una selección exclusiva de viajes; viajarás con el editor o la directora de la revista y descubrirás un nuevo concepto de viaje. Todos nuestros viajes están organizados por touroperadores y expertos receptivos.



En *Gastrosimbología* el lector es invitado a un exquisito viaje culinario de mano de la Red de Juderías de España, una entidad que se ha distinguido por su labor en la conservación y difusión del patrimonio judío. Este libro, que se presenta como el segundo volumen de la colección "Sabores de Sefarad", ofrece mucho más que recetas; es una exploración profunda de los símbolos y significados que se cocinan entre aromas y sabores de una cultura milenaria.

Cada página revela la riqueza simbólica que yace en los platos tradicionales sefardíes, aderezando la narrativa con anécdotas históricas y espirituales. Los alimentos se transforman en portadores de herencia y testimonios vivientes de la diáspora, la fe y las festividades. "*Gastrosimbología*" no sólo enseña a preparar la comida, sino a leer entre líneas, ofreciendo una comprensión más profunda de la gastronomía judía.



En un contexto de cambios y retos sin precedentes, "Reinventar tu Liderazgo" de Adela Balderas es una brújula esencial para navegar la incertidumbre. Este libro es una invitación a transformar la gestión de equipos y la comunicación, infundiendo coraje y una visión de futuro en la práctica directiva. Ofrece doce claves prácticas para desarrollar habilidades personales, fidelizar el talento, y fomentar un liderazgo emocionalmente inteligente, resiliente e integrador, vital en una era dominada por la tecnología y la rapidez. Un manual imprescindible para líderes que aspiran a escribir un nuevo capítulo en la historia de su liderazgo.



Fachada principal del hotel

Ritual de Terra

Resort & Spa

Jávea - Alicante

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Ritual de Terra

En el corazón de la Costa Blanca, entre los pintorescos cabos de San Antonio y La Nao y bajo la sombra del monte Montgó, se encuentra Jávea, un encantador enclave del litoral alicantino. Esta región, conocida como la Marina Alta, se ha consolidado como un destino turístico de primer nivel, acogiendo visitantes durante todas las estaciones. En este idílico paraje se sitúa **Ritual de Terra Resort & Spa**, una oda al lujo sosegado y al placer de los sentidos que caracteriza al Mediterráneo.



Vista aérea de la piscina y jardines



RITUAL DE TERRA

El Diseño del Resort: Elegancia neorrústica y privacidad

Ritual de Terra, con su estética neorrústica, se integra armoniosamente en El Tosalet, una urbanización privada cercana a la playa del Arenal y con espléndidas vistas al Montgó. El complejo se compone de un hotel boutique de cuatro estrellas, el restaurante MADRE y un espacio de bienestar integral, The Spa, todos enmarcados por una piscina exterior rodeada de jardines. Cada elemento del resort ha sido cuidadosamente dispuesto para asegurar una experiencia de bienestar total y una conexión profunda con el entorno natural.



Suite Terraza

MADRE: Delicias gastronómicas de la mano de Nazario Cano

El restaurante **MADRE** es un homenaje a la cocina mediterránea. Bajo la dirección del chef Nazario Cano (estrella Michelin con El Rodat y Odiseo), se prioriza una alimentación sana y equilibrada, destacando los productos de proximidad y el pescado fresco de la lonja. La oferta gastronómica se convierte en un viaje culinario que deleita por su autenticidad y sencillez.

La experiencia gastronómica de Madre la desarrollaremos con extensión en nuestra sección de gastronomía: “Restaurantes probados”.



Habitación doble Jardín

Vista del restaurante y la terraza





Vista de la Suite Ritual

Habitaciones y Villas: Un remanso de paz y sofisticación

Las habitaciones del Ritual de Terra Resort & Spa son un claro reflejo de la filosofía del lugar. Distribuidas en pequeñas villas independientes, estas estancias combinan la pureza del blanco con el colorido de las buganvillas y se rodean de jardines de plantas aromáticas.

La decoración interior sigue una línea de sofisticación relajada, con colores terrosos y materiales naturales como el algodón, el lino y la madera, que se complementan con detalles de vegetación que refuerzan la identidad mediterránea del lugar. Ambiente clásico mediterráneo en las 42 villas con entrada independiente que corresponden a varias categorías:

“**Doble jardín**” (25m², en la planta baja, con capacidad para dos personas) ofrece un patio ajardinado de 7m²; **Terraza** (50m², hasta tres personas); “**Ritual**” (60m², en la planta superior, hasta cuatro personas), una amplia terraza con vistas panorámicas de Jávea.

Todas las suites integran un baño espacioso y zona de estar con sofá y escritorio

The Spa: Una inmersión en el bienestar

The Spa es el santuario del Ritual de Terra, un lugar donde se practica la filosofía del bienestar holístico. Dirigido por Tamara Ruiz, (Mandarin Oriental y Sha Wellness Clinic) con una vasta experiencia en algunos de

los spas más lujosos del mundo, The Spa ofrece un menú de tratamientos personalizados. La firma **Ayuna** conocida por su cosmética natural y ecológica es la elegida para los rituales de cuidado facial y corporal. El diseño del spa, sus sonidos y aromas están pensados para despertar y deleitar los sentidos, promoviendo un estado de relajación y rejuvenecimiento profundo.

Su exclusivo circuito termal consta de piscina climatizada con terraza, sendero japonés, sauna, baño de vapor, ducha de contrastes frío-calor, jacuzzi, zona de relax con degustación de té y 5 salas de masaje.

Los tratamientos corporales y faciales se personalizarán con el cliente, así como los masajes (deportivos, para aliviar la tensión corporal; el masaje relajante con aceites esenciales; el masaje linfático para mejorar el sistema circulatorio; el masaje cérico-craneal, perfecto para liberar tensiones físicas y emocionales).

Para la belleza del rostro: el tratamiento **Well aging** basado en los principios del mindfulness (empleo de productos orgánicos para estimular el sistema límbico a través del aroma, el sonido y el tacto); **Respira**, un ritual facial oxigenante de aromaterapia con esencias naturales que activa la microcirculación.

Entre los tratamientos corporales: **Tactil C**, un masaje relajante a base de aceites corporales; **Holistic Luffa**, un tratamiento que combina la suavidad de la lufa natural con las propiedades de la espirulina mediante exfoliación e hidratación profunda; **Beautifulness**, un facial personalizado y Luffa.

RITUAL DE TERRA

Jávea: La perla de la Costa Blanca

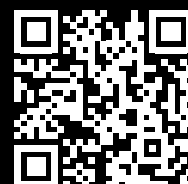
Jávea es un destino que encierra una rica diversidad geográfica y cultural. Dividida en tres zonas principales —el casco antiguo, el puerto y el Arenal—, ofrece más de 20 kilómetros de litoral jalonado de playas y calas de ensueño. La historia y la cultura se entrelazan en sus calles y monumentos; el buceo, el golf y el senderismo son solo algunas de las actividades que se pueden practicar. Las festividades locales, como las hogueras de San Juan y las fiestas de Moros y Cristianos, añaden color y tradición a la experiencia en Jávea a la que nos invita Ritual de Terra

Experiencias únicas en Ritual de Terra Resort & Spa

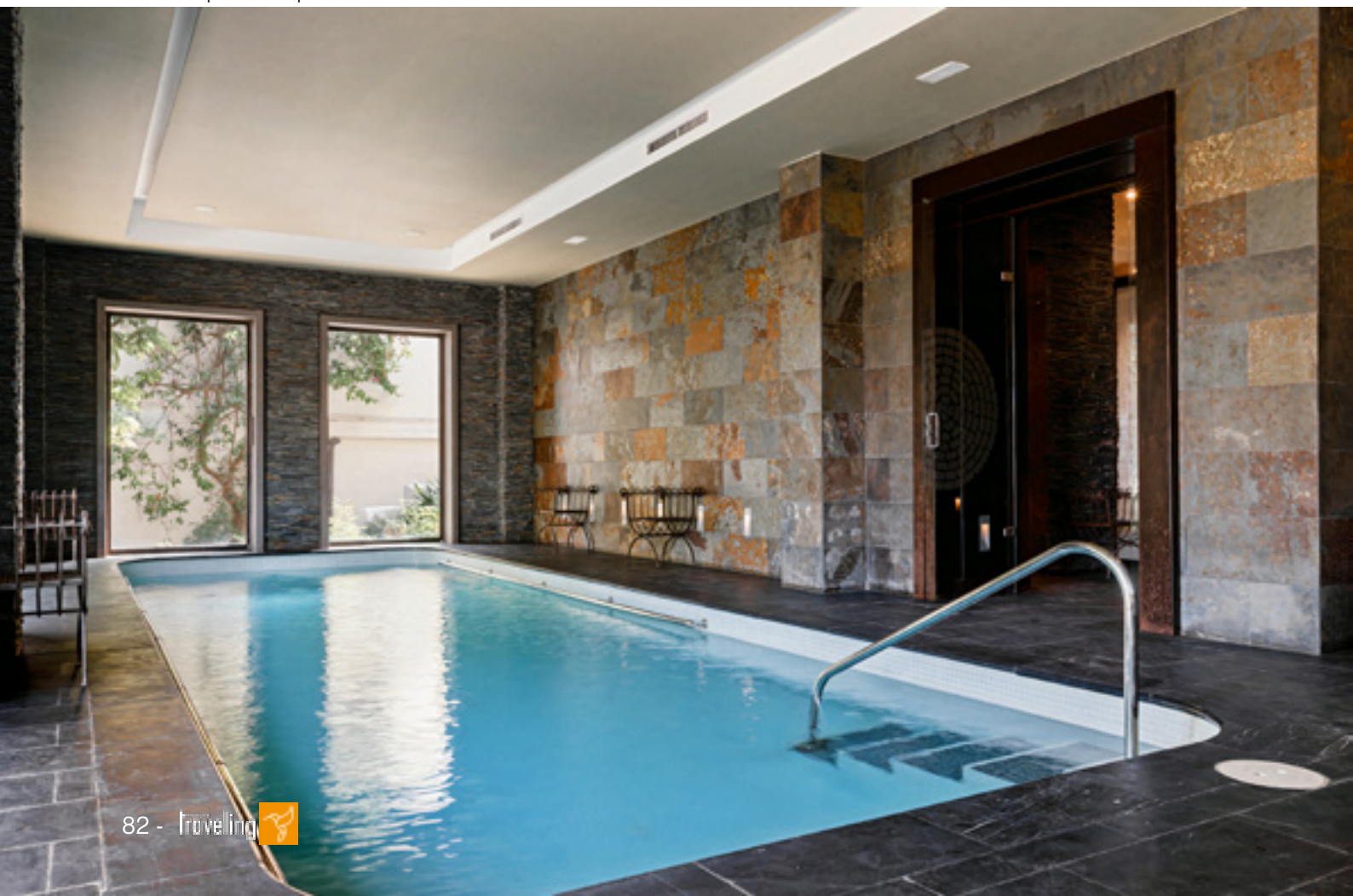
El resort no solo ofrece descanso y deleite culinario, sino también experiencias únicas; cada actividad está diseñada para enriquecer la estancia de los huéspedes. Los amantes de la naturaleza pueden participar en excursiones guiadas por los paisajes naturales de Jávea, mientras que aquellos que buscan un retiro espiritual encontrarán en The Spa un aliado perfecto.

