

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 67 Año 2024 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



Bora Bora
Magia en el corazón
del Pacífico

Nueva York
Louis Armstrong
House Museum

Zamora
Un viaje del románico
al modernismo

Umbría
Sabores y tradiciones de
la Italia auténtica



REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL

**TE SOBRA EL ABRIGO EN CANARIAS
Y CON ESTE DESCUENTO, TAMBIÉN LAS EXCUSAS**

CLUBEXPRESS



iberiaexpress.com

**IBERIA
EXPRESS** 

El código de descuento CLUBEXPRESS es un descuento del 5% acumulable a los descuentos ofrecidos por el Club Express. Válido para rutas operadas por Iberia Express en las tarifas: Express, Classic, Classic Plus y Flex, reservando a través del Club Express en iberiaexpress.com. Para canjearlo, debes introducirlo en el proceso de pago, al finalizar la reserva. Podrá utilizarse hasta el 01/12/2024 para volar hasta el 31/03/2025. El descuento se aplica sobre tarifa, excluyendo las tasas aeroportuarias. Las condiciones están sujetas a disponibilidad de plazas promocionales y de tarifa.

Bienvenido a bordo

En cada rincón del mundo hay una historia esperando ser contada, y en este número hemos decidido descubrir algunos de los lugares más fascinantes. Comenzamos con un viaje de autor a las aguas de **Bora Bora**, donde el tiempo parece detenerse en el Pacífico. Desde allí, en diseño y arquitectura, exploramos la Casa Museo de Louis Armstrong en **Nueva York**, un templo de historia musical que respira jazz.

Nuestro trayecto continúa en Irlanda, con un recorrido en tren desde **Derry a Coleraine**, y para los amantes de las escapadas navideñas, **Berlín y Dresde** nos abren sus puertas en esta época mágica. En **Ibiza** descubrimos la esencia mediterránea más allá del verano. En turismo de salud visitamos el Balneario de Segura en **Teruel**, y en turismo industrial exploramos el Parque Temático de la Minería de Utrillas.

En historia, arte y cultura, recorremos **Zamora**, del románico al modernismo, y en eco destinos nos sumergimos en **Lugano**, un rincón suizo de paz y naturaleza. El enoturismo nos lleva al corazón de **Eslovaquia** con el vino Tokaj; y cuando llega el momento de descansar, The Yeatman en **Oporto** y el Asia Gardens en **Benidorm** son hoteles de lujo para viajeros exigentes.

Esta Navidad, los planes en **Madrid** ofrecen experiencias inmersivas, y en la ventana de Manena, descubrimos la Navidad en **Hamburgo**. En gastronomía, viajamos a **Umbría** para conocer sus sabores y tradiciones. Visitamos Bodegas Bentomiz y exploramos productos de alta calidad como los ibéricos de Dehesa de Monteros en la **Serranía de Ronda**. Finalmente, conocemos la Finca de la Torre, alma del aceite de oliva virgen extra de **Málaga**.

Y no podemos irnos sin recordar a **Valencia**, esa maravillosa tierra que nos espera para descubrir cada rincón tan pronto salga del horrible momento que atraviesa. Entre todos ayudemos a levantar esta increíble provincia española.

Esperamos que estas historias os inspiren y ¡sigamos explorando el mundo juntos!



Jose A. Muñoz
CEO



Rosario Alonso
Directora

Miembros de:



Ediciones OMO DOMO SL

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

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

CEO

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Javier Martínez
javier@revistatraveling.com

REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

FOTOGRAFÍA

Coro
josemcoromina@gmail.com

ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín
alejandropaadin.es

Delegaciones

COSTA RICA:

José David Díaz Picado
jose.diaz@crmia.com

ESTADOS UNIDOS:

Larissa Rolley
LarissaRolley@outlook.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

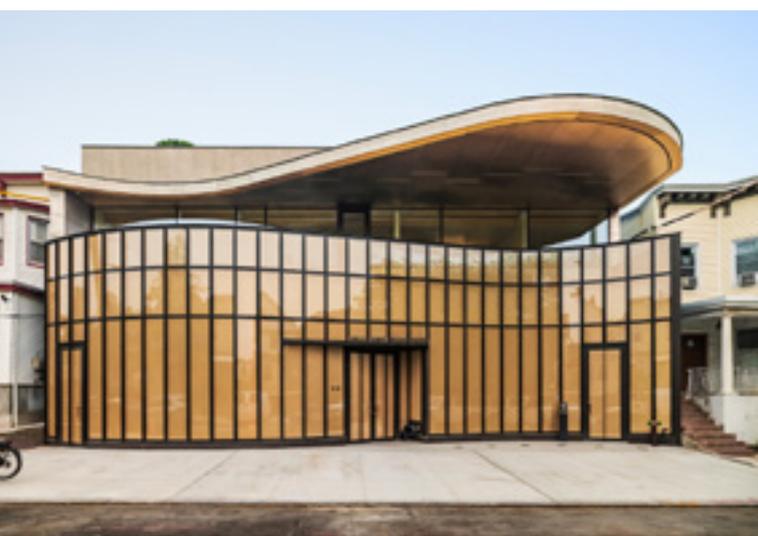
Diego Ruiz-Gil
diegorg45@hotmail.es

Clara Serrano Vega
claraserranovega@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





12 DISEÑO Y ARQUITECTURA
NUEVA YORK
Louis Armstrong House Museum

18 RUTAS
TREN POR IRLANDA
Desde Derry hasta Coleraine

24 ESCAPADAS
MERCADILLOS NAVIDEÑOS
Berlín y Dresde

36 VIAJES
IBIZA
Esencia mediterránea más allá del verano

40 TURISMO DE SALUD
TREUEL
Segura Balneario

44 TURISMO INDUSTRIAL
UTRILLAS (TERUEL)
Parque Temático de la minería de Utrillas

50 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
ZAMORA
Del románico al modernismo

56 ECO DESTINOS
LUGANO (Suiza)
Navidad en el país de los Alpes

60 ENOTURISMO
ESLOVAQUIA
El Tokaj escondido

68 SECUENCIAS
SEGOVIA
Real Sitio de San Ildefonso

CONTENIDOS

Revista Traveling N°67

Año 2024



PORTADA

Mercadillo de Navidad en Berlín

© Archivo



PORTADA

Tarta de chocolate
© Despecho Madrid

LUGARES PARA SOÑAR
THE YEATMAN HOTEL
Oporto 72

LUGARES PARA SOÑAR
ASIA GARDENS
Lujo asiático en Benidorm 76

EL CINE EN LA MALETA
NAHIA LAIZ
The Book 80

PLANES DE NAVIDAD
TOMORROWLAND
NATURALEZA ENCENDIDA LIVE 82

LA VENTANA DE MANENA
Mi Navidad en HAMBURGO 84



87

DESTINOS GASTRONÓMICOS
UMBRÍA
Sabores y tradiciones de la Italia auténtica 88

BODEGAS CON ALMA
BODEGAS BENTOMIZ
Tradición y excelencia vitivinícola 94

PRODUCTOS
DEHESA MONTEROS
Calidad, tradición y sostenibilidad. 100

PRODUCTOS
FINCA LA TORRE
Alma del AOVE en Málaga 104

RESTAURANTES PROBADOS
VELASCOABELLÁ
Innovación, tradición y excelencia 108

RESTAURANTES PROBADOS
DESPECHO MADRID
Pasión, sabor y música 112

RESTAURANTES PROBADOS
FLAMENCO DE LEONES
Autenticidad, arte y raíces 116



Navidad en

Bora Bora

Un Paraíso Escondido en el Corazón del Pacífico

Texto y fotografía: Larissa Rolley - LarissaRolley@outlook.com

Viajes de autor



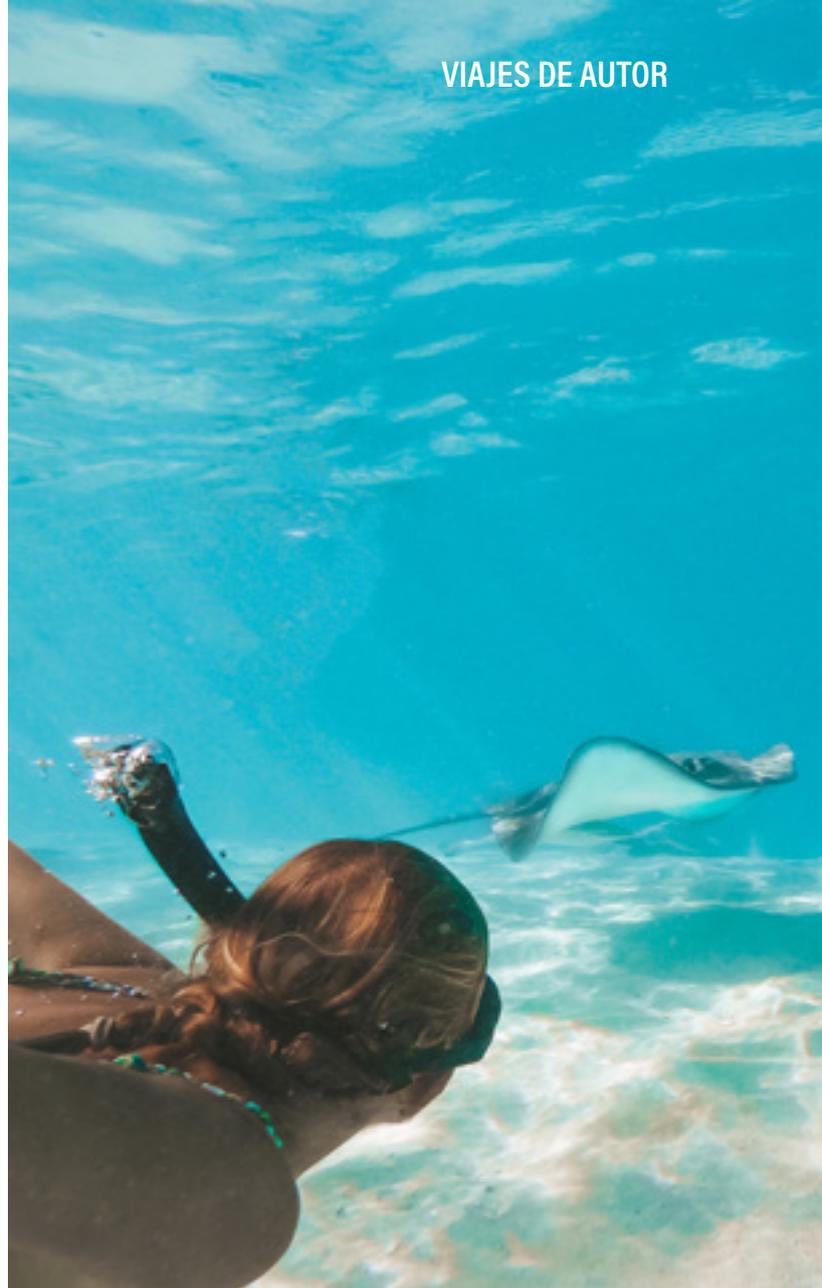
Imaginate llegar a un lugar donde el cielo se funde con el mar en tonos de azul imposibles de describir, donde la vegetación florece con colores vibrantes y las aguas cristalinas esconden jardines de coral llenos de vida marina. Bienvenido a Bora Bora, un paraíso enclavado en la Polinesia Francesa, conocido como la joya del Pacífico. Este destino de ensueño es famoso por sus playas de arena blanca, bungalows sobre el agua, y paisajes de postal con el majestuoso Monte Otemanu de fondo. Pero más allá de las postales, Bora Bora ofrece experiencias únicas que se quedan grabadas en la memoria para siempre.

Llegada a Bora Bora: la aventura comienza

Tu aventura hacia Bora Bora empieza en Tahití, la puerta de entrada a la Polinesia Francesa. Al aterrizar, eres recibido por el aroma de las flores tropicales y la cálida bienvenida de los tahitianos. Aunque Tahití suele ser una escala, merece la pena dedicarle tiempo para explorar su cultura y paisajes. Desde aquí, un breve vuelo te llevará a Bora Bora. Este vuelo es el primer indicio de la aventura que te espera, ya que desde la ventanilla puedes ver la impresionante vista del Monte Otemanu emergiendo de las aguas turquesas que rodean la isla. El aeropuerto de Bora Bora se encuentra en un pequeño islote, y nada más aterrizar, sientes que estás en otro mundo. Desde allí, la mayoría de los hoteles ofrecen traslados en lancha rápida que te llevan directamente a tu alojamiento, navegando por aguas de un azul tan claro que parece irreal. Este trayecto inicial es solo un adelanto de la serenidad y el lujo que caracterizan a Bora Bora.

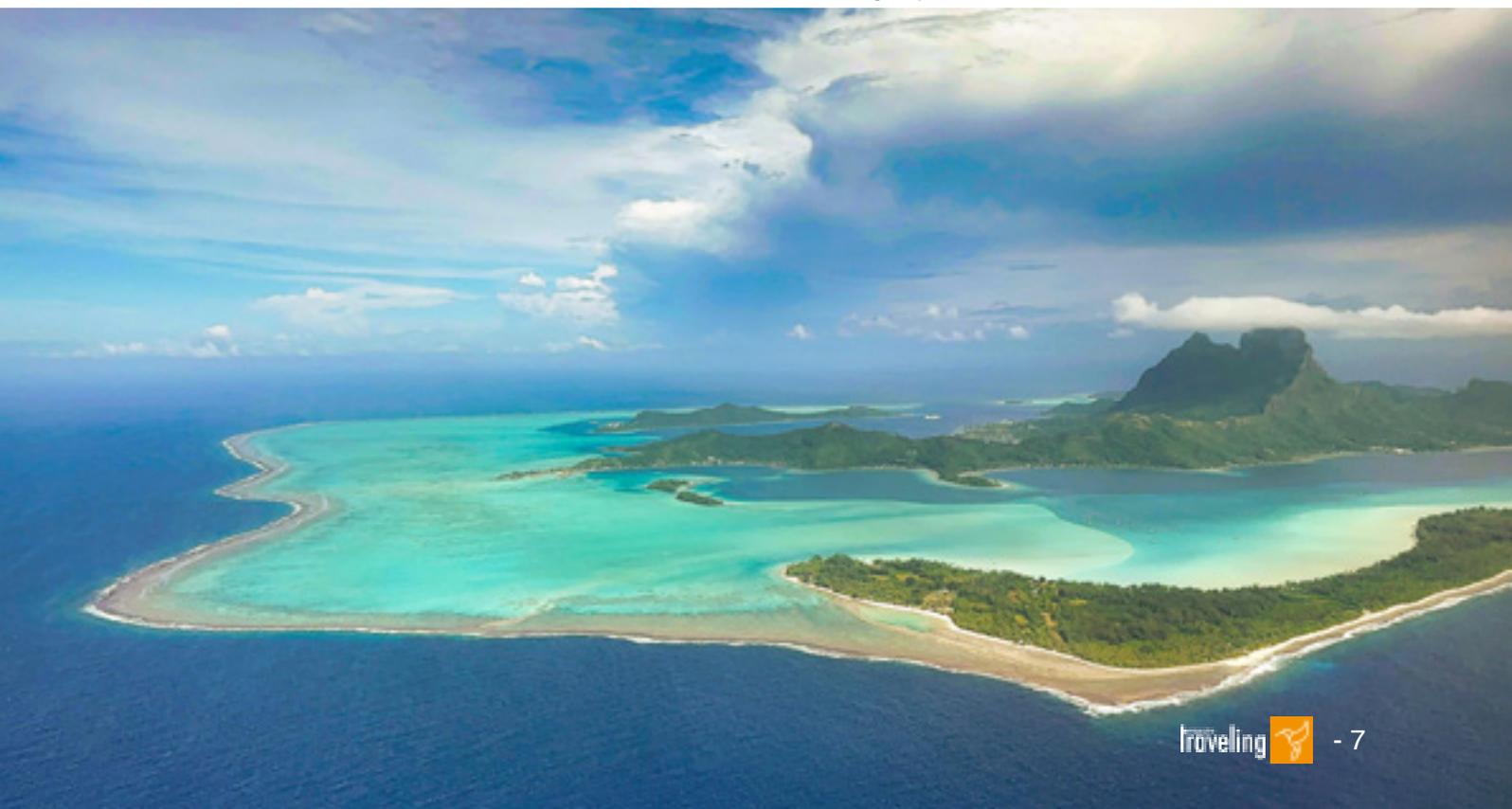
¿Por qué visitar Bora Bora en diciembre?

Si bien Bora Bora es un destino atractivo durante todo el año, visitar en diciembre tiene sus ventajas. La atmósfera es más tranquila y relajada en comparación con la temporada alta. Las playas y resorts están menos concurridos, lo que ofrece una experiencia más íntima y serena. Los precios también suelen ser más bajos, aunque durante las festividades navideñas pueden subir un poco. Las lluvias tropicales son comunes en diciembre, pero rara vez duran mucho tiempo y dan paso a impresionantes atardeceres y una vegetación aún más exuberante y colorida.



Buceando con mantas rayas

Vista aérea de la laguna y del Monte Otemanu



9 Actividades Imprescindibles en tu viaje a Bora Bora

1. Bucear con Mantas rayas:

Nadar junto a majestuosas mantas rayas es una experiencia inolvidable. Estas criaturas gráciles parecen volar bajo el agua y se mueven con una elegancia hipnotizante. Ya seas buceador experto o esnorquelistas principiante, la sensación de compartir el espacio con ellas es algo que nunca olvidarás.

2. Alojarse en alguno de los Bungalows sobre el Agua

Para muchos, alojarse en un bungalow sobre el agua es un sueño hecho realidad. Dormir bajo un cielo estrellado, despertar con el sonido suave de las olas y tener acceso directo a las aguas cristalinas desde tu terraza es una experiencia única. Podrás sumergirte en el agua para hacer esnórquel o simplemente relajarte mientras disfrutas de las vistas impresionantes al Monte Otemanu.

3. Senderismo con Vistas Panorámicas:

Si eres amante de la aventura, explorar los senderos de Bora Bora es una actividad obligada. Aunque no es una isla grande, tiene rutas para todos los niveles. Uno de los senderos más accesibles es el de la montaña Mata Pupu, que ofrece vistas impresionantes al Monte Otemanu y la isla vecina de Taha'a. En diciembre, los paisajes se transforman con una explosión de flores y frutas, haciendo del senderismo una experiencia aún más gratificante.

4. Visita a una Granja de Perlas Negras:

La perla negra es un símbolo de la Polinesia Francesa, y Bora Bora es el lugar perfecto para aprender sobre su cultivo y profundo significado cultural. Visitar una granja de perlas no solo te permite descubrir el fascinante proceso de producción, sino que también te da la oportunidad de adquirir joyas únicas y artesanales, verdaderos tesoros que serán el recuerdo perfecto de tu viaje inolvidable

5. Recorrer en Jeep la Isla:

Una forma divertida de explorar Bora Bora es en un tour en jeep. Estos recorridos te llevan a los distintos pueblos, playas y puntos de observación de la isla, incluidos los históricos cañones de Point Fitiu, utilizados para defender la isla en tiempos de guerra. Desde allí, se puede disfrutar de vistas espectaculares al lago y las islas vecinas.

6. Navegar en Moto de Agua:

Recorrer la laguna en moto de agua es una experiencia llena de adrenalina que te permite descubrir rincones ocultos de la isla. Con el Monte Otemanu siempre presente como telón de fondo, puedes hacer paradas en playas solitarias para nadar o simplemente disfrutar de la emoción de surcar las aguas cristalinas.

7. Esnórquel en Jardines de Coral:

Bajo las aguas de Bora Bora se esconden jardines de coral llenos de vida marina. Desde peces tropicales de colores vivos hasta tiburones de punta negra y rayas, cada inmersión es un espectáculo. Busca el mensaje "I LOVE BORA BORA" escrito en la arena mientras exploras los fondos marinos.

8. Un crucero Romántico al Atardecer:

Navegar por la laguna en una canoa polinesia tradicional es una de las experiencias más románticas que puedes vivir en Bora Bora. Los atardeceres aquí son verdaderamente mágicos, y la laguna se tiñe de tonos naranjas, rosas y morados mientras el sol se esconde detrás del horizonte. Perfecto para una escapada romántica.

9. Saltar de Isla en Isla:

Una de las mejores maneras de explorar Bora Bora y sus islas vecinas es alquilando un catamarán. Con un capitán experto, puedes visitar playas solitarias accesibles solo en barco y explorar islas cercanas como Taha'a y Raiatea. Los catamaranes están equipados con todo lo necesario, incluyendo kayaks, material de pesca, cocina y baño, para que disfrutes de una experiencia relajada e íntima





Eventos y celebraciones en diciembre

Festival Liquid de Bora Bora:

Diciembre marca el inicio del Festival Liquid, un evento que celebra los deportes acuáticos. Competencias de surf, paddle y kayak llenan la isla de energía, y la música en vivo de artistas locales e internacionales crea un ambiente festivo que no querrás perderte.

Navidad y Año Nuevo en Bora Bora:

Celebrar las festividades en Bora Bora es una experiencia única. Durante Navidad, las iglesias locales ofrecen servicios en tahitiano y francés, y los hoteles decoran árboles navideños utilizando materiales naturales como conchas y hojas de palmera. La noche de Año Nuevo se celebra con fiestas en toda la isla y fuegos artificiales sobre la laguna, creando un espectáculo mágico que se puede disfrutar desde casi cualquier lugar.





Alojamientos sobre el agua

Vista aérea de la laguna



Alojamiento: opciones para todos los gustos

Bora Bora es conocida por sus lujosos bungalows sobre el agua, pero hay opciones para todos los gustos. Desde resorts de lujo situados en pequeños motus (islotos) con vistas al Monte Otemanu, hasta villas privadas como Noam Bora Bora, que combinan la arquitectura refinada con la naturaleza, ofreciendo un refugio tranquilo. Si prefieres quedarte en la isla principal, hay encantadores hoteles y casas de huéspedes que brindan fácil acceso a la vida local, restaurantes y tiendas.

Sabores de Bora Bora

Los sabores de la Polinesia son una mezcla deliciosa de influencias francesas y sabores tropicales. No puedes irte de Bora Bora sin probar el **poisson cru**, un ceviche de pescado marinado en leche de coco, acompañado de frutas frescas como mango, papaya y piña. Los resorts ofrecen experiencias gastronómicas que van desde cenas privadas en la playa hasta buffets de inspiración polinésica en los que puedes probar toda la riqueza culinaria de la isla.



Bloody Mary's bar



Poisson cru, uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía de Bora Bora

Bora Bora es un destino que va más allá de ser un lugar turístico; es una experiencia sensorial que combina la serenidad del océano con la calidez de su gente y la majestuosidad de sus paisajes. Viajar a Bora Bora en diciembre es la oportunidad perfecta para disfrutar de la tranquilidad, la belleza y el espíritu festivo de la isla. Ya sea que estés buscando aventura, romance o simplemente desconectar del mundo, este rincón del Pacífico tiene algo para todos. Así que guarda tus gafas de sol, tu traje de baño y prepárate para descubrir el paraíso en la tierra.

**Bora
Bora**





Louis Armstrong House Museum

El Refugio del Jazz en Queens, Nueva York

Texto: Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es

Fotos: Altum y Louis Armstrong House Museum

Nueva York guarda tesoros únicos, y en el corazón de Queens yace uno de los más auténticos: la casa museo de Louis Armstrong. Más allá de los rascacielos y el bullicio de Manhattan, en una calle tranquila de Corona, este hogar preserva el alma de uno de los grandes del jazz. Aquí, Louis y su esposa, Lucille, encontraron la paz y construyeron un espacio de recuerdos, música y sencillez. Hoy, visitar esta casa es como adentrarse en la vida de un genio, conectando con su esencia y su historia.

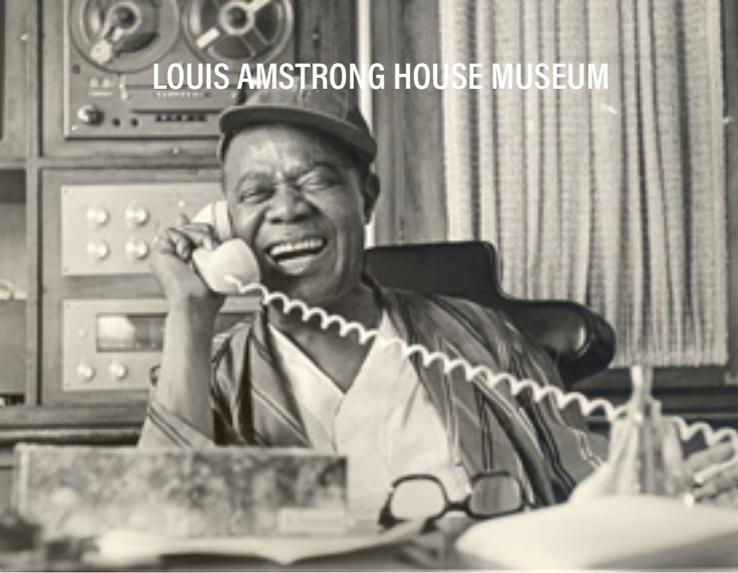
Alejándonos de los rascacielos y del despliegue arquitectónico de fantasía que es Manhattan, llegamos hasta el vecindario de Queens para reconectar con la esencia de otra época, con los sonidos del jazz, y claro, con la simplicidad arquitectónica de Corona, el barrio de Queens desde donde Louis Armstrong, esa figura icónica del jazz, dejó su huella en el mundo a través de su música inconfundible.

Fue aquí, en una casita de ladrillos, donde encontró algo más profundo: un hogar. En 1943, en plena Segunda Guerra Mundial, Lucille Armstrong, su esposa, compró esta casa, convencida de que Louis necesitaba un espacio que le ofreciera tranquilidad, lejos de las giras y los escenarios. A pesar de ser ya una leyenda del jazz, Armstrong prefirió esta comunidad modesta y diversa antes que los barrios lujosos de la ciudad. La elección sorprendió a muchos, pero para Louis fue perfecta. Los vecinos lo trataban como a uno más y él, amante de la sencillez, disfrutaba de la calidez de su comunidad. Desde el primer momento, esta casa se convirtió en su refugio, un lugar donde podía ser simplemente "Louis" y donde reconectaba con sus raíces.



Un grupo de Jazz delante de la fachada del LAHM Center





Un santuario de recuerdos y Música

Al cruzar el umbral del Louis Armstrong House Museum, se entra a un mundo donde cada detalle evoca la esencia del artista. Los pasillos, decorados con fotografías de amigos y colegas, están llenos de recuerdos que conectan cada rincón con momentos inolvidables de la vida de Armstrong. En el vestíbulo, los colores vibrantes reflejan la energía y el espíritu del jazz; mientras que el dormitorio y la sala de estar, adornados con fotos en blanco y negro, evocan las noches de música en Harlem y sus días de giras mundiales.

