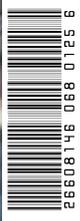


magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 68 Año 2025 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



VALÈNCIA
Un destino para conectar
con la naturaleza

HUILO HUILO
Magia en el corazón
de Chile

Viena
200 años de
Johann Strauss

**Palma de
Mallorca**
y sus patios

Montecatini
Arte y tradición
en La Toscana

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL





VIAJAR NUNCA FUE TAN SENCILLO (NI TAN BARATO)

**ÚNETE AL CLUB EXPRESS Y
VIAJA SIEMPRE CON DESCUENTOS**

Edimburgo



Tenerife



Marrakech



iberiaexpress.com

IBERIA
EXPRESS

Bienvenido a bordo

En este nuevo número de Traveling, les invitamos a recorrer el mundo a través de un abanico de destinos y experiencias que conectan con la esencia de viajar: descubrir, aprender y soñar. Cada rincón, cada historia, y cada sabor nos transportan a lugares donde la cultura, la naturaleza y la gastronomía se entrelazan para ofrecernos momentos inolvidables.

Comenzamos nuestra travesía en la selva patagónica de **Huilo Huilo**, en Chile, un paraíso de biodiversidad que destaca por su integración con la arquitectura sostenible. Continuamos explorando los **Patios de Palma de Mallorca**, joyas ocultas de la arquitectura mediterránea, mientras **Osaka** se prepara para recibir la Expo 2025, un evento que promete redefinir la visión del futuro. En Europa, celebramos los 200 años de Johann Strauss en **Viena**, capital del vals, y **Helsinki** se posiciona como epicentro del diseño mundial en este mismo año.

En historia, arte y cultura viajamos a **Palermo** para descubrir sus oratorios barrocos, testigos de un esplendor arquitectónico único. También exploramos **Montecatini**, donde el arte y la tradición italiana se esconden en cada rincón. Para quienes buscan refugios llenos de encanto, nos detenemos en **Santillana del Mar** y en dos hoteles extraordinarios: el Hotel Sant Jaume en Palma de Mallorca y el Villa Copenhagen en Dinamarca.

La gastronomía y la eco sostenibilidad nos llevan a **València** a través de sus sabores mediterráneos y sus parques; a **Turín** con su inigualable pizza al padellino; y a **Grecia** con su fresca marina. Además, presentamos tres restaurantes excepcionales: Botànic en Palma de Mallorca, La Boscana en Lleida y Luna Rosa en Madrid. Cerramos este viaje culinario con una recomendación especial: **La guía del Barman** y una selección de vinos para brindar por el 2025.

El mundo está lleno de destinos para descubrir. En Traveling, queremos ser su compañero en cada aventura. ¡Bienvenidos a bordo de un nuevo número!



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

Coromina
josemcoromina@gmail.com

ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín
alejandro@paadin.es

Delegaciones

COSTA RICA:

José David Díaz Picado
jose.diaz@crmia.com

ESTADOS UNIDOS:

Larissa Rolley
LarissaRolley@outlook.com

MÉXICO:

Luís Armando Suarez
armando@revistatraveling.com

COLOMBIA:

Carlos Sanchez Uriaga
carlos@revistatraveling.com

ARGENTINA:

Melany Pasquini
melany@revistatraveling.com

Colaboran

Diana Morello
dianamorello@outlook.es

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

Manena Munar
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

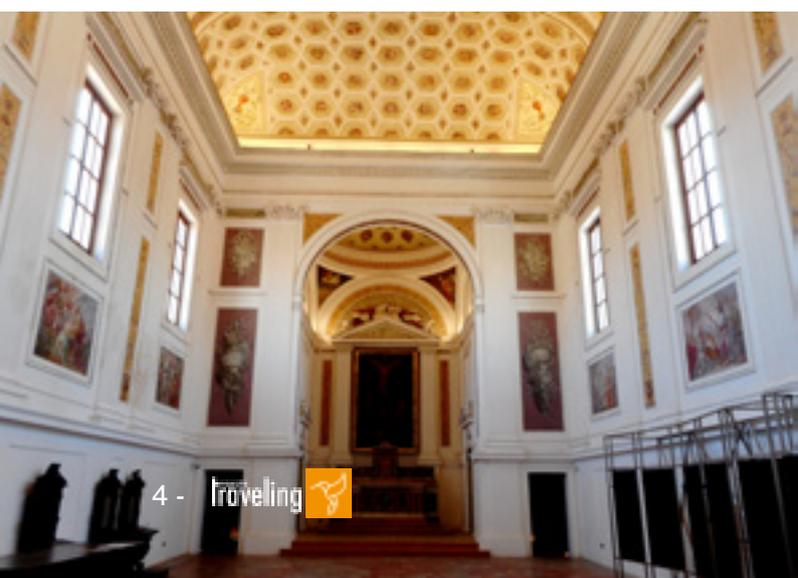
Diego Ruiz-Gil
diegorg45@hotmail.es

Clara Serrano Vega
claraserranovega@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





16 **DISEÑO Y ARQUITECTURA**
LOS PATIOS DE PALMA DE MALLORCA
Un viaje al corazón de su historia

22 **VIAJES**
OSAKA
Celebra la EXPO 2025

26 **VIAJES**
VIENA
Celebra los 200 años de Johann Strauss

30 **VIAJES**
HELSINKI
2025 un año de diseño y viajes

34 **ESCAPADAS**
MONTECATINI
Arte y tradición en La Toscana

42 **HISTORIA, ARTE Y CULTURA**
PALERMO
Tesoros del Barroco: Los Oratorios

48 **ECO DESTINO**
VALÈNCIA
Un destino para conectar con la naturaleza

54 **PUEBLOS CON ENCANTO**
SANTILLANA DEL MAR
Belleza, historia y encanto medieval

58 **LUGARES PARA SOÑAR**
PALMA DE MALLORCA
Hotel Sant Jaume

62 **LUGARES PARA SOÑAR**
COPENHAGUE
Hotel Villa Copenhagen

CONTENIDOS

Revista Traveling N°68

Año 2025

SUMARIO

EL CINE EN LA MALETA
ARTURO CARDELÚS
Vuela hacia los Goya 66

LA VENTANA DE MANENA
TAHITÍ Y SUS ISLAS
¡El principio del mundo! 70

traveling
gourmets 75

DESTINOS GASTRONÓMICOS
VALÈNCIA
A través de sus sabores 76

ESCAPADAS GASTRO
TURÍN
La pizza al padellino 84

BODEGAS CON ALMA
BODEGAS GARGALO
Cuando el vino se viste de arte 88

PRODUCTOS
PESCADOS GRIEGOS
Sabor mediterráneo 94

PRODUCTOS
EL COCIDO DE LALÍN
Tradición a Fuego Lento 98

FUERA DE CARTA
RESTAURANTE BOTÀNIC
Armonía con la Naturaleza 104

FUERA DE CARTA
RESTAURANTE LA BOSCANO
Arte, Naturaleza y Gastronomía 108

FUERA DE CARTA
RESTAURANTE LUNA ROSSA
Un rincón de Campania en Madrid 112

FUERA DE CARTA
KO BY 99 SUSHI BAR
Sabor Oriental con Vistas al Bernabéu 114

VINOS PARA EL 2025
Bodegas Itazu, Cepa 21
y Montebaco 116



PORTADA

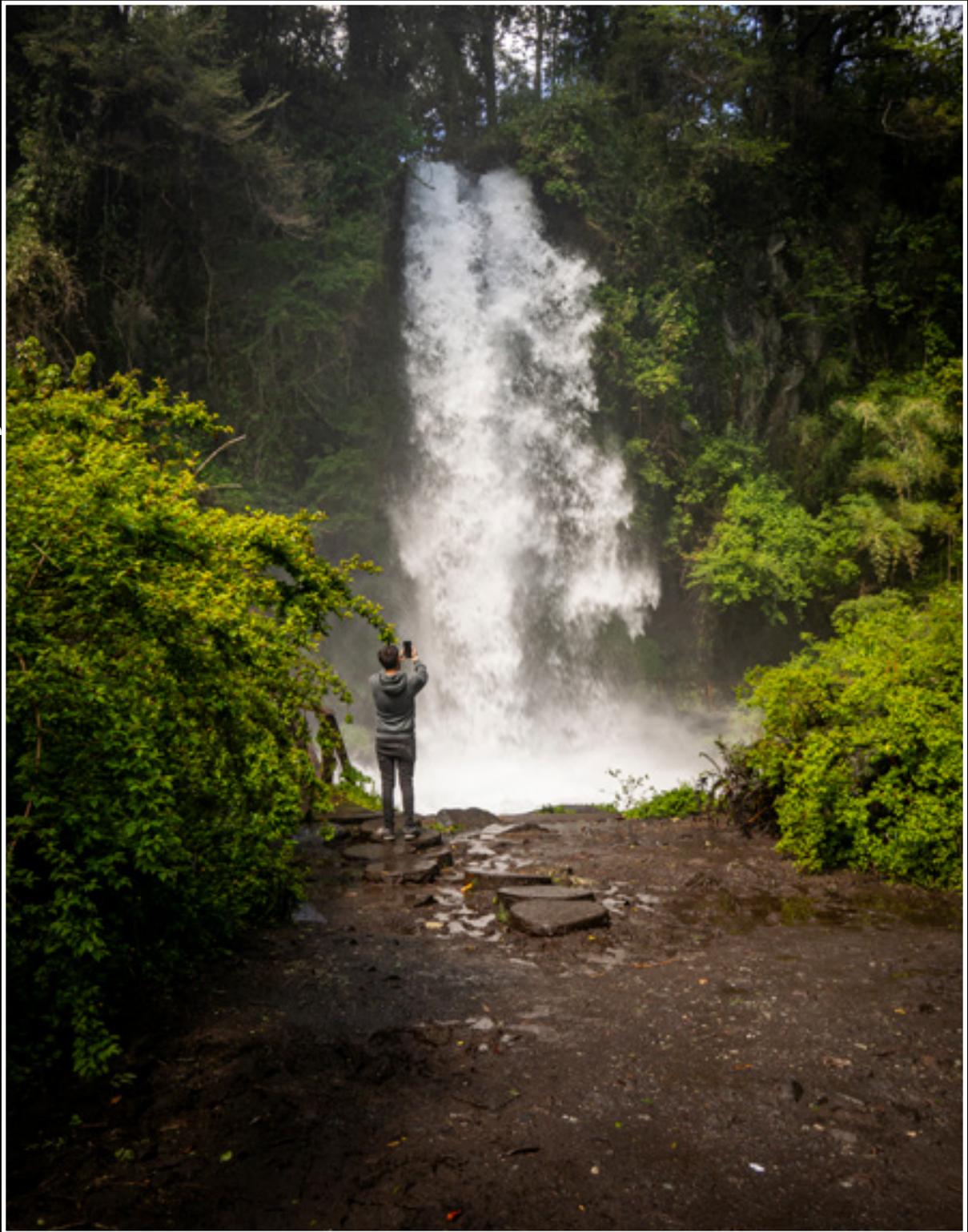
El Palau de les Arts, València

© Archivo



PORTADA

Coliflor y caviar
© La Boscano (Lleida)



Huilo Huilo

Panguipulli, región de los Ríos - Chile

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Jose A. Muñoz y Huilo Huilo

Huilo Huilo, un paraíso oculto donde la naturaleza despliega su magia y la biodiversidad toma vida en el corazón de la Patagonia



En el corazón de la selva valdiviana, al sur de Chile, la Reserva Biológica Huilo Huilo se destaca como un modelo de conservación, ecoturismo y desarrollo sostenible. Este santuario natural, de más de 100.000 hectáreas de bosques templados lluviosos, alberga especies únicas y en peligro de extinción, como el huemul y la ranita de Darwin, gracias a iniciativas de preservación lideradas por la fundación que gestiona este espacio.

Huilo Huilo no es solo un lugar protegido; es una experiencia integral. Con cascadas como el Salto Huilo Huilo y senderos que atraviesan lengas y coigües (especies de árboles nativos de Sudamérica, particularmente de las regiones de Chile y Argentina, y forman parte importante de los bosques de la Patagonia), la reserva invita al asombro en cada rincón. Sus cinco portales ofrecen experiencias únicas, desde la observación de fauna en el Portal Bosque de los Ciervos hasta actividades de aventura en el Portal Nothofagus. Además, las termas y los recorridos volcánicos añaden un componente de relajación y exploración geológica que enriquecen la visita.

Más del 90% de sus colaboradores provienen de comunidades locales, fortaleciendo la integración comunitaria a través de programas de educación y restauración ambiental. Huilo Huilo es mucho más que un destino turístico, es un compromiso con la biodiversidad, redefiniendo nuestra relación con la naturaleza y dejando un impacto positivo en quienes lo visitan.

Esculturas Mapuches





Portal Huilo Huilo

El Portal Huilo Huilo es la entrada más emblemática de esta reserva única, famosa por el imponente Salto Huilo Huilo, una cascada que atraviesa el bosque con fuerza sobrecogedora. Este lugar invita a sumergirse en la esencia de la selva patagónica desde el primer instante, ofreciendo paisajes impactantes y experiencias accesibles para todas las edades.

Entre sus principales atracciones destacan los senderos de fácil acceso que recorren el bosque nativo, donde helechos gigantes y coigües centenarios crean un entorno mágico. Los puentes colgantes añaden un toque de aventura, permitiendo vistas espectaculares desde las alturas, mientras que los miradores ofrecen perspectivas inigualables del salto de agua.

Ideal para quienes visitan por primera vez, este portal combina naturaleza, emoción y una conexión única con el entorno.





Portal La Leona

Para quienes desean explorar la naturaleza en su forma más pura, el Portal La Leona es una puerta a la serenidad y la biodiversidad de la reserva Huilo Huilo. Este rincón especial invita a perderse entre bosques vírgenes y miradores que ofrecen vistas únicas de un entorno donde la vida silvestre progresa en armonía.

Los senderos ecológicos, diseñados para preservar la delicada belleza del lugar, se adentran en bosques de lengas y coigües, creando un escenario perfecto para escuchar el canto de aves endémicas como el chucao y el martín pescador. Con cada paso, el visitante se sumerge en un mundo lleno de vida, donde es posible avistar especies emblemáticas como el pudú, el ciervo más pequeño del mundo.

Además, los miradores naturales son espacios ideales para detenerse, respirar profundamente y conectar con el entorno. En el silencio del bosque, el tiempo parece detenerse, ofreciendo momentos únicos de contemplación.

Este portal es perfecto para quienes buscan una experiencia tranquila y auténtica, lejos del bullicio, en contacto directo con la naturaleza. El Portal La Leona no es solo una visita, es una invitación a desconectar, recargar energías y redescubrir la magia de la selva patagónica.





Portal Bosque de los Ciervos

En el corazón de la reserva Huilo Huilo, el Portal Bosque de los Ciervos ofrece una experiencia única para quienes buscan una conexión profunda con la flora y fauna locales. Este portal combina tranquilidad, exclusividad y un fuerte compromiso con la conservación ambiental, haciendo de cada visita un encuentro significativo con la naturaleza.

Centro de los proyectos de preservación de la reserva, aquí se desarrollan programas de monitoreo y restauración del hábitat con gran impacto positivo en el ecosistema. Los visitantes pueden explorar senderos inmersivos que atraviesan zonas menos transitadas, disfrutando de una sensación de armonía total con la naturaleza y descubriendo paisajes únicos de la selva patagónica.

Además, es un lugar privilegiado para avistar especies emblemáticas como ciervos, aves nativas y pequeños mamíferos en un ambiente sereno y cautivador. Sus miradores naturales invitan a detenerse, respirar y conectar con la esencia de este entorno mágico.





Portal El Puma

El Portal El Puma es uno de los accesos más destacados de la Reserva Biológica Huilo Huilo, conocido por su espectacular conexión con la naturaleza a través del Sendero Salto El Puma. Este sendero lleva a los visitantes a una imponente cascada de aproximadamente 30 metros de altura, enclavada en el corazón del espeso bosque.

El recorrido, de dificultad media, está rodeado de una exuberante vegetación propia del Bosque Húmedo Templado. Durante la caminata, se pueden observar diversas especies de flora y fauna nativa, como helechos gigantes, musgos y aves endémicas. La experiencia culmina con la vista del Salto El Puma, donde el agua cae con fuerza entre formaciones rocosas, creando un espectáculo natural impresionante. Este portal es ideal para quienes buscan sumergirse en la naturaleza y disfrutar de paisajes que combinan tranquilidad y majestuosidad.



Portal Caverna Volcánica

El Portal Caverna Volcánica ofrece una experiencia única para quienes desean explorar los orígenes geológicos de la Reserva Huilo Huilo. Desde aquí, parten el Sendero Saltos del Llallalca y el Sendero Geológico, dos rutas que destacan por sus características volcánicas y sus impresionantes cascadas.

El Sendero Saltos del Llallalca lleva a una serie de cascadas escalonadas, formadas por antiguos flujos de lava que interactuaron con los ríos de la región. Este recorrido permite comprender cómo la actividad volcánica dio forma al paisaje actual, ofreciendo vistas fascinantes de formaciones basálticas y piscinas naturales.

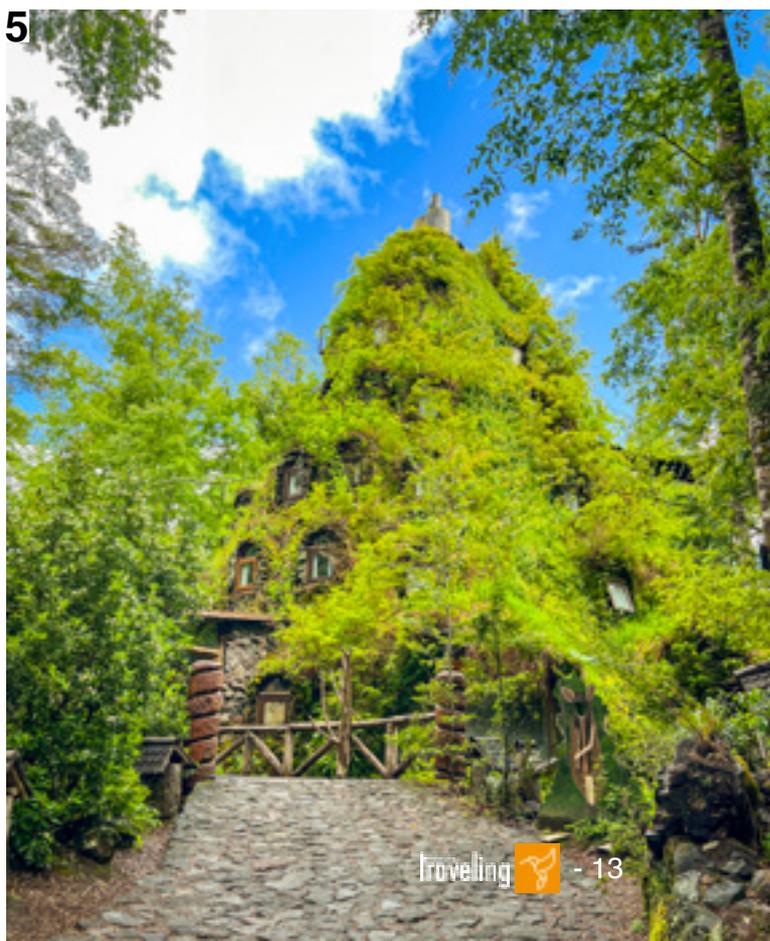
Por su parte, el Sendero Geológico está diseñado para aquellos interesados en la historia natural de la región. A lo largo de este camino, se pueden observar huellas de erupciones volcánicas pasadas y aprender sobre los procesos que dieron lugar al ecosistema del bosque valdiviano. Carteles interpretativos y guías especializadas ayudan a los visitantes a entender mejor las características únicas de este entorno.





Hoteles construidos integramente con madera que respetan el entorno

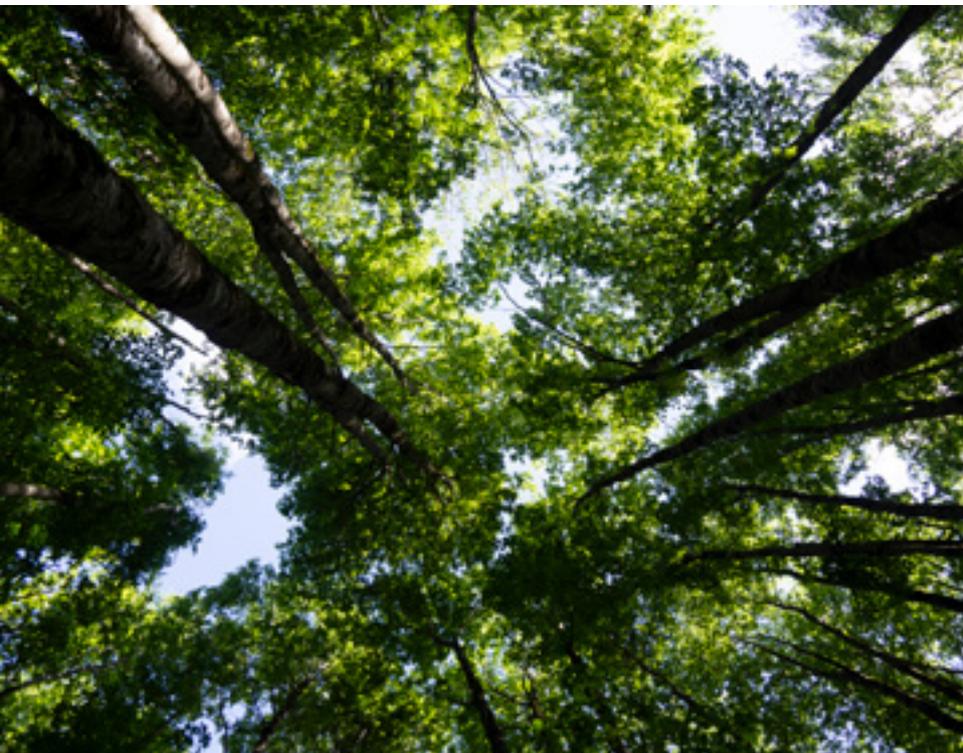
- 1.- Salones del Hotel Nothofagus
- 2.- Planta baja de las Cabañas del Bosque
- 3.- Dormitorio principal de la Cabaña
- 4.- Planta baja del Hotel Nothofagus
- 5.- Vista exterior del Hotel Montaña Mágica



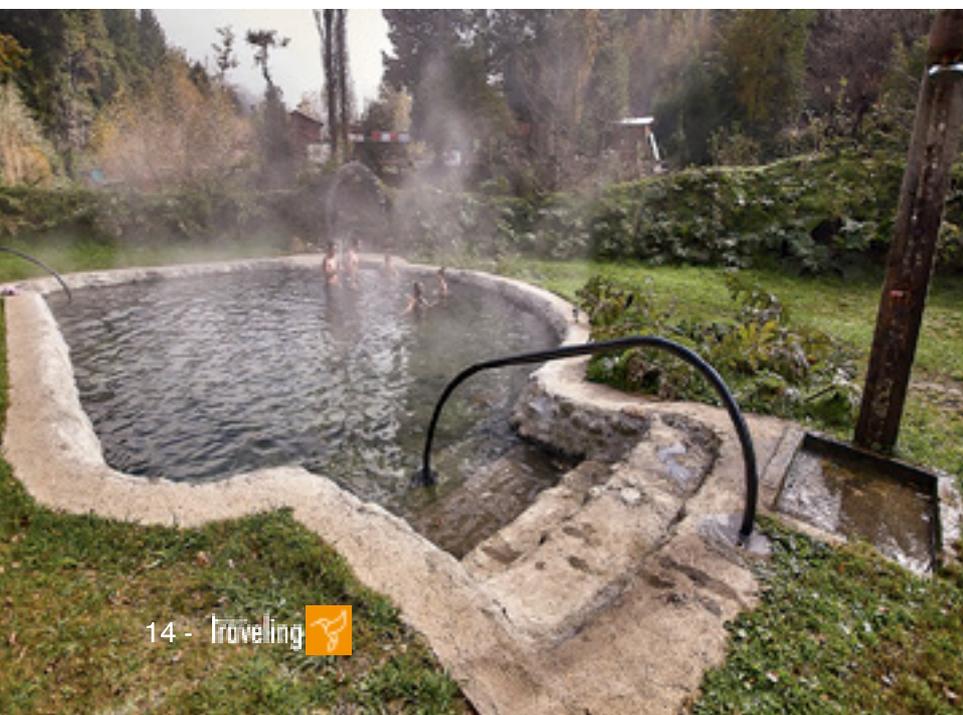


La reserva ofrece una amplia gama de actividades que invitan a explorar la naturaleza y conectar con la cultura local. Los senderos autoguiados permiten recorrer la selva patagónica, descubriendo cascadas, ríos y una biodiversidad única en su entorno natural. Para los amantes de la observación de flora y fauna, este es un lugar privilegiado donde es posible avistar aves, mamíferos y plantas endémicas en un paisaje inalterado.

Quienes buscan emociones más intensas pueden disfrutar de deportes de aventura como canopy, kayak o ciclismo de montaña, actividades que aprovechan al máximo el entorno natural. Por su parte, las **Termas Rañintulelfu**, ubicadas en el fundo (pequeña explotación agrícola) **Carranco de Liquiñe**, ofrecen una experiencia de bienestar rodeada de bosque nativo y junto al río que les da nombre, cuyo significado en mapudungun es "entre ríos". Este complejo cuenta con instalaciones diseñadas para el descanso, como piscinas termales al aire libre construidas con madera y piedra volcánica, una piscina de barro con propiedades terapéuticas, una sauna de vapor y un laberinto termal compuesto por piscinas privadas, ideales para grupos o parejas. Además, la zona de picnic con parrillas, baños y vestuarios garantiza comodidad para los visitantes.



La reserva también destaca por sus programas educativos, que incluyen talleres centrados en la conservación y educación ambiental. Una experiencia especialmente singular es el **tour etnoastronómico**, realizado en la terraza panorámica del Hotel Nothofagus. Esta actividad combina la observación del cielo nocturno con la cosmovisión mapuche, revelando los nombres y relatos ancestrales asociados a los cuerpos celestes. Guiados por expertos, los participantes descubren las historias que las estrellas han inspirado en el pueblo mapuche, ofreciendo una forma única de apreciar el cielo austral.



Consejos para el viaje

Cómo Llegar

En vehículo propio:

Desde Santiago, toma la Ruta 5 Sur hasta llegar a Los Lagos. Desde allí, sigue hacia Panguipulli y luego hacia Neltume, donde se encuentra la reserva. El viaje dura aproximadamente 9 horas.

En autobús:

Hay servicios desde Santiago hasta Panguipulli. Desde Panguipulli, puedes tomar un minibús o transfer hacia Neltume.

En avión:

El aeropuerto más cercano es el Aeropuerto Internacional de Valdivia (Pichoy). Desde allí, puedes alquilar un coche o transporte público hacia la reserva (unas 3 horas de viaje).



Hotel Nothofagus

Perfecto para disfrutar de vistas panorámicas y diseño innovador.

Restaurante del Hotel Nothofagus

Ofrece menús que combinan cocina internacional y sabores locales.



Cervecería Petermann

Lugar ideal para probar cervezas artesanales y platos típicos en un ambiente relajado.