Ritual de Terra Resort & Spa invita a sus huéspedes a vivir una experiencia incomparable, donde cada detalle ha sido pensado para el disfrute y la tranquilidad. Desde su entorno privilegiado hasta su cuidada oferta de servicios, es un lugar donde el tiempo se detiene y la vida se saborea en cada momento. Para reservar su estancia y sumergirse en esta exclusiva atmósfera de serenidad, visite www.ritualdeterra.com. En Ritual de Terra, la promesa de una escapada inolvidable se convierte en una realidad envuelta en la magia del Mediterráneo.

Ritual de Terra Resort & Spa



Vista de la piscina del Spa



ALTUM

CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL



Fachada del hotel

BANYAN TREE PUEBLA

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

Fotos: Banyan Tree Puebla

Vista panorámica del volcán y de la ciudad



Con el nombre de Heróica Puebla de Zaragoza o Ciudad de Puebla de los Ángeles, como es conocida por su historia, esta ciudad del centro sur de México -que es Patrimonio de la Humanidad desde 1987- cuenta con una sucursal del saber hacer hotelero del sudeste asiático. Se trata del Banyan Tree Puebla, que ubicado en un conjunto de edificios de diferentes épocas, siendo el principal un edificio del siglo XIX, consigue combinar con esmero la opulencia histórica de esta ciudad con las comodidades contemporáneas y de primer nivel a las que esta cadena tailandesa nos tiene acostumbrados. Este establecimiento confirma que sí existen los santuarios para los sentidos brindando una experiencia que fusiona serenidad y bienestar con ese toque exótico tan característico de esta cadena.

El arte como hilo conductor

Rodeado de un pintoresco patio privado, el interiorismo del hotel otorga preponderancia a las obras de arte contemporáneas, y especialmente a la tradicional cerámica de Talavera, que como se sabe llegó a estas tierras en el s. XVI traída por los españoles, concretamente con las técnicas de Talavera de la Reina y Puente del Arzobispo, en Toledo, y que juntas son Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO desde 2019, siendo el único patrimonio que comparten dos países a ambos lados del Atlántico, en este caso, España y México.

Octavio Paz afirmaba que la artesanía pertenece a un mundo anterior a la separación entre lo útil y hermoso, y de hecho, la “talavera” -como se llama a la cerámica de Puebla- ejemplifica mejor que ningún otro producto la condición de eslabón superior entre la tradición artesanal y la propia obra de arte. En cada pieza de Talavera hay un índice de la historia de la ciudad y la región. Y en este hotel las piezas de Talavera que se escogieron pertenecen al taller artesanal de mayor prestigio en México: Uriarte, que justo en este 2024 cumple 200 años de fabricar ininterrumpidamente esta tradición. Los objetos decorativos de la talavera de Uriarte se integran a la perfección en las áreas comunes donde se entrelazan con detalles arquitectónicos de primer orden y cómodos muebles clásicos; y en sus restaurantes vajillas y otros elementos del menaje llevan el sello de esta empresa de fama internacional.

En pleno corazón de la ciudad colonial de mayor reconocimiento en México y una de las más relevantes por su arquitectura y patrimonio histórico en Iberoamérica, se erige este representante del lujo asiático que ratifica esa esencia sobria y elegante del lujo bien entendido.



BANYAN TREE PUEBLA

Pero además, para que todo en este hotel sea arte, en el lobby se encuentra una inmensa escultura metálica de un caballo, que a nadie deja indiferente, y que es obra de Gustavo Aceves, uno de los mexicanos de mayor renombre internacional y que tuvo a bien formarse profesionalmente en Italia. Y si hablamos de artistas mexicanos actuales y de gran relevancia, no podemos dejar a un lado a Amador Montes, quien contribuye con algunos cuadros de gran formato en diversas áreas del hotel.

Un “brunch” histórico

El hotel abrió en 2017, habiendo sometido previamente a todos los edificios a grandes parámetros de reforma y conservación indicados por antropólogos e historiadores de diferentes autoridades estatales. Un túnel comunica con otros predios de la propiedad donde se ubicaron las primeras construcciones de Puebla y un antiguo convento; y visitar sus ruinas es toda una experiencia que permite adentrarse no solamente en el origen de esta ciudad sino también en las entrañas del Virreinato de la Nueva España, el más relevante de la Corona Española en América. Cada domingo el hotel celebra su mítico brunch en un espacio aledaño a estas ruinas, convirtiendo la velada en una experiencia casi mágica que se acompaña con las más deliciosas especialidades gastronómicas en las que destacamos aquella de esta zona llamada “barbacoa”, en la que el cordero envuelto en hojas de nopal se cocina bajo tierra durante casi 30 horas.

Adicionalmente, y como una experiencia con su más puro ADN, el hotel alquila este espacio para comidas o cenas de carácter “especial” en las que el menú se basa en los primeros vegetales y hierbas sembrados por las monjas del convento en los huertos de estos predios, y que haciendo honor al dicho que reza “... en Puebla se come puerco, cochino, marrano y cerdo” los platos hacen alusión a esa cocina católica que adoptó técnicas y productos endémicos de la población pre-hispánica, y que por motivos obvios dejaba claro que no había influencias judías.

México y Oriente se sirven en el plato

Tres restaurantes y 2 bares conforman la parte de restauración de este establecimiento enmarcado por los picos nevados de los volcanes Popocatepetl y su eterna compañera Iztaccíhuatl, al norte la Malinche y al lado este el Pico de Orizaba. Ellos son “Bistrot Pasquinel” que con una cocina abierta consigue que la experiencia del comensal involucre todos los sentidos, destacan las especialidades mexicanas. Por su parte, “Cello Cucina Italiana” ofrece platos tradicionales italianos, y “Saffron”, ubicado en la más deseada de todas las terrazas de Puebla con una vista de 360° sobre la llamada “Ciudad de los Ángeles” trae a la mesa las más exóticas especialidades tailandesas, y aquí mismo se encuentra también el mítico Rooftop Bar del hotel, el llamado “place to be” de Puebla. Además, el Bar Los

Vista de la Harmony Suite



Lavaderos sirve bebidas y cócteles en la original construcción de Los Lavaderos de Almoloya del s. XIX, un lugar donde se respira el más auténtico espíritu del México antiguo.

Las huellas del pasado

Estilo clásico, artesanías de altísimo nivel y las comodidades contemporáneas definen el estilo de las 78 habitaciones y suites de este hotel, antiguamente el Talavera Azul, hoy con el sello del "lujo asiático". Prácticamente la totalidad del mobiliario es hecho a mano y debido al carácter artesanal que se ha impuesto, la decoración varía de una habitación a otra.

La parte corporativa del hotel, esa dedicada a eventos empresariales, está muy cuidada y ofrece las mejores instalaciones de la ciudad para los encuentros MICE; las bodas, por su parte son un nicho de negocio al alza que presentan un continuo crecimiento en este establecimiento.

Wellness y fitness cuentan con espacios exclusivos. Los masajes son un sello de identidad de esta cadena que entrena a su gente para tal efecto en su propio centro de formación en Phuket, Tailandia; y el ejercicio encuentra sus mejores aliados en las máquinas de un gimnasio de primer nivel.