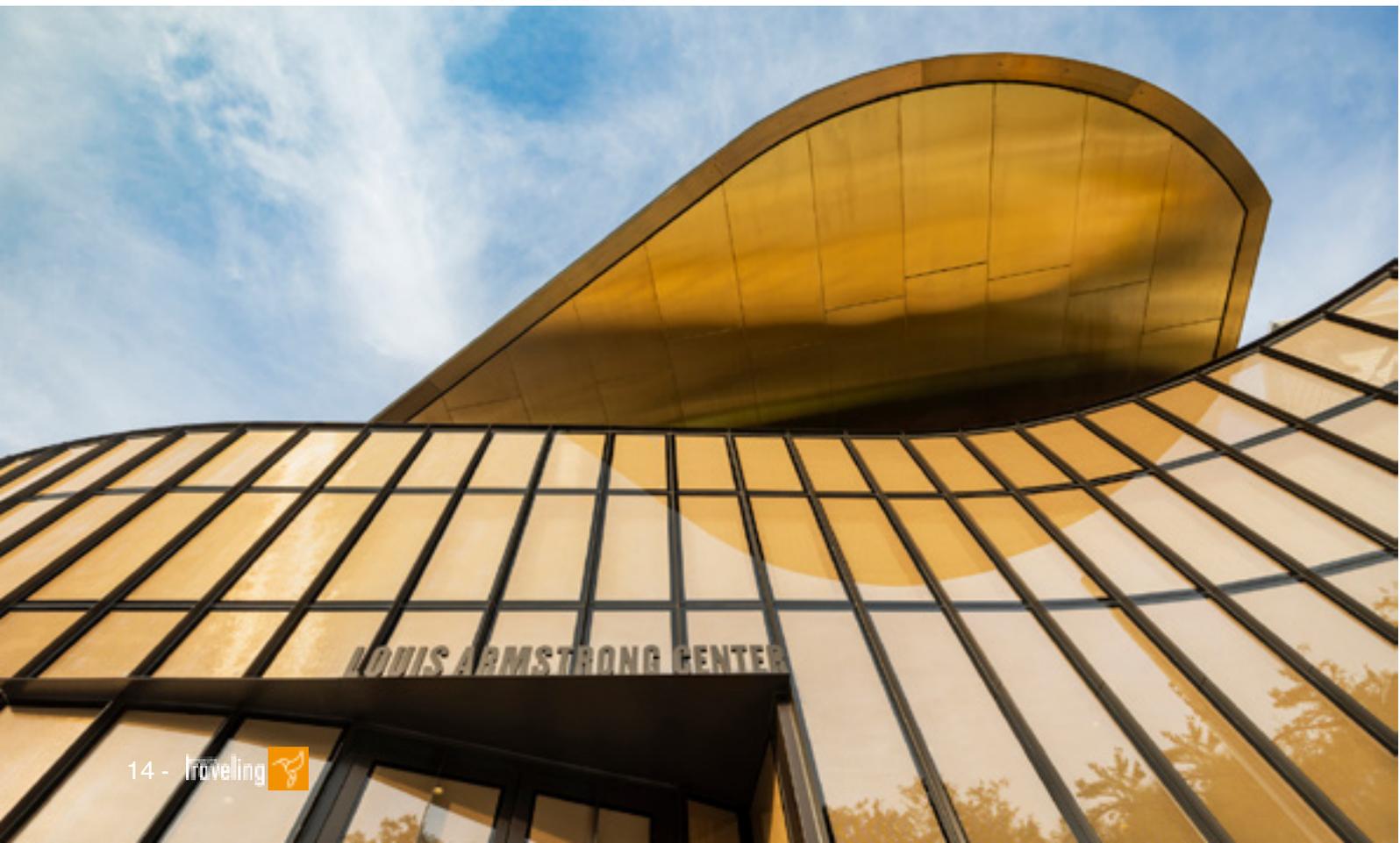
En su despacho, que hoy conserva sus grabadoras, cintas y partituras, Louis solía pasar horas reflexionando y grabando monólogos personales. Estas cintas, que aún se conservan, revelan un lado íntimo de Armstrong, donde reflexiona sobre temas profundos y comparte anécdotas, creando un retrato humano y sincero del hombre detrás de la trompeta. Aquí, el genio del jazz encontró inspiración y dejó su legado grabado para la posteridad.



Un jardín de paz

Uno de los lugares más especiales de la casa es el jardín, donde Louis Armstrong pasaba largas horas cultivando plantas y flores. Este espacio, aún cuidado con esmero, conserva la misma vida y colorido que en los tiempos de Louis.

Fachada del LAHM Center



Lucille solía recordar cómo él dedicaba el mismo amor a sus plantas que a su música, cuidando cada detalle con esmero y paciencia.

Hoy en día, es un lugar de calma para los visitantes, un rincón de naturaleza en el centro de Queens que evoca la faceta más serena del artista, alguien que encontró en la jardinería una forma de escapar y de conectar con lo simple y hermoso.

La cocina, una cápsula del tiempo

La cocina de la casa es una auténtica cápsula del tiempo, diseñada por Lucille en 1970 con un estilo futurista para la época. Con paneles de acero inoxidable y electrodomésticos modernos de ese momento, la cocina es un reflejo de su entusiasmo por la funcionalidad y la estética contemporánea. Aunque Louis no era un experto en la cocina, disfrutaba observar a Lucille preparar platos de Nueva Orleans, como gumbo y jambalaya, que le recordaban sus raíces. Hoy, la cocina sigue intacta, transportando a los visitantes a los años setenta. Este espacio encapsula no solo el estilo de la época, sino también el amor de Lucille por los detalles y su dedicación para que su hogar fuese un lugar especial. Las bisagras de los anaqueles de la cocina son de tapas de diversos pianos, un detalle en el que casi nadie se fija.



Fotos del Museo de Louis Armstrong



Diferentes estancias de la casa

Expandiendo el legado

Frente a la casa museo, se encuentra el Louis Armstrong Center, inaugurado en 2022. Este espacio complementa la experiencia del museo, ofreciendo una mirada más amplia al legado de Armstrong. El centro alberga la Colección de los Archivos Louis Armstrong, que contiene grabaciones personales, fotografías, cartas y documentos cuidadosamente guardados por el propio Armstrong a lo largo de su vida.

Entre los tesoros de esta colección se encuentran cintas de audio en las que Louis habla sobre temas profundos y cuenta anécdotas que revelan su sentido del humor y su perspectiva de la vida. El centro también ofrece exposiciones interactivas sobre la evolución del jazz y el papel de Armstrong como pionero. Además, los visitantes pueden asistir a talleres, conciertos en vivo y charlas, lo que convierte a este lugar en un punto de encuentro cultural para el vecindario de Queens y la ciudad de Nueva York.

La huella de Louis Armstrong en Nueva York

El Louis Armstrong House Museum no es solo un tributo a una leyenda del jazz, sino un símbolo de su legado en Nueva York y su impacto en la cultura de Queens. La comunidad de Corona ha adoptado este lugar como una parte fundamental de su identidad, y para muchos visitantes, la casa museo representa algo más que una simple visita. Es una conexión con el hombre detrás de la música, una figura que supo mantener la humildad y la calidez a pesar de su éxito.





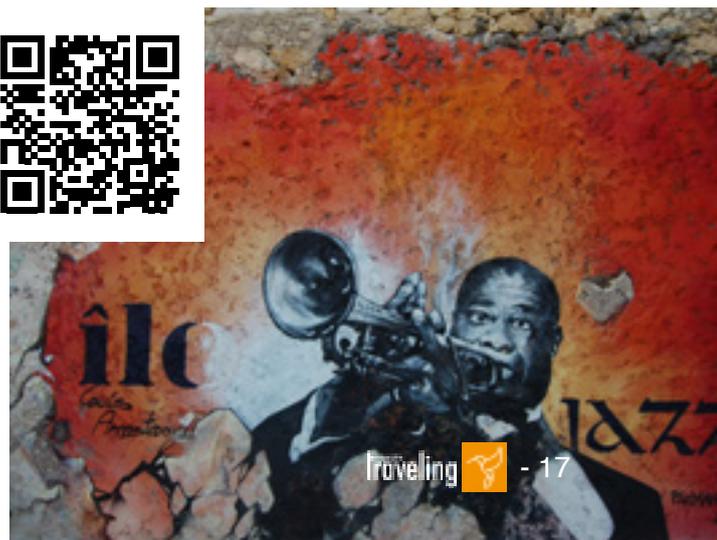
Despacho de Louis Armstrong
Una de sus trompetas en el Museo

El museo recibe cada año a cientos de músicos y admiradores del jazz que buscan entender el espíritu de Armstrong en el contexto de su vida cotidiana. Para Nueva York, este lugar es un recordatorio de que las historias más grandes no siempre se encuentran en los escenarios más brillantes, sino en los espacios sencillos donde se cultiva la autenticidad. Al recorrer su hogar, uno entiende que el jazz, como él, es una celebración de la vida, de la comunidad y de la humildad.

Sumergirse en la vida de una leyenda

La visita al Louis Armstrong House Museum es mucho más que un recorrido, es una experiencia inmersiva que invita a conocer el lado más simple de uno de los grandes genios del siglo XX. Aquí, el visitante puede sentir el ritmo de esta ciudad a través de los ojos de Armstrong, conectar con su historia y entender cómo la ciudad y su gente influenciaron su vida y su música.

Este museo es una joya escondida de Nueva York que conserva la calidez y humildad de Louis Armstrong y nos permite explorar un mundo donde el jazz, la sencillez y la comunidad se encuentran en perfecta armonía. Al salir, uno no solo lleva consigo un pedazo de la historia del jazz, sino una conexión profunda con la esencia de una ciudad indomable, donde la vida y la música resuenan en cada rincón.



Derry-Coleraine

Uno de los mas bellos viajes en tren del mundo

Texto: Redacción

Fotos: Archivo y Visit Ireland



Murallas de Derry

El trayecto en tren de Derry-Londonderry a Coleraine es más que un simple viaje; es una experiencia visual que captura la esencia de la costa norte de Irlanda. Esta ruta, reconocida como una de las más pintorescas del mundo, sigue el curso del río Foyle y ofrece vistas de paisajes verdes ondulantes que se abren paso hacia el Atlántico. A lo largo de sus 40 minutos, el tren recorre la Ruta Costera de la Calzada, famosa por sus formaciones geológicas, acantilados dramáticos y playas vírgenes. Este trayecto fue descrito por *Michael Palin* como "uno de los viajes en tren más bellos del mundo" y se ha convertido en un icono del turismo ferroviario.

Historia y cultura de Derry-Londonderry

Derry-Londonderry, con su apodo "La Ciudad Amurallada", tiene una historia fascinante que se remonta al siglo VI, cuando fue fundada como un asentamiento monástico por San Columba. Originalmente conocida como "Doire", que significa "roble" en irlandés, la ciudad ha sido escenario de múltiples eventos históricos que han marcado profundamente su identidad.

En el siglo XVII, Derry se convirtió en un punto clave durante la Plantación de Ulster, cuando el rey James I implementó un plan para asentar colonos ingleses y escoceses protestantes en el norte de Irlanda. Este proceso transformó la región y llevó a la construcción de las murallas que rodean el casco histórico de la ciudad entre 1613 y 1618. Las murallas, de aproximadamente 1,5 km de longitud, fueron diseñadas para proteger a los colonos de posibles ataques. Son las únicas murallas en Irlanda que nunca han sido penetradas, lo que dio origen al apodo de "La Ciudad Virgen".



El asedio de Derry y "Los Aprendices de Derry"

El Asedio de Derry en 1689 fue un momento clave en la historia de la ciudad y de la Guerra Williamita en Irlanda. Cuando las fuerzas jacobitas leales al rey James II se acercaron a la ciudad, 13 jóvenes aprendices tomaron la audaz decisión de cerrar las puertas y bloquear su entrada, iniciando un asedio que duraría 105 días. A pesar de las duras condiciones, los defensores resistieron hasta que barcos de socorro rompieron el bloqueo, asegurando la supervivencia de Derry. Este acto de valentía se celebra anualmente por los Apprentice Boys, una fraternidad que mantiene viva la memoria de aquellos eventos.

En la historia más reciente, Derry fue un epicentro durante "The Troubles", un conflicto sociopolítico que dividió a Irlanda del Norte entre las décadas de 1960 y 1990. En 1969, la ciudad fue el escenario de la Batalla del Bogside, unos disturbios que marcaron el comienzo de un conflicto prolongado. El punto más trágico ocurrió en 1972 con el Bloody Sunday, cuando soldados británicos dispararon contra manifestantes desarmados durante una marcha por los derechos civiles, resultando la muerte de 13 personas.

Patrimonio y turismo

Hoy, Derry-Londonderry es una ciudad que ha encontrado la paz y se ha reinventado como un destino

turístico lleno de historia y cultura. Los visitantes pueden caminar sobre las murallas, explorando sus siete puertas históricas y los cañones restaurados, como el famoso "**Roaring Meg**", que ofrecen una conexión tangible con el pasado bélico de la ciudad. Otros puntos de interés incluyen la **Catedral de San Columba**, la más antigua de su tipo en Irlanda, construida en 1633, y el Guildhall, un majestuoso edificio con vitrales impresionantes que narra la historia de la ciudad.

Derry es también famosa por su vibrante vida cultural, destacando festivales como el Halloween Festival, que ha sido considerado uno de los mejores del mundo. Además,



Peace Bridge de Derry

el **Peace Bridge**, inaugurado en 2011, simboliza la reconciliación entre las comunidades nacionalista y unionista de la ciudad, siendo un testimonio del progreso hacia la paz

La historia de Derry-Londonderry es un recordatorio de la resistencia y la capacidad de transformación, ofreciendo una mezcla de pasado conflictivo y presente esperanzador que atrae a visitantes de todo el mundo.

Ruta hacia Coleraine y maravillas naturales

El trayecto continúa a lo largo del río Foyle, siguiendo hacia el norte hasta alcanzar la costa. A medida que el tren avanza, los pasajeros pueden disfrutar de vistas panorámicas de la península de Inishowen y de la bahía de Lough Foyle, donde los campos verdes se encuentran con el azul profundo del océano.

Catedral de Derry





El Templo de Mussenden
La Calzada del Gigante

Desde Londonderry, el tren serpentea suavemente a lo largo del río Foyle, abriendo paso a paisajes que parecen sacados de un cuadro, donde cada curva revela un fragmento más de la majestuosidad del norte irlandés



Coleraine, el destino final, es una ciudad histórica, situada en el condado de Londonderry, en el norte de Irlanda. Estratégicamente ubicada a orillas del río Bann, es conocida por su legado antiguo, su arquitectura georgiana y su proximidad a algunos de los destinos turísticos más icónicos de la región. Coleraine ha sido un centro de actividad humana durante miles de años, siendo uno de los asentamientos más antiguos de Irlanda, con evidencias arqueológicas que datan de la Edad de Piedra

Historia y desarrollo

La historia de Coleraine se remonta a más de 7,000 años, cuando los primeros asentamientos neolíticos se establecieron cerca del río Bann. Su nombre proviene del irlandés "Cúil Raithin", que significa "esquina de los helechos", y refleja el paisaje natural que rodea la ciudad. Durante siglos, Coleraine ha sido un importante punto de comercio, gracias a su ubicación estratégica cerca del mar y su conexión fluvial, que facilitaba el transporte de mercancías y el desarrollo económico

En los siglos XVIII y XIX, Coleraine experimentó un crecimiento significativo, destacando en la industria textil y de fabricación de lino. La expansión de las conexiones ferroviarias y la modernización de su puerto impulsaron aún más su desarrollo, convirtiéndola en un centro comercial vibrante. Hoy en día, la ciudad sigue siendo una importante encrucijada comercial y educativa, gracias a la presencia de la Universidad de Ulster, que atrae a estudiantes de toda Irlanda y más allá

¿Qué no puedes dejar de visitar?

Coleraine es un excelente punto de partida para explorar la Ruta Costera de la Calzada, que incluye maravillas naturales como la Calzada del Gigante, una formación geológica única y Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, famosa por sus columnas hexagonales de basalto. La ciudad también está cerca de otras atracciones destacadas, como el **punto de cuerda de Carrick-a-Rede**, el castillo de Dunluce, y las playas vírgenes de **Portrush y Portstewart**.

El casco urbano de Coleraine ofrece un entorno tranquilo y pintoresco, con calles alineadas por edificios históricos, tiendas locales y cafés acogedores. Los visitantes pueden disfrutar de paseos a lo largo de las orillas del río Bann, que proporcionan una atmósfera serena para explorar el lado más relajado de Irlanda del Norte.

La proximidad de Coleraine a la costa lo convierte en un punto estratégico desde el cual explorar atracciones icónicas de la Ruta Costera de la Calzada, como la famosa Calzada del Gigante, conocida por sus formaciones basálticas hexagonales formadas por erupciones volcánicas hace más de 60 millones de años.

Castlerock y sus atractivos

Durante el trayecto, una parada destacada es **Castlerock**, que ofrece acceso al impresionante **Templo de Mussenden**. Construido en 1785 como una biblioteca inspirada en el Templo de Vesta en Roma, el templo se encuentra peligrosamente cerca del borde de un acantilado, ofreciendo vistas que quitan el aliento. Este icónico edificio, junto a Benone Strand, crea uno de los escenarios más fotogénicos de Irlanda del Norte, y el tren pasa tan cerca de la playa que los pasajeros pueden sentir la brisa marina durante el trayecto.

El tren también permite conexiones fáciles a otros lugares importantes a lo largo de la Ruta Costera de la Calzada. Desde Coleraine, es posible visitar Bushmills, hogar de la destilería de whisky más antigua con licencia del mundo, y el Puente de Cuerda de Carrick-a-Rede, una experiencia emocionante que permite cruzar un estrecho puente suspendido a gran altura sobre el mar. Además, la región ofrece vistas de islas lejanas, acantilados imponentes y encantadores pueblos costeros que invitan a detenerse y explorarlos.

Este viaje es, sin duda, una ventana al corazón de la costa norte de Irlanda del Norte, mostrando su historia, cultura y belleza natural de una manera única y accesible.



La torre del reloj del ayuntamiento de Coleraine



Escapada por los Mercadillos Navideños de Berlín y Dresde

Texto: Rosario Alonso Fotografía: Jose A- Muñoz

La historia europea de los mercadillos navideños es eminentemente medieval.

Hay que remontarse a 1296 y al DeZembermarkt de Viena; fundamentalmente como lugar de abastecimiento de lo imprescindible para subsistir todo el invierno.

Ya en 1348 en Sajonia, Alemania, este mercado va poco a poco tomando un sentido más navideño, comenzando a ofrecer productos asociados con la Navidad y al que poco a poco empezarán a incorporarse cánticos y bailes, un matiz mucho más festivo.

En efecto es Alemania, y más concretamente Dresde, el origen de los históricos mercadillos navideños.

La propia historia alemana y especialmente el protestantismo luterano impulsarán aún más estas tradiciones, que también serían utilizadas con fines propagandísticos por la Alemania nazi (en 1933 regresa el mercadillo navideño de Nuremberg como exaltación del patriotismo alemán y la cohesión social) y posteriormente por la Alemania Oriental, como medio para satisfacer las necesidades del pueblo.

Ya en los años 80 y 90 del siglo XX, los mercadillos navideños traspasan las fronteras alemanas y curiosamente adaptan su cultura y la replican más allá de su territorio, adoptando sus más genuinas tradiciones incluso en su aspecto gastronómico.

Hoy día los mercadillos navideños toman, durante un mes al año, las ciudades más importantes de Europa, y no ocupan tan solo sus plazas más emblemáticas, los podemos encontrar en entornos infinitos, así como han pasado a ofertar productos artesanales propios o de regiones más o menos próximas, además incorporan todo tipo de actividades lúdicas y atracciones de temporada.

Ahora nos adentraremos en dos de las ciudades alemanas, separadas por tan solo 200 km, famosas por sus mercadillos navideños, que bien merecen ser visitadas, y no solo por sus mercadillos navideños, sino además por su apasionante historia y su extensa cultura.



Berlín

Berlín se transforma en un verdadero cuento de hadas durante la temporada navideña, cuando sus icónicos mercadillos navideños adornan las plazas y parques de la ciudad. Berlín, con su mezcla de tradición e innovación, se ha convertido en uno de los destinos principales para disfrutar de esta mágica experiencia.

Los mercadillos navideños en Berlín se inspiran en antiguas tradiciones alemanas y combinan el comercio local, la artesanía y el ambiente festivo. Uno de los más antiguos de Berlín, el mercado de Spandau, destaca por ser una de las mayores y más tradicionales ferias de Navidad. Aunque muchos mercados se han modernizado, algunos mantienen sus raíces medievales, como el Berliner Weihnachtszeit, que recrea un pueblo del Viejo Berlín con su mezcla de cultura y festividades tradicionales.

En 2024, los mercados de Navidad en Berlín volverán a ofrecer una variedad de escenarios únicos que mezclan cultura, historia y entretenimiento. Estos son algunos de los más destacados:

Weihnachtszauber en Gendarmenmarkt (Bebelplatz)

Tradicionalmente ubicado en la Gendarmenmarkt, este mercado de Navidad ha sido trasladado temporalmente a la Bebelplatz debido a obras de restauración. El Weihnachtszauber es conocido por su atmósfera elegante y su enfoque en la artesanía fina y la gastronomía de alto nivel. Lo que hace a este mercado tan especial es su combinación de puestos tradicionales con espectáculos en vivo, que incluyen coros, acróbatas y músicos. Con el impresionante telón de fondo de la Ópera Estatal este popular mercado navideño berlinés, el más exclusivo, atrae cada año a más de 600.000 visitantes

Comida Gourmet: Este mercado destaca por sus carpas climatizadas, donde se puede disfrutar de comida gourmet en un ambiente festivo. Desde platos tradicionales alemanes hasta opciones internacionales, la oferta gastronómica aquí es uno de sus puntos fuertes.

Ambiente Familiar: Aunque es uno de los más concurridos, se recomienda visitarlo entre semana, ya que es menos bullicioso. Además, la entrada es gratuita para niños menores de 12 años y de 2 euros para el resto de público, lo que lo hace ideal para familias.

Fechas: Del 25 de noviembre al 31 de diciembre de 2024. El mercado está abierto hasta las 23:00 los viernes y sábados.



Mercado del Palacio de Charlottenburg

Situado frente al majestuoso Palacio de Charlottenburg, este mercado ofrece una experiencia única gracias a su imponente telón de fondo histórico. Las cabañas de madera y las luces navideñas hacen que este mercado sea uno de los más románticos de la ciudad. Tras las huellas de las tradiciones navideñas de los Hohenzollern, antiguos residentes del palacio se ofrecen durante el mercado navideño tours especiales para saber más sobre tan ilustre dinastía.

Atracciones para Niños: Además de los puestos de artesanía y comida, este mercado cuenta con dos pequeños tióvivos infantiles y una pequeña noria que hacen las delicias de los más pequeños.

Artículos Artesanales: Este mercado se especializa en artículos navideños hechos a mano, como adornos de madera tallados y decoraciones únicas, lo que lo convierte en un lugar perfecto para adquirir regalos también únicos.

Fechas: Del 27 de noviembre al 31 de diciembre, con horario extendido hasta las 22:00.

MERCADILLOS NAVIDEÑOS DE BERLÍN Y DRESDE



Mercado de Alexanderplatz

Si hay un mercado que combina lo tradicional con lo moderno, ese es el de Alexanderplatz. Con la torre de televisión como telón de fondo, este mercado es una de las paradas más icónicas para aquellos que visitan Berlín durante la Navidad. Puestos de madera engalanados con luces transforman la plaza en un pueblo de invierno, con aroma a castañas, vino caliente y salchichas de Turingia.

Pista de Hielo: Uno de los atractivos principales de este mercado es su gran pista de hielo, que rodea el centro del mercado. Además, destaca su pirámide navideña gigante (Erzgebirge), iluminada por más de 5.000 luces.

Diversión para Todos: Con numerosas atracciones como carruseles y toboganes, este mercado es ideal para familias y jóvenes. Además, los fines de semana suelen ofrecer música en vivo.

Fechas: Del 25 /11 al 26 /12, con entrada gratuita.



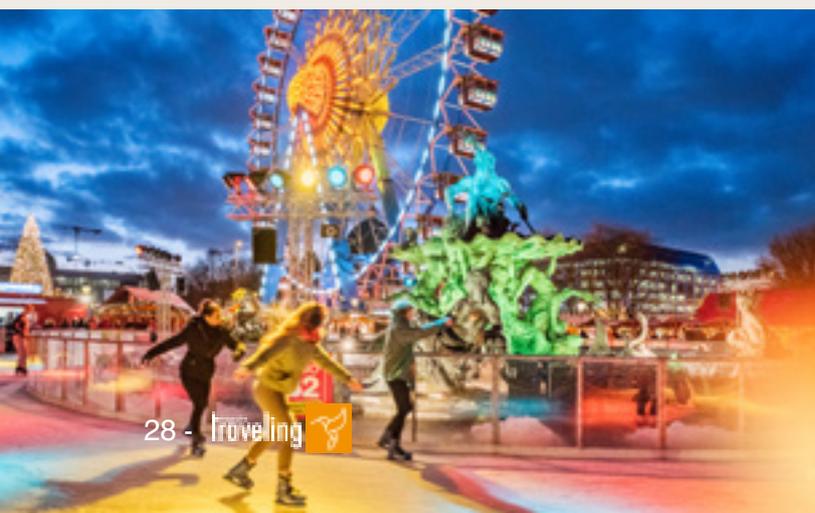
Berliner Weihnachtszeit en el Rotes Rathaus

Este mercado se encuentra entre el Ayuntamiento Rojo y la Iglesia St. Marienkirche y es conocido por su recreación de fachadas y casas berlinesas de 1900, siendo ideal para los amantes de la nostalgia. Berliner Weihnachtszeit combina la historia de Berlín con la modernidad; un mercado medieval alrededor de la mencionada iglesia con puestos que sirven pan “de espuma” medieval e hidromiel caliente en jarras de barro, ofrecen al visitante una experiencia que recuerda a los mercados navideños de antaño.

Noria Gigante: Uno de los principales atractivos es la noria de 50 metros, desde la que se pueden obtener vistas panorámicas de la ciudad, incluida la Puerta de Brandeburgo y una pista de hielo circular.

Actividades para Niños: Este mercado cuenta con un tren que recorre un “bosque encantado” y con la visita diaria de Papá Noel, quien sobrevuela el mercado en su trineo tres veces al día.

Fechas: Desde el 25 de noviembre hasta el 30 de diciembre de 2024.



Mercado en el Casco Antiguo de Spandau

Este mercado es uno de los más grandes y tradicionales de Berlín. Ubicado en el casco antiguo de Spandau, el ambiente medieval y la gran cantidad de puestos lo convierten en una opción perfecta para quienes buscan una experiencia más auténtica y menos turística. Los miércoles son para familias; la visita de Papá Noel y la multitud de ofertas especiales para estas son su mejor reclamo.

Mercado Medieval: Alrededor de la iglesia de San Nicolás, este mercado incluye una recreación de un mercado medieval completo con puestos de artesanía y espectáculos de entretenimiento.

Fechas: Del 25 de noviembre al 22 de diciembre de 2024.



Otras Opciones y Novedades en 2024

Además de los mercados más conocidos, Berlín cuenta con varias opciones más pequeñas y alternativas que ofrecen experiencias únicas:

Lucia Christmas Market: Ubicado en la Kulturbrauerei, este mercado tiene un enfoque escandinavo, con especialidades de Finlandia y Suecia, y cantos navideños típicos. Es una opción perfecta para quienes buscan un mercado diferente.

Heissa Holzmarkt: Un mercado alternativo en el barrio creativo de Holzmarkt, famoso por su ambiente bohemio y sus opciones gastronómicas innovadoras. Inaugurado en 2012, es un mercado creativo con diferentes “puestecillos” ubicados a las orillas del río Spree.

Christmas Garden: Este es un espectáculo de luces en el Jardín Botánico, que ofrece un paseo entre iluminaciones espectaculares y esculturas de luces.

Mercadillo de Lucia Christmas Market - © Gill





Dresde

Dresde, conocida por su rica historia y su impresionante arquitectura barroca, se transforma en un escenario mágico durante la época navideña gracias a sus emblemáticos mercadillos. Con una tradición que se remonta a más de 500 años, estos mercados ofrecen una experiencia festiva única, combinando cultura, gastronomía y entretenimiento. Pasear por sus calles es como adentrarse en un cuento de invierno, donde el aroma a vino caliente y dulces especiados llena el aire. Los artesanos locales exhiben sus productos, desde adornos navideños hechos a mano hasta juguetes de madera tallados con esmero, mientras la música tradicional y las luces cálidas envuelven a los visitantes en una atmósfera de pura magia navideña.

Striezelmarkt: El Mercadillo navideño más antiguo de Alemania

El Striezelmarkt es, sin duda, el protagonista entre los mercadillos de Dresde y uno de los más antiguos de Alemania, con una historia que se remonta a 1434. Este mercado debe su nombre al "Striezel", una variación del famoso pastel navideño de Dresde, el Stollen, y se ubica en la histórica plaza Altmarkt.

Fechas: Del 27 de noviembre al 24 de diciembre de 2024.

Horario: De 10:00 a 21:00 horas, con un horario reducido de 10:00 a 14:00 el día 24.

Atracciones Principales: El Striezelmarkt es famoso por su impresionante pirámide navideña de 14,6 metros, la más alta del mundo, y su arco de velas (Schwibbogen) gigante, característico de la región de los Montes Metálicos (Erzgebirge). Además, ofrece una noria histórica, espectáculos en vivo y una gran variedad de productos tradicionales de la región.

Este mercado se distingue por la mezcla de tradiciones sajonas, artesanía y una atmósfera encantadora, lo que lo convierte en un destino imprescindible durante la Navidad.



Neumarkt y el Mercado Navideño de la Frauenkirche

Otro de los grandes atractivos de Dresde es el mercadillo en la plaza Neumarkt, ubicado junto a la icónica iglesia Frauenkirche, uno de los símbolos más importantes de la ciudad. Este mercado tiene un carácter más íntimo y tradicional en comparación con el Striezelmarkt, ofreciendo una experiencia más tranquila pero igualmente fascinante.

Fechas: Del 27 de noviembre de 2024 al 5 de enero de 2025.

Características: Este mercado se enfoca en la artesanía y la decoración navideña tradicional. Las casetas de madera ofrecen productos locales, como juguetes tallados a mano, vidrio soplado y velas artesanales. Además, cada tarde alrededor de las 16:00 horas, Papá Noel hace su aparición para alegrar a los más pequeños.

Curiosidad: El mercado cuenta con un enorme belén, y si tienes suerte y coincides puedes disfrutar de actuaciones espontáneas de música en vivo.