Restaurante Nawel

Con especialidad en carnes y preparaciones al horno de leña. También hay opciones más informales, como cafés y pequeños restaurantes en Neltume y Puerto Fuy.

Dónde Alojarse

Huilo Huilo cuenta con opciones para todos los gustos y presupuestos:

Hoteles icónicos:

Hotel Montaña Mágica

Ideal para quienes buscan una experiencia mágica.



Nawelpi Lodge

Cabañas privadas para una experiencia de lujo.

Alojamientos familiares:

Cabañas del Bosque

Independencia total con todas las comodidades.



Canopy Village

Cabañas en los árboles para una estancia única.

Camping y Glamping

Desde acampar bajo las estrellas hasta opciones de lujo en plena naturaleza.

Dónde Comer

La gastronomía en Huilo Huilo destaca por sus ingredientes locales y platos tradicionales.

Servicios de Guías y Actividades

Huilo Huilo ofrece una amplia variedad de actividades guiadas para explorar la naturaleza:

Senderismo guiado:

Rutas por los diferentes Portales para conocer la biodiversidad de la reserva.

Otras actividades como **Excursiones en kayak** por el lago Pirehueico, **Avistamiento de fauna** para observar especies emblemáticas como el huemul o el carpintero negro.

Canopy y tirolinas... aventura asegurada con guías especializados que garantizan seguridad y diversión.





Patios de Palma de Mallorca

Un viaje al corazón de su historia y arquitectura

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Rosario Alonso, archivo y Turismo de Palma de Mallorca



En Palma de Mallorca, el casco antiguo guarda un tesoro que trasciende el tiempo: los patios. Estas joyas arquitectónicas, escondidas tras puertas de madera maciza y fachadas austeras, son una ventana a la historia de la ciudad, reflejo de las influencias culturales que han moldeado la isla a lo largo de los siglos. Explorar los patios de Palma no solo es un deleite visual, sino también un viaje íntimo a la esencia de la vida mediterránea.

El origen de los patios: un legado multicultural

Los patios de Palma tienen sus raíces en las civilizaciones que dejaron su huella en la isla. Durante la dominación romana, se introdujo el concepto del atrium, un espacio central descubierto que ofrecía luz, ventilación y recogimiento en las viviendas. Más tarde, la influencia musulmana transformó estos espacios en lugares más íntimos, llenos de vegetación, fuentes y azulejos, reflejando la importancia de la conexión con la naturaleza en la arquitectura islámica.

Con la conquista cristiana en 1229, los patios adoptaron características góticas, marcadas por columnas esbeltas y arcos apuntados. En los siglos posteriores, especialmente entre los siglos XVII y XVIII, los patios evolucionaron hacia estilos más ornamentados, integrando elementos barrocos y renacentistas, que añadieron una sofisticación única. Cada uno de estos periodos dejó su marca, creando una amalgama de estilos que convierten a los patios en un reflejo de la diversidad cultural de Palma.

La función de los patios: entre la vida privada y la ostentación

Aunque los patios tenían una función práctica —proporcionar luz y ventilación a las viviendas—, su importancia iba más allá de lo funcional. En el caso de las casas señoriales, los patios eran símbolos de estatus y poder. Las familias nobles mallorquinas, que dominaban la política y la economía de la isla, utilizaban estos espacios para impresionar a sus visitantes. Cuanto más grande y ornamentado era el patio, mayor era el prestigio de la familia.

LOS PATIOS DE PALMA DE MALLORCA

Estos patios también servían como lugares de reunión y celebración. En ellos se organizaban banquetes, recepciones y eventos familiares. Además, eran el punto de acceso principal a las viviendas, conectando la calle con el interior, y actuaban como una transición entre el espacio público y privado. Esta dualidad —práctica y ornamental— define la esencia de los patios de Palma.

Un recorrido por los patios más emblemáticos de Palma

Hoy en día, muchos de los patios más bellos de Palma se encuentran en el casco antiguo, repartidos entre estrechas calles adoquinadas que invitan al visitante a perderse. A continuación, algunos de los más destacados:

Can Vivot

Este palacio del siglo XVII cuenta con uno de los patios más espectaculares de Palma. Su diseño barroco incluye una elegante escalera doble y una decoración exuberante, con columnas dóricas y detalles escultóricos. Es un ejemplo perfecto del refinamiento de la nobleza mallorquina.

Can Oms

Situado cerca de la plaza Mayor, este patio del siglo XVII combina elementos góticos y renacentistas. Su planta rectangular y sus columnas robustas destacan por su sobriedad, reflejando el equilibrio entre funcionalidad y estética.



Can Vivot
Can Oms





Can Marquès

Can Bordils

Este patio, uno de los más antiguos de la ciudad, data del siglo XV. Su estilo gótico se aprecia en los arcos apuntados y las columnas decoradas, que crean un ambiente de serenidad y recogimiento. Actualmente alberga el Archivo Municipal de Palma.

Can Bordils

Can Marquès

Este edificio de finales del siglo XIX alberga un patio decorado con elementos modernistas, una rareza dentro del contexto de los patios de Palma. Su diseño incluye detalles decorativos de forja y cerámica que evocan la Belle Époque.





Can Oleza

Este palacio, declarado Bien de Interés Cultural, destaca por su patio renacentista. Sus proporciones perfectas y su decoración sobria lo convierten en una de las joyas arquitectónicas de la ciudad.

Características arquitectónicas de los patios mallorquines

Los patios de Palma comparten ciertos elementos arquitectónicos que los hacen únicos:

- 1.- La simetría y la geometría: La mayoría de los patios tienen una planta rectangular o cuadrada, diseñada para optimizar la distribución de la luz y el espacio. Esta disposición ordenada les confiere una sensación de equilibrio y armonía.
- 2.- Columnas y arcos: Las columnas, que suelen estar hechas de piedra local, como el marés, sostienen arcos que varían en estilo según la época: góticos, renacentistas o barrocos. Estas estructuras dan al patio un carácter monumental.
- 3.- Escaleras monumentales: Muchos patios cuentan con escaleras de acceso al piso superior, que a menudo son el elemento central del diseño. Estas escaleras,

decoradas con balaustradas de piedra o hierro forjado, se construían no solo para ser funcionales, sino también para impresionar.

- 4.- Elementos decorativos: Las fuentes, los azulejos y la vegetación son comunes en los patios de Palma. Las fuentes, a menudo de mármol o piedra, proporcionan un sonido relajante que refuerza el carácter sereno del espacio. Los azulejos, de inspiración islámica o renacentista, aportan color y textura.
- 5.- Conexión con la naturaleza: Aunque son espacios interiores, los patios están profundamente conectados con la naturaleza. La presencia de plantas como palmeras, buganvillas y naranjos crea una atmósfera fresca y acogedora, mientras que los juegos de luz y sombra añaden dinamismo al diseño.
- 6.- Escudo de armas sobre el portal de acceso perfilado por un arco de medio punto que es la entrada al espacioso vestíbulo.
- 7.- Diferentes estancias que desempeñan las funciones de trasteros, establos o dependencias del personal.



Can Vivot ©Ángel González Quesada

La evolución y conservación de los patios

A lo largo de los siglos, los patios han evolucionado para adaptarse a las necesidades cambiantes de la sociedad mallorquina. En el pasado, eran el corazón de las actividades domésticas, pero con el tiempo, muchas casas señoriales fueron abandonadas o divididas en viviendas más pequeñas, lo que alteró la función original de los patios. A pesar de ello, se han llevado a cabo esfuerzos significativos para conservar y restaurar estos espacios como parte del patrimonio cultural de Palma.

Actualmente, algunos patios permanecen en manos privadas, mientras que otros forman parte de edificios públicos, como el Ayuntamiento o museos. Durante eventos culturales, como las Jornadas de Patios Abiertos, muchos de estos espacios se abren al público, permitiendo que los visitantes exploren su belleza y aprendan sobre su historia.

Los patios de Palma como símbolo de identidad

Más allá de su valor arquitectónico, los patios de Palma representan una forma de vida que combina funcionalidad, belleza y comunidad. Estos espacios, concebidos como refugios de luz y tranquilidad, reflejan el carácter mediterráneo de la isla, donde la conexión con la naturaleza y el entorno es fundamental. Para los residentes de Palma, los patios son un símbolo de identidad y orgullo. Representan la historia de una ciudad que ha sabido conservar su esencia, a pesar de los cambios provocados por la modernidad. Para los visitantes, los patios son una oportunidad para descubrir una faceta más íntima y auténtica de la capital balear, lejos de los circuitos turísticos habituales.



Can Llorenç ©Ángel González Quesada



Can Oms





“Minami” (Namba y Dotonbori)

Osaka celebra la Expo 2025

Texto: Redacción Fotografía: Archivo y JNTO

Osaka se prepara para la Expo 2025, un evento de alcance global que se llevará a cabo del 13 de abril al 13 de octubre de 2025 en la isla artificial de Yumeshima, en la bahía de Osaka. Con el lema “Diseñando la Sociedad del Futuro para Nuestras Vidas”, la exposición busca reflejar la llamada “Sociedad 5.0”, centrada en la innovación y la sostenibilidad. Yumeshima, gracias a su ubicación estratégica y moderna infraestructura de transporte, será el escenario ideal para un acontecimiento que aspira a reunir a millones de visitantes de todo el mundo.

Una ciudad bien conectada

Osaka cuenta con un sistema de transporte muy desarrollado, que incluye vías terrestres, marítimas y aéreas. El Aeropuerto Internacional de Kansai (KIX), con conexiones globales, y el Aeropuerto de Osaka Itami (ITM), destinado a vuelos nacionales, facilitan la llegada de visitantes desde diferentes puntos de Japón y del extranjero. Ambos se encuentran a poca distancia en tren o autobús del centro urbano.



Para asistir a la Expo 2025 en Yumeshima, se habilitarán lanzaderas especiales y se mejorará la infraestructura de la región, de modo que el flujo de personas sea fluido durante los meses de celebración.

Osaka, dos ciudades en una sola metrópoli

Uno de los rasgos más distintivos de Osaka es su clara división en áreas con personalidades propias. En la zona norte, conocida como “**Kita**” (**Umeda y Estación de Osaka**), predominan los rascacielos y los grandes complejos comerciales, con una atmósfera cosmopolita y elegante. Por otra parte, la parte sur, llamada “**Minami**” (**Namba y Dotonbori**), ofrece un ambiente más popular y bullicioso, famoso por sus neones, letreros luminosos y una amplia propuesta de ocio y gastronomía.

A estas zonas históricas se une, en el oeste de la ciudad, un enclave de gran vitalidad, donde se ubican importantes atracciones como el parque temático **Universal Studios Japan** y el **Acuario de Osaka Kai-**

yukan, además de la futura sede de la Expo 2025. Esta combinación hace de Osaka una metrópoli compleja y dinámica, en la que cada barrio enriquece la experiencia del viajero.

La mayor revolución urbana de Japón en el norte: Umeda

El distrito de Umeda refleja la transformación urbanística de Osaka en los últimos años. Uno de sus referentes es el **Umeda Sky Building**, con su imponente forma de arco y un mirador panorámico, así como la característica noria roja del **centro comercial HEP FIVE**.

La reordenación de Umeda ha supuesto la urbanización de 24 hectáreas destinadas a espacios corporativos, culturales y de ocio. Sobresalen la plaza pública **Umekita Hiroba**, el recinto multifuncional **Umekita SHIP Hall** y las dos grandes áreas comerciales **LUCUA**, conectadas directamente con la Estación de Osaka. Este proceso de

modernización ha hecho del norte de la ciudad un polo de innovación y estilo, fusionando diseño vanguardista y tradición nipona.

La esencia de Osaka en el sur: Namba, Dotonbori y Shinsekai

Para disfrutar del carácter más animado de la ciudad, hay que dirigirse al sur. **Dotonbori**, famoso por el neón del corredor y sus carteles luminosos, concentra una amplísima oferta gastronómica que incluye el okonomiyaki y el takoyaki, dos platos emblemáticos de Osaka. La Estación de Namba, operada por la compañía Nankai, conecta la zona directamente con el Aeropuerto Internacional de Kansai, facilitando el tránsito de viajeros.

En los alrededores de Namba, conviven grandes hoteles, edificios históricos como el Nankai Building y espacios de entretenimiento tan singulares como Namba Parks, que destaca por su diseño inspirado en cañones volcánicos y jardines colgantes.

Vista panorámica de la ciudad



Un poco más al sur, el mercado de Kuromon Ichiba ofrece productos frescos así como utensilios de cocina tradicionales, mientras que la zona de Nipponbashi es el epicentro para amantes de la tecnología, el manga y el anime, conocida incluso como “**la Akihabara del oeste**”.

Continuando hacia el sur, Shinsekai conserva un ambiente retro marcado por la torre Tsutenkaku, de 103 metros de altura, y una gran variedad de locales de gastronomía popular. Muy cerca se encuentra el Parque Tennoji, que alberga el zoológico de la ciudad, el **Osaka City Museum of Fine Arts** —previsto para reabrir el 1 de marzo de 2025— y el jardín japonés Keitakuen. Para quienes quieran disfrutar de vistas panorámicas, el rascacielos Abeno Harukas, con 300 metros de altura, ofrece uno de los miradores más espectaculares de Osaka.

El eje cultural: del Castillo de Osaka a Nakanoshima

Otro punto imprescindible es el Castillo de Osaka, célebre por su arquitectura y los parques que lo rodean. A lo largo de su foso se dibuja una estampa en la que conviven tradición e innovación. Hacia el oeste, siguiendo el curso del río, se llega a la **isla de Nakanoshima**, el corazón administrativo y cultural de la ciudad. Aquí se ubican edificios históricos como el Ayuntamiento de Osaka (1918) y la Biblioteca Prefectural (1904), que ilustran la adopción de estilos occidentales a principios del siglo XX. También destaca la **Biblioteca infantil Nakanoshima Children’s Book Forest**, obra del arquitecto Tadao Ando. En las inmediaciones, se encuentran museos como el de **Cerámica Oriental**, el de las **Ciencias de Osaka** (con plane-

tario), el **Museo Nacional del Arte de Osaka** y el nuevo **Museo del Arte de Nakanoshima (NAKKA)**, así como el Centro Internacional de Convenciones de Osaka. Este eje cultural combina diversas expresiones artísticas y espacios de formación que enriquecen la experiencia urbana.

La zona oeste: Kaiyukan, Universal Studios Japan y la Expo 2025

La franja occidental de Osaka, compuesta en buena medida por terrenos ganados al mar, se ha convertido en un polo de entretenimiento y tecnología. En Tempozan se encuentra el **Acuario de Osaka Kaiyukan**, uno de los más grandes del mundo especializado en fauna del Pacífico, así como una zona comercial y una noria gigante. Muy cerca está **Universal Studios Japan**, parque

Castillo de Osaka



temático con atracciones inspiradas en el cine, franquicias mundiales y el reciente Super Nintendo World.

No lejos de allí se halla **Yumeshima**, la “Isla de los Sueños”, donde se celebrará la **Expo 2025**. Esta isla artificial aprovecha su ubicación abierta al mar para mostrarse como un nuevo núcleo de desarrollo sostenible, con energías renovables, vehículos autónomos y tecnología 5G. Con ello, la Expo busca posicionar a Osaka como referente en soluciones para el futuro.

La propuesta de la Expo 2025

La Expo de Osaka se estructurará en torno a tres ejes: “Salvar vidas” (centrado en salud y bienestar mediante colaboración médica y tecnologías avanzadas), “Empoderarvidas” (apuesta por la inclusión y la igualdad a través de la innovación) y “Conectar vidas” (creación de redes de cooperación pacífica entre culturas diversas). Además, se incentivará la



Taiko bashi conocido como Drum bridge



participación virtual con avatares y realidad virtual, ampliando el alcance del evento más allá de las fronteras físicas.

Como foro para abordar desafíos globales —cambio climático, envejecimiento de la población y búsqueda de fuentes de energía limpias—, la Expo impulsará la investigación en inteligencia artificial y biotecnología. La Organización Nacional de Turismo de Japón (JNTO) también participará, promoviendo destinos regionales y experiencias ligadas a las temáticas centrales del evento.

Así, Osaka se prepara para recibir a visitantes de todo el mundo con un programa que combinará tecnología, cultura, gastronomía y hospitalidad. Además de la propia Expo, la ciudad ofrece un amplio abanico de opciones: las zonas norte y sur, cada cual, con su carácter, el eje cultural en torno al río y la innovadora área oeste. Llamada en ocasiones “la cocina de Japón” por su rica tradición culinaria, Osaka refuerza con la Expo 2025 su proyección internacional y su ambición de convertirse en un modelo de urbe del futuro.

JNTO





VIENA

Celebra los 200 años de Johann Strauss Un viaje a la capital del vals

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: archivo y Turismo de Viena

En 2025, Viena se prepara para conmemorar el bicentenario del nacimiento de Johann Strauss, conocido como el "Rey del Vals". Este aniversario no solo honra al compositor que inmortalizó la música de salón, sino también celebra el legado cultural de la capital austriaca, donde la música clásica y la sofisticación invaden cada rincón de la bella capital austriaca. Además, es una oportunidad para resaltar cómo Viena ha mantenido viva esta herencia, consolidándose como una de las capitales culturales del mundo. Las celebraciones prometen atraer a amantes de la música y turistas de todos los rincones del planeta, convirtiendo los lugares más emblemáticos de la ciudad en un escenario vibrante y festivo.

Amigos y rivales de Strauss

Johann Strauss hijo, el "Rey del Vals", tuvo amistades significativas y rivalidades que marcaron su carrera. Entre sus amigos destacaron sus hermanos, Josef y Eduard Strauss, con quienes compartió una dinastía musical familiar. Johannes Brahms también fue un admirador y amigo, amistad recíproca.

Por otro lado, Strauss compitió con grandes figuras como Jacques Offenbach, maestro de la opereta francesa, y su propio padre, Johann Strauss, quien inicialmente se opuso a su carrera musical. A pesar de las rivalidades, Strauss superó a sus contemporáneos, elevando el vals a la cima de la música europea y consolidando su lugar como un ícono eterno de Viena.

Un genio que marcó una era

Johann Strauss nació el 25 de octubre de 1825 en Viena, en una familia profundamente musical. A pesar de los esfuerzos de su padre, Johann Strauss padre, por mantenerlo alejado de esta carrera, la pasión del joven Johann por la música fue inquebrantable. Su padre, un compositor y director de orquesta de renombre, tenía un carácter autoritario y buscaba monopolizar el éxito musical de la familia. Sin embargo, caprichos del destino, Strauss hijo logró superar los éxitos de su padre. Entre sus composiciones más destacadas se encuentra **El Danubio Azul**, considerada un auténtico himno de

Viena y una de las piezas más reconocidas de la música clásica en todo el mundo. Otras obras como **Cuentos de los bosques de Viena** y la opereta **El Murciélago** consolidaron su reputación como un maestro del vals, capturando la elegancia y la opulencia de la vida vienesa. Johann Strauss transformó este género, dejando de ser una danza popular para convertirse en una expresión artística sofisticada, digna de los escenarios más prestigiosos.

Strauss realizó giras por toda Europa, presentando su música en ciudades como París, Londres y Berlín; no faltaron ni Rusia ni Estados Unidos donde fue recibido con grandes honores. Su legado musical no solo definió su época, sino que sigue siendo un emblema de la identidad vienesa, especialmente a través del Concierto de Año Nuevo de la Orquesta Filarmónica de Viena, que celebra cada año su extraordinaria y extensa obra (unas 500 composiciones musicales)

Johann Strauss hijo tuvo tres esposas que influyeron significativamente en su vida y carrera. Su primera esposa, **Jetty Treffz**, una mezzosoprano mayor que él, desempeñó un papel clave como asesora y gestora, alentándolo a componer operetas, género en el que destacó con obras como la ya referida **El Murciélago**.

Burgtheater de Viena



VIENA 200 AÑOS DE JOHANN STRAUSS

Tras la muerte de Jetty, Strauss se casó con **Lili Dittich**, una actriz mucho más joven.

Este matrimonio fue conflictivo y terminó en divorcio en 1882. Finalmente, su tercera esposa, **Adele Deutsch**, asumió un papel de apoyo similar al de Jetty, ayudando a Strauss tanto en su carrera como en la gestión de su legado. Adele fue quien aseguró los derechos de autor de su música.

Estas relaciones moldearon tanto la vida personal como profesional del compositor, permitiéndole dedicarse plenamente a su arte y alcanzar el éxito que lo inmortalizó.

Viena se viste de gala

Durante todo el año 2025, Viena ofrecerá un programa repleto de eventos y actividades para celebrar los 200 años del nacimiento de Strauss. Desde conciertos y exposiciones hasta recorridos temáticos.

La ciudad promete **Conciertos extraordinarios**: El Musikverein, sede de la Orquesta Filarmónica de Viena, será el epicentro de las celebraciones musicales. Los vales y polcas de Strauss resonarán en un ciclo especial de conciertos, incluyendo el tradicional Concierto de Año Nuevo, que ya ha rendido el primer homenaje al compositor. Otros espacios como el Wiener Konzerthaus también ofrecerán actuaciones especiales que abarcarán desde los vales más famosos hasta piezas menos conocidas.

Exposiciones interactivas: El Museo de la Casa de Johann Strauss abrirá una exposición dedicada a su vida y obra. Con tecnología interactiva, los visitantes podrán dirigir una orquesta virtual o explorar cómo era la vida en la Viena de Strauss. Además, otras instituciones culturales, como la Biblioteca Nacional de Austria, exhibirán manuscritos originales, cartas personales y objetos relacionados con la familia Strauss.

Sala dorada del Musikverein





Nuevo Museo de Strauss

Bailes y festivales: Los legendarios bailes vieneses cobrarán un protagonismo especial este año. El Hofburg Palace y otros lugares históricos acogerán eventos temáticos que recrearán el esplendor de los salones del siglo XIX. El célebre Baile de la Ópera de Viena incluirá un homenaje especial a Strauss, con coreografías inspiradas en sus vals más emblemáticos.

Recorridos por la ciudad: Para los amantes de la historia, Viena ofrecerá visitas guiadas que recorrerán los lugares icónicos vinculados a Strauss, como su casa natal, el Prater y los escenarios de sus primeros conciertos. También se organizarán rutas temáticas en carruajes tradicionales, acompañadas de música en vivo interpretada por pequeñas orquestas.

Cine y literatura: El legado de Strauss también será explorado a través de ciclos de cine y literatura. El Film Museum de Viena proyectará películas basadas en su vida y música, mientras que librerías y bibliotecas ofrecerán lecturas y coloquios dedicados a la influencia de Strauss en la cultura popular.

Para quienes visiten Viena en 2025, las celebraciones del bicentenario de Johann Strauss serán una oportunidad única para sumergirse en la magia de la capital austriaca de la cual la música es uno de sus principales iconos. Entre valsos y polcas, bajo las luces doradas de los palacios y al ritmo de una música inmortal, esta experiencia promete ser un viaje al corazón de la historia y la cultura europea.



Casa natal de Strauss, uno de sus violines

No importa si es su primera visita o si ya conoce Viena; el 2025 será un año para recordar, una invitación a bailar y a descubrir por qué Strauss sigue siendo el alma de esta ciudad. ¡Que comience el vals!

VIENA
AHORA ♦ PARA SIEMPRE



Casa natal de Strauss





● Helsinki

Helsinki 2025

Un año de diseño, arte y celebraciones

Texto: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com

Fotografía: Clara Serrano Vega, Helsinki Partners y archivo



Finlandia Hall, es un lugar de congresos y eventos en el centro de Helsinki, © Tuomas Uusheimo, Helsinki Partners

Este año, Helsinki se prepara para deslumbrar a visitantes y locales con un programa cultural excepcional. Diseño, arte, arquitectura e historia coabrarán vida en una serie de eventos que destacan el talento creativo y la rica tradición finlandesa. Desde la reapertura del icónico Finlandia Hall hasta las celebraciones por el 80 aniversario de los entrañables Mumin, Helsinki será el escenario de exposiciones, festividades y eventos internacionales.

Finlandia Hall: el retorno de una obra maestra

Uno de los grandes acontecimientos del año será la reapertura del Finlandia Hall en enero. Diseñado por el legendario arquitecto Alvar Aalto y terminado en 1971, este edificio es una joya de la arquitectura moderna finlandesa. Tras una exhaustiva renovación, el Finlandia Hall reabre sus puertas con nuevos servicios, entre ellos instalaciones de alojamiento únicas, un bistró restaurante

y una elegante vinoteca. Más allá de su renovada infraestructura, el espacio ofrece ahora una experiencia que combina arte, historia y gastronomía.

En junio de 2025, se inaugurará una exposición permanente que explorará la identidad finlandesa a través del legado creativo de Alvar, Aino y Elissa Aalto. Esta muestra ofrecerá a los visitantes la oportunidad de profundizar en los principios de diseño de los Aalto y experimentar su inspiración de manera interactiva. Además, las paredes del Finlandia Hall albergarán obras contemporáneas del **Museo de Arte de Helsinki (HAM)**, haciendo del edificio un punto de encuentro entre el pasado y el presente del arte finlandés.

80 años de los Mumin: celebrando a Tove Jansson

No hay personaje más entrañable en la cultura finlandesa que los Mumin, las criaturas imaginadas por Tove Jansson en 1945. Nacidos

durante los oscuros tiempos de la Segunda Guerra Mundial, estos personajes llegaron para iluminar el corazón de los lectores con historias sobre la aceptación, la amistad y la alegría. Este 2025, Helsinki rinde homenaje al 80º aniversario de los Mumin con dos exposiciones imprescindibles.

La primera, Tove Jansson – Paraíso, estará abierta hasta abril en el Museo de Arte de Helsinki (HAM). En ella, los visitantes podrán descubrir las pinturas públicas de Jansson, esas ventanas a mundos mágicos que transmiten belleza y optimismo.

En octubre, las celebraciones culminarán con una exposición en el **Museo de Arquitectura y Diseño de Helsinki** que explorará la visión de Jansson sobre el diseño y la arquitectura, y cómo estos elementos dan forma a las historias del Valle de los Mumin. Si alguna vez quisiste entrar en el universo de los Mumin, 2025 es tu momento.



Bienal de Helsinki: arte que conecta tierra y mar

La Bienal de Helsinki es una celebración veraniega del arte que se llevará a cabo entre el 8 de junio y el 21 de septiembre. En esta tercera edición, Vallisaari, una isla con un entorno natural único, se convierte en un escenario inigualable junto con el parque Esplanade y el HAM. El tema de este año, "Refugio", invita a reflexionar sobre la relación entre la humanidad y la naturaleza.

Con obras de 35 artistas, muchas de ellas creadas específicamente para Helsinki, la Bienal promete ser una experiencia inolvidable. Los comisarios Blanca de la Torre y Kati Kivinen han diseñado un programa que no solo busca inspirar, sino también dejar un impacto duradero en la ciudad, con piezas seleccionadas que permanecerán en Helsinki de forma permanente. Si visitas la Bienal, prepárate para un viaje que conecta el arte, la naturaleza y la sostenibilidad. Helsinki

Design Week: diseñando la felicidad.