El conserje puede reservar automóviles privados, y diseñar exclusivos recorridos por esta ciudad en los que no deben faltar nunca una visita a su zócalo, catedral, la Capilla del Rosario, conocida como la "Octava Maravilla del Mundo" o, como no puede ser de otra manera, una visita privada a las instalaciones de Uriarte Talavera, donde conocer de primera mano la historia y la tradición del oficio de los alfareros que han hecho de esta ciudad lo que es hoy en día: un joyero por descubrir.

Vista de una de las salas del Spa



Vista de la Serenity Suite



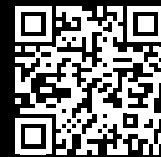
Vista de la Bliss Jr. Suite



Lobby del hotel



Uriarte
Talavera



Banyan tree
Puebla



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.

Perú, de Cuzco al Lago Titicaca (1ª parte); un viaje por todo lo alto

La hilandera quechua teje en el Hotel Monasterio de Cuzco



Son muchas las anécdotas de este viaje a Perú y a todas hay que añadirles la belleza del país, y el descubrimiento de su gente. De momento, voy a concentrarme en la ciudad de Cuzco y el Valle Sagrado.

Al llegar al aeropuerto de Cuzco chocan dos cosas. La primera son las tiendas vendiendo botellitas de oxígeno, por si las moscas. En realidad, en este caso, no va de insectos sino de “Me falta el aire!!!!” pues la preciosa ciudad está nada menos que a 3.500 m de altitud. Acto seguido se presenta un hombre afable y dicharachero “¡Buenos días !Soy el trasladista!”, Juan Marcelo es su nombre, y ameniza el trayecto con una conversación rica en adjetivos y motes de los que se vale el peruano para comentar la vida de forma dulzona, aduladora. El trasladista hace hincapié en que para sobrellevar el mal de altura hay que andar despacio, no comer mucho, beber bastante -no está incluido el alcohol- y tomar mate de coca o la hierba mentolada muña. Hago un inciso, antes de seguir con el relato, para explicar cómo mi compañero de viaje se tomó al pie de la letra el consejo de Juan Marcelo, y los recorridos, desde entonces, fueron a cámara lenta. Se me perdía cada dos



Panorámica de la bella ciudad de Cuzco, declarada por la UNESCO Patrimonio cultural de la Humanidad

por tres, pues mientras yo hacía una foto y otra, él apenas había emprendido camino. Llegamos a nuestro alojamiento El Hotel Monasterio <https://www.belmond.com/hotels/south-america/peru/cusco/belmond-hotel-monasterio/> en el que faltan ojos para abarcar los anchos muros, muebles de maderas nobles, cuadros de la escuela cuzqueña de pintura y un claustro rodeado de arcos con un cedro centenario en el centro, antes de entrar en los detalles de los viejos portones, patios empedrados y la magnífica iglesia de estilo barroco indígena. En la puerta de la iglesia fue nuestro primer contacto con el mundo quechua al saludar a una tejedora que hacía un tapiz tan colorido como su propia ropa, hipnotizando a la cámara que no paraba de hacerle fotos. Llegó la hora de comer en el restaurante OKRE del hotel, y de la siguiente y curiosa sorpresa, cuando entre maíces y papas de todos los tamaños y colores, aparece el protagonista del almuerzo, un curioso animalito espatarrado que nos cuentan es un conejillo de indias, allí llamado cuy, y qué, todo hay que decirlo, tras encajar el primer vistazo, resulta delicioso. El cuy es muy apreciado en la tradición culinaria de Perú y se cocina para agasajar a huéspedes y a los seres queridos, a modo de celebración.

Impresiones cuzqueñas

Cuzco me impresionó. Difícil no hacerlo. Por las calles empedradas pasean los muchos turistas, cámara en mano, los quechuas acompañados de esas sonrientes llamas, que allá tengan sus congogojas, nunca dejan de sonreír. El colorido es el de los vestidos quechuas, apuntillados por un sombrero en forma de hongo que las mujeres no se quitan ni para dormir, mientras que el sonido es de los instrumentos acústicos cuyas notas ondean en el aire. La vida brota en cada rincón. Esa vida que conquistó la pluma de Vargas Llosa “Un escritor no escoge sus temas, son los temas quienes le escogen a él” decía el Premio Nobel de Literatura. Hay puestecillos de todo un poco, ya que la comida en Perú, es prioritaria. Y no se trata solo de comer, la cocina tiene que ser rica y variada, por algo Perú ha saltado a la fama por su exquisita gastronomía. Se encuentra en los restaurantes famosos, pero también en esos pequeños tenderetes donde se come una sopa de pollo deliciosa, o en el Mercado Central de San Pedro, un jolgorio para los sentidos. Pimientos de todas las formas y tonos, maíz, patatas. Colores, sabores, y aromas llenan el mercado más antiguo y famoso de Cuzco, ideal para ir picando y descubriendo los sabrosos gustos andinos.



Preciosa "churre" (niña) con su muñeca cholita



El misterio de las líneas rectas de las piedras incas

¿Cómo en aquella época se podía cortar la roca con esa absoluta perfección de líneas rectas y limpias, como si de una pastilla de mantequilla se tratara?

Al observar nuestro asombro ante la opulencia arquitectónica de Cuzco, cuenta Juan Marcelo que, durante el colapso del reino de Tiahuanaco, centenares de hombres se establecieron en el Valle del río Huatanay, culminando su conquista con la fundación de Cuzco que aparece como la ciudad más antigua de América. Mas tarde, Francisco Pizarro la refundó, estableciendo como Plaza de Armas la plaza principal del incanato. Se atribuye al inca Pachacútec, el haber hecho de Cuzco un centro espiritual y político. La Catedral de Cuzco y las iglesias de la Compañía de Jesús y el Convento de la Merced, entre otras, son obras del arte arquitectónico cuzqueño que testimonian como Cuzco pasó de centro espiritual inca a religioso colonial. Sin embargo, al ver lo que queda de las piedras incas que cimientan las casas coloniales y que parecen cortadas con rayos laser, no pude por menos que preguntarme "¿Cómo en aquella época se podía cortar la roca con esa absoluta perfección de líneas rectas y limpias, como si de una pastilla de mantequilla se tratara?"

Una churre (niña) preciosa, de unos once años, nos invita a limpiarnos los zapatos. ¿Cómo decirle que no? Los deja impolutos, mientras con su charla divertida nos va conquistando. La invitamos a un batido de chocolate en la cantina cercana. Sus once años, cuando habla de sus planes, se convierten en muchos más. Tiene claro un futuro en el que aspira a crear su empresa de limpiabotas expertos. Nos da las gracias y nos dice adiós abriendo una amplia sonrisa, para ir al encuentro de su madre, quien lleva un bebe a la espalda. Nos deja convencidos de que, en pocos años, será toda una empresaria.

Encantadora, lista y futura empresaria de limpiadores de zapatos





Un día más de trabajo en el Valle Sagrado
Los Andes coronan el Valle Sagrado





Que no falte la "chicha" en el Valle Sagrado
Infinita variedad de papas, ajíes y maíz en Perú

Brindando con los quechuas

El Valle Sagrado tiene los tonos tostados de los Andes y dorados del cultivo del cereal. Me acordé de los escritos del inca Garcilaso de la Vega hablando sobre el Valle de Yucay, uno de los que forman el sagrado valle. "El Valle de Yucay aventaja en excelencia a todos los que hay en el Perú por lo cual los reyes Incas lo tuvieron por jardín, lugar de deleites y recreación". No podía parar de hacerle fotos a las casas que salpicaban el valle, coronadas por un curioso ornamento compuesto por una cruz, dos toritos que simbolizan la fuerza, una escalera para llegar al cielo y una botella de "chicha" (orujo de maíz), como señal de la hospitalidad de los dueños. Poco tardamos en comprobar la hospitalidad de los vallecaucanos, cuando, paseando por la aldea, nos chocó el jolgorio que salía de una de las casas. Al entrar, pasaron unos segundos hasta recuperarnos de la insólita estampa en la que aldeanos, ellas con el sombrero bombín del que sobresalían negras y brillantes coletas, y polleras coloras y los hombres ataviados con chalecos de lana ricamente decorada y el poncho tejido a mano, estaban sentados en sillas de plástico, perfectamente alineadas, contemplando un programa de televisión.

Nos vieron entrar, apagaron la tele, y nos saludaron con hospitalidad y alegría, ofreciéndonos un vaso de esa chicha de maíz fermentado que endulza las noches del altiplano. Juntos, brindamos por el bonito encuentro.

Probando la chicha, bebida de maíz fermentado.



Traveling

gourmets



SOLES Y ESTRELLAS

Maca de Castro

Mallorca

CHOCOLATES PACCARI

Sostenibilidad

TRILOGÍA DE ACETOS

Orleans, Módena y Jerez



Trilogía de Acetos

Orleans, Módena y Jerez en el Arte de la Gastronomía

Por: Jose A. Muñoz

El vinagre, del francés "vin aigre" (vino agrio), es un producto obtenido mediante la acción de la bacteria acética sobre una solución hidroalcohólica

Puede producirse vinagre a partir de cualquier alimento que fermenta alcohol (manzana, remolacha, arroz o vino entre otros). La primera referencia que se tiene de este producto data de la época del Imperio Romano. Sin embargo, hasta 1864 no se tenía constancia, o no se había explicado científicamente, cómo se producía el vinagre. Fue en este año cuando el reconocido químico Louis Pasteur detalló su proceso de producción, dando lugar al "Método Pasteur o Método de Orleans". A partir de este surgirían otros métodos que abordarían diferentes caminos sobre la producción del vinagre.

