

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 70 Año 2025 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



LEÓN

Un destino para conectar
con la naturaleza y la
historia

Transcantábrico

GRAN LUJO
Un crucero sobre raíles

Camino Lebaniego

Ruta de tradición y fe

Guadalajara México

La ciudad de las rosas

Amish

Un viaje en
el tiempo

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



HUELVA

La **Provincia** que lo tiene **todo**.

 NATURALEZA

 SOL

 SIERRA

 GASTRONOMÍA

 PLAYAS

 AVENTURA



Agencia
Destino
Huelva



DIPUTACIÓN
PROVINCIAL
DE HUELVA



VEN Y DESCÚBRELA

www.destinohuelva.org

 @destinohuelva



Trenes Turísticos y de Lujo

De los paisajes inigualables del norte de España al embrujo y el color de Andalucía, pasando por las tierras castellanoleonesas, su historia y su tradición. Los Trenes Turísticos y de Lujo de Renfe recorren toda la geografía española, manteniendo siempre sus señas de identidad: máximo confort, gastronomía de primer nivel, visitas guiadas exclusivas y una atención personalizada, todo incluido. Y a bordo de auténticas joyas ferroviarias llenas de historia, como El Transcantábrico Gran Lujo, Tren Al Ándalus, Costa Verde Express o El Expreso de La Robla.

Una experiencia única, para amantes de los clásicos viajes en tren del siglo pasado. Es el momento de vivir el viaje de sus sueños.



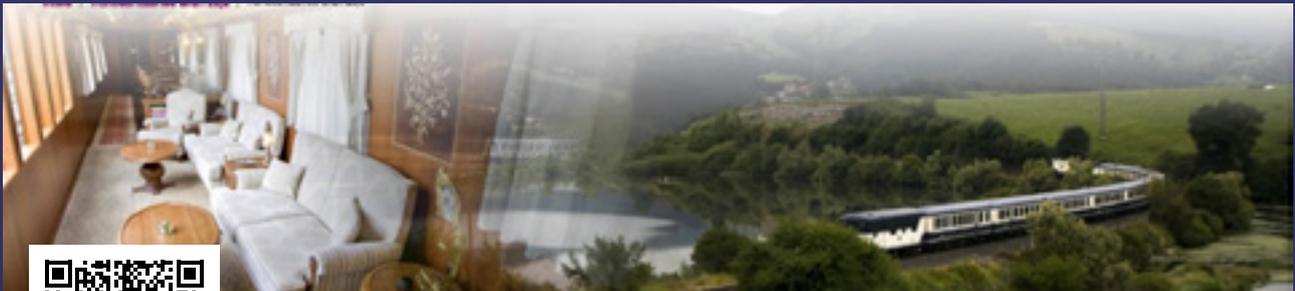


El Transcantábrico Gran Lujo

Un auténtico hotel de lujo sobre raíles en el Norte

Imagine un hotel de lujo sobre raíles que le traslada a la nostalgia y el encanto de los trenes del siglo XX, pero con la tecnología y el confort del siglo XXI. El Transcantábrico Gran Lujo es comodidad, glamour, gastronomía, cultura, descanso y diversión. Ocho días de lujo y un viaje en el tiempo que nunca olvidará.

Descubra El Transcantábrico Gran Lujo



Descargue aquí el folleto

Costa Verde Express

Un viaje gastronómico y cultural por la España Verde

¿Le apetece un viaje gastronómico y cultural por la España Verde, recorriendo País Vasco, Cantabria, Asturias y Galicia a bordo de un tren de lujo? Reviva la época dorada de los grandes viajes en ferrocarril, con todas las comodidades y atenciones propias del siglo XXI. Esto y mucho más es el Costa Verde Express. Un viaje de seis días para disfrutar con todos los sentidos.



Descargue aquí el folleto



Descubra El Costa Verde Express



Tren Al Ándalus

Toda la esencia andaluza en un palacio sobre ruedas

El Tren Al Ándalus le ofrece el privilegio de viajar en un palacio sobre ruedas. Un tren que evoca la Belle Époque, sin igual en comodidad, elegancia y amplitud. Sus coches cuentan con una larga historia de lujo y sofisticación a sus espaldas. Déjese llevar por el embrujo y la tradición de Andalucía, en un viaje de siete días que deseará repetir.

Descubra El Al Ándalus



Descargue aquí el folleto



El Expreso de La Robla

El Camino de Santiago Francés a bordo de un tren clásico

Confort, gastronomía y un servicio de alta calidad son las claves de este tren clásico. Prepárese para un viaje a la naturaleza y la cultura del Camino de Santiago Francés, con este recorrido de fin de semana por tierras castellano-leonesas, entre Bilbao y León



Descargue aquí el folleto



Descubra El Expreso de la Robla



Viajes de Lujo

Trenes Turísticos y de Lujo

Paisajes increíbles, trenes repletos de historia y gastronomía de primer nivel. Es el momento de vivir el viaje de sus sueños



Bienvenido a bordo

Viajar no es solo moverse, es sentir. Y en esta edición de Traveling, te invitamos a hacerlo con todos los sentidos.

Nos sumergimos en la intimidad azul de las **Maldivas** y nos perdemos en el tiempo entre los paisajes del **País Amish**. Cruzamos el Atlántico hasta **Guadalajara (México)**, navegamos con delfines por **Setúbal** y revivimos el esplendor de la también castellana **León**, cuna del románico. Y si prefieres dejarte llevar sobre raíles, te espera el **Transcantábrico Gran Lujo**: un viaje de autor que combina sabores, paisajes y lujo.

Seguimos apostando por el turismo sostenible y de raíz, con rutas por el **Camino Lebaniego** o descubriendo la verticalidad natural de **Alcalá de Guadaíra**. La historia también se asoma en las **viñas de París**, donde la Revolución empezó fermentando entre barricas.

En el apartado más gourmet, viajamos de **pincho en pincho** por San Sebastián, catamos la pasión vinícola de **Bodegas Bucrana** y exploramos las novedades del **Salón Gourmets**. Y, como siempre, probamos algunos de los mejores restaurantes: desde la tradición asturiana de **La Madreña** en Madrid, hasta los sabores mediterráneos de **Tragaluz** o la fusión oriental de **Kōkōchin**.

Moda, cine, destinos soñados y relatos personales completan un número pensado para inspirarte. Porque cada página es una invitación a dejarte llevar, a descubrir y a soñar.

Gracias por subirte, una vez más, a este viaje con nosotros. En Traveling, queremos ser su compañero en cada aventura. ¡Bienvenidos a bordo de un nuevo número!

Jose Antonio Muñoz y Rosario Alonso



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
alejandropaadin.es

Delegaciones

COSTA RICA:

José David Díaz Picado
jose.diaz@crmia.com

ESTADOS UNIDOS:

Larissa Rolley
LarissaRolley@outlook.com

MÉXICO:

Luis Armando Suarez
armando@revistatraveling.com

COLOMBIA:

Carlos Sanchez Uriaga
carlos@revistatraveling.com

ARGENTINA:

Melany Pasquini
melany@revistatraveling.com

Colaboran

Diana Morello
dianamorello@outlook.es

Kiara Hurtado
kiara.hurtado.prensa@gmail.com

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





- 18 VIAJES DE AUTOR**
EL PAÍS AMISH
Un viaje en el tiempo
- 26 VIAJES**
GUADALAJARA - MÉXICO
La ciudad de las rosas
- 32 VIAJES**
SETÚBAL Y EL RÍO SADO
Entre delfines y viñedos
- 36 VIAJES**
EL TRASCANTÁBRICO GRAN LUJO
Sabores, paisajes y lujo
- 50 ESCAPADAS**
HUELVA
Tierra de mar, jamón y luz infinita
- 54 HISTORIA, ARTE Y CULTURA**
LEÓN
De ruta por el románico
- 66 TURISMO RURAL**
EL CAMINO LEBANIEGO
Ruta por la tradición, la naturaleza y la fe
- 70 ECO DESTINO**
ALCALÁ DE GUADAÍRA
Por el Camino vertical de Santiago
- 74 ENOTURISMO**
LAS VIÑAS DE PARÍS
El germen de la Revolución Francesa

CONTENIDOS

Revista Traveling Nº70

Año 2025

SUMARIO

LIFESTYLE PARÍS ENTRE CHICAS Un plan de moda, brunch y pilates	80
LUGARES PARA SOÑAR HOTEL FARO SILLEIRO La magia de dormir en un faro	84
LUGARES PARA SOÑAR HOTEL ARBASO Lujo y calidez en el corazón de Donostia	88
CINE EN LA MALETA CABARET Vive el Kit Kat Klub desde dentro	92
LA VENTANA DE MANENA Jordania A merced del habbob	96
	101
ESCAPADAS GASTRO San Sebastián De pintxo en pintxo... hasta las estrellas	102
BODEGAS CON ALMA BODEGAS BUCRANA Pasión por la tierra, respeto por el vino	106
PRODUCTOS NOVEDADES DEL SALÓN GOURMETS Para los más foodies	110
REST. PROBADOS RESTAURANTE LA MADREÑA Asturias se sirve en Madrid	114
REST. PROBADOS TRAGALUZ (MADRID) Sabores mediterráneos	117
REST. PROBADOS RESTAURANTE KÖKÖCHIN Un viaje al lejano oriente	120



PORTADA
Iglesia de Santo Tirso de Sahagún
© TURISLEÓN



PORTADA
Puerros, beurre blanc, kale y avellanas © Tragaluz (Madrid)



Barco típico de pesca, hoy convertido en barco para excursiones

Maldivas

Un viaje a la intimidad del océano

Texto y fotos: Jose A. Muñoz

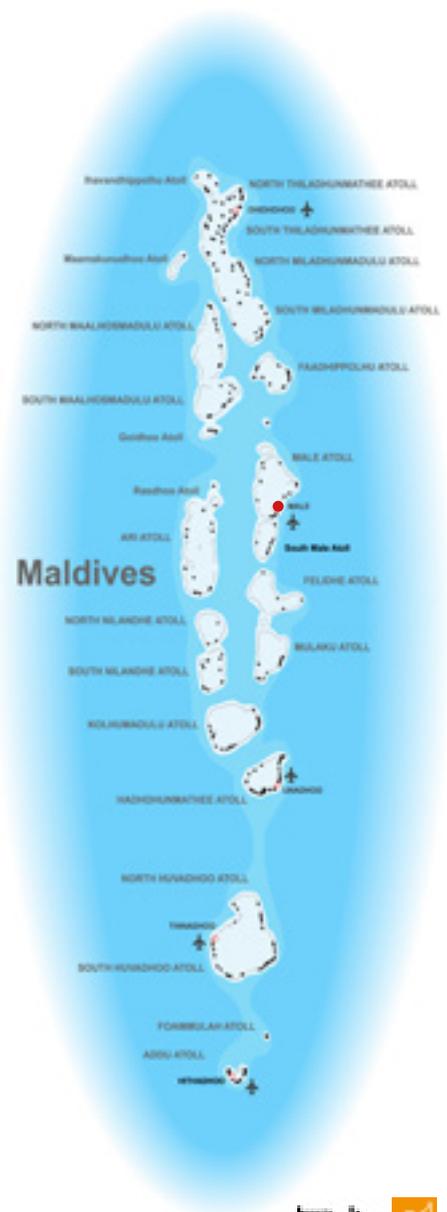


Vista de pequeños islotes desde el hidroavión

Hay lugares donde el mapa no es suficiente para explicar el destino. Donde uno no busca ver cosas nuevas, sino dejar de verlo de siempre. Maldivas no se visita. Se vive, se siente, se disfruta. Se convierte, lentamente, en una versión más ligera de uno mismo. Sobre el papel, el país es un conjunto de miles de islas repartidas en atolones, perdidas en el océano Índico, en medio de la nada, al suroeste de Sri Lanka y cerca del sur de la India. Un punto geográfico, sí. El archipiélago se muestra como una constelación derramada sobre el agua. Azul, turquesa, de blancas arenas y verde vegetación. Nada más y nada menos.

No hay montañas, ni ríos, ni trenes, ni autopistas. Las islas tienen la altura de un suspiro, la mayor altitud son 2 m sobre el nivel del mar. Y sin embargo, el silencio tiene profundidad.

En un mundo que se mide por la velocidad, Maldivas propone otra unidad: la quietud. Allí, desconectarse no es apagar un dispositivo o dejar de usar la WIFI, qué aunque la tienen, a veces se te olvida que existe, es reencontrarse con una forma distinta de estar. Mirar sin buscar nada, escuchar el sonido del mar, pasar horas disfrutando de los colores del océano, en definitiva, flotar, literalmente, sobre otra forma de tiempo. Y esa fue la intención de este viaje: no huir, sino desaparecer un poco del mundanal ruido. Desaparecer, pero con estilo.



Entre islas y atolones me encontré a solas con el Índico

Las Maldivas no son un país. Son una constelación flotante. Desde el aire, parecen puntos suspensivos dibujados sobre el océano Índico, como si alguien hubiera querido dejar la frase inacabada. El país se extiende sobre 1.192 islas coralinas agrupadas en 26 atolones, aunque solo unas 203 están habitadas. El resto son fragmentos de coral, palmeras solitarias, playas mínimas y arrecifes que asoman tímidos bajo la superficie. La capital es Malé, una isla densa y la más poblada que contrasta con la calma total del resto del país.



Mi viaje comenzó allí, en Malé, aunque decir “comenzó” es una forma de hablar. El verdadero inicio fue el despegue del hidroavión.

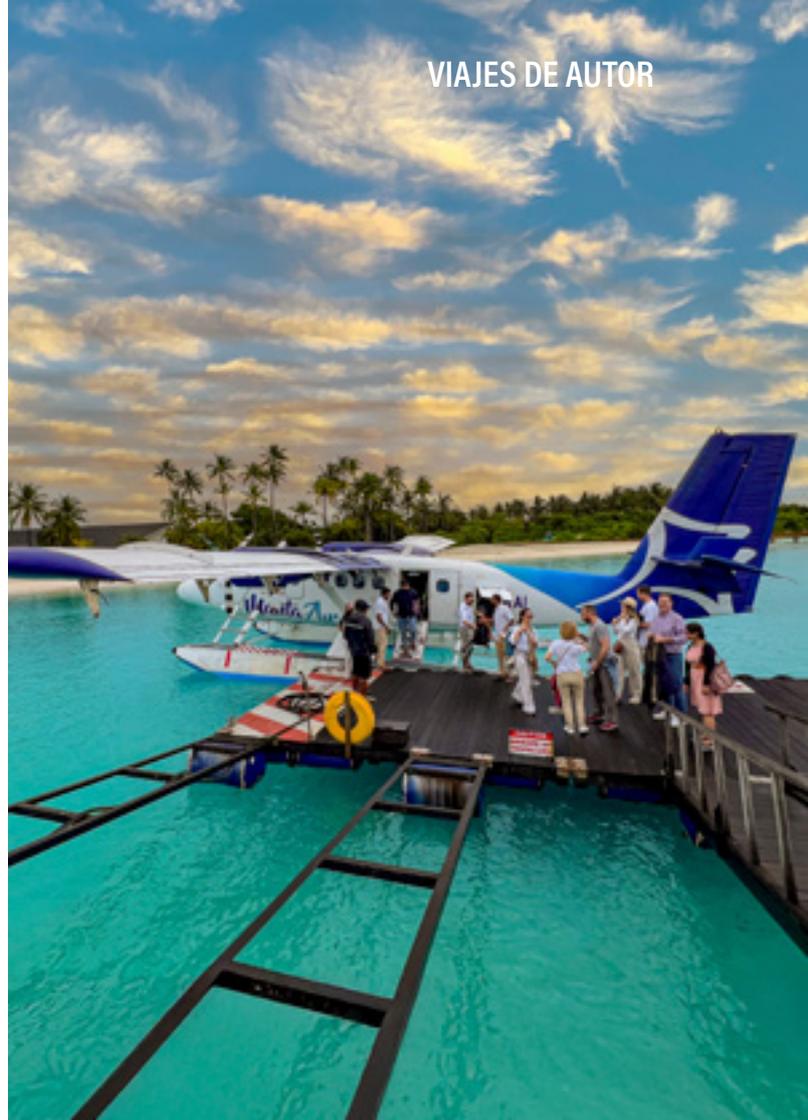
Nunca había montado en uno. El motor rugía con fuerza y el calor era espeso, pero nada de eso importó cuando levantó el vuelo. A través de la ventanilla, los atolones comenzaron a revelarse. Círculos perfectos, tonos azules imposibles, lagunas turquesas rodeadas de arrecifes y pequeñas lenguas de arena. Era como volar sobre acuarelas. El piloto iba en chanclas, cabina abierta y el ruido ensordecedor de los motores rompían la paz que allí abajo parecía existir. Aterrizamos directamente sobre el mar, en medio de la nada, y un pequeño embarcadero flotante nos dio la bienvenida a Raaya by Atmosphere.

Primera isla: Raaya by Atmosphere

Raaya se encuentra en el atolón Raa, a unos 45 minutos de vuelo de la capital, la minúscula isla de 553 metros de ancho por 1.000 metros de largo ocupa todo el resort, tiene 163 villas de lujo, muchas de ellas sobre el mar, calles de tierra, carritos eléctricos a modo de buses mueven a los huéspedes para acudir a los distintos restaurantes, al embarcadero o a sus villas; otra opción es la bicicleta, distribuidas por toda la isla y que se pueden tomar para moverse. es todo el parque móvil de la isla, ni tráfico, ni asfalto, ni ruido, excepto los hidroaviones que rompen el silencio unas cuantas veces al día. El silencio es espeso, casi ensordecedor. Lo primero que se siente al llegar no es el calor ni la humedad, sino la ausencia de todo lo demás.