Mercado Medieval en el Castillo Stallhof

Para los amantes de lo histórico, el mercado navideño medieval en el Castillo Stallhof es una opción imprescindible. Ubicado en los antiguos establos reales, este mercado ofrece una experiencia única, ambientada en la Edad Media, con poca luz eléctrica y sin plásticos, lo que recrea un ambiente auténtico.

Características: Este mercado alberga a más de 50 artesanos que exhiben sus productos elaborados con técnicas tradicionales. La oferta incluye herramientas, prendas medievales y artículos decorativos de esa época.

Curiosidad: A diferencia de otros mercadillos, aquí los puestos utilizan velas y antorchas para iluminar el espacio, lo que proporciona una experiencia verdaderamente inmersiva.

Augustusmarkt: El Mercado Internacional

Situado a lo largo de la avenida Hauptstraße, al otro lado del río Elba, el Augustusmarkt es el segundo mercado navideño más grande de Dresde y destaca por su carácter internacional. Aquí, los visitantes pueden encontrar productos de diversas culturas, desde gastronomía sueca hasta artesanías finlandesas.

Fechas: Del 27 de noviembre de 2024 al 5 de enero de 2025.

Atracciones: Además de su oferta gastronómica internacional, el Augustusmarkt incluye una gran noria desde donde se pueden admirar las vistas panorámicas de la ciudad.

Curiosidad: Este mercado es conocido por ser menos concurrido que los más céntricos, lo que lo convierte en una excelente opción para quienes buscan una experiencia más relajada.



El Mercado de Luces de Invierno en Prager Strasse

En el centro comercial de la ciudad, la calle Prager Strasse alberga el Mercado de Luces de Invierno, que se distingue por su imponente árbol navideño de 15 metros y un enfoque en la decoración luminosa. Este mercado es especialmente popular entre los turistas debido a su cercanía con las principales zonas comerciales de Dresde.

Fechas: Del 28 de noviembre al 23 de diciembre de 2024.

Características: Además de las luces y la decoración, el mercado incluye una pista de hielo, dos tíovivos históricos y una amplia oferta de compras y gastronomía.

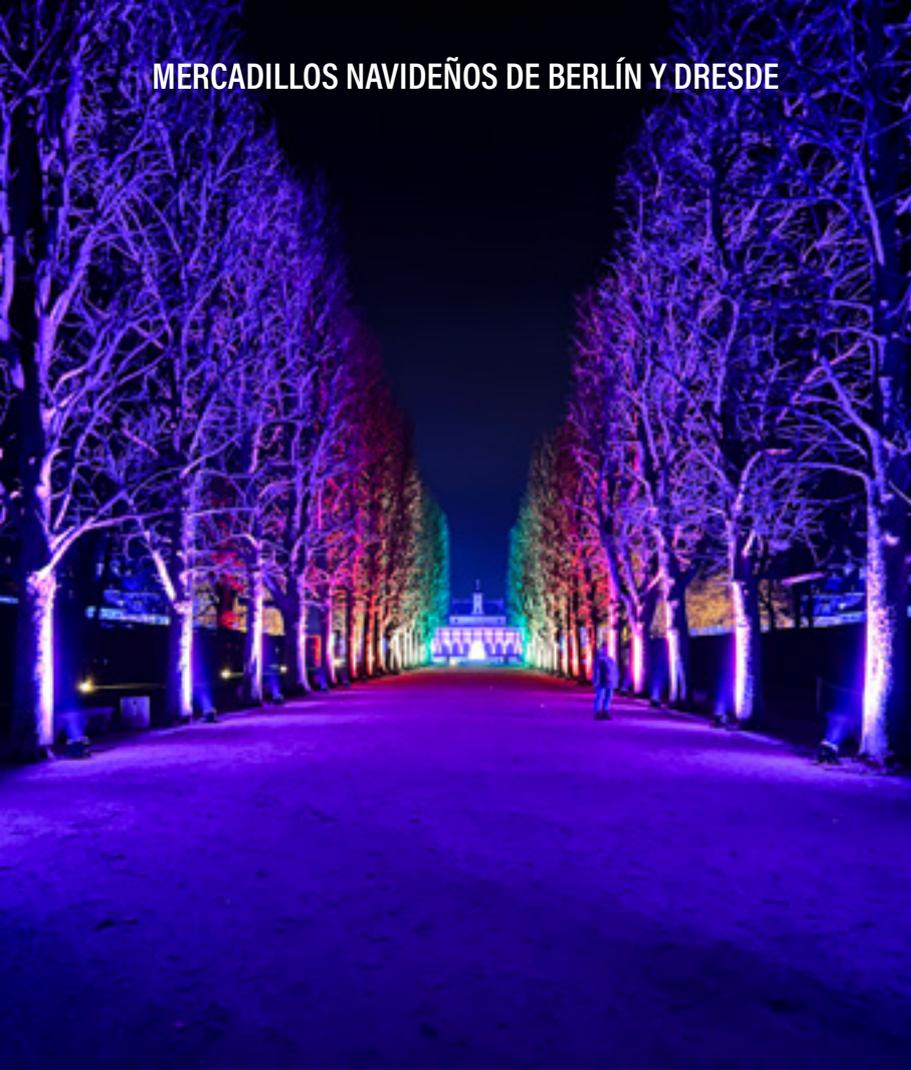


Eventos Especiales y Tradiciones

Dresde no solo es famosa por sus mercadillos, sino también por las festividades que los acompañan. Uno de los eventos más destacados es el Stollenfest, celebrado el 9 de diciembre en el Striezelmarkt, en honor al famoso pastel Stollen. Durante esta festividad, un enorme Stollen de varios metros es llevado en procesión por la ciudad antes de ser repartido entre los visitantes.

Además, muchos de los mercados ofrecen espectáculos y conciertos en vivo, ideales para toda la familia. Por ejemplo, el Striezelmarkt cuenta con una amplia programación diaria que incluye coros navideños, teatro de marionetas y actividades para niños.





Jardín Navideño de Dresde-Christmas Garden Dresde

En el increíble parque del Castillo de Pillnitz, un enorme sendero circular imaginativa y artísticamente diseñado nos hará disfrutar durante un par de horas de unos mágicos juegos de luces acompañados de las más deliciosas baladas musicales. Del 21 de noviembre de 2024 al 12 de enero de 2025.



Consejos para Disfrutar al Máximo

Para aprovechar al máximo la visita a los mercadillos navideños de Berlín y Dresde ten en cuenta los siguientes consejos:

1.- Evita las multitudes: Visita los mercados durante la semana y en las primeras horas de apertura para disfrutar de un ambiente más relajado.

2.- Prueba la gastronomía local: No te vayas sin degustar el Glühwein (vino caliente especiado), el Bratwurst (salchicha alemana) o los dulces navideños como el Lebkuchen.

3.- Viste adecuadamente: Berlín en diciembre puede ser extremadamente frío, por lo que es importante ir bien abrigado. Un buen abrigo, guantes y gorro son esenciales para disfrutar cómodamente.

4.- Transporte público: Es recomendable utilizar el sistema de tranvías y autobuses para moverse entre los distintos mercados, especialmente durante las horas punta, ya que el estacionamiento es limitado.



Visit Berlin

Visit Dresden



Curiosidades y Novedades de 2024

Este año, los mercados navideños de Berlín se han adaptado a las nuevas realidades ambientales. Los organizadores han implementado diversas medidas de sostenibilidad, como la reducción del consumo energético, un paso significativo en un momento de mayor conciencia ambiental. Además, se mantiene la popularidad de los eventos LGBTIQ+ en la Christmas Avenue, un mercado que celebra la diversidad y la inclusión en la emblemática Nollendorfplatz de Berlín.



Ibiza, Esencia Mediterránea más allá del verano

Texto y fotos: Joaquín del Palacio - joaquineografo@gmail.com

La Isla Blanca fue el calificativo que el pintor Santiago Rusiñol le asignó a Ibiza en 1912, en su primer viaje. Aproximadamente dos milenios antes los griegos habían encontrado una isla más natural y más verde, a ella y a Formentera les llamaron Pitiusas, por la abundancia de pinos que las tapizaban. Además de estos existe una infinidad de colores y matices ibicencos: la cantante punk Nina Hagen se casó en la playa de Benirrás celebrándolo durante tres días; algunos hippies ahora ancianos que llegaron en los 60 aún habitan la isla portando flores en el pelo; multitud de ricos y famosos poseen sus mansiones aquí; y algunos músicos internacionalmente conocidos acuden en busca de su embrujo para alimentar su creatividad. Una isla heterogénea, colorida y cautivadora.

Discreta, salvo para los piratas

Ibiza solamente ocupa 571 km² pero su deleite insular se impregnará en tu piel desde sus fondos marinos cubiertos de praderas de posidonia repletos de peces hasta la inagotable panorámica desde su cumbre más elevada, Sa Talaia, de solo 475 m. Su escala espacial es minúscula y su aspecto, discreto, pero su magia, incommensurable. Al recorrer a pie un pinar del interior aparenta ser un bosque infinito, sin embargo, ningún punto de la isla dista más de 9 kilómetros del mar.

La ruta de las Iglesias Blancas nos revela gran parte de su historia. Muchos fueron los pueblos y pobladores que arribaron a su costa desde que los cartagineses fundasen la capital en el 654 a.C.

Y todos hasta 1958, cuando llegó el primer avión con turistas, habían llegado surcando el Mediterráneo como siglos antes hicieron griegos, romanos o árabes... Y también los piratas, por supuesto. De estos últimos había que protegerse dentro de estas blancas iglesias fortificadas. Alguna como la de san Jorge continúa coronada por almenas mientras que la de Santa Eulalia del Río (el único río balear) se ubica en el Puig de Missa cual fortaleza vigilante de posibles desembarcos de banderas negras.

Junto a la orilla del mar

El litoral ibicenco acumula la mayoría de los encantos que seducen al mundo. Pocos lugares tan pequeños han fascinado tanto. Playas y acantilados, calas y farallones e islotes y grutas componen una costa bella y diversa que luce siempre con esplendor, incluso, al atardecer o bajo la Luna. Y para disfrutar del alba en cada momento del año siempre existe un hotel costero perfectamente orientado para que el sol te despierte alcanzando tu almohada.

Gran parte de las inmensas murallas que Felipe II mandó levantar para defender Dalt Vila, la parte antigua de la capital, procedieron de la costa occidental, concretamente de Sa Pe-

drera, un lugar único llamado también Atlantis. Esta gigantesca cantera convirtió la orilla en unas peculiares piscinas pétreas cuyo acceso es preferible desde el mar, por ejemplo, a bordo de un llaüt, la tradicional embarcación ibicenca. También navegando junto a los acantilados del norte se accede a la cueva de Can Marçà. Esta isla guarda secretos incluso bajo tierra. En esta preciosa gruta permanecen los lugares de almacenaje y las marcas que los contrabandistas pintaron para orientarse en ese laberinto subterráneo.

Cada día el ocaso es un espectáculo desde las playas del oeste que parecen convocar al público para ver al sol jugar al escondite con la silueta de Es Vedrà, el mágico islote vertical; también muchos se sientan en cala Conta a observar cómo se alargan las sombras de los farallones al atardecer cuando regresan al puerto los pescadores de langostas entre miles de selfis, vídeos...

Pesca de la langosta





Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen

Caminos de ronda



Patrimonio local.

La naturaleza y la historia le legaron muchos bienes a la isla y varios fueron incluidos en la lista de la UNESCO en 1999: Dalt Vila, el yacimiento fenicio de Sa Caleta, la necrópolis de Puig des Molins y las praderas submarinas de posidonia, que se encuentran también en la parte marina del Parque Natural de Ses Salines, compartido con Formentera y que, en su parte terrestre, incluye las salinas de origen romano.

Además de una sal muy cotizada, Ibiza tiene buen gusto. Funciona como una factoría de ricos productos gastronómicos que adornan las mesas con manjares variados: dulces como el flaó o la greixonera consumidos con un café caleta; la sobrasada a la brasa o los excelentes y diversos platos de arroz combinados a la perfección con los vinos locales; y entre los pescados destaca el raor, una delicia del mar que solamente se disfruta unas pocas semanas al final del verano.

Aquellos que llegaron hace cinco o seis décadas para vivir en comunas, a veces habitaban en lugares sin señas concretas, para enviar o recibir el correo de sus familias el bar Anita les puso buzones. Algunos dicen que este mismo bar sirvió de inspiración a los miembros de Pink Floyd para componer la canción Ibiza Bar. Y continuando de bares y arte, el Costa ofrece disfrutar de sus famosos bocadillos admirando una curiosa exposición pictórica, porque a veces el pintor Andrés Monreal pagaba sus cuentas con cuadros.

Mundialmente conocidas son las interminables fiestas ibicencas en playas y discotecas. Algunas son apoteósicas otras, un auténtico viaje al pasado. En Las Dalias, que empezó siendo un mercadillo hippie auténtico, ahora se compra, se come, se baila y se viaja al pasado al presenciar conciertos de música sesentera en torno a una hoguera rodeada de aquellos peludos con floreadas ropas vaporosas bailando iluminados por el fuego. Pequeña sí, pero todo cabe en Ibiza.



Puesto de bolsos en el Mercadillo de las Dalias



Ses Salines, Ibiza



Segura Balneario

Un Refugio de Tranquilidad y Bienestar en Teruel

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz

Jacuzzi con vistas a la terraza exterior



En lo profundo de la provincia de Teruel, Segura Balneario es un refugio de tranquilidad y bienestar, rodeado de un entorno natural único y de una historia que se remonta a siglos atrás. Este lugar combina tratamientos termales de alta calidad con una atmósfera que invita al descanso absoluto, en medio de paisajes montañosos y el sereno curso del río Aguasvivas.

Ideal para quienes buscan aliviar tensiones y revitalizar cuerpo y mente, el balneario ofrece una amplia gama de servicios: desde baños termales y masajes terapéuticos hasta tratamientos específicos de cuidado de la piel. La decoración y las instalaciones, inspiradas en un estilo étnico, suman un toque distintivo que complementa la experiencia de relax.



Una de las salas de tratamientos



Detalles étnicos en el lobby del hotel y debajo una de las habitaciones del hotel

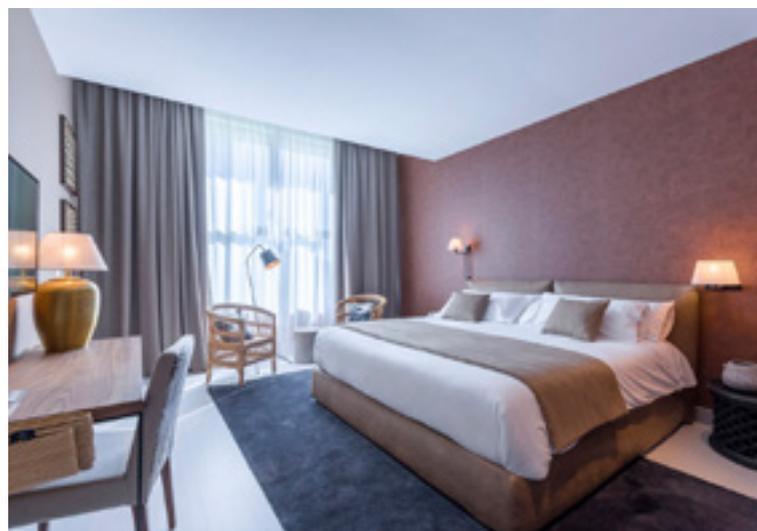
Situado en el encantador municipio de Segura de Baños, en la provincia de Teruel, Segura Balneario es uno de esos rincones donde el tiempo parece detenerse. Rodeado de un entorno natural único y cargado de historia, este balneario es un destino perfecto para quienes buscan descanso y bienestar en un ambiente sereno y cargado de belleza.

Un escenario natural excepcional

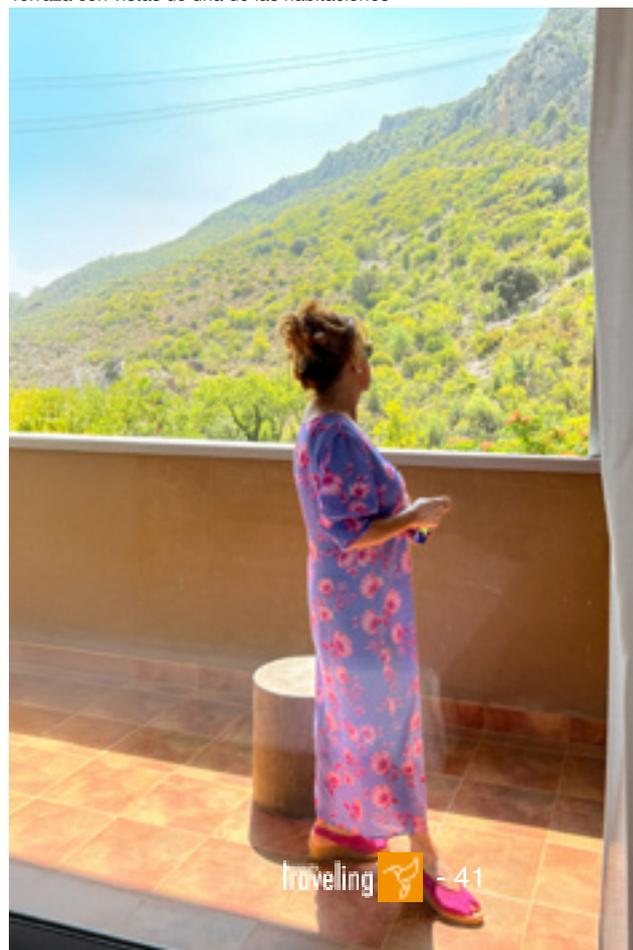
Ubicado en la comarca de Cuencas Mineras, entre las sierras de San Just y Cucalón, este balneario se encuentra a aproximadamente 80 kilómetros de Teruel y a 100 de Zaragoza, convirtiéndose en un destino accesible tanto para los habitantes de Aragón como para los de otras regiones. El balneario se sitúa en el valle del río Aguasvivas, rodeado de montañas y naturaleza que invitan al senderismo, la observación de aves y la desconexión total del bullicio urbano. Además, el clima seco y templado de esta zona lo convierte en un refugio ideal en cualquier época del año, especialmente en primavera y otoño, cuando el paisaje se llena de colores vivos y ocres.

Propiedades de las aguas termales

El mayor tesoro del Balneario son sus aguas termales, de origen subterráneo, que brotan a una temperatura constante de 23°C. Su composición es de mineralización baja, con características sulfurosas y bicarbonatadas, ricas en minerales como calcio, magnesio y sodio, lo que las hace ideales para tratamientos de hidroterapia. Estas aguas poseen efectos antiinflamatorios, relajantes y regeneradores, recomendados para tratar problemas respiratorios, musculares y articulares, como el reumatismo y la artritis.



Terraza con vistas de una de las habitaciones



Además, el alto contenido de azufre tiene un efecto tonificante en la piel y mejora la circulación, siendo perfecto para tratamientos de bienestar y rejuvenecimiento.

Instalaciones y servicios

El Balneario Segura ofrece una amplia gama de servicios enfocados en el bienestar de sus visitantes. Entre sus instalaciones destacan las piscinas de aguas termales, saunas, baños de vapor y una variada oferta de tratamientos de hidroterapia, entre los que se incluyen:

Baños Termales: La inmersión en sus piscinas termales proporciona una relajación profunda, aliviando tensiones y relajando los músculos.

Chorros a Presión: Estos chorros de agua a alta presión ayudan a aliviar contracturas musculares y a mejorar la circulación, siendo ideales para quienes sufren de dolencias físicas.

Masajes Terapéuticos: Un equipo de fisioterapeutas especializados realiza masajes que complementan los efectos de las aguas, ayudando a reducir el estrés y liberar tensiones.

Envolturas de Parafango: Este tratamiento con lodo termal tiene propiedades purificantes y desintoxicantes, ideales para mejorar la elasticidad de la piel y eliminar toxinas.

Tratamientos Faciales y Corporales: Desde exfoliaciones hasta envolturas, los tratamientos de belleza del balneario aprovechan los minerales presentes en el agua para revitalizar la piel.

Un lugar con historia

La historia del Balneario se remonta a siglos atrás. En 1716 se construyó un santuario dedicado a San Ramón y, posteriormente, se añadió la "Casa de Rincón" junto a la ermita. No fue hasta la construcción de la "Casa de la Fuente", con cuatro bañeras y una hospedería, que se estableció el primer balneario termal.

El edificio actual, renovado en 2017, conserva el encanto de antaño con todas las comodidades modernas. La decoración, inspirada en auténticas artesanías africanas, añade un toque exótico que transporta a los visitantes y enriquece la experiencia, creando un ambiente único en un entorno histórico incomparable.

Entorno y actividades turísticas

El área que rodea el balneario es ideal para los amantes de la naturaleza y el turismo activo. Entre las actividades recomendadas se incluyen senderismo, rutas en bicicleta y la exploración de la fauna y flora local. Además, en los alrededores se pueden visitar lugares de interés cultural e histórico:

Cuevas de Cañart: Un encantador pueblo medieval, conocido por su arquitectura, declarado Bien de Interés Cultural.

Pueblo Viejo de Belchite: Un pueblo en ruinas desde la Guerra Civil española, que ofrece una experiencia única para quienes disfrutan de la historia.

Museo Minero de Escucha: Una experiencia única en la que los visitantes descienden a una mina de carbón y exploran sus túneles a 200 metros bajo tierra.

Parque Geológico de Aliaga: Un paraje de gran valor geológico que permite a los visitantes aprender sobre la historia de la Tierra a través de formaciones rocosas únicas.

Ruta del Silencio: Ideal para quienes buscan paz absoluta, esta ruta pasa por pueblos casi deshabitados y permite disfrutar de la naturaleza en su estado más puro.

Gastronomía local

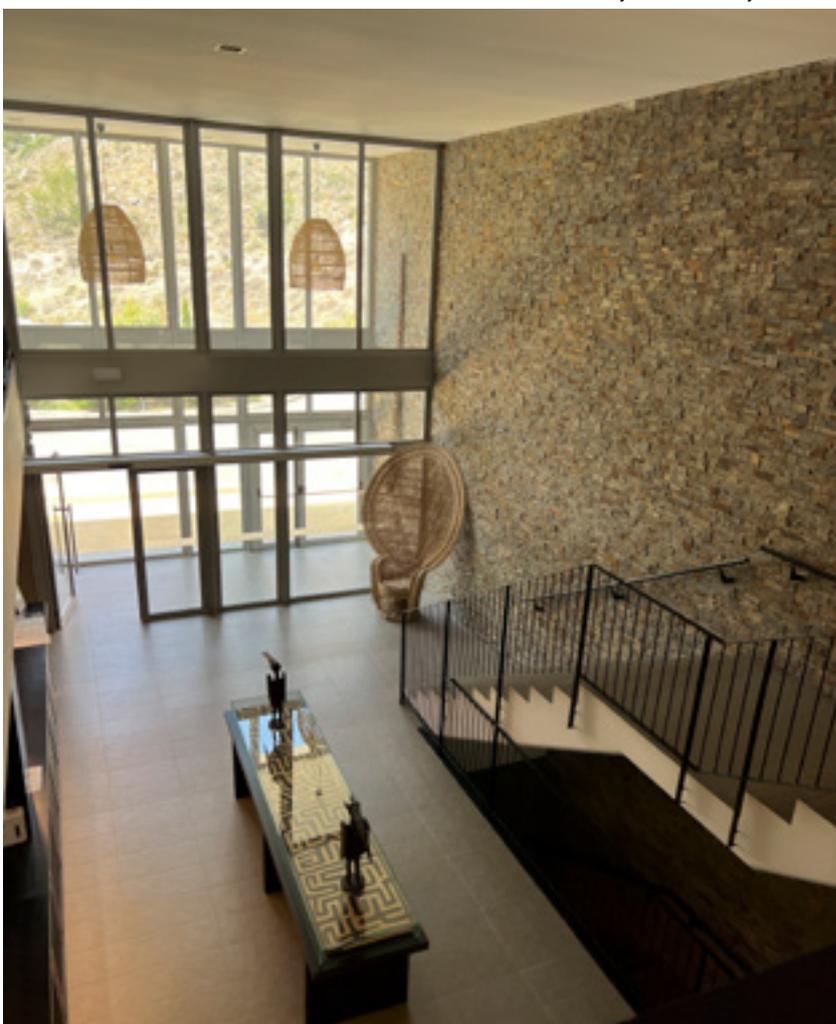
La propuesta gastronómica del balneario está basada en la cocina aragonesa tradicional, con productos frescos de la región. En su restaurante, los huéspedes pueden degustar platos típicos como el ternasco de Aragón, truchas, embutidos locales y las tradicionales migas aragonesas. El chef combina técnicas tradicionales con toques de modernidad, adaptando el menú según la temporada para aprovechar los ingredientes frescos. Además, el restaurante ofrece una carta de vinos de la región, y un menú degustación de siete platos que se renueva cada estación.

Alojamiento con encanto

El balneario cuenta con 46 habitaciones decoradas en estilo étnico, en sintonía con la estética de las áreas comunes. Las habitaciones incluyen televisión, Wi-Fi, calefacción y aire acondicionado. Entre las opciones de alojamiento se encuentran habitaciones estándar y suites con terrazas que ofrecen vistas impresionantes al entorno natural.



Sala de relajación del balneario
Lobby del balneario y del hotel



Para aquellos que buscan escapar del estrés urbano y sumergirse en la paz de la naturaleza, el Balneario Segura de Baños es el destino ideal. Con sus aguas termales de propiedades curativas, un entorno natural privilegiado y una gama completa de servicios orientados al bienestar, este balneario garantiza una experiencia de descanso y revitalización. Rodeado de paisajes montañosos y aire puro, el visitante puede disfrutar de tratamientos personalizados y actividades que promueven la armonía entre cuerpo y mente. Perfecto tanto para una escapada en pareja como para una desconexión en solitario, el balneario invita a renovar energías en un ambiente de serenidad absoluta.

Segura
Balneario





Parque Temático de la Minería de Utrillas

Texto: Rosario Alonso **Fotografía:** Jose A. Muñoz y Parque temático de la Minería de Utrillas



- ▲ Vista aérea del Pozo Santa Bárbara y edificios aledaños; duchas, generadores y estación
- ◀ Entrada al Museo, el antiguo hospital de los mineros

El Parque Temático de la Minería de Utrillas nació como un proyecto para preservar el legado de la minería, una actividad que fue el motor económico de la zona durante más de un siglo. Entre los pies de la Sierra de Sant Just y la zona geológica de Aliaga, el interior de la tierra esconde una gran cantidad de minerales que llevan explotándose durante siglos. Existen datos de que en 1607 ya se explotaban afloramientos superficiales de azabache y pocos años después el carbón ya era la principal fuente de riqueza de esta comarca montañosa.

La explotación de estos recursos, costosísima inicialmente por la falta de instrumentos y técnicas, comienza a cambiar a principios del siglo XX

con la constitución de la sociedad de Minas y Ferrocarriles de Utrillas (M.F.U.) y la construcción de la línea de ferrocarril que conectaba Utrillas con Zaragoza, para el transporte del carbón. El crecimiento económico de la zona con el asentamiento de nuevas empresas es exponencial hasta que la rentabilidad empieza a disminuir y comienza el cierre paulatino de minas y centrales, siendo la Central Térmica de Escucha la última en cesar su actividad en 2012.

Con el cierre de muchas de estas minas en la segunda mitad del siglo XX, surgió la necesidad de conservar su historia y dar a conocer el duro trabajo que realizaban los mineros. Así nació la idea de crear un parque temático que no solo recordara esta importante actividad, sino

que también ayudara a revitalizar el turismo en la región, generando nuevas oportunidades económicas y culturales.

Inaugurado en el año 2000, el parque es hoy uno de los destinos turísticos más importantes de la provincia de Teruel, atrayendo tanto a familias como a estudiantes y aficionados a la historia industrial; 220 años de explotación minera que transformaron completamente el panorama urbanístico y social de Utrillas

Desde el momento en que ingresas en el parque, te sumerges en un ambiente minero auténtico con reconstrucciones fieles de minas y galerías, maquinaria y herramientas, maquetas, así como las diferentes técnicas utilizadas durante el auge de la minería en la región.



1.- Tren del Parque temático para subir al pozo de Sta. Bárbara

2.- Locomotora diesel con la que antaño sacaban el carbón de la mina

3.- Castillete del pozo, detras edificio de las duchas

El parque incluye:

El Paseo en un Tren Minero: Una de las experiencias más emocionantes es el paseo en el tren minero, que recorre el tramo desde el Museo de la Ciencia y Arqueología minera hasta la antigua mina, el Pozo de Santa Bárbara. La legendaria locomotora Hulla nº 1 de 1903 (a vapor) impulsa el convoy a lo largo de 3 km de vías rehabilitadas; y recorre el trazado original que seguía el tren minero de Utrillas para conectar el Pozo Santa Bárbara con el Lavadero de Carbón como se hacía a principios del siglo XX. Un recorrido de unos 20 minutos que nos conduce a las entrañas de la tierra.