En la actualidad existen multitud de vinagres, desde los más tradicionales hasta mezclas extravagantes, que han resultado ser los aderezos perfectos y forman parte de los platos más exquisitos. La elección de un vinagre u otro está cambiando y al igual que pasó con el aceite de oliva, el vinagre comienza a ser un producto gourmet. Vamos a hablar de tres de los más famosos tipos de vinagres del mundo y es que, no casualmente, su producción coincide con tres regiones.

VINAGRE DE ORLEANS

El vinagre de Orleans procede de una larga tradición vinagrera que nació en el siglo XIV, cuando los bateleros del Loira transportaban barricas de vino a la capital francesa. Durante el trayecto, se producían pérdidas, y algunos vinos se agriaban. Esta fue la razón que llevó a los comerciantes a empezar a elaborar vinagre.

Este producto se exportaría muy pronto a todo el mundo, sobre todo a los Países Bajos, las Indias y América. A finales del siglo XVIII, había más de 300 vinagrerías en Orleans. En la actualidad, la casa Martin Pouret es la última vinagrera de la ciudad que perpetúa la tradición.

Elaborado con vinos del Loira, Burdeos o Borgoña, el vinagre de Orleans es un vinagre con un aroma muy singular. En el método Orleans el vino se introduce en barriles que inician la fermentación acética. Tras 8 días, es transferido a otros barriles que son llenados hasta entre un 50 y un 70% de su capacidad. Un velo se forma en la superficie del vinagre, donde la actividad de las bacterias acéticas es alta. Semanalmente se extrae entre un 25 y un 70% del vinagre maduro y se reemplaza con más vinagre fresco de los toneles principales, continuando el proceso. Pasado este tiempo se deja envejecer, unos seis meses en barriles de roble.

Actualmente existen versiones aromatizadas con hierbas, especias o frutas, como estragón, eneldo, albahaca, ajo, chiles, granos de pimienta, tomillo, laurel, romero, limones...



ACETO BALSÁMICO DE MÓDENA

Es en la región de Emilia-Romaña, Italia, donde se encuentra la ciudad de Módena; esta ciudad da nombre a un vinagre muy especial conocido como aceto balsámico di Modena. Su apelativo de balsámico proviene de la antigüedad cuando era utilizado para “dar friegas “contra el reumatismo.

Existen distintos tipos de aceto balsámico, como el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, el Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, el Aceto Balsamico di Modena IGP y el Condimento Balsámico. Los mejores acetos balsámicos provienen de Módena y Reggio Emilia, y tienen denominación de origen de la región del norte de Italia.

Su proceso de elaboración es largo y minucioso y da como resultado un vinagre muy característico con un sabor fuerte y ligeramente dulce, así como un color oscuro y una textura algo espesa que lo distingue de los demás vinagres.

El proceso de fabricación del aceto balsámico de Módena es un arte que debe pasar por tres fases claves, cada una con sus particularidades que lo diferencian de otros vinagres. Este singular proceso comienza con la fermentación alcohólica, utilizando principalmente uvas trebbiano, uniblanco, malbec o barbera. Durante esta fase, el mosto de la uva se concentra notablemente y tras cocerse se vuelve a reducir. De unos 100 kg de uva se consiguen unos 30 litros de mosto que se someten a fermentación alcohólica.

La siguiente fase es la oxidación acética, donde se emplea una versión adaptada del método de Orleans, similar a las técnicas antiguas de fabricación de vinagres.

Finalmente, llega la etapa de maduración o envejecimiento. Los acetos de calidad se caracterizan por un proceso de envejecimiento que dura entre 12 años y 25 años. Según los años de maduración se clasifican en Aceto Cápula Bianca (o refinado) cuando ha



envejecido durante al menos 12 años en toneles de madera, o en Aceto Cápula Oro (o Extra Viejo) cuando tiene más de 25 años.

Durante esta última y crucial fase, se utiliza una variedad de pequeños barriles hechos a base de diferentes tipos de madera, roble, morera, castaño, cerezo, enebro y fresno. A lo largo del envejecimiento, el contenido de los barriles se va trasvasando y mezclando con vinagres más jóvenes en barriles progresivamente más pequeños.

La presentación en el mercado es en botella de cristal de 100 ml y su precio varía según la maduración entre los 60 y los 180 euros de media.

Este proceso de elaboración se rige por métodos y reglas tradicionales, cuidadosamente guardadas y transmitidas de generación en generación dentro de las familias productoras.



VINAGRE DE JEREZ

La historia del Vinagre de Jerez está íntimamente unida a la historia de los vinos de los que procede. Una historia que comienza en el s. VII a.C., con la llegada de los fenicios a esta zona de la Península Ibérica. Estos navegantes arribaron a la comarca de Jerez trayendo consigo cepas que plantaron en sus tierras. De su actividad vitivinícola aún hoy se conservan vestigios, como el lagar fenicio del yacimiento del Castillo de Doña Blanca

Producido exclusivamente en la región del "Marco de Jerez", el vinagre de Jerez se obtiene a partir de vinos de Jerez mediante un proceso ancestral conocido como "crianza". Esta técnica, similar a la utilizada para los famosos vinos de la zona, implica el envejecimiento en barricas de roble americano, siguiendo el sistema de soleras y criaderas. Este proceso no solo enriquece su sabor y aroma, sino que también garantiza una consistencia y calidad extraordinarias en cada lote producido.

Reconociendo su singularidad, el vinagre de Jerez fue galardonado con la Denominación de Origen Protegida (DOP) en 1994. Esta distinción asegura que solo los vinagres producidos en la región del Marco de Jerez, utilizando métodos tradicionales y cumpliendo con estrictas normas de calidad, pueden llevar el nombre de "Vinagre de Jerez". Además, se establecen tres categorías en función de su envejecimiento: Vinagre de Jerez, con un mínimo de seis meses; Vinagre de Jerez Reserva, con al menos dos años; y Vinagre de Jerez Gran Reserva, con más de diez años en barrica.



El vinagre de Jerez es célebre por su equilibrado perfil ácido, su intensa fragancia y sus notas a madera, frutos secos y especias. Esta paleta de sabores lo convierte en un ingrediente versátil, capaz de realzar cualquier plato, desde ensaladas ligeras hasta guisos robustos. Su color varía desde un tono dorado pálido hasta un profundo marrón caoba, dependiendo de su edad y concentración.

Vinagre de Jerez reserva

Un período de envejecimiento se sitúa entre dos y diez años de crianza.

De profundo color caoba y brillantes reflejos ambarinos. Destaca por su inconfundible y potente aroma, cargado de matices que nos recuerdan a la vainilla, los frutos secos y la madera envinada. A ello se une un sabor al paladar ácido y secante que nos recuerda su procedencia jerezana.

Vinagre de Jerez gran reserva

El Consejo, otorga esta clasificación a los vinagres que acreditan una edad superior a los diez años.

Lo caracteriza su profundo color caoba de textura sedosa. Su peculiar aroma, de intensa acidez, contiene, además de notas de vino añejo, el recuerdo de su prolongada crianza en madera de roble. De ahí proviene su sabor redondo, amplio, seco, equilibrado con un post-gusto ácido y prolongado, con notas a frutos secos y especias.



Chocolates Paccari



Santiago Peralta fundador de Paccari

Texto: Redacción - Fotos: Chocolates Paccari

Paccari, empresa ecuatoriana con más de 20 años de trayectoria, se destaca como referente en sostenibilidad debido a su modelo de negocio. Fundada por Santiago Peralta y Carla Barbotó, con una misión clara desde sus inicios, posicionar a Ecuador como productor de chocolates de alta calidad, con la producción de chocolate 100% orgánico. En tan solo cinco años, la compañía ha revolucionado la industria en Ecuador y América Latina con su modelo de fabricación transparente, conocido como "del árbol a la barra".

Este proceso se caracteriza por cuidar minuciosamente cada etapa de producción, desde la semilla del cacao hasta el packaging del producto final. Gracias a estos esfuerzos, han desarrollado un sistema que favorece la conservación y refloramiento del 2,5% del banco genético del mejor cacao del mundo. Esto genera un círculo virtuoso entre el campo y el mercado, beneficiando a toda la cadena de valor.

Santiago Peralta es parte de una nueva ola de emprendedores latinoamericanos que están elevando la calidad de los productos elaborados y terminados en Ecuador, rompiendo con la tradición de simplemente exportar materia prima a otros países. En Paccari, la responsabilidad social va más allá de pagar precios más altos por el cacao orgánico certificado; implica colaborar estrechamente con los agricultores y llevar a cabo numerosos proyectos sociales.

Una de las principales preocupaciones de Paccari es la sostenibilidad del ecosistema ecuatoriano. Considerando que, en el mundo empresarial, especialmente en un país en desarrollo como Ecuador, es un deber asegurar una producción que sea saludable y respetuosa con el medio ambiente. La compañía se ha establecido como líder en el movimiento del chocolate orgánico y es la única en el sector que trabaja con cacao biodinámico. Este método de cultivo requiere un compromiso significativo por parte del agricultor, con una sensibilidad especial y una observación experta de las interacciones naturales.