En septiembre, Helsinki Design Week celebra su 20 aniversario con el tema "Celebración". Este evento internacional es un tributo a la crea-

tividad y al poder del diseño como herramienta para imaginar un futuro más esperanzador. Bajo el lema "Cómo diseñar la felicidad", la exposición principal explorará cómo el diseño puede contribuir al bienestar. El programa incluye eventos como el **Design Market**, **Open Studios** y las noches de PechaKucha, junto con simposios y eventos satélite que destacan diferentes disciplinas del diseño. Esta edición también revisitará los mejores momentos de años anteriores, reafirmando a Helsinki como un epicentro global del diseño y la innovación.

Hacia el futuro: un nuevo museo de arquitectura y diseño

En el horizonte cultural de Helsinki, destaca un proyecto que entusiasma a locales y visitantes por igual: el nuevo **Museo de Arquitectura y Diseño**, cuya apertura está prevista para 2030. Ubicado en el histórico Puerto Sur, este espacio promete ser un punto de referencia para los amantes de la arquitectura y el diseño. La selección del diseño final del edificio se decidirá en septiembre de 2025 tras un concurso internacional que ya ha atraído 624 propuestas de todo el mundo.

Torre del Museo de arte Amos Rex en la plaza Lasipalatsi
Esplanade Park y la estatua JL Runeberg, importante poeta finlandés





Actual Museo de Diseño de Helsinki

Mientras tanto, las actuales instalaciones del museo ofrecen exposiciones temporales que sirven como un avance de lo que será este ambicioso proyecto. Conecta con la esencia del diseño finlandés en un espacio que combina aprendizaje, inspiración y exploración.

Helsinki, tu próximo destino cultural

Helsinki no solo es un lugar para visitar, sino para experimentar. La ciudad, conocida por su innovación y respeto por la naturaleza, se transforma en 2025 en un escaparate de creatividad, tradición y futuro. Tanto si eres un amante del arte, un entusiasta del diseño o simplemente un viajero curioso, la capital finlandesa te espera.

Planifica tu viaje con antelación y descubre mucho más en el sitio web **MyHelsinki.fi**, donde encontrarás toda la información necesaria para explorar esta ciudad, fascinante y siempre inspiradora. En 2025, Helsinki será el lugar donde las ideas toman forma, la creatividad florece y la imaginación no tiene límites. ¡No te lo pierdas por nada del mundo!



Mumins



Moominhouse



Montecatini Terme y Montecatini Alto

Arte y Tradición en el Corazón de La Toscana

Texto: Rosario Alonso **Fotografía:** Rosario Alonso y archivo

En el corazón de La Toscana, entre suaves colinas y vastos paisajes verdes, se encuentran dos joyas que combinan historia, cultura y arte: Montecatini Terme y Montecatini Alto.

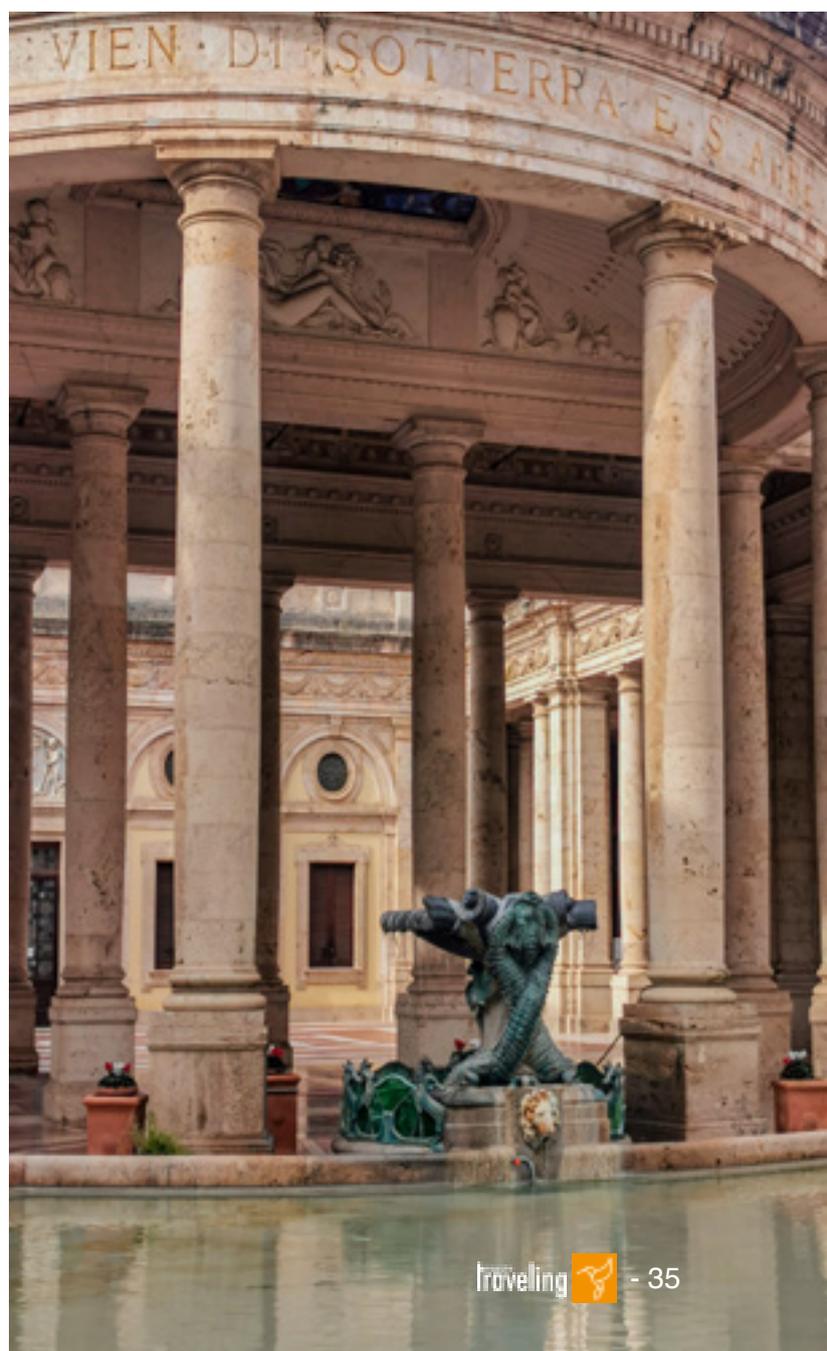
Estas localidades, separadas por la altura, pero unidas por su esencia toscana, ofrecen a los visitantes un viaje a través del tiempo, desde la elegancia de la Belle Époque hasta la autenticidad medieval.

Montecatini Terme: Aguas Curativas y Estilo Liberty

Montecatini Terme, conocida internacionalmente por sus aguas termales, tiene una historia que se remonta al siglo XVI. Sin embargo, fue durante los siglos XVIII y XIX cuando alcanzó su apogeo como destino de bienestar para la aristocracia europea. Este desarrollo no solo marcó su identidad como ciudad balnearia, sino que también dejó una profunda huella en su arquitectura, especialmente a través del estilo Liberty.

Un Legado Termal de Siglos

La fama de Montecatini Terme como centro de salud comenzó con el reconocimiento de las propiedades terapéuticas de sus aguas ricas en minerales. Estas aguas, que brotan de profundidades naturales, fueron utilizadas inicialmente en baños rústicos, pero con el tiempo se transformaron en sofisticadas instalaciones termales. Uno de los balnearios más emblemáticos es **Terme Tettuccio**, un majestuoso complejo inaugurado en 1779 y renovado en 1928.





Grifos de los distintos tipos de aguas



Una de las fuentes en los jardines de Terme Tettuccio



Impresionante acceso a la terma; debajo vista parcial del exterior



Este lugar no solo es un símbolo de bienestar, sino también una obra maestra arquitectónica, decorada con mosaicos, frescos y columnas que reflejan la opulencia de la Belle Époque.

El Estilo Liberty: Elegancia Italiana

El Liberty, la versión italiana del Art Nouveau, encontró en Montecatini Terme un terreno fértil para florecer. Este estilo, caracterizado por sus líneas sinuosas, motivos naturales y detalles ornamentales, marcó la construcción de numerosos edificios. Destacan obras como:

Palazzo Comunale: Inaugurado en 1914, este edificio es un homenaje al Liberty, con estucos decorativos y detalles arquitectónicos.

Padiglione Tamerici: Este pabellón, construido en 1902, celebra la herencia artesanal de Montecatini, con relieves que representan la fabricación de cerámica.

Grand Hotel & La Pace: Un icónico hotel que alberga elementos Liberty en su diseño interior y exterior, transportando a los huéspedes a una época de lujo y sofisticación.

El artista Galileo Chini desempeñó un papel crucial en la consolidación del Liberty en Montecatini Terme. Sus decoraciones, frescos y diseños arquitectónicos son un testimonio de su visión artística y su influencia en la ciudad.



Padiglione Tamerici

Ayuntamiento de Montecatini



Montecatini Alto: Un Viaje al Pasado Medieval

En contraste con la elegancia moderna de Montecatini Terme, Montecatini Alto ofrece un encanto medieval que parece detenido en el tiempo. Este pequeño pueblo, situado en la cima de una colina, es accesible a través de un pintoresco funicular que ha estado en funcionamiento desde 1898. Al llegar, los visitantes son recibidos por un laberinto de calles adoquinadas, plazas encantadoras y vistas panorámicas que abarcan la llanura toscana.

Una Fortaleza Estratégica

Montecatini Alto, una joya medieval situada en lo alto de una colina, fue una fortaleza clave en la defensa de la región durante el siglo XI. Su posición estratégica permitía avistar posibles invasores con antelación, protegiendo los valles y rutas que conectaban las principales ciudades de la Toscana, como Pisa, Lucca y Florencia. Aunque muchas de las murallas originales han desaparecido, los vestigios que aún permanecen, como torres y tramos de murallas, evocan su importante papel militar. Este pasado defensivo se entrelaza con su encanto actual, donde la historia parece cobrar vida a través de sus calles empedradas y vistas panorámicas.

La Piazza Giuseppe Giusti, ubicada en el corazón de Montecatini Alto, es mucho más que una plaza; es el alma del pueblo y un reflejo de su historia medieval. Durante siglos, esta plaza fue el centro de la vida social, comercial y cultural de la comunidad. Rodeada de edificios históricos, cafés y restaurantes, su atmósfera tranquila invita a los visitantes a disfrutar de un viaje al pasado.

Su nombre honra al poeta Giuseppe Giusti, nacido en la región, y es el lugar perfecto para empaparse de la esencia toscana mientras se admiran las vistas panorámicas que dominan los valles circundantes.

Patrimonio Religioso

La Iglesia de San Pietro, que data del siglo XI, es uno de los principales puntos de interés de Montecatini Alto. Este edificio combina elementos románicos y barrocos, reflejando las diversas fases de su construcción y renovación a lo largo de los siglos. En su interior, los frescos y esculturas cuentan historias de fe y devoción que han perdurado en el tiempo.

Una Conexión entre el Pasado y el Presente

Aunque Montecatini Terme y Montecatini Alto ofrecen experiencias muy diferentes, están profundamente conectados por su historia compartida y su compromiso con la preservación cultural. Esta dualidad permite a los visitantes disfrutar tanto de la sofisticación de la Belle Époque como de la autenticidad medieval, todo en un solo viaje.

Uno de los puntos de unión más destacados es el funicular histórico que desde el 4 de junio de 1898 (el propio Giuseppe Verdi asistió a su inauguración) conecta ambas localidades. Este medio de transporte, además de ser práctico, es una atracción en sí mismo, ofreciendo vistas impresionantes durante el trayecto, si bien no está en servicio todo el año.

Montecatini: Centro de Bienestar y Cultura

Más allá de sus atractivos históricos y arquitectónicos, Montecatini Terme ha evolucionado para convertirse en un centro cultural vibrante. A lo largo del año, la ciudad organiza eventos que celebran la música, el arte y el teatro, consolidando su reputación como un destino cultural.

Uno de los festivales más destacados es el **Festival Puccini**, que rinde homenaje al célebre compositor Giacomo Puccini, originario de la región. Este evento atrae a amantes de la ópera de todo el mundo y se lleva a cabo en escenarios al aire libre que aprovechan la belleza natural de Montecatini.



- 1.- Vista de Montecatini Alto
- 2.- Funicular
- 3.- Piazza Giuseppe Giusti
- 4.- Torre dell'Orologio





Caffè Storico de TermeTettuccio

Sala Portoghesi



Otro festival interesante es el **MISFF-Montecatini International Short Film Festival** o Festival Internacional de Cortometrajes de Montecatini. El cine está presente en Montecatini desde 1926. A través de numerosos eventos y proyecciones por toda la ciudad el cine sale a la calle; es en octubre, cuando Montecatini Terme ya viste de otoño, cuando tiene lugar este famoso festival que se celebra en los lugares más destacados de la ciudad termal: el Aula Histórica de las Termas o el Cine Excelsior, y que tiene su clausura en el bellissimo complejo de Terme Tettuccio y más concretamente en la **Sala Portoghesi**.

Patrimonio de la Humanidad

En 2021, Montecatini Terme fue reconocida como parte del Patrimonio Mundial de la UNESCO dentro del grupo de "Grandes Ciudades Balnearias de Europa". Este reconocimiento destaca no solo la importancia histórica de sus aguas termales, sino también su contribución a la arquitectura y la cultura europea.

Consejos para el viaje

Cómo llegar

La forma más cómoda de llegar a Montecatini es volando con Vueling hasta Florencia. Además de los vuelos directos desde Barcelona, Madrid y Bilbao, Vueling ofrece conexiones a Florencia desde otras ciudades españolas mediante vuelos con escala. Estas escalas suelen realizarse en aeropuertos como Barcelona o Roma. Por ejemplo, desde ciudades como Alicante, Santiago de Compostela o Valencia, es posible volar a Florencia con una escala en Barcelona. La mejor manera de llegar de Florencia a Montecatini Terme es en tren, con un trayecto de aproximadamente 50-60 minutos



Dónde alojarse

Montecatini cuenta con opciones de alojamiento para todos los gustos, pero dos hoteles destacan por su calidad y oferta termal:

Grotta Giusti Thermal Spa Resort: Este hotel combina lujo y naturaleza, ofreciendo una cueva termal única donde relajarse con aguas curativas. Su spa de nivel internacional y su ubicación en un entorno natural lo convierten en una experiencia inolvidable.



Hotel Terme Pellegrini: Una opción cómoda y accesible que conserva el encanto clásico de Montecatini. Sus instalaciones incluyen piscinas termales y tratamientos que garantizan una estancia revitalizante.



Dónde comer

Antica Osteria Toscana: Con una atmósfera acogedora y platos toscanos tradicionales, es perfecto para disfrutar de una cena íntima.

<https://www.anticaosteriatoscana.it/montecatini/>

Trattoria Da Gina: Un clásico local con recetas auténticas como el pappardelle al cinghiale (pasta con ragú de jabalí).

<https://www.trattoriadaginamontecatini.it/>

La Pecora Nera: Especializado en cocina gourmet con un toque moderno, ofrece opciones para vegetarianos y amantes de la cocina de autor.

<https://www.ristorantelapecoranera.it/>

Algo más que saber

Funicular a Montecatini Alto: No te pierdas el encantador viaje en funicular hasta Montecatini Alto, pequeño pueblo medieval con vistas espectaculares y calles pintorescas.

Cerca de Lucca y Florencia: Aprovecha para explorar estas dos joyas toscanas, ideales para excursiones de un día.





Oratorios de Palermo

Tesoros Barrocos de Arte y Devoción

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Los oratorios de Palermo, joyas ocultas tras fachadas humildes, revelan en su interior el esplendor del arte, la historia y la espiritualidad

Los oratorios, concebidos como pequeños espacios de culto y oración, han sido a lo largo de los siglos un elemento esencial en la vida religiosa y social de distintas comunidades. En Palermo, estas joyas arquitectónicas fusionan arte, historia y espiritualidad, erigiéndose en claros testigos del esplendor barroco siciliano. Destinados tanto al recogimiento como a la manifestación artística, los oratorios palermitanos sobresalen por sus suntuosos interiores, enriquecidos con las obras de grandes maestros como Giacomo Serpotta, y por servir de escenario a las tradiciones religiosas de la ciudad.

A continuación os invitamos a realizar un recorrido por algunos de los más destacados. Se estima que en Palermo existen más de **diez oratorios**, aunque la cifra exacta puede variar en función de si se incluyen todas las capillas-oratorio de menor relevancia o únicamente las más famosas. Por lo general, el número de los oratorios más visitados a nivel turístico son siete.

Estos edificios ofrecen siempre una grata sorpresa: sus exteriores suelen presentar fachadas sobrias, sin ornamentación alguna, casi imperceptibles; no obstante, al atravesar la puerta principal y acceder al oratorio, se revela toda su grandeza artística.

Oratorio de San Lorenzo

El Oratorio di San Lorenzo, fundado en 1569 por la Compagnia di San Francesco d'Assisi, es una joya del barroco siciliano situada en el corazón de Palermo. Originalmente concebido como un lugar de devoción dedicado a San Francisco y San Lorenzo, su interior fue transformado entre 1699 y 1707 por el maestro escultor Giacomo Serpotta, quien lo adornó con estucos que narran episodios de las vidas de ambos santos.

Las paredes del oratorio están ricamente decoradas con figuras alegóricas que representan las virtudes cristianas, destacando la maestría de Serpotta para dotar de dinamismo y expresividad al estuco. Un elemento notable es la serie de "teatrini", pequeñas escenas en relieve que aportan una dimensión teatral al conjunto. El altar principal, diseñado por Giacomo Amato, albergaba la famosa pintura "La Natividad con San Francisco y San Lorenzo" de Caravaggio, realizada en 1609 y tristemente robada en 1969; su paradero sigue siendo desconocido, aunque en la actualidad una copia del famoso cuadro preside el altar.

El oratorio también conserva valiosos asientos parietales con incrustaciones de madreperla y ébano, que reflejan la opulencia y el refinamiento de la época. El contraste entre la sobriedad exterior del edificio y la exuberancia decorativa de su interior sorprende gratamente a los visitantes, ofreciendo una experiencia única.

Situado en el barrio de la Kalsa, cerca de la Basílica de San Francisco de Asís, el Oratorio di San Lorenzo es un testimonio del esplendor artístico de Palermo y una visita imprescindible para quienes deseen sumergirse en la riqueza cultural de la ciudad.



ORATORIOS DE PALERMO

Oratorio del Rosario di Santa Cita

En el corazón de Palermo, el Oratorio del Rosario di Santa Cita, fundado en el siglo XVII por la Compagnia del Santissimo Rosario, es una de las obras maestras del arte barroco siciliano. Este oratorio fue concebido como un lugar de devoción dedicado a la Virgen del Rosario, en un contexto donde la fe y el arte se entrelazaban para glorificar la espiritualidad y la belleza.

El interior del oratorio es célebre por los espectaculares estucos de Giacomo Serpotta, realizados entre 1685 y 1698. Este maestro escultor transformó las paredes en un escenario teatral, representando con minucioso detalle los Misterios del Rosario: Gozosos, Dolorosos y Gloriosos. Las escenas están enmarcadas por una profusión de querubines y figuras alegóricas que simbolizan las virtudes cristianas, destacando la teatralidad y el dinamismo que caracterizan la obra de Serpotta.



Un punto culminante de la decoración es la representación de la Batalla de Lepanto, situada en la contrafachada. Este episodio histórico, atribuido a la intervención de la Virgen del Rosario, se presenta con una riqueza narrativa que transmite tanto el dramatismo como el triunfo espiritual de la cristiandad.

En el altar principal destaca una pintura de Carlo Maratta, un renombrado artista romano, que representa a la Virgen del Rosario con el Niño Jesús rodeados de santos dominicos. Este cuadro, enviado desde Roma en 1695, aporta un toque de serenidad al exuberante conjunto decorativo.

El Oratorio del Rosario en San Domenico

Situado en el corazón de Palermo, el Oratorio del Rosario di San Domenico es una joya del barroco siciliano del siglo XVII, construida por la Cofradía del Rosario. Este espacio combina esplendor artístico y espiritualidad, siendo un centro de devoción y reunión religiosa.

Su historia está marcada por el talento de dos grandes artistas: Giacomo Serpotta y Matthias Stomer. Serpotta, maestro del estuco, decoró el oratorio con figuras alegóricas y “putti” (figuras de niños) que parecen danzar en las paredes, transmitiendo movimiento y vitalidad. Stomer, con su característico claroscuro, aportó dramatismo a través de sus óleos.

Al entrar, el visitante es envuelto por una atmósfera de lujo y serenidad. Las paredes laterales narran los Misterios del Rosario, enmarcados por delicados estucos que parecen cuadros tridimensionales. Los “putti”, dispersos en grupos juguetones, añaden un toque de dinamismo a las escenas espirituales.

El techo, una composición celestial de símbolos heráldicos, motivos florales y ángeles, impresiona por su detallismo. La luz natural acentúa los estucos, creando juegos de luces y sombras que transforman el espacio.

En el altar mayor, una pintura de Stomer domina el escenario con su estilo tenebrista, invitando a la contemplación. Los bancos de madera tallada, originales del siglo XVII, completan este entorno único.





El Oratorio di San Mercurio

Ubicado en una tranquila esquina de Palermo, es un ejemplo fascinante de cómo el arte barroco puede combinar simplicidad y refinamiento. Construido en el siglo XVI, este oratorio fue dedicado a San Mercurio, un mártir venerado por su protección espiritual, y sirvió como lugar de devoción y reunión para su cofradía. Aunque de dimensiones más modestas que otros oratorios de la ciudad, su interior no carece de impacto visual. El espacio está adornado con estucos del renombrado Giacomo Serpotta, cuya habilidad para transformar el yeso en escenas de vida y emoción es evidente aquí. Las paredes del oratorio están decoradas con delicados relieves que representan pasajes bíblicos y escenas de la vida de San Mercurio, cada una ejecutada con un detalle minucioso que invita a una contemplación prolongada.

Uno de los elementos más destacados del oratorio es su atmósfera íntima. A diferencia de otros espacios religiosos más grandiosos, el Oratorio di San Mercurio ofrece un ambiente de recogimiento perfecto para la reflexión personal. Su techo está decorado con motivos celestiales, donde querubines y motivos florales se entrelazan, creando una sensación de elevación espiritual.

El patio exterior, con su fuente central, añade un elemento de serenidad. Esta fuente, rodeada de vegetación, actúa como un refugio tranquilo lejos del bullicio de la ciudad. Es un testimonio del diseño integrado del oratorio, donde cada elemento contribuye a un entorno de paz y belleza.



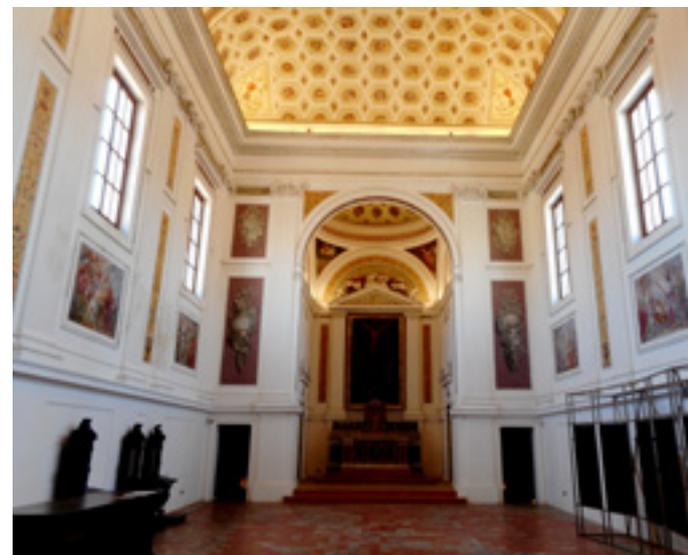


El Oratorio dei Bianchi

Fundado en el siglo XVI, se encuentra en el corazón de Palermo y está vinculado a la Confraternidad de los Bianchi, una hermandad dedicada a rescatar prisioneros cristianos durante los conflictos con los otomanos y a realizar obras de caridad. Este oratorio destaca por su sencillez, que contrasta con la opulencia de otros espacios religiosos de la ciudad.

En su interior, el arte tiene un papel protagonista, aunque con un enfoque más austero. Las principales obras son atribuidas a Antonio Manno, un destacado pintor siciliano del siglo XVIII, famoso por sus representaciones religiosas. Sus lienzos, que decoran las paredes del oratorio, narran episodios bíblicos con un estilo solemne y detallado que invita a la meditación. La pieza central es un imponente crucifijo de madera tallada, probablemente de un autor anónimo, que preside el altar en un entorno de profunda espiritualidad.

El Oratorio dei Bianchi fue diseñado más como un espacio de recogimiento que de ostentación, reflejando el propósito de la hermandad: centrarse en la fe y en las obras sociales más que en la magnificencia decorativa. La atmósfera tranquila y serena del lugar sigue evocando el compromiso humanitario y religioso de la época, convirtiéndolo en un testimonio único de la historia de Palermo. Su sobriedad no resta impacto a su relevancia artística y cultural.





eco destino València

Un destino para conectar con la naturaleza

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Archivo y Turismo de Valencia

València se ha consolidado como un destino eco-consciente, combinando su riqueza cultural con un firme compromiso con la sostenibilidad. A través de rutas verdes y espacios emblemáticos, la ciudad ofrece a los viajeros la oportunidad de explorar su entorno natural, gastronomía local y patrimonio histórico, todo mientras se fomenta el respeto al medio ambiente.

El Jardín del Turia, uno de los mayores parques urbanos de España, es el corazón verde de la ciudad. Este antiguo cauce del río, transformado en un espacio de más de 9 kilómetros, conecta puntos icónicos como el Bioparc, el IVAM y la Ciudad de las Artes y las Ciencias. Es un lugar perfecto para caminar, correr o andar en bicicleta, combinando ocio, deporte y biodiversidad en pleno centro urbano.

Más allá del Turia, València sorprende con rutas sostenibles como la que recorre L'Albufera, la huerta y el Mediterráneo. Este itinerario resalta la importancia de la alimentación saludable y el cuidado de los ecosistemas locales. Por su parte, el centro histórico peatonalizado invita a disfrutar de un entorno que prioriza a las personas, con calles tranquilas y espacios renovados que promueven la convivencia.

València también lidera iniciativas de turismo sostenible, siendo pionera en medir y reducir su huella de carbono en el sector turístico. Ofrece múltiples opciones de movilidad ecológica, desde una extensa red de carriles bici hasta transporte público eficiente y vehículos eléctricos compartidos. Con un clima agradable y un terreno llano, la ciudad es ideal para ser explorada de forma responsable y sin dejar huella ambiental.

El Jardín del Turia

Es un extenso espacio verde de más de nueve kilómetros que atraviesa València, ocupando lo que antiguamente fue el cauce del río Turia. Este río, desviado tras las devastadoras inundaciones que afectaron a la ciudad en 1957, dio lugar a uno de los parques urbanos más emblemáticos de España. El jardín conecta, de oeste a este, el Parque de Cabecera y el Bioparc con la futurista **Ciutat de les Arts i les Ciències**, casi alcanzando la costa. Es un entorno perfecto para deportistas, ciclistas, familias, y para quienes buscan rincones tranquilos y llenos de encanto.