Algunas de las villas se integran entre vegetación densa, construidas con materiales que se mimetizan muy bien con el entorno como la madera. La arquitectura no quiere destacar, simplemente estar ahí. Hay villas en la playa entre una espesa vegetación con piscina privada y otras sobre pilotes a modo de palafitos, suspendidas sobre la laguna. Todas disponen de las más modernas comodidades; wifi, aire acondicionado, domótica, baños al descubierto...

Elegí una sobre el agua, no por lujo, sino por curiosidad. Dormir con el sonido del mar bajo los pies es una experiencia que cambia la manera en la que uno respira.



Recepción de huéspedes en Raaya by Atmosphere

Los días en Raaya se deslizan sin fricción. No hay prisa ni horarios. Solo una cadencia lenta que se imponía desde el entorno. Por las mañanas, desde la terraza de la villa bajas a nadar en la laguna, después de una ducha salir a caminar por la orilla hasta llegar a uno de los bufetes para desayunar frente a ese mar lleno de tonos azules, aquí descubrí el verdadero color turquesa, con la arena tan fina y blanca que parecía harina. Después de desayunar comienza el día frente a un mar inmóvil.

Una de las experiencias más intensas es el snorkel. Desde la orilla se puede acceder a arrecifes vivos. Pero merece la pena apuntarse a alguna de las experiencias que el resort ofrece a los huéspedes, salida en barco y llegada a lugares que serían imposibles de imaginar si no es con las gafas y las aletas. La seguridad que brindan los profesionales que te acompañan es en todo momento máxima. Al meter la cabeza bajo el agua, el mundo cambia. Bancos de peces de mil colores, corales que parecen árboles submarinos, rayas que flotan como cometas, tortugas que nadan con calma milenaria. Estuve largos ratos flotando sin moverme, solo observando. El agua es tan clara que a veces se olvida uno de que está dentro del mar.



MALDIVAS



Snorkel entre anémonas, peces payaso y corales

El personal del resort organiza salidas guiadas a zonas más profundas, donde los corales crecen como ciudades subacuáticas. Allí la corriente es más fuerte, y se siente la fuerza del océano. Vimos tiburones de arrecife, inofensivos pero imponentes. No hay palabras que describan. Hay que verlo y, sobre todo, hay que estar ahí.

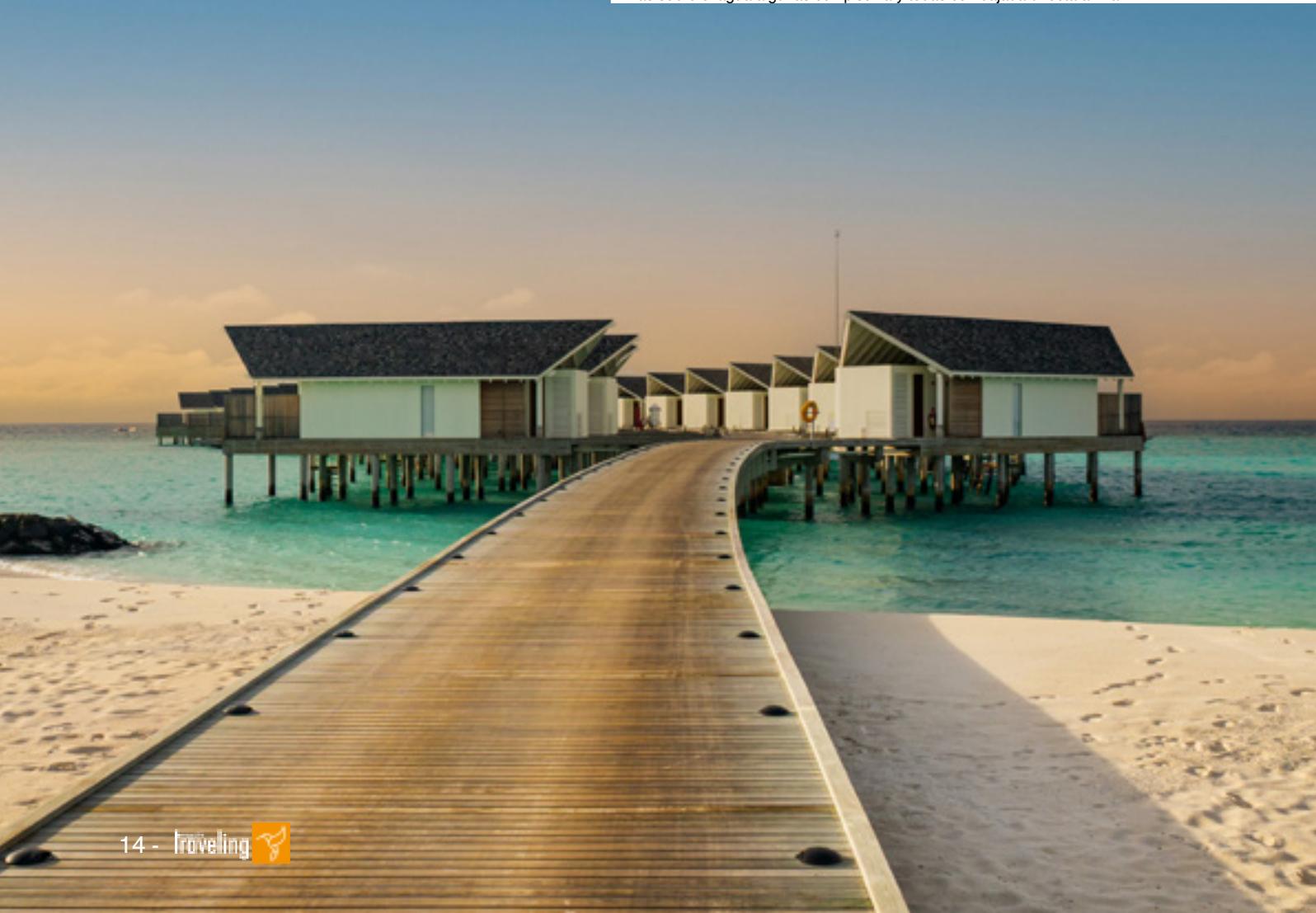
Por las tardes un crucero para ver la puesta de sol me hizo replantearme el concepto de belleza que hasta entonces tenía.

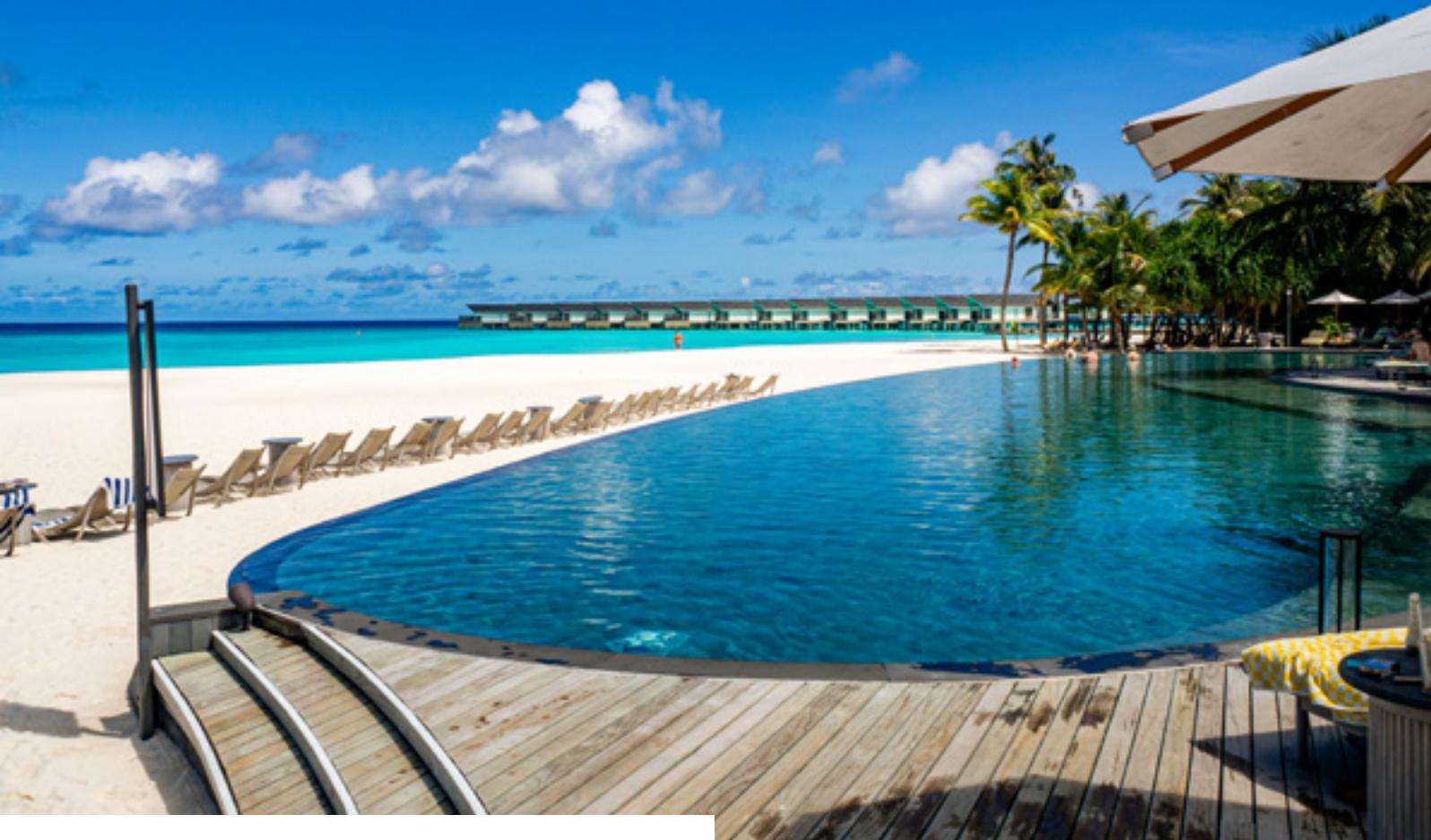
Las noches en Raaya son oscuras, sin contaminación lumínica. El cielo se llena de estrellas que parecen tan cercanas como los atolones vistos desde el hidroavión. Dormir después de un día en el agua no es dormir. Es rendirse.

Raaya by
Atmosphere



Villas sobre el agua algunas con piscina y todas con bajada directa al mar





Piscina y uno de los restaurantes de Raaya, situado en el centro del resort

Una de las villas de la playa en Raaya con piscina privada



Tras unos días en **Raaya by Atmosphere**, tocaba cambiar de escenario. La siguiente parada era **Atmosphere Kanifushi**, en el atolón Lhaviyani. El trayecto se hace en lancha rápida, una travesía de unos 50 minutos, cruzando tramos de mar abierto y canales entre islas. Durante la navegación, la percepción del espacio cambia. No hay referencias fijas, solo el movimiento del agua, alguna boya lejana, y de vez en cuando, una isla que aparece y desaparece como un espejismo.

Durante este traslado en lancha, entendí lo aislado que está todo. Cada resort no es solo un hotel, es una isla entera funcionando como un pequeño país. Generan su propia electricidad, desalinizan el agua del mar, gestionan sus residuos, cultivan parte de lo que se consume. Todo está diseñado para sostenerse sin depender en exceso de nada externo, pero el equilibrio es frágil. Basta mirar alrededor para notarlo.

De vez en cuando, al fondo, aparece una isla distinta. Con edificios, con movimiento. Pregunto qué es. -son islas residenciales-, me dicen. Allí viven los trabajadores de los resorts. Hay escuelas, tiendas, servicios públicos, incluso hospitales. No nos detenemos en ninguna, pero desde la distancia parecen ciudades en miniatura, concentradas, autosuficientes e invisibles para el huésped.

El lujo que se respira en los resorts flota sobre una coreografía silenciosa, precisa. Hay todo un mundo que lo hace posible, y no siempre se ve. Pero está ahí. Y entenderlo forma parte del viaje.



1

Segunda isla: Atmosphere Kanifushi

Kanifushi es otra isla-resort, pero con una personalidad distinta. Más alargada, más abierta, más expuesta al viento, enclavada en el remoto atolón Lhaviyani, se extiende como una cinta de arena blanca y vegetación tropical a lo largo de dos kilómetros y unos 90 metros de anchura. A diferencia de otras islas más recogidas, esta isla ofrece una experiencia más abierta y expansiva, donde el viento marino acaricia constantemente la vegetación exuberante. Las villas se distribuyen a lo largo de la playa y sobre el agua. **Las Sunset Beach Villas**, escondidas entre la vegetación, ofrecen acceso directo a la playa y algunas cuentan con piscinas privadas. **Las Water Villas**, situadas sobre pilotes en la laguna, disponen de terrazas, piscinas privadas y acceso directo al mar, ofreciendo una experiencia de lujo sobre el agua.

Aunque la isla no cuenta con un arrecife accesible directamente desde la playa, **Oceanix**, organiza excursiones diarias en **dhoni** (embarcación típica) a algunos de los mejores puntos de snorkel del atolón, cursos de buceo, inmersiones y deportes acuáticos. Durante estas salidas, es posible explorar arrecifes vibrantes y observar una variedad de vida marina, incluyendo tortugas, rayas, peces tropicales y tiburones.



2



3



4



5

- 1.- Embarcadero y entrada a Kanifushi
- 2.- Entrada al lobby del resort
- 3.- Oceanix, centro de buceo y snorkel
- 4.- Comité de bienvenida a los nuevos huéspedes
- 5.- Water Villas con laguna privada y piscinas
- 6.- Sunset Beach Villa con piscina
- 7.- El hidroavión, el autobús en las Maldivas



6



7

Al atardecer, la isla se transforma. El sol se oculta tras las palmeras, tiñendo la playa de tonos dorados y creando un ambiente sereno. Las noches, iluminadas por la luna, invitan a la contemplación y al silencio, ofreciendo momentos de conexión con la naturaleza en su estado más puro.

Atmosphere Kanifushi no es solo un destino, es una invitación a desconectar, a sumergirse en la belleza natural y a redescubrir el placer de la tranquilidad.

El regreso: en hidroavión hacia Malé

El viaje terminó como empezó: en hidroavión. Esta vez desde Kanifushi de vuelta a Malé. Ya sabía lo que venía, pero el vuelo no perdió fuerza. Volar sobre las Maldivas es algo que no se gasta. Los atolones, las sombras submarinas, los arrecifes que dibujan círculos sobre el océano, los pasos de agua entre islas, todo eso vuelve a impresionar y más cuando ese viaje se realiza al amanecer, todo toma un color dorado que junto al turquesa de las aguas... Aterrizamos en el mar en el 'hidro puerto' de Malé cercano al aeropuerto internacional, donde el caos urbano según ellos invade las calles. cientos de motos desplazándose como hormigas por la ciudad, y, sin embargo, algo queda. *'El Índico ya quedó atrás pero aún pienso en ese silencio, en ese mar y en esos colores'.*





Buggy amish en invierno



Jóvenes amish en bicicleta - Indiana

Amish

Un viaje en el tiempo para conocer su cultura y tradiciones

Mientras las grandes ciudades estadounidenses brillan con rascacielos y neones, hay otro Estados Unidos que sigue fiel a la sencillez. En comunidades rurales de Pensilvania, Ohio e Indiana, los Amish viven al margen de la modernidad, guiados por la fe, la familia y la cooperación. Sin electricidad, sin autos, sin redes sociales. ¿Curioso? ¿Fascinante? Sí. Pero también profundamente humano. Este es un viaje al presente vivido como si fuera pasado, y a una cultura que desafía las lógicas del mundo actual.

Texto: Larissa Rolley - larissarolley@outlook.com

Fotos: LarissaRolley y La Grange County CVB



Buggy amish remolcando un barco

Cuando se piensa en viajar a Estados Unidos, lo usual es apuntar a las grandes ligas: Nueva York, Los Ángeles, San Francisco, Miami. Pero más allá del ruido urbano y las autopistas infinitas, hay otro país dentro del país: uno donde no existen redes sociales ni internet, donde los carros aún son tirados por caballos y donde la comunidad lo es todo.

Bienvenidos al mundo Amish.

En un país obsesionado con lo nuevo, los Amish han elegido vivir sin prisa, sin pantallas, sin estridencias. Y en ese contraste está su atractivo. Visitar una comunidad Amish no es solo turismo alternativo, es una ventana a otro ritmo de vida, un recordatorio de que hay otras formas de estar en el mundo.

¿Quiénes son los Amish?

Los Amish son una comunidad cristiana anabaptista con raíces en Suiza y el sur de Alemania. Migraron a América del Norte a partir del siglo XVIII huyendo de la persecución religiosa. Su historia está marcada por el rechazo a las jerarquías, la defensa

del bautismo adulto y la separación del mundo secular. Hoy, su presencia se concentra principalmente en Pensilvania, Ohio, Indiana, Kentucky y Nueva York.

Aunque todos los Amish comparten principios básicos —vida sencilla, fe firme, no violencia, rechazo del orgullo— existen variaciones importantes entre comunidades. Cada "distrito" eclesiástico establece sus propias reglas, conocidas como la Ordnung, que regulan desde el uso de la tecnología hasta el tipo de botones permitidos en la ropa.

El valor de la comunidad por encima del individuo

La piedra angular de la vida Amish es la comunidad. En un mundo dominado por el individualismo, ellos han optado por lo contrario: cooperar antes que competir, compartir antes que sobresalir.

Un ejemplo concreto: cuando una pareja joven se casa, la familia y los vecinos construyen juntos su nueva casa. Si alguien enferma, todos ayudan. Si se necesita levantar un granero, decenas se organizan para hacerlo en un solo día. Este modelo de cooperación se refleja incluso en su forma de decidir: las decisiones se toman colectivamente, con consenso, y sin imposición.