La empresa, consciente de las necesidades del sector, considera el cultivo biodinámico como un compromiso responsable con las comunidades rurales de Ecuador. Gracias a estas prácticas, la empresa ha sido galardonada con más de 400 premios que reconocen no solo la máxima calidad de sus chocolates, sino también su apuesta por un modelo de negocio que respeta y protege tanto el medio ambiente como a los seres humanos. El modelo de negocio es tan reconocido que se ha convertido en un caso de estudio en la Universidad de Harvard debido a la integración de prácticas empresariales que priorizan el bienestar económico, social y ambiental, con un enfoque en resultados a largo plazo que van más allá de los indicadores financieros.

El pasado 2023, la compañía recibió 30 nuevos galardones en el marco de los Ecuador Chocolate Awards 2023 y los International Chocolate Awards 2023 premiando sus chocolates con sabor a Maracuyá o Hierbaluisa, disponibles también en el mercado español. Por su lado, en su país de origen cuenta con sabores típicamente andinos, de cosechas de frutas, de frutos rojos, de los lugares más recónditos del planeta, incluso de ediciones limitadas premium.





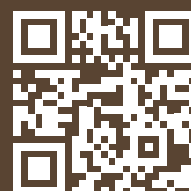
En lo que respecta a su gama de chocolates, Paccari ofrece más de 50 sabores y variedades, todos ellos orgánicos, biodinámicos y con un alto contenido de cacao. En España, presenta opciones frutales como Maracuyá o Naranja, así como sabores más exóticos como el chocolate de Rosa Andina. Además, ofrece contrastes de sabores únicos, como Hierbaluisa o Sal de Cuzco & Nibs. También incluye clásicos del mercado, como el chocolate orgánico con un 70% de cacao, junto con opciones más puras como el chocolate con un 100% de cacao ecológico. Entre sus nuevas propuestas también se pueden encontrar los snacks de avellanas recubiertas de chocolate con crema de coco, así como la versión de uvilla cubierta de crema de coco.

Actualmente el producto de Paccari está presente en más de 40 mercados alrededor del mundo, entre ellos: Suiza, Bélgica, Francia, Italia, Emiratos Árabes, Rusia, Colombia, Chile, Argentina, Perú, Estados Unidos, Japón, China, Canadá, Sudáfrica, Holanda, entre otros. PACCARI está en las estanterías de grandes supermercados, tiendas gourmet y otros puntos especializados en chocolate premium y productos para consumidores responsables. En España, por ejemplo, Paccari está presente en supermercados nacionales como El

Corte Inglés e Hipercor, donde cuentan con exhibidores exclusivos que presentan la variada gama de tabletas de Paccari.

Entre sus últimos proyectos, Paccari ha estado presente en la feria internacional FITUR presentado sus chocolates mediante exclusivas catas en el stand de Ecuador, País Socio Invitado de FITUR 2024, dando a conocer parte de la calidad gastronómica del país, a la vez que presentando una exclusiva caja de chocolates con un packaging cuidado que simboliza la riqueza de su país de origen. Este envase refleja los cuatro mundos que conforman este asombroso país y representa también el sabor de cada tierra: la costa con ingredientes como la uvilla, la sierra con la hierbaluisa, la Amazonía con la fruta de la pasión y Galápagos con la sal marina.

Chocolates Paccari



Cultivados en Cabo de Gata

De la huerta a tu casa



FLAMENCORAF

Tomate raf gourmet

www.flamencoraf.es





Maca de Castro

Restaurante De Castro Port d'Alcudia Mallorca



Maca de Castro

La influencia de su familia y su equipo es palpable en su trabajo; ellos son su apoyo y su inspiración. Maca se mantiene fiel a sus raíces en Mallorca, y el Mediterráneo se refleja no solo en sus creaciones culinarias, sino también en su filosofía de cocina.

En su restaurante, Maca de Castro ha establecido un departamento dedicado a la investigación, el desarrollo y la tradición. Este departamento se centra en explorar y catalogar la riqueza culinaria de Mallorca. Se dedica a estudiar la literatura local, la historia de la isla, sus productos del mar y de la tierra, así como las costumbres y tradiciones gastronómicas. Este enfoque multidisciplinario permite a Maca y a su equipo profundizar en la esencia de la cocina mallorquina.

El fruto de este trabajo es lo que Maca denomina cocina mallorquina libre, un estilo distintivo que se ve reflejado en su restaurante. Esta cocina es una amalgama entre la tradición y la modernidad, en la que los platos tradicionales se reinterpretan con técnicas y perspectivas contemporáneas. La colaboración con proveedores locales es fundamental en este proceso. El contacto directo con agricultores, pescadores y viticultores no solo asegura la calidad de los ingredientes, sino que también sirve de inspiración constante para Maca, permitiéndole renovar y reinventar los platos típicos de Mallorca.

Maca de Castro, nacida en 1981 en Mallorca, creció en un ambiente donde la cocina y la gastronomía eran fundamentales, gracias a los fuertes lazos de su familia con este ámbito. Desde joven, desarrolló un gusto profundo por los ingredientes y los sabores locales de Mallorca, una isla conocida por su rica despensa mediterránea.

Su viaje en el mundo culinario comenzó formalmente en la escuela de hostelería, donde aprendió las bases de la cocina profesional. Pero fue su curiosidad y su deseo de excelencia lo que la llevó a viajar por el mundo, colaborando con chefs de renombre. Trabajó al lado de figuras como Hilario Arbelaitz, Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz en San Sebastián, aprendió de Jean Coussau en Magescq y ganó experiencia con Willy Dufresne en Nueva York. Cada una de estas experiencias contribuyó a su crecimiento como chef, enriqueciendo su conocimiento y habilidades culinarias.

¿Cómo empezaste y cuándo supiste que querías ser cocinera?

Como he explicado en alguna ocasión, de pequeña mi padre me llevó al mejor congreso de gastronomía, Gastronomika. Vi la ponencia de Carme Ruscalleda en el imponente Kursaal y gracias a eso decidí ser cocinera. Ella representaba algo diferente en la cocina de lo que yo había visto hasta entonces. Era sutil, delicada, creativa...se me abrió un universo de posibilidades en la cocina. Ella suponía algo totalmente distinto. Podría decir que fue mi gran inspiración.

Cuéntanos brevemente tu día a día en el restaurante.

Me levanto y me tomo un rato para desayunar con mi pareja. Es un momento vital para mí. A continuación, hago la primera parada en Andana. De ahí a la nave de producción, luego visito a mis payesas, en Sa Pobla. Revisamos todo el producto fresco del huerto y hablamos de la producción y cómo lo distribuiremos en las próximas semanas. Después, hago una parada en el Jardín en Alcúdia y el restaurante gastronómico con mi nombre, Maca de Castro, donde ya me quedo a cocinar y preparar todo para el servicio de cenas.

¿En qué está inspirada tu cocina?

Mi lugar va más allá de ser solo un restaurante; es mi rincón especial, auténtico y único. Aquí, no solo sirvo platos, sino que los sabores se mezclan en una danza excepcional. No hay música, solo el reconfortante silencio que da espacio para apreciar cada nota de sabor. Es como un lienzo en blanco, donde yo, la chef, dibujo con ingredientes, creando una experiencia donde todo se siente diferente, íntimo y familiar.

¿Qué te supone mantener la Estrella Michelin y cuánto trabajo hay detrás de ello?

Han pasado muchos años, muchos momentos difíciles. Ha supuesto el esfuerzo constante de toda mi familia. Todos unidos y a por todas, a por lo que nos hace feliz. Además, se trata de Mallorca, una isla sometida al capricho de las temporadas y con el vaivén que eso supone para un negocio (mantener equipos, sistemas de trabajo, formación, etc...)



Háblanos de tu equipo, ¿quiénes forman el alma de del Restaurante de Castro?

Para hablar de mi equipo, necesito contaros un poquito mis inicios y como surgió la gran familia que forma el Grupo gastronómico DCastro.

Me formé en l'Escola d'Hosteleria de les Illes Balears y tras pasar por diversas cocinas en el mundo y trabajar junto a algunos de los chefs más destacados de los últimos años, como Hilario Arbelaitz (Zuberoa), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Manolo de la Osa (Las Rejas), Willy Dufresne (Wd-50), los Arzak o los Coussau del Relais de la Postelandés...fue con Julián Serrano (Picaso) en Las Vegas quien me enseñó algo más allá de los fogones, me enseñó a diversificar, a gestionar, a pensar con eficiencia y rentabilidad. Fue hacia el 1996 cuando trabaja-

mos en Jardín Bistró un tipo de cocina sin artificio. Cocina de temporada, platos tradicionales mallorquines y a la carta. Ubicado en el norte de la isla (Alcúdia) y articulado a partir de una acogedora terraza, atendemos durante la temporada de buen tiempo, a un montón de familias locales e internacionales. Es el más antiguo de los negocios que tenemos, es un clásico de la isla.

En el mismo edificio pero en la primera planta se encuentra el restaurante gastronómico, que tiene mi nombre. Se caracteriza como sabéis por ofrecer un menú degustación basado en la temporada, distinto cada año y durante las cenas.

Por último en Palma de Mallorca desde hace 3 años creamos un nuevo concepto gastronómico, muy dinámico, fresco, para compartir, Mediterráneo y todo del huerto.

MACA DE CASTRO



Calamar carabenero y encurtidos

Es la antigua estación de tren de Palma. Un edificio emblemático enmarcado por una enorme terraza y una cocina abierta todo el día todos los días, y este sí, durante todo el año.