A lo largo de su recorrido, el Jardín del Turia está atravesado por 18 puentes históricos y modernos, que narran siglos de la historia arquitectónica de València. Además, sus límites albergan destacados monumentos y museos como las **Torres de Serranos**, el **IVAM**, el **Museo de Bellas Artes**, el **Palau de les Arts** y el **Palau de la Música**, ofreciendo una fusión única de naturaleza y cultura.

Desde su apertura en 1986, el parque ha sido diseñado por reconocidos urbanistas y paisajistas, quienes han transformado el antiguo lecho fluvial en un jardín espectacular. Entre sus atractivos se encuentran palmeras, naranjos, pinos, plantas aromáticas, rosaledas, fuentes y estanques, junto con áreas deportivas, el icónico **parque Gulliver**, y terrazas con cafeterías que invitan a relajarse. Hoy, el Jardín del Turia es mucho más que un parque: es un pulmón verde y el corazón natural de València, un espacio imprescindible para locales y visitantes.

Con cerca de 5 millones de metros cuadrados de zonas verdes, València ofrece entornos que invitan al disfrute y la conexión con la naturaleza





Jardines del Real



Parque Central y antigua estación ▼

▲ Jardín de Monforte



Baobabs y elefante al fondo ▲ ▼ Ciclismo por la Ciudad





Oceanogràfic de València

Los Jardines del Real

Actualmente albergan el Museo de Ciencias Naturales. Su carácter histórico (en su parte más antigua se construyó el palacio que utilizaron diversos reyes desde el siglo XI) determina que los jardines hayan ido sucesivamente ampliándose, añadiéndose fuentes, umbráculos, bancos cenadores, quioscos y estatuas (Las Cuatro Estaciones es solo un ejemplo), diversas portadas históricas, así como la Alquería de Canet completan este jardín, uno de los que más patrimonio artístico atesora en València.

Oceanogràfic de València

Es el mayor acuario de Europa, con capacidad para albergar 27.000 animales de 750 especies diferentes. De arquitectura vanguardista, vocación científica, lúdica y educativa, en él se representan los principales ecosistemas marinos del planeta en diferentes edificios.

València no solo ha ganado la capitalidad verde europea por sus espacios verdes en el centro urbano, sino también gracias a sus 2 parques naturales, en su periferia y perfectamente accesibles en transporte público o en bicicleta.

El Jardín de Monforte

Desde una perspectiva paisajística, este espacio refleja un marcado estilo neoclásico, con un diseño elegante que incluye esculturas, jarrones decorativos, estanques, surtidores de agua y fuentes ornamentales que invitan al descanso. El jardín está adornado con árboles, arbustos, setos cuidadosamente podados, áreas florales, caminos sombreados y pequeños pabellones diseñados para la relajación.

En su origen, fue el huerto del barón de Llaurí, pero en 1849 fue adquirido por Juan Bautista Romero, marqués de San Juan, quien lo transformó en un magnífico jardín bajo la dirección del arquitecto Sebastián Monleón Estellés.

Desde 1970, pertenece al Ayuntamiento y ocupa una extensión de 12.000 m². Uno de sus mayores atractivos es su exposición permanente de bonsáis, considerada única en Europa, que añade un toque distintivo a este hermoso enclave.

El Parque Central

Con más de 100.000 m² de superficie es un proyecto que nace del soterramiento de las vías del tren y fue diseñado por la paisajista estadounidense Kathryn Gustafson. Se trata de una gran estructura de paseos y senderos de agua que conectan entre sí diferentes espacios, manteniendo los antiguos edificios ferroviarios que dotan al parque del encanto de las antiguas estaciones de ferrocarril. Este parque es uno de los espacios más completos de la ciudad en cuanto a zonas infantiles con rocódromo, toboganes o juegos de agua; zona para perros perfectamente delimitada; zonas para el descanso o el paseo.

Resulta imposible no encontrar un acceso pues cuenta con nada menos que con 8 entradas.

El Bioparc de València

Es un innovador parque zoológico en el que las barreras son prácticamente invisibles y los animales campan a sus anchas (parte del concepto zoo-inmersión)



Parque de la Rambleta
Parque de Benicalap



El Parque de Benicalap

Situado en el barrio del mismo nombre en València, es uno de los espacios verdes más emblemáticos de la ciudad. Con su diseño que mezcla jardines tradicionales y áreas de recreo, es un lugar ideal para disfrutar al aire libre. Este parque cuenta con zonas amplias para pasear, áreas infantiles, pistas deportivas y hasta un pequeño teatro al aire libre.

Uno de sus mayores atractivos es el encanto de sus jardines, donde se pueden encontrar fuentes, estanques y rincones tranquilos para desconectar. También es popular entre los más pequeños gracias a su parque acuático, abierto durante los meses de verano.

El Parque de la Rambleta

Es uno de los espacios verdes más agradables de la ciudad. Con más de 14 hectáreas, combina amplias zonas ajardinadas con lagos, senderos y áreas para disfrutar de un paseo tranquilo o practicar deporte. Es un lugar perfecto para desconectar, rodeado de naturaleza y de una gran variedad de árboles y plantas autóctonas. Además, el parque ofrece zonas para niños, espacios culturales y rincones ideales para pasar el día en familia o con amigos. Su diseño lo convierte en un lugar acogedor, pensado para todos los públicos. Ya sea para descansar, hacer ejercicio o simplemente disfrutar de un entorno natural en la ciudad.

El Parque Natural de la Albufera

A tan solo 10 km de la ciudad, un oasis salpicado de arrozales, que en la literatura costumbrista del siglo XIX tan bien describió Blasco Ibáñez, y bosque. Naturaleza en estado puro, atardeceres de película, paseos en barca, humedales que son el hogar de miles de aves, diferentes ecosistemas que descubrir a pie, en bicicleta e incluso en barca y visitar alguna de las pocas barracas que perviven. Aspirar la esencia de Valencia en la Albufera y degustar in situ lo mejor de su gastronomía (paella, all-i-pebre, llista adobada, ...)

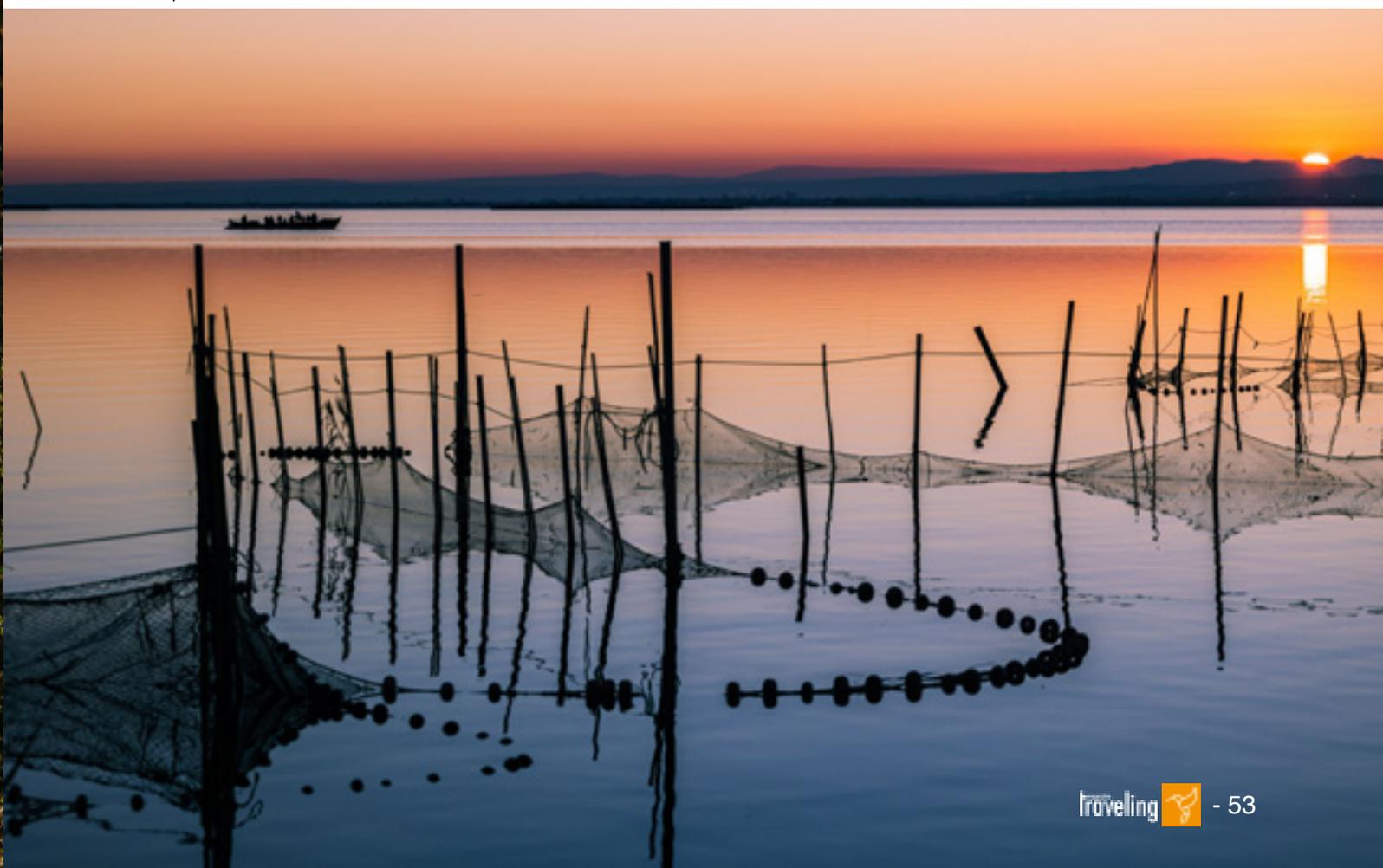
La reciente DANA que afectó València y sus alrededores ha dejado huellas profundas en la provincia. En momentos así, la solidaridad se convierte en el motor de la recuperación. Cada gesto de apoyo, ya sea hacia los damnificados o la reconstrucción de los espacios, devuelve esperanza y fortaleza.

La recuperación no solo depende del esfuerzo local, sino también del compromiso colectivo. València trabaja incansablemente para volver a brillar como destino turístico. Elegir la ciudad para nuestras vacaciones, disfrutando de su cultura, gastronomía y naturaleza, es una forma de contribuir directamente a su revitalización.

VALENCIA
visitvalencia.com



Parque Natural de la Albufera





Pueblos con encanto

Santillana del Mar

CANTABRIA

Texto: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com - Fotografía: Archivo



Santillana del Mar, en la comunidad de Cantabria, es una de las joyas más destacadas del norte de España. Conocida como “la villa de las tres mentiras” —ni es santa, ni llana, ni tiene mar—, esta pequeña localidad cautiva a todo el que la visita gracias a su perfecta combinación de historia, arquitectura y tradiciones. Con sus calles empedradas, casonas señoriales y una atmósfera medieval que parece detenida en el tiempo, Santillana del Mar se ha convertido en un referente turístico tanto para amantes de la historia como para quienes buscan un lugar pintoresco donde desconectar. Este pueblo es un testimonio vivo de los siglos pasados y atrae a viajeros de todo el mundo deseosos de sumergirse en su rica tradición cultural y artística. No en vano, forma parte del selecto grupo de “Los Pueblos Más Bonitos de España” y ha sido escenario de numerosos reportajes y documentales que destacan su singular belleza.

Historia

El origen de Santillana del Mar se remonta a la Alta Edad Media, cuando se estableció un monasterio en honor a Santa Juliana, una mártir cristiana cuyos restos se conservan en la villa. Este monasterio pronto se convirtió en un importante centro religioso, atrayendo

a pobladores, comerciantes y peregrinos de distintas regiones. La influencia del monasterio marcó el desarrollo de la villa, que se consolidó como un núcleo de actividad económica, cultural y social. Durante los siglos XII y XIII, la villa experimentó un notable auge gracias a su ubicación estratégica en una de las rutas de peregrinación hacia Santiago de Compostela. Además, su cercanía a los puertos del Cantábrico facilitó el comercio, convirtiéndola en un importante enclave económico de la región. Este desarrollo también propició la construcción de edificios monumentales que reflejaban el poder e influencia de la localidad, muchos de los cuales se conservan en excelente estado.

Hoy en día, Santillana del Mar está reconocida como un conjunto histórico-artístico, destacándose como una de las mejores muestras del urbanismo medieval en España y un destino ineludible para los amantes del patrimonio histórico, cultural y arquitectónico. Su historia es palpable en cada rincón, desde sus calles empedradas hasta sus majestuosos edificios que narran siglos de esplendor, tradición, y una cultura inigualables que perduran en el tiempo, evocando su rica herencia, belleza ancestral y el legado único de su pasado.

SANTILLANA DEL MAR (Cantabria)

Sus monumentos más importantes son:

Colegiata de Santa Juliana

Es el emblema de Santillana del Mar y uno de los más bellos ejemplos del arte románico en Cantabria. Construida en el siglo XII sobre el antiguo monasterio que albergaba las reliquias de la santa, destaca por su imponente fachada, su portada decorada con figuras bíblicas y su claustro, cuyas columnas exhiben capiteles tallados con escenas religiosas y cotidianas. Este templo es un lugar imprescindible para los amantes del arte y la historia. La Colegiata, además, representa un punto de conexión entre el pasado religioso y el presente cultural de la villa.

Torre del Merino

Construida entre los siglos XIV y XV, la Torre del Merino es una muestra del poder y la influencia de los representantes reales en la región. Su estructura de piedra y su diseño robusto la convierten en un claro ejemplo de la arquitectura defensiva medieval. Hoy en día, es una de las atracciones más fotografiadas de la villa, especialmente por su ubicación estratégica dentro del casco histórico.

Torre de Don Borja

Otra de las joyas arquitectónicas de Santillana del Mar, esta torre del siglo XV pertenecía a la poderosa familia de los Borja. Actualmente, es un centro cultural que alberga exposiciones temporales y eventos relacionados con el patrimonio histórico y artístico de la región. La Torre de Don Borja es un ejemplo de cómo la villa ha sabido reinventarse, utilizando sus espacios históricos para fines culturales contemporáneos.

Casa de los Hombrones

Esta casona del siglo XVI es conocida por las esculturas de dos figuras masculinas que adornan su fachada, de ahí su peculiar nombre. Representa la arquitectura civil de la época y es uno de los ejemplos mejor conservados de las residencias señoriales de Santillana. Su diseño muestra la riqueza de las familias nobles que residieron en la villa durante su época de esplendor.

La Cueva de Altamira

A pocos kilómetros de Santillana del Mar se encuentra la Cueva de Altamira, conocida como la "Capilla Sixtina del arte rupestre". Este yacimiento prehistórico alberga pinturas de más de 15.000 años de antigüedad, consideradas una de las manifestaciones artísticas más importantes de la humanidad. Aunque la cueva original está cerrada al público para su preservación, el Museo de Altamira ofrece una reproducción fiel y una exposición educativa sobre el arte y la vida en el Paleolítico. La visita al museo es una experiencia única que complementa perfectamente el recorrido por Santillana, ofreciendo una perspectiva del legado prehistórico de la región.

Gastronomía

La gastronomía de Santillana del Mar es un reflejo de la tradición culinaria cántabra, caracterizada por sabores auténticos y productos locales de alta calidad. Entre los platos típicos destaca el **cocido montañés**, un contundente guiso elaborado con alubias, berza y carne de cerdo, ideal para los días fríos. Este plato, tradicionalmente asociado a las zonas rurales, es una muestra de la cocina de sustento que caracteriza a la región.

Colegiata de Santa Juliana





Ayuntamiento y a la derecha la Torre de Don Borja

En el apartado de dulces, los sobaos pasiegos y la quesada pasiega son imprescindibles. **Los sobaos** son bizcochos esponjosos hechos con mantequilla, huevos y azúcar, mientras que la **quesada** es un postre suave y cremoso a base de queso fresco. Además, la cercanía al mar Cantábrico garantiza pescados y mariscos frescos, como las sardinas y los mejillones, que forman parte de muchos de los menús tradicionales. Los restaurantes locales también ofrecen reinterpretaciones modernas de estos platos, adaptándose a las demandas de los viajeros más exigentes.

Un viaje al pasado

Recorrer las calles empedradas de Santillana del Mar es como viajar al pasado. La ausencia de tráfico, la arquitectura intacta y el ambiente sereno de la villa transportan a los visitantes a otra época. Cada rincón cuenta una historia, desde los pequeños detalles en las fachadas de las casonas hasta las plazas que invitan al descanso y la contemplación. La riqueza histórica, el legado cultural y la exquisita gastronomía hacen de esta villa medieval un destino imprescindible para quienes buscan una experiencia auténtica y enriquecedora. Santillana del Mar es, sin duda, un rincón de España donde la historia cobra vida en cada rincón, dejando una huella imborrable en todos aquellos que la visitan.



Pinturas rupestres de la Cueva de Altamira





SANT JAUME HOTEL

LUJO Y DISEÑO EN EL CORAZÓN DE PALMA

Texto: Redacción - Fotografía: Hotel Sant Jaume

Ubicado en el corazón histórico de Palma de Mallorca, Sant Jaume A Luxury Design Hotel representa una perfecta combinación de tradición, modernidad y sofisticación. Este hotel boutique de lujo se erige en una tranquila calle del casco antiguo, rodeado de algunos de los monumentos más emblemáticos de la ciudad, y a pocos pasos de la catedral de Palma y del Paseo del Borne. Su ubicación estratégica ofrece a los huéspedes una experiencia única en uno de los destinos más exclusivos del Mediterráneo.

Historia y arquitectura

El edificio que alberga el Hotel Sant Jaume tiene una historia que se remonta al siglo XVII. Originalmente concebido como una casa señorial, su estructura ha sido restaurada meticulosamente para conservar elementos históricos clave, como sus techos altos con vigas de madera, las paredes de piedra y los arcos originales. A pesar de su legado histórico, el hotel ha sabido integrar el diseño contemporáneo de manera armoniosa, creando espacios que celebran tanto el pasado como el presente.

La rehabilitación estuvo a cargo de un equipo de arquitectos locales que apostó por materiales nobles y sostenibles como piedra mallorquina, mármol y madera reciclada. Este enfoque asegura que el hotel no solo ofrezca una experiencia estética sino también funcional, con una filosofía que respeta su entorno cultural y ambiental.

Diseño y estilo

Cada rincón del Sant Jaume es una muestra del equilibrio entre elegancia y minimalismo. Los interiores, obra de reconocidos diseñadores españoles, combinan tonos neutros con detalles vibrantes, logrando un ambiente relajante y sofisticado. Las áreas comunes, como el lobby y el lounge, destacan por su amplitud y luminosidad, gracias a la presencia de ventanales que permiten la entrada de luz natural y conectan el interior con el exterior.

El hotel también cuenta con un patio central, un elemento característico de las casas mallorquinas tradicionales, que ha sido reinterpretado con un estilo contemporáneo. Este espacio funciona como un oasis urbano, ideal para relajarse tras un día intenso explorando la ciudad.

Habitaciones con encanto

El Sant Jaume dispone de 36 habitaciones y suites, cada una de ellas diseñada para ofrecer la máxima comodidad. Las habitaciones están equipadas con tecnología de última generación, incluyendo sistemas de control doméstico para la iluminación y la climatización, sin comprometer la atmósfera acogedora que caracteriza al hotel.

Cada habitación presenta un diseño único, con muebles a medida, tejidos de alta calidad y detalles decorativos que reflejan la cultura local. Las suites, en particular, ofrecen vistas espectaculares al casco antiguo de Palma, así como sus baños revestidos en mármol con bañeras independientes, pensadas para los huéspedes más exigentes.

Oferta gastronómica

Uno de los puntos fuertes del Sant Jaume es su oferta culinaria, liderada por el restaurante principal, cuyo menú combina tradiciones mediterráneas con técnicas contemporáneas. El restaurante trabaja con productos locales de temporada, asegurando que cada plato sea una representación auténtica de la gastronomía mallorquina.



HOTEL SANT JAUME

En el corazón de Palma, el Hotel Sant Jaume combina historia, diseño y lujo, creando un refugio exclusivo donde cada detalle está pensado para una experiencia inolvidable



Azotea del hotel con vistas

Suite con terraza



El desayuno, que se sirve en un entorno relajado, es un festín de opciones saludables y deliciosas, con una selección de panes artesanales, frutas frescas, embutidos locales y opciones calientes preparadas al momento. Además, el bar del hotel es un espacio ideal para disfrutar de cócteles exclusivos o una copa de vino local al atardecer.

Bienestar y ocio

Sant Jaume también destaca por sus instalaciones dedicadas al bienestar. En la planta superior, los huéspedes pueden disfrutar de una piscina al aire libre con vistas panorámicas de la ciudad y la catedral. Este espacio, equipado con tumbonas y áreas de sombra, es perfecto para desconectar y recargar energías.

El spa del hotel ofrece una variedad de tratamientos inspirados en la tradición mediterránea, utilizando productos naturales y técnicas que promueven la relajación y el equilibrio. Además, el gimnasio cuenta con equipos de última generación y está disponible las 24 horas para los huéspedes más activos.

Experiencia personalizada

Un aspecto que diferencia Sant Jaume de otros hoteles de lujo es su compromiso con la personalización del servicio. Desde la llegada, el equipo de recepción trabaja para anticiparse a las necesidades de cada huésped, ofreciendo recomendaciones personalizadas sobre actividades, restaurantes y eventos en Palma. Este enfoque asegura que cada estancia sea única y memorable.

Sostenibilidad y compromiso

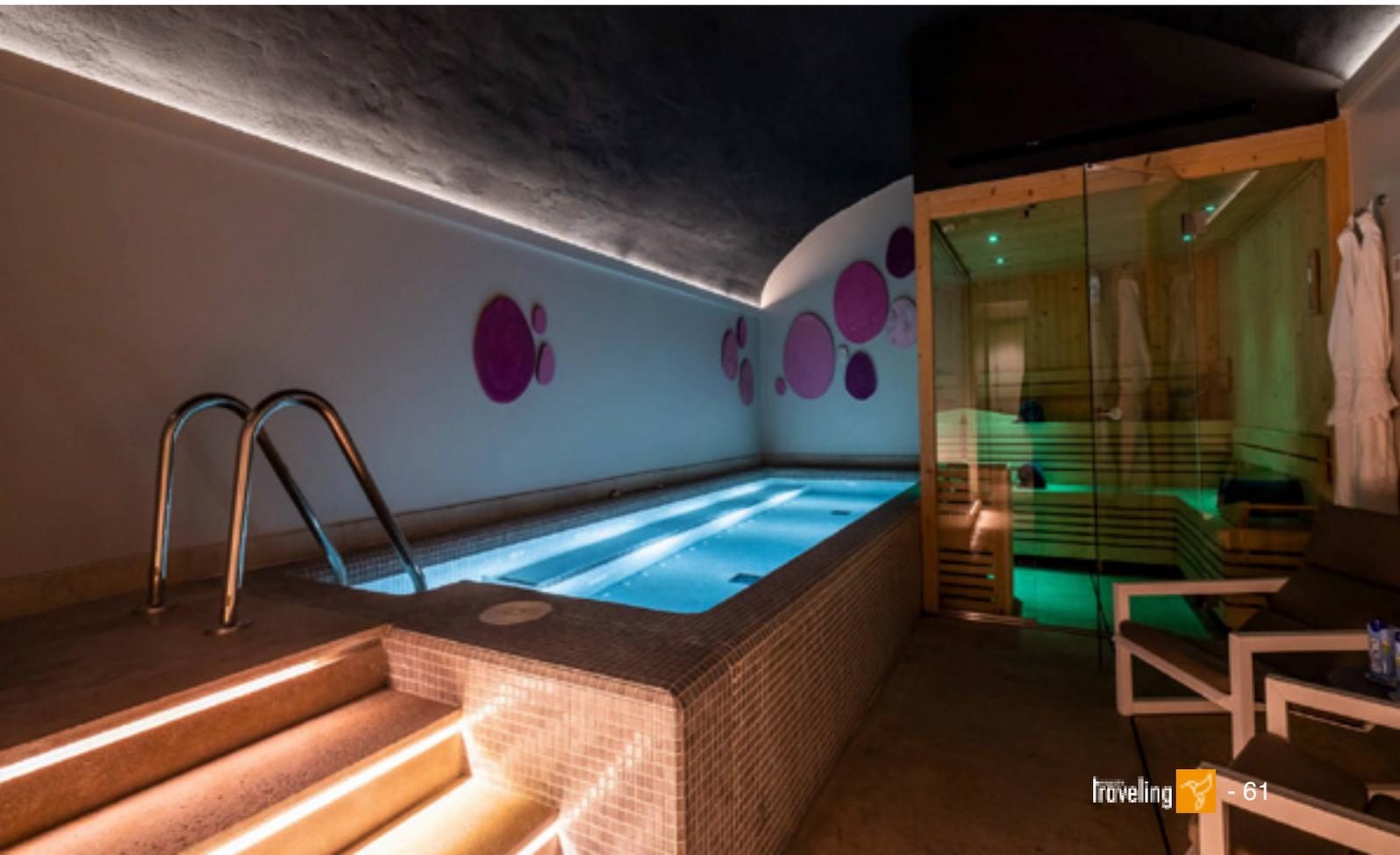
El Hotel Sant Jaume también ha integrado prácticas sostenibles en sus operaciones diarias. Desde el uso de energías renovables hasta la reducción de plásticos de un solo uso, el hotel busca minimizar su impacto ambiental sin comprometer la calidad del servicio. Además, colabora con productores locales para apoyar la economía de la región y fomentar una experiencia auténtica para los visitantes.

Sant Jaume A Luxury Design Hotel, miembro del Grupo **IT Mallorca Unique Spaces** (Can Cera Mallorcan Luxury House, Can Aulí Luxury Retreat, Can Alomar Urban Luxury Hotel, Calatrava Mediterranean Sea House) es mucho más que un lugar donde alojarse; es un refugio de lujo que invita a los huéspedes a sumergirse en la rica historia y cultura de Palma de Mallorca. Con su ubicación privilegiada, diseño excepcional, oferta gastronómica y compromiso con la sostenibilidad, este hotel se posiciona como una de las mejores opciones para quienes buscan una experiencia inolvidable en la isla. Cada detalle, desde la arquitectura hasta el servicio, está cuidadosamente pensado para ofrecer un equilibrio perfecto entre comodidad, estilo y autenticidad.

HOTEL SANT JAUME



Piscina y spa en la azotea





Hotel Villa Copenhagen

Un Edificio Emblemático para un Hotel Inolvidable

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Hotel Villa Copenhagen



El Hotel Villa Copenhagen es un hotel de lujo que pertenece a **Preferred Hotels**, una colección global de hoteles y resorts independientes que destacan por su lujo, autenticidad y experiencias personalizadas. Situado en el corazón de Copenhague, combina a la perfección la rica historia arquitectónica de la ciudad con un diseño contemporáneo y un firme compromiso con la sostenibilidad. Inaugurado en julio de 2020, el hotel ocupa el emblemático edificio que albergaba la antigua Oficina Central de Correos y Telégrafos de Dinamarca, construido en 1912 con un inequívoco estilo neobarroco. Hoy en día, este inmueble restaurado es un símbolo de cómo la historia puede entrelazarse con las demandas modernas de confort y lujo.