El Pozo Santa Bárbara: Ubicado en una de las minas más antiguas y emblemáticas de la sociedad M.F.U. Se han rehabilitado los antiguos edificios y se han recuperado diferentes estructuras vinculadas a la mina como el gran castillete de extracción del pozo.

Son visitables las instalaciones de la caldera Babcock&Wilcox, la sala de máquinas, el polvorín, las tolvas, así como el edificio del vestuario y las duchas.

Dentro está también el Museo de los Utensilios Mineros (señalización, vestuario, herramientas, así como una colección única en Europa de lámparas mineras, alguna de época romana) y un Aula Paleontológica (conviene recordar que en Utrillas se encontraron los primeros huesos fósiles de dinosaurio en la Península).

Museo de la Ciencia y la Arqueología Minera: Este se encuentra dentro de uno de los edificios restaurados de la empresa M.F.U. (Minas y Ferrocarriles de Utrillas) de 1920, el Hospital minero de las Hermanas de la Caridad de San Vicente de Paul, que lo regentaron hasta el cierre del complejo minero en 1993-1994. Mil metros cuadrados de exposición repartidos en tres plantas que distribuye la escalera original del hospital.

En él podremos ver, en sus distintas salas, distintas experiencias vincula-

das a la minería regional. Maquetas, dos especialmente interesantes, una la de una locomotora de vapor con vagón (a escala real), y otra la del trazado de la vía férrea Utrillas- Zaragoza para el transporte del carbón (unos 130 km era la distancia que se recorría y unas 8 horas las que se invertían en recorrerlo). Otra experiencia interesantísima es la simulación de una mina con sus trabajadores y la maquinaria y herramientas originales utilizadas en las minas de la región. Desde vagonetas hasta cascos de mineros y lámparas de gas, estos artefactos permiten que los visitantes comprendan mejor el funcionamiento de las minas y el tipo de tecnología que se utilizaba en esa época.

En las dos plantas superiores nuevas maquetas interactivas de la mina del Pozo Santa Bárbara y de la Central Térmica de Escucha, maquinaria, lámparas, herramientas, diversos utensilios, así como diversa documentación de la sociedad M.F.U. Y por último una muestra geológica con fósiles y minerales hallados en las minas.



Museo de la Minería; reproducción de una de las galerías de la mina

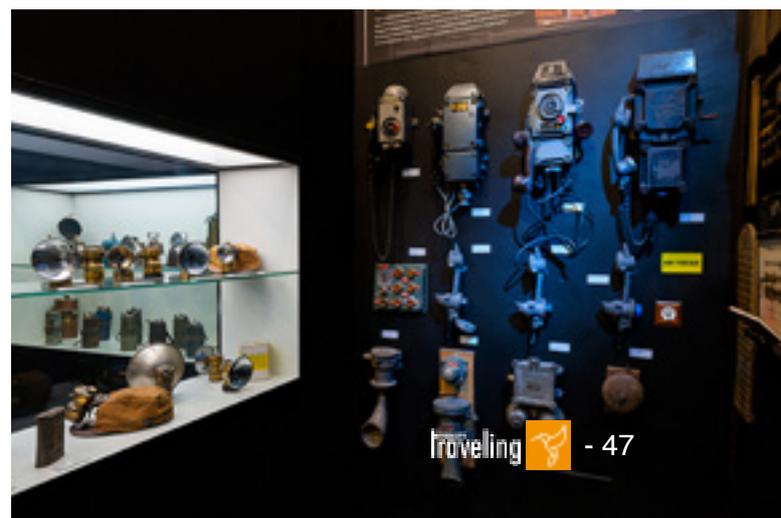
Lo realmente interesante fueron las explicaciones e historias relatadas por Juan Manuel, nuestro magnífico guía además de minero, por supuesto jubilado. Como testigo de esta historia minera nos relató que en el momento de mayor auge de explotación minera de Utrillas llegaron a trabajar, en distintos puestos o categorías profesionales, unas 1.600 personas en la mina dentro de una población censada de unos 7.000 habitantes; también nos habló del más grave accidente minero acaecido el 29 de agosto de 1959 en el que perdieron la vida 13 mineros a causa de una explosión de dinamita; se extraía una media diaria de 8.000 toneladas de carbón, que eran las solicitadas por las centrales de Escucha y Andorra; y que aún queda carbón, en el subsuelo de Utrillas, para unos 150 años.

Muchas curiosidades de quien recuerda cómo era arrastrar las vagonetas con mulos que además tenían asignado un valor contable y que bien cuidadosos tenían jornada laboral y descansaban en la "cuadra de mulos".

Otro aspecto interesante resultó ser el del relato de cómo funcionaba la escuela para los hijos de los mineros, situada en un edificio anexo de 2 plantas. En la baja recibían la formación los chicos y era impartida por maestros contratados por la empresa minera, y su sueldo era más generoso que el de un maestro de un colegio público.



Lámparas y teléfonos: una de las colecciones más extensas del museo



PARQUE TEMÁTICO DE LA MINERÍA DE UTRILLAS



Antiguas motos usadas por los trabajadores y financiadas por la empresa

Las niñas ocupaban la segunda planta y sus educadoras eran monjas, o bien enfermeras o bien profesoras. Además, el minero que quisiese recibir formación podía hacerlo durante dos horas diarias, después de su jornada laboral, y con cargo a la empresa. La formación la completaba el cura que impartía las clases de religión y el último día de colegio de junio los niños recibían un “regalico” de fin de curso de la empresa. Juan Manuel nos comenta cómo la empresa minera siempre funcionó como la financiera de sus trabajadores, sin cobrar intereses. Atendía cualquier préstamo solicitado por sus trabajadores, una compensación a la dureza del trabajo y porque, además con buen criterio la empresa pensaba que mientras estuviesen pagando el préstamo el minero no dejaría la mina.

Una de las historias más sorprendentes fue la del llamado “Destacamento Penitenciario”. Los presos que trabajaron en las minas de Utrillas cobraban un salario del cual se descontaba su mantenimiento y el de sus vigilantes, que también bajaban a la mina. Presos, comunes y políticos, que descontaban pena con su trabajo, por cada día de trabajo reducían en dos la condena. Según nos cuentan, muchos de ellos cuando extinguían su condena se quedaban trabajando como mineros de pleno derecho y incluso en Utrillas hay familias que descenden de aquellos presos-mineros.

Edificio de las duchas





Edificio de los generadores, estos proporcionaban la energía en el interior de la mina

La Banda de Música de Utrillas fue la primera que hubo en España que era de mineros. La empresa les compraba el instrumento y luego hacía cuentas con el minero.

Por último, hasta el deporte local estaba vinculado a su historia minera. Era el conocido como “hacer un cambio de vía”. Se practicaba en el campo de fútbol local y consistía en poner traviesas y railes por parejas: Acudían mineros de toda España y ganaba el que antes realizaba el trabajo que se cronometraba y se testaba haciendo pasar una vagoneta para comprobar que había sido bien realizado el trabajo.

Otro interesante comentario que llamó nuestra atención fue la óptima ejecución de la reconversión industrial que se llevó a cabo en Utrillas. Además de prejubilaciones, la implantación de industrias alternativas de fundición industrial y manipulación cárnica de manera simultánea a la clausura de minas impidió una crisis económica importante y la consiguiente despoblación como efecto secundario.

Un aspecto a destacar es que estamos ante un “ museo del pueblo” en el que lo exhibido es donado o aportado por los mineros o sus descendientes y es por el orgullo de los habitantes de Utrillas de su pasado minero que ante todo quieren preservar.



Parque Temático de la Minería de Utrillas





Zamora

Zamora, a orillas del río Duero, es conocida como la "ciudad del románico" gracias a su impresionante concentración de iglesias y monumentos medievales. Sin embargo, Zamora es mucho más que románico; es una ciudad donde convergen diferentes estilos y épocas, desde el arte medieval hasta el modernismo de principios del siglo XX. Este viaje a través de sus calles nos revela una historia rica en matices, una identidad marcada por el tiempo y una arquitectura que combina tradición y modernidad.

Texto: Rosario Alonso - **Fotos:** Jose A. Muñoz
Fotografía: Ayuntamiento nuevo



Iglesia de San Juan Bautista

El legado románico: el corazón de Zamora

Zamora alberga uno de los conjuntos arquitectónicos románicos más ricos y mejor conservados de toda Europa. Este estilo, que floreció durante la Edad Media, se caracteriza por su sobriedad y la fortaleza de sus construcciones, pensadas tanto para la devoción religiosa como para resistir el paso del tiempo. La ciudad cuenta con 23 iglesias románicas, de los siglos XII y XIII cada una de ellas testigo de siglos de historia y de las tradiciones de la época. Este patrimonio románico, un románico tardío con mucha influencia oriental, no solo es un legado artístico prácticamente exclusivo en España, sino también un símbolo de la identidad de Zamora y de su papel en la historia de Castilla y León.

Entre estas joyas arquitectónicas, la **Catedral de Zamora** es, sin duda, el monumento más emblemático. Construida en el siglo XII (1151-1174), esta catedral es famosa por su majestuoso cimborrio, una estructura en forma de cúpula decorada con escamas de piedra, que le da un perfil único y distintivo en el horizonte de la ciudad. Este cimborrio es considerado uno de los ejemplos más bellos y originales de la arquitectura medieval en España, destacando tanto por su forma como por la habilidad técnica que requirió su construcción. Poco se sabe de su constructor; se piensa que pudo ser normando por su contacto con las tendencias orientales, y es que este influjo oriental, nota destacada del románi-

co zamorano, es fruto de varios factores: la repoblación francesa de la zona, las alianzas matrimoniales de la monarquía y el empleo de canteros y picapedreros sirios esclavos de los franceses repobladores capturados en las Cruzadas. Esta suma de elementos explica la fachada más antigua de la Catedral, la que está junto a la Puerta del Obispo; estamos ante una fachada románica única en el mundo. La antigua catedral, construida sobre una mezquita, además se orienta a La Meca.

Además de la catedral, otras iglesias románicas en Zamora ofrecen una experiencia igualmente impresionante. La **Iglesia de San Pedro o San Ildefonso**, con sus imponentes bóvedas y sus gruesos muros de piedra, es uno de los templos más antiguos de la ciudad y una muestra destacada de la arquitectura románica de influjo también oriental.

La **Iglesia de San Juan Bautista**, ubicada en la Plaza Mayor, es otro ejemplo de la arquitectura románica zamorana. Su simplicidad y robustez destacan en pleno corazón de la ciudad, y sus muros reflejan la austeridad propia del románico. La iglesia cuenta con una hermosa portada decorada con arcos y motivos geométricos, que demuestran la habilidad de los maestros canteros de la época.

También es llamativo el blanquecino color de la piedra de toda la ciudad, de canteras zamoranas y conocida como "pudinga" es una arenisca muy erosionable y blanca que sin contaminación ni humedad ha perdurado casi impoluta.



Plaza de Viriato

La ciudad está plagada de rincones o lugares que rememoran su historia: la **Plaza de Viriato** con la escultura en bronce de mediados del siglo XIX del célebre pastor-guerrero famoso por sus batallas contra los romanos (siglo II a de C) origen de la “seña bermeja” zamorana; la **Puerta de la Traición**, hoy de La Lealtad, da explicación histórica a la célebre expresión “Zamora no se ganó en una hora”; o la **Casa del Cid** junto a la Catedral.

Las iglesias de Zamora no solo representan la fe y la devoción de la Zamora medieval, sino que también narran la historia de una ciudad que fue escenario de importantes acontecimientos históricos: la Reconquista o la consolidación del Reino de León; en ellas se refleja también la transición de una época de guerras y tensiones a una etapa de consolidación y construcción.

La transición al gótico y el Renacimiento

Durante el período gótico, surgido después del románico, algunos de los templos de Zamora incorporaron elementos decorativos más refinados y estilizados, marcando un contraste con la sobriedad propia del románico. Este cambio en la arquitectura se refleja en el uso de rosetones y portadas apuntadas, que otorgan mayor ligereza y permiten una iluminación más abundante en el interior de los templos, creando un ambiente espiritual más luminoso y solemne.

Castillo de Zamora



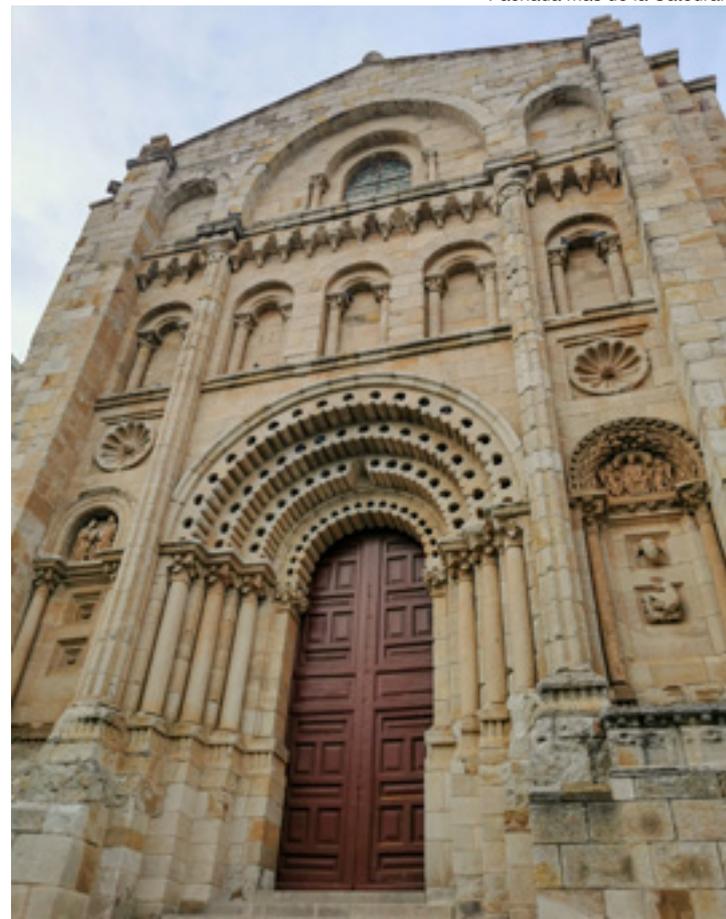
Un ejemplo destacado de esta transición estilística es la **Iglesia de Santiago del Burgo**, donde se pueden apreciar elementos góticos que enriquecen la estructura románica original. En esta iglesia, el gótico no se impone de manera dominante, sino que complementa los aspectos románicos, una transición visual entre dos épocas. Las ventanas y los rosetones dejan entrar la luz de una manera que aporta serenidad y luz al espacio sagrado.

Además del gótico, el Renacimiento también dejó una huella significativa en Zamora. A partir del siglo XVI, este estilo, caracterizado por la vuelta a los valores clásicos de simetría y proporción, aportó a la ciudad un toque de sofisticación y elegancia que se fusionó con el arte medieval, enriqueciendo aún más su patrimonio. El Renacimiento en Zamora se puede observar tanto en algunos **palacios civiles** como en los detalles arquitectónicos de ciertos interiores de iglesias, donde las bóvedas de crucería y los arcos apuntados dan paso a columnas dóricas y decoraciones más geométricas y ordenadas. Entre los ejemplos de arquitectura renacentista en Zamora destaca el **Palacio de los Condes de Alba y Aliste** (hoy Parador), una magnífica construcción que muestra la elegancia propia de esta época. Este palacio, con su patio central rodeado de galerías, sus columnas y sus detalles ornamentales, refleja la influencia italiana que caracterizó al Renacimiento en toda Europa. Este estilo no solo introdujo un cambio en la



Casa del Cid

Fachada más de la Catedral



estética, sino que también trajo consigo una nueva visión del espacio y la funcionalidad de los edificios, adaptándose a las necesidades de la nobleza. Con el tiempo, esta convivencia de estilos —románico, gótico y renacentista— convirtió a Zamora en un auténtico museo al aire libre, donde cada edificio y cada calle cuenta una historia de transformación y adaptación. La evolución arquitectónica de la ciudad nos permite entender cómo cada época dejó su marca en Zamora.

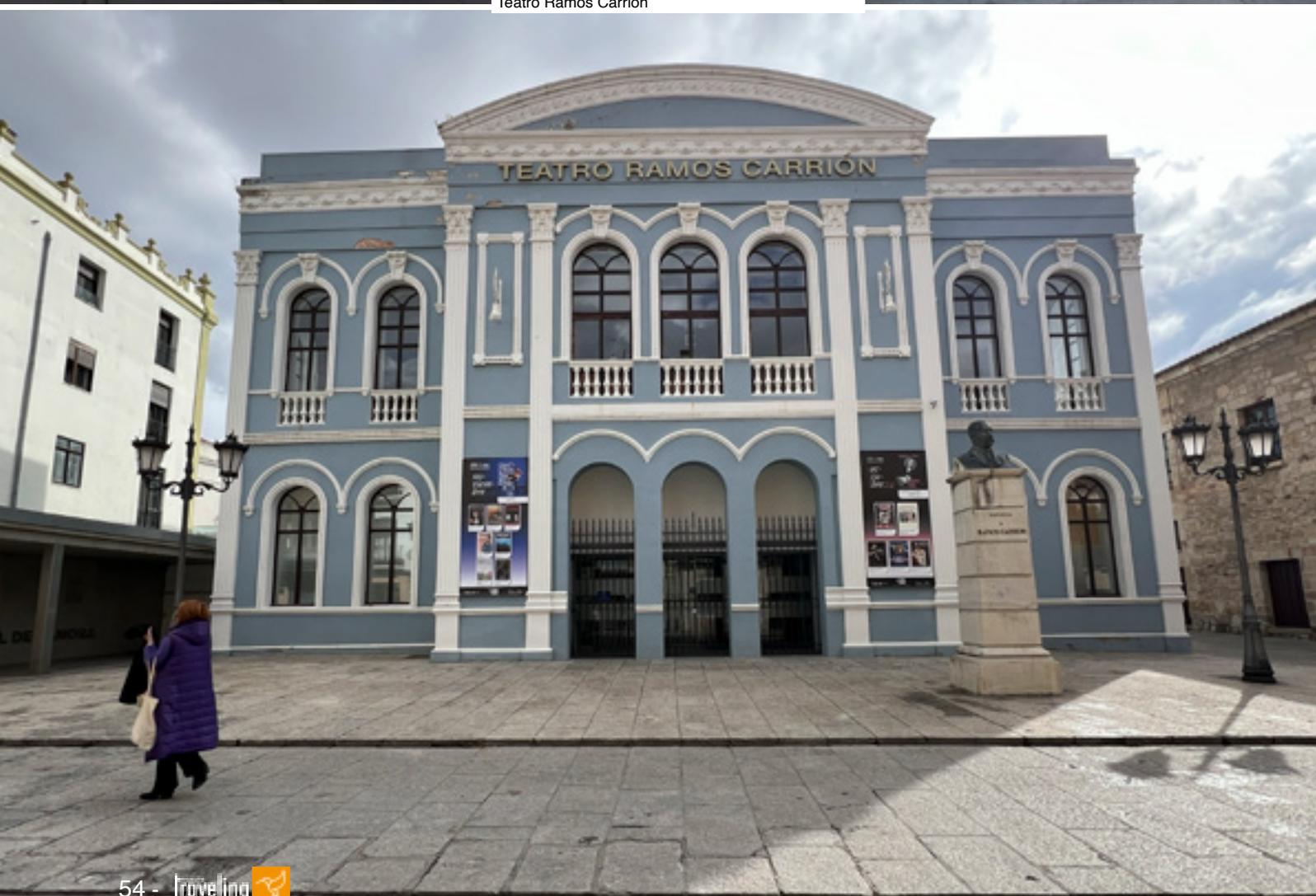
El Modernismo en Zamora

A principios del siglo XX, el modernismo transformó la ciudad. En plena era de la industrialización y el cambio social, el modernismo llegó a Zamora de la mano de arquitectos innovadores que trajeron consigo una nueva visión estética. Paseando por el centro histórico, uno se encuentra con elegantes edificios decorados con motivos florales, detalles en hierro forjado y fachadas coloridas que rompen con la sobriedad del románico.

ZAMORA



Edificios modernistas en el casco antiguo de Zamora
Teatro Ramos Carrón



Uno de los edificios modernistas más destacados es el **Palacio de los Momos** (hoy Palacio de Justicia), cuya fachada muestra una mezcla de elementos renacentistas con pinceladas modernistas. También resalta el Edificio del **Banco de España**, una construcción elegante y simétrica que representa el gusto por la geometría y el equilibrio propio de la época. **La Casa de los Ramos**, con su fachada adornada con balcones y ventanas decoradas, es otra joya del modernismo zamorano que no pasa desapercibida.

Este movimiento modernista en Zamora demuestra cómo la ciudad se abrió a las corrientes europeas de la época, adaptándolas a su contexto y enriqueciéndolas con el carácter local. La influencia de arquitectos como Francisco Ferriol y otros visionarios (Arribas o Sánchez Blanco) convirtió a Zamora en un escaparate de innovación y belleza en pleno corazón de Castilla y León

Tradicción y Vanguardia

La coexistencia entre el románico y el modernismo convierte a Zamora en una ciudad de contrastes, donde el visitante puede saltar de una época a otra con solo cruzar una calle. El modernismo no es la única vanguardia artística de Zamora, allá por los años 90 nace una nueva iniciativa artística conocida como "**Zamora variopinta**" que no es más que una ruta de murales, algunos auténticos trampantojos, que pretenden salvar numerosas fachadas derruidas. Esta iniciativa, hoy sufragada por el Ayuntamiento que contrata a los grafiteros, ha sido todo un éxito pues hoy ya hay unos 60 murales.

Este contraste se enriquece con la cultura y las tradiciones zamoranas, como la **Semana Santa**, declarada de Interés Turístico Internacional en 1986 además de

Un ejemplo de la "Zamora variopinta"



Estatua alegórica a "El Merlú"

Bien de Interés Cultural desde 2015. Las procesiones, que recorren las calles de la ciudad, son un reflejo de sus iglesias románicas, con sus pasos sobrios y austeros, pero cargados de sentimiento y espiritualidad. 17 cofradías y 51 grupos escultóricos que abarcan toda la pasión la hacen única en España. El "**Merlú**", que despierta con su sonido desafinado y desgarrado a los cofrades el Viernes Santo, ante la Iglesia de San Juan Bautista en la Plaza Mayor, es el símbolo de la Semana Santa zamorana.

Zamora es un destino cultural de primer nivel dentro de Castilla y León, ideal para quienes buscan sumergirse en la historia, la arquitectura y el arte. La ciudad ofrece además visitas guiadas temáticas que permiten al visitante explorar a fondo su patrimonio románico y modernista. Además, sus calles están llenas de pequeñas tiendas, bares y restaurantes donde se puede degustar la **gastronomía local**; además de sus pinchos y tapas (tiberios, perdigones,...), muchos de ellos con elaboraciones magistrales, están los platos más tradicionales como el arroz a la zamorana, el lechazo asado o el queso de oveja zamorano. Zamora cuenta con numerosas Indicaciones Geográficas Protegidas como lo son los garbanzos de Fuentesauco, los pimientos de Los Valles, la ternera de Aliste, el chorizo de Zamora (elegido en 2023 como el mejor chorizo del mundo) o el lechazo. Además, la marca "**Exquisiteza**", una marca de garantía de calidad o sello de la Diputación reconoce la calidad de otros productos zamoranos como son el chocolate, las ancas de rana de Carbellino de Sayago, la miel, el aceite o los vinos de la Sierra de la Culebra. Otro capítulo lo merecen sus vinos con 3 Denominaciones de Origen: Toro, Arribes y Tierra del Vino (se corresponde geográficamente con la Vía de la Plata).



eco destinos

Lugano

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

Fotografía: Fuegos artificiales en Lugano

En el corazón de los Alpes suizos, la región de Ticino y su joya, Lugano, ofrecen una Navidad como ninguna otra. Este destino único invita a celebrar las fiestas entre el encanto de sus mercadillos iluminados y la majestuosidad de sus paisajes alpinos. Pero lo que realmente distingue a esta experiencia navideña es su compromiso con la sostenibilidad: los mercadillos locales promueven productos artesanales y de proximidad, apoyando a pequeños agricultores y artesanos, mientras que la ciudad apuesta por un turismo respetuoso con el entorno. Con transporte eléctrico y hoteles ecológicos que combinan lujo y conciencia ambiental, Lugano es el lugar ideal para quienes buscan disfrutar de unas fiestas auténticas y responsables.

Dentro de la grandiosa tierra de los Alpes, al sur del país, encontramos el esplendor de la región de Ticino y de su ciudad principal, Lugano. Situado en un punto estratégico, a solo dos horas en tren desde la capital suiza, Zúrich, y a una hora del emporio italiano, Milán, aquí viviremos una Navidad de auténtico lujo.

En Ticino, Italia y Suiza se entremezclan y conviven, precisamente por la cercanía entre ambos países y un pasado en común. En esta área se habla italiano, una de las cuatro lenguas oficiales de Suiza.

Pese a que en verano el sol es un gran atractivo, Lugano tiene encanto todo el año. Durante las fiestas de fin de año, la aventura mágica comienza con un paseo por el lago de Lugano, desde donde las vistas de la ciudad se entrelazan entre montaña y cielo, haciendo parecer que el firmamento está en nuestras manos. La pequeña ciudad es muy fácil de conocer, ya que todo se concentra alrededor de la plaza principal, Piazza della Riforma.

Aunque Lugano es una ciudad de pequeñas dimensiones, su oferta turística es muy amplia. En Navidad, los turistas disfrutan de una pista de patinaje sobre hielo

en el corazón de la ciudad y de paseos en barco por el Lago de Lugano, admirando el enclave panorámico iluminado. Para los fanáticos del arte, Lugano cuenta con una amplia oferta de museos y galerías que organizan exposiciones especiales en esta época, siendo una de las más conocidas la LAC Lugano Arte e Cultura.

Además de los productos estrella como el chocolate y el queso, la gastronomía de Suiza incluye una variedad de influencias culturales francesas, italianas y alemanas, siendo la fondue y la raclette los platos más famosos. En la región de Ticino, la cocina se inclina hacia Italia, con especialidades como el risotto, la polenta, embutidos artesanales y vinos locales, que representan lo mejor de la gastronomía local.

El aporte de los mercadillos navideños

Pero ¿qué sería de la Navidad sin el rojo y blanco de los mercadillos de invierno? En toda la región de Ticino, las principales localidades se convierten en escenarios mágicos, llenos de colores, aromas y productos locales que reflejan la identidad de la región. Así, en lugares como Locarno, Bellinzona, Lugano, Mendrisio y Ascona, estos mercadillos ofrecen artesanías, talleres y platos típicos que permiten a los turistas conocer las elaboraciones de los productores locales.





Estación de esquí de Airolo-Pesciùm

Embarcadero en el Lago de Lugano



Más allá de su encanto festivo, el mérito de estos mercados recae en su apuesta por la sostenibilidad, al promocionar el trabajo de los pequeños agricultores y artesanos. Este enfoque es muy valorado en la región, ya que no solo fortalece la economía local, sino que también reduce la huella ecológica. Al apoyar el comercio de proximidad, Ticino mantiene su autenticidad y conexión con el entorno. Además de las guirnaldas y luces, la región y sus localidades organizan eventos y espectáculos durante toda la temporada navideña, con conciertos, actividades para niños, talleres y espectáculos.

Visitando las montañas más cercanas

Suiza es conocida por sus grandes nevados, y muchos turistas de todo el mundo acuden para iniciar la temporada de esquí. Cerca de Lugano, algunas estaciones de esquí están a menos de una hora en coche. Airolo-Pesciùm, ubicada en el Valle Leventina, es la estación de esquí más grande de Ticino, con excelentes pistas y paisajes alpinos hasta los 2,250 metros de altitud. Nara, en el Valle de Blenio, es perfecta para familias y principiantes, ofreciendo también actividades de esquí y trineo. Bosco Gurin, el pueblo más alto de Ticino, destaca por su ambiente pintoresco y pistas para todos los niveles. Cari y Campo Blenio también ofrecen un ambiente familiar y buenas condiciones para disfrutar de las alturas.

Para visitar las montañas no es necesario saber esquiar, ya que son conocidas por su ambiente familiar y relajado, por lo que hacer ángeles de nieve



y muñecos siempre es una alternativa. Otras montañas para visitar y ver un poco de nieve sin esquiar son el Monte Brè y el Monte San Salvatore, que ofrecen rutas de senderismo de nivel medio con vistas panorámicas del lago y de los Alpes.

Lugano y su huella ecológica

En los últimos años, Lugano ha impulsado el turismo sostenible y la preservación de su entorno natural. Ha implementado políticas de gestión de residuos y un sistema de transporte público eléctrico, con autobuses y bicicletas eléctricas que permiten a los visitantes moverse de forma ecológica. Además, las embarcaciones del Lago de Lugano utilizan energía eficiente para reducir la huella de carbono, ofreciendo una experiencia respetuosa con el medioambiente.