Además, tenemos en Sa Pobla una nave de producción, las oficinas y ahora ya, cuatro huertos.

Por último, dos negocios más, uno en Düsseldorf 20° Restobar y Jardín Eventos desde donde ofrecemos servicios para eventos en nuestra propia finca Son Verí (una propiedad exclusiva del siglo XIX, en el municipio de Marratxí, a 10 minutos de Palma) o en cualquier otra localización en Mallorca.

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

Hilario Arbelaiz, con quien hice mis primeras prácticas, aprendí muchísimo a su lado. Me enseñó a cocinar esencia, con sabores marcados y lo más importante, lo que significaba para él "esfuerzo".

El siguiente año, estuve con Andoni donde aprendí a trabajar en un gran equipo con una filosofía muy diferente. También ahí aprendí y vi cómo el equipo montaba eventos increíbles.

Y no me puedo dejar, por descontado, a Fina Puigdevall, Viviana Varese, Bego Rodrigo, ellas son además de grandes amigas, cocinas excepcionales.

Si tuvieses que elegir tu plato estrella de la gastronomía española ¿cuál sería?

Creo que el plato de referencia de la gastronomía española para mí es el cocido. En cada comunidad cambia y tiene su propia identidad. Y además, es una receta que me encanta cocinar. Para mí es familia y es país.

¿Algo que quieras añadir a la entrevista?

Sí, por un lado, quiero expresar en qué fundamento mi trabajo. Me gusta el trabajo constante y el trasfondo de las cosas. Yo hace mucho años que cocino en mi isla. Mi sueño es seguir cocinando porque me apasiona mi trabajo, navegar y destinar el mayor tiempo posible a viajar con personas que quiero. Seguir construyendo con honestidad en el entorno donde vivo, Mallorca.

Flor de calabacín en merengue con aceite de níspero



También me gustaría comentar cual es mi gran preocupación ahora: El cambio climático se presenta como una realidad innegable, y lamentablemente, el punto de no retorno parece evidente. En este contexto, mi labor se centra en la culinaria, abordándola con un enfoque de respeto hacia mi entorno inmediato, sin buscar extrapolaciones innecesarias. No obstante, el desafío fundamental para nuestro colectivo ha sido alcanzar la autosuficiencia. Nos hemos comprometido en la siembra, cultivo y aprovechamiento pleno de los recursos proporcionados por nuestra huerta. Establecemos criterios para determinar cuáles demandan una menor cantidad de energía y cuáles son los más sostenibles. Este principio rige la gestión integral del GrupoD-Castro, siendo la huerta el elemento transversal que sustenta todas nuestras operaciones comerciales.

Cigala con artemisa y manzana



LA RECETA

Aspic por Maca de Castro

Ingredientes

Elaboración agua de ostra

Ostra c/s

Elaboración Caldo brócoli

Brócoli 2,5kg

Agua 4,5l.

Cebolla 300gr

Elaboración Caldo mejillón

Mejillón 5kg

Elaboración Áspic

Agua de ostra 90gr

Agua de Mejillón 60gr

Agua brócoli 120gr

Hojas de gelatina 4 unidades

Elaboración Anima de sobrasada

Ánima de sobrasada c/s

Flores



Elaboración

Elaboración del caldo de brócoli:

1. Poner en una olla un poco de aceite y sofreír la cebolla sin que cojan color
2. Añadir el agua y el Brócoli, dejar hervir y enfriar todo junto.
- 3.- Colar y reservar

Elaboración Caldo de Mejillón:

Necesitaremos: Horno

1. Lavar bien los mejillones con abundante agua
2. Poner los mejillones en el horno a vapor 100 grados durante 2 minutos.
3. Sacar del horno y colar el agua resultante con estameña y reservar los mejillones

Elaboración agua de ostra:

1. Abrir las ostras
2. Colamos el caldo resultante
3. Hervir y volvemos a colar y reservar

Elaboración del Aspic

1. Mezclar todos los Caldos en un cazo y entibiar para fundir la gelatina
2. Poner en los moldes, en tres veces, la primera solo el caldo dejando enfriar por completo, en la segunda poner el caldo y previamente hemos puesto 3 mejillones y hojas aromáticas y lo dejamos enfriar y en la tercera solo caldo otra vez.
3. Desmoldar con agua caliente y poner papel sulfurizado en la parte de abajo para poder manipular.

Emplatado

Poner el áspic en el centro del plato decorar con hojas y flores aromáticas, en el agujero del centro del aspic poner tres mejillones bañados en ánima de sobrasada.

Algo informal para ir con amigos

Restaurante Andana, porque es un concepto ideado para compartir. Es una cocina que respeta al ingrediente mediante elaboraciones sencillas pero mucho cariño. Cocina mediterránea, con platos como las patatas bravas, el perrito, las verduras al kamado y las legumbres en paella

Restaurante Andana

Pl. d'Espanya, 6
Palma de Mallorca
Teléfono: 971 10 02 01



Romántico para ir con la pareja



Azurmendi sin duda. Casa de Eneko es un lugar mágico. Lleno de detalles, mucho cariño y situado en un lugar único. *"Tocar las raíces para soñar, viajar, descubrir, sentir un territorio y volar para llegar al mismo punto de partida, Azurmendi es mi casa."* Eneko Atxa.



Azurmendi

Barrio Leguina, s/n
Larrabetzu, Bizkaia
Teléfono: 944 55 83 59



Para ir a comer buen pescado

Para ir a comer pescado, disfruto mucho en casa de mi amiga Pepa, en El Qüenco de Pepa. *"Dedicación, Sencillez y Sensibilidad"* forman parte integrante de este templo gastronómico donde convergen productos controlados desde su origen, el saber hacer de su Chef Pepa Muñoz

El Qüenco de Pepa

Calle de Henri Dunant, 21
28036 - Madrid
Teléfono: 913 451 084



Para ir a comer buena carne



En Tolosa, Asador Nicolás...para mí es único. La selección de la carne es determinante, y si los chuleteros no cumplen las exigencias, ese día el restaurante cierra sus puertas. La carne que utilizan tiene un 45-50 % de pérdida, una de las señas de identidad de la casa. Cuanta más grasa tenga, más gotea y se genera más llama, que perjudica a la carne.

Asador Nicolás

Zumalakarregi Pasealekua
Ibilbidea, 7 Tolosa, Gipuzkoa
Teléfono: 943 65 47 59



Un restaurante de cocina internacional

RavioXO, lo he descubierto hace bien poco, pero me lo he pasado genial. A veces, la gastronomía se centra en imitar y recrear platos tradicionales con técnicas ordinarias. Otras veces, se persigue la vanguardia descontextualizando el concepto y empezando desde lo más puro. Esto último es lo se hace aquí.

RavioXO

Pza. de Manuel Gómez-Moreno 5A
28020 - Madrid
Teléfono: 917 648 992



Restaurante De Castro Port d'Alcudia

Solo sé en qué quiero ser mejor; cuidando toda nuestra gestión interna, desde nuestras huertas (con todo los ingredientes que producimos) hasta las personas que forman parte de mi equipo. Que como decía, son una gran familia. Me cuesta mucho contar lo que hago, pero me encanta compartirlo con los que me rodean. Una cocina que pone en valor los sabores insulares de siempre, el Mediterráneo, la honestidad del producto local y la sabiduría de la tradición.

Carrer Tritons, 4,
07400 Alcúdia, Mallorca
Teléfono +34 971 89 23 91
info@macadecastro.com





Una de las salas de Magoga

MAGOGA



Por: Redacción

Fotos: Restaurante Magoga

El restaurante Magoga se encuentra en el corazón de Cartagena, en la histórica plaza que antaño acogió la lonja de frutas y verduras municipal. Abrió en 2014 como una modesta casa de comidas donde se servían pinchos y tapas, y poco a poco ha ido transformándose hasta consolidarse, a las puertas de su décimo aniversario, como uno de los máximos referentes gastronómicos en nuestro país, con una estrella Michelin y dos Soles Repsol. Al frente se encuentran María Gómez (chef) y Adrián de Marcos (sala y bodega), una pareja que, con determinación y criterio, han sabido evolucionar el concepto sin perder la esencia: que todo el que entre por sus puertas sepa que está en Cartagena. Una de sus premisas es que se mantengan las tradiciones y productos de su tierra.

La cocina de María está íntimamente ligada a la historia de la ciudad y las vivencias de su infancia. Tras sus años de formación en la Escuela de Hostelería AIALA de Karlos Arguiñano y el Basque Culinary Center, siguió aprendiendo en bastiones de calidad y vanguardia de Madrid y el norte de España como Arzak y El Bulli.

Equilibrio entre el campo de Cartagena y el Mediterráneo

Su cocina, enraizada en la tradición y en equilibrio con la vanguardia, es pausada y sin estridencias, y está protagonizada por los productos de la huerta y el mar que dibujan el paisaje cartagenero, siempre al ritmo de las temporadas, sin por ello descartar ingredientes de fuera que puedan enriquecer el recetario. Sus platos, de gran sensibilidad estética, giran en torno a pescados y mariscos de la bahía de Cartagena y carnes de primera, entre las que destacan el cordero lechal del Parque Regional de Calblanque y el chato, cerdo autóctono –que estuvo a punto de desaparecer– que se alimenta de higo seco y algarroba, lo que incluye en su grasa infiltrada y en su sabor.