Historia y Arquitectura

El edificio que hoy es Villa Copenhagen fue originalmente la sede de la oficina central de correos de Copenhague. Diseñado en un estilo neobarroco, refleja la opulencia arquitectónica de principios del siglo XX. Este edificio histórico, con su fachada majestuosa y detalles ornamentales, fue testigo de importantes acontecimientos en la historia de Dinamarca. La restauración llevada a cabo para convertirlo en un hotel respetó su esencia histórica, incorporando elementos contemporáneos que lo hacen destacar en la escena hotelera internacional. Esta combinación entre lo clásico y lo moderno está presente en cada rincón del hotel, desde las molduras originales hasta las instalaciones de vanguardia.

El hotel está situado en Tietgensgade 35-39, una ubicación estratégica que lo coloca en el epicentro de la vida urbana de la capital danesa. Se encuentra a pocos pasos de la **Estación Central** de trenes, lo que facilita el acceso desde el aeropuerto y otras partes del país. Además, está muy cerca de atracciones icónicas como los **Jardines del Tivoli** (el segundo parque de atracciones más antiguo de Europa), la **Gliptoteca Ny Carlsberg**, el **Ayuntamiento** y el animado barrio de Vesterbro, conocido por su vida nocturna y restaurantes de moda. Su posición privilegiada permite a los huéspedes explorar la ciudad tanto a pie como en bicicleta, un medio de transporte característico de los habitantes locales. Además, la proximidad a importantes zonas comerciales y culturales convierte a este hotel en una opción perfecta tanto para turistas como para visitantes por negocios.



Una de las suites del hotel

Habitaciones y Suites

El hotel cuenta con 390 habitaciones y suites diseñadas para ofrecer una experiencia de lujo sostenible. Cada habitación fusiona elementos originales de 1912 con comodidades modernas, como camas de alta gama, textiles orgánicos y tecnología de bajo consumo. Las categorías de habitaciones van desde las estándar hasta las exclusivas suites, cada una de ellas pensada para diferentes tipos de viajeros. Destacan la Suite Earth, que prioriza materiales sostenibles, y las Suites Shamballa, diseñadas para brindar equilibrio espiritual y serenidad.

Entre las habitaciones más exclusivas se encuentran también las suites con vistas panorámicas a la ciudad, ideales para disfrutar del paisaje urbano de Copenhague. Los interiores reflejan un enfoque minimalista y funcional, con detalles cuidadosamente seleccionados que aportan calidez y sofisticación.

Salón de la suite Shamballa





Piscina climatizada en la azotea

Además, muchas habitaciones ofrecen vistas impresionantes de la ciudad o del patio interior del hotel, un espacio tranquilo que contrasta con la energía urbana.

El Hotel ofrece una amplia gama de servicios que garantizan una estancia inolvidable. Entre ellos se encuentran:

- **Piscina en la azotea:** Una piscina climatizada de 25 metros que ofrece vistas espectaculares del horizonte de Copenhague. Es uno de los espacios más fotografiados del hotel, ideal para relajarse después de un día de exploración.
- **Spa y Gimnasio:** El hotel cuenta con un gimnasio de última generación y un spa que ofrece tratamientos basados en técnicas nórdicas tradicionales.
- **Espacios para eventos:** Con más de 3,200 metros cuadrados destinados a eventos y reuniones, el hotel es un lugar ideal para bodas, conferencias y celebraciones.
- **Servicios familiares:** El hotel también ofrece servicios adaptados a familias, como habitaciones conectadas y actividades especiales para niños, asegurando que todos los miembros disfruten de su estancia.

Un ejemplo de sostenibilidad

Uno de los pilares fundamentales es su compromiso con la sostenibilidad. Desde su diseño arquitectónico hasta sus operaciones diarias, el hotel busca minimizar su impacto ambiental. Entre las iniciativas destacadas se encuentran:

Uso de energía renovable y sistemas de reciclaje de agua, la colaboración con proveedores locales para reducir la huella de carbono y la eliminación de plásticos de un solo uso.

Gastronomía

La oferta gastronómica es un homenaje a la tradición culinaria nórdica, con un enfoque en ingredientes locales y de temporada. Entre sus opciones destacan:

- **Brasserie Kontrast:** El restaurante principal del hotel combina la sofisticación con un toque urbano, ofreciendo una carta que incluye platos inspirados en la cocina nórdica moderna.
- **Rug Bakery:** Una panadería artesanal donde se pueden degustar panes de masa madre, pasteles típicos daneses y café de especialidad.
- **T37 Bar:** Este acogedor bar es conocido por su selección de cócteles y pequeños platos para compartir, en un ambiente relajado pero elegante. Además, el hotel organiza experiencias culinarias personalizadas, como cenas privadas y catas de vinos en espacios exclusivos. La dedicación a la excelencia gastronómica garantiza una experiencia única tanto para los huéspedes como para los visitantes locales.

Lobby del hotel





Restaurante Kontrast y su cocina

Preferred
HOTELS & RESORTS



Compromiso con la Comunidad

El hotel también se posiciona como un punto de encuentro para la comunidad local. Sus espacios comunes, como el patio interior y las áreas de coworking, están diseñados para ser utilizados tanto por huéspedes como por residentes de la ciudad. Además, organiza eventos culturales y talleres que promueven la interacción entre visitantes y locales. La participación en iniciativas comunitarias refuerza su compromiso con la inclusión y la sostenibilidad.

El Hotel Villa Copenhagen es el lugar perfecto para hospedarse, su excelente ubicación al lado del Parque Tivoli y de la estación Central, permite que podamos recorrer la ciudad y los lugares de interés caminando; al ser una ciudad llana, pasear es una delicia incluso en invierno. Las bicicletas son otro método de transporte ideal para desplazarse en Copenhague.

Este hotel combina lujo, historia y responsabilidad ambiental. Sus servicios de primer nivel y su compromiso con la sostenibilidad lo convierten en un destino ideal tanto para viajeros de negocios como para turistas que buscan descubrir la esencia de Copenhague desde un lugar único.





Arturo Cardelús (Madrid, 1981) es un compositor hispano-estadounidense reconocido por su trabajo en música cinematográfica y clásica. Con una sólida formación en instituciones como el Conservatorio de Salamanca, la Royal Academy of Music de Londres, la Franz Liszt Academy de Budapest y Berklee College of Music, combina técnicas tradicionales con enfoques contemporáneos en sus composiciones.

En el ámbito cinematográfico, destaca su trabajo para "Buñuel en el laberinto de las tortugas" (2019), que recibió premios en los festivales de Annecy y Málaga, además de una nominación a los Premios Goya. También compuso la música de "In a Heartbeat" (2017), el exitoso cortometraje que le otorgó el premio a la Mejor Banda Sonora Original en los Hollywood Music in Media Awards.

En música clásica, su obra "Con Aire de Tango" (2013), interpretada por solistas de la Filarmónica de Berlín, marcó un hito en su trayectoria, consolidándolo como un compositor versátil y profundamente emotivo. En 2016, fue distinguido como Asociado de la Royal Academy of Music (ARAM), un honor reservado a antiguos alumnos destacados.

Actualmente, reside en Los Ángeles, donde sigue desarrollando proyectos innovadores, consolidándose como una figura influyente de la música contemporánea que conecta emocionalmente con su público.

Arturo Cardelús

El compositor internacional que junto a Dragonkeeper vuela hacia los Goya

Por: Julián Sacristán - comunicación@wfm.es

¿De dónde le viene la vocación musical?

Todo empezó con un disco de sinfonías de Beethoven que descubrí cuando tenía 11 años.

¿Quiénes han sido sus referentes musicales actuales?

Max Richter, Dario Marianelli y Alberto Iglesias.

¿Por qué decidió estudiar fuera de España?

Por la oportunidad de conocer otras culturas y formas de entender la vida.

¿Qué lleva a un músico de música clásica a meterse en el mundo del cine?

Mi pasión por contar historias. Siempre he sido amante del cine y creo que el poder de influencia que tiene la música en una película es fascinante. Me encanta conectar con los personajes de las historias que trabajo.

El primer trabajo en animación fue un corto y no de profesionales. ¿Cómo surgió esta posibilidad?

Los creadores, dos estudiantes de la universidad de Ringling, vieron un corto viral que hice (The Answers) y me contactaron con la propuesta. Siempre había querido trabajar en ani-

mación y pensé que era la mejor forma de empezar: un corto de estudiantes que nadie vería. Lo que nunca imaginé es que acabaría siendo un fenómeno viral aún mayor que The Answers, con casi treinta millones de visualizaciones en 48 horas y menciones en el New York Times, NBC, y más.

¿Qué significó trabajar en Buñuel en el laberinto de las tortugas?

Fue un antes y un después en mi carrera. Me abrió muchas puertas y marcó un poco mi trayectoria.

¿Qué sensación le dio grabar en Abbey Road y en el mítico estudio de los Beatles?

Fue un sueño hecho realidad. Trabajar con músicos de ese nivel y en un lugar mítico como el Estudio 2 es algo inolvidable. Es la sesión que más he disfrutado.

Hacer una banda sonora es muy complicado. ¿Cuál es el proceso de desarrollo de trabajo?

Depende mucho de la película y del director. En animación se suele empezar con la película en su etapa de animática, lo que puede dificultar la conexión emocional. En esos casos, el trabajo del director es crucial: describe las escenas, explica las emociones

de los personajes, y a partir de ahí compones más por lo que el director transmite que por lo que ves en la película.

¿Qué influencia tiene el director en la elaboración de la banda sonora?

El director es esencial, tiene un peso enorme en la mayoría de las decisiones. Con Salvador Simó, por ejemplo, fue una experiencia fantástica porque tiene muy claro lo que busca en la música.

¿Qué diferencia hay entre hacer la música para una película con actores y una de animación?

En animación se exige mucho más a la música. Hay elementos que en acción real se transmiten visualmente, como atmósferas o matices, y que en animación deben suplirse con la música. Esto requiere un trabajo más detallado y cercano a la acción.

¿Cómo surgió trabajar en Dragonkeeper, una coproducción?

Gracias a mi colaboración previa con Salvador Simó.

¿Qué ha querido transmitir con la banda sonora de Dragonkeeper?

Dragonkeeper es una película de aventuras que sigue el viaje de Ping, nuestra heroína. Queríamos que la banda sonora reflejara la profundidad emocional y el desarrollo del viaje.

Cuando estaba haciendo la banda sonora, además de en la propia historia, ¿en qué se inspiró? ¿Le influyó el público infantil?

Me inspiré sobre todo en cómo Salvador Simó transmitía la historia. Es muy bueno describiendo escenas, emociones y personajes. Eso me permitió conectar plenamente con el proyecto.

¿Qué supone el reciente premio de Dragonkeeper como mejor película de animación en los Golden Rooster Awards?

Es la primera vez que una coproducción internacional gana el Golden Rooster en animación. Para nosotros, es un honor recibir un galardón tan importante.



Como músico formado en clásica, vivió en Budapest, Londres, Boston y ahora en Los Ángeles. ¿Qué destacaría de cada lugar, a nivel de aprendizaje respecto a la música?

En Budapest y Londres me centré en el piano. En Boston descubrí mi pasión por la composición. Mi ciudad favorita es Boston, porque allí encontré mi verdadera vocación.

¿Qué anécdota destacaría de cada lugar?, ¿Qué lugar para visitar recomendaría a unos amigos de cada ciudad?

En Budapest, el boulevard junto a la Franz Liszt Academy, lleno de terrazas y con mucho encanto.

En Londres, Marylebone High, una calle muy inglesa cerca de la Royal Academy of Music. En Boston, el North End, que tiene un ambiente increíble.

¿Cómo fue la experiencia berlinesa con la filarmónica?

Grabé con el sexteto Berlin Philharmonic Soloists en 2013 y 2016. En aquel momento empezaba mi carrera, y fue un trabajo que influyó mucho en mi forma de componer.

¿Por qué Berklee significó un cambio tan grande en su formación?

Fue la primera vez que estudié composición y también la primera vez que salí del mundo clásico. Berklee me abrió a otros estilos como hip-hop, jazz y electrónica. Supuso una gran apertura mental y me ayudó a dejar atrás ciertos prejuicios del mundo clásico.

¿Qué significa su segunda nominación a los Goya?

Un gran honor, aunque este año el nivel es altísimo.

Actualmente está trabajando en dos películas, una en EE.UU. y otra de animación en España. ¿Nos puede contar algo de estos proyectos?

Puedo hablar de una serie en la que estoy trabajando, Terra Alta, basada en la novela de Javier Cercas.

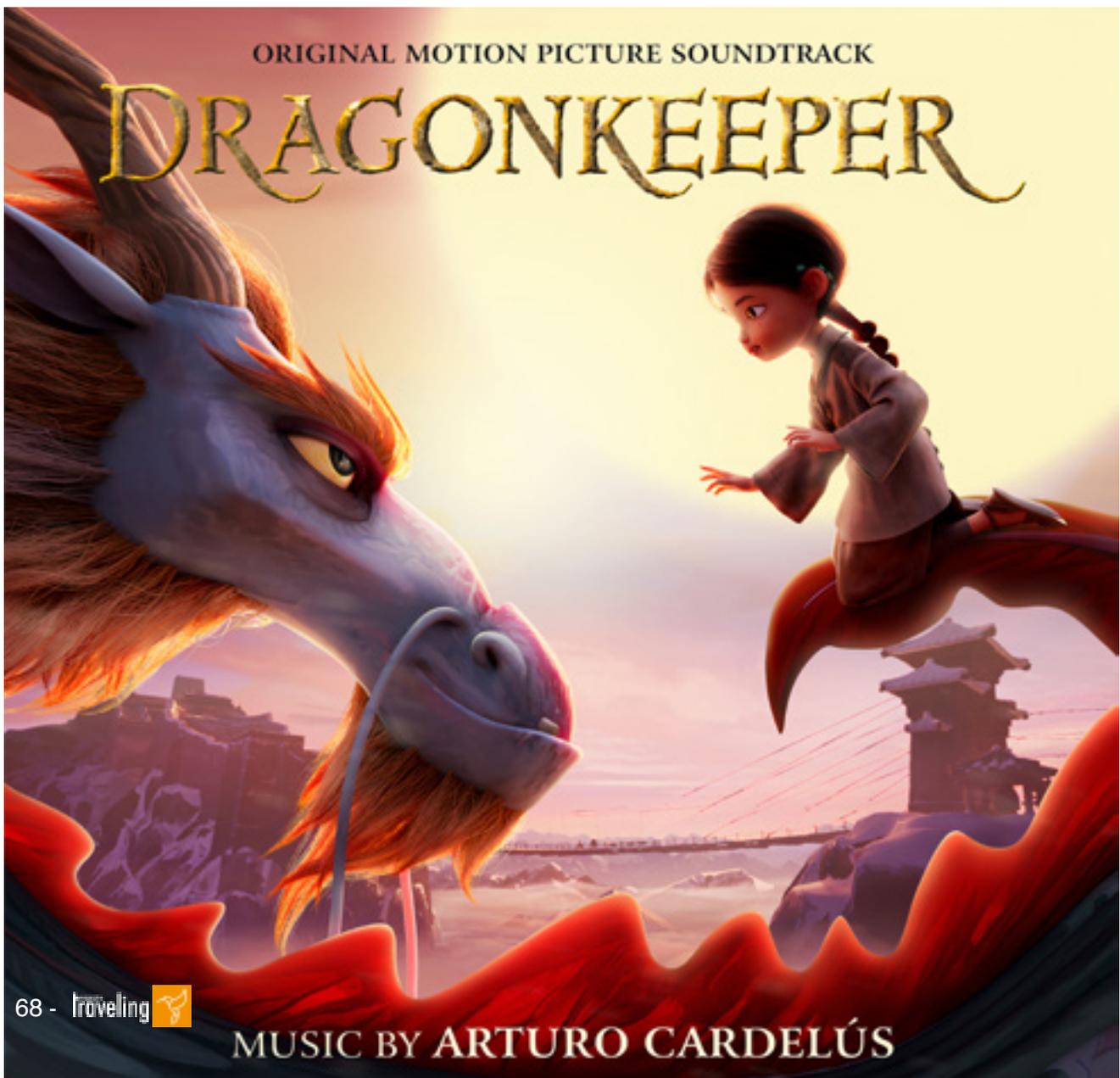
Y si es así, ¿le gustaría dirigir una película?

Sí, en algún momento me gustaría, pero por ahora estoy centrado en las bandas sonoras.

Para finalizar, ¿qué banda sonora de una película famosa le hubiese gustado hacer?

Amarcord.

Dragonkeeper cuenta con tres nominaciones a los Goya Mejor película de Animación, Mejor Música original y Mejores efectos especiales.





smartbox
BUSINESS SOLUTIONS



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

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

@SmartboxBusinessSolutionsSpain



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.

Tahití y sus Islas (El principio del mundo)

Maeva, palabra onomatopéyica de bienvenida con la que los polinesios reciben a sus visitantes, y que entraña la dulzura y cadencia de sus islas.



Atardecer en Fakarava

Este viaje a la Polinesia francesa lo tengo archivado en el corazón, en una de las carpetas especiales que lo hacen palpar cada vez que la abro. Y sí de anécdotas se trata, estuvo repleto de ellas, desde el mismo instante en que embarqué en Francia para hacer escala en Los Ángeles, en donde el control de seguridad me analizó de arriba abajo, a ver si tenía un físico misterioso, hablaba de forma sospechosa o, si mi iris, infrarrojamente escaneado, brillaba con luz propia.

Las comparaciones son odiosas pero la realidad es que, al aterrizar en Papeete, capital de Tahití y sus Islas, me colgaron al cuello una corona de tiaré, la gardenia perfumada endémica del país, que resultó un aromático presagio de lo que estaba por venir.

Acompañando a la Regata de la Perla.

El propósito del viaje no podía ser mas seductor. Seguir la Regata de la Perla por los mares del archipiélago de la Sociedad, embarcada en un catamarán en compañía de otros periodistas internacionales. Al llegar me recibió una de las organizadoras, francesa, bohemia y divertida. Vivía en un barco en el que no se podía encontrar ni el timón del desorden que reinaba. A mi en aquellos días, me daba por peinarme mi pelo, siempre corto, sin parar. Y llevaba un peine allá donde fuera. Mira por donde que en el viajecito de 30 horas Polinesia, el peine se me perdió. Al conocer a la francesa y marinera, Camille, antes de emprender ruta a Raiatea donde me esperaba el catamarán, le pregunté donde podía comprar un peine, a lo que ella moviendo su enredada melena al viento, y mirando con cierto gesto de desprecio mis cuatro pelos, me contestó con indignación que yo no necesitaba peinarme. Con lo cual emprendí "a pelo" mi siguiente etapa.

Como si de un chiste se tratara en el catamarán esperaban un periodista alemán, otro japonés, y un matrimonio francés.

El Skipper, Turó, haciendo honor a su curioso nombre, no pasaba desapercibido. Rastras a modo de trenza, tatuajes en cada pliegue del cuerpo, una amplia e irónica sonrisa que no se borraba jamás, y una voz que me despertaba estremecida, cuando ya en mi camarote y a punto de conciliar el sueño, se escuchaba un grito escalofriante que llegaba desde cubierta y que se traducía como el aullido de Turó saludando a las estrellas.

Disfrutábamos del pescado Mahi-Mahi en cada comida (en las lenguas austronesias se repiten las palabras para expresar el plural).

Mahi- Mahi a la parrilla, cocido con mayonesa, al horno, y crudo; un paréntesis para contar que el sashimi de Mahi-Mahi me dio una alergia que casi me muerdo. Menos mal que mi compañera Charlotte de Radio France (RFI), llevaba antihistamínicos en su farmacia ambulante.

El espectáculo de los veleros, a cada vela más bella y colorida, navegando en las aguas, turquesas, marinas, esmeraldas, resultaba difícil de creer. Había que frotarse los ojos para asegurarse de que no era un sueño.

A cambio, una auténtica pesadilla fue la insistencia de Turo en que, al igual que el resto de valientes periodistas, me tenía que zambullir en las cristalinas aguas plagadas de tiburones. Unos tiburones que según Turó no hacían nada. En fin, que pudo mas el empecinamiento

El cocotero caído, árbol de reflexión



TAHITÍ Y SUS ISLAS

de nuestro capitán que el riesgo al mordisco del escualo, y acabé nadando con unos inofensivos tiburones de arrecife que me rodeaban “cariñosamente”.

La sensualidad del Tamuré Tahitiano

Durante el día no daba abasto para fotografiar tamaña belleza. Sin embargo, tras la puesta del sol, los veleros atracaban cada noche en una isla del archipiélago y nosotros con ellos. Fue en la isla de Tahaa, la de la vainilla, donde observé por primera vez el baile del Tamuré. Me quedé muda, cuando al entrar en el pabellón de madera a orillas del mar, escucho la sinuosa música a cuyo ritmo hombres polinesios y franceses se movían como aves al acecho de esas hembras que bailaban al son de las olas mientras sus cuerpos, ondulantes, marcaban las mareas con sensualidad. Un espectáculo estimulante que tuve la suerte de contemplar durante las siguientes etapas de la regata.

Y volviendo a Tahaa, es una isla frondosa donde se casa la vainilla, como me explicó la gran Moeata, dueña de una plantación y encargada de celebrar el singular matrimonio cada atardecer, cuando poliniza a mano aquellas flores que nacen de la orquídea de la vainilla, y que no germinarán si no se les han desposado antes del amanecer. También hicimos en Tahaa nuestros pinitos de piragüismo, y ahora que nadie me oye, tengo que confesar que, sentada en medio de la piragua, me dejé llevar plácidamente por los otros remeros.

Regata de la Perla por el archipiélago de la Sociedad

Asistir al matrimonio de la vainilla es celebrar una boda insólita y bella; las orquídeas de testigos y la selva como escenario.

¿Será que veo doble?

La siguiente varada nocturna fue en la isla de Huahine Nui (la grande) que no Huaini Iti (la pequeña). Antes de contar otro de los chascarrillos más divertidos del viaje, tengo que aclarar que durante la regata, entre los espectaculares veleros, sobresalía uno por su tamaño y por los muchos tripulantes que arriaban las velas del velero de Pachá. Así llaman al dueño del reconocido Café homónimo en Papeete, admirado y querido por los participantes en la Regata de la Perla. Pachá insistía en invitarme a cenar por motivos profesionales, quería saber qué iba a contar, qué me parecía la regata...pero a mí, no me seducía el plan. Había congeniado con mis colegas, el alemán, el japonés, y los franceses y, tan a gusto que me quedaba cenando con ellos. Sin embargo, una de esas noches Pacha envió a un joven y guapetón polinesio con la misión de reclutarme. Ariki se marchó raudo y veloz ante mi reiterada negativa, y cuál sería mi sorpresa, cuando en menos de dos minutos aparece otra vez. Pasó la regata y ya en casa, descargando las fotos, no daba crédito cuando en una de ellas aparece Pachá y su equipo, ganadores de la regata, y veo que Ariki, el mensajero de Pachá de aquella noche, estaba repetido en la foto. El clon fotográfico



no era otro que su gemelo, idéntico, igualito, y que no había vuelto, a insistir, el mismo, sino que había llegado el otro, de cuyo nombre no puedo acordarme.

De cumplir sueños

Cuando llegué a Bora Bora me senté en una palmera caída y recapacité sobre la inmensa suerte que tenía de estar allí, por miedo a mal acostumbrarme y no darle la importancia debida a esos instantes de dicha genuina. Tras la profunda reflexión llegó el momento de bucear entre corales multicolores, ver como el pez globo se hinchaba al verme llegar, y descubrir al pez piedra que se pensaba camuflado. De nuevo aparecieron los tiburones, pero ya los sentía mis “amigos”.

Llega el ocaso y la sombra oscura del volcán Otemanu se cierne sobre la isla. Los habitantes de la noche despiertan de su letargo, y entonan su canto. Puedo distinguir gracias a mis años en Filipinas a los tokos, o salamandras cantarinas, los sapos, los grillos, y agudizando el oído hasta alcanzo a escuchar el respirar de las plantas y a las flores cerrándose para dormir.

El principio del mundo

Terminó la regata, pero no la aventura. El matrimonio francés y yo volamos a Fakarava, en el archipiélago de Tuamotu. La avioneta era de andar, más bien de volar por casa. Calculando las posibilidades de sobrevivir al amerizaje, aparece por la ventanilla un atolón que



Mi doble visión de los gemelos polinesios

La omnipresencia del volcán Otemanu en Bora-Bora



bordea la laguna turquesa y al que le rodea el azul marino del mar abierto ¡Impresionante! Fluctuando entre el pánico y la euforia, aterrizamos en una planicie rodeada de selva, y en un jeep nos dirigimos al Village que iba a ser nuestra casa durante algunos días. ¡Qué disfrute! Sintiéndome dichosa, afortunada de vivir esa experiencia única, llegamos a nuestra casa tropical, donde nos recibieron los infantes del lugar entre risas y juegos, hasta que llegó su madre, Herenui, la dueña del Village, y nos acomodó en unas acogedoras cabañas.

Desayunamos familia y huéspedes en la sala común, decorada a base de conchas, cocos, y redes de pescar, con vistas a la playa, y la compañía de la pequeña de la casa, Poerava, que se pintaba las uñas de los pies con entusiasmo. Tras el desayuno se suponía que nos recogería Hereite, bióloga de la Reserva de la Biosfera de Fakarava, patrimonio de la UNESCO desde 2016. Y digo se suponía, porque la recogida se hizo esperar. Paul, el francés, trató de convencer a su esposa, Charlotte, de que no había porque preocuparse. Los tiempos en Polinesia son otros, y la gente no sufre de ese agobio constante por todo, que nos caracteriza a nosotros, los “occidentales”. Captado el mensaje, Paul, Charlotte y yo fuimos a dar uno de los paseos en bici más gratos que alcanzo a recordar, paralelo al mar, entre bosques de cocoteros, y con destino a su villa principal Rotoava, donde caí rendida a la tentación de un vestido blanco, que sigue siendo uno de los preferidos de mi vestuario veraniego.

Emprendimos la vuelta dispuestos a pasar lo que quedaba de tarde en el Village, cuando al llegar nos encontramos con Hereite, quien acababa de llegar con un pequeño retraso de tres horas. Tan contenta, como si nada, y en compañía de su madre, Tahuere, artesana de sombreros de paja del mercado, nos animó a embarcar en un pequeño bote, y emprender la excursión por el atolón. A punto de ponerse el sol, la navegación fue absolutamente onírica.