Escena de la vida Amish - Lancaster

Buggy amish al atardecer - Indiana



Vestimenta: la humildad como principio

La ropa Amish no es un disfraz ni una tradición pintoresca: es una declaración de valores. Refleja modestia, unidad y rechazo del ego. Los hombres usan pantalones oscuros, camisas lisas y sombreros de ala ancha. Las mujeres visten de forma austera: sin escotes, sin colores brillantes, con delantales y cubiertas en la cabeza que indican su estado civil y comunidad.

No hay joyas, ni maquillaje, ni anillos. En lugar de alianzas, los hombres casados se dejan crecer la barba, aunque nunca bigote (por su asociación con el ámbito militar). Los cierres se evitan: se prefiere el uso de ganchos y alfileres.

Tecnología, pero bajo control

Lejos del estereotipo, los Amish no rechazan por completo la tecnología. Su enfoque no es de negación, sino de selección. Evalúan cada avance según su impacto en los valores comunitarios. ¿Fomenta el orgullo? ¿Aísla a las personas? ¿Rompe los lazos sociales? Si la respuesta es sí, se rechaza.

Por eso muchas casas Amish no están conectadas a la red eléctrica pública, pero pueden tener paneles solares, lámparas de batería o refrigeradores a gas. En el trabajo —especialmente en negocios como carpintería o panadería— la tecnología está más presente, siempre que se mantenga fuera del hogar.

Los teléfonos móviles, por ejemplo, no se usan en casa, pero algunos negocios Amish los emplean para comunicarse con proveedores o clientes. Lo mismo ocurre con el uso de ordenadores o internet en ciertos contextos comerciales.

Rumspringa: el camino hacia la decisión

Una de las tradiciones más comentadas —y muchas veces malinterpretadas— es el Rumspringa. Desde los 16 años, los jóvenes Amish pueden explorar el mundo exterior antes de decidir si quieren unirse definitivamente a la iglesia.

En este tiempo, que puede durar desde unos meses hasta varios años, los adolescentes tienen más libertad: pueden usar ropa moderna, tener teléfonos, salir con amigos no Amish e incluso probar la vida en las ciudades. La decisión no se fuerza. El bautismo debe ser voluntario. Y cuando llega, implica un compromiso real: sin vuelta atrás.

Aunque desde fuera puede parecer una etapa de rebeldía o experimentación, en la mayoría de los casos es mucho más tranquila. Muchos jóvenes simplemente usan este tiempo para conocer a su futura pareja, asistir a reuniones juveniles y socializar.

Lo que sorprende es la estadística: entre el 85% y el 90% de los jóvenes Amish deciden bautizarse y quedarse. No por obligación, sino porque eligen ese estilo de vida.

Tractor de vapor



Fiestas y celebraciones

La vida Amish gira en torno a lo espiritual, por eso sus celebraciones también lo hacen. No conmemoran el Día de la Independencia, el Día del Trabajo o el Día de los Caídos. No celebran nada relacionado con la guerra, el patriotismo o la política.

Sus fiestas más importantes son religiosas: Pascua, Viernes Santo, Pentecostés, Ascensión. El Día de Acción de Gracias se reconoce, pero muchas familias lo pasan en bodas, ya que coincide con la temporada tradicional de matrimonios (octubre a diciembre). También celebran el 26 de diciembre como un “Segundo Día de Navidad”, destinado a visitas familiares y reuniones extendidas.

Tres destinos clave:

Condado de Lancaster, Pensilvania

El más famoso, turístico y accesible. Tiene restaurantes, mercados, tiendas y paseos en carreta. Pero también multitudes, tránsito pesado y una atmósfera más comercial.

Condado de Holmes, Ohio

Hogar de unos 40,000 Amish. Menos turistas, más autenticidad. Ideal para quienes buscan una experiencia tranquila e inmersiva.

Shipshewana, Indiana

Un punto medio perfecto: lo suficientemente preparado para el visitante, pero sin perder su esencia. Está a solo 2.5 horas de Chicago. En Shipshewana encontrarás una experiencia completa. El mercado y subasta de pulgas de los miércoles atrae a toda la región. Antes de ir, se recomienda desayunar en alguno de los restaurantes cercanos —muchos ofrecen comida Amish tradicional—. El centro cultural Menno-Hof es una excelente primera parada. Cuenta la historia de los Amish y los menonitas (otra rama) de forma visual y educativa.



Familia amish en Flea Market - Shipshewana



Curiosa escena en el mercado - Shipshewana

Shipshewana Mural





Comunidad Amish construyendo un nuevo edificio

Padre e hijo jugando



No te pierdas:

- **Rise'n Roll Bakery:** famosa por sus donas (dónuts) de caramelo con canela.
- **Blue Gate Restaurant & Theater:** cocina Amish y shows en vivo.
- **Davis Mercantile:** cuatro pisos de tiendas y productos locales.
- **Yoder Popcorn:** tienda rural especializada en variedades de maíz y palomitas.

Además, podés hacer un recorrido en carreta o visitar una granja con **Buggy Lane Tours**, e incluso cenar con una familia Amish en su hogar, una experiencia única.

Más que un destino: una lección de vida

Viajar al país Amish no es solo hacer turismo: es hacer una pausa. Observar, entender, respetar. Es ver cómo una comunidad eligió otro camino, y lo vive con coherencia, humildad y convicción. En un mundo que corre a veces demasiado, tal vez esa sea la lección más valiosa: que a veces, lo que más necesitamos es frenar.



Familia amish en una subasta de ganado en Shipshewana

Consejos prácticos para visitar una comunidad Amish

1. Viaja en coche. Las comunidades Amish están en zonas rurales, con poco o ningún transporte público. Necesitas movilidad para explorarlas con libertad.
2. Evita los domingos. Es día de culto, descanso y familia. Tiendas y mercados estarán cerrados.
3. Respeta sus tiempos. No insistas con fotos. Pregunta antes. No entres en propiedades privadas sin permiso.
4. Compra local. En los caminos rurales hay puestos donde puedes encontrar desde productos horneados hasta verduras frescas, todo vendido bajo sistema de honor (el comprador toma el producto y deja el dinero voluntariamente, confiando en su honestidad, sin supervisión directa del vendedor)
5. Pregunta a los locales. Muchos te recomendarán otros negocios Amish, rutas menos conocidas y actividades interesantes.

Sobre fotos y privacidad

La mayoría de los Amish evitan ser fotografiados, en especial en retratos. Se basan en una interpretación literal del mandamiento bíblico que prohíbe hacerse imágenes de uno mismo. Las fotografías posadas suelen ser rechazadas, pero muchas comunidades toleran ser retratadas de manera natural, sin posar ni ser el foco.

Lo mismo ocurre con las imágenes de sus granjas, carretas, mercados o productos: en general, no hay objeciones mientras se respete su privacidad.

Yoders Meat gift box





Guadalajara

México

La Ciudad de las rosas es capital de Jalisco y cuna de la charrería, los mariachis y el tequila

Fotos y textos: Manena Munar - manena.munar@gmail.com

Foto: El Templo Expiatorio en la Colonia Americana

Guadalajara está apenas a cincuenta kilómetros del lago Chapala, el embalse natural más grande de México. El agua ha sido de siempre un factor determinante para el asentamiento de las ciudades. Y así lo debieron pensar las veinte familias españolas que eligieron establecerse en el Valle de Atemajac, el corazón de México, la Nueva España de entonces. Tras diversas venturas y desventuras con ecuexes y cocas, genuinos habitantes de la zona, Guadalajara se erige capital de Nueva Galicia que ocupa el oeste del país, y toma su nombre del conquistador Nuño Beltrán de Guzmán, oriundo de la Guadalajara española, nombrado gobernador de la región. Hay que mencionar a Beatriz Hernández, cuya escultura de bronce, obra de Ignacio Garibay Anaya, se yergue frente al Supremo Tribunal de Justicia, honrando el recuerdo de quien tuvo un papel relevante en la elección del lugar para la fundación de Guadalajara tras batallar para que fuera posible.

No hay reunión, festejo o ceremonia en Guadalajara que no esté acompañada del ritmo de la trompeta, violín, vihuela o guitarrón y el grito desgarrado del mariachi

Tradición y vanguardia

Si hay una ciudad que pueda tildarse de tenerlo casi todo, esa es Guadalajara, hoy capital de Jalisco y segunda ciudad con mayor población de México después de D.F. cuna de la charrería, de los mariachis y del tequila, elixir de la diosa Mayahuel, Guadalajara goza de un clima benigno durante todo el año, lo que permite una exuberante flora que adorna la ciudad. Pero también se erige como centro de tendencias, según la revista Time Out International, que ha considerado a su Colonia Americana como el barrio más cool que se pueda pedir. Y en cuanto a tecnología, se le conoce como el Silicon Valley mexicano, reconocido a nivel mundial por el desarrollo de la industria del software.

Pero de lo que realmente presume la ciudad es de guardar con celo sus tradiciones tapáticas, gentilicio de Guadalajara de origen náhuatl que tiene varias teorías. La más común viene a decir "tú vales mucho", de cuando ya en el s. XVII los habitantes de Guadalajara se jactaban de hábiles comerciantes y utilizaban los costales con granos de cacao como moneda de cambio en los tianguis.

De hecho, tuvieron su Circulo Mercantil ; Cámara de Comercio desde 1888, y en 1953 nació la primera gran feria de Jalisco, a la que han sucedido más de un centenar de exposiciones al año. Sin olvidar que en Guadalajara se celebra el Festival de los Mariachis y a su Feria del Libro, tras la de Frankfurt, se le considera la mas importante a nivel internacional.

Prisciliano Sánchez, fundador de Jalisco, en la Rotonda de los Jaliscienses ilustres



GUADALAJARA - MÉXICO

Como en casa

El vuelo de www.aeromexico.com/es desde Madrid al aeropuerto internacional de Guadalajara es cómodo y rápido; una película de las últimas en cartelera, un rato de lectura, picar algo y en un abrir y cerrar de ojos se está aterrizando, sin escalas, ya que recientemente Aeroméxico abrió la línea directa Madrid Guadalajara.

El alojamiento en el Hotel Índigo www.ihg.com/hotelindigo/hotels/us/en/guadalajara es francamente aconsejable. Su estratégico enclave le sitúa entre el Centro y la Plaza de Minerva, cuya escultura a la diosa de la sabiduría, es punto de reunión de los tapatíos cuando Los Chivos ganan la selección nacional. Puertas adentro, alrededor de un arqueado patio español, se suceden cómodas habitaciones. En cuanto a la restauración, en JAL Cocina de Raíz, se puede degustar lo mejor de la gastronomía tapatía, contemplando la estantería que llega hasta el techo y la llenan todos los tipos de Tequila que se puedan soñar.

El brunch, contundente y variado, es muy celebrado en Guadalajara. Uno de los lugares donde encontrar un brunch de primera es Palreal www.instagram.com/palreal/, laboratorio que experimenta organolépticamente con las puertas abiertas. Buen café, huevos rancheros con salsa de tomate y longaniza, lonche de panza casera, y un ambiente familiar y acogedor que invita a regresar siempre. Cuenta incluso con el privilegio de su barista, Fabrizio Sencion, que ha sido dos veces campeón de la Competencia Mexicana de Baristas.

Una Cruz de Plazas dibuja el Casco Antiguo

Al Centro Histórico le visten magnos edificios de la arquitectura virreinal de México, engalanados por esa flora autóctona que lleva aromas de cempasúchil y presume de árboles centenarios que florecen con exuberancia. El **Palacio Municipal** es hoy la sede del Ayuntamiento, mientras que en el **Teatro Santos Degollado**, considerado el edificio artístico más importante del s. XIX en Guadalajara; es la casa de la Orquesta Filarmónica de Jalisco.



Palreal es famoso por su contundente y sabroso Brunch

Vista de la Catedral de Guadalajara desde la Plaza de Armas



La Basílica de la Asunción de María Santísima, **Catedral de Guadalajara**, de la que destacan sus torres góticas, es el monumento patrimonial mas importante del occidente de México que, cumple más de trescientos años. Se puede decir que la ciudad se desarrolló a su alrededor y en su interior tuvieron lugar los acontecimientos públicos mas relevantes de la conformación de Guadalajara. Testigo ha sido de terremotos, guerras, y exaltadas plegarias durante la guerra cristera.

La Catedral de Guadalajara forma parte de la cruz que dibujan las plazas de Armas, la de Guadalajara y la Rotonda de los Jaliscienses Ilustres, cuyo panteón neoclásico, levantado en 1952 por el arquitecto Vicente Mendiola, acoge un total de noventa y ocho urnas que albergan personajes destacados en el arte, ciencia o literatura, de Jalisco. Las veintidós esculturas de algunos de ellos se alzan al lado de la jacaranda en flor, como homenaje a su papel esencial en la historia de la ciudad. Entre ellas está la de Rita Pérez de Moreno quien, junto a su marido Pedro Moreno González, fueron militantes de la insurgencia durante la guerra de la independencia de México.

Se yergue también la estatua al muralista José Clemente Orozco quien testimonió como nadie la historia prehispánica e hispánica de México. La fuerza de su obra transmite bondad, perversión, opresión y generosidad; virtud y maldad se reflejan en elementos recurrentes de sus murales como el fuego, y en su sabiduría pictórica para llegar a lo sublime pasando por lo grotesco, en su reiterado afán por retratar la condición humana.



Las Calandrias o Calesas, de Guadalajara



Escultura a Beatriz Hernández, la mujer que marcó la historia de Guadalajara

El hombre de fuego, considerada la obra maestra de José Clemente Orozco, corona la cúpula del Hospicio Cabañas.

El hombre de fuego





Museo Cabañas, antiguo hospicio, que recoge la obra de José Clemente Orozco. Peligro al Fondo es uno de los sitios de moda de la Colonia Americana



Predominan en su paleta de pintor los tonos rojos, naranjas, azules y verdes, como bien se observa en los cincuenta y siete frescos del Museo Cabañas <https://museocabanas.jalisco.gob.mx>, antiguo hospicio, patrimonio de la humanidad por la UNESCO 1997, que hoy se centra en la obra muralista mas representativa de Orozco.

La “Cool” Colonia Americana.

Muchas de las casas de la Colonia Americana son de estilo Art Decó. Destacan la Casa González Luna, excandidato a la presidencia de México de 1952, con arcos de media luna que, construyó el famoso arquitecto Luis Barragán, ganador del premio Pritzker 1980, la Casa Farah de Rafael Urzúa, o la Casa Blanca que fue hogar de Mario Moreno “Cantinflas”, entre otras muchas. Hoy la mayoría acogen seductores locales que han llevado a la Colonia Americana a considerarse una de las más “cool” del mundo.

Véase el ejemplo de Peligro al Fondo www.instagram.com/peligroalfondo/, donde se organizan cócteles nocturnos, sábados jotos y shows drag, disfrutando de unas deliciosas tortas ahogadas en salsa de tomate, entre plantas, flores y ambiente distendido, donde todo el mundo es bienvenido, especialmente miembros del LGTBIQ+.

El Templo Expiatorio, obra del arquitecto italiano Adamo Boari, es la joya neogótica de México y de la Colonia Americana.

Su edificación es considerada como el tesoro de la Colonia Americana, duró desde 1897-1972 pues le tocó vivir las guerras cristeras y la revolución mexicana. Le precede en la entrada una fuente protagonizada por un enorme agave, esculpido por Diego Martínez-Negrete; ofrenda a la planta que simboliza salud y abundancia en México.

De deliciosos venenos

En la Avenida de las Américas se asientan modernos edificios, oficinas en su mayor parte, como también se suceden veintitrés bustos de personajes emblemáticos de América. En el número 1254 de la Avenida, se encuentra el restaurante Veneno <https://venorestaurante.com> cuyo diseño de adobe, madera natural y cuero, inspirado en la arquitectura del planeta Tatooine de Star Wars y en el sitio arqueológico de Paquimé, Chihuahua, ha sido valorado como el mejor de América en 2020 por Restaurant & Bar Design Award.

El propósito del chef Alfonso Cadena y su socio Juan Monteón es destacar los sabores tapatíos en su restaurante, entre los que cabe destacar los tacos de picaña o los de arrachera.

Y hablando de cocinas de autor, no hay que dejar de visitar Alcalde <https://alcalde.com.mx> donde su chef ejecutivo Paco Ruano hace maravillas con los productos de su tierra, entre ellas, unas ensaladas de flores y hierbas tan sabrosas como bellas.

De vuelta al hotel Índigo, y antes de entrar en la suavidad de sus sábanas, se impone un penúltimo coctel en Setenta Azotea de su ático para disfrutar del benigno aire de la ciudad, recordando las maravillas vistas de la Guadalajara mejicana.



<https://visitagdl.com>

El diseño del restaurante Veneno, valorado como el mejor de América





ENTRE DELFINES Y VIÑEDOS: SETÚBAL Y EL RÍO SADO

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



En Setúbal, el río Sado navega entre viñedos y delfines, dibujando un paisaje donde la naturaleza y el vino compar-ten el mismo susurro salado del Atlántico.

Fenicios y romanos navegaron hasta los límites del Mediterráneo e, incluso, surcaron el Atlántico virando por el cabo de San Vicente, en la actual Portugal, hacia el norte hasta un paraíso líquido: la desembocadura del río Sado; un estuario regulado por las mareas oceánicas, protegido de los fríos vientos del norte por la sierra de Arrábida, en la península de Setúbal, y resguardado de los embates atlánticos por la gran barra de arenas que forma otra península, la de Troia.