Mención especial merece la despensa de secano: Magoga se surte de la emblemática Finca El Soto, ubicada cerca de Fuente Álamo, una finca ecológica de secano –se riega solo con el agua de la lluvia– de 6 ha, en la que algarrobos, almendros centenarios, higueras y olivos se entremezclan con hierbas silvestres como el hinojo, con espárragos trigueros salvajes, acelgas o collejas. La inquietud y el empeño de María y Adrián los ha llevado a recuperar recetas como la del scombrum, la versión más pura de la salsa garum que tanto apreciaban los antiguos romanos, o reivindicar el potencial de ingredientes tan humildes como los pésoles (guisantes), el ajo elefante (variedad autóctona), la algarroba o el garbanzo, que se introdujo en Europa por el puerto de Cartagena. No faltan tampoco salazones curados ni el arroz con D.O. Calasparra.

Menú degustación: reflejo de una carta fresca y en evolución

El menú degustación de Magoga (120 € por persona, sin bebidas; se ofrece una propuesta de maridaje por 80 € más) es una excelente forma de conocer su esencia en la primera visita, ya que la mayoría de los platos proceden de la carta.



Chef María Gómez



Cococha de atún con salsa de ternera 🐘 Ostra del Mediterráneo en jugo de cordero 🐑





Vista de la sala de Magoga

Se abre, eso sí, con una selección de seis snacks con la que se recibe al comensal: ensaladilla caramelizada, buñuelo de mar relleno de guiso de mejillón, flor del Campo de Cartagena –con sobrasada vegetal de garbanzo–, royal de huevas de mujol con raifort, caldo de setas y cítricos y, por último, bombón de hierbas de monte bajo –tomillo y romero para refrescar el paladar–. Los pases comienzan con espárragos ecológicos con yema y cítricos; quisquilla con néctar de sus cabezas; cremoso de cebolla con anguila ahumada y bajocas (judías verdes) y ostras del Mediterráneo, pase que precede al cordero lechal de Calblanque asado en su propio jugo y una emulsión de halófilas.

A continuación, arroz bomba D.O.P. Calasparra de setas y erizo; kokotxa de atún rojo guisada con jugo de ternera y raíces (jengibre y puerro). Para terminar, el espectacular carro de quesos artesanos seleccionados por Adrián –reconocido con el premio Q de Quesos

a la Mejor Carta de Quesos de Restaurante–, con más de 40 referencias, de las más de 220 que trabajan a lo largo del año; y dos postres de autor: cítricos, almendra y miel, y algarroba, regaliz y fresa.

También es posible comer a la carta o degustar el menú ejecutivo (por 60 euros)

Una bodega para viajar y soñar

El 50 % del éxito de Magoga es la labor del madrileño Adrián de Marcos en sala –formado como María en la Escuela de Hostelería AIALA, con experiencia en las cocinas de Zuberoa y Arzak y reconocido como Mejor Sumiller de la Región de Murcia en 2018–. Adrián guía y asesora al comensal frente a una carta de vinos excepcional con 750 referencias, mitad nacionales, mitad extranjeros. Se trata de una selección que va más allá de lo local para extenderse por pequeños productores de todo el mundo. El menú degustación se puede complementar con un maridaje de 10 vinos (80 € por persona) que condensa ese objetivo de descubrir que un vino del mundo puede armonizar perfectamente con la gastronomía local de Magoga.

Un oasis de paz

El local que acoge Magoga, que se encuentra en la plaza que ocupaba la antigua lonja de frutas y verduras de Cartagena, ha sido recientemente renovado, reduciendo la capacidad a 10 mesas redondas y pasando de dos reservados a uno solo –con una

mesa ovalada para ocho comensales-, y con una nueva zona de entrada con mesas bajas para la espera. La decoración, moderna y sobria, está inspirada en el paisaje cartagenero, y hace otro homenaje a la historia de la zona con dos obras murales realizadas con caña común y peces.

Mi mare: el bar informal de María y Adrián

Magoga comenzó como una casa de comidas con una cocina marinera sencilla y de calidad y con la idea de volver a los orígenes; el 1 de febrero abrieron Mi Mare (Carlos III, 49), un bar informal con un precio medio de 25 euros en el que revisan sus tapas favoritas, elaboradas con ingredientes locales de primera, para compartir en el mejor ambiente. Las estrellas de la casa son las patatas bravas, la ensaladilla –a la que echan encurtidos para dar una textura crujiente–, la clásica marinera –rosquilla, ensaladilla y anchoa–, tartar de atún de El Gorguel con arroz de Calasparra, croquetas de jamón, buñuelos de bacalao, punticas –pan fino supercrujiente relleno de anchoa, lomo, salmón ahumado o espagueti de mar aliñados–, ensalada de tomate raf con tallos de alcaparra y cebolla, tortilla melosa de patata, verduras a la brasa con huevo ecológico, magra con tomate y hamburguesa de buey de El Capricho. La carta se completa con una selección de quesos y de vinos.

Gastronomía y cultura van de la mano y en Cartagena aún más pues es imperdable ir a Magoga y no interesarse por el patrimonio cultural de esta bella ciudad. Tras su fundación por los cartagineses en el año 220 a. C. fueron los romanos quienes le confirieron su máximo esplendor (Teatro romano y Casa de la Fortuna) pero hay mucho más, son especialmente bellos sus numerosos edificios neoclásicos y modernistas; sus fiestas mayores de Cartagineses y Romanos; así como sus procesiones de Semana Santa. Para degustar su gastronomía y disfrutar de su cultura os recomendamos os alojéis en el Hotel Sercotel Alfonso XIII, con 124 habitaciones totalmente renovadas en 2018, es un hotel de estilo moderno y elegante magníficamente ubicado.



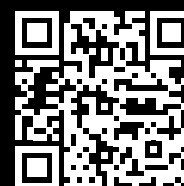
Bombón de cítricos 🍋 - Zamburiñas 🐚 Aperitivos del restaurante "Mi Mare"



MAGOGA



MI MARE





Allégorie

Alta cocina francesa en el corazón de Madrid

Texto: Redacción - Fotos: Restaurante Allégorie

Situado en el corazón del barrio de Chamberí en Madrid, Allégorie es una revelación gastronómica capitaneada por el chef francés Romain Lascarides. Este restaurante se distingue por una alta cocina francesa meticulosa y exquisitamente elaborada que se desmarca de excesos innecesarios, seduciendo con una armonía perfecta en sus platos. Aquí, la salsa no es un mero acompañamiento, sino un protagonista indiscutible, reclamando su lugar como elemento esencial en cada creación culinaria.

Un espacio natural y muy acogedor

El espacio de Allégorie está dividido en dos plantas, combina funcionalidad y estética. En la planta baja se encuentra el bar con su barra. En el primer piso, se encuentra el restaurante con una cocina abierta, equipada para la elaboración de los platos que caracterizan al restaurante. El comedor, con capacidad para más de 40 comensales, ofrece una atmósfera luminosa y elegante, decorada en tonos crema y tierra, las decoraciones vegetales le dan ese toque especialmente cálido y natural, evitando cualquier exceso de ostentación. Además, cuenta con un salón privado, adaptable para eventos más íntimos, con capacidad para hasta 18 comensales.