Desde la barca se observaba la vida marina del atolón gracias a la transparencia de sus aguas, sorteando los motus (islotos) que caracterizan la reserva de la biosfera

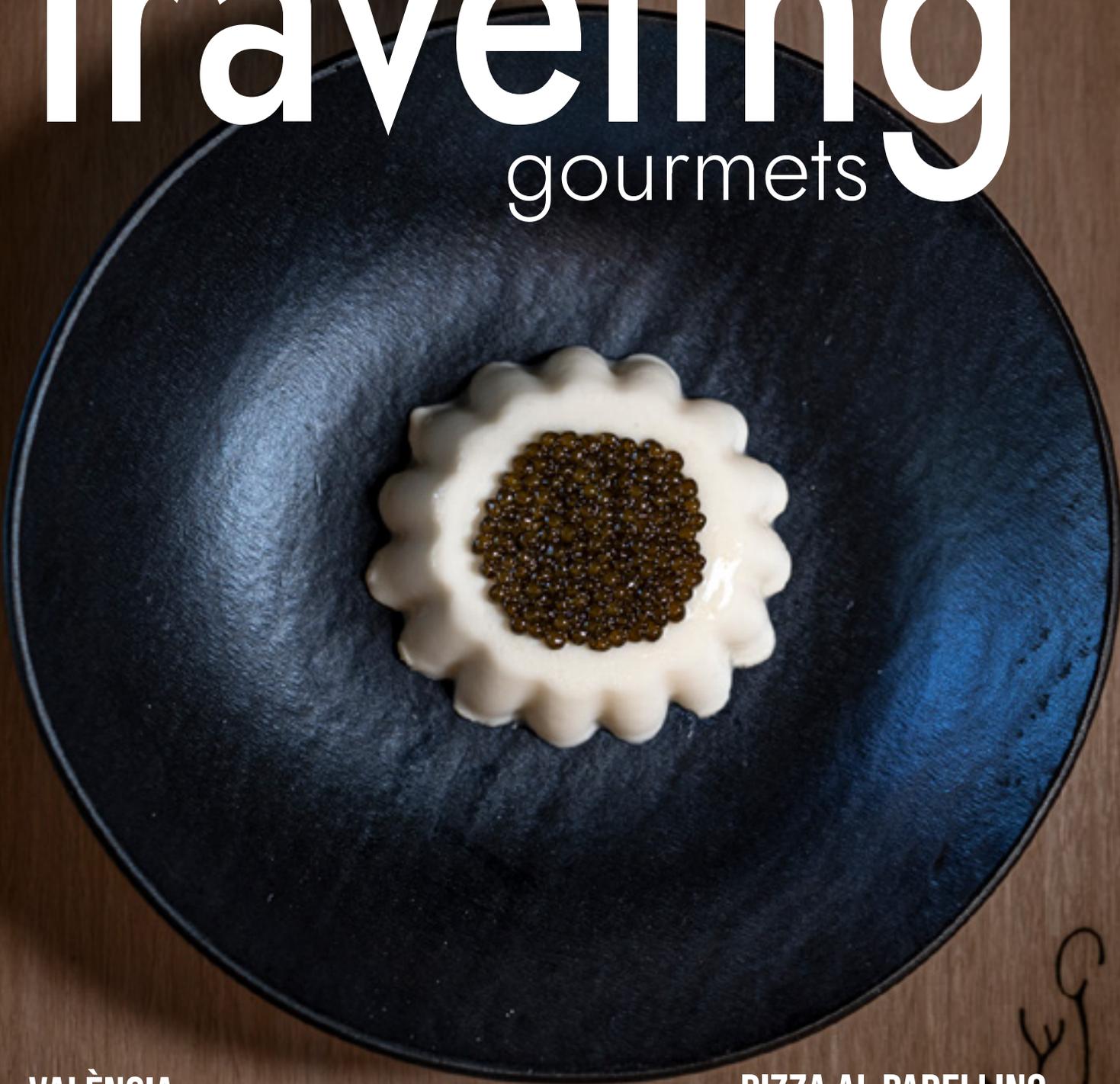
Tahuere, la madre de Heretí, era encantadora y sabia de Fakarava incluso más que su hija. La una había aprendido en los libros mientras que la sabiduría de Tahuere venía de su vida misma en el atolón. Tanto, que al desembarcar en el Motu Aito, Tahuere, guiñándome un ojo me comentó como sus bisabuelos se comían a los enemigos si ganaban la batalla por el motu. Sin saber muy bien a que atenerme ante la declaración de Tahuere, seguí en su compañía visitando el hermoso islote; sus iglesia y escuela que parecían de juguete, el bar, la playa de arena blanca, inmaculada, que aparecía y desaparecía al capricho de las corrientes del Canal de Garue. *Cuando le dije a Tahuere que aquello era el jfin del mundo!, me miró con sus ojos guasones para contestarme “Te equivocas ¡Es el principio!”.*

Las paradisíacas playas de Fakarava



Traveling

gourmets



VALÈNCIA

Un viaje través de sus sabores

PIZZA AL PADELLINO

Tradición turinesa que debes probar

BODEGAS GARGALO

Cuando el vino de viste de arte

LA BOSCANNA

Naturaleza y gastronomía



València

A través de sus sabores

Texto: Redacción - Fotos: ©Visit Valencia y archivo

València, con su carácter mediterráneo, es mucho más que una ciudad vibrante de arquitectura modernista y playas bañadas por el sol. Su esencia se encuentra profundamente enraizada en su entorno natural y en una tradición gastronómica que cautiva a visitantes de todo el mundo. Desde los tranquilos paisajes de la Albufera hasta los animados mercados municipales, la ciudad invita a descubrir su riqueza culinaria y cultural a través de experiencias únicas e inolvidables.



Preparación de los campos antes del sembrado del arroz

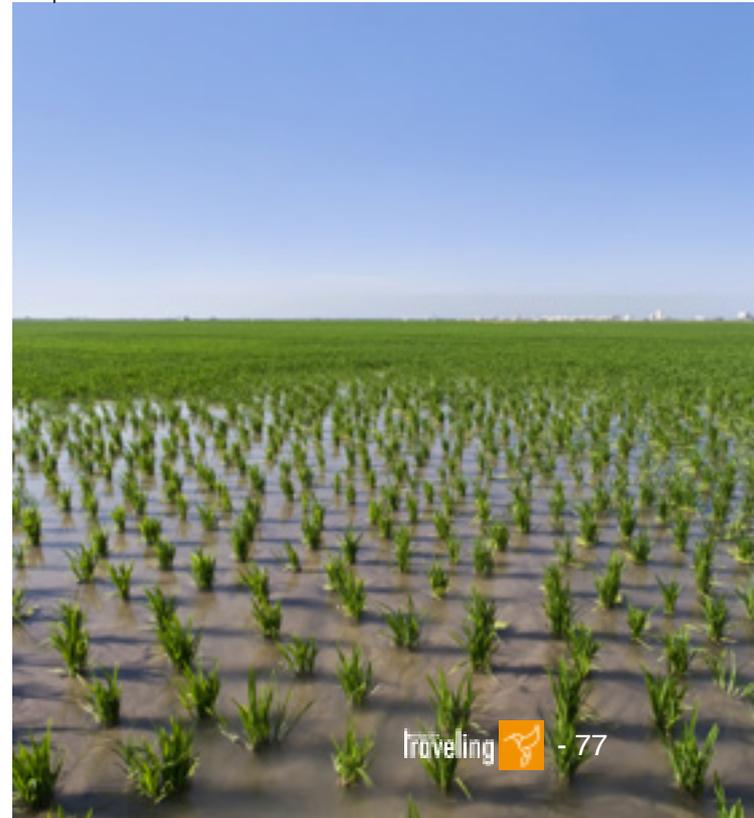
Atan solo 10 kilómetros del bullicioso centro de València, el Parque Natural de la Albufera se alza como un remanso de paz, naturaleza y tradición. Este espacio protegido, rodeado de extensos arrozales y frondosos bosques, es cuna de la paella, el plato más emblemático de la cocina española. Su lago, el más grande de España, actúa como un espejo mágico que captura atardeceres de ensueño. Las barcas tradicionales, con su diseño centenariano, recorren sus aguas tranquilas, invitando a los visitantes a adentrarse en la vida y costumbres de los pescadores locales.

En el corazón del parque se encuentra El Palmar, un pintoresco poblado convertido en el epicentro de la gastronomía albuferenca. Aquí se pueden degustar delicias como el all-i-pebre, un guiso de anguila con un toque de ajo y pimentón, y la llisa adobada, un pescado marinado que resume los sabores del mar y la tierra. Además de su riqueza culinaria, la Albufera ofrece seis rutas señalizadas que permiten explorar su biodiversidad única. Entre juncos y carrizos, los amantes de la naturaleza pueden observar aves acuáticas como garzas reales o zampullines, descubrir la flora autóctona y dejarse envolver por la calma de este paraíso natural.

El protagonista indiscutible de la gastronomía de la Albufera es su **arroz**, con Denominación de Origen Protegida. Cultivado en estas tierras desde hace siglos, el

arroz de València es un ingrediente excepcional, caracterizado por su grano corto y su extraordinaria capacidad de absorción, que lo convierte en la base perfecta para la auténtica paella y otros platos tradicionales. Este arroz es más que un alimento; es un símbolo cultural que une tradición, sabor y la historia agrícola de la región, destacándose como un embajador del patrimonio culinario valenciano en todo el mundo.

Campos de arroz en la Albufera

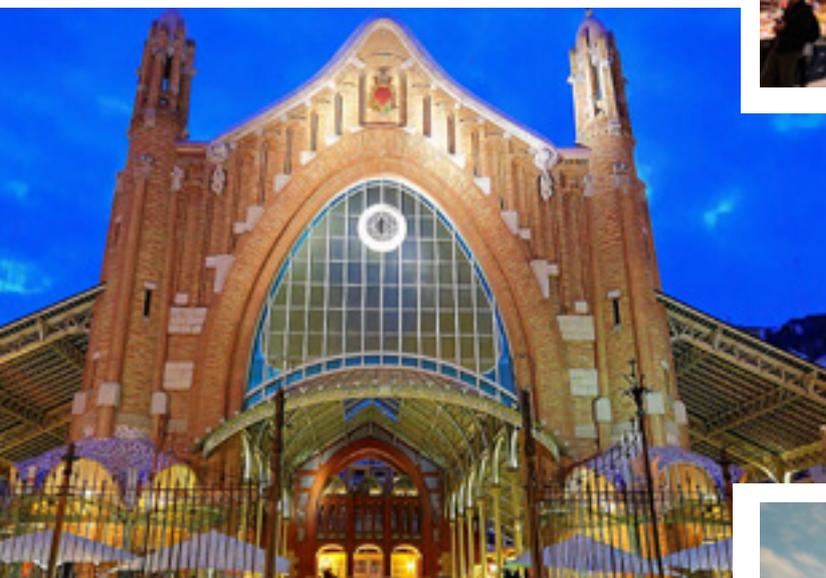


Los mercados municipales: Templos de la gastronomía local

En el corazón de València, los mercados municipales no son solo puntos de venta: son auténticos templos de sabor, tradición y sostenibilidad. Aquí, la frescura de los productos de proximidad se une al compromiso de la ciudad con la alimentación de calidad, creando espacios que reflejan el alma valenciana.

Mercado Central

Con más de 8.000 m² y cerca de 1.000 puestos, el Mercado Central es mucho más que un lugar para hacer la compra. Inaugurado en 1928, su espectacular arquitectura modernista te invita a perderte entre sus colores, aromas y sabores. Es un imprescindible tanto para los locales como para los visitantes que buscan vivir València en su máxima expresión.



Mercado de Colón

Un viaje al pasado con toques de modernidad: construido en 1914, este mercado modernista ha renacido como un espacio de tendencia. Restaurantes de autor, cafeterías acogedoras y tiendas con estilo se combinan en un entorno único que es hoy uno de los puntos de encuentro más vibrantes de la ciudad.



Mercado de Ruzafa

En pleno corazón del barrio más bohemio de València, el Mercado de Ruzafa es el lugar donde la tradición y la modernidad conviven en armonía. Sus más de 160 puestos rebosan productos frescos y de temporada, mientras que el animado ambiente cosmopolita lo convierte en un punto de referencia para quienes buscan el auténtico estilo de vida valenciano.

Otros mercados, como el Mercado del Cabanyal, con su esencia marinera, el Mercado de Mossén Sorell, reinventado como un espacio cultural, el Mercado de la Imprenta o el Mercado del Grao son también joyas imprescindibles para quienes quieren explorar los sabores y tradiciones que hacen de València una ciudad única.

Los mercados de València son mucho más que lugares donde se cruzan productos y clientes: son una experiencia en sí mismos, una puerta de entrada a la esencia de la ciudad y un homenaje a su rica cultura gastronómica.

Platos icónicos de València: Un paraíso para los amantes de la cocina



1



2



3



4



5



6

1.- Paella Valenciana

El emblema de la gastronomía valenciana, elaborado con arroz, carne de pollo y conejo, garrofó (judión), judía ferradura, tomate, aceite de oliva, agua, azafrán y sal. Su toque único es el socarrat, la capa crujiente y dorada del fondo de la paella (recipiente).

2.- Arroz a Banda

Un arroz cocido en un sabroso caldo de pescado (fumet) y acompañado con alioli. Es sencillo pero delicioso, destacando el protagonismo de los sabores marinos.

3.- Arroz Negro

Este arroz se caracteriza por su color oscuro, obtenido al usar tinta de sepia. Suele incluir mariscos y un toque de alioli para potenciar el sabor.

4.- Arroz del Senyoret

Similar al arroz a banda, pero con los mariscos pelados y listos para comer, perfecto para disfrutar sin ensuciarse las manos.

5.- Arroz al Horno

Un arroz cocinado en cazuela de barro junto con costillas de cerdo, garbanzos, tomate, morcilla y patata. Su elaboración al horno le otorga un sabor y textura únicos. Se suele preparar con los restos del cocido, convirtiendo las sobras en un delicioso plato tradicional.

6.- Fideuà

Una variante de la paella, pero elaborada con fideos en lugar de arroz. Se cocina con mariscos y caldo de pescado, y suele servirse con alioli.

VALÈNCIA A TRAVÉS DE SUS SABORES

7.- All-i-Pebre

Un guiso tradicional de anguila preparado con pimentón, ajo (all) y guindilla, acompañado de patatas. Es un plato típico de la zona de l'Albufera.

8.- Esgarraet

Una ensalada fría hecha con pimientos rojos asados, bacalao desalado, ajo y aceite de oliva. Es un plato fresco y lleno de sabor mediterráneo.

9.- Titaina

Un guiso de tomate, pimientos, ajo, atún salado (tonyina de sorra) y piñones. Es una receta típica de los barrios marítimos de València.



10.- Espencat

Similar al esgarraet, pero con berenjenas y pimientos rojos asados, aliñados con aceite de oliva y a menudo servidos con pan.

11.- Puchero Valenciano

Un cocido tradicional hecho con carne de ternera, cerdo y pollo, acompañado de garbanzos, patatas, zanahorias y embutidos como la morcilla.

12.- Cocas de Tomate y Pimiento

Masa fina cubierta con tomate, pimiento y, en ocasiones, anchoas o atún. Es un plato sencillo pero muy sabroso, ideal para picar.



Horchata y Chufa: Una Tradición Única

Otro símbolo de València es su horchata, una bebida elaborada a base de chufa con Denominación de Origen. Refrescante, nutritiva y con propiedades digestivas, la horchata es un auténtico placer que se puede disfrutar líquida, granizada o en helado, acompañada de los tradicionales **fartons**, unos tiernos bollos azucarados perfectos para mojar.

La chufa, introducida en la región durante la expansión islámica, se cultiva principalmente en l'**Horta Nord** y pasa por un cuidadoso proceso de secado antes de su uso. Los lugares más destacados para disfrutar de una buena horchata son: la **Horchatería Panach** en Alboraya, el **Mercado de Colón** y los **carritos de Mon Orxata** repartidos por la ciudad. Para quienes buscan profundizar en esta tradición, la huerta valenciana ofrece rutas en bicicleta y visitas guiadas, además de la posibilidad de explorar el **Museo de la Horchata y la chufa** en Alquería El Machistre, donde se narra la historia y el proceso de elaboración de esta bebida emblemática.



Horchatas con fartons

Agua de València



Agua de València

Es un cóctel refrescante que mezcla cava, zumo de naranja natural, ginebra y vodka. Su sabor dulce y burbujeante lo convierte en una bebida perfecta para compartir en reuniones y celebraciones. Nacido en los años 50 en el mítico Café Madrid de València, este cóctel fue creado como una alternativa innovadora a las bebidas tradicionales, ganando popularidad con el tiempo hasta convertirse en un clásico de la región. Ideal para disfrutar bien frío en cualquier momento festivo, el Agua de València es también un homenaje a la calidad de las naranjas valencianas, que aportan un toque cítrico inigualable. Su frescura y versatilidad lo han consolidado como un símbolo de la alegría mediterránea.

Festivales Gastronómicos: Un Homenaje a la Esencia Valenciana

València es también escenario de eventos culinarios que destacan su riqueza gastronómica y celebran su proyección internacional.

El concurso World Paella Day Cup

El concurso no solo destaca por la creatividad culinaria, sino también por su enfoque en la sostenibilidad y el uso de ingredientes locales de calidad. Además, incluye talleres, exhibiciones en vivo y degustaciones que permiten al público sumergirse en el arte de la paella. Este evento se ha convertido en un referente internacional, atrayendo a amantes de la gastronomía y expertos de todos los rincones del mundo.



Concurso World Paella Day Cup ©Visit València

El Festival Cuina Oberta

Se celebra dos veces al año y es una cita imprescindible para los amantes de la gastronomía. Este evento único combina talleres culinarios dirigidos por chefs de renombre, música en vivo que anima cada rincón, y visitas gastronómicas que permiten explorar los sabores más auténticos de València. Además, incluye experiencias como degustaciones exclusivas, maridajes de vinos y showcookings en los que los asistentes pueden aprender de primera mano los secretos de la cocina local e internacional. Es una verdadera inmersión en la cultura gastronómica, donde tradición e innovación se dan la mano en un ambiente festivo y creativo.

València combina su impresionante entorno natural con una tradición gastronómica que seduce a todos los sentidos. Desde la serenidad de l'Albufera hasta la energía de sus mercados y la sofisticación de sus restaurantes, la ciudad ofrece una experiencia única que invita a ser vivida y a volver una y otra vez. Sea disfrutando de una paella a orillas del lago, recorriendo la huerta en bicicleta o saboreando una horchata en una terraza soleada, València demuestra que es mucho más que un destino turístico: es una experiencia que deja huella.



LaPerfumeria, CuinaOberta ©Juan Terol - Visit Valencia

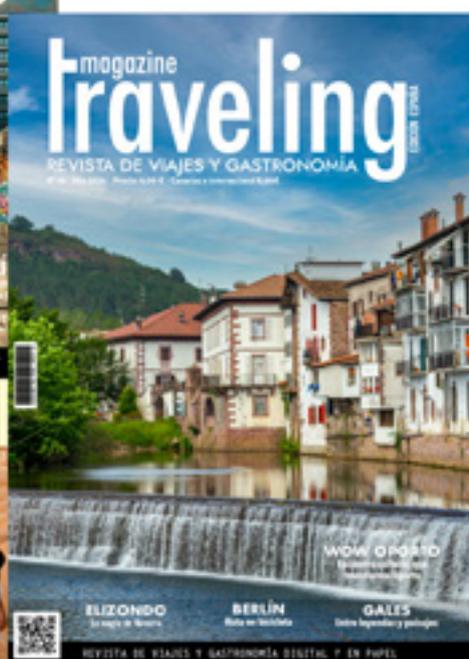


LaSastreria CuinaOberta
©Juan Terol - Visit Valencia

VALÈNCIA
visitvalencia.com



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**





Turín y la pizza al padellino

Texto: Jose A. Muñoz - **Fotos:** Jose A. Muñoz and archive



Italia es sinónimo de buena comida, y dentro de su vasto repertorio culinario, la pizza ocupa un lugar destacado. Aunque Nápoles es reconocida mundialmente como la cuna de este plato icónico, el norte del país guarda un secreto bien guardado: la pizza al padellino de Torino. Este estilo particular, conocido también como "pizza al tegamino", se ha convertido en un símbolo de la identidad culinaria de esta región y una alternativa que sorprende por su textura y sabor únicos. Más que una simple variación, la pizza al padellino es una experiencia gastronómica que combina tradición, creatividad y autenticidad, y su historia está íntimamente ligada al desarrollo cultural de la ciudad.

Su historia

El origen de la pizza al padellino se remonta a mediados del siglo XX, cuando la región del Piemonte comenzó a experimentar con una versión propia de este plato italiano. A diferencia de la pizza tradicional napolitana, que se cocina directamente sobre la piedra del horno, la pizza al padellino se prepara en pequeñas sartenes individuales, lo que le da su forma y textura distintiva.

En un período marcado por la migración interna, muchos trabajadores del sur de Italia se trasladaron a Torino en busca de oportunidades laborales en la industria automotriz. Estos inmigrantes trajeron consigo sus recetas tradicionales, pero con el tiempo adaptaron las técnicas a los ingredientes locales y a los recursos disponibles. Así nació esta joya gastronómica, que pronto se convirtió en un plato emblemático de la ciudad.

Características de la Pizza al Padellino

Lo que hace especial a la pizza al padellino es su preparación y textura. Se cocina en un pequeño molde metálico, que permite que la masa quede más gruesa y esponjosa, con bordes crujientes gracias a la caramelización que ocurre durante la cocción. Este proceso también retiene los sabores de los ingredientes, ofreciendo una experiencia gustativa intensa.

La masa de la pizza al padellino suele ser más hidratada que la de otras pizzas, lo que contribuye a su suavidad. Tras un periodo de fermentación prolongado, se coloca en los moldes con un poco de aceite de oliva, se deja reposar y luego se cubre con los ingredientes antes de ser horneada.

Ingredientes Clásicos y Variaciones

La base de la pizza al padellino es similar a la de cualquier otra pizza: masa, salsa de tomate y queso. Sin embargo, la selección de ingredientes en Torino refleja la riqueza gastronómica de la región.

Mozzarella: Aunque la mozzarella de búfala es un clásico, también se utiliza queso fontina, típico del Piemonte, para aportar un toque local.

Salsiccia: La salchicha fresca es uno de los ingredientes favoritos, a menudo combinada con hongos porcini.

Trufa: En temporada, no es raro encontrar pizzas al padellino coronadas con delicadas láminas de trufa negra.

Vegetales: Calabacines, berenjenas y pimientos asados son adiciones comunes que resaltan la herencia agrícola de la región.

Curiosidades Sobre la Pizza al Padellino

El nombre "padellino" proviene del diminutivo de "padella", que significa sartén en italiano. Este utensilio es esencial para lograr su textura única.



Queso fontina y debajo una trufa negra



Pizzas preparadas para ser horneadas





Pizza Campana de PADELLINO & farinata
Pizzas de Gustus La Bottega del Padellino



Cocción lenta y uniforme: A diferencia de las pizzas tradicionales, que se hornean rápidamente a temperaturas altísimas, la pizza al padellino se cocina a una temperatura más baja durante más tiempo, lo que permite que los sabores se desarrollen de manera más completa.

Un guiño al "street food": Aunque su preparación parece elaborada, esta pizza también se disfruta como comida rápida, siendo popular entre los trabajadores y estudiantes de la ciudad.

Tradición familiar: Muchas familias en Torino tienen su propia versión de la receta, transmitida de generación en generación, lo que refuerza el carácter casero de este plato.

De las Calles de Torino a las Mesas del Mundo

Aunque menos conocida fuera de Italia, la pizza al padellino está ganando popularidad en el extranjero gracias a chefs que buscan ofrecer alternativas auténticas y regionales. Algunos restaurantes italianos en ciudades como Nueva York, Londres y Tokio han incorporado este estilo a sus menús, atrayendo a comensales curiosos y amantes de la pizza.

En Nueva York, pizzerías especializadas en estilos italianos han adoptado la pizza al padellino como una opción innovadora que complementa la oferta tradicional. En Londres, chefs de renombre destacan esta delicia para resaltar tradiciones italianas más allá de la pizza napolitana. Incluso en Asia, ciudades como Tokio y Seúl están viendo un auge de restaurantes que ofrecen versiones fieles a la tradición torinesa con toques locales.

El creciente interés por la pizza al padellino también se refleja en eventos culinarios internacionales. Festivales en Europa y América incluyen demostraciones que muestran su preparación artesanal y sabores intensos. Con el auge del turismo gastronómico, este estilo de pizza se posiciona como un motivo más para visitar Torino y disfrutar su rica cultura culinaria. La pizza al padellino es más que una variante de la pizza, en Torino, representa una parte importante de la identidad culinaria de la ciudad, conectando generaciones y destacando los sabores locales. Para quienes buscan una experiencia única en el mundo de la pizza, esta delicia piemontesa es, sin duda, una parada obligada. Además, su creciente presencia en la escena gastronómica internacional asegura que este tesoro culinario continuará ganando adeptos más allá de las fronteras italianas.

Donde disfrutar las mejores pizzas Padellinas en Turín

PADELLINO & Farinata

Situada en Via delle Rosine 6, es una de las mejores pizzerías de la ciudad, interpreta a la perfección las tradiciones culinarias turinesas con su farinata (a base de harina de garbanzo) y pizza al padellino, utilizando ingredientes simples pero bien equilibrados y una masa espectacular.



Il Padellino

Bajo los icónicos pórticos de Corso Vinzaglio en Turín, "Il Padellino" se ha convertido en un punto de referencia para los amantes de la pizza al padellino y la farinata, dos auténticas joyas de la tradición turinesa.



MA cucina e padellino

Un viaje a la tradición culinaria italiana con la novedad y el sabor del clásico «padellino» piemontés, todo ello en una nueva y moderna ubicación en el centro de Turín.



Gustus La Bottega del Padellino

Es un restaurante conocido por su especialidad en pizza al padellino y farinata. Los clientes destacan la calidad de sus ingredientes y la amabilidad del personal. El ambiente es sencillo e informal, con una terraza de verano agradable





Bodegas Gargalo

Viñedo a los pies del Castillo de Monterrei

Cuando el vino se viste de arte

Monterrei, Ourense - Galicia

Texto y fotos: Jose A. Muñoz



A finales de los años 80, en un rincón del valle de Monterrei a los pies de su afamado castillo, hoy convertido en Parador Nacional, nació un sueño. Un sueño de tierra, de tradición y de futuro. Ese sueño llevó el nombre de Bodegas Gargalo y tuvo como artífice al aclamado diseñador de moda Roberto Verino, quien, después de conquistar las pasarelas internacionales, regresó a su Galicia natal con un propósito claro: devolverle el esplendor a una región vitivinícola que estaba cayendo en el olvido. Su inspiración no era fortuita; provenía de sus abuelos maternos, cultivadores de viñas en la Ribeira Sacra, quienes inculcaron en él la pasión por el vino.

El Renacer del Valle de Monterrei

El valle de Monterrei, situado en la parte más meridional de Galicia y bañado por el río Támega, ha sido un enclave histórico para el cultivo de la vid. Con un microclima único, caracterizado por lluvias moderadas y una temperatura media anual superior a la de otras zonas gallegas, este valle ofrece las condiciones ideales para el cultivo de cepas autóctonas como Godello, Treixadura, Dona Branca, Mencía, Arauxa y Bastardo.

Roberto Verino, movido por su amor a la tierra y a su historia, decidió convertir este enclave en el epicentro de su proyecto vitivinícola. En 1991, fundó Bodegas Gargalo al pie del imponente Castillo de Monterrei. La bodega, diseñada con respeto al entorno, se compone de tres cubos de granito cuyas formas y texturas se integran armoniosamente con el paisaje, señalando los puntos cardinales y simbolizando la unión entre tradición y modernidad.