Todos quieren vivir ahí

Los romanos se establecieron aquí, fundaron factorías, como la de Creiro, y exportaron a todo el Imperio salazones de pescado y, su salsa más preciada, el garum. Y en la orilla orientada al sur fundaron Cetóbriga, la actual Setúbal, que hoy sigue usando este puerto natural. En estas aguas mansas del estuario situaron sus embarcaderos, incluso hoy persisten unos muelles de madera pequeños para barcas de pesca, visualmente espectaculares, que proceden de mediados del siglo XX, el cais palafítico de Carrasqueira, considerado único en Europa. Pero este enclave sensacional ya había sido ocupado desde tiempos inmemoriales por los primeros pobladores del paleolítico habitando la cueva de Santa Margarida, que en la actualidad se halla a ras del mar.

Este paraje conforma un ecosistema tan especial que está habitado por una treintena de delfines que pueblan la zona desde tiempos remotos. Esto ocurre porque las aguas saladas oceánicas se encuentran con las dulces del río Sado que arrastran sedimentos tras recorrer 180 km desde el sur portugués y que, en su último tramo, riega los arrozales en el entorno de Alcácer do Sal. Esa mezcla de aguas saladas y dulces genera tal riqueza marina que los delfines gozan de todo lo necesario para vivir y allí residen.

SETÚBAL Y EL RÍO SADO



1

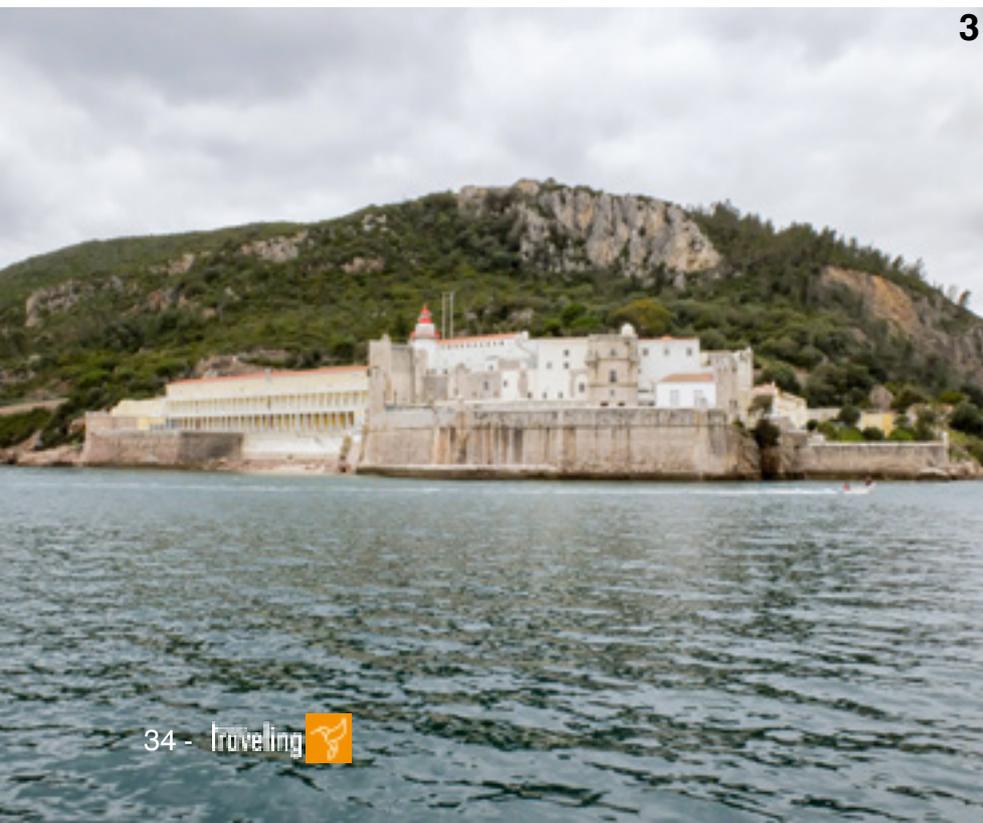


5



2

- 1.- Claustro del Convento de Jesús
- 2.- Céntrica calle de Setúbal
- 3.- Forte de Santa María de Arrábida
- 4.- Plaza de Setúbal y Oficina de turismo
- 5.- Trabajando la azulejería
- 6.- Centro histórico y la estatua de Manuel Maria Barbosa du Bocage famoso escritor



3



4

Exuberante y diversa

En torno a Setúbal la naturaleza permanece casi intacta. La ciudad se asienta rodeada de tres espacios naturales protegidos muy diferentes entre sí: la Reserva Natural del Estuario del Sado, el Parque Natural de la Sierra de Arrábida y el Parque Natural Marino Profesor Luiz Saldanha. En las cercanías además se encuentran algunas de las playas portuguesas más atractivas, entre ellas sobresalen dos: la de **Troia**, una de las más largas de Europa, en la península que lleva su nombre, que extiende sus arenas durante más de 40 km; y la de **Galapinhos**, en un lugar privilegiado donde la sierra se hunde bajo las aguas turquesas del Atlántico de un modo salvaje. Desde sus arenas blancas solamente se divisan los colores azules compartidos por cielo y océano y los diferentes verdes del bosque, en cuya ladera se ubica disperso, en varios edificios que parecen surgir de la espesura, el convento de Arrábida desde el siglo XVI. En la orilla del mar junto a esta naturaleza exuberante se encuentra Portinho da Arrábida, una de las Siete Maravillas de Portugal. Y al lado, gracias a haber sido reconvertido en Museo Oceanográfico, se conserva junto al mar en perfecto estado el Fuerte de Santa María de Arrábida que en tiempos defendiera esta bahía tan codiciada.

Rincones y secretos urbanos

Esta variada naturaleza le ofrece a Setúbal una diversidad de productos gastronómicos que se pueden hallar en el Mercado do Livramento. Del mar: ostras, sardinas, gambas, pulpos... Y del interior: quesos, panes, dulces, vinos... ¡Qué vinos y qué bodegas!

Desde 1834 los vinos de José María da Fonseca se elaboran en Azeitao, una bodega cargada de la magia que se necesita para elaborar buenos vinos. En penumbra y entre aromas añejos permanecen las inmensas barricas de madera recubiertas de solera, en su interior los ricos moscateles de Setúbal envejecen mejorando lentamente. La que fue su casa familiar es ahora la casa-museo más interesante de Azeitao y conserva la primera máquina embotelladora de Portugal, entre muchos otros recuerdos que da gusto observar. En esta parroquia de Setúbal, famosa por sus quesos, aún existe una azulejería tradicional en la que todo se hace a mano, despacio. El dibujo y el color de cada azulejo siempre es ligeramente distinto a cualquier otro, aunque los haga el mismo artesano y parezcan idénticos, ahí reside su encanto.

Además Setúbal atesora tres elementos urbanos magníficos, dos edificios singulares e históricos y la gran avenida de Luisa Todi, un enorme bulevar o gran plaza alargada que articula la ciudad y corre en paralelo a la costa llevando el nombre de una setubalense insigne, la cantante lírica Luisa Todi, nacida en 1753.

El famoso estilo manuelino típico de Portugal lo ejecutó el arquitecto Diogo Boitaca por primera vez en la iglesia del Convento de Jesús, edificio en el que Juan II, rey de Portugal ratificó en 1494 el Tratado de Tordesillas, dos meses después de que los Reyes Católicos lo firmaran

en España. Un templo que afortunadamente resistió el terremoto de Lisboa de 1755, así que aparte de maravilloso, sólido. Actualmente aloja en su interior el Museo de Setúbal desde 1980.

En el siglo XVI había que defender una de las bahías más bonitas y estratégicas del mundo, por tanto Felipe I de Portugal que era Felipe II de España, porque en aquellos años ambos reinos ibéricos estaban unidos, construyó el Fuerte de San Felipe para defenderse de ataques piratas y de alguna posible revuelta ciudadana, ya que entonces las relaciones no eran tranquilas. Una fortaleza diseñada en forma de estrella de seis puntas que ahora nos sirve de mirador de atardeceres espectaculares en un paisaje único.

Desde este castillo se otean los riscos serranos con sus playas blancas junto al mar. Enfrente se ve el estuario del Sado y el puerto, la península de Troia con sus bajos arenosos que emergen o se sumergen según las mareas y allí jugando se divisan delfines saltando. A los pies de la fortaleza se sitúa Setúbal y, hacia el oeste, se extiende el infinito Atlántico, a veces entre brumas y misterio, por donde siempre se oculta el Sol. Pocos lugares en el mundo reúnen tantos elementos geográficos y tan bien avenidos.





El Transcantábrico Gran Lujo

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Jose A. Muñoz

A bordo del Transcantábrico Gran Lujo, cada detalle está pensado para el deleite de los sentidos. Las suites, decoradas con maderas nobles y tejidos de alta calidad, ofrecen confort y privacidad. Los salones panorámicos permiten contemplar el paisaje cambiante, desde los verdes prados gallegos hasta las abruptas montañas asturianas y los acantilados vascos. La gastronomía es otro de los pilares de esta experiencia, con platos elaborados con productos locales y maridados con vinos de cada región

Nacido en 1983 como el primer tren turístico de España, **El Transcantábrico** fue concebido por FEVE como un "cruce sobre ruedas" que recorriera la red de vía estrecha del norte del país. En 2011, tras una profunda renovación, se transformó en El Transcantábrico Gran Lujo, un hotel de cinco estrellas sobre raíles que combina el encanto de los trenes de principios del siglo XX con las comodidades del XXI.

Sus coches Pullman originales de 1923, restaurados con esmero, albergan salones panorámicos, suites con baño privado y espacios comunes que evocan la elegancia de otra época. Con capacidad máxima para 32 pasajeros, son 14 las suites, alguna de las cuales puede alojar hasta tres huéspedes, que ofrecen una experiencia íntima y exclusiva, donde cada detalle está cuidado al máximo.



En el corazón de la España Verde, donde las montañas besan el mar y los ríos susurran historias milenarias, el Transcantábrico Gran Lujo se desliza como un testigo de la historia sobre raíles. Este tren, más que un medio de transporte es una experiencia sensorial que invita a descubrir la esencia del norte de España, desde Santiago de Compostela hasta San Sebastián, en un recorrido de ocho días y siete noches que combina lujo, historia y naturaleza.

El Transcantábrico Gran Lujo no es solo un viaje en tren; es una inmersión en la cultura, la historia y la naturaleza del norte de España. Cada parada, cada paisaje visto desde la ventana, cada plato degustado, contribuye a una experiencia única que combina el lujo con la autenticidad. Un viaje que, más que llevarnos de un lugar a otro, nos transforma y enriquece.





Fachada de la Catedral en la plaza del Obradoiro

La ciudad orbita en torno a su templo: la Praza da Quintana, con sus dos niveles escalonados, la de Platerías con sus fuentes y artesanos, y la recogida Praza da Inmaculada o la Azabachería, meta final de los peregrinos que culminan el Camino Francés, forman un conjunto armónico impregnado por los sonidos de las gaitas. Al caminar entre sus calles serpenteantes, se tiene la sensación de que la historia sale al encuentro y que las sombras proyectadas por los faroles antiguos guardan secretos.

Tras la comida en el Hostal, un autobús de lujo recoge a los pasajeros rumbo a **Ferrol**. La carretera se abre paso entre bosques de eucaliptos que parecen susurrar, y aldeas de tejados de pizarra que fuman levemente entre la niebla. El paisaje gallego, con sus prados infinitos y colinas suaves, se convierte en prelude de lo que está por venir.

El trayecto hacia Ferrol no es solo un traslado: es una transición. El viajero deja atrás la solemnidad de Santiago para adentrarse en el murmullo del tren que lo espera. Al llegar a la estación, el Transcantábrico Gran Lujo luce como una serpiente negra y dorada dispuesta a deslizarse por la espina dorsal del Cantábrico. Su imagen parece salida de una novela de Scott Fitzgerald y la afectuosa y ceremoniosa recepción del personal que nos va a acompañar en esta experiencia única nos evoca escenas solo vividas en el cine.

SANTIAGO DE COMPOSTELA

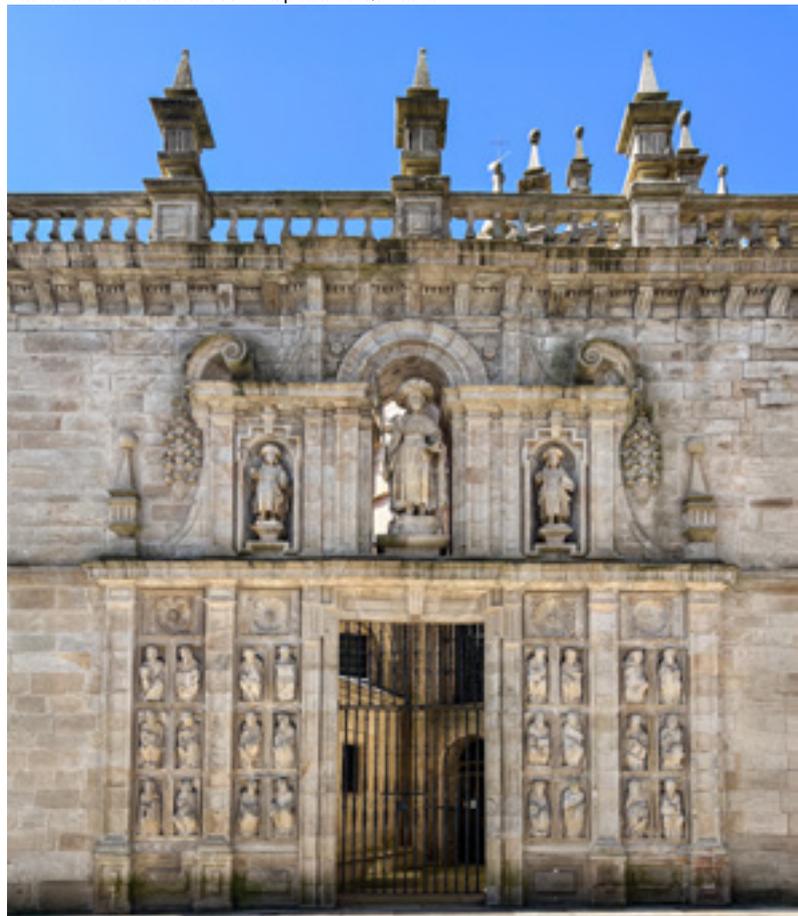
El comienzo de una experiencia indeleble

La travesía comienza en una ciudad donde cada piedra cuenta una historia: **Santiago de Compostela**. El aire aquí huele a incienso y a lluvia recién caída sobre granito. El sol, cuando se digna a asomarse entre las nubes gallegas, enciende destellos dorados en las fachadas barrocas de la Plaza del Obradoiro, donde la catedral se yergue como un coloso de piedra, custodio de siglos de peregrinaje y fervor.

El viajero llega al histórico **Hostal de los Reyes Católicos**, una joya del plateresco erigida en 1499 como hospital para los peregrinos exhaustos del Camino. Hoy convertido en Parador de Lujo, este edificio es mucho más que un alojamiento: es la antesala espiritual de la ruta que está por comenzar. Sus claustros silenciosos, sus arcos góticos y sus patios floridos ofrecen un primer encuentro con la solemnidad y la belleza del norte.

Justo frente a él, la Catedral de Santiago, en la impresionante plaza del Obradoiro, despliega su impresionante fachada occidental, coronada por torres que se funden con un cielo cambiante. Dentro, la tumba del apóstol Santiago espera entre luces tenues y el eco de rezos. No hay prisa: cada rincón invita a detenerse, a contemplar.

Fachada de la Catedral desde la plaza de Quintana





Vista de uno de los vagones y fotos interiores una de las suites del tren



Así comienza una **“experiencia indeleble”**: con una ciudad sagrada, un palacio que acogió reyes y peregrinos, y una ruta que ya en sus primeros pasos anuncia que será inolvidable. El primer tramo nos lleva a **Viveiro**, villa marinera llena de vida y gente vibrante que asoma al Cantábrico con una mezcla perfecta de historia y belleza natural; dos horas es la duración de nuestra primera etapa sobre raíles. Nuestra primera cena será en el tren y será fiel a la exquisita gastronomía gallega en la que pescados y mariscos serán los protagonistas.

Entrada al Parador, Hostal de los Reyes Católicos





VIVEIRO Y RIBADEO

Entre acantilados y playas de ensueño

Desde Viveiro, mientras desayunamos, el tren avanza hacia **Ribadeo**. Allí nos espera nuestro autobús para descubrir uno de los lugares más impresionantes del viaje: la **Playa de las Catedrales**; ésta despliega sus arcos de piedra esculpidos por el mar y el viento, creando una catedral natural que deja sin aliento.

Esta belleza natural, oficialmente conocida como Praia de Augas Santas, es uno de los tesoros naturales más espectaculares de la costa cantábrica, ubicada cerca de Ribadeo, en la provincia de Lugo. Su nombre evoca la grandiosidad de sus formaciones rocosas: arcos, bóvedas y columnas de hasta 30 metros de altura, esculpidas durante milenios por la erosión del mar y el viento. Estas estructuras, que recuerdan a los arbotantes y naves de una catedral gótica, se despliegan a lo largo de más de un kilómetro de litoral, creando un paisaje casi místico donde la fuerza del océano y el arte geológico se funden.

El acceso a la playa está condicionado por las mareas: durante la bajamar, los visitantes pueden caminar entre los imponentes arcos de piedra, explorar cuevas secretas y admirar las piscinas naturales que reflejan el cielo.

Puente de piedra de Viveiro





Playa de las Catedrales cerca de Ribadeo

Sin embargo, con la pleamar, el mar reclama su territorio, sumergiendo parcialmente este laberinto pétreo y ofreciendo una perspectiva igualmente dramática desde los miradores en lo alto de los acantilados.