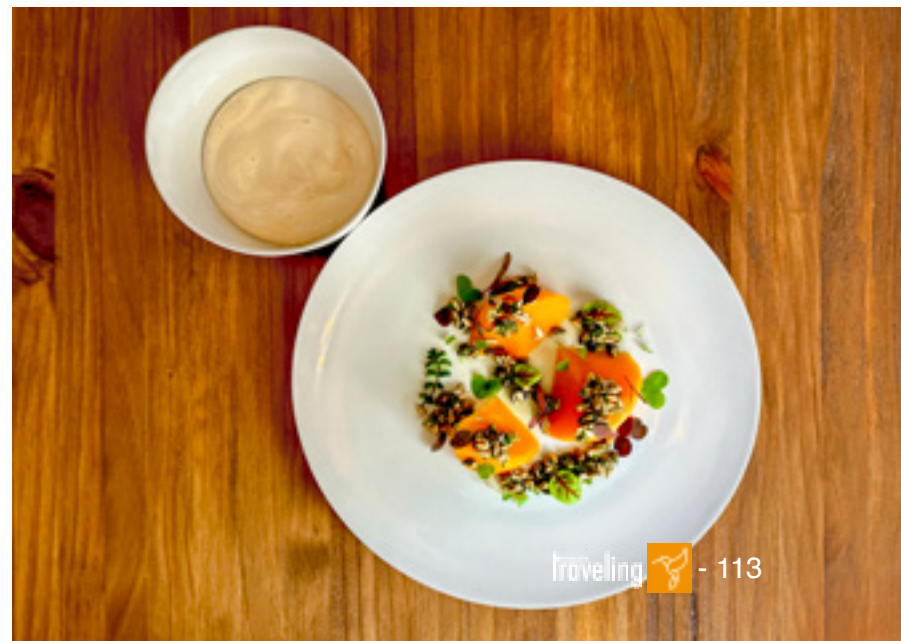
Vista parcial de la sala

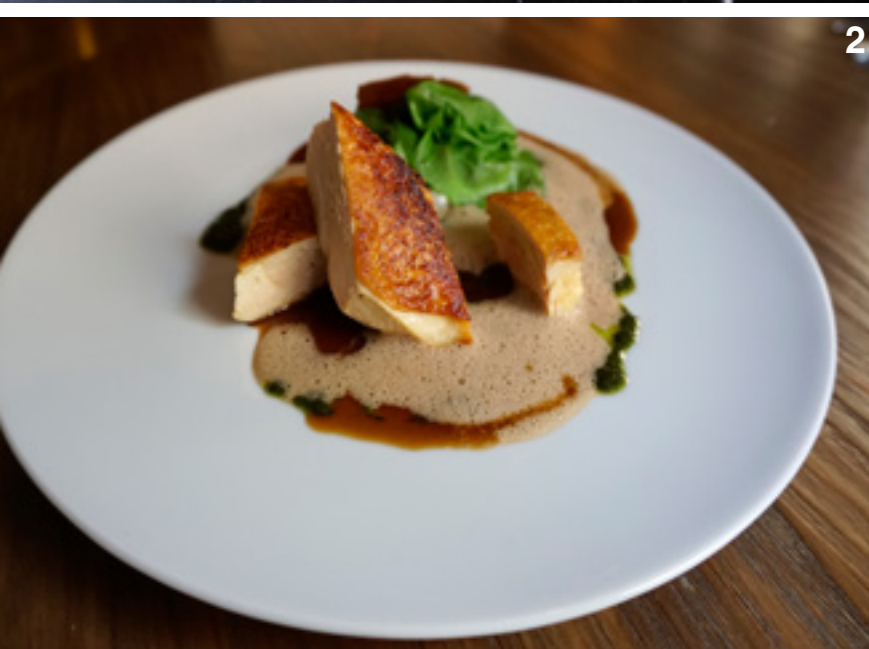


Vista del bar ▲ Calabaza buttermut ▼

Alta cocina francesa respetuosa y honesta

La filosofía de Allégorie se fundamenta en una combinación de modernidad e inquebrantable respeto a las raíces clásicas de la alta cocina francesa. En sus platos, el ingrediente principal se ve realzado y complementado por una variedad de componentes que se entrelazan en un equilibrio perfecto, vinculados por salsas magistrales. Estas creaciones resultan tan sorprendentes que a menudo evocan recuerdos.





La selección de ingredientes es de primera categoría, provenientes en su mayoría del entorno local madrileño y regiones españolas y francesas, destacando en su oferta vegetales, productos de la pesca y aves de Castilla y del sur de Francia.

Romain Lascarides

Posee una formación envidiable, realizó sus estudios en la prestigiosa escuela Lesdiguère en Grenoble. Su carrera se ha desarrollado en algunos de los restaurantes más reconocidos del sureste de Francia, incluyendo estancias en renombrados establecimientos Michelin como La Vague d'Or y el 1947. Su experiencia se extiende más allá de las fronteras francesas, con una importante etapa profesional en Sidney. Con la apertura de Allégorie en Madrid, Lascarides busca reinventar y presentar una nueva faceta de la cocina francesa en la capital española, alejándose de los clichés tradicionales y mostrando una visión más auténtica, fresca y renovada.

Variada propuesta gastronómica

La propuesta gastronómica de Allégorie abarca una variedad de opciones: una carta detallada para el restaurante, un menú específico para el almuerzo de martes a viernes, y una oferta especial para las cenas de martes a jueves. La carta se compone de entrantes, platos principales que exploran sabores del mar y la tierra, y una selección de postres, todos bajo la experta mano del maestro pastelero. Estos platos reflejan una impecable técnica francesa enmarcada en una materia prima de excepcional calidad, con un toque cosmopolita evidente, fruto del diálogo y enriquecimiento mutuo de las cocinas del mundo.

Los menús ofrecidos representan una oportunidad para que un público más amplio disfrute de la alta cocina de Romain, manteniendo un nivel de calidad supremo

- 1.- Dorada a baja temperatura
- 2.- Pollo de las Landas Maria Hot
- 3.- Pescado Mar y Campo



El equipo de Allégorie, en el centro a la izda. Romain y a la dcha. Pierre, socios fundadores

a un precio más accesible. La carta del bar, con un enfoque más informal, incluye raciones y tapas únicas, que permiten experimentar un viaje culinario a Francia sin salir de Madrid. Los cócteles, meticulosamente elaborados, son el complemento perfecto tanto para las tapas como para los platos principales del restaurante.

La bodega

En cuanto a la selección de vinos, Allégorie posee una amplia bodega principalmente de vinos españoles y franceses, cuidadosamente elegidos, incluyendo además vinos naturales, cavas y Champagne.

Allégorie se erige como un destacado referente de la alta gastronomía francesa en Madrid, bajo la batuta del chef Romain Lascarides. Este establecimiento no solo representa una fusión de la cocina clásica francesa con la creatividad y experiencia de Romain, sino que también simboliza una celebración de la excelencia culinaria a través de la unión de ingredientes de primera calidad y una presentación meticulosa. Su enfoque en platos equilibrados y armoniosos, donde la salsa es un elemento esencial, junto con una acogedora atmósfera y una selecta carta de vinos, hacen de Allégorie un local imprescindible para los amantes de la buena mesa. La propuesta de Lascarides no solo enriquece el panorama gastronómico de Madrid, sino que también aporta una nueva perspectiva sobre la cocina francesa, marcando un hito en la experiencia culinaria contemporánea.



Postre; Mont Blanc

Allégorie



C/ Bretón de los Herreros, 39 (Madrid)
Reservas: contacto@restauranteallegorie.com
Teléfono: 91 253 92 61



Chef Nazario Cano

Restaurante Madre

Texto: Redacción

Fotos: Ritual Terra

El prestigioso chef Nazario Cano es el nuevo director gastronómico de la cadena hotelera RITUAL DE TERRA; de momento, como chef ejecutivo de Ritual de Terra Resort & Spa en Jávea, ejerce en el restaurante MADRE, integrado en el resort, en la planta superior del edificio del lobby. En primavera de 2024, con la apertura del segundo establecimiento de la marca, en Moraira, actualmente en construcción, se trasladará allí para gestionar su nuevo restaurante gastronómico, que llevará su nombre.

Nazario Cano (Alicante, 1973) se hizo con su primera estrella Michelin en 2017 en el restaurante El Rodat –en el mismo espacio que hoy ocupa MADRE– y alcanzó una gran popularidad cuando volvió a hacerse con la estrella en Odiseo (Murcia), en 2020, meses después de su apertura, lugar donde también obtuvo dos Soles Repsol. Su cocina es tan osada en apariencia como esencial en el fondo, tan reflexiva como intuitiva. Puede definirse como de autor, pero también como de territorio, ya que se basa e inspira en la despensa local.

Resulta innovadora (por estética, insólita, fácil de compartir...) pero, al mismo tiempo, reverencia un producto de primera y se vale de técnicas clásicas (salazones, ahumados, sustanciosos fumets, etc.) para reforzar el sabor.

Todo el universo creativo de Nazario se presenta ahora a precios contenidos en el restaurante MADRE, con una carta mediterránea basada en productos frescos y de temporada. Aquí se presenta la versión más limpia, ligera y saludable de la cocina del chef, que responde a la demanda de un cliente consciente que quiere cuidarse. Menús en los que destacan creatividad, personalidad y técnica, pero menos copiosos, más naturales y digestivos. La verdura está presente en todos los platos, y el segundo pilar serían los mariscos y pescados de lonja (atún, bonito, salmonetes, corvina, sepionet, gamba, cigala, dátil de mar, etc.)



Ensaladilla de sepia con alcachofa
Vista de la sala y la terraza del restaurante





Guacamole con gambita de Jávea al ajillo en suquet



Pato salvaje con compota de ajo negro y manzana con chirivía a la mantequilla negra y jugo de sus interiores.

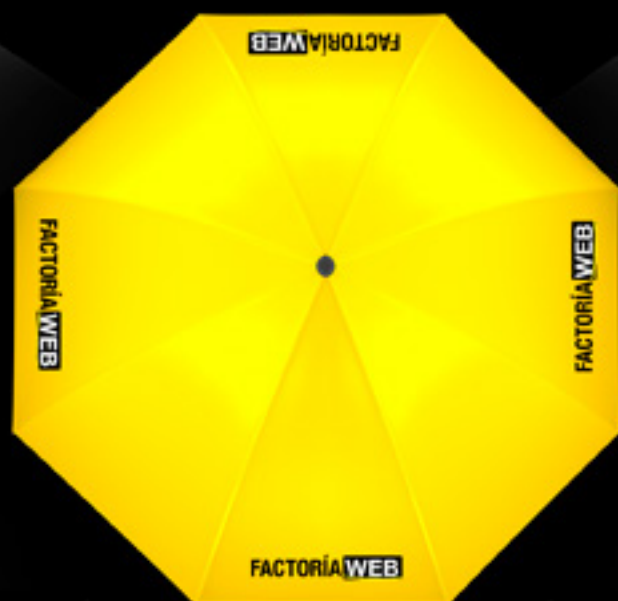
Arroz jota sendra con arroz de gamba de Jávea y alcachofas del terreno



Restaurante Madre



Carrer de la Murciana, 9, Jávea, Alicante
Teléfono: (+34) 622 262 822
madre@ritualdeterra.com



**¿Necesitas una web,
una tienda online o
una simple landing page?**

**FACTORÍA
WEB**

Marcamos la diferencia

¿Necesitas tener tu negocio **online**?

www.factoriaweb.es

Tu solución a medida

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