El Arte de Elaborar Vino

Desde sus inicios, Bodegas Gargalo se ha distinguido por su compromiso con la excelencia. Cada etapa del proceso, desde el cultivo hasta la elaboración, se lleva a cabo con un esmero casi artesanal. Las 18 hectáreas de viñedo, orientadas al sur, son cuidadas con métodos que combinan las técnicas tradicionales de la región con la más avanzada tecnología.



Roberto Verino





Interior de la bodega

El resultado son vinos honestos y naturales que capturan la esencia del terroir de Monterrei. Desde los blancos frescos y aromáticos de Godello y Treixadura hasta los tintos elegantes de Mencía y Arauxa, cada botella es un testimonio del respeto de Gargalo por la naturaleza y la tradición. Además, su pertenencia al sello Galicia Calidade garantiza que cada vino cumple con los más altos estándares de calidad.

Enoturismo: Una Experiencia para los Sentidos

Bodegas Gargalo no es solo un lugar donde se elabora vino; es un destino para quienes buscan vivir el vino en toda su plenitud. El enoturismo se ha convertido en una parte integral de la experiencia Gargalo, ofreciendo a los visitantes la oportunidad de sumergirse en el mundo del vino desde la viña hasta la copa.

El recorrido comienza en los viñedos, donde los visitantes pueden pasear entre las hileras de cepas y aprender sobre las particularidades de cada variedad autóctona.

La bodega ofrece visitas guiadas que exploran su historia, su filosofía y los detalles del proceso de elaboración. El punto culminante de cada visita es, sin duda, la cata de vinos, acompañada de productos locales como quesos, castañas y empanadas gallegas.

Fachada de la bodega





BODEGAS GARGALO

Para quienes buscan una experiencia aún más exclusiva, Bodegas Gargalo organiza eventos privados en el impresionante marco del Castillo de Monterrei. Estas actividades incluyen cenas maridaje, presentaciones culturales y talleres de cata, ofreciendo un ambiente inolvidable que combina historia, gastronomía y vino.

La expansión internacional de Gargalo

Roberto Verino ha llevado el nombre de Gargalo más allá de las fronteras de Galicia, presentándolo en ferias y eventos internacionales. Cada vez que viaja, lleva consigo las esencias de su tierra: el aroma del Godello, el cuerpo del Mencía, las castañas asadas, el pulpo á feira y, sobre todo, su pasión por compartir las bondades de Monterrei.

Sus vinos han ganado prestigio no solo en España, sino también en mercados internacionales, posicionándose como un referente de calidad dentro del panorama vitivinícola gallego. Esta proyección global no ha hecho más que reforzar el compromiso de Gargalo con la sostenibilidad, el respeto por el medio ambiente y la preservación de las tradiciones locales.

Un Legado Vivo

El proyecto de Bodegas Gargalo es mucho más que una empresa; es un legado. Un legado que combina el arte, la historia y la tierra para crear algo único. En palabras de Roberto Verino: *“El vino es un placer para compartir alrededor de una mesa y de una buena conversación con amigos. De estos momentos únicos nació la bodega Gargalo”.*

Hoy, Bodegas Gargalo se ha consolidado como un referente de tradición e innovación en el corazón de Galicia. Su legado refleja el esfuerzo y la visión de su fundador, colaborando para devolver al valle de Monterrei el esplendor que nunca debió perder.



Zona para eventos y catas



Vinos probados

El Gargalo Godello 2023

Elaborado al 100% con la variedad godello, este monovarietal destaca por su frescura, equilibrio y elegancia, ideal para maridar con pescados, mariscos o ensaladas ligeras.

En copa, brilla con un amarillo intenso y reflejos verdosos. En nariz, despliega aromas minerales, cítricos y un sutil toque de fruta tropical, ofreciendo una experiencia vibrante. Su boca es untuosa y pura, con una acidez equilibrada y un final persistente que lo convierte en un vino gastronómico por excelencia.

Para disfrutarlo al máximo, se recomienda servirlo entre 7 y 10 °C, realzando su carácter fresco y armonioso.



Gargalo Mencía y Araúxa 2023

Este coupage de 70% Mencía y 30% Araúxa, la Tempranillo gallega, refleja la frescura y elegancia de Monterrei. Ideal para carnes blancas, quesos semicurados o platos de cuchara suaves, es un vino gastronómico y versátil.

Las uvas, cultivadas en las laderas del castillo de Monterrei, se benefician de suelos de arcilla y pizarra y de un clima continental con influencia atlántica. La vendimia manual y la fermentación maloláctica espontánea en depósitos de acero inoxidable garantizan un proceso que respeta la pureza de las variedades.

De color rojo cereza brillante, ofrece aromas de moras y frutos del bosque con notas de té negro. En boca, su frescura y textura aterciopelada, junto con delicados toques lácticos, aportan suavidad. Sirvalo entre 12 y 14 °C



Terra do Gargalo Carballo 2023

Elaborado exclusivamente con uvas 100% Mencía. Con 13% de graduación, destaca por su carácter y elegancia, ideal para acompañar carnes rojas, embutidos, estofados o asados.

A la vista, presenta un color rojo picota con reflejos rubí, limpio y brillante. En nariz, combina notas varietales y aromas primarios con matices de regaliz, vainilla, humo y canela. En boca, ofrece una textura elegante y un carácter definido, con sabores de ciruelas y moras que culminan en un final largo y persistente.



Doradas



Pescados Griegos

Texto: Redacción Fotografía: HAPO

En el corazón del Mediterráneo, Grecia ha encontrado una forma de aprovechar su entorno natural para liderar el camino hacia una acuicultura sostenible. La Organización Helénica de Productores de Acuicultura (HAPO), fundada en 2016, es el motor principal de este esfuerzo, consolidando al país como un referente global en este sector vital para la biodiversidad, la economía y la seguridad alimentaria en un mundo en constante transformación.



Granjas marinas en el Mediterráneo

HAPO: Impulsando la acuicultura griega

Con el respaldo de 22 productores y gestionando cerca del 80 % de la producción acuícola griega, HAPO también asegura la exportación de sus productos a 40 países. Bajo su distintivo de calidad 'Fish from Greece', la organización garantiza un pescado de acuicultura que cumple con estrictas normas de calidad y trazabilidad, siguiendo los rigurosos estándares europeos.

La misión de HAPO no se limita a abastecer el mercado. La entidad también busca salvaguardar la biodiversidad marina y responder a los desafíos globales como la sobreexplotación y el cambio climático. En este contexto, la acuicultura no solo es una alternativa sostenible, sino también una necesidad para garantizar el equilibrio de los ecosistemas marinos.

Grecia y el Mediterráneo: un compromiso conjunto

La dieta mediterránea, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, simboliza la conexión entre cultura y naturaleza en los países del Mare Nostrum. Grecia, junto con España e Italia, lidera los esfuerzos para preservar esta rica herencia cultural y natural, que también incluye conocimientos ancestrales y tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación. Este patrimonio no solo refuerza la identidad

de las comunidades locales, sino que también promueve un estilo de vida saludable y equilibrado que atrae a millones de personas en todo el mundo.

En este sentido, el papel de HAPO es crucial, promoviendo la cooperación entre comunidades locales y sectores económicos para proteger la fauna acuática del Mediterráneo.

La pesca, pilar fundamental de la economía griega, enfrenta retos derivados de la alta demanda y las consecuencias del consumo insostenible. Gracias a la acuicultura, es posible respetar los ciclos naturales de las especies marinas, una práctica que HAPO adopta mediante tecnología punta, investigación continua y una visión sostenible que asegura el equilibrio entre producción y conservación del medio ambiente.

'Fish from Greece': calidad certificada

El sello 'Fish from Greece' es sinónimo de excelencia. Los peces son criados en las aguas cristalinas del mar griego, en zonas alejadas de la contaminación urbana y con fuertes corrientes que garantizan su bienestar. Además, son alimentados con piensos libres de organismos genéticamente modificados (OGM), asegurando un producto rico en nutrientes y de sabor inigualable.

Este distintivo no solo garantiza la calidad, sino que también refleja el compromiso de Grecia con la sostenibilidad.

PESCADOS GRIEGOS



Lubinas

Pargos





PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

Pez limón

de besugo con pimiento rojo asado son solo una muestra del potencial gastronómico de estos productos.

El pescado griego es una fuente excepcional de nutrientes, rico en ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales. Su consumo no solo aporta beneficios para la salud, sino que también respalda una práctica sostenible y responsable.

Mirando al futuro

Con 16.000 kilómetros de costa y 4.000 islas, Grecia es el escenario perfecto para la acuicultura. Las instalaciones de HAPO cumplen con estrictas regulaciones ambientales y operan bajo un sistema integral de trazabilidad. Este compromiso con la calidad y la sostenibilidad asegura que el pescado griego continúe siendo una referencia global.

En un mundo que enfrenta desafíos climáticos y de sobrepesca, la acuicultura griega liderada por HAPO demuestra que es posible encontrar un equilibrio entre desarrollo económico y conservación del medioambiente. Su éxito no solo beneficia a Grecia, sino que también inspira a otras naciones a adoptar prácticas sostenibles. Grecia no solo ofrece paisajes idílicos y una historia rica, sino también un modelo de cómo la sostenibilidad puede ser el pilar de una economía moderna y respetuosa con el medioambiente. Al disfrutar del pescado con el sello 'Fish from Greece', también contribuye a preservar la biodiversidad marina y a apoyar a las comunidades que hacen posible este milagro del Mediterráneo.

Cada pescado lleva un registro completo de su proceso de crianza, desde el mar hasta la mesa, cumpliendo con los estándares europeos más estrictos.

En España, Grecia abastece el 56 % de las doradas y el 35 % de las lubinas consumidas. Estos peces, junto con la corvina, el pargo y el pez limón, son los embajadores de la acuicultura griega, destacando por su frescura y calidad.

Innovación y responsabilidad social

HAPO no solo se centra en la producción, sino también en la investigación y el desarrollo. En colaboración con instituciones académicas y científicas, impulsa proyectos que abarcan desde guías de buenas prácticas hasta programas de bioseguridad. Entre sus iniciativas se encuentran estrategias para minimizar el uso de antimicrobianos y el desarrollo de materiales reciclables para el envasado, en línea con los principios de economía circular.

La organización también contribuye significativamente al desarrollo económico de las comunidades locales, creando más de 4.000 empleos directos e indirectos, principalmente en áreas remotas. Su programa de responsabilidad social incluye apoyo a grupos vulnerables, iniciativas medioambientales y fomento del deporte.

Grecia en la mesa: un regalo para el paladar

La riqueza de la acuicultura griega no pasa desapercibida para los chefs de renombre. En España, el chef Óscar Velasco elabora un exclusivo menú con pescado griego, destacando su frescura y versatilidad. Platos como pez limón aliñado con pimentón de la Vera o lomo





Cocidos de Lalín en Pazo Bendoiro



Cocido de Lalín

Apología del buen comer

Fotografía: Rest. Cabanas, Rest. Casa Curras, Pazo Bendoiro y Rest. La Molinera

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

Cuando pensamos en cocido, habitualmente nos viene a la cabeza el frío invernal propio de la matanza porcina que aportará los ingredientes arquetípicos de todo buen cocido. No es casualidad que esta práctica tradicional sea típica de la época en la que el mercurio marca las cifras más bajas, ya que supone el cambio del ciclo agrícola y el frío facilita la conservación de la carne. Sin embargo, hay un cocido que escapa a toda lógica y que, al usar preferentemente carnes curadas, saladas y ahumadas sobre la carne fresca del cerdo, ha podido extender su consumo a todo el año: el Cocido de Lalín.

Siglos antes de que el pan ganara popularidad entre la plebe romana como alimento básico por antonomasia, un antepasado del actual cocido ya era considerado el gran “súper alimento” de la dieta romana: el “puls”. Una especie de gachas elaboradas a base de cereales, principalmente farro (un tipo de trigo ancestral), cocidas en agua. Este plato sencillo, nutritivo y fácil de preparar, fue uno de los pilares de la dieta romana durante siglos y sus recetas variaban considerablemente según el poder adquisitivo de su ejecutor: desde los más básicos “Puls Plebis” hasta los elaborados “Puls Luxe”, donde no faltaban queso, miel, huevos o carne; sin olvidar el nutritivo “Puls Militar” enriquecido habitualmente con garbanzos, habas u otras legumbres.

Su consumo cotidiano a lo largo de los siglos acabó desembocando en la medieval “olla podrida”, documentada por primera vez en el siglo XIII y cuya raíz semántica poco tiene que ver con lo que cabría pensar en primera instancia. Este término deriva de “poderida”, denotando poderío y riqueza, ya que su contenido rico en carnes (cerdo, vaca, perdiz, faisán, liebre y, en ocasiones, embutidos), legumbres (garbanzos, habas o lentejas), verduras (nabos, repollo, zanahorias y, más tarde, patatas), especias y condimentos (pimienta, azafrán y hierbas aromáticas), hacía que fuese un plato al alcance de muy pocos.

La olla podrida alcanzó gran notoriedad en el Siglo de Oro español (siglos XVI-XVII), quedando inmortalizada en numerosas obras literarias. Miguel de Cervantes la menciona en *El Quijote*, y autores como Lope de Vega y Francisco de Quevedo la citan como un símbolo de opulencia o exageración culinaria.

Lo que en su día fue el plato del pueblo, estuvo durante siglos relegado a las clases más altas de la nobleza española, quienes la fueron abandonando conforme las modas francófilas embaucaron a la alta burguesía ilustrada. Se mantuvo su elaboración en el ámbito rural, surgiendo en cada rincón de la península un estilo propio adaptado al clima, las costumbres y el acceso a las materias primas. De este plato derivaron los cocidos regionales, como el cocido madrileño, el cocido montañés y el cocido de Lalín.

LOS IMPRESCINDIBLES

EL CERDO

Ingrediente básico en la mayoría de los cocidos tradicionales, el de Lalín se especializa en el uso de carne porcina salada, curada y/o ahumada, lo que contribuye al desarrollo de matices, trasfondo de humos y recuerdos de “lareira” a menudo potenciados también gracias a la incorporación de unto durante el cocinado. El uso de carne curada y salada ha permitido que, más allá de la temporada alta de invierno, el cocido lalinense pueda ser disfrutado durante todo el año, lo que ha impulsado su fama y reconocimiento internacional.

Aunque Galicia cuenta con su propia raza de cerdo, el Porco Celta, su gran infiltración de grasa intramuscular puede hacer el cocido muy graso e intenso, por lo que habitualmente se usan carnes seleccionadas de Duroc o de otras especies de cerdo blanco.

Entre los cortes no pueden faltar la “cacheira” o “cachucha” (la imponente careta del cerdo), el lacón, la costilla, la panceta, el rabo, la pata o el espizano y a menudo se incluyen la lengua, las manitas o diversos cortes de la misma cachucha como las orejas o el morro.

CHORIZO

Como en buen cocido, no puede faltar este icónico embutido porcino. En el lalinense, el dúo choricero lo componen el chorizo de carne tradicional (dulce y/o picante) y el chorizo “ceboleiro”, una especialidad local que se distingue por llevar una cantidad significativa de cebolla en su mezcla (hasta un 50%), lo que le aporta una textura jugosa, un sabor dulce y una personalidad única dentro de la familia de los chorizos.

PATATA

Un básico de la gastronomía gallega, pasó a sustituir a la castaña (recuperada y presente en algunos cocidos gallegos) tras su incorporación a lo largo del siglo XVI. Suelen preferirse variedades de patata blanca, siendo la Kennebec la más habitual.

Su textura firme pero ligeramente harinosa la hace ideal para cocciones largas y recetas tradicionales. No se deshace fácilmente y tiene un sabor suave, lo que la convierte en una excelente opción para guisos, cocidos y preparaciones hogareñas.

Cocido en el Rest. Cabanas



COCIDO DE LALÍN

GARBANZO

Debate abierto desde hace años, se considera un básico de esta receta al menos desde hace 3 generaciones. Aunque sus aplicaciones culinarias son conocidas desde hace milenios, no fue hasta la llegada de los musulmanes a la Península Ibérica que el uso del garbanzo se extendió e incorporó al recetario popular. Hoy es un indispensable de los cocidos castellanos, siendo más habitual el uso de otras legumbres en el noroeste peninsular, donde el clima es más favorable para el desarrollo de habas.

Su incorporación al cocido lalinense posiblemente habría que buscarlo en las influencias castellanas del siglo XIX y principios del siglo XX, donde los cambios sociopolíticos de España forzaron migraciones y una permeabilización cultural muy heterogénea en Galicia. Hoy es un básico de este emblemático cocido, siendo más inusual en el resto de Galicia y Asturias, donde las habas son protagonistas.



Fotos © Pazo Bendoiro



GRELO O NABIZA

El sello gallego por antonomasia: las hojas comestibles del nabo. Aunque provienen de la misma planta, representan distintas fases de su crecimiento, lo que les confiere diferencias en textura y sabor, tan características en la cocina gallega tradicional y de temporada.

Las nabizas son las hojas tiernas y primeras en brotar de la planta del nabo, recolectadas en otoño e invierno, con un sabor suave y ligeramente dulce. Los grelos aparecen en la fase final, justo antes de la floración, durante el invierno y principios de primavera, con un sabor más amargo e intenso. Para reducir ligeramente el sabor de los grelos, estos suelen escaldarse antes de la cocción, aunque conservan su esencia característica y textura peculiar. Su origen también es determinante, ya que aquellos que proceden de A Coruña tienen un toque más amargo e intenso, mientras que los compostelanos suelen ser más suaves, equilibrados y menos robustos en sabor.



OTROS INGREDIENTES

Aunque no son imprescindibles, otras carnes como la gallina o la ternera suelen completar la experiencia gastronómica del cocido. Siendo un plato típicamente hibernal, especialmente entre San Amaro (15 de enero) y el Entroido (Carnaval), con la Festa do Cocido de Lalín como punto álgido (el domingo anterior al domingo de Carnaval), podemos disfrutarlo durante todo el año. Por ello en las épocas en las que el grelo o la nabiza no están de temporada, sobre todo en verano, se suele incorporar el repollo como verdura de garnición ya que, a pesar de ser una verdura fundamentalmente otoñal e invernal, el clima gallego facilita su crecimiento durante todo el año.

Tras más de 2.000 años de evolución, el cocido supone el sùmmum de la gastronomía popular gallega. Simboliza tradición, hospitalidad y conexión con la tierra, uniendo generaciones y destacando como emblema gastronómico y cultural.

Pero no todos los cocidos son iguales y el de Lalín no es una excepción. Si bien no existe una receta canónica, en los ingredientes encontramos la diferenciación de este enclave y su disfrute estará estrechamente relacionado con los vinos del territorio.

Su estilo único le ha permitido consolidarse como uno de los grandes cocidos y platos tradicionales españoles, siendo la “Festa do Cocido de Lalín” (Fiesta de Interés Turístico Nacional desde 2010 e Internacional desde 2020) una peregrinación anual obligada para miles de personas.

COCIDO DE LALÍN Y EL VINO

Lalín se encuentra en un enclave único, el “km 0 de Galicia”, manteniendo una equidistancia entre las principales ciudades gallegas y tres de las Denominaciones de Origen más reconocidas de vino. A media hora de Ulla (D.O. Rías Baixas), Chantada (D.O. Ribeira Sacra) y Leiro (D.O. Ribeiro), los vinos de estas comarcas son fantásticos acompañantes de esta experiencia gastronómica y la visita a Lalín bien merecería una escapada a cualquiera de estos genuinos territorios vitícolas.

Como todo cocido, el ritual de servicio sigue un ritmo concreto, comenzando por la reconstituyente sopa, que agradece un caldo con reposo con el que ganará untuosidad y sabor. Un albariño de Rías Baixas con guarda en botella sería toda una declaración de intenciones para un menú de altura.

Tras el preámbulo sopero, el cocido de Lalín debe servirse en seco con piezas grandes. Cada corte tiene sus texturas y sabores específicos, incluso en la propia careta podríamos hablar de más de una decena de sabores (timbre, morro, oreja...) por lo que podríamos profundizar en vinos muy diversos dentro de Ribeira Sacra como un delicado Brancellao con crianza para el espinazo, un Godello con barrica para suavizar los grelos, un enérgico Caíño para aligerar la panceta o una Mencía de cepas viejas para acomodar todo el sinfín de sabores.

Pero el cocido es mucho más que una receta, es un ritual que sigue tras la traca proteica y la experiencia del cocido de Lalín debe ser convenientemente cerrada con los tradicionales quesos gallegos y la parte dulce donde filloas, roscas y cañitas fritas son las auténticas protagonistas. Semejante banquete sólo puede ser mejorado en su cierre con uno de los grandes (y escasos) vinos de Galicia: el tostado del Ribeiro. Un delicado vino naturalmente dulce con siglos de tradición y que es pura ambrosía. Todo un menú digno de las divindades castrejas.



Viñedos de Rías Baixas



Viñedos de Ribeira Sacra



Viñedos de Ribeiro

¿Dónde comen los Paadín?



Restaurante La Molinera

Rúa Rosalía de Castro 17 - Lalín

Tf.: 986 78 20 55

info@restaurantelamolineracom

Mesón tradicional con aire rejuvenecido, donde los hermanos López, Ana y Diego (Moli) te hacen sentir como en casa, pero sin tener que recoger. Mucho más que la excelencia del cocido, hay una amplia oferta de platos tradicionales, entre otros platos borda la caza pero también la cocina de vanguardia, siempre desde el respeto al producto y a la sostenibilidad.

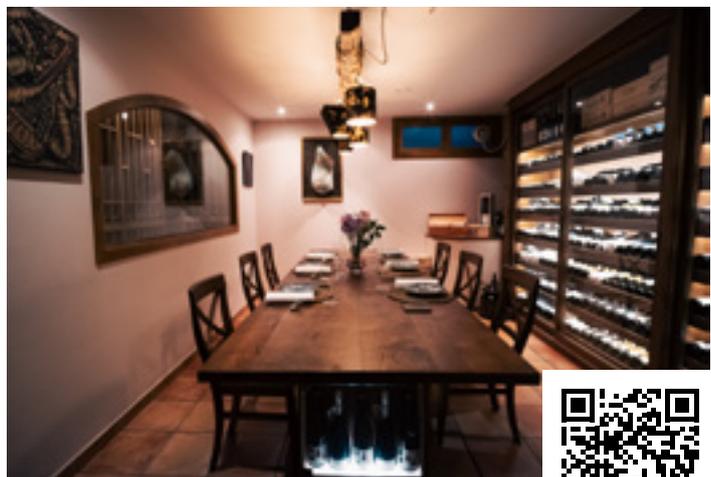
Restaurante Cabanas

Rúa Pintor Laxeiro 3 – Lalín

Tf.: 986 78 23 17

restaurantecabanas@gmail.com

Restaurante histórico de referencia de la comarca, donde la tradición y la innovación se aúnan desde hace años. No es una moda ni una pose, es el conocimiento que da la experiencia en busca permanente de la excelencia, tanto en cocina y sala con Áura y José Luis, como en la surtida y selecta bodega de Carlota quien siempre, sin imponerte el vino, acertará con tu gusto.



Casa Curras

Plaza Iglesia 2 - Lalín, Teléfono: 986 78 12 51

Rúa Rosalía de Castro 13 - Lalín

info@casacurras.com

Establecimiento emblemático con 4 generaciones a sus espaldas. Nace en el año 1941 como Bar Pepe y con sus tres establecimientos ofrecen una variada oferta, desde desayunos con bollería recién horneada, o un surtido de platos con huevos, hasta bocadillos pasando, cómo no, por el emblemático y tradicional cocido.



Mesón O Cruce

Rúa Vilatuxe 10 – Lalín
Tf.: 986 78 24 28

Mesón tradicional de carretera, en el cruce, donde la comida se presenta y nos recuerda a los sabores de otra época. Es uno de los templos para carnívoros, con carnicería propia y conocimiento del origen de sus carnes. Con una bodega suficientemente abastecida y brasas sin filigranas, donde el sabor lo aportan los productos.



Pazo Bendoiro

Bendoiro – Prado – Lalín
986 794 289 | 670 936 845
info@pazodebendoiro.com

Un recinto histórico, donde más allá del restaurante con comida a la carta y su tradicional cocido, es un Hotel con encanto, con espacios y jardines para celebraciones corporativas, bodas y banquetes. Cuidando el patrimonio y adecuándolo para una oferta de gastronomía y alojamiento de alta calidad.

En tu propia casa

Si bien para elaborar un buen cocido de Lalín necesitaríamos de 2 a 3 días, hoy es más fácil que nunca disfrutarlo en nuestro hogar en cualquier punto de España. Desde la pandemia de 2020, muchos de los templos gastronómicos antes mencionados, ofrecen un excelente servicio de delivery durante todo el año, dando la oportunidad a los amantes de este manjar de disfrutar de la experiencia completa desde la comodidad de su propio salón. ¡Claro si vives en Lalín!





Restaurante Botànic

Palma de Mallorca

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Restaurante Botànic

Chef Andres Benitez



El renombrado restaurante Botànic, bajo la dirección del chef Andrés Benítez, ha consolidado su posición como referente de la cocina saludable con el lanzamiento de su concepto gastronómico “Plant Forward”. Ubicado en Can Bordoy Grand House&Garden, un hotel de 5 estrellas Gran Lujo, oasis de elegancia y tranquilidad renacido bajo la visión del empresario sueco Mikael Hall, ocupa un edificio que ha sido testigo de más de 5 siglos de la historia de Palma de Mallorca. La conocida como “La Casa de Gloria” es hoy uno de los hoteles más encantadores de la isla.

El enfoque pionero de Andrés Benítez sitúa a los vegetales como protagonistas absolutos, mientras que carnes, pescados y otras proteínas de calidad y proximidad asumen un rol secundario, enriqueciendo la experiencia como acompañamientos de lujo.

Este concepto innovador, desarrollado por Babylon Hospitality, busca posicionarse como referente internacional y pionero en la tendencia “Plant Forward”. La propuesta se inspira en la historia ficticia de un marinero mallorquín que, tras recorrer el mundo, creó un jardín botánico único, reflejando en su narrativa la fusión de sabores y culturas.

En Botànic, el tapeo compartido adquiere una nueva dimensión, combinándose con maridajes sofisticados y un ambiente que sorprende por su mezcla de sofisticación y vitalidad. Con este enfoque, el restaurante no solo transforma la percepción de la comida saludable, sino que también redefine el lujo culinario, adaptándolo a un estilo de vida moderno y consciente.

Plant Forward: El futuro de la gastronomía

En mayo de 2021, Ludovico Dupré, CEO de Babylon Hospitality, y Andrés Benítez se inspiraron en los grandes "hot spots" de Londres y Dubái para desarrollar una nueva carta que liderara la tendencia "Plant Forward". Este concepto reivindica el protagonismo de los vegetales, vistiéndolos con sofisticación y sensualidad, sin renunciar a acompañamientos de carnes y pescados, siempre de la máxima calidad.

Botànic ha sido pionero en España al adoptar esta corriente, con el objetivo de convertir la saludable, pero a menudo poco atractiva cocina vegetal en una experiencia gastronómica emocionante y lujosa. La carta incluye platos para compartir que fusionan el tapeo con la

estimulante sensación de comer con las manos, creando una experiencia multisensorial.