La ciudad cuenta con una amplia gama de hoteles ecológicos. Estos establecimientos practican el ahorro de energía y agua, y utilizan productos locales y orgánicos. Para quienes buscan una inmersión total en la naturaleza, existen opciones de agroturismo y ecolodges. Dado que los clientes suizos exigen sostenibilidad, todos los alojamientos cumplen con altos estándares ambientales, combinando naturaleza y lujo.

Entre los hoteles más famosos destacan el **Hotel Splendide Royal**, una joya frente al lago con un restaurante gourmet y un estilo clásico que resalta la elegancia del país. Escalando un poco hacia la colina, se encuentra Villa Principe Leopoldo, un paraíso con un restaurante de alta gama premiado con dos llaves Michelin y un spa ideal para relajarse. En lo más alto de la ciudad está The View Lugano, un hotel boutique famoso por su spa de bienestar y con una vista espectacular de toda la región.

Dicen que en el frasco pequeño está la buena esencia, y eso es precisamente lo que representa Lugano, una ciudad pequeña en dimensiones, pero de una riqueza inmensurable. Los amantes de la Navidad encontrarán en este destino un lugar ideal para disfrutar de la nieve, los mercadillos y la magia de las festividades.

ESLOVAQUIA, EL TOKAJ DESCONOCIDO



ESLOVAQUIA, EL TOKAJ DESCONOCIDO

Texto y fotos: Luis y Alejandro Paadin - alejandro@paadin.es



Para los amantes del vino, Tokaj es una de esas palabras que hace brillar los ojos y llena la boca. Definido por Luis XIV como “vino de reyes, rey de vinos”, su leyenda y misticismo son propios de una tierra esculpida por el fragor bélico de la Europa moderna, donde mongoles, otomanos y soviéticos han dejado su huella a lo largo de los siglos. El viñedo de Tokaj ha sido testigo de la barbarie humana a través de siglos de enfrentamientos armados, pero sin ella quizás nunca habríamos conocido (o al menos habríamos tardado más) una de las grandes elaboraciones de vinos dulces del mundo: los vinos botríticos.

Como en todos los vinos míticos, realidad y leyenda se fusionan para crear el relato épico que llegará hasta nuestros días. Así sucede con las uvas Aszú, deshidratadas parcial o totalmente por la acción del hongo botrytis cinerea.

Durante el siglo XVII, la región de Tokaj fue escenario de numerosos conflictos bélicos, incluida la Guerra de los 30 Años (1618-1648), y de eternas luchas contra el Imperio Otomano. Las incessantes batallas a menudo llevaban a los hombres a dejar sus hogares para unirse a las fuerzas militares, lo que podría hacer que se demorasen en su regreso y que las uvas estuviesen semanas en el viñedo sin ser vendimiadas. En ese período, las nieblas que origina el río que da nombre a la comarca, Tokaj, así como sus principales afluentes Bodrog y Hernád creaban una humedad idónea para el desarrollo de los hongos.



La configuración del valle, favorece que los fríos vientos del norte (Északi Szél) y cálidos del sur (Déli Szél), despejen las nieblas y sequen el aire deteniendo el avance de los hongos, manteniendo su acción latente y facilitando una deshidratación paulatina y delicada. Una espada de Damocles que permite elaborar uno de los vinos más complejos y eternos del mundo: con una buena acción de la botrytis obtenemos la preciada “podredumbre noble”, con demasiada proliferación podemos desarrollar la temida “podredumbre gris”.

Si bien la viticultura regional se documenta a lo largo del siglo XII, aunque probablemente sea anterior, no es hasta 1570 que se mencionan las uvas Aszú en un inventario de la familia Garai aunque Maté Sepsi Laczko suele ser la referencia más habitual (en 1631 regaló una selección de Tokaj Aszú a Zuzana Lórántffy

con motivo de su 15º aniversario de bodas con Juraj I Rákoczi). Desde entonces los vinos dulces han ido copando la producción del vino regional durante siglos hasta su cénit a principios del siglo XX.

TOKAJ ESLOVACO

Aunque la comarca estuvo unificada durante siglos, con el colapso del Imperio Austrohúngaro y la firma del Tratado de Trianon en 1920, Tokaj se dividió en dos territorios, llevándose Hungría la mayor parte del pastel y Checoslovaquia la restante. Durante el siglo XX, ambos países experimentaron cambios políticos significativos que impactaron en sus relaciones. El conflicto entre las dos partes empezó en 1964 por el uso de la marca Tokaj en mercados internacionales (Viena fundamentalmente), se avivó de nuevo en los 90 con la caída del telón de acero y quedó zanjado en 2013 por parte de

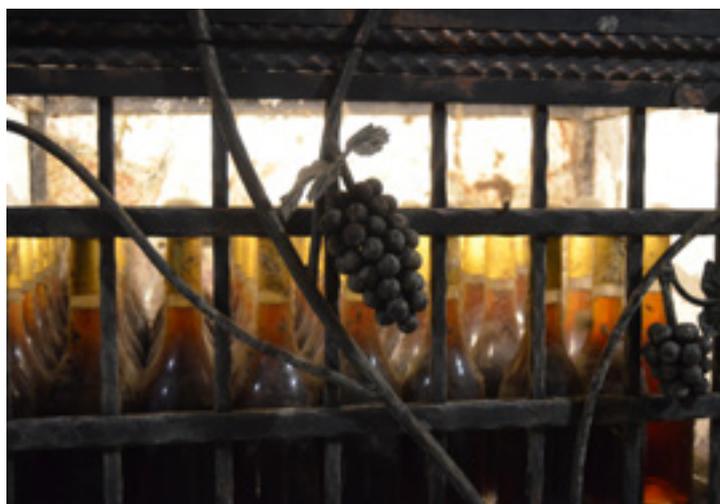
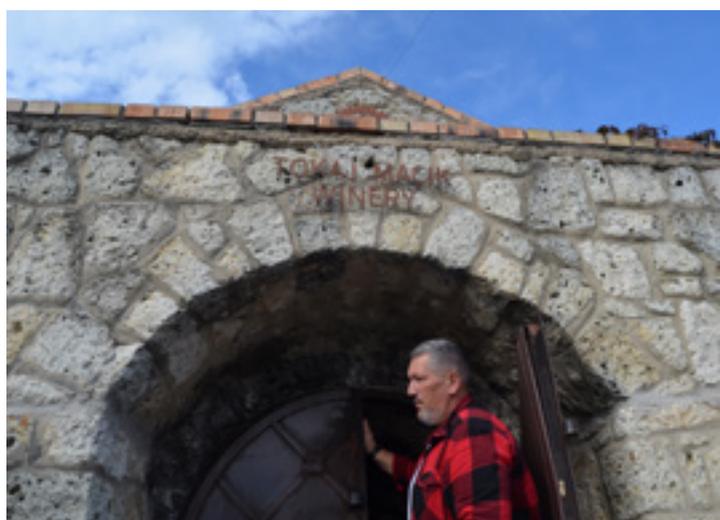
la Unión Europea, siendo un término legalmente usado por ambos países en las regiones tradicionalmente delimitadas. Aun así, las legislaciones de ambas zonas varían sensiblemente y los estilos de las bodegas también.

La región de Tokaj en Eslovaquia ocupa poco más de 900 hectáreas en el este del país, principalmente en las localidades de Viničky, Malá y Veľká Trňa, y Slovenské Nové Mesto. Aunque es pequeña en comparación con las 5.500 hectáreas de su homóloga húngara, esta área tiene una historia y personalidad propias que le confieren una identidad única. Actualmente, el Tokaj Eslovaco cuenta con apenas una decena de bodegas que producen una gran diversidad de vinos combinando técnicas tradicionales junto a enfoques modernos. Aunque no ha habido una inversión extranjera tan patente como en la Hungría de los 90, las bodegas eslovacas han sabido leer los mercados internacionales y, manteniendo un estilo muy purista en sus menciones tradicionales como los vinos Sádmoredný o la clasificación de Puttonyos, experimentan con espumosos, cervezas e incluso cócteles como el Spritz.

Condiciones únicas: geología y clima

La geología y el clima de Tokaj Eslovaco son muy similares a los de Tokaj en Hungría. El suelo es predominantemente volcánico con el famoso "tuf" (polvo volcánico compactado) por bandera. Las colinas que rodean el área protegen los viñedos de los vientos fríos, y el río Bodrog, que fluye por ambos lados de la frontera, crea un microclima ideal que favorece la formación de la podredumbre noble (*Botrytis cinerea*).

El clima es también algo más frío aquí, lo que resulta en vinos de mayor frescura en comparación con los Tokaji húngaros. Esta viveza es una característica clave que diferencia al Tokaj eslovaco, que suele ser más ligero y fresco, lo que también realza los sabores a frutas cítricas, miel y un toque mineral. El trabajo en bodega marca también el estilo





eslovaco, con un perfil más oxidativo y tradicional donde se le da mucho protagonismo a otros hongos: *Penicillium* spp. y *Cladosporium cellare*. Estos hongos de bodega cubren la totalidad de las galerías subterráneas donde se crían los vinos más clásicos y emblemáticos de Tokaj, creándose una simbiosis perfecta entre hongo, vino y humano. El vino de las barricas tiene una merma del 4% anual por evaporación, lo que sirve como alimento a la biota fúngica local. Por su parte, esta cobertura de hongos permite regular la humedad ambiental (97-99%), evita la proliferación de otros hongos y patógenos negativos e imprime parte de su identidad en el vino resultante. Según la edad del hongo, podemos encontrar las galerías cubiertas por un manto blanco (joven), gris (maduro) o negro (viejo y de mayor calidad). Según estudios recientes, es probable que el moho se intercomunique por toda la bodega al igual que un complejo sistema de coral.

Variedades de uva y estilos de vino

Las principales uvas que se cultivan en el Tokaj Eslovaco son prácticamente las mismas que en Hungría: Furmint, Lipovina (Hárslevelű) y Muškát žltý (Moscatel de Grano Menudo). Cada una aporta características distintivas al vino Tokaj. Furmint, proporciona la acidez y el cuerpo que estructuran el vino, mientras que Lipovina añade notas florales y complejidad, y Muškát žltý aporta aromas a uva fresca y un toque exótico.





En cuanto a los estilos, los productores eslovacos elaboran versiones muy similares a las del Tokaji húngaro, incluyendo el famoso Tokaj Aszú. Por la aficción de la botrytis, estos vinos dulces concentran azúcares por la deshidratación de la uva en la viña y usan el sistema de "puttonyos" para medir el nivel de dulzor en base a la cantidad de uva deshidratada en una escala que asciende del 3 al 6 a mayor dulzor. En la cúspide de la pirámide se encuentra el Eszencia, puro néctar de uva 100% Aszú que puede tardar varios años en fermentar apenas 3-4 grados de alcohol, resultando vinos melosos de más de 500 gramos de azúcar por litro, alcanzando a menudo los 700 gramos de azúcar.

No todos los años se pueden elaborar estos vinos ya que la aficción de botrytis varía notablemente de una añada a otra.

Por su parte, los tradicionales Sádmorodny (antiguamente llamados "főbor"), reflejan la viña tal y como se presentó. El vino "tal como viene" (traducción de esta palabra de origen polaco) se elabora con mezcla de uvas con distintas afectaciones de podredumbre existiendo la versión dulce (acercándose a la escala Aszú) y la seca (con desarrollo de velo flor, más parecido a los Vin Jaune del Jura o Finos de Jerez).

Pero más allá de estas tradicionales elaboraciones, son cada vez más las bodegas que elaboran vinos blancos y espumosos pensados para el nuevo consumidor y los mercados menos tradicionales suponiendo, en algunos casos, más del 50% de su volumen de producción.

Explorando el Tokaj Eslovaco: Gastronomía y Cultura. Una visita a la región de Tokaj en Eslovaquia ofrece algo más que vino. En los pueblos vinícolas de la región, los visitantes pueden disfrutar de una combinación única de gastronomía y cultura local. Entre las opciones gastronómicas tradicionales, se destacan platos que combinan perfectamente con el Tokaj, como el bravčové koleno (pierna de cerdo asada), quesos locales curados y postres elaborados a base de miel y nueces. La región también alberga bodegas históricas excavadas en la roca volcánica, muchas de las cuales datan de siglos atrás y están abiertas al público. Estas bodegas no solo mantienen una temperatura ideal para el envejecimiento del vino, sino que también ofrecen una atmósfera envolvente que transporta a los visitantes al pasado.

El Tokaj eslovaco, aunque aún menos conocido que su vecino húngaro, está ganando reconocimiento en círculos de conocedores del vino. Los productores locales han sabido aprovechar las similitudes con el Tokaj húngaro y, al mismo tiempo, desarrollar un estilo propio que apuesta por la frescura y la acidez vibrante.

Con su historia, cultura y singularidad, el Tokaj eslovaco se ha consolidado como una parada esencial en las rutas vinícolas de Centroeuropa. Para quienes buscan descubrir algo único y disfrutar de un vino con alma, el Tokaj eslovaco no solo es una opción, sino una aventura que brinda la oportunidad de experimentar el alma de una región poco explorada.

Lugares de interés

Tokaj Macik

Primera bodega ecológica certificada en el Tokaj eslovaco, pertenece a un antiguo linaje de viticultores locales. Cuentan con un complejo hotelero donde tienes la posibilidad de dormir en grandes toneles de madera en medio de las viñas. Si estás de visita por la zona, también podrás disfrutar de algunas de sus elaboraciones en su propio Wine Bar, que incluyen las tradicionales elaboraciones con un Sádmodrný seco maravilloso y una genuina cerveza propia.

Medzipivničná 174 076 82 Malá Třňa
Tf.: +421 905 313 352



Penzión Aqua Maria

Pequeño hotel perfecto si estás de viaje familiar ya que cuenta con un centro de bienestar con piscina, bañera de hidromasaje, saunas y zonas deportivas e infantiles. También tiene una zona de camping (cabañas) y un sencillo restaurante donde podrás disfrutar de la gastronomía local. Gran parte de los productos que trabajan proceden de su propia granja Hajenka – Salaš Mária.

Hlavná 252/36, 076 15 Veľatý
Tf.: +421 948 027 212



Tokaj&Co

Bodega icónica que cuenta con la galería subterránea más grande de la zona, con más de 2,5 kilómetros de longitud que custodian más de 1.500 barricas, muchas de ellas los tradicionales Szerednye y Gönz de robles húngaros y eslovacos. Dispone de distintas salas de degustación en las que podrás disfrutar de su completo portafolio de vinos de Tokaj y que incluye uno de los Tokaj Aszú 6 Puttonyos de mejor relación calidad-precio del mercado.

Medzipivničná 228/21. 076 82 Malá Třňa
Tf.: +421 918 386 348



Chateau Grand Bari

Esta joven y dinámica bodega, cuenta con unas instalaciones de lujo. A la bodega de elaboración, se suman un hotel y restaurante en medio del histórico viñedo de Tokaj. Su carta de comidas combina elementos y platos tradicionales, con delicadas elaboraciones y cuidadas presentaciones. Además de los tradicionales vinos de Tokaj, Grand Bari ha incursionado en elaboraciones más vanguardistas como cócteles de base vínica como el Spritz en formato de lata y con múltiples sabores.

Poštová 8, 040 01 Košice

Tf.: +421 905 234 169



Mea Grati

Además de elaborar los tradicionales vinos de Tokaj, esta bodega cuenta con un gran viñedo en el territorio limítrofe de Tokaj, lo que le permite elaborar también vinos con otras variedades como la Pinot Noir o la Syrah fuera de la Denominación de Origen Tokaj (Tokajská vinohradnícka oblasť). Se han especializado en los vinos rosados y tintos y en sus instalaciones de Ladmovce cuentan con un amplio espacio para catas, degustaciones y eventos acompañados de viandas, quesos y embutidos típicos.

Ladmovce 186, 076 34 Ladmovce

Tf.: +421 915 333 707

Torre de observación de Malá Trňa

Más allá de las bodegas, restaurantes y hoteles del entorno, vale la pena perderse por los impetuosos caminos y carreteras de la comarca hasta llegar a este emblemático punto de observación. Emulando una gran barrica, desde la azotea de este monumento se puede visualizar la inmensidad del valle de Tokaj. Nuestra recomendación, disfrutar de una copa de Tokaj desde la cima mientras vislumbra los mismos viñedos de los que procede.

Košický kraj, okres Trebišov, Malá Trňa

GPS: N48°26'37" E21°41'21"





Real Sitio de San Ildefonso

Fotos y Texto: Miguel Ángel Muñoz Romero - www.comorencasaencualquierlugar.com

Un majestuoso
Palacio Real y jardines
versallescos en un
entorno histórico, donde
naturaleza e historia
se entrelazan en un
recorrido que revive el
esplendor de la antigua
monarquía española

Uno de los conjuntos históricos y monumentales más destacados de España alberga un magnífico Palacio Real y jardines de estilo versallesco en un entorno natural privilegiado.

Originalmente, estas tierras pertenecieron a los monjes jerónimos y se usaron como coto de caza hasta que fueron cedidas por los Reyes Católicos. Felipe V, el primer monarca Borbón de España, quedó cautivado por la belleza natural y la abundancia de agua del lugar. Tras abdicar en 1724, decidió retirarse aquí.

Inspirado en el Palacio de Versalles, ordenó la construcción de un palacio que necesitó varias décadas y fue modificado por diversos monarcas con el tiempo. Actualmente, el interior alberga tapices flamencos y mobiliario de época, distribuidos en distintas salas abiertas al público.

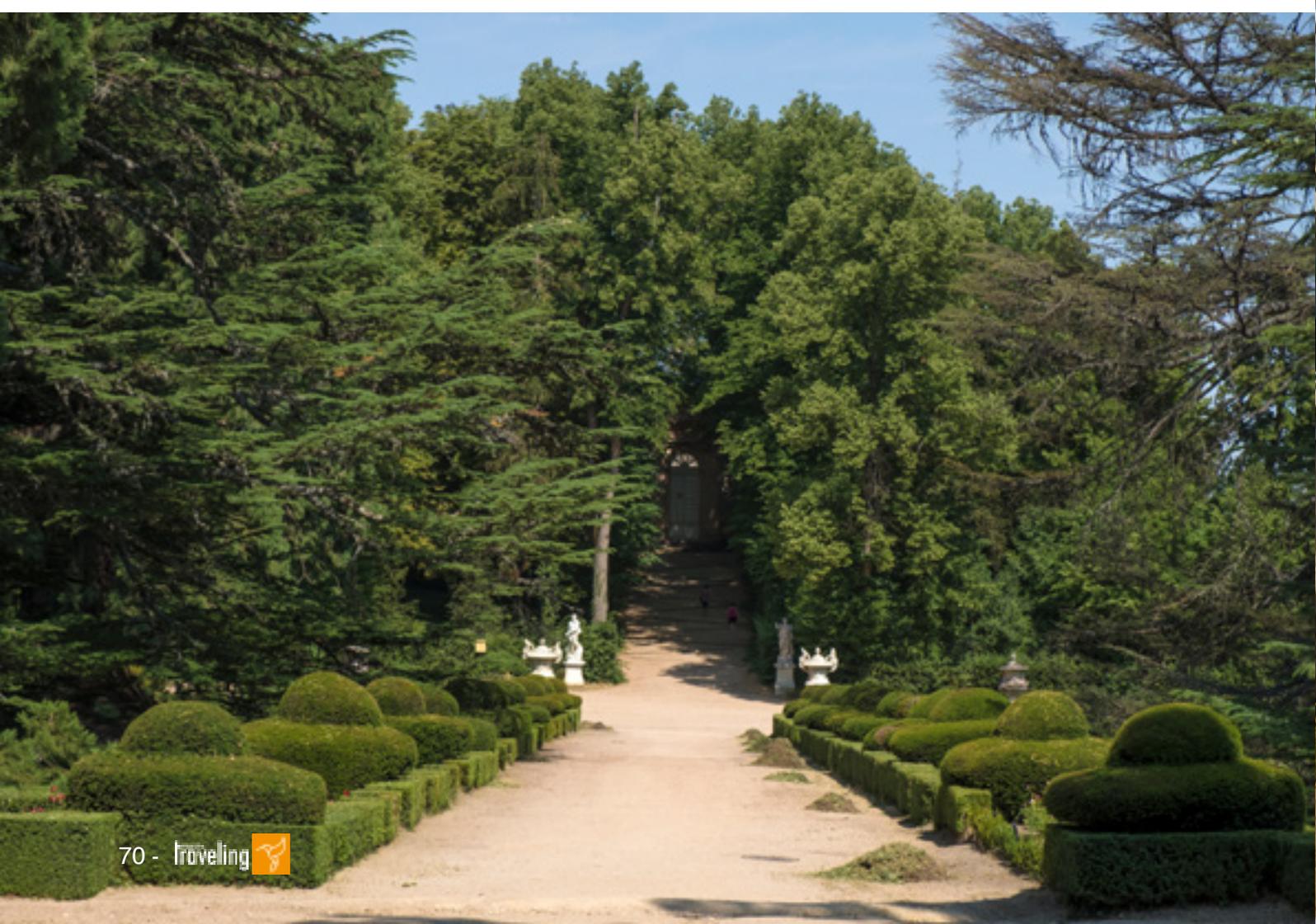
SECUENCIAS DE UN VIAJE

La historia de este palacio está marcada por su importancia como escenario de eventos trascendentales, como la boda entre Carlos IV y María Luisa de Parma, las firmas de los tratados de San Ildefonso de 1777, 1796 y 1800, la derogación de la Ley Sálica mediante la promulgación de la Pragmática Sanción de 1789, la sublevación de los sargentos de la guarnición del Palacio en 1836 o el nacimiento de don Juan de Borbón en el palacio,

Mención especial merece el imponente jardín barroco, diseñado según los cánones franceses y con una sorprendente ingeniería hidráulica para su época. En él se pueden admirar numerosas fuentes ornamentales, alimentadas por los arroyos y estanques de las tierras segovianas.

Recorrer las amplias avenidas de estos jardines, deteniéndose en sus fuentes y disfrutando de su vegetación, es un auténtico viaje al pasado.









Texto: Jose A. Muñoz **Fotos:** Jose A Muñoz y The Yeatman Porto

The Yeatman Hotel ubicado en Vila Nova de Gaia, Portugal, es más que un simple alojamiento de lujo; es una experiencia inmersiva que celebra la cultura vitivinícola de la región. Con impresionantes vistas al río Duero y a la ciudad de Oporto este hotel ha ganado renombre internacional por su sofisticación, su temática centrada en el vino y su gastronomía de internacional. Ya sea para una escapada romántica o un viaje de placer, The Yeatman ofrece a sus huéspedes una mezcla inigualable de confort, historia y sabor.



Vistas de la piscina, jardines y Oporto desde los salones del hotel

Historia y ubicación

Situado en una colina en Vila Nova de Gaia, el Yeatman Hotel está rodeado de las históricas bodegas de vino de Oporto. La localización no es casual; el hotel celebra la tradición vinícola que ha hecho famosa a esta región durante siglos. De hecho, su diseño y decoración están inspirados en esta historia, con elementos que conectan a los huéspedes directamente con la cultura del vino.

A tan solo unos minutos a pie del majestuoso río Duero, el hotel brinda una posición estratégica ideal para descubrir tanto las emblemáticas bodegas como la ciudad de Oporto. No hay mejores vistas de la ciudad que desde las terrazas del hotel.

Alojamiento y diseño

El Hotel ofrece una variedad de alojamientos de lujo que combinan la elegancia clásica con toques contemporáneos, fruto de la visión del renombrado arquitecto David Downey y el diseñador de interiores Dick White.

Este equipo creativo ha logrado fusionar armoniosamente elementos tradicionales portugueses con un estilo moderno y sofisticado. Con 109 habitaciones y suites, cada una cuenta con terrazas o balcones privados que ofrecen impresionantes vistas de la ciudad de Oporto y el río Duero, convirtiéndose en espacios ideales para la desconexión y el descanso.

Cada habitación celebra la rica cultura vinícola portuguesa, integrando detalles decorativos inspirados en bodegas locales. Algunas suites destacan por su originalidad, como las camas elaboradas a partir de barricas de vino, que aportan un toque rústico y refinado, mientras que todas conservan un distintivo toque inglés, reflejo de la historia del comercio vinícola de la región.

Las suites como la Bacchus y la Taylor's ofrecen una experiencia aún más lujosa, con salas de estar separadas, vestidores amplios y una decoración meticulosamente cuidada, ideales para disfrutar de las vistas panorámicas desde sus exclusivas terrazas privadas.



Experiencia gastronómica

El restaurante del Yeatman, galardonado con dos estrellas Michelin, es una verdadera joya gastronómica en Oporto. Bajo la dirección del chef Ricardo Costa, el restaurante ofrece menús degustación que combinan técnicas vanguardistas con los sabores tradicionales de la cocina portuguesa. La carta se organiza en dos opciones de menú: uno de seis platos y otro más extenso de diez, que forma parte de la experiencia gastronómica completa. Algunos platos destacados incluyen mariscos como sepia con levadura frita y anguila ahumada, o langosta con kimuchi y galanga.

La experiencia culinaria se complementa con una impresionante selección de vinos. El restaurante cuenta con una bodega que alberga más de 27,000 botellas, incluyendo referencias de todas las regiones vinícolas de Portugal. Los maridajes juegan un papel crucial, permitiendo a los comensales explorar y descubrir diferentes vinos que realzan los sabores de cada plato.

Además, el ambiente del restaurante es luminoso y elegante, con vistas espectaculares, especialmente agradables durante el verano. Esta atmósfera, combinada con la dedicación del chef Costa a preservar y reinterpretar la gastronomía local, hace del Yeatman una experiencia culinaria inolvidable.

Spa y Bienestar

El Wine Spa del Yeatman es otro de sus puntos fuertes. Inspirado en la vinoterapia, el spa utiliza productos basados en las propiedades beneficiosas de la uva y el vino, destacando tratamientos exclusivos con productos de la marca Caudalie. Desde masajes relajantes hasta tratamientos faciales y corporales, el spa ofrece una variedad de experiencias diseñadas para rejuvenecer cuerpo y mente, complementando a la perfección la estancia de lujo.

- 1.- Habitación superior Deluxe
- 2.- Restaurante
- 3.- Jacuzzi con vistas en el Spa





Vistas de Oporto desde la terraza de una de las habitaciones Executive

Actividades y atracciones cercanas

Además de sus instalaciones de lujo, The Yeatman Hotel ofrece a sus huéspedes la oportunidad de explorar la vibrante cultura vitivinícola y las atracciones locales de la región. El hotel organiza catas de vino y visitas guiadas a las bodegas cercanas en Vila Nova de Gaia, donde se puede aprender sobre la producción del vino de Oporto y degustar diferentes variedades. Entre las bodegas destacadas se encuentran las de Taylor's, ubicadas a pocos pasos del hotel y que forman parte del mismo grupo, lo que facilita visitas guiadas exclusivas y experiencias inmersivas que permiten adentrarse en la historia y tradiciones de esta emblemática bebida.

Si desean explorar la ciudad, el hotel está situado cerca de puntos de interés icónicos. A tan solo unos pasos se encuentra el WOW (World of Wine), un distrito cultural que ofrece siete museos temáticos sobre el vino, el corcho y la historia de la región, así como una variada selección

de restaurantes y tiendas que capturan la esencia de la gastronomía y artesanía locales. Además, los huéspedes pueden disfrutar de paseos en barco por el río Duero, desde donde se obtienen vistas espectaculares de la ciudad y los viñedos del valle, creando una experiencia visual y sensorial única que complementa la exploración en tierra.

Atravesando el río, se accede al casco histórico de Oporto, donde se puede explorar la famosa **Librería Lello**, conocida por su majestuosa arquitectura y sus influencias góticas, o subir a la **Torre de los Clérigos** para disfrutar de una vista panorámica de la ciudad. El recorrido por el centro también incluye visitas al edificio de la **Bolsa**, con sus impresionantes salones decorados, la **estación de São Bento** con sus azulejos azules y blancos pintados a mano, y el emblemático **punto de Luis I**, que conecta Porto y Vila Nova de Gaia, proporcionando una perspectiva única de la ciudad y del entorno ribereño que la define.

The Yeatman Hotel fusiona lujo, historia y una pasión inquebrantable por el vino. Con su ubicación privilegiada, servicios de alta calidad y un ambiente que honra la tradición vinícola portuguesa, se ha convertido en una opción insuperable para quienes desean una experiencia de viaje integral. Desde sus vistas impresionantes hasta su exquisita propuesta gastronómica y su spa relajante, el Yeatman es más que un hotel: es un destino en sí mismo que encapsula el lujo y el encanto de la cultura vinícola de los vinos de Oporto.