Declarada Monumento Natural en 2005, más allá de su valor paisajístico, este enclave simboliza la armonía entre la naturaleza indómita y la fragilidad de sus ecosistemas, recordando la importancia de preservar estas maravillas para futuras generaciones. Un lugar donde el tiempo, tallado en roca, invita a la contemplación y al asombro.

Tras comer en el Restaurante **Casa Vicente** de Castro-pol, nuestro tren nos llevará de Ribadeo a **Luarca**, menos de dos horas que nos sitúan en la "Villa Blanca de la Costa Verde", ofreciéndonos un tranquilo paisaje de casas blancas que se reflejan en las aguas del puerto. El patrimonio indiano de esta zona de España ya sale a nuestro encuentro y muy pronto lo veremos en su máximo esplendor.

Ya en tierras asturianas, la cena a bordo del tren rinde el primer tributo a su gastronomía mientras nos deleita con el bello paisaje que nos conduce de Cudillero a Oviedo. Segunda noche a bordo y toca dormir en la capital del Principado de Asturias. Para amenizar la velada un concierto de piano nos invita al relax tras un intenso día.

Vista del coche salón





Vista del tren entre prados asturianos

ASTURIAS

Gijón y Oviedo

Día intenso, que como todos nos da la bienvenida a las 8 de la mañana con un toque de campana.

Experiencias como la visita a uno de los lagares más importantes de Asturias “**Llugar Trabanco**”, uno de los templos de la sidra asturiana, o la visita libre de la bulliciosa ciudad de **Gijón** con degustación de su gastronomía en el **Restaurante Kraken** en el Acuario de la ciudad; todo un templo de la gastronomía asturiana con un toque de vanguardia tanto en sus platos como en su decoración. De aquí partimos por carretera a descubrir el patrimonio artístico e histórico de la bella **Oviedo**. Un magnífico guía nos presenta su soberbia catedral y bellissimo claustro y nos conduce por esas históricas calles de su casco antiguo, un historiador que conoce como nadie los rincones de la “*Vetusta*” de Leopoldo Alas Clarín.

Mientras cenamos a bordo del tren vamos camino de **Llanes** y de nuevo la velada es amenizada, en este caso por el sonido de un violín.

Mercado El Fontan situado en el centro histórico de Oviedo



LLANES Y LOS PICOS DE EUROPA

Naturaleza en estado puro

Desde Llanes nos dirigimos por carretera al corazón del **Parque Natural de los Picos de Europa**. Una carretera solo apta para experimentados conductores, de las más peligrosas de España y también una de las más bellas, nos conduce hasta los conocidos como “Lagos de Covadonga”, el Enol y el Ercina, situados a más de 1.000 metros de altitud, que ofrecen un espectáculo de aguas cristalinas rodeadas de montañas que se reflejan en sus superficies como espejos naturales únicos por su belleza.

En el corazón de los Picos de Europa, el **Santuario de Covadonga** emerge como un símbolo espiritual y natural. La Santa Cueva, tallada en la roca, alberga la imagen de la Virgen de Covadonga, patrona de Asturias, cuyo culto se remonta al siglo VIII, vinculado a la legendaria **Batalla de Covadonga** (722), inicio de la Reconquista. Junto a ella, la basílica neorrománica de **Santa María la Real** se alza sobre un entorno de verdes valles, cascadas y lagos glaciares.



Lago de Enol

Este enclave, envuelto en brumas y bosques, combina devoción, historia y la majestuosidad de la cordillera cantábrica, ofreciendo un paisaje donde lo sagrado y lo salvaje se abrazan.

Tras la devoción religiosa llega la gastronómica y para rendirle el culto debido “**El Corral del Indianu**” en Arriendas, satisface todas nuestras expectativas, sobre todo su espectacular fabada.

Toca volver a Llanes, recorrer sus calles, pasear por sus playas y comprar algo típico asturiano: un riquísimo “cabrales” y un preparado de fabada.

Todavía quedan ganas de gastronomía y para cenar buscamos la excelencia:” **El Retiro**” es el lugar perfecto.

Basílica de Covadonga / Fabada del restaurante El Corral del Indianu / Nuestro autobus de apoyo y su conductor, Benito ¡un crack!





Desfiladero del río Deva en el Balneario de la Hermida
El capricho de Gaudí en Comillas



CANTABRIA

Cabezón de la Sal, el Desfiladero del río Deva y Comillas

Tras pasar de nuevo una noche en Llanes partimos muy temprano, al toque de campanilla, hacia la primera etapa cántabra: **Cabezón de la Sal** y desde allí por carretera a disfrutar con los cinco sentidos de la naturaleza más primitiva:

El **Desfiladero del Río Deva o de la Hermida**, tallado por el río del mismo nombre es una impresionante garganta que conduce al viajero hasta el Monasterio de Santo Toribio de Liébana. Nosotros no llegamos a esta meta, pero disfrutamos, durante buena parte de la jornada, de un **Circuito Termal en el Balneario de la Hermida**, una jornada de relax y lifestyle que también es gratificante, tanto como el magnífico cocido lebaniego que pudimos degustar en el restaurante del Balneario.

El Desfiladero del Río Deva, entre Asturias y Cantabria, es una garganta de 21 km flanqueada por los Picos de Europa. Por aquí discurre la carretera N-621, en obras desde 2022. Este corredor, ideal para senderismo y rafting, conecta pueblos como Potes y Unquera, y ofrece miradores como Santa Catalina donde es posible avistar quebrantahuesos.

La jornada concluye con una visita a **Comillas**, una de las villas cántabras más señoriales donde **el Capricho de Gaudí** (1883) despliega su arquitectura modernista: cerámica verde, torre cilíndrica y detalles naturalistas. Este palacete, encargado por el indiano Máximo Díaz de Quijano, fusiona influencias orientales y el simbolismo que tanto gustaba al maestro catalán (naturaleza y música) siendo una joya modernista única en el norte. El legado indiano está tan presente a lo largo de la cornisa cántabra, que por sí mismo es un manual de su historia y significado cultural y artístico. Además, completamos la intensa jornada recorriendo algunos de los lugares más emblemáticos de la villa (el Palacio de Sobrellano, su curioso Cementerio o la imponente Universidad Pontificia)

Volvemos a Cabezón de la Sal, cenamos en el tren y disfrutamos de un espectáculo de magia a bordo. Increíble!!!



Santillana del Mar

CANTABRIA

Altamira, Santillana del Mar y Santander

Desde Cabezón de la Sal partimos hacia **Santillana del Mar**, una villa medieval que parece detenida en el tiempo. Sus calles empedradas y casonas señoriales que lucen con orgullo sus escudos de armas conducen al visitante a otros tiempos; y a muy pocos kilómetros la **Neocueva de Altamira** que reproduce con exactitud milimétrica la original cueva, un museo medieval al aire libre, réplicas de las pinturas rupestres que atestiguan la presencia humana en estas tierras desde tiempos inmemoriales. Una intensa jornada que comienza en su casco histórico, declarado Monumento Nacional y que alberga la **Colegiata de Santa Juliana** (siglo XII), joya románica con un claustro esculpido. A las afueras, la Cueva de Altamira —"capilla Sixtina del paleolítico"— exhibe réplicas de sus bisontes pintados hace 15.000 años. Una experiencia que traspasa el arte y nos adentra en los orígenes de la humanidad.

Pinturas de la Neocueva de Altamira





Ayuntamiento de Santander

Coche pub



Hoy toca comer a bordo de nuestro querido tren, que pocas veces supera los 70 km/h, nos espera **Santander** y una apretada e intensa visita panorámica de esta señorial capital de Cantabria.

Santander ofrece una combinación de elegancia y belleza natural que fusiona sus dos almas: su centro histórico ubicado en la bahía y la zona costera urbana que incluye la Península de la Magdalena, el Paseo Marítimo y playas como el Sardinero.

Cenamos en el Restaurante “**Querida Margarita**” (**El Serbal**) y a bordo del tren nos espera otro espectáculo de animación, cada noche es uno distinto y todos sorprendentes.

El tren prosigue su camino hacia Carranza, enclavado entre montañas y valles verdes, donde la tranquilidad del entorno invita al descanso y la contemplación. Hemos salido muy temprano y mientras dormimos vamos dejando Cantabria para adentrarnos en el País Vasco. Primera etapa Bilbao.

BILBAO

Acero, agua y vanguardia

Bilbao surge entre brumas como una ciudad que ha sabido reinventarse sin traicionar su alma. En su origen, siete calles —**las Siete Calles del Casco Viejo**— tejieron el corazón de la villa medieval, aún hoy llenas de vida, txikiteo (chatos de vino y cuadrillas de amigos) y ecos de mercaderes (salazón de bacalao). Sobre la ría del Nervión, puentes de hierro, piedra y diseño moderno enlazan pasado y presente: el **Puente de San Antón**, símbolo del escudo; el elegante **Puente Zubizuri** de Calatrava; y el monumental **Puente de La Salve**, que abraza al Guggenheim como un marco de titanio.

Y es allí, junto al agua, donde el **Museo Guggenheim** se alza como una criatura mitológica de curvas imposibles. Su piel de titanio refleja el cielo y la ría en un juego cambiante de luces. Dentro, el silencio reverencial envuelve obras monumentales de Serra y Rothko, salas que respiran metal, vacío y emoción. Bilbao ya no es solo industria: es arte que flota sobre el agua.

Este Bilbao ahora vanguardia contrasta con el del **Restaurante Aspaldiko**, un caserío vasco del siglo XV, monumental, rodeado de jardines con pavos reales que desfilan y que ofrece lo mejor de la exquisita gastronomía vasca. Contraste de historia y modernidad que definen la esencia de Bilbao.

Exterior del Museo Guggenheim



Estación de tren (FEVE) de Bilbao



Ría de Bilbao y el Ayuntamiento



Museo Guggenheim, La materia del tiempo obra de Richard Serra



- 1.- desembocadura de la ría y el Kursal
- 2.- Teatro Victoria Eugenia
- 3.- Catedral de San Sebastián
- 4.- Vista del puerto en la bahía de la Concha

SAN SEBASTIÁN

El broche de oro

La última parada es **San Sebastián**, joya del País Vasco. Su playa de La Concha, su casco antiguo repleto de bares de pintxos y el Peine de los Vientos, obra de Eduardo Chillida, despiden al viajero con una mezcla de sabores, arte y vistas al mar que perduran en la memoria. Esta ciudad, a la que la regente María Cristina de Habsburgo encumbro a nivel internacional y que instaló en ella la corte de verano, siempre nos deslumbró por su clase y aires señoriales. Fueron los “baños de ola” de esa época, en la que los bañadores eran integrales, los que tanta fama dieron a la ciudad. También, la verdad es que nos invade la tristeza; el viaje acaba, el **chucu chucu chu** del tren ya ha cesado, toca despedirse de los amigos que hemos hecho en este viaje inolvidable, así como del personal que con tanto mimo nos ha cuidado, pero aún nos quedan unas horas, tal vez algún día extra, para disfrutar de esta bellísima ciudad, la última de esta “experiencia cantábrica” inolvidable.

La cocina a bordo del **Transcantábrico Gran Lujo** es una celebración de los sabores del norte de España. La **chef Ne-reña Fernández**, con experiencia en restaurantes de renombre, elabora platos increíbles utilizando productos locales de alta calidad de cada región en la que el tren recala.

Los desayunos incluyen bollería artesanal, embutidos ibéricos y dulces regionales como sobaos pasiegos o carballo-nes, según la región que se atraviese. Además, los pasajeros disfrutan de cenas en restaurantes externos con estrellas Michelin.

La carta de vinos ofrece una cuidada selección de denominaciones de origen del norte de España, maridando a la perfección cada plato.

En resumen, la experiencia gastronómica a bordo del Transcantábrico Gran Lujo es una combinación de tradición y sofisticación, que permite a los pasajeros disfrutar de lo mejor de la cocina del norte de España mientras recorren paisajes impresionantes en un ambiente de lujo y confort.



Coche restaurante y detalle de una de las mesas del restaurante





Huelva

Tierra de mar, jamón y luz infinita

Texto: Redacción Fotografía: Agencia Destino Huelva

Montaña o mar, senderismo o golf, cocina local o playa sin agobios. Huelva no obliga a elegir. En esta provincia del suroeste andaluz, cada paisaje propone un plan distinto, y todos están cerca. Es un destino completo, pero sin ruido: rutas que cruzan la sierra, campos entre pinos, playas amplias y mesas donde el sabor tiene raíces. Aquí, el viaje se adapta al ritmo de quien lo vive

En el extremo suroeste de Andalucía, bañada por la luz más generosa de Europa y vigilada por el Atlántico, Huelva resplandece con una identidad propia. No necesita grandes alardes para enamorar: su encanto radica en su autenticidad, en la calidez de sus paisajes y de su gente, en ese equilibrio perfecto entre tierra y mar que la convierte en uno de los destinos más completos —y menos saturados— del sur de España.

Huelva no se recorre con prisa. Es un lugar que invita a tomarse el tiempo necesario para sentir, observar y disfrutar. Desde la vibración de la historia que emana de sus pueblos hasta la serenidad de sus playas abiertas al océano, todo en Huelva habla de una belleza real, sin artificios. Un destino que se revela paso a paso y que, cuando se descubre, deja huella.

La luz del atardecer sobre las dunas, el frescor del aire entre alcornoques centenarios, el sabor salado de una gamba blanca recién cocida... Huelva no solo se ve, se saborea y se escucha. Se vive con los cinco sentidos. Un paraíso terrenal donde el sol, la naturaleza, la cultura, el golf y la gastronomía no compiten entre sí, sino que se complementan en perfecta armonía.

Cultura y patrimonio: Una provincia universal

Hablar de Huelva es hablar de historia. Aquí, en un rincón de la provincia llamado La Rábida, comenzó uno de los capítulos más trascendentales de la humanidad: el descubrimiento de América. El Monasterio de La Rábida, sobrio y cargado de simbolismo, fue el lugar donde Cristóbal Colón encontró apoyo espiritual y logístico para iniciar su expedición hacia lo desconocido. A pocos metros, en el Muelle de las Carabelas, aguardan las réplicas de la Niña, la Pinta y la Santa María, preparadas para transportar a los visitantes al siglo XV. Pero el legado cultural de Huelva va más allá de la gesta colombina. En Moguer, cuna del Nobel de Literatura Juan Ramón Jiménez, el tiempo parece detenerse entre casas encaladas y plazas silenciosas. El Monasterio de Santa Clara, las huellas del poeta y su inmortal "Platero y yo" siguen latiendo en cada esquina. Palos de la Frontera, Niebla o Aroche son otros nombres que invitan al descubrimiento pausado de un pasado rico en matices. Y luego está la devoción popular, tan profundamente andaluza, que se materializa cada año en la Romería del Rocío, uno de los eventos religiosos y festivos más multitudinarios y conmovedores de España.

A esto se suma una herencia británica singular. En la capital, los vestigios de la presencia inglesa ligada a la minería —como el barrio Reina Victoria o el antiguo muelle cargadero de la compañía Río Tinto— aportan un aire industrial y victoriano que enriquece aún más el alma diversa de esta tierra.

Naturaleza viva: Doñana, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

Para quienes buscan contacto directo con la naturaleza, Huelva es una joya poco conocida. Al sur, el Parque Nacional de Doñana despliega su inmensa biodiversidad. Declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, este santuario natural alberga marismas, dunas móviles, playas vírgenes y bosques donde conviven más de 300 especies de aves y mamíferos emblemáticos como el lince ibérico o el ciervo.

Doñana no es solo un parque: es un símbolo de conservación, un lugar donde la vida sigue sus propios ritmos. Recorrerlo, ya sea a pie, a caballo o en vehículos autorizados, es una experiencia que conmueve por su belleza y por el silencio majestuoso que lo envuelve.

Al norte, la **Sierra de Aracena y Picos de Aroche** ofrece un paisaje completamente distinto, pero igualmente fascinante. Es un mar de encinas y alcornoques que esconde pueblos blancos llenos de encanto como **Alájar**, **Linares de la Sierra** o **Fuenteheridos**. En Aracena, epicentro de la sierra, la **Gruta de las Maravillas** sorprende con un universo subterráneo de estalactitas, estalagmitas y lagos cristalinos, esculpido por el agua durante miles de años.

Esta región es ideal para el **turismo activo**: senderismo, rutas en bicicleta, avistamiento de aves o simplemente perderse por sus caminos rurales y respirar aire limpio. Cuando cae la noche, el cielo se convierte en un manto de estrellas. Aquí, las luces artificiales apenas existen, y la Vía Láctea aparece con una nitidez difícil de encontrar en otros lugares de Europa.