Una historia que inspira

La historia ficticia de Miquel Salas, el marinero mallorquín del siglo XVIII, sirve de hilo conductor para el concepto de Botànic. Según la narrativa, Salas recorría los mares trayendo especias y semillas de lugares remotos, que plantaba junto a su hijo invidente, Antoni. Este huerto se transformó en un exuberante jardín botánico, donde los aromas y sabores transportaban a Antoni a geografías lejanas.

Esta evocadora historia ha inspirado no solo el diseño del restaurante, sino también su propuesta culinaria, que recrea ese viaje sensorial a través de sabores, texturas y aromas provenientes de distintas latitudes. El resultado es un menú que trasciende las barreras de la cocina convencional, invitando a los comensales a explorar un universo gastronómico lleno de contrastes.

Ubicado en el corazón de Palma de Mallorca, es pionero en la filosofía "Plant Forward", donde los vegetales son los protagonistas de la alta cocina



Un lujo intencional

Botànic ofrece una experiencia completa donde cada detalle está cuidado al máximo. El servicio es cercano y altamente profesional, el diseño del espacio combina sofisticación con rincones instagramables, y la música se adapta al ritmo de la comida, creando una atmósfera que evoluciona a lo largo del día. Todo ello contribuye a transportar a los invitados a un mundo mágico lleno de olores y sabores exóticos.

La sofisticación de lo verde

El verdadero desafío de Botànic es demostrar que lo verde puede ser elegante y seductor. En sus platos, las verduras se visten de gala con currys artesanales, especias tradicionales chinas y chiles auténticos, creando combinaciones que seducen tanto a los amantes de lo saludable como a los buscadores de nuevas tendencias. Este enfoque eleva los vegetales al nivel más alto de la gastronomía, transformándolos en un elemento central del lujo culinario.

Maridajes que conquistan

La experiencia Botànic no estaría completa sin su selección de bebidas, que incluye cócteles divertidos, opciones saludables, espumosos y vinos excepcionales. Estos acompañan a los platos principales y postres, donde licores especiados realzan el sabor de las frutas y guarniciones, llevándolos al nivel de excelencia.

Surtido de la India a Mallorca y taco vegetal de lechuga con secreto ibérico



Invierno en Botànic: Nuevas creaciones

El chef Andrés Benítez ha diseñado una carta de invierno que combina sopas y verduras de temporada con clásicos reinterpretados, creando platos que mantienen la estación más fría del año divertida y seductora. Entre las nuevas propuestas destacan el colinabo con praliné de avellana, kale crujiente y calabaza; el puerro con trufa negra, butifarrón y garam masala; y el boniato relleno de setas con crema ligera de espinacas. Estos platos se integran en las tres rutas de degustación de Botànic: Greco, Mistral (vegetariana) y Xaloc (con carne y pescado).

A pesar de las nuevas incorporaciones, algunos clásicos como los tacos vegetales, la pizza vietnamita y el postre de remolacha con pavlova cremosa continúan siendo imprescindibles para los fieles del restaurante.

Un referente internacional

Botànic es el primer restaurante "Plant Forward" de Palma de Mallorca, y se perfila como uno de los referentes internacionales de esta tendencia. Inspirado en la narrativa de Miquel Salas, el restaurante utiliza condimentos exóticos y hierbas aromáticas para transformar verduras comunes en verdaderas joyas gastronómicas. La cocina de Botànic es una oda a lo verde, un homenaje a los vegetales que logra posicionar la tendencia "Plant Forward" como el futuro de la gastronomía y un estilo de vida saludable, seductor y lleno de posibilidades.



Botànic
PLANT-FORWARD PLEASURE





Vista del restaurante

La Boscana

El restaurante está ubicado en Bellvís, en la comarca del Pla d'Urgell, provincia de Lleida, La Boscana es más que un restaurante: es una experiencia gastronómica que combina alta cocina, naturaleza y sostenibilidad. Este restaurante con una estrella Michelin y dos Soles Repsol es un referente en la gastronomía catalana, destacando por su cocina de autor que fusiona tradición y vanguardia, y por su emplazamiento en una finca de 60.000 m² rodeada de jardines, huertos y un estanque.

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Restaurante La Boscana



Joel Castañé Daniel

Un Entorno Único y Sostenible

El restaurante está integrado en un entorno natural privilegiado que permite a los comensales desconectar del bullicio diario. La arquitectura principal, diseñada por el arquitecto Jordi Font en 2009, se presenta como un pabellón acristalado que desdibuja los límites entre el interior y el exterior. La construcción utiliza materiales sostenibles como madera, bambú y mimbre, reforzando su compromiso con la bioconstrucción y el respeto por el medio ambiente.

El diseño interior de La Boscana refleja una filosofía minimalista y elegante. Las líneas simples y los colores neutros crean una atmósfera serena que no compite con el espectacular paisaje visible a través de sus ventanales. Cada detalle, desde la disposición de las mesas hasta la iluminación cálida, está pensado para potenciar una experiencia íntima y acogedora. La decoración combina elementos modernos con referencias a la tradición catalana, logrando un equilibrio perfecto entre confort y estética.

La Cocina: Tradición y Vanguardia

La propuesta culinaria de La Boscana es una cocina de autor que busca reinterpretar los sabores tradicionales de Lleida mediante técnicas modernas y una presentación impecable. Al frente de esta propuesta se encuentra el chef Joel Castañé Daniel, quien, junto con su equipo, ofrece una experiencia gastronómica que evoluciona con las estaciones.

El restaurante cuenta con dos menús degustación:

Menú "El Pequeño": Disponible de miércoles a viernes, este menú permite a los comensales realizar un viaje culinario que combina platos clásicos de La Boscana con productos locales y de temporada.

Menú de Temporada: Disponible de miércoles a domingo, este menú cambia según las estaciones del año, reflejando la conexión del restaurante con la naturaleza. Algunos ejemplos incluyen "Primavera en Flor", "Verano en Cosecha", "Otoño en Color" e "Invierno en Reposo".

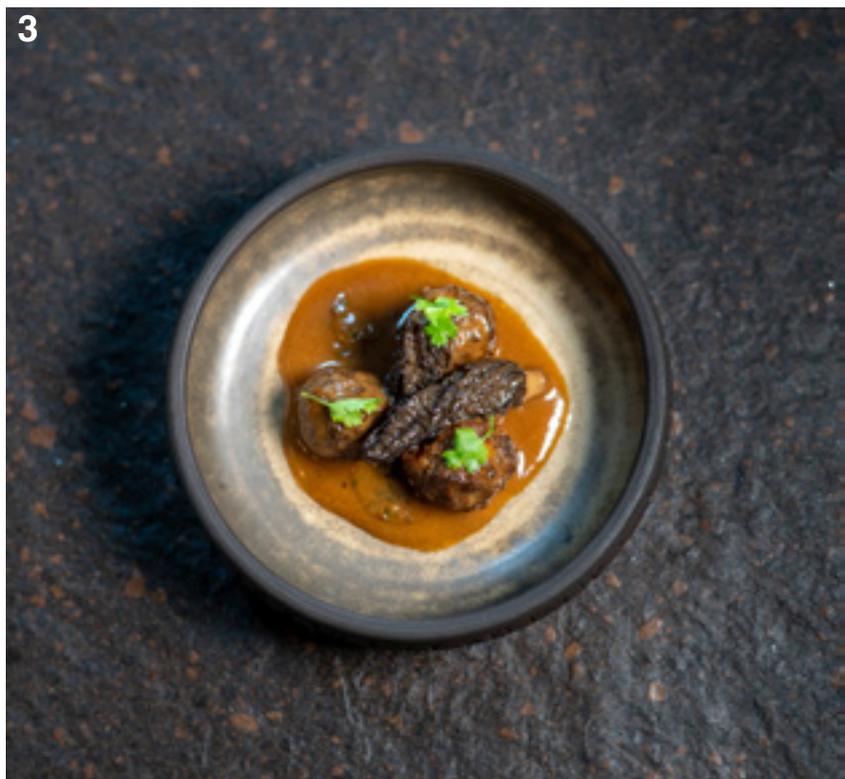
Entre las especialidades más destacadas se encuentra la "Tartaleta de cerdo y manzana", un plato que rinde homenaje a dos productos icónicos de la región, resaltando la filosofía del restaurante de poner en valor los sabores locales.



1



2



3



4

- 1.- Cocina en plena acció
- 2.- Tarteleta de Cerdo y manzana
- 3.- Festival de pichón
- 4.- Manzana fresca
- 5.- Centollo en salsa de chili
- 6.- Mochis con helado
- 7.- Cebolla a la brasa



5

El Chef y su Equipo

Joel Castañé Daniel es el alma de La Boscana. Creció rodeado de gastronomía gracias al restaurante familiar Resquitx, fundado en 1986 por su madre, Roser Daniel, y sus hermanos Jordi y Rubèn. Formado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida y en la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar, Joel perfeccionó su arte trabajando en prestigiosos restaurantes como Neichel, Ábaco y El Bulli Catering.

En 2009, junto a su familia, inauguró La Boscana como un espacio para eventos, y en 2014 abrió el restaurante gastronómico que, dos años más tarde, recibiría su estrella Michelin. Además, en 2020, Joel fue galardonado como chef revelación por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

El equipo de La Boscana comparte la pasión por la excelencia y la atención al detalle, garantizando una experiencia culinaria inolvidable para cada comensal.

Un Proyecto Familiar y Comprometido

La Boscana no es solo un restaurante, sino un proyecto que refleja los valores de la familia Castañé: respeto por el entorno, apuesta por el territorio y pasión por la gastronomía. Rodeado de árboles frutales, huertos y más de 60 especies naturales, el restaurante se presenta como un ecosistema que celebra la biodiversidad y la sostenibilidad.

El espacio también alberga el Palacio Masia, ideal para reuniones privadas, y ofrece cinco habitaciones para aquellos que deseen prolongar su estancia y disfrutar plenamente de la experiencia que ofrece La Boscana.

Reconocimientos y Valoración

La Boscana ha sido ampliamente reconocido por su excelencia culinaria y su compromiso con la naturaleza.

Además de su estrella Michelin y dos Soles Repsol, la Guía MICHELIN lo destaca como uno de los restaurantes más románticos de España. Los comensales valoran especialmente la calidad de los platos, la atención del personal y la belleza del lugar, convirtiendo cada visita en una experiencia única. La Boscana es un lugar donde la alta cocina, el diseño sostenible y la naturaleza convergen para ofrecer una experiencia inolvidable. Bajo la dirección de Joel Castañé y su equipo, este restaurante se consolida como un referente en la gastronomía catalana, honrando los productos locales y las estaciones del año. Cada detalle, desde su arquitectura hasta sus platos, está pensado para conectar a los comensales con la belleza y los sabores de la región, haciendo de La Boscana una parada obligatoria para los amantes de la buena mesa.

Un ejemplo de su versatilidad y compromiso con los productores locales fue la experiencia gastronómica vivida en La Boscana el 14 de noviembre de 2024 para la cual se sirvieron todos los pases con manzanas de la variedad Pink Lady (Espardenyas con manzana, estanque de manzana y apionabo, manzana paté en Croûte, tartaleta de manzana y cerdo, pichón con encurtidos de manzana o merengue de manzana) La experiencia, gracias al buen hacer de Joel y a la calidad del producto, fue inolvidable.

La
Boscana



6



7





Luna Rossa

El Sabor de la Campania en el Corazón de Madrid

Texto: Redacción - Fotografía: Luna Rossa

Ubicado en la calle San Bernardo 24, el restaurante italiano Luna Rossa celebra 30 años como el gran exponente de la cocina de la Campania en Madrid. Este acogedor espacio, dirigido por Anna Carla Zucchini, es mucho más que un lugar donde comer: es una experiencia gastronómica cargada de historia, tradición y auténtico sabor italiano.

Un Viaje a Través de la Historia

Cuando Giuseppe Zucchini fundó Luna Rossa en 1993, su visión era clara: traer a Madrid una trattoria fiel al espíritu italiano. Para ello, encargó a artesanos napolitanos construir el primer horno di pietra de la ciudad, el corazón del restaurante. En este horno de piedra, alimentado con leña, nacieron las primeras pizzas napolitanas que ofrecieron los sabores y texturas de la auténtica receta aprendida de su madre.

Tras el fallecimiento de Giuseppe, Anna Carla asumió el mando a los 19 años. Con determinación y pasión, no solo mantuvo el legado de su padre, sino que amplió el alcance de Luna Rossa. Hoy, este restaurante es sinónimo de calidad, autenticidad y calidez.

El Alma de Luna Rossa: Su Famoso Horno

El forno di pietra sigue siendo la pieza central. Aquí se elaboran clásicos como la Margherita, la Piccantina y la Marinara, pero también creaciones más atrevidas como la Provola e Pepe di Sichuan o la innovadora pizza frita. Cada bocado es una muestra de tradición y creatividad. Sin embargo, Luna Rossa no es solo pizza. La carta ofrece una amplia variedad de platos que van desde entrantes como el Guazzetto di cozze, hasta principales como la Parmigiana di melanzane, pasta fresca y pescados al horno. Este invierno, destacan propuestas como la sopa de cebolla, más densa y reconfortante que la versión francesa, y el ragù napolitano preparado con vaca rubia gallega de primera calidad. Y para el postre, clásicos italianos como los cannoli sicilianos o el babá al ron prometen cerrar la comida con broche de oro.

Un Equipo Extraordinario

Anna Carla no está sola en esta aventura. Junto a Giuseppe Procentese, su jefe de sala de toda la vida, y los hermanos Cristian y Valentín Ogea, Luna Rossa ha logrado mantener un equipo consolidado durante décadas, algo poco común en el sector. Este ambiente familiar se refleja en el trato cercano y la pasión por ofrecer una experiencia inolvidable.

Decoración y Ambiente que Transportan a Italia

El local conserva el encanto de una trattoria italiana clásica, con detalles acogedores que recuerdan a las posadas familiares de la Campania. Las paredes decoradas con fotografías de celebridades que han pasado por sus mesas —como Pavarotti, Lola Flores, Javier Bardem o los Reyes de España— son testimonio de su popularidad y prestigio.

Una Invitación Irresistible

Luna Rossa no es solo un restaurante; es un pedacito de Italia en Madrid. Su horno de leña, su carta de temporada y su ambiente familiar hacen que cualquier visita sea especial. Tanto si buscas degustar una pizza napolitana como descubrir nuevos sabores de la gastronomía italiana, este lugar es un imprescindible. Reservar mesa aquí es una invitación a disfrutar, a saborear y a vivir el auténtico espíritu de la Campania.



Anna Carla



La cocina y su célebre horno de leña





KŌ by 99 Sushi Bar

La nueva joya gastronómica del Bernabéu

Texto: Redacción - Fotografía: Grupo Bambú

Rubén Guerrero



Madrid está a punto de dar la bienvenida a una de las aperturas gastronómicas más esperadas del año: KŌ by 99 Sushi Bar. Este nuevo concepto del Grupo Bambú, reconocido por su excelencia en alta cocina japonesa desde la fundación del 99 Sushi Bar en 2005, abrirá sus puertas en la segunda quincena de enero de 2025. Ubicado en un exclusivo palco del Nuevo Estadio Bernabéu, concretamente en la esquina entre las calles Padre Damián y Rafael Salgado, KŌ promete redefinir la experiencia culinaria de lujo en Madrid.

Con una extensión de 600 metros cuadrados, el restaurante ofrece un aforo para 99 comensales distribuidos entre sala, terraza y VIP Rooms, diseñados para quienes buscan una experiencia más íntima. Este enclave se convertirá, sin duda, en un referente para los amantes de la gastronomía y el ocio nocturno más selecto de la capital.



jewl

Un concepto moderno y cosmopolita

KŌ by 99 Sushi Bar es mucho más que un restaurante; es una moderna izakaya que invita a disfrutar de una propuesta culinaria de alto nivel, complementada por un ambiente vibrante en el que convergen música, arte y moda. *“KŌ preserva fielmente la esencia culinaria de los 99 Sushi Bar, rindiendo homenaje a la alta cocina japonesa más sofisticada”*, comenta Jaime Castañeda, CEO internacional del grupo y uno de los creadores del concepto. Además, destaca que el espacio también se perfila como un punto de encuentro social y urbano, concebido para una clientela activa, exigente y cosmopolita.

Este nuevo proyecto del Grupo Bambú hereda la excelencia gastronómica que caracteriza a 99 Sushi Bar, pero añade un enfoque más contemporáneo, con platos concebidos especialmente para compartir y un fuerte vínculo con el ocio nocturno. La terraza promete ser uno de los espacios más chic de los veranos madrileños, mientras que los VIP Rooms aseguran una experiencia exclusiva para quienes buscan privacidad.

Una carta que fusiona lo clásico y lo contemporáneo

La propuesta culinaria de KŌ by 99 Sushi Bar ha sido desarrollada por Rubén Guerrero, director culinario internacional de la marca, quien describe la carta como una combinación entre lo clásico y lo vanguardista. *“Encontraremos platos exclusivos junto a clásicos reinterpretados, como robatas teatrales, carnes asadas a la perfección y sushi refinado, todo concebido para compartir”*, afirma Guerrero.

Entre las creaciones destacadas se encuentran el cangrejo real al ajillo con huevos de codorniz y huevos de salmón, la tempura de vieiras con ralladura de lima y wasabi fresco, y el hosomaki de carabinero con chips de ajo. Los amantes del sushi no podrán resistirse al Jewel, un elegante maki de toro, akami, trufa fresca y caviar, o al futomaki de cangrejo real con erizo de mar e ikura.

La robata, la parrilla japonesa por excelencia, también ocupa un lugar central en la carta. Platos como la robata de pollo de corral glaseado con miel Gochujang y la lubina atlántica con miso blanco son ejemplos del equilibrio entre técnica y creatividad. Completa la oferta una selección de ensaladas, arroces y carnes.

Cangrejo real al ajillo



Vinos para brindar en 2025

Cara Norte 2021

www.bodegasmontebaco.com

Cara Norte 2021, de **Bodegas Montebaco**, ha recibido 96 puntos en el Ribera del Duero Special Report 2024 de Tim Atkin, consolidándose entre los 26 mejores vinos de la denominación. Este monovarietal de tempranillo, cultivado en viñedos orgánicos con suelos de arcilla y caliza, destaca por su frescura, taninos delicados y notas de grosella roja y granada.

Montebaco también brilla con Selección Especial 2019 (94 puntos) y Montebaco de Finca 2021 (92 puntos), reafirmando su posición entre las mejores bodegas de la región. El informe de Atkin, referencia clave en inglés, sitúa a Montebaco junto a grandes nombres como Aalto y Hacienda Monasterio, resaltando su excelencia y tradición en Ribera del Duero.



Pago de Otazu 2022

<https://otazu.com>

(D.O.P. Pago de Otazu) es un vino tinto elaborado con 61% Merlot y 39% Cabernet Sauvignon, con uvas vendimiadas a mano y crianza en barrica de roble francés. De color rojo cereza intenso, refleja la esencia del terruño de Otazu y el clima atlántico.

Con aromas a frutos rojos, grosellas y frutillos silvestres, es ideal para cochinillo asado, carnes y pescados a la brasa. Además, su complejidad lo hace perfecto para maridar con platos festivos, realzando los sabores tradicionales y ofreciendo una experiencia inolvidable.

Como aperitivo, acompaña tablas de quesos, patés y embutidos ibéricos, siendo el inicio perfecto para cualquier celebración navideña. Un vino versátil que encarna el espíritu de la temporada.

Cepa 21

<https://www.cepa21.com/es>

De la D.O. Ribera del Duero, es un vino tinto monovarietal de Tempranillo que fusiona la tradición vinícola con un enfoque contemporáneo. De color rojo cereza picota intenso, en nariz se muestra expresivo y maduro, con notas de fruta negra confitada como mora y zarzamora, complementadas por elegantes toques de roble francés. En boca, destaca por su estructura y equilibrio, con taninos golosos y un postgusto largo y elegante.

Este vino ha sido reconocido con la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, consolidándose como una referencia en su categoría. Ideal para acompañar carnes rojas, quesos curados y platos de caza.





Malabrigo 21

<https://www.cepta21.com/es>

Es un monovarietal de Tempranillo que refleja la esencia del terruño de Ribera del Duero. Proveniente de una parcela singular con suelos arenoso-arcillosos y sometida a marcadas oscilaciones térmicas, este vino exhibe un color rojo picota intenso y brillante. En nariz, ofrece complejidad con notas de fruta negra madura, torrefactos y balsámicos aportados por su crianza en barricas de roble francés. En boca, se presenta largo, sedoso y equilibrado, con taninos suaves que armonizan con los matices frutales y del roble, dejando un recuerdo persistente y placentero. Ideal para acompañar carnes a la brasa, guisos y platos de caza, siendo una opción excepcional para ocasiones especiales y momentos de celebración inolvidables.

Pago de Otazu Chardonnay 2022

<https://otazu.com>

El Pago de Otazu Chardonnay 2022 (D.O.P Pago de Otazu) es un vino 100% Chardonnay, elaborado con uvas vendimiadas a mano en su punto óptimo de maduración. De color amarillo brillante, ofrece aromas florales, notas cítricas y un toque especiado. Su paso por barrica de roble francés le aporta elegancia, complejidad y un final largo con fina mineralidad. Ideal para entrantes frescos como tartares, sushi y ceviches, también armoniza con mariscos, foie y jamón ibérico, realzando cada plato con sutileza. Su equilibrio y mineralidad lo hacen perfecto para pescados a la brasa, carnes blancas y rojas, verduras de temporada y arroces, convirtiéndose en una elección versátil y sofisticada para cualquier ocasión especial.



Hito rosado 2023

<https://www.cepta21.com/es>

(D.O. Ribera del Duero), es un monovarietal de Tempranillo que destaca por su frescura, elegancia y carácter moderno. De un atractivo color rosa pálido, en nariz despliega aromas vibrantes de frutos rojos como frambuesa y moras, acompañados de delicadas notas florales y un sutil toque cítrico que aporta frescura y sofisticación.

En boca, su acidez equilibrada, textura sedosa y volumen lo convierten en un vino vibrante, expresivo y muy agradable al paladar. Es una elección ideal para acompañar ensaladas frescas, mariscos, pescados y una gran variedad de aperitivos, ofreciendo una versatilidad que lo hace adecuado para cualquier ocasión, desde reuniones informales hasta eventos especiales.



La Guía del Barman

De Jerry Thomas

Por: Redacción

El más famoso libro de cócteles, publicado en 1862 por el célebre Jerry Thomas, fue el primero en sistematizar la coctelería, transformando tradiciones orales en un manual práctico. Además de establecer principios de mezcla, incluye creaciones innovadoras como el legendario Blue Blazer, un cóctel flameado que sigue fascinando. Thomas, conocido como "el Profesor", es considerado el padre de la mixología moderna.

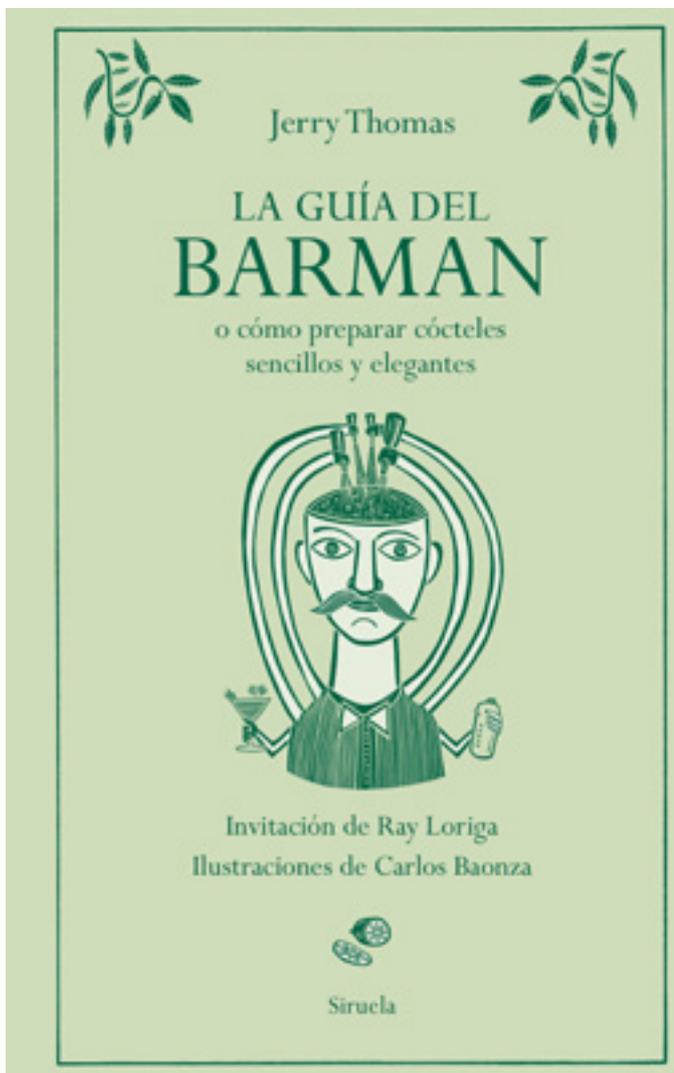
Esta guía no es solo una recopilación de recetas; también ofrece técnicas de mezcla y consejos prácticos que reflejan la creatividad y el ingenio de Thomas. Incluye recetas clásicas como el Blue Blazer, un cóctel flameado que se ha convertido en leyenda.

La edición actual de "La Guía del Barman" respeta el tono original del texto, adaptando las medidas a utensilios comunes para facilitar su uso. Se utilizan cucharas soperas (15 ml), de postre (5 ml), vasos de pinta (560 ml), chupitos (30 ml) y copas de vino (150 ml). Esta adaptación permite que tanto aficionados como profesionales puedan recrear las mezclas sin complicaciones.

Es importante destacar que algunas recetas incluyen ingredientes que hoy se consideran nocivos. La edición actual proporciona indicaciones para omitir estos componentes, garantizando preparaciones seguras y adecuadas a los conocimientos actuales. Además, se ha tenido en cuenta la evolución de los utensilios de coctelería. Aunque en la época de Thomas no existía la coctelera tal como la conocemos hoy, se sugiere su uso en las preparaciones modernas para mayor comodidad.

"La Guía del Barman" es una obra esencial para quienes deseen explorar los orígenes de la coctelería y comprender la evolución de las técnicas de mezcla. La combinación de recetas clásicas, consejos prácticos y adaptaciones contemporáneas la convierte en una referencia invaluable para bartenders y entusiastas de los cócteles.

En resumen, esta guía ofrece una visión profunda del arte de la mixología, respetando la tradición y adaptándose a las necesidades actuales, lo que la hace accesible y relevante para el público contemporáneo.



SIRUELA

Libros del Tiempo



MENORCA FOREVER

Hay cosas que nunca deberían cambiar. ■



La isla de los pequeños
placeres

Fitur

Línea Aérea Oficial

IBERIA 



ONU Turismo
MEMBRO AFILIADO



Consigue tu pase
con descuento
en web.

**Orgullosos.
Somos turismo.**

I ♥ travel

**GO
TOURISM**

**22-26
Ene**

2025

**Recinto Ferial
ifema.es**

 **IFEMA
MADRID**