THE
YEATMAN
OPORTO

RELAIS &
CHATEAUX





Lobby del hotel

ASIA GARDENS HOTEL & THAI SPA

Texto: Jose A. Muñoz Fotos: Asia Gardens Hotel



El Asia Gardens Hotel & Thai Spa, ubicado en la ladera de Sierra Cortina, cerca de Benidorm, ha sido reconocido como el "Mejor Hotel de España 2024" por los World Travel Awards. Este prestigioso galardón destaca la excelencia y calidad de sus servicios, consolidando al establecimiento como un referente en el sector hotelero nacional.

Situado a aproximadamente 2 kilómetros del mar Mediterráneo y a unos 30 minutos en coche del aeropuerto de Alicante, el Asia Gardens ofrece vistas panorámicas al mar y está rodeado de frondosos jardines tropicales que evocan la esencia del sudeste asiático. Su diseño arquitectónico de estilo asiático y sus singulares jardines, con más de 3.000 especies traídas de Asia, crean un ambiente de serenidad y exclusividad.

El hotel dispone de diversas categorías de habitaciones, todas decoradas al estilo balinés moderno y equipadas con las comodidades propias de un establecimiento de cinco estrellas. Las opciones de alojamiento incluyen:

Habitación Deluxe: Espaciosas estancias de 35 m² con vistas a los jardines tropicales, piscinas o montañas. Cuentan con terraza privada y están equipadas con todas las comodidades necesarias para una estancia confortable.

Suite Deluxe: Ofrecen mayor amplitud y vistas panorámicas desde amplias terrazas. Algunas de estas suites disponen de bañera de hidromasaje en la terraza, proporcionando un espacio exclusivo para el descanso.

Suite Presidencial: La opción más lujosa del hotel, con 140m² dispone de amplios espacios, vistas espectaculares y servicios exclusivos que garantizan una experiencia inigualable.

Sabores asiáticos con alma mediterránea

El Asia Gardens cuenta con una variada oferta gastronómica que fusiona sabores asiáticos y mediterráneos, distribuidos en nueve restaurantes:

Restaurante Udaipur: Ofrece un buffet con una amplia selección de platos internacionales y locales, ideal para degustar una variedad de sabores en un solo lugar.

Restaurante Koh Samui: Especializado en cocina indonesia, presenta deliciosas especialidades a base de curry y otros platos tradicionales del sudeste asiático.

Restaurante In Black: Ofrece una experiencia culinaria de fusión en un ambiente exclusivo, ideal para quienes buscan una cena sofisticada.

Restaurante Palapa: Ubicado junto a la piscina, ofrece platos ligeros y refrescantes, perfectos para disfrutar durante el día.

Además, el hotel cuenta con varios bares y lounges donde los huéspedes pueden disfrutar de una amplia selección de bebidas y cócteles en un ambiente relajado.



Langkawi Suite

Entrada del restaurante Kok Samui



Restaurante In Black



Spa y Bienestar

Inspirada en la tradición tailandesa. Este espacio, decorado con elementos naturales y rodeado de jardines tropicales, cuenta con una piscina climatizada y una bañera de hidromasaje que proporcionan un entorno de serenidad para sus huéspedes. Entre los tratamientos destacados se encuentran el **Masaje Tradicional Tailandés**, que combina estiramientos y presiones para liberar tensiones, y masajes aromáticos con aceites esenciales para relajar y nutrir la piel.

Para garantizar la máxima calidad, el spa utiliza productos de **Elemis y Natura Bis-sé**, marcas de lujo reconocidas por su efectividad en el cuidado de la piel. Estos tratamientos incluyen faciales rejuvenecedores, envolturas corporales y masajes reafirmantes, diseñados para mejorar tanto la apariencia de la piel como el bienestar general.

El spa también ofrece experiencias de bienestar personalizadas y rituales de pareja, además de clases de yoga y sesiones de hidroterapia, creando un ambiente de equilibrio y relajación. Con un enfoque en la personalización y la excelencia, el Thai Spa asegura que cada visita sea una experiencia transformadora de paz y renovación.



Zonas de Spa y relajación



Práctica de yoga junto al estanque en los jardines del hotel



Instalaciones y servicios

El hotel dispone de nueve piscinas exteriores, cinco de ellas climatizadas, incluyendo la piscina Langkawi de efecto infinito y la piscina Caras de Angkor, exclusiva para adultos. Los exuberantes jardines tropicales, con perfumes de hibiscus y lagos serpenteantes con gran variedad de peces Koi, ofrecen un entorno idílico para pasear y relajarse.

Para los más pequeños, el hotel cuenta con un Miniclub abierto la mayor parte del día, donde los niños pueden disfrutar de actividades supervisadas, permitiendo a los padres relajarse y aprovechar las instalaciones del hotel.

Además, el Asia Gardens ofrece instalaciones para la práctica de tenis y pádel, con pistas exclusivas que brindan vistas al mar, proporcionando una experiencia deportiva única.

Eventos y reuniones

El hotel cuenta con un centro de convenciones de 3.500 m², compuesto por dos grandes salones que pueden dividirse en hasta nueve espacios, con capacidades que varían desde 30 hasta 1.000 personas. Estas instalaciones están equipadas con tecnología de vanguardia, siendo ideales para la celebración de eventos corporativos, conferencias y reuniones de alto nivel.

Compromiso con la excelencia

El reconocimiento como "Mejor Hotel de España 2024" refleja el compromiso del Asia Gardens Hotel & Thai Spa con la excelencia en el servicio y la satisfacción del cliente. Su membresía en "Leading Hotels of The World" garantiza estándares de calidad y lujo que lo posicionan como un destino preferido tanto para parejas que buscan tranquilidad como para familias que desean disfrutar de unas vacaciones inolvidables.

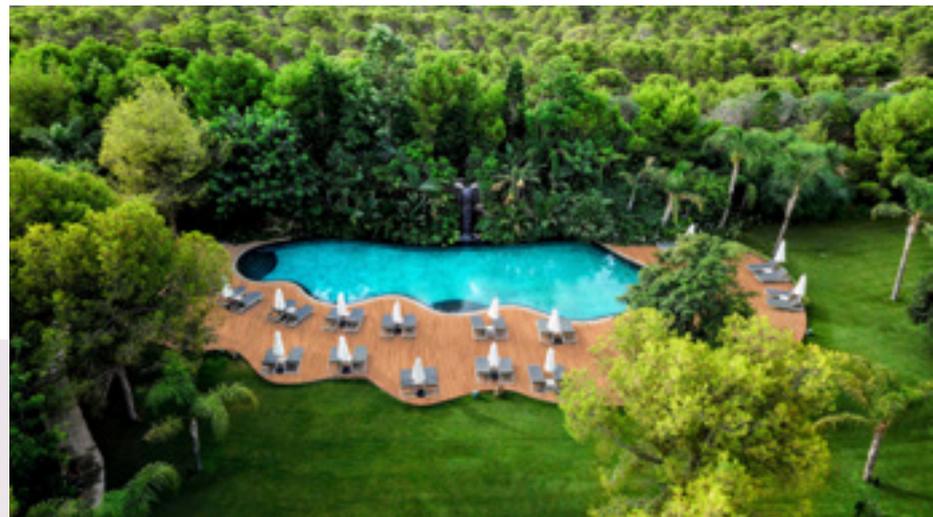
El Asia Gardens Hotel & Thai Spa combina la serenidad y el exotismo del sudeste asiático con la calidez del Mediterráneo, ofreciendo una experiencia única que ha sido reconocida a nivel nacional e internacional. Sus lujosas habitaciones, variada oferta gastronómica, instalaciones de bienestar y compromiso con la calidad lo convierten en una opción destacada para quienes buscan una estancia de lujo en España.



Bomsay Bar, vistas de los jardines y Benidorm en el horizonte



Piscina Caras de Angkor



ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA



NAHIA LAIZ



Nahia Laiz

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

Nahia Laiz protagoniza The Book, la nueva película de terror que te dejará pegado a la pantalla.

Para Nahia la interpretación es su prioridad y el teatro es su pasión su escuela su cuna, en palabras de Nahia "Comencé haciendo teatro con 12 años y con un hombre maravilloso, Ramón Barea"

Además, escribe, produce y dirige cortos, una creadora al 100x100.

Y hablando de The Book,

¿Cuéntanos algo como escritora?

Escribí Vudú, era una comedia que nos pidió una ONG, también el cortometraje Los Hijos, que además está recorriendo el mundo, tiene 30 premios y también tengo un libro infantil "Te daré la tierra"

¿Has compatibilizado muchas veces teatro, cine, series?

Si, la base teatral es fundamental, y pasar al audiovisual es más fácil. Es muy gozoso cada medio, y depende del momento, necesito alimentarme de teatro o de ficción

¿Cómo surge esta película tan... inquietante?

De carambola, nunca había hecho esto, aunque con 18 años llegué a Madrid donde trabajaba en un pasaje del terror, esa era mi experiencia pero, Hwda compañero de la película, les propone a los productores que conozcan mi trabajo, y les pareció bastante bien porque rápidamente me mandaron el guion completo.

¿Cómo te preparaste teniendo toda la información y siendo tu personaje el pilar de la película?

La verdad que estoy prácticamente en todos los minutos de la película y me lo preparé trabajando la soledad del personaje de Verónica, e intenté entender por qué emprende ese viaje una periodista y madre de familia. Me lo preparé no pensando que estaba haciendo terror, igual que cuando hago comedia no pienso que lo estoy haciendo.

Se nota tu base de teatro

Es fundamental, además en este personaje hay mucho silencio

¿Dónde se rodó?

En una casa abandonada en Lorca, había un ambiente muy frío y el rodaje era nocturno, donde la casa además es muy protagonista. Creo que transmite mucho al ser un escenario natural.

Fue un rodaje donde pasaste mucho tiempo tú sola con el equipo técnico

Fue muy bonito porque hicimos familia, y nos entendimos muy bien, y eso que no nos conocíamos de antes. Opino que hay que hacer equipo siempre. Además el director es un ser humano extraordinario, se lo pasaba muy bien, y todo alrededor era un parque de atracciones, había sensación de juego, y eso facilita mucho.

¿Define The book?

Un thriller que habla y busca dar luz a la voz de las mujeres silenciadas en la historia, donde algunas fueron quemadas como brujas.

¿Cómo es tu personaje en The Book?

Verónica ... es una mujer que sigue su instinto

Y para conocerte un poco más; en Televisión has trabajado en series importantes e incluso diarias

¿Qué personaje te ha marcado?

África por la sutilidad de la muestra del problema, fue un personaje que tuvo mucha repercusión. Y creo que sirvió para abrir ventanas.

¿Cómo surge el corto Los hijos donde eres directora, escritora, productora y actriz...?

Surge de una necesidad de hacer cosas a mi manera, trato un tema que me parece importante, un tema de salud mental de una mujer artista y madre.

¿Es una reflexión sobre la salud mental, la maternidad o no... que a veces se soluciona con pastillas?

La maternidad influye en muchos aspectos y también en mi profesión.

¿La experiencia de directora y actriz a la vez , como funciona?

Sobre todo depende de tener un buen equipo alrededor. Es fundamental.

¿Imagino que tienes muchos proyectos nuevos?

Estoy preparando otro corto donde el tema son los abusos en la infancia, y efectivamente me pica el gusanillo de dirigir, he dirigido alguna cosa comercial, pero como herramienta para sacar mis propios proyectos

Sobre el libro infantil, "Te daré la tierra", lo que hago es conectar el mundo sensorial con los elementos de la naturaleza, para ayudar a padres y madres, me gustaría adaptarlo a obras de teatro.

Nahia es una creadora inquieta y valiente que como actriz en The Book muestra un catálogo interpretativo que te hace acompañarla, casi sin pestañear, en una historia con mucho más de lo que se ve a simple vista, y donde los libros, ya no serán lo mismo.





Estas navidades las experiencias inmersivas son espectáculos que nos sumergen en entornos fascinantes como Tomorrowland y Naturaleza Encendida Life.

Tomorrowland

Prepárate en familia o con amigos para adentrarte en el mundo mágico de Tomorrowland y descubre una nueva forma de explorar algunas de las temáticas más emblemáticas de su historia. Una experiencia diseñada para un público de todas las edades, la experiencia inmersiva de Tomorrowland ofrece a los asistentes un inolvidable viaje de unos 45 minutos a través de tecnología de vanguardia.

Comenzando por el camino de los recuerdos a través de 20 años de historia de Tomorrowland, los visitantes tendrán la oportunidad de conocer uno de los festivales más grandes e icónicos del mundo.

Después, varias instalaciones digitales permiten explorar algunas de las características, valores y objetos clave de Tomorrowland, y obtener una visión inicial antes de caminar dentro de los otros reinos míticos de Tomorrowland para una experiencia de realidad virtual única y sin precedentes en **WiZink Center** (La Sala de Cristal)



Naturaleza Encendida Life

Naturaleza Encendida Life desde el 26 de noviembre al 6 de enero

Aterrizas de nuevo en Madrid tras su flamante paso por el Jardín Botánico de Nueva York, donde la experiencia de The Nightmare Before Christmas está agotando todas las entradas.

Esta edición de Naturaleza Encendida en Madrid es un canto a la vida, al mundo natural y a la importancia de preservar la Biosfera. Una experiencia que dividirá el recorrido para explorar tres grandes reinos naturales: el acuático, el terrestre y el aéreo.

Nada más entrar, tras una bienvenida de luces, los visitantes se adentran en un fantástico mundo acuático que parece inventado por Julio Verne. Avistaremos ballenas gigantes, pulpos, medusas e incluso criaturas del mundo abisal.

Saldremos a la superficie para adentrarnos en tierra firme, un recorrido con animales salvajes e insectos exóticos que nos transportarán a otros mundos. Tras nuestra aventura en tierra firme, echaremos a volar y navegaremos por el mundo aéreo, donde terminaremos agudizando los sentidos y descubriendo que incluso el más mínimo aleteo es toda una sensación. Todo ello en el **Parque Tierno Galván**.





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.

Entrañables mercadillos navideños, diversas facetas de Papá Noel y los Beatles como música de fondo, fueron los protagonistas de una inolvidable Navidad en Hamburgo

El solo nombre de Hamburgo me evoca recuerdos infantiles, tiernos y divertidos. Mi padre iba mucho a la ciudad báltica por trabajo. Eran tiempos en que cualquier cosa que viniera de fuera, del extranjero, nos parecía un lujo, y él volvía siempre cargado de regalos; chocolates de todos los sabores, salchichas alemanas, discos de 33 revoluciones para escucharlos en el tocadiscos que nos acababan de traer los reyes, y aquella boina, de lana, multicolor y con un pompón negro, que aún guardo como un tesoro. La música que traía era de cantantes alemanes, de voz sonora y grave a los que la familia imaginábamos cantando a golpe de cerveza, mientras chocaban sus jarras de cerámica con motivos de caza; también trajo mi padre una de ellas, en la que nunca me atreví a escanciar mi cañita Mahou.

Los chicos de Liverpool

En aquellos días los Beatles eran lo más. Los cuatro jóvenes de Liverpool con el pelo largo-me río yo ahora de lo que entonces se llamaba “melena”-habían entrado con fuerza en Europa, desbancando a la música francesa e italiana que estaba de moda. Quién me iba a decir que años después, en un viaje de prensa, conocería a la mayor fan de los Beatles, en Hamburgo. Ciudad donde empezó el archifamoso grupo, cuando apenas nadie los conocía, y en donde sí se disfrutaba del Pop inglés.

Papá Noel lleva gafas de sol

Eran vísperas de Navidad. La ciudad estaba engalanada y se encontraban mercadillos navideños con diferentes temáticas en cada barrio. Habíamos visto ya unos cuantos, incluido el surrealista de Santa Pauli, en St. Pauli, la zona de Reeperbahn, el barrio rojo de Hamburgo, donde se me torció el gesto al ver el cartel de “Prohibida la entrada a las mujeres”; era un rótulo antiguo ¡menos mal! y barrio donde los Beatles dieron sus primeros conciertos. Allí un Santa Claus con gafas de sol, a punto de partir para Florida en un descapotable rojo, sobrevuela el mercadillo decorado con irreverentes objetos navideños. Un guiño bromista que devuelve la navidad a su esencia en el Rathausmarkt, el mercadillo de la Plaza del Ayuntamiento. Me encantó. Colmaba todas mis expectativas infantiles, y adultas

también, sobre la magia de un mercadillo navideño, decorado como en los cuentos de los hermanos Grimm. Y como es habitual en mí, me entró la impaciencia por verlo todo, comprarlo todo y comérmelo todo. Opté por probar el típico vino caliente, Glühwein, para serenarme, y procedí a disfrutar del mercadillo con calma. Paseando entre los deliciosos puestos de comida, de ropa, de adornos navideños, apareció otra faceta de Papá Noel sobrevolando el mercadillo a bordo, no de un descapotable, pero de un trineo al uso del que tiraban cuatro renos con Rudolph, el reno de la nariz roja, a la cabeza, como debe ser...

Desde la noria

El aire olía a galletas de jengibre y en la Binnenalster giraba una noria vintage con vistas al lago Alster, presidido por un gigante pino navideño. No dudé en subirme a ella con la excusa de hacer fotos panorámicas. Cada giro de la noria me daba para una nueva foto; las instalaciones al borde del lago pintadas con escenas de cuentos de hadas donde enseñaban a los niños a hacer postres navideños. Los muchos puestos de todo un poco y sobre todo a la gente, vestida de invierno, con bufandas, guantes, y abrigos, y muchos de ellos con cuernos de reno en la cabeza o un típico y tópico gorro rojo de Santa Claus, ese Papá Noel que vistió Coca Cola, pues el de verdad... era un regio San Nicolás que ni tenía barriga mi iba vestido de refresco. En fin...

De si comprar un tambor...

Antes de seguir con la protagonista de esta historia, la fan de los Beatles, no tengo más remedio que comentar el cómo, al visitar el museo del gran Günter Grass en la vecina localidad de Lübeck, las alusiones a su magnífica obra "El Tambor de Hojalata" se encuentran a cada paso. Me impresionaron tanto el libro como la película de aquel pequeño Oscar, que decidió no crecer, y tocaba sin parar y como símbolo de protesta un tambor de hojalata de rombos blancos y rojos que no pude evitar comprar para mi querido Teito. A mis compañeros de viaje, la compra del tambor, les pareció la peor de las ideas, pensando en unos padres jóvenes y sensibles que tendrían que aguantar la serenata continúa del infante a golpe de tambor. Aún así, me lo llevé y al deshacer la maleta, el entonces aún bebé, se metió en ella y encontró el controvertido tambor que sigue siendo parte de sus ajuar infantil.



Garitos donde comenzaron a tocar los chicos de Liverpool



Mercadillo navideño de la Plaza del Ayuntamiento



Desfiles navideños en Hamburgo



Vino caliente típico de Navidad Glühwein



Stephanie Hempel y amplia sonrisa

El Tour de Stephanie

Stephanie Hempel nos recibió en el metro de Feistrasse, al lado del puerto, y lo hizo con una amplia sonrisa, cantando “All you need is love...”. Dio rienda a su tour contando cómo había crecido en la Alemania del Este, la DDR, y desde niña los Beatles para ella eran sus héroes musicales. Su tío le traía casetes del otro lado del muro que ella escuchaba una y otra vez, cantando con gusto y oído sus canciones; se las aprendió todas. Derribado el muro, Stephanie no olvidó su sueño del que hizo una forma de vida, especializándose en los principios hamburgueses del grupo a través de su tour <http://www.hempels-musictour.de/en/CuentaStephanie> que cuando llegaron a Hamburgo, el grupo de Liverpool estaba compuesto por John Lennon, Paul McCartney, George Harrison y también y ocasionalmente Pete Best y Stuart Sutcliffe. Más tarde se uniría el famoso y único Ringo Starr que ya hacía sus pinitos y ascendía escalones musicales en Hamburgo. Stephanie nos enseñó el escenario por el que se movían los Beatles en Hamburgo. Incluso la peluquería donde la banda perfeccionó el famoso corte que creó moda e hizo época, el Moptop, y que en realidad surgió de la admiración por el corte de pelo afrancesado de la fotógrafa Astrid Kirchherr, novia de Stuart Sutcliffe que en ese tiempo y antes de su prematura muerte tocaba con los Beatles.

Y con un tambor de hojalata, el savorcillo dulce de las galletas de jengibre y entonando “Yesterday”... dejamos la fascinante ciudad de Hamburgo, en plena Navidad.

Lago Alster de Hamburgo, engalanado de Navidad



traveling

gourmets



UMBRÍA

Sabores y tradiciones
de la Italia auténtica

BODEGAS BENTOMIZ

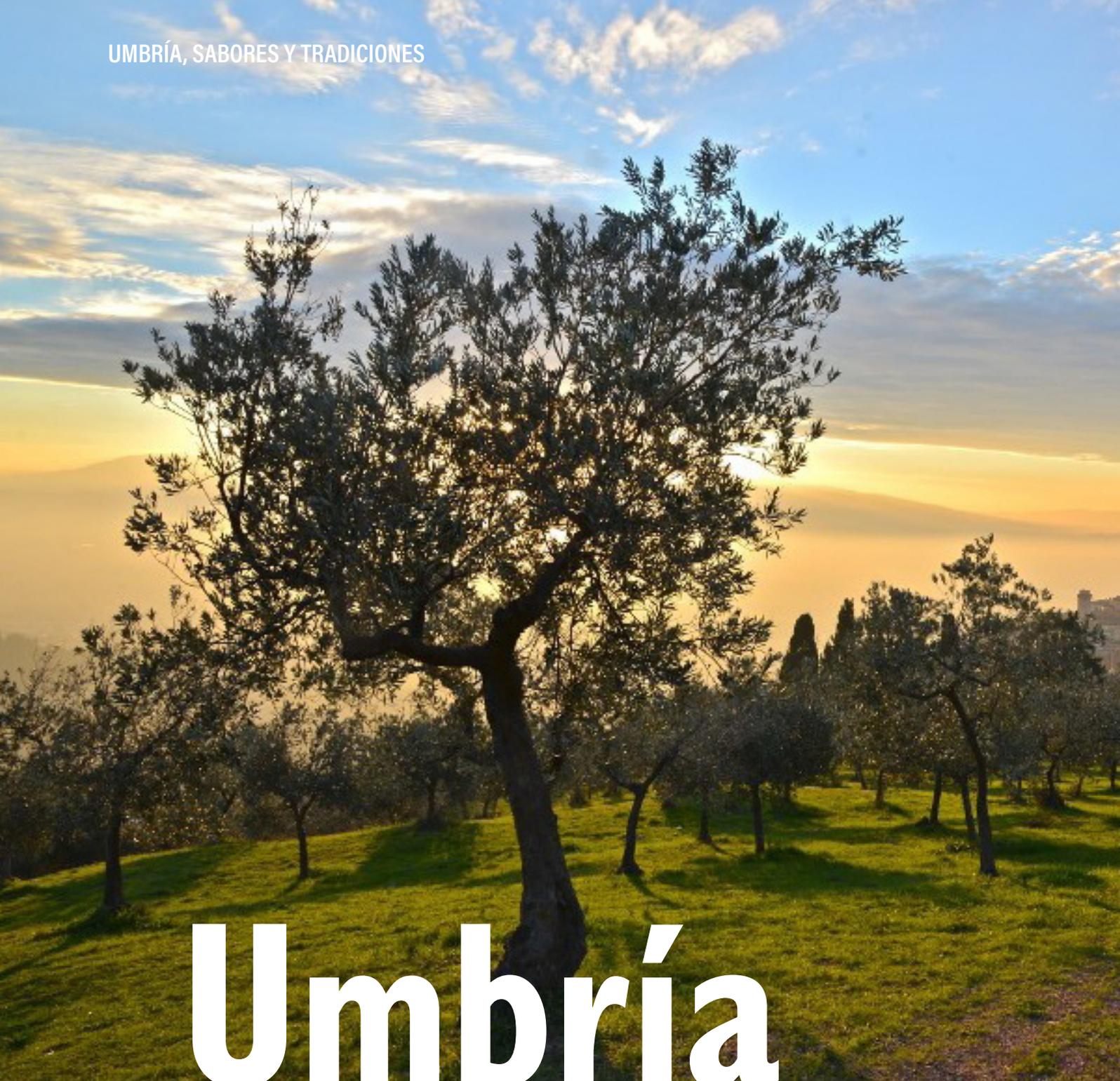
Tradición y excelencia

FINCA LA TORRE

El alma del AOVE
malagueño

DESPECHO MADRID

Pasión, sabor y música



Umbria

**Un viaje por los sabores
y tradiciones
de la Italia
más auténtica**

Texto: Redacción - **Fotografía:** Umbriatourism y archivo



Etapa 1 - Un antiguo encuentro entre el hombre y la naturaleza

El itinerario se inicia en la "Fascia Olivata", un pintoresco paisaje umbro marcado por **olivares centenarios** que se extienden a lo largo de más de 40 kilómetros entre Asís y Spoleto. Esta ruta, que incluye también a los municipios de Spello, Foligno, Trevi y Campello sul Clitunno, es un ejemplo de armonía entre el ser humano y la naturaleza. En ella podrás encontrar testimonios históricos y arquitectónicos de gran valor, como ermitas y abadías benedictinas, muchas ligadas a la figura de San Francisco.

La tradición olivarera en Umbría se remonta a los etruscos, evidenciada por hallazgos de huesos de aceituna en tumbas que datan del siglo VII a.C. Uno de los grandes atractivos es el olivo de Sant'Emiliano en Trevi, considerado uno de los más antiguos de Italia, con un tronco de 9 metros de circunferencia y 5 metros de altura, y con más de 1,800 años de historia.

Famosa por su aceite de oliva virgen extra DOP, Umbría produce un aceite de sabor robusto y afrutado, entre los más apreciados de Italia. Los molinos locales procesan las aceitunas recolectadas en otoño, creando el "oro verde" que enriquece desde la tradicional bruschetta hasta platos más elaborados. La variedad principal es el Moraiole, resistente y adecuado para el terreno montañoso, constituyendo al menos el 60% del aceite, complementado con Leccino y Frantoio para lograr un equilibrio perfecto de sabores.

Cada año, de mediados de octubre a mediados de noviembre, el evento Frantoi Aperti celebra el aceite DOP de Umbría, convirtiéndolo en el protagonista de la cocina regional. Durante este evento, puedes disfrutar de recetas típicas como la bruschetta con aceite nuevo y ajo, o con un toque de trufa, una combinación ideal para realzar platos de pasta, como los strangozzi.

Para profundizar en la cultura del olivo, puedes visitar el Museo de la Civilización del Olivo en Trevi, que alberga una colección histórica de objetos que documentan la producción y conservación del aceite. Además, los olivares en terrazas de Campello Alto, donde las colinas se mezclan con los montes Apeninos, y las bodegas de Montefalco y Bevagna ofrecen experiencias de degustación únicas.



Olivar, y al fondo el pueblo de Trevi

Umbría ofrece una experiencia gastronómica y cultural única, con productos auténticos como el aceite de oliva virgen extra, trufa negra, quesos y embutidos. Esta región italiana combina historia y naturaleza, haciendo de cada rincón y plato una invitación al descubrimiento.



Preparación de pasta con azafrán ©umbriatourism

Etapa 2 - El oro rojo de Cascia

Al continuar hacia la Valnerina, se llega a Cascia, un lugar reconocido por el cultivo del **azafrán**, una especie de origen oriental introducida en Italia por los fenicios. Durante la Edad Media, el comercio de azafrán era próspero, apreciado no solo en la cocina, sino también para teñir tejidos, en medicina y cosmética. Figuras históricas como Alejandro Magno, que lo usaba para teñir su cabello, y Cleopatra, que lo mezclaba con miel en sus cremas, aprovechaban sus propiedades. Incluso el pintor Pietro Vannucci (Perugino) empleó los pistilos de azafrán para dar color a sus obras en el año 1500. Los Estatutos Municipales de Cascia del siglo XIV penalizaban severamente a quienes dañaran los cultivos de azafrán, mientras que en Perugia, ya en el siglo XIII, su cultivo estaba restringido a los locales. En Spoleto, existen registros de robos de esta especia, y en ciertas áreas se utilizaba como moneda de cambio. Los "crociari" de Cascia, en el siglo XVIII, viajaron al reino de Sicilia para intercambiar azafrán por oro, plata y piedras preciosas.

El azafrán también es conocido como la "especia del buen humor" debido a que el safranal, responsable de su aroma, tiene propiedades relajantes. La recolección es un proceso minucioso: de cada flor morada se extraen manualmente tres estigmas de color rojo brillante, y se requieren más de 200 flores para obtener un gramo de estos preciados filamentos culinarios.