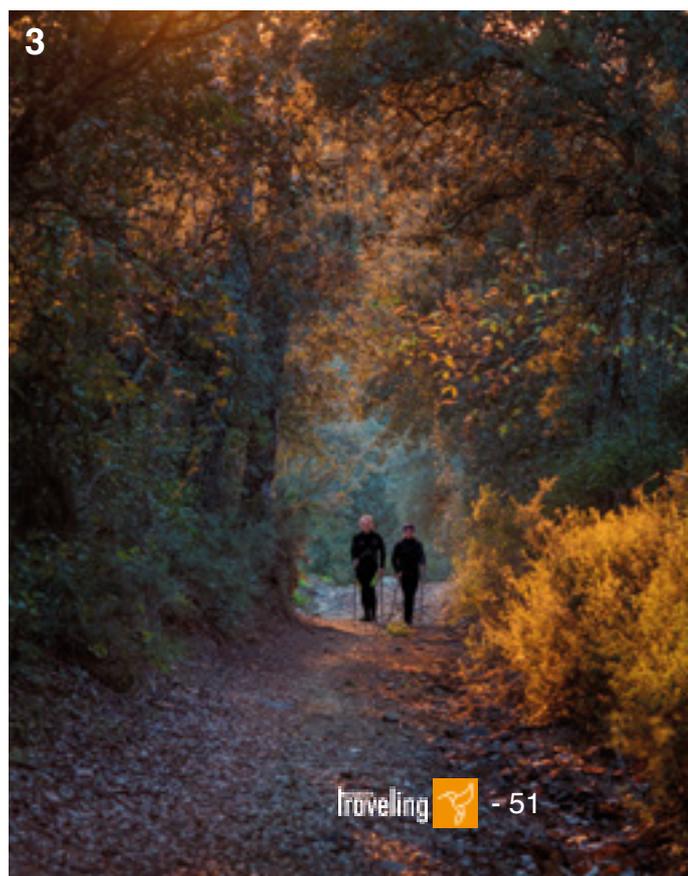


1

- 1.- Cueva de las Maravillas
- 2.- Practicando ciclismo en el Río Tinto
- 3.- Senderos por la sierra de Huelva



2



3



1

Entre el Guadiana y el Guadalquivir, más de 120 kilómetros de playas doradas ofrecen un espacio de calma y naturaleza en estado puro

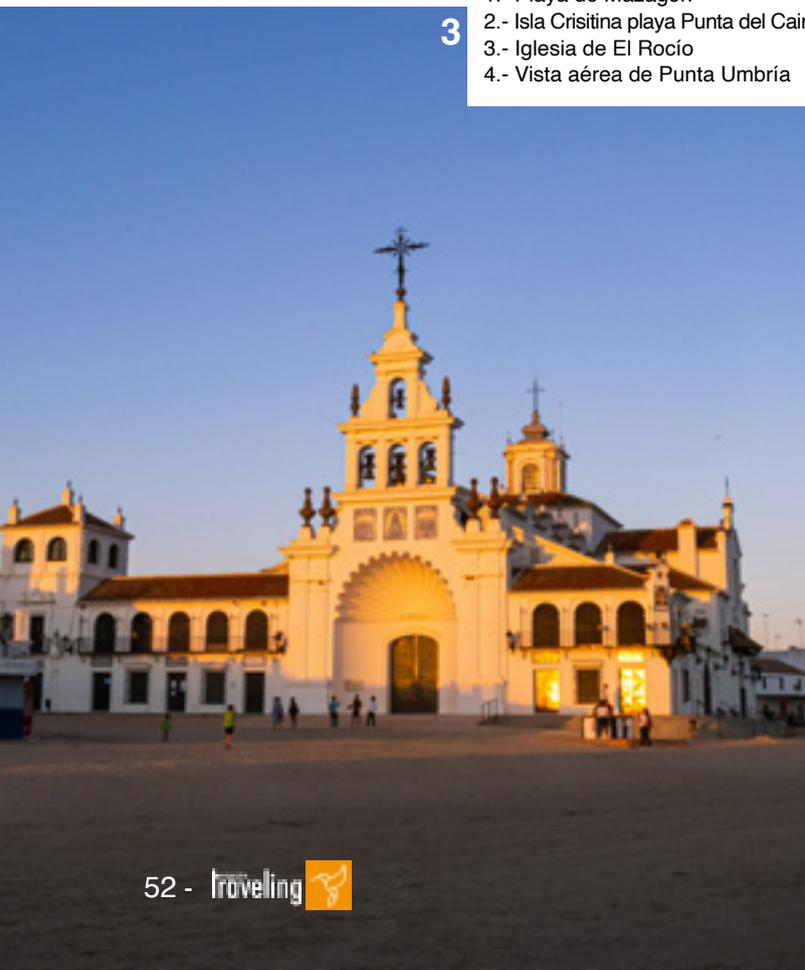


2

4

- 1.- Playa de Mazagón
- 2.- Isla Cristina playa Punta del Caiman
- 3.- Iglesia de El Rocío
- 4.- Vista aérea de Punta Umbría

3



Sol y playa: Un litoral de ensueño

Si algo caracteriza a la costa onubense es su sensación de espacio. Nada de aglomeraciones ni rascacielos. Más de 120 kilómetros de playas amplias, doradas y naturales se extienden entre el Guadiana y el Guadalquivir, bañadas por aguas limpias y abiertas al Atlántico.

Isla Canela, Isla Cristina, Punta Umbría, Matascañas... cada playa tiene su carácter, pero todas comparten un ritmo pausado, perfecto para quienes buscan desconectar. Son ideales para familias, para pasear al atardecer, practicar deportes náuticos o simplemente tumbarse al sol sin preocuparse por nada más.

La infraestructura turística es excelente, pero sin romper la armonía del entorno. Hoteles de calidad, restaurantes con encanto, chiringuitos bien cuidados y espacios naturales protegidos como las **Marismas del Odiel** —otro tesoro para los amantes de la observación de aves— conviven en equilibrio. Es difícil imaginar un destino donde se pueda combinar tan bien la tranquilidad con el confort.

Golf: Un juego entre la naturaleza y la elegancia

Huelva es también un secreto bien guardado para los aficionados al golf. Con campos repartidos por la costa y el interior, esta provincia ofrece una experiencia de juego distinta: más relajada, más integrada en la naturaleza y sin la masificación de otros destinos más conocidos.

Diseñados por arquitectos de renombre, los campos de golf en Huelva se distinguen por su calidad técnica y su entorno privilegiado. Jugar aquí es hacerlo entre pinares, dunas o dehesas, con el canto de los pájaros como banda sonora. En la costa, la brisa atlántica añade un desafío extra; en el interior, el silencio y la belleza del paisaje completan una jornada inolvidable.

Muchos de estos campos están asociados a resorts de primer nivel que ofrecen servicios complementarios de wellness, gastronomía y alojamiento, lo que convierte a Huelva en un destino de golf cada vez más valorado por jugadores nacionales e internacionales.



Campos de Golf frente al mar



Flamencos rosas en Doñana



Coquinas y vino en El Rompido



Jamón de Jabugo

Gastronomía: Un festín para los sentidos

La cocina onubense es uno de sus grandes orgullos. Pocas provincias pueden presumir de tener una oferta tan variada y de tanta calidad. En el norte, el Jamón de Jabugo, con Denominación de Origen Protegida, es el rey indiscutible. Curado en bodegas naturales gracias al clima y al aire de la sierra, cada loncha encierra siglos de tradición y un saber hacer transmitido de generación en generación. A su lado, productos como los quesos artesanos, las setas de temporada, las castañas, los embutidos ibéricos, las carnes de caza o la miel perfumada de romero completan un repertorio culinario que emociona por su sencillez y profundidad.

En la costa, el mar regala lo mejor de sí. La gamba blanca de Huelva es una delicadeza única, pero no está sola: coquinas, almejas, atún de almadraba, chocos, lenguados y otras especies locales protagonizan recetas que respetan el producto y realzan su sabor. La frescura es norma. Muchas veces, lo que llega al plato ha salido del mar esa misma mañana.

El vino también tiene nombre propio: los caldos del Condado de Huelva, elaborados con variedades autóctonas como la zalema, acompañan con elegancia cualquier comida. Y como colofón, aceites de oliva virgen extra de excelente calidad y una repostería tradicional donde las influencias árabes y cristianas conviven con armonía.



www.destinohuelva.org



El románico en León:

una travesía monumental por el Camino

Del silencio de los claustros a la fuerza de las portadas esculpidas, León ofrece al viajero una de las mayores concentraciones de arte románico en la ruta jacobea.

Texto: Redacción - **Fotografía:** Turisleón - **Foto:** Real Colegiata de San Isidoro



Del silencio de los claustros a la fuerza de las portadas esculpidas, León ofrece al viajero una de las mayores concentraciones de arte románico en la ruta jacobea

El románico no solo es una expresión artística medieval; en León, es la huella visible de una revolución cultural que viajó con los peregrinos. Gracias al Camino de Santiago, esta provincia se convirtió en uno de los grandes focos de irradiación del arte románico en la península ibérica, fusionando espiritualidad, arquitectura y poder político.

El primer gran ejemplo de este legado lo encontramos en Sahagún. Allí, iglesias como San Tirso y San Lorenzo muestran una variante única del románico: el de ladrillo, o románico-mudéjar. A pocos kilómetros, el monasterio de San Pedro de las Dueñas guarda capiteles que figuran entre los más valiosos del románico español.

La ciudad de León fue el verdadero epicentro. **La Real Colegiata de San Isidoro**, con sus frescos del Panteón Real —considerados los mejores del románico europeo—, representa la culminación artística de este estilo en el noroeste peninsular. Su museo, integrado en el antiguo monasterio y el Palacio de los Reyes de León, conserva reliquias únicas como el Cáliz de Doña Urraca o el Pendón de Baeza. Es también escenario histórico: aquí se celebraron las primeras cortes parlamentarias de Europa en 1188, reconocidas por la UNESCO.

El románico leonés también se manifiesta en la escultura. El Museo de León conserva piezas excepcionales como el Cristo de Carrizo, tallado en marfil con incrustaciones, y el Calvario de Corullón, ambos ejemplos sobresalientes de la escultura religiosa medieval.

Al oeste, el Camino atraviesa Astorga, Ponferrada y Villafranca del Bierzo, con templos que combinan sencillez y simbolismo. Destaca la iglesia de Santiago de Villafranca y su "Puerta del Perdón", que ofrecía indulgencia a los peregrinos enfermos. En Corullón, las iglesias de San Esteban y San Miguel, austeras y llenas de canecillos esculpidos, reflejan el románico más rural y expresivo.

También al norte, en el Camino de San Salvador, la Colegiata de Arbas del Puerto enlaza la tradición leonesa con la asturiana. Y por toda la provincia, pequeñas iglesias rurales —en Riaño, Carracedelo o Rabanal del Camino— conservan fragmentos de un arte que moldeó el paisaje leonés y que, siglos después, sigue hablando con fuerza a quien sabe mirar.

León

Capital del románico



Caliz de Doña Urraca

En pleno siglo XI, León era una ciudad vibrante, abierta al mundo a través del Camino de Santiago y convertida en sede de un reino influyente en la política europea. Hoy, esa huella de poder y espiritualidad permanece viva en su extraordinario legado románico, uno de los más ricos y mejor conservados de España.

El emblema indiscutible es la **Basílica de San Isidoro**, una joya arquitectónica levantada sobre un templo visigodo y transformada en panteón de los reyes del Reino de León. Su sobria fachada románica, los arcos de medio punto, los capiteles decorados con animales y escenas bíblicas, y los frescos interiores, forman un conjunto de gran coherencia y belleza. Su interior alberga el Panteón de los Reyes, conocido como la “**Capilla Sixtina del Románico**”, donde se conservan uno de los ciclos pictóricos más importantes del arte medieval europeo. Realizados en el siglo XII, sus frescos narran escenas del calendario agrícola, el Juicio Final o la Resurrección, con un sorprendente dominio del color, la narrativa y la composición.

El conjunto de San Isidoro incluye también un museo que custodia piezas únicas. Entre ellas, el legendario **Caliz de Doña Urraca**, realizado en ónix y piedras preciosas y vinculado por la tradición al Santo Grial. También destacan las **arquetas de marfil y plata**, el **Pendón de Baeza**, considerado el estandarte más antiguo de España, y un objeto vikingo procedente de un enterramiento real. El claustro románico, que fue sede de las primeras Cortes Parlamentarias europeas en 1188, refuerza el carácter histórico de este enclave declarado por la UNESCO Cuna del Parlamentarismo.

Junto a San Isidoro, la ciudad ofrece otros monumentos clave del románico leonés. **La iglesia de Santa María del Camino**, o del Mercado, construida en el siglo XII, reproduce la tipología de la colegiata real, con una elegante portada occidental, ábsides semicirculares y capiteles figurados. Fue templo de peregrinos, parroquia y lugar de reunión popular.

También en el entorno del casco histórico se alza el **Torreón de Doña Berenguela**, vestigio del antiguo palacio de Alfonso VII, el Emperador. Aunque reformado, mantiene su estructura defensiva original y evoca la grandeza imperial que León vivió en pleno siglo XII.

Entre iglesias, frescos y muros centenarios, León guarda uno de los patrimonios románicos más completos de España

Cristo de Carrizo, Museo de León





La iglesia de Santa María del Mercado

Detalle de la iglesia de Santa María del Mercado



La Catedral de León, aunque célebre por su arquitectura gótica y sus vidrieras, se alza sobre una estructura románica anterior, y aún conserva restos de la cabecera y de la cripta primitiva. Representa la evolución estilística desde el románico hasta el gótico pleno, en un recorrido que conecta fe, arte y luz.

La iglesia de San Marcelo, de origen románico, ha sufrido reformas a lo largo de los siglos, pero conserva su planta y elementos del siglo XII. Asociada a los Caballeros Templarios y al poder cívico, fue durante siglos un templo central en la vida urbana leonesa. Finalmente, el **Museo de León**, ubicado en el histórico edificio Pallarés, conserva dos esculturas románicas excepcionales: el **Cristo de Carrizo**, tallado en marfil y decorado con oro y azabache, y el **Calvario de Corullón**, una de las representaciones más antiguas de la escultura en madera policromada del noroeste peninsular.

En León, el románico no es solo un estilo artístico: es una forma de mirar al pasado, entender la historia y recorrer, a través del arte, el espíritu de una ciudad que fue capital de un reino y que aún hoy conserva su vocación monumental.





El Panteón de los Reyes de San Isidoro es uno de los conjuntos pictóricos más importantes del románico europeo. Bajo sus bóvedas descansan los monarcas del antiguo Reino de León, rodeados por un ciclo de frescos excepcional que ha perdurado casi mil años como testimonio de arte, fe e historia

Foto: Panteón de los Reyes en San Isidoro

SAHAGÚN

Donde el románico se transforma

En pleno Camino de Santiago, la villa leonesa de Sahagún es mucho más que una etapa de paso. Entre los siglos XI y XIII, esta localidad se convirtió en un punto clave para la evolución del arte románico, dando origen a una variante única: el románico-mudéjar. Aquí, la piedra tradicional cedió terreno al ladrillo, y la sobriedad del estilo románico comenzó a dialogar con influencias islámicas, dando lugar a una arquitectura híbrida que marcaría época.

El ejemplo más representativo de esta transición es la **iglesia de San Tirso**, construida a comienzos del siglo XII. Se trata de uno de los primeros templos románicos levantados íntegramente en ladrillo en la península. Su elegante torre de tres cuerpos, los muros decorados con arquerías ciegas y el uso de técnicas propias de alarifes musulmanes la convierten

en una obra pionera. Aunque fue parcialmente reconstruida en el siglo XX, conserva su fuerza expresiva original.

Muy cerca se encuentra la **iglesia de San Lorenzo**, de la primera mitad del siglo XIII, que sigue el mismo esquema constructivo: ladrillo, arcos de herradura, cabecera tripartita y una torre vertical que domina el conjunto. Su planta basilical y la decoración con bandas y frisos horizontales refuerzan el vínculo entre tradición cristiana e influencias mudéjares.

Otra muestra de esta estética es la **iglesia de la Peregrina**, antiguo convento franciscano que también funcionó como hospital de peregrinos. Su arquitectura sobria, restaurada recientemente, mantiene esa armonía en ladrillo típica de la zona. Hoy es sede de actividades culturales, pero conserva su espíritu hospitalario.

Iglesia de San Tirso





Arco de San Benito

A las afueras, junto al río Valderaduey, la **Ermita de la Virgen del Puente** recibe al caminante con su silueta sencilla y rotunda. De origen románico-mudéjar, presenta una sola nave y un ábside poligonal que reflejan la austeridad funcional de los templos rurales medievales.

A solo cinco kilómetros, el monasterio de **San Pedro de las Dueñas** completa este recorrido. Fundado en el siglo X como cenobio femenino, su iglesia románica conserva capiteles historiadados de gran calidad, con escenas bíblicas, figuras fantásticas y motivos vegetales. Su nave única, muros gruesos y decoración sobria transmiten una espiritualidad recogida que define el románico monástico.

Sahagún no solo representa el paso de los peregrinos, sino también el paso de un estilo a otro. Aquí, el románico no desaparece: se transforma, dejando una huella duradera en el paisaje y en la historia del arte.

Interior de la Iglesia de la Peregrina



De Astorga a Ponferrada

El románico entre montañas



Iglesia de Santo Tomás de las Ollas

Tras dejar atrás Sahagún, el Camino asciende hacia tierras más altas, donde el románico, aunque más sobrio, sigue modelando el paisaje con discreta contundencia. En **Astorga**, ciudad bimilenaria, aún se perciben restos románicos en los cimientos de su catedral y otras construcciones tempranas, señales de una época de transición y de permanencia. Desde aquí, la ruta jacobea se divide en dos ramales que se reúnen en **Ponferrada**, cruzando valles donde pequeñas iglesias y ermitas rurales marcan el paso del viajero.

Son ejemplos de un románico discreto bien conservado, integrado en la naturaleza y la vida diaria de las comunidades locales.

Ya en el municipio de **Ponferrada**, el legado medieval se enriquece con el prerrománico de **Santo Tomás de las Ollas**, **San Pedro de Montes** o **Peñalba de Santiago**, enclaves de gran valor simbólico. Pero el románico resplandece especialmente en **Santa María de Vizvayo**, con su ábside decorado en taqueado jaqués y motivos vegetales de gran delicadeza; en **La Asunción de Villanueva de Valdueza**, que guarda la memoria del gobernador Lope García de Castro, figura clave del siglo XVI; y en **San Martín de Salas de los Barrios**, con su elegante pórtico y detalles escultóricos que remiten al esplendor del románico rural berciano.