Actualmente, tras un periodo de olvido, el cultivo del azafrán ha sido revitalizado por agricultores locales. Su aroma distintivo enriquece platos tradicionales como sopas de legumbres, pastas, ñoquis o polenta, así como platos principales de carne o pescado. En Cascia, se pueden encontrar creaciones únicas como cervezas de azafrán, cuyo tono ámbar se intensifica con la especia, o quesos como el pecorino y la caciotta, que adquieren un sabor único. Los Tozzetti de azafrán, galletas con almendras o avellanas, son una opción ideal para acompañar con una copa de Sagrantino di Montefalco Passito DOCG o Vin Santo di Trevi. Cada año, entre octubre y noviembre, la Exposición del Mercado del Azafrán en Cascia ofrece la oportunidad de explorar sus múltiples usos

culinarios y sus beneficios. Además, el evento Zafferiamo, celebrado en Città della Pieve, destaca otra importante región productora de esta apreciada especia.

Etapa 3 - Norcia: norcineria y lo que se esconde bajo tierra

El viaje continúa en Norcia, famosa por su tradición de la "**norcineria**", el arte milenario de procesar carne de cerdo. Las tiendas locales producen algunos de los embutidos más valorados de Italia, como el **jamón de Norcia IGP**, el **lomo**, el **capocollo** y el **sanguinaccio**, cada uno con métodos únicos de elaboración y conservación. El "norcino" se convirtió en una profesión reconocida entre los siglos XII y XVII, extendiéndose a ciudades como Roma, Florencia y Bolonia, donde surgieron corporaciones y gremios.

Además de su habilidad como carniceros, los "norcini" eran conocidos como cirujanos en la Edad Media. La escuela de cirugía en la Abadía de S. Eutizio in Preci era famosa en Europa, y en 1588, un cirujano de Preci operó de cataratas a Isabel I de Inglaterra.



Trufa negra de Norcia



Trufa blanca con el fondo del Palacio Vitelli alla Cannoniera en la Ciudad de Castello ©Umbriatourism

Esta tradición es tan importante que en Perugia, la matanza del cerdo fue esculpida en la Fontana Maggiore por los hermanos Pisano.

Uno de los platos más populares de la región es la pasta alla norcina, hecha con ricotta de leche fresca de oveja y salchicha. La receta, que aprovecha la carne de cerdo sobrante, tiene variantes que incluyen ingredientes como pecorino añejo, guanciale y trufa negra. Norcia es también una zona destacada para la recolección de trufas, protagonistas del evento NERO NORCIA, una feria de la trufa celebrada entre febrero y marzo.

La **trufa**, especialmente la Trifola, es muy valorada y se recolecta durante todo el año. La Exposición Nacional de la **Trufa Blanca Fina**, que se celebra en noviembre, ofrece una oportunidad única para degustar platos que realzan el aroma de este manjar. Figuras como Lord Byron apreciaban el intenso aroma de la trufa para inspirarse, y desde el Renacimiento ha sido un producto de culto para chefs de todo el mundo.



Guanciale o barbozzo ©umbriatourism

Secadero de embutidos en Norcia (norcinería)



Durante esta exposición, es posible probar el “**picatoste briaco**”, uno de los postres más antiguos de la zona, elaborado con pan duro, chocolate, almendras y alchermes. Este postre se disfruta mejor con una copa de Cannaiola, el vino nuevo, o el Vin Santo ahumado de Città di Castello, una delicia reconocida por Slowfood.

Los productos de carnicería de Norcia combinan perfectamente con los quesos locales, como el **pecorino di Norcia**, elaborado en granjas locales. Muchos restaurantes ofrecen tablas de embutidos y quesos acompañados de miel o compotas, maridados con vinos como el Sagrantino di Montefalco o el Rosso di Torgiano, que intensifican su sabor.

Norcia se consolida como guardiana del arte de la carnicería y centro de una cultura gastronómica enraizada en el territorio, donde es posible descubrir múltiples excelencias culinarias.



Castelluccio di Norcia entre la niebla
Las lentejas de Castelluccio, producto IGP desde 1997



Queso ricotta





Coloridos campos en flor en Castelluccio di Norcia

Etapa 4 - Sus campos son un espectáculo de colores

Finalmente, llegamos a Castelluccio di Norcia, famoso por sus lentejas IGP y la impresionante floración primaveral de su llanura. Este pequeño pueblo, ubicado a 1452 metros sobre el nivel del mar, es reconocido tanto por la calidad de sus legumbres como por sus paisajes.

Las **lentejas de Castelluccio**, registradas como producto IGP en 1997, se distinguen por sus propiedades organolépticas y no requieren remojo antes de cocinarlas. En el pasado, se las conocía como “la carne de los pobres” debido a su aporte en hierro, proteínas y minerales. Son pequeñas y coloridas, necesitando unas 35 lentejas para sumar un solo gramo.

Recientemente, también se han utilizado en la elaboración de cerveza, dándole a la bebida un perfil delicado y un aroma único de leguminosas. Otra leguminosa destacada en la zona es la **roveja**, similar a un guisante de colores variados entre marrón, rojo y verde, que se ha convertido en un baluarte de Slow Food desde 2006 y se emplea en sopas y minestrone.

La sopa de lentejas o roveja, preparada con ingredientes frescos y un buen chorro de aceite, refleja los sabores auténticos de la región. Los pastos de esta área casi virgen también contribuyen al sabor de los quesos, especialmente la **ricotta salada** y sazónada, reconocida por su forma de pera y su versatilidad en la cocina, ya sea sazónada con aceite y pimienta o rallada sobre platos.

Este producto lácteo tiene raíces en la época en que la cría de ovejas y cabras era esencial para la economía del Alto Valle del Nera, donde los pastores necesitaban conservar y transportar los productos lácteos durante la trashumancia a finales del verano.

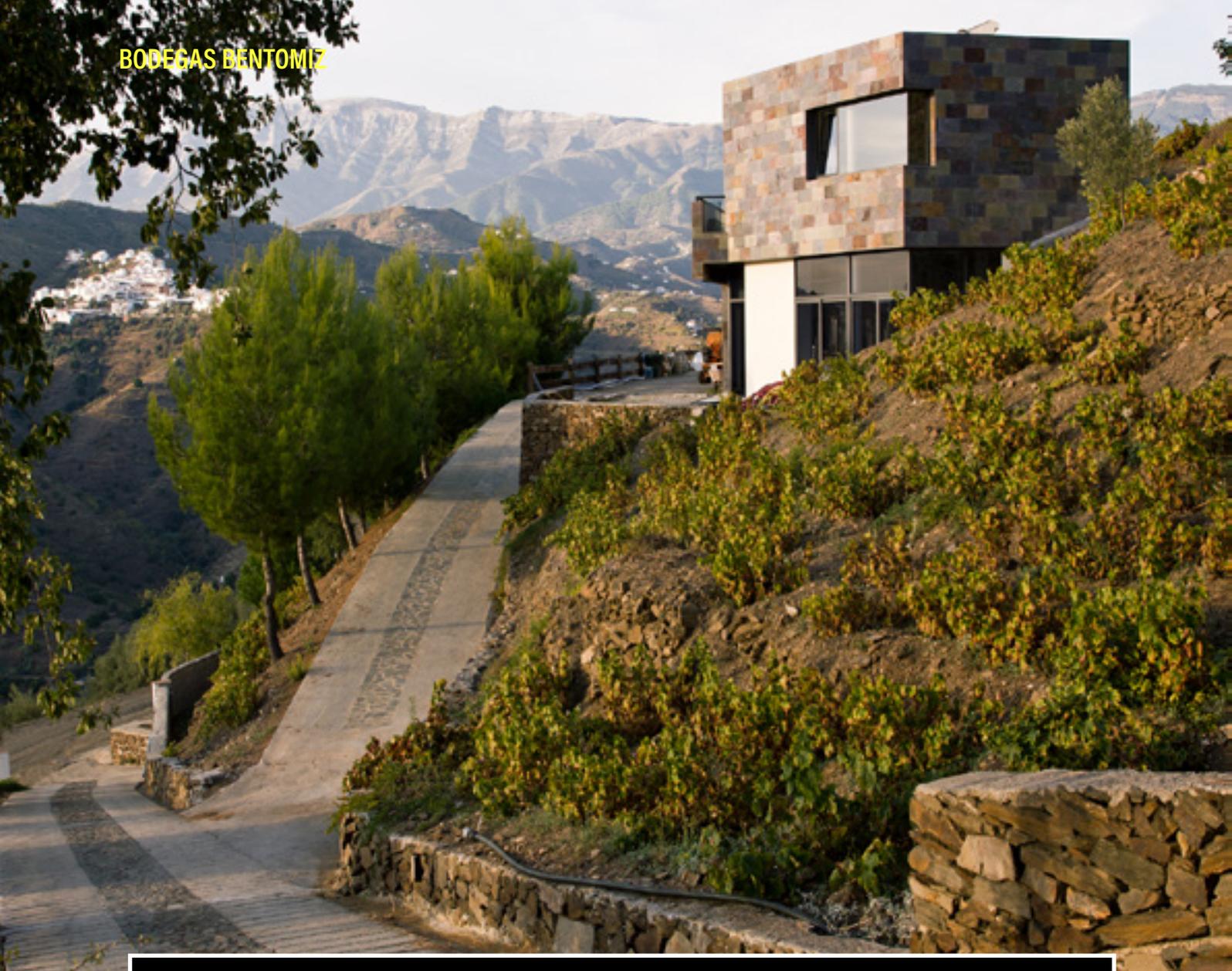
Para experimentar los sabores y recetas más sabrosos de la región, solo necesitas seguir la ruta gastronómica: los aromas, texturas y matices del auténtico sabor de Umbría te cautivarán. Descubre platos tradicionales elaborados con ingredientes frescos y locales, desde las pastas caseras hasta los exquisitos embutidos y vinos de la zona. Una experiencia que deleitará tus sentidos y te permitirá sumergirte en la rica cultura culinaria de Umbría. *¡Déjate sorprender!*

Descubre mucho más sobre la gastronomía italiana



Umbriatourism

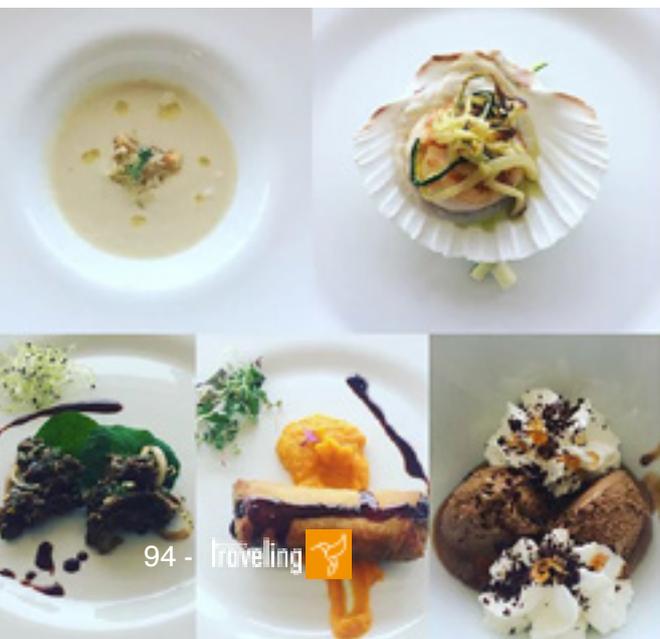




Bodegas Bentomiz

Tradición, excelencia vitivinícola y gastronómica en La Axarquía

Texto: Redacción Fotografía: Bodegas Bentomiz



En el corazón de la Axarquía malagueña, entre montañas y viñedos centenarios, se alza Bodegas Bentomiz, un proyecto apasionado que une tradición y modernidad. Fundada por Clara Verheij y André Both en 2004, esta bodega se ha convertido en un referente de la viticultura artesanal y sostenible en la región. Desde sus vinos naturalmente dulces hasta sus **enotours gastronómicos**, Bentomiz ofrece una experiencia que va más allá del vino, capturando la esencia de la tierra y el compromiso de sus creadores. Descubre la historia, los sabores y el espíritu que hacen de Bentomiz una joya en la enología de Andalucía.

En 1995, Clara Verheij y André Both llegaron a Sayalonga, un pueblo en la Axarquía malagueña, con la intención de comenzar una nueva vida. Cautivados por la herencia vitivinícola de la región, adquirieron una pequeña finca con viñas antiguas y empezaron a producir vinos de forma artesanal. Lo que comenzó como un pasatiempo se convirtió rápidamente en una pasión, y en 2004 fundaron Bodegas Bentomiz con el propósito de elevar la calidad de sus vinos y compartir su amor por el vino con otros. Una Bodega en armonía con su entorno.

Diseñada por el arquitecto **Henk van der Woude** en colaboración con André Both, Bodegas Bentomiz se integra de manera natural en el paisaje de Sayalonga. Esta armonía arquitectónica refleja el compromiso de los fundadores con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Clara, enóloga autodidacta, supervisa la producción de cada vino, mientras que André gestiona el restaurante de la bodega, creando maridajes que realzan las cualidades únicas de los vinos.

Vinos únicos: La búsqueda de la sutileza y la elegancia

Desde el principio, Clara ha tenido como visión producir vinos con una identidad propia, caracterizados por la sutileza, frescura y elegancia. Bodegas Bentomiz elabora tanto vinos secos como dulces, siguiendo una filosofía de respeto por la uva y su entorno. Sus variedades principales son las autóctonas Moscatel de Alejandría y Romé, junto con Tempranillo, Merlot y Pedro Ximénez, procedentes de viñedos cercanos.

La vendimia se realiza de forma manual, con una selección rigurosa para garantizar la mejor calidad de las uvas. Los mostos fermentan en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, produciendo vinos de alta pureza y expresión.



Clara Verheij y André Both



"En mi vida me gusta crear cosas bonitas para la gente. Con productos de calidad y cercanía elaboro platos en consonancia con nuestros vinos "



Clara Verheij durante la recepción y peso de las uvas

En los vinos blancos y rosados secos, el envejecimiento sobre lías finas aporta complejidad sin perder frescura. En los tintos, se evita la crianza prolongada en bodega para conservar las características de la uva, buscando siempre un equilibrio en el producto final.

Especialidad: vinos naturalmente dulces

Uno de los distintivos de Bodegas Bentomiz son sus "vinos naturalmente dulces", elaborados mediante el método tradicional de asoleo, donde las uvas se secan al sol en los históricos paseros de la Axarquía. Este proceso concentra los azúcares y aromas del fruto. Cuando alcanzan el punto óptimo, los mostos fermentan bajo control, y la fermentación se detiene mediante un enfriamiento de los tanques, evitando la adición de alcohol y preservando la frescura y elegancia del vino.

Compromiso con la tierra y la herencia de la Axarquía

Ubicada al este de la Axarquía, Bodegas Bentomiz se beneficia de las particularidades de la región: proximidad al Mediterráneo, viñedos de altura y suelos de pizarra con cuarzo blanco. Estas condiciones, junto con un clima favorable, permiten la creación de vinos de gran calidad y personalidad. La bodega enfoca su trabajo en capturar la esencia de esta tierra, trabajando principalmente con variedades autóctonas y practicando una

viticultura heroica debido al terreno accidentado. Su misión incluye preservar y rescatar variedades de uva poco comunes, así como apoyar a viticultores locales que aportan uvas de excelente calidad, manteniendo viva la tradición de los viñedos centenarios.

Un proyecto basado en personas, terruño y dedicación

La filosofía de la bodega se basa en el respeto y el cuidado de cada etapa del proceso de elaboración. Un equipo comprometido supervisa cada paso, desde la llegada de la uva hasta el embotellado, garantizando la calidad que caracteriza a Bodegas Bentomiz. Para Clara y André, este proyecto representa más que un negocio: es un estilo de vida y un legado que desean compartir con cada persona que pruebe sus vinos

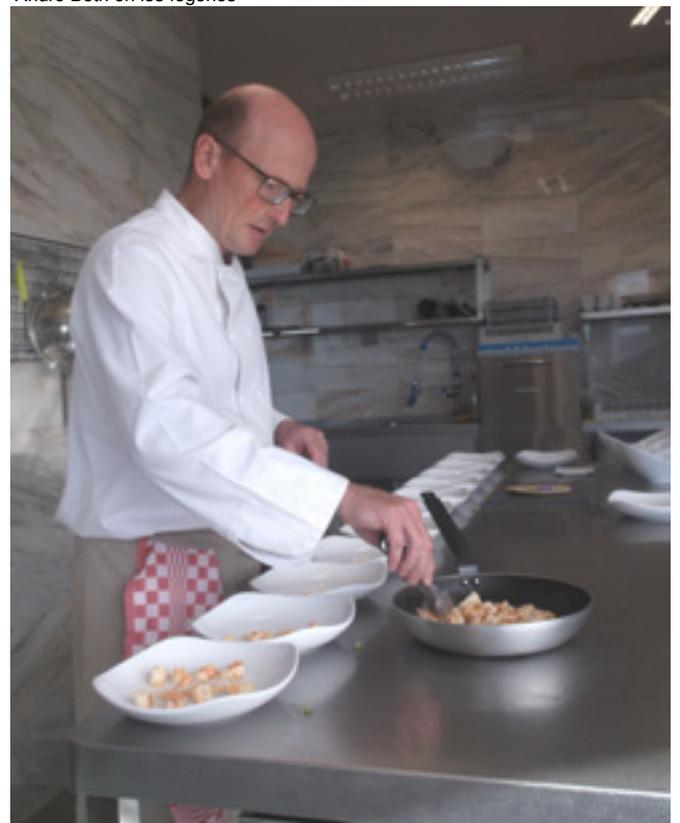
Mirando al futuro, Bodegas Bentomiz plantea nuevos objetivos con el mismo entusiasmo que los ha impulsado desde sus comienzos, buscando seguir creando vinos de calidad y larga vida, para ser disfrutados tanto ahora como en los años venideros.

Enoturismo en Bodegas Bentomiz

Desde 2015, la bodega ofrece una experiencia enogastronómica inmersiva que combina la exploración de sus viñedos antiguos y técnicas de vinificación con una propuesta culinaria gourmet, diseñada tanto para visitantes individuales como para grupos organizados.

La edad media de las plantaciones es de 80-100 años, con rendimientos muy bajos entorno a 1,5 kg/cepa. Los suelos de pizarra poco profundos junto a las brisas marinas se encargan de aportar la mineralidad y salinidad.

André Both en los fogones



BODEGAS CON ALMA

Visita y Cata de Vinos: La experiencia comienza con una visita guiada a los viñedos y las instalaciones de producción, donde los visitantes conocen de cerca las variedades autóctonas, como la Moscatel de Alejandría y la Romé, así como los métodos de elaboración que distinguen a los vinos de la bodega. La visita incluye una cata en el elegante salón de catas, donde los visitantes pueden descubrir los matices del terruño de la Axarquía a través de la gama de vinos Ariyanas.

Almuerzo Gourmet: Tras la cata, el recorrido culmina con un almuerzo gourmet que comienza a las 14:00, en un ambiente relajado y elegante. El restaurante de la bodega ofrece menús de tres, cinco o hasta diez platos, diseñados específicamente para maridar con sus vinos. Estos menús se adaptan a cualquier restricción alimentaria, garantizando una experiencia inclusiva para todos los visitantes.

Horarios y Reservas: La Bodega abre sus puertas al enoturismo de miércoles a domingo durante todo el año, brindando flexibilidad para quienes deseen vivir esta experiencia única. *Es importante reservar con anticipación*, ya que la alta demanda y el servicio personalizado hacen que planificar sea la mejor manera de aprovechar la visita.



Enoturismo y alta gastronomía en plena naturaleza



Impresionantes vistas desde la bodega



**Bodegas
Bentomiz**

Finca El Almendro



Vinos probados

Este blanco seco, elaborado con Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría, combina las óptimas características de los suelos de albariza de Moriles Altos y la pizarra de la Axarquía. Fermentado a baja temperatura y criado 4 meses sobre lías finas, tiene 13% de alcohol y un perfil fresco y juvenil, con notas cítricas, florales y un toque mineral.

PiXel 2023



Este blanco seco, 100% Moscatel de Alejandría, proviene de viñedos en las laderas de la Axarquía, con suelos de pizarra y gran influencia mediterránea. Con vendimia manual y fermentación espontánea en acero, el vino se cría sobre sus lías finas durante 8 meses, resaltando su complejidad y frescura. Con 12,5% de alcohol, ofrece un perfil seco y mineral único.

Ariyanas Seco Sobre Lías Finas 2023



Este tinto de estilo moderno combina Merlot, Tempranillo y Romé, la última uva es la variedad autóctona tinta de la Axarquía malagueña. Tras una vendimia manual y fermentación separada de cada variedad, el vino se cría 6 meses en barricas de roble francés, logrando un perfil complejo y estructurado con 14% de alcohol.

Ariyanas Tinto 2020



Este naturalmente dulce de 100% Moscatel de Alejandría, proviene de una vendimia manual en cajas de 15 kg. La uva llega a los paseros con sumo cuidado, donde se tiende racimo a racimo para su asoleo. Una vez alcanzado el azúcar deseado, se recoge y pasa a bodega. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada hasta 7 °Be y 13% vol. de alcohol, momento en el cual se para la fermentación con frío (-3/4°C).

Ariyanas Naturalmente Dulce 2022



Este blanco naturalmente dulce, 100% Moscatel de Alejandría, proviene de viñas centenarias en la Axarquía, cultivadas en suelos de pizarra y cuarzo. Tras un cuidadoso asoleo en paseros tradicionales y fermentación controlada, el vino descansa 11 meses en barricas de roble francés, logrando un perfil dulce y elegante con 13% de alcohol.

Ariyanas Terruño Pizarroso 2021

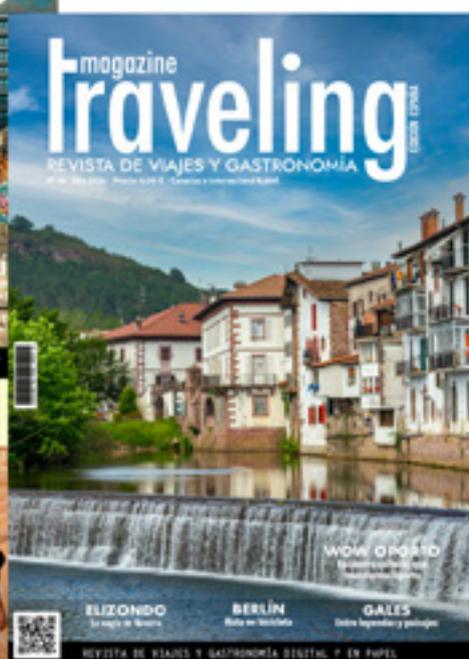


Este 100% Merlot naturalmente dulce muy original, destaca por su asoleo cuidadoso y una crianza de cuatro meses en roble francés. Con vendimia manual y maceración en frío, se preservan sus aromas y color. La fermentación se detiene para conservar su dulzura natural, resultando en un vino complejo de 13,5% de alcohol y gran riqueza aromática.

Ariyanas David Tinto Dulce 2023



Somos Digital & Papel

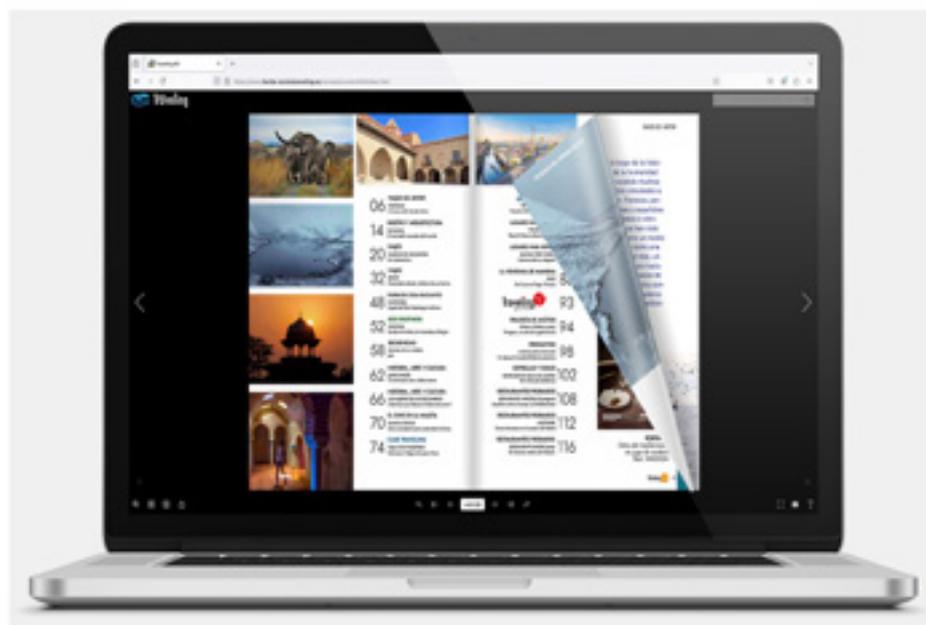


VIAJANDO JUNTOS

¡Explora el mundo desde tu hogar!
Suscríbete ahora a nuestra revista de viajes y embárcate en un viaje a los destinos más impresionantes en cada edición. La aventura te espera. **¡No te lo pierdas!**

Nos encontrarás en el entretenimiento a bordo de las principales aerolíneas españolas y en Pressreader. Somos híbridos; la revista digital es gratis y en papel la puedes comprar una suscripción o números sueltos en nuestro kiosco online.

¡Elige cómo disfrutar viajando con nosotros desde tu casa!



Suscríbete a la revista digital es **Gratis**





DEHESA MONTEROS

Pasión, Perseverancia y Excelencia en la Serranía de Ronda

Texto: Jose A. Muñoz **Fotos:** Jose A. Muñoz y Dehesa Monteros

Enclavada en el pintoresco Valle del Genal, en la provincia de Málaga, Dehesa Monteros es una marca de jamones ibéricos de máxima calidad que, en pocos años, ha alcanzado renombre internacional. Detrás de esta historia de éxito se encuentra Chelo Gámez, una mujer con una historia única de perseverancia y compromiso con la calidad que ha dejado una profunda huella en el mundo de la ganadería. Este es un recorrido por la trayectoria de una mujer que, tras años de dedicarse a la docencia, decidió emprender un camino diferente, impulsada por la pasión y la ambición de crear un producto auténtico y excepcional.

De la cátedra al campo: los primeros pasos

Chelo Gámez, profesora de Teoría Económica en la Universidad de Málaga, dedicó más de treinta años a la enseñanza, formando a varias generaciones de economistas y ganándose el respeto y aprecio de sus alumnos y colegas. Sin embargo, su vida dio un giro inesperado cuando decidió retirarse anticipadamente para cuidar a su esposo, cuya salud era delicada. Tras el fallecimiento de su marido, Chelo se encontró en un periodo de introspección y de búsqueda de un nuevo propósito. Siguiendo su pasión por el entorno rural y la naturaleza, decidió hacer realidad un sueño que siempre había tenido.

En 2004, adquirió una finca en el hermoso Valle del Genal, atraída por la incomparable belleza del paisaje y las múltiples posibilidades del terreno. En un inicio, consideró la idea de crear un hotel rural con encanto cerca del río, pero finalmente desistió del proyecto y decidió cambiar el objetivo por algo más productivo como la ganadería extensiva. Esta finca, a la que llamó Pujerra, se convirtió en el lugar donde desarrolló su nueva pasión: criar cerdos ibéricos en un entorno natural privilegiado y producir alimentos de alta calidad con un sello distintivo y auténtico malagueño.

Los comienzos: innovación y tradición

La aventura de Chelo en la ganadería comenzó en 2005 con una pequeña piara de 50 cerdos 100% ibéricos. Poco después, en 2008, nació la marca La Dehesa de los Monteros, concebida con el objetivo de llevar al mercado productos de una calidad excepcional, utilizando métodos tradicionales combinados con técnicas innovadoras que reflejan el amor de Chelo por su tierra y sus tradiciones. Actualmente la firma dispone de 14 fincas de cría con una extensión aproximada de 1.792 Ha con desniveles del 45% donde cerca de 1.000 cerdos tienen que hacer un ejercicio extra para recorrerlas. Esta es una de las características que distingue a los jamones y embutidos de Dehesa Monteros, otra es su alimentación. Los cerdos son criados en libertad y alimentados principalmente con una premontanera a base de castañas autóctonas del Valle del Genal, antes de pasar a la tradicional montanera de bellotas. Esta práctica, única en su tipo, aporta a los productos un sabor y aroma especiales, resaltando la singularidad del entorno en el que se crían. Este enfoque ha sido crucial para que Dehesa Monteros se diferencie en el mercado, compitiendo en igualdad con otras grandes marcas del sector.



Chelo Gamez, fundadora de Dehesa Monteros

Cerdo ibérico en la premontanera comiendo castañas





Los cerdos ibéricos viven en el campo libremente

Compromiso con la raza autóctona y la biodiversidad

El compromiso de Chelo no se limita a la calidad del producto final, sino que también se extiende a la conservación de la biodiversidad local. En 2015, Dehesa Monteros se unió a un proyecto junto con la Universidad de Córdoba y la Finca La Algaba para la recuperación de la **raza Rubio Dorado**, una variedad de cerdo ibérico autóctona de la Serranía de Ronda y la provincia de Cádiz que estaba en peligro de extinción. Esta raza, especialmente adaptada a las condiciones del entorno y a su alimentación, contribuye a mantener el equilibrio ecológico y garantiza un producto con características únicas, reforzando así el compromiso de Chelo con la autenticidad y la sostenibilidad.