Villafranca del Bierzo

Final románico en tierras leonesas

Villafranca del Bierzo, abrazada por los ríos Burbia y Valcarce, es la última gran villa del Camino en tierras leonesas. Su historia está íntimamente ligada al esplendor del románico, un estilo que aquí dejó una huella profunda y cargada de simbolismo.

El mejor ejemplo es la **iglesia de Santiago**, declarada Bien de Interés Cultural, cuyo elemento más célebre es la Puerta del Perdón. Este acceso, ricamente decorado, ofrecía indulgencia a los peregrinos enfermos que no podían continuar hasta Santiago. Ese gesto de misericordia convirtió al templo en un lugar sagrado dentro del propio Camino.

Otro tesoro románico es la **iglesia de San Juan o San Fiz de Visonia**, también BIC, situada en la salida hacia Corullón. Construida en el siglo XII sobre restos de un edificio romano, destaca por su sobria belleza. Su portada del mediodía, con arquivoltas abocinadas y columnas sencillas, transmite la serenidad de una arquitectura pensada para resistir el tiempo.

Iglesia de Santiago



Detalle del Pórtico de la Iglesia de Santiago

Villafranca no es solo una parada en la ruta jacobea: es un lugar donde el arte, la fe y la historia se entrelazan con fuerza y sentido, dando forma a un espacio cargado de simbolismo. Aquí, en el último gran enclave del Camino antes de cruzar a Galicia, cada iglesia, cada calle y cada piedra parecen susurrar al viajero un mensaje de acogida. Es un último acto de pausa y recogimiento, antes de adentrarse en las montañas que conducen a Compostela.



Corullón: arte en lo profundo del Bierzo

Enclavado entre montañas, Corullón conserva dos joyas del románico rural berciano: **San Esteban** y San Miguel, ambas declaradas BIC. San Esteban deslumbra por su portada occidental, vinculada a los talleres compostelanos, y su rara torre-porche. Sus canecillos tallados muestran escenas de la vida cotidiana y pecados capitales, dirigidos tanto a fieles como a peregrinos. Muy cerca, **San Miguel** sorprende con su fachada inspirada en San Isidoro de León, cabezas esculpidas y una portada con taqueado jaqués. Su antiguo Calvario, una de las esculturas románicas en madera más antiguas de la región, se conserva hoy en el Museo de León.



Iglesia de Corullón

Románico de altura, leyenda y arquitectura se dan la mano en Santa María de Arbas, última gran joya del Camino de San Salvador. Un templo único que une la espiritualidad del peregrino con el arte de frontera entre León y Asturias.

Santa María de Arbas: románico entre montañas

En pleno Camino de San Salvador, que une León con Oviedo, se alza la Colegiata de Santa María de Arbas, joya del románico de montaña. Reconstruida en 1216 por orden de Alfonso IX, su planta basilical de tres naves y tres ábsides es poco común en la provincia. La portada occidental destaca por sus modillones tallados, con cabezas de buey y oso, protagonistas de una leyenda medieval que mezcla devoción, animales y milagro constructivo. Última gran expresión del románico leonés, Arbas enlaza el arte de la montaña astur con el corazón del viejo Reino de León.

Iglesia de Santa María de Arbas



Románico rural: huellas en piedra viva

Mientras las grandes ciudades nos legaron catedrales, colegiatas e iglesias monumentales, el románico también se expresó en formas más humildes: templos rurales construidos con pocos medios, pero llenos de intención simbólica. Pequeñas iglesias de una sola nave, cubiertas con armadura de madera o bóveda de cañón, ábsides semicirculares orientados al este, y portadas al sur. Sin torres, con espadañas triangulares, muros de mampostería y vanos de medio punto encuadrados en sillería, estos templos son cápsulas del tiempo que han resistido siglos.

Muchos han desaparecido, pero en los que sobreviven aún perduran ábsides, portadas, canecillos o capiteles con escenas bíblicas, animales fantásticos o símbolos morales. En la provincia de León, el románico rural salpica comarcas enteras: en el Bierzo, lo encontramos en **Cacabelos, Carracedelo, Pieros y San Juan de Montealegre**; en la montaña de Riaño, en **San Martín de Valdetuéjar, Puente Almuhey o Siero de la Reina**; y al sur, en Tierra de Campos y Maragatería, en lugares como **Gordaliza del Pino, Lagunas de Somoza, Rabanal del Camino o Turienzo de los Caballeros**.

A su lado, florecieron los grandes monasterios: **Sahagún, Carrizo, Carracedo, Gradefes, Espinareda o San Pedro de Montes**. Algunos benedictinos, otros cistercienses. Todos, testigos de una espiritualidad que transformó la arquitectura, combinando fuerza, sobriedad y luz. El románico leonés sigue vivo, arraigado a su paisaje.

El románico rural leonés es un arte sin ostentación, nacido de la fe y la piedra local. Aislado, resistente, profundamente ligado al alma del paisaje.



Puente Almuhey y el Santuario Virgen de la Veililla

imágenes del Monasterio de de Gradefes





Lignus Crucis

El Camino Lebaniego

Ruta por la tradición, la naturaleza y la fe

Texto: Diana Morello - Fotografía: Camino Lebaniego - Gema Fernández López

En una tierra donde las cumbres besan las nubes y los valles resguardan historias centenarias, el Camino Lebaniego se presenta como una experiencia que trasciende un simple camino de peregrinación. Declarado Patrimonio de la Humanidad en 2015 y convertido en epicentro del Jubileo del Turismo Religioso en 2025, este trayecto de aproximadamente 72 kilómetros entre San Vicente de la Barquera y el Monasterio de Santo Toribio de Liébana se transforma, año tras año, en un viaje hacia lo profundo: del paisaje al alma, del pasado al presente, de la fe al disfrute

Una travesía que comienza en el mar

La aventura arranca en San Vicente de la Barquera, donde el salitre del Cantábrico acompaña al viajero en su primer aliento. Esta villa marinera no solo presume de su Iglesia de Santa María de los Ángeles, del puente de la Maza o de su castillo medieval, sino también de una cocina que rinde culto al mar: calderetas, pescados al horno y, por supuesto, el sorropotún, estandarte del recetario local.

Desde aquí, el Camino deja atrás la costa y se adentra en los valles verdes, transitando entre capillas románicas, pueblos como Cades —con su histórica ferrería— y sendas fluviales como la del río Nansa, un pasaje de árboles centenarios y cascadas que susurran historias de salmones y antiguos caminantes.

Donde el peregrino se convierte en montaño

A medida que se avanza, el paisaje se vuelve más agreste y las montañas emergen como guardianas del misterio. Los collados se convierten en miradores naturales, y el silencio del bosque acompaña la reflexión. Lugares como el Castañar de Pendes, con sus árboles milenarios, o el mirador de Santa Catalina, custodiado por figuras de la mitología cántabra, refuerzan esa sensación de que en el Camino todo está vivo: la tierra, los mitos... y los recuerdos.

La etapa más exigente asciende hasta la Iglesia de Santa Juliana en Lafuente, joya románica del siglo XII, y desciende hacia pueblos como Cicera o Lebeña, donde el arte prerrománico se hace presente en la Iglesia mozárabe de Santa María. Todo este tramo es un festín para los sentidos y también para el paladar, con productos que nacen de esta tierra generosa: quesucos de Liébana, cocido lebaniego de garbanzo pedrosillano, o la carne de Tudanca, raza autóctona que alimenta la tradición gastronómica cántabra.



Vista de San Vicente de la Barquera





Potes y el abrazo final del santuario

El recorrido culmina en Potes, considerado uno de los pueblos más bonitos de España. Su caserío blasonado, sus callejones empedrados y su vibrante vida rural invitan a detenerse. Aquí, además de probar orujo artesanal o dulces como los canónigos o los frisuelos, se pueden visitar talleres de lana o madera, destilerías familiares, acompañar a un pastor en las alturas de Bejes o participar de alguna de las actividades relacionadas con el patrimonio natural de la zona.

A solo cuatro kilómetros espera el monasterio de Santo Toribio, destino y símbolo, hogar del **Lignum Crucis** (el mayor fragmento conocido de la cruz de Cristo reconocido por la iglesia). La llegada al templo, abrazado por el monte La Viorna, no solo es un hito para el creyente, sino también para cualquier viajero que haya querido encontrar algo en el camino: paz, silencio, emoción o simplemente la alegría de haber llegado.

2025: un año para caminar con sentido

Con el Jubileo del Turismo Religioso como gran evento espiritual y cultural del año,

2025 se convierte en el momento ideal para recorrer este camino que une historia, naturaleza, espiritualidad y placer. Cantabria es, de hecho, la única región del mundo por la que transcurren dos caminos de peregrinación jubilaires, ambos declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO. Cada uno cuenta con su año santo de jubileo correspondiente: el Camino de la Costa, hacia Santiago de Compostela, y el propio Camino Lebaniego, con destino al Monasterio de Santo Toribio en Liébana, especial por su capacidad de unir lo sagrado y lo cotidiano, lo interior y lo exterior.

Y si algo tiene este camino, es que transforma. Uno no vuelve igual tras cruzar sus valles, compartir mesa con desconocidos o contemplar los Picos de Europa desde un refugio de piedra. Porque, más que una meta, el Camino Lebaniego es una experiencia total.

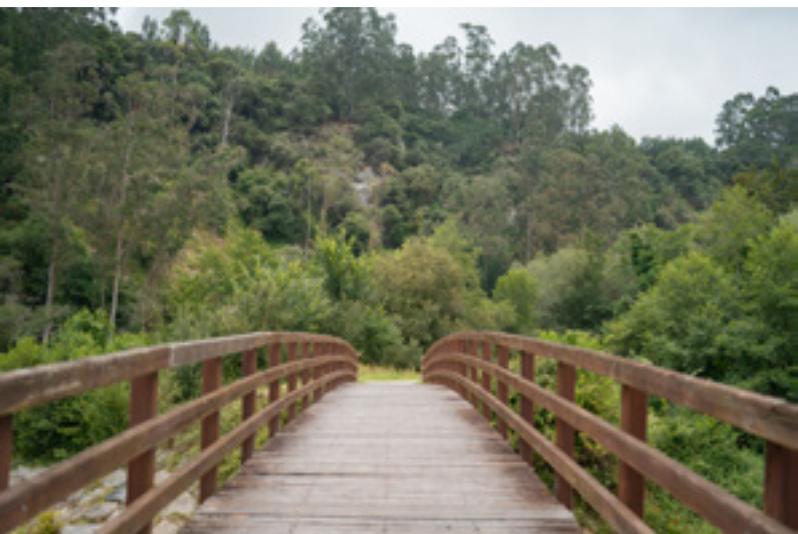
Potes Confluencia del río Quiviesia con el río Deva



Así, el Camino Lebaniego no solo se recorre con los pies, sino también con el corazón. Es una invitación a detenerse, a escuchar el silencio de las montañas y a redescubrir lo esencial. Porque entre cada paso y cada encuentro, este camino deja una huella que no se borra. Y al final, más que haber llegado a un lugar, uno siente que ha vuelto a sí mismo.



Monasterio de Santo Toribio, final del camino



Camino Lebaniego, senda fluvial
Calle de Potes, arquitectura tradicional y balcones floridos



Consejos para el Peregrino del 2025

Si decides embarcarte en la aventura del Camino Lebaniego este 2025, aquí tienes algunos consejos para aprovechar al máximo tu experiencia:

- Prepara tu cuerpo y mente: el camino puede ser exigente, especialmente en sus tramos montañosos, así que es importante estar en buena forma física y mental.
- Visita los pueblos con calma: A lo largo del camino, encontrarás encantadores pueblos como Potes y Cades, perfectos para hacer una pausa y sumergirse en su historia y tradiciones.
- Vive el espíritu del Jubileo: Aprovecha la ocasión del Jubileo del Turismo Religioso para conectar con la espiritualidad del camino, independientemente de tus creencias.
- Hazlo con tiempo: El camino no solo es una peregrinación física, sino también una oportunidad para desconectar y reflexionar. Tómate tu tiempo para disfrutar del paisaje, de la gente y de la naturaleza.





eco destino

Alcalá de Guadaíra

Sevilla

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Alcalá de Guadaíra, situada a pocos kilómetros de Sevilla, se ha convertido en los últimos años en una referencia esencial para quienes recorren el Camino de Santiago desde el sur de España, integrando patrimonio histórico, sostenibilidad y ecoturismo en una propuesta equilibrada y auténtica. Este tramo forma parte de la antigua Vía Augusta, una ruta romana que conectaba Cádiz con Sevilla y posteriormente con la Vía de la Plata hacia Santiago de Compostela, y que actualmente vive un importante renacer como itinerario de peregrinación y senderismo sostenible.

Históricamente, Alcalá de Guadaíra ha estado marcada por su relación directa con el río que lleva su nombre, el Guadaíra, eje vertebrador de la vida económica, social y medioambiental del municipio. El río ha determinado no solo el paisaje, sino también la economía local, sustentada en siglos pasados por la actividad molinera y

panadera. Los molinos harineros son testimonio directo de esta época, algunos datados desde época árabe, otros medievales, que aún permanecen en pie y en funcionamiento parcial, aunque convertidos hoy en símbolos de identidad cultural y de la memoria ecológica y patrimonial de la región.

El Camino de Santiago, en su paso por Alcalá, aprovecha precisamente estos elementos culturales y naturales para desarrollar una estrategia sostenible. En 2019, el Ayuntamiento de Alcalá de Guadaíra presentó oficialmente la ruta "**Vía Augusta del Camino de Santiago**", con la intención explícita de fomentar un tipo de turismo respetuoso con el entorno natural y el patrimonio histórico. La ciudad ha habilitado espacios específicos para el sellado de credenciales, como la Oficina de Turismo y el Museo, incentivando al peregrino a descubrir los valores culturales y ambientales locales.

Una de las etapas destacadas de esta ruta jacobea conecta Alcalá de Guadaíra con Sevilla, cubriendo aproximadamente veinte kilómetros. Comienza en la emblemática iglesia de Santiago el Mayor, ubicada en el corazón de la localidad, y prosigue hacia el singular Puente del Dragón, estructura moderna y emblemática que simboliza la renovación urbana del municipio. Desde aquí, el camino discurre junto al cauce del río Guadaíra, atravesando parajes naturales y culturales emblemáticos como los Molinos del Realaje, Cerraja y Pelay Correa, parte de un conjunto molinero declarado Bien de Interés Cultural. Estos molinos, antiguos motores económicos, han sido restaurados con criterios ambientales que respetan su estructura original, integrándose plenamente en la estrategia local de sostenibilidad y conservación del entorno fluvial. Actualmente, algunos molinos sirven como espacios interpretativos, promoviendo la educación ambiental y la concienciación sobre la importancia de la preservación del paisaje cultural del Guadaíra.

Los parques periurbanos de la ribera del río constituyen otra gran apuesta por el ecoturismo. Alcalá ha desarrollado en los últimos años una extensa red de senderos y vías verdes que permiten al visitante no solo recorrer el patrimonio molinero, sino también disfrutar de la biodiversidad local.

El Parque de Oromana es el mejor ejemplo de este compromiso con la sostenibilidad. Este espacio natural, protegido y cuidadosamente gestionado, alberga diversas especies autóctonas tanto vegetales como animales, sirviendo de corredor ecológico vital para el área metropolitana sevillana.

En términos patrimoniales, Alcalá ofrece una notable variedad monumental en paralelo a esta apuesta ecológica. La fortaleza medieval, el Castillo de Alcalá, domina desde lo alto ofreciendo vistas panorámicas del entorno natural y urbano. Este castillo, recientemente rehabilitado, bajo criterios de sostenibilidad arquitectónica y paisajística, se integra perfectamente en el proyecto de desarrollo sostenible y turístico de la localidad.

Alcalá de Guadaíra, donde el patrimonio histórico y la tradición panandaluza se funden en un paisaje de molinos, fortalezas medievales y sabores auténticos, revelando la esencia misma de Andalucía

Vista panorámica de Alcalá de Guadaíra



Castillo de Alcalá de Guadaíra



Puente y parque del Dragón





Parque de la Ribera del Guadaíra
Uno de los antiguos molinos que se pueden ver en el parque



El respeto a las técnicas constructivas tradicionales, unido a intervenciones discretas y eficientes desde el punto de vista energético, han permitido recuperar este espacio histórico como referente cultural y ambiental.

La gestión turística del camino jacobeo desde Alcalá también contempla la disponibilidad de alojamientos adaptados a este modelo sostenible. Los albergues para peregrinos, de reducido impacto ambiental y gestionados en ocasiones por asociaciones locales, se suman a la oferta hotelera convencional, proporcionando alternativas más integradas y conscientes con el entorno natural y social. Este enfoque genera oportunidades para la economía local y contribuye a una experiencia más auténtica para el peregrino.

En definitiva, Alcalá de Guadaíra es hoy ejemplo de cómo un municipio puede conjugar su pasado histórico y cultural con las exigencias contemporáneas del ecoturismo y la sostenibilidad.

El Camino de Santiago es aquí más que un recorrido religioso o espiritual; es también una oportunidad para descubrir un modelo equilibrado y responsable de gestión turística y patrimonial, donde el respeto por el entorno natural, la recuperación del patrimonio histórico y la valorización de la identidad local configuran una experiencia integral única en el sur de España.