Conquistando mercados internacionales

La calidad de los jamones y embutidos de Dehesa Monteros no tardó en captar la atención de consumidores y expertos, tanto a nivel nacional como internacional. A partir de 2017, la marca comenzó a exportar a mercados exigentes como el asiático, lo cual fue un paso fundamental en su expansión. A través de la colaboración con distribuidores especializados y de la presencia en eventos gastronómicos internacionales, Dehesa Monteros ha logrado consolidarse en un mercado global altamente competitivo. En España, sus productos pueden encontrarse en el Club del Gourmet de El Corte Inglés, un hito que subraya el reconocimiento y la confianza en su calidad.





Chelo & Chelo, madre e hija con una de las pjaras en el campo

La Filosofía: calidad y mimo

Desde el inicio, la filosofía de Chelo y Dehesa Monteros ha sido producir con calidad y sin atajos. Cada jamón, cada pieza de embutido, lleva consigo una historia de dedicación y amor por el producto y el entorno. La apuesta por una alimentación natural y una cría en libertad refleja su enfoque en la excelencia, haciendo que los consumidores puedan disfrutar de un producto que va más allá de lo comercial: es un tributo a la tierra, a la tradición y a los valores que Chelo Gámez ha defendido a lo largo de su vida.

Dehesa Monteros sigue siendo fiel a esta filosofía, manteniendo una producción limitada que prioriza la calidad sobre la cantidad. Este compromiso ha permitido a la marca posicionarse como un referente en la producción de jamones ibéricos artesanales, atrayendo a clientes que valoran la autenticidad y la sostenibilidad en los productos que consumen.

Caña de lomo ibérico



Dehesa Monteros no es solo una marca de jamones ibéricos; es el reflejo de una vida dedicada a la excelencia, la innovación y el respeto por el entorno. La empresa ha sabido posicionarse como un referente en el mercado, demostrando que es posible combinar la tradición con la modernidad para crear productos únicos y de alta calidad. La historia de Chelo y Dehesa Monteros continuará inspirando a futuras generaciones de emprendedores y amantes de la buena gastronomía, recordándoles que, con esfuerzo y pasión, es posible alcanzar metas extraordinarias.

DEHESA
MONTEROS





Ubicada a pocos minutos de Antequera, Finca La Torre no es solo una almazara, es el lugar donde la tradición y la innovación se unen para crear un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional. Con una historia que se remonta a la época romana y una dedicación inquebrantable hacia la excelencia, esta finca malagueña ha logrado posicionarse como un referente mundial en el sector oleícola, conquistando paladares y premios tanto en España como en el extranjero.

FINCA LA TORRE, EL ALMA DEL AOVE EN EL CORAZÓN DE MÁLAGA

Texto: Jose A. Muñoz - **Fotos:** Jose A. Muñoz y Finca la Torre



Un legado histórico

La historia de Finca La Torre es tan rica como sus aceites. Este enclave histórico ha sido testigo de siglos de cultivo de olivos desde que los romanos instalaron el primer molino de piedra en la finca, hace más de dos mil años. Su imponente torre vigía, construida en 1260, sigue dominando el paisaje, un recordatorio de su pasado ilustre. Durante siglos, la almazara cayó en desuso, pero en el siglo XX, una comunidad alemana decidió retomar la actividad agrícola mediante la práctica de la agricultura biodinámica. Fue un esfuerzo a pequeña escala, destinado principalmente al consumo propio, hasta que un giro inesperado en el siglo XXI devolvió a Finca La Torre su esplendor.

En una transacción empresarial, el empresario suizo Daniel S. Aegerter adquirió la finca de forma casi casual. Aegerter, aunque desconocía el mundo de los olivos, supo ver el potencial de este lugar y decidió invertir en su desarrollo, contratando a los mejores profesionales para llevar adelante este ambicioso proyecto.

La filosofía del aceite de autor

La reciente historia de Finca La Torre comienza en 2011, cuando el ingeniero agrónomo Víctor Pérez se unió al equipo directivo. Pérez trajo consigo una visión

enfocada en una producción 100% autónoma, ecosostenible y biodinámica, donde cada etapa del proceso respeta el medio ambiente y saca lo mejor de cada oliva. Para Víctor, producir el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es solo un trabajo, es una pasión y una misión. Su compromiso con la agricultura ecológica y biodinámica asegura que el fruto sea tratado con el máximo respeto, evitando pesticidas y productos químicos y siguiendo los ciclos naturales de la luna, tal como hacían nuestros ancestros.

Bajo la supervisión de Pérez, Finca La Torre ha logrado un nivel de excelencia sin precedentes, manteniendo campaña tras campaña un perfil organoléptico constante en todos sus aceites, algo inédito en el sector oleícola. Este esfuerzo ha sido recompensado con algunos de los reconocimientos más prestigiosos del mundo, como el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en cinco campañas consecutivas y la máxima calificación de 100 puntos en la revista Flos Olei en tres ocasiones.

Una colección de AOVES de autor

Finca La Torre produce cuatro aceites de oliva virgen extra monovarietales: Hojiblanca, Arbequina, Picudo y Cornicabra. Cada uno de estos AOVES es una obra de

FINCA LA TORRE

arte en sí misma, diseñada para expresar el carácter único y el perfil aromático de la aceituna de la que procede. Estos aceites están disponibles en tiendas gourmet y en su página web, donde se pueden adquirir en distintas presentaciones.

Finca La Torre Hojiblanca: Considerado el aceite estrella de la casa, el Hojiblanca proviene de olivos centenarios y ofrece una complejidad única. Su aroma es frutado intenso, con notas de hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca, presenta un sabor equilibrado con toques de almendra verde y un picor progresivo.

Finca La Torre Arbequina: Con un perfil más suave, el Arbequina se caracteriza por su frutado medio y su aroma a hierba recién cortada y plátano. Su entrada en boca es dulce y fluida, con un sabor equilibrado y ligeramente picante.

Finca La Torre Picudo: Este aceite presenta un frutado intenso, con aromas a tomatera y plátano verde. En boca, destaca por su sabor clorofílico, un amargor moderado y un picor persistente, ideal para aquellos que buscan un aceite de carácter fuerte.

Borja Adrián



Finca La Torre Cornicabra: Fiel a su variedad, el Cornicabra ofrece una entrada dulce en boca que rápidamente se torna en un amargor y picor pronunciados, un perfil que encanta a los amantes de los sabores intensos.

Además de estos monovarietales, Finca La Torre ofrece la exclusiva colección "One", que incluye **One Organic Hojiblanca** y **One Organic Arbequina**. Estos aceites se producen con una selección rigurosa de las mejores olivas recogidas en el primer día de cosecha, lo que da como resultado un zumo especialmente frutado y fresco. La colección One es una edición limitada, presentada en un elegante estuche que contiene dos botellas de 200 ml, perfecto para los amantes del aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

Innovación y respeto por el medio ambiente

La extensión de Finca La Torre es impresionante: 380 hectáreas que abarcan pastos, bosques de pinos y 240 hectáreas de olivares, donde crecen 48,000 olivos. Aproximadamente un tercio de estos árboles son centenarios, mientras que los restantes son olivos jóvenes plantados en 2019 como parte de un proyecto de renovación del olivar tradicional.

El proceso de producción de Finca La Torre es una combinación de técnicas tradicionales y prácticas modernas, que asegura que cada gota de aceite sea de la más alta calidad. La recolección temprana de las aceitunas, que comienza a principios de octubre, garantiza un aceite más frutado y verde, mientras que la extracción en frío permite preservar al máximo los compuestos aromáticos del fruto. Para Víctor Pérez, uno de los secretos del éxito de Finca La Torre radica en el proceso rápido y controlado de molturación: solo se cosechan las aceitunas que la almazara puede procesar en el día, asegurando que cada lote conserve toda su frescura y sabor.





En Finca La Torre, cada gota de aceite es una declaración de amor al olivo y a la tradición mediterránea. Es el resultado de un esfuerzo constante por crear el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, un esfuerzo que no solo se percibe en el sabor, sino también en el respeto por la tierra y la pasión por el trabajo bien hecho.

 finca
la torre



Un palmarés inigualable

Los aceites de Finca La Torre han acumulado un impresionante número de premios en los últimos años. Desde el Hall of Fame de Flos Olei 2024 hasta la máxima puntuación en la guía IberOleum, pasando por la medalla de oro en el New York Olive Oil Times, los productos de esta almazara malagueña han cautivado a expertos de todo el mundo. Estos reconocimientos reflejan el compromiso de Finca La Torre con la calidad y la innovación en el sector oleícola, reafirmando su posición como uno de los mejores productores de AOVE del mundo.

Un viaje sensorial

Visitar Finca La Torre es una experiencia que conecta a los visitantes con la esencia de la tierra y el arte de la producción de aceite de oliva. Pasear entre sus olivos centenarios, sentir el aroma de los aceites recién elaborados y descubrir el cuidado proceso de producción es un verdadero viaje sensorial. Además, la finca ofrece a los visitantes la oportunidad de conocer de cerca sus métodos biodinámicos, en los que se combinan el conocimiento ancestral con las más modernas técnicas de agricultura sostenible.





Vista del "Apartamento"

VelascoAbellà

Una Experiencia Gastronómica en el Corazón de Chamartín

Texto: redacción - **Fotos:** Restaurante VelascoAbellà

Montse Abellà y Óscar Velasco





Vista de la sala

En el mundo de la alta gastronomía, donde muchas veces las formalidades y las etiquetas definen la experiencia, VelascoAbellà se presenta como una bocanada de aire fresco en el panorama madrileño. Ubicado en el barrio de Chamartín, este restaurante es el proyecto más personal de Óscar Velasco y Montse Abellà, una pareja que ha dejado una huella imborrable en la escena culinaria española. Tras dos décadas al mando del legendario Santceloni, Velasco y Abellà han decidido emprender un viaje propio, uno en el que cada plato, cada rincón y cada gesto respira su filosofía de vida: excelencia sin pretensiones y alta cocina sin formalismos.

La trayectoria de esta pareja es innegable. Como discípulos del inolvidable Santi Santamaría, en Santceloni obtuvieron dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, llevando la alta cocina a un nivel icónico en Madrid. Sin embargo, el cierre de Santceloni en 2020 los dejó en una encrucijada que ahora, tres años después, ha dado frutos en un proyecto que no solo es un restaurante, sino una prolongación de su hogar. VelascoAbellà, en la calle Víctor Andrés Belaúnde, no es simplemente un lugar para comer; es un refugio donde la cocina se despoja de etiquetas, donde la única norma es disfrutar, y donde cada comensal es recibido como un amigo.

Una cocina de mercado y temporada, de sabores reconocibles y técnica depurada

La oferta culinaria de VelascoAbellà es una carta viva, en constante cambio, basada en el respeto por el producto y la estacionalidad. “Queríamos crear un espacio donde el producto y su esencia fueran los protagonistas”, explica Óscar. Así, la propuesta se compone de aproximadamente 15 platos salados y 4 o 5 dulces, con opciones que se adaptan a la disponibilidad del mercado. Esta carta se complementa con una variedad de sugerencias fuera de carta, que permiten a Óscar y Montse experimentar y proponer nuevas combinaciones según la temporada.

Entre los **platos salados**, destaca la ensalada de berenjena asada con albahaca, avellana y trufa negra, una combinación que respeta cada ingrediente mientras juega con las texturas y sabores. Otro imperdible es la gamba blanca al ajillo con huevo frito y patatas, un plato que rinde homenaje a la cocina tradicional española, pero con un toque de sofisticación que lo eleva a otro nivel. Los sabores se complementan con una presentación minimalista pero cuidadosa, reflejo de la esencia de VelascoAbellà: lo sencillo, lo puro y lo auténtico.

Otros platos de la carta incluyen el lomo de merluza con calabacín, sopa de cebolla y queso ahumado, que destaca por su equilibrio y profundidad de sabores, y la presa de cerdo ibérico al horno con aguacate, cebolla roja, menta y cilantro, una combinación que abraza tanto la tradición como la innovación.

Montse Abellà, por su parte, se encarga de los **postres**, manteniendo la misma línea de ingredientes reconocibles pero con una vuelta de tuerca moderna. Su mousse de chocolate negro con aceite de oliva, avellana y brandy es una oda a su infancia en Cambrils, combinando nostalgia con una técnica depurada. Otros postres destacados incluyen los cítricos con galleta de romero y helado de queso y miel y la sopa de chocolate con fruta de la pasión, aceituna y curry, donde los contrastes se entrelazan en una experiencia delicada y sorprendente.

El espacio: un refugio íntimo con diseño atemporal

Entrar en VelascoAbellà es como cruzar el umbral de una casa mediterránea y minimalista. La decoración, a cargo de la diseñadora Aitana Miñambres del estudio Novomueble, apuesta por tonos cálidos y materiales naturales que evocan la sencillez y la pureza. La piedra, la madera y el lino son

protagonistas de un espacio que equilibra la calidez mediterránea con un toque de diseño nórdico, creando un ambiente sereno y acogedor. Cada elemento del restaurante refleja la filosofía de Óscar y Montse: autenticidad y cercanía.

La cocina es el corazón del restaurante y se encuentra a la vista de todos los comensales, conectando con la sala a través de una gran cristallera que permite observar cada movimiento de Óscar y su equipo. Además, VelascoAbellà cuenta con una pequeña barra de piedra, con capacidad para 4 o 5 personas, donde los clientes pueden disfrutar de la carta en un ambiente más íntimo y cercano. Esta disposición busca romper las barreras entre la cocina y el comensal, reforzando esa idea de transparencia que define el restaurante.

Pero quizás el espacio más especial de VelascoAbellà sea "El Apartamento", una planta baja con cocina propia y capacidad para 20 personas, diseñada para eventos privados. "*Queríamos ofrecer algo más que una mesa. Queríamos un lugar donde las personas puedan vivir la experiencia de manera personalizada y exclusiva*", comenta Montse. En "El Apartamento", se pueden organizar eventos, catas, presentaciones o cenas privadas, en un ambiente íntimo y acogedor.

Una bodega de primer nivel para maridar la experiencia

La experiencia culinaria en VelascoAbellà se completa con una bodega de 220 referencias de vinos, que incluye una cuidada selección de champagnes y vinos nacionales e internacionales. Óscar y Montse han trabajado para ofrecer una variedad que se adapte a todos los gustos, permitiendo también la opción de vinos por copas, ideal para quienes desean experimentar diferentes maridajes sin comprometerse a una botella entera. La selección, en constante evolución, refleja el mismo respeto por el producto y la estacionalidad que caracteriza a la cocina del restaurante.

La filosofía VelascoAbellà: libertad, sencillez y cercanía

Lo que hace único a VelascoAbellà no es solo la calidad de su cocina, sino la filosofía que respalda cada plato y cada gesto. Óscar y Montse han logrado crear un espacio donde el comensal se siente libre de las convenciones de la alta cocina. Aquí, no hay normas estrictas ni formalidades opresivas; en su lugar, hay una propuesta desenfadada, donde uno puede sentarse en la barra y disfrutar de medias raciones, si así lo prefiere, o dejarse llevar por el menú degustación de seis platos, dos postres y petits fours.





Jarrete de ternera
Alitas de pollo con bogavante y espinacas



Cebollas tiernas ahumadas, pulpo, pomelo y almendras

Desde su apertura en junio de 2023, VelascoAbellà ha logrado consolidarse en la escena madrileña, no solo por su cocina, sino por la experiencia única que ofrece. Este restaurante es un reflejo de sus creadores, un lugar donde la creatividad, la libertad y el respeto por el producto son las guías. Para Óscar y Montse, el verdadero lujo radica en la autenticidad y en la capacidad de conectar con sus comensales, brindándoles no solo una comida, sino una experiencia memorable.

Así, VelascoAbellà se convierte en un destino imprescindible para quienes buscan algo más que una buena mesa en Madrid. Es una invitación a conocer el lado más íntimo de la alta cocina, a descubrir el equilibrio perfecto entre tradición e innovación y, sobre todo, a dejarse llevar por el sabor de lo auténtico.

VELASCOABELLÀ



C. de Víctor Andrés Belaunde, 25
Chamartín - 28016 Madrid



En el siempre sorprendente panorama nocturno de Madrid, ha emergido un concepto innovador que fusiona gastronomía, música y celebración: Despecho Madrid. Este establecimiento se presenta como un refugio para quienes buscan convertir las penas de amor en una experiencia festiva inolvidable. Inspirado en los clubes mexicanos y con una marcada influencia de la cultura latina, Despecho ofrece una propuesta que va más allá de una simple cena, invitando a los comensales a sumergirse en una noche llena de sorpresas, sabores y ritmos que se extienden hasta el amanecer.

Un concepto único para superar el desamor

Ubicado en la calle Hernani, en el corazón de la zona de Azca, Despecho Madrid ha sido diseñado para ser un punto de encuentro donde las rupturas amorosas se convierten en la excusa perfecta para celebrar. Desde el momento en que se cruza su umbral, el ambiente invita a dejar atrás las penas y sumergirse en una atmósfera cargada de energía positiva.

Las paredes vibran con canciones clásicas de desamor, y las pantallas proyectan videoclips de éxitos en español con subtítulos, animando a todos a unirse en un karaoke colectivo que libera y une a los presentes. La música, en este espacio, se convierte en una herramienta terapéutica que ayuda a sanar el "corazón" roto.

Usuzukuri de pez limón con salsa ponzu y togarashi

DESPECHO Madrid

**Donde el Desamor
se transforma en
Fiesta y Gastronomía**

Texto: Redacción

Fotos: Despecho Madrid



Gastronomía que reconforta el alma

La propuesta culinaria de Despecho está cuidadosamente diseñada para satisfacer una amplia gama de paladares y presupuestos, sin comprometer la calidad. Bajo la dirección de los chefs Joaquín Serrano y Jorge Velasco, a través de su consultora gastronómica Salvist, el restaurante ofrece cuatro menús cerrados que reflejan una fusión de sabores tradicionales con toques contemporáneos.

Menú "Pa' Olvidar": Ideal para quienes buscan una experiencia accesible, incluye platos como la Ensaladilla Despecho, la Falsa Pizza de Atún estilo Morimoto y la Quesadilla Arranchera con queso Gouda, guacamole y pico de gallo con mango.

Menú "Dolido": Para aquellos que desean profundizar en sabores más intensos, ofrece la Tosta de Maíz Frito con Atún Rojo y Yema de Huevo, el Taco de Cochinita Pibil con cebolla encurtida y pico de gallo, y el Brioche de Rabo de Toro.

Menú "Despechado": Pensado para paladares exigentes, presenta la Vieira XXL con Leche de Tigre, el Usuzukuri de Pez Limón con Salsa Ponzu y Togarashi, y la Burger con Foie y Trufa.

Menú "Empoderado": La opción más exclusiva, que inicia con una copa de champagne Gosset Grande Reserve Brut de bienvenida, seguida de elaboraciones como la Ostra al Natural con Bloody Mary, el Brioche de Steak Tartar con Queso Comté y culmina con la imponente Costilla XXL con Tortillas.



Tosta de maíz frito con atún rojo y yema de huevo

Vista de la sala



DESPECHO - MADRID

Cada menú incluye dos horas de barra libre con una selección de vinos exclusivos, como el Marqués de Murrieta 2019, el vino blanco Pazito o el Gran Vino Pazo de Barrantes 2021, además de cervezas y sangría.

Los postres, como la cremosa tarta de chocolate, el "Corazón de Despecho" y la Torta Gallega, ponen el broche de oro a la experiencia gastronómica. La oferta de bebidas se completa con una carta que incluye 10 cócteles clásicos y tres de autor, diseñados para complementar la velada.

Una noche llena de sorpresas y diversión

La experiencia en Despecho va más allá de la gastronomía. Durante la cena, los comensales son sorprendidos con la aparición de mariachis que interpretan canciones dedicadas a los corazones despechados, invitando a todos a liberar sus emociones a través de la música. Además, el "**Botiquín de las Penas**" hace su aparición, ofreciendo el cóctel "La Olvidona", un brebaje especial diseñado para ahuyentar las tristezas y animar el espíritu.

A partir de la 01:30 h, el restaurante se transforma en una discoteca donde la fiesta continúa hasta las seis de la mañana. Las mesas desaparecen, las luces se atenúan y la pista de baile se llena de energía, permitiendo a los asistentes bailar y disfrutar hasta el amanecer. Esta transición fluida de restaurante a club nocturno elimina la necesidad de desplazamientos, ofreciendo una experiencia completa en un solo lugar.



La coctelería de Despecho

Un espacio para celebrar la vida

Despecho Madrid se ha consolidado rápidamente como un lugar de referencia para quienes buscan una experiencia que combine buena comida, música y diversión en un ambiente que celebra la vida y la superación personal. Es el lugar donde las penas se transforman en risas, las lágrimas en canciones y las despedidas en nuevas historias. Un espacio que invita a dejar atrás el pasado y a celebrar el presente con intensidad y alegría.

Para quienes deseen vivir esta experiencia, se recomienda realizar reservas con antelación, ya que Despecho cuelga el cartel de completo cada fin de semana. Las reservas pueden hacerse a través de su página web oficial o contactando directamente con el restaurante.





Brioche de rabo de toro

Tarta de chocolate



Despecho Madrid no es solo un restaurante; es un refugio para quienes buscan convertir las penas en anécdotas y las noches en recuerdos imborrables. Aquí, cada rincón y cada plato cuentan una historia, y cada brindis es una oportunidad para reconciliarse con la vida misma. Porque, en el fondo, despojarse del desamor es solo el primer paso para abrir el corazón a nuevas experiencias y celebrar que, al final del camino, siempre hay una razón para sonreír.

Y recuerda qué, cuando parece que la noche no puede mejorar, Despecho se transforma. Tras la cena, a partir de las 01.30 h, las mesas desaparecen y el restaurante se convierte en una discoteca donde la fiesta continúa hasta las seis de la mañana.

DESPECHO MADRID





Flamenco

Texto: Redacción - Fotos: Flamenco de Leones

Vista del Tablao

de Leones



Madrid se ha consolidado como uno de los epicentros de la gastronomía europea, con una oferta variada y dinámica que atrae tanto a locales como a visitantes de todo el mundo. Dentro de esta diversidad, uno de los espacios más singulares y recientes es Flamenco de Leones. Este lugar ofrece una experiencia inmersiva que va más allá de la comida, fusionando alta cocina, espectáculo y cultura en un entorno innovador. En un equilibrio entre tradición y modernidad, Flamenco de Leones se posiciona como una referencia en el ámbito gastronómico de la capital, cautivando a aquellos que buscan una velada completa para los sentidos.

Un concepto único de fusión cultural y gastronómica

Flamenco de Leones debe su nombre a una fusión de referencias culturales: el flamenco, que evoca el espíritu de la música y la danza española, y la famosa Plaza de los Leones en el entorno de la Plaza de Cibeles. Este juego simbólico refleja la identidad del espacio, que presenta una propuesta de fusión en la que la tradición culinaria española se une con elementos innovadores y cosmopolitas.



La visión de este restaurante es clara: crear un espacio donde la comida y el arte se encuentren y se complementen.

El espacio de Flamenco de Leones está diseñado para ofrecer al visitante una experiencia multisensorial. Desde el elegante comedor principal, hasta el reservado y exclusiva área de espectáculos, cada rincón está pensado para enriquecer la experiencia de quien cruza sus puertas. La decoración del lugar sigue una estética moderna con detalles clásicos, en un homenaje a la historia y la contemporaneidad. Este ambiente exclusivo logra que los comensales se sientan inmersos en un mundo único, donde la gastronomía y el espectáculo se entrelazan de manera fluida.

La carta: un tributo a la cocina española con un toque contemporáneo

La carta de Flamenco de Leones es una cuidada selección de platos que respetan la tradición culinaria española pero que se presentan con un enfoque actual y sofisticado. Entre sus platos más destacados están las reinterpretaciones de clásicos como el cochinillo confitado, una tortilla de patatas con un toque de trufa y un pulpo a la brasa que destaca por su técnica de cocción. Cada plato se inspira en recetas tradicionales, pero las técnicas de cocina de vanguardia y los ingredientes de calidad los elevan a una experiencia culinaria refinada.

Además de estas reinterpretaciones, la carta incluye platos de autor que combinan sabores locales con influencias internacionales, logrando una mezcla equilibrada entre familiaridad e innovación. La presentación de cada plato es un aspecto fundamental en Flamenco de Leones, convirtiendo cada creación en una obra visual, cuidada hasta el último detalle. Esta apuesta por una cocina visual y sensorial responde a la filosofía del lugar: hacer de cada plato un espectáculo que se complemente con la experiencia artística de la velada.

Para acompañar la oferta gastronómica, Flamenco de Leones cuenta con una selecta bodega que destaca por su atención a los vinos españoles, desde etiquetas reconocidas hasta opciones de pequeños productores. Esta selección ha sido cuidadosamente elaborada para maridar con los platos del menú, elevando la experiencia culinaria. Además, el restaurante ofrece una carta de cócteles de autor en los que ingredientes típicos de la cocina española se mezclan con técnicas de mixología contemporánea, dando lugar a bebidas originales y exclusivas.

Espectáculos en vivo: flamenco en su máxima expresión

Uno de los elementos diferenciadores de Flamenco de Leones es la inclusión de espectáculos flamencos en vivo. Este espacio cuenta con un escenario donde, en determinados días de la semana, artistas del flamenco se presentan en un ambiente íntimo y exclusivo.

Gran salón



FLAMENCO DE LEONES

Las actuaciones son elegidas con un criterio de calidad artística que garantiza que cada show sea un reflejo de la riqueza y el poder de esta tradición española. Para los comensales, estos espectáculos se integran de forma armónica con la experiencia gastronómica, añadiendo una dimensión cultural que transforma una cena en una velada memorable.

La elección de incluir flamenco en el restaurante no es un recurso decorativo, sino parte esencial de la filosofía de Flamenco de Leones: ofrecer un espacio de encuentro entre la gastronomía y las artes. Para muchos visitantes, especialmente turistas, esta oportunidad de experimentar el flamenco en un entorno exclusivo y contemporáneo representa una ventana auténtica a la cultura española, siendo una de las principales razones por las que Flamenco de Leones ha ganado popularidad.

Un espacio versátil y abierto a diferentes experiencias

Flamenco de Leones no es solo un restaurante; es un lugar con múltiples opciones que se adapta a diferentes gustos y perfiles de clientes. Aquellos que buscan una cena tranquila y centrada en la gastronomía pueden optar por áreas más privadas, mientras que quienes desean una noche llena de energía y entretenimiento pueden elegir asientos cerca del escenario, sumergiéndose en la actuación de flamenco.

La versatilidad de Flamenco de Leones también se extiende a sus opciones de eventos privados. El restaurante permite reservar sus espacios para celebraciones especiales, cenas de grupo y eventos corporativos. Su infraestructura y la profesionalidad de su equipo lo convierten en el lugar ideal para quienes buscan ofrecer a sus invitados una experiencia completa e inolvidable. Así, tanto en eventos familiares como en cenas de negocios, el restaurante ofrece un servicio que mantiene los altos estándares de su propuesta gastronómica.

En definitiva, Flamenco de Leones es una propuesta que va más allá de una cena tradicional. Con una combinación de alta gastronomía, vinos y cócteles de calidad, y espectáculos flamencos en vivo, este restaurante ha creado un espacio que sintetiza la esencia de la cultura española en todas sus facetas.

FLAMENCO DE LEONES



Salón del Señorito





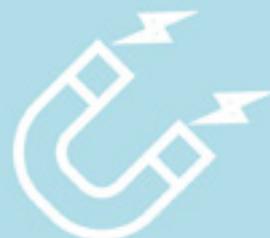
El mejor regalo corporativo es regalar experiencias para compartir, vivir y disfrutar.

Regalando momentos inolvidables a través de Cajas Regalo o e-Cajas digitales.

Por este motivo surgió el equipo especializado **Business Solutions en Smartbox Group**, asesorando a empresas y agencias **ofreciendo el regalo perfecto** para agradecer, motivar, fidelizar e incentivar a empleados, colaboradores y clientes, **creando un vínculo único**.



REGALO EVENTOS



CAPTACIÓN



AGRADECIMIENTO



FIDELIZACIÓN

Fitur

Línea Aérea Oficial

IBERIA 



ONU Turismo
MEMBRO AFLIADO



Consigue tu pase
con descuento
en web.

**Orgullosos.
Somos turismo.**

I ♥ travel

**GO
TOURISM**

**22-26
Ene**

2025

Recinto Ferial
ifema.es

 **IFEMA
MADRID**