Fuente de azulejo en la Plaza del Duque



Iglesia de Santiago el Mayor



Escultura del pajineta





LAS VIÑAS DE PARÍS

GERMEN DE LA REVOLUCIÓN FRANCESA

Texto: Alejandro y Luis Paadín - **Fotos:** Archivo y sortirasparis

La Ciudad de la Luz por antonomasia es ampliamente conocida por su espíritu bohemio e indómito; capital de la moda y la elegancia desde hace siglos, sus calles respiran historia y susurran leyendas por igual. Con más de 2 millones de habitantes y de 100 km², es imposible dejar de conocer un París nuevo cada vez que se visita. Hoy hablaremos de una de sus facetas más desconocidas, pero que rinde homenaje a una antigua y floreciente industria: **el París vitivinícola.**

Para ello debemos viajar hasta el París del siglo XVIII, momento en el que el crecimiento de una gloriosa ciudad entró en conflicto con los intereses económicos de la Ferme générale, la Compañía de Recaudadores Generales de Impuestos. Durante la Edad Media, más de la mitad de la actual ciudad era un importante centro de producción de vino donde los viñedos cubrían gran parte de las coli-

nas de Montmartre, Belleville y otras áreas hoy urbanizadas. Los monjes y las comunidades religiosas cultivaban la vid tanto para consumo propio como para comerciar en la bulliciosa capital ya que, aunque la calidad del vino parisino nunca fue excelente, la proximidad al mercado aseguraba su popularidad.

Entre 1784 y 1791 se construyeron murallas perimetrales siguiendo un trazado similar al de los actuales boulevards Saint-Germain y Montmartre bajo la orden de la ya mencionada Ferme générale. En un momento de esplendor monárquico, su origen lejos de atender a motivos defensivos, respondía a la avariciosa recaudación de impuestos (octroi) sobre aquellos productos que ingresaran a la ciudad. Rodeando un París mucho más pequeño que el actual, estas murallas fueron altamente impopulares por simbolizar el control fiscal, contribuyendo al descontento que precedió a la Revolución Francesa.

El "droit d'entrée" era la última tasa aduanera que los productos foráneos debían pagar para entrar en el suculento mercado parisino en el siglo XVIII. No era un gravamen nuevo, sino que el sistema llevaba casi 4 siglos funcionando y suponía la mayor fuente de ingresos de la ciudad.

En aquella época, el vino era más un alimento que un bien de lujo (excepto los más cotizados en la corte) y en intramuros su precio podía ser 3 veces mayor que en los pueblos aledaños. En paralelo a este sistema, poco a poco se fue creando una red de contrabando en la que el vino era uno de los artículos más jugosos. Los cientos de contrabandistas que operaban desde fuera de las murallas a menudo usaban técnicas de lo más variopintas para mover la mercancía eludiendo el control fiscal: desde caseras catapultas hasta globos de aire caliente.

Pero sin duda el método más popular era el recorrido de galerías subterráneas que en su día fueron canteras para las construcciones civiles de la ciudad. Su estado de semi-abandono así como su laberíntico y complejo recorrido, hacía imposible un control eficaz, por lo que contrabandistas, bandidos y ladrones encontraban en ellas perfectas aliadas en sus negociados. En concreto las vastas canteras de Montrouge y Gentilly eran bien conocidas por las autoridades, tal y como se puso de manifiesto en el juicio a los contrabandistas de Montsouris. Cuando las autoridades empezaban a conocer el circuito de trabajo y a sus perpetradores, los sistemas de contrabando se fueron adaptando.

Uno de los eventos más destacados tuvo lugar la noche del 11 de julio de 1789. Los contrabandistas Monnier y Darbon reunieron a un pequeño grupo de colaboradores para prender fuego a uno de los puntos aduaneros estratégicos en la entrada a París: la Barrière Blanche. Al día siguiente, la chispa prendió la llama y puertas similares ardieron en distintas carreteras que conectaban con pueblos limítrofes y el 13 de julio (día previo a la toma de la Bastilla), las aduanas de los barrios de St-Martin y St-Antoine corrían la misma suerte; y ya todos conocemos el desenlace del 14 de julio. Con la excusa de la situación política y social del país, Monnier se convirtió en el héroe de "la Barrière Blanche", pero la realidad es que previa a la destrucción de las barreras, este avisado traficante tenía una logística preparada para pasar su mercancía por la destruida aduana.

El impuesto fue derogado en 1791, pero retomado parcialmente en 1798 ya que esos ingresos eran vitales para mantener los servicios públicos y toda la estructura burocrática parisina. Por ello no es de extrañar el tejido de guinguettes ("casas de campo" donde los parisinos se iban a emborrachar a bajo coste) que se desarrolló en la periferia de París. Algunos de estos barrios han creado un estilo de vida e identidad propia bajo esta premisa y hoy podemos encontrar viñedos salpicando algunos de los barrios más icónicos de la ciudad parisina.



Clos Montmartre (18^{zème} arrondissement)

Quizás el viñedo más famoso de París sea Clos Montmartre, plantado en 1933 como homenaje a los viñedos implantados en la zona desde la Edad Media. Desde luego sus 0,15 ha con orientación norte y el batiburrillo de variedades plantadas (siendo la Pinot Noir y la Gamay mayoritarias), hace que se presente más como un recuerdo de una época gloriosa que como un gran Clos de producción. Por ello sus apenas 2.000 botellas anuales se subastan con fines benéficos.

Pero lo que más nos gusta de este viñedo, es la implicación histórica en la zona, cuando Montmartre no pertenecía a París (habría que esperar hasta 1860) y sus viñedos no disponían de derechos de concesión para vender en la capital. Al perder este mercado natural, empiezan a aparecer tabernas por todo Montmartre para consumir in situ el vino que no podía salir. Este es el germen de los famosos cabarets y el inconfundible ambiente bohemio del distrito 18 de París. Sin duda, bien merece conservar un par de miles de cepas como gratitud por los servicios prestados.

Clos de Bercy (Parc de Bercy, 12^{ème} arrondissement)

Otros barrios aprovecharon su situación estratégica en la frontera de la muralla y a orillas del Sena, para desarrollar una prolífica relación comercial. Este es el caso de Bercy, cuyas bodegas y almacenes de comerciantes y criadores dieron lugar a uno de los mercados del vino más importantes del mundo. Los adoquines y las barandillas de la

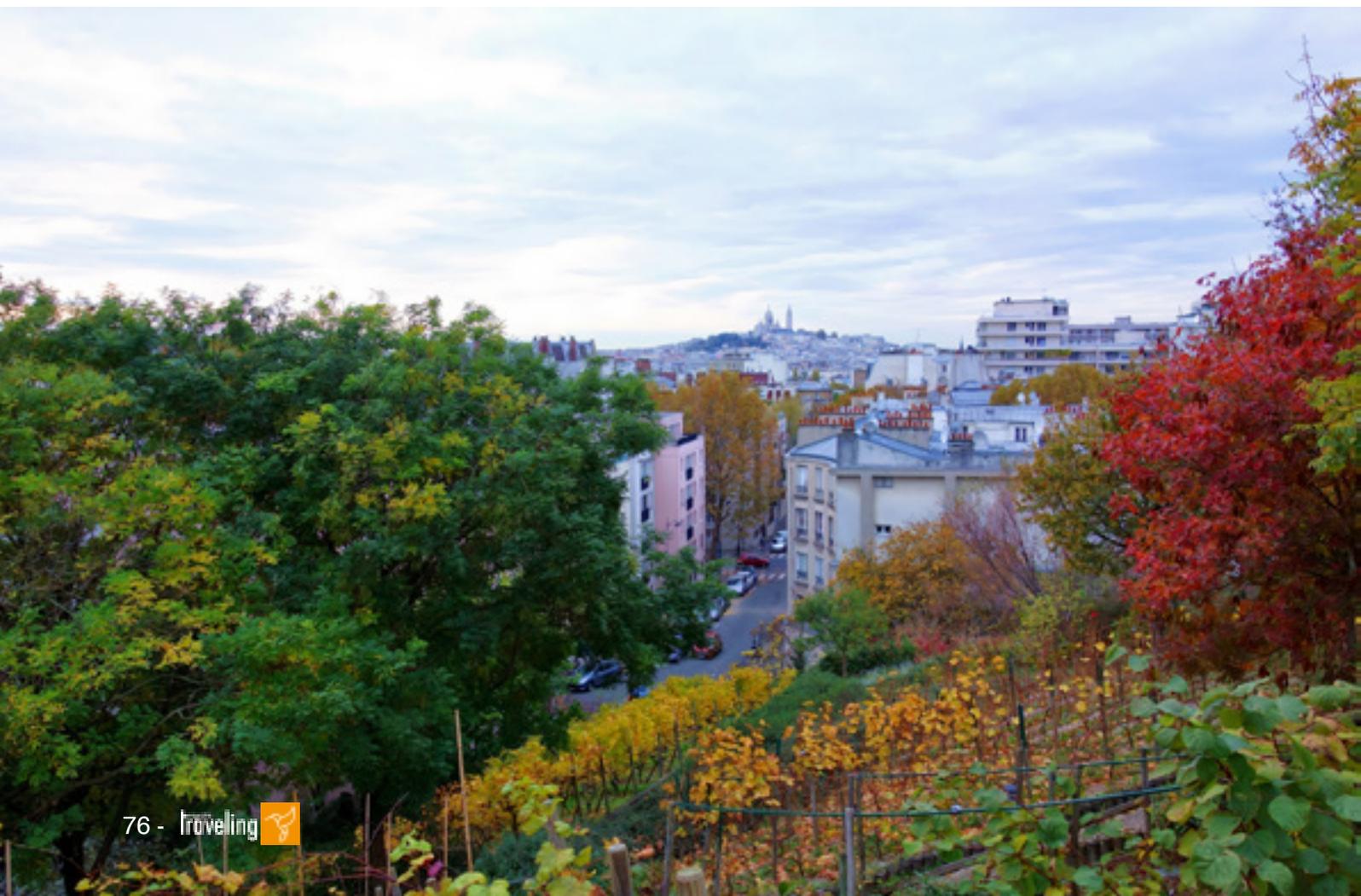
Cour Saint-Emilion y antiguas vías ferroviarias dan buena cuenta de tan glorioso pasado. Con apenas 350 cepas plantadas en 1996 (casi la mitad fueron replantadas de nuevo hace unos años), sus 660 m² producen alrededor de 250 litros de vino principalmente de las variedades Sauvignon y Chardonnay. Su plantación pretende homenajear al que en su día fue uno de los mercados de vinos y licores más próspero del mundo.

Durante el siglo XVII, mucho antes de que la comuna de Bercy se anexionase a París en 1859, fue un punto estratégico para el comercio del vino, ya que su cercanía al río Sena facilitaba el transporte de las barricas y su localización fuera de los límites de la ciudad evitaba el gravamen del "droit d'entrée". Esto le hizo crecer como uno de los grandes puntos comerciales del vino, negociándose las compraventas en la orilla del río y creando una estructura de bodegas y tabernas de lo más variopinta.

El Viñedo del Hospital Bretonneau

(18^{ème} arrondissement)

Este pequeño viñedo es cuidado por residentes del hospital geriátrico y suele abrirse al público durante la Fête des Vendanges de Montmartre. El destino de este viñedo es bien distinto al de sus compatriotas ya que, lejos de cumplir una función turística o reivindicativa, su naturaleza es puramente terapéutica. Muchos de los ancianos residentes en el hospital tienen un gran apego emocional al campo y han cuidado en mayor o menor medida, viñas en algún momento de su vida. El cuidado de esta viña, proporciona a los residentes beneficios terapéuticos y emocionales al ofrecerles





actividades de jardinería que estimulan la cognición, reducen el estrés y fomentan la actividad física moderada, al mismo tiempo que promueve la integración social, el sentido de pertenencia y orgullo, y una conexión con la historia y cultura local a través de su participación en la vendimia y en eventos como la Fête des Vendanges.

Clos de Belleville (Parc de Belleville, 20ème arrondissement)

Una parcela de escasos 500 m² plantada mayoritariamente con Meunier y Chardonnay sirve como homenaje desde 1992 al pasado vitivinícola de esta antigua región altamente productiva. En el pasado, sus viñedos producían vinos como el "Guinguet", un vino ligero que se bebía al final del día para calmar la sed tras una jornada de trabajo, y la "piquette", un vino joven y ligeramente espumoso. De hecho, los términos "guinguette" y "piquette" tienen sus raíces en esta tradición vinícola de Belleville.

Clos des Morillons (Parc Georges Brassens, 15ème arrondissement)

Plantado en 1983 con 700 cepas de Pinot Noir en cuatro amplias terrazas soleadas, cuenta también con unas 20 cepas de Meunier para producir poco más 300 botellas de un tinto orgánico que es subastado en septiembre durante la feria del libro antiguo en la Grande Halle du Marché du Livre Ancien. Aunque su acceso es limitado, el viñedo contribuye a la biodiversidad del parque y representa un vínculo vivo entre la historia vitivinícola de París y su entorno urbano contemporáneo.

Clos des Chauffourniers (Butte Bergeyre, 19ème arrondissement)

También conocida como La Vigne de la Butte Bergeyre, es un pequeño viñedo urbano plantado en 1995 en la Butte Bergeyre, un pequeño barrio del distrito 19 de París, situado a 100 metros de altitud. Este viñedo de 600 m² está compuesto principalmente por Chardonnay y Pinot Noir, produciendo alrededor de 100 litros de vino al año. Además, la Butte Bergeyre cuenta con un jardín compartido creado en 2004, donde los residentes cultivan diversas plantas y árboles frutales, fomentando un espíritu comunitario único. Aunque el viñedo no se puede visitar de manera regular, sí puede ser admirado desde el exterior mientras se disfruta de las vistas panorámicas de París, incluyendo la Basílica del Sacré-Cœur.

Clos des Arènes (5ème arrondissement)

Uno de los viñedos más recientes de París, se encuentra situado en las Arènes de Lutèce, un antiguo anfiteatro galo-romano del 5º distrito que adquiere su nombre de la época en la que París era conocida como Lutecia (Lutèce en francés). Cuenta con más de 200 cepas plantadas en 2021 de los PIWIS Floréal, Vidoc y Artabán, recordando que Île-de-France fue una de las tres regiones vitivinícolas más importantes de Francia. Las viñas son gestionadas por la asociación Le Clos des Arènes, cuyos miembros participan activamente en todas las tareas de mantenimiento y embellecimiento del viñedo, desde la limpieza de los taludes hasta la vendimia.

Dónde comen los Paadín



Bateaux Parisien

Port de la Bourdonnais

Aunque sus impresionantes vistas de la ciudad opacan el cuidado menú, la experiencia de recorrer el Sena al anochecer mientras disfrutas de un menú genuinamente francés bien merece la pena. A pesar de que se pierde el encanto de la experiencia gastronómica plena, el recorrido es un auténtico lujo.

Tf.: +33 (0)1 76 64 14 45

reservation@bateauxparisiens.com

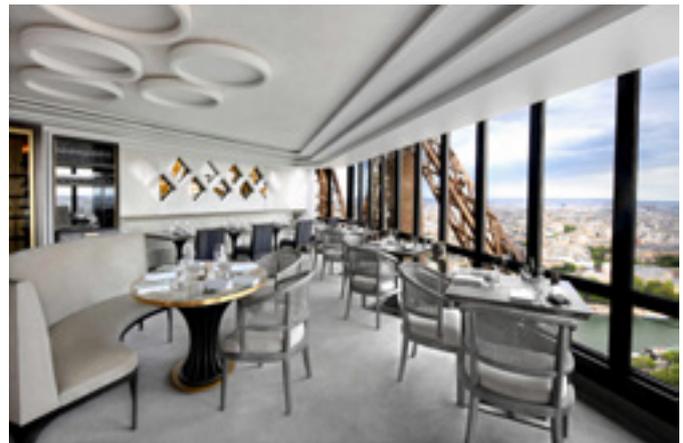
Le Jules Verne

2ª planta de la Torre Eiffel

Si decides invertir en una experiencia gastronómica de altura, el laureado restaurante Michelin situado en la mismísima Torre Eiffel no defraudará. Cuentan con una gran oferta gastronómica con diversos menús degustación y una excelente carta de vinos. Aunque se pierda de vista el icónico monumento del reputado ingeniero francés, si consigues sentarte en una de las cotizadas mesas de ventana, tendrás una panorámica de la ciudad única.

Tf.: +33(0)1 83 77 34 34

reservation.jv@lejulesverne-paris.com



La Grille Montorgueil

50 Rue Montorgueil, 75002 Paris

Llamada “La casa del buen dios” es un bistró renovado donde la cocina de mercado, la pizarra y la sonrisa permanente de sus gentes te hace sentir en “La casa del buen Señor”. Sus platos fijos como su sublime foie gras casero, las ancas de rana, la ensalada de apio-nabo, o la tarta de merengue de limón son ya emblemáticos. Déjate aconsejar y disfruta de una auténtica mesa parisina.

Tf.: +33 1 42 33 21 21

contact@lagrille.paris



Le Sully

6 boulevard Henri IV, 75004 PARÍS

Padre e hijo al frente, todo un clásico de cuatro generaciones desde 1917 donde impera la comida casera y tradicional. Puedes desayunar desde las 07:30 hasta cenar a las 20:30 con una cocina “non stop” con los potajes del día o su magret de pato, pasando por los caracoles, los quesos, las crêpes, la mousse de chocolate, etc., todo con una aceptable selección de vinos y de cervezas de barril, así como con una amplia carta de té.

Tf.: +33 01 42 72 94 80



Legrand filles et fils

1 rue de la Banque, 75002 Paris

En este templo enológico encontrarás cerca de 10.000 referencias de vinos tranquilos, espumosos y destilados franceses. Llevan desde 1880, generación tras generación, en una incesante búsqueda de novedades, talento y terroir. En la actualidad más de 350 pequeños productores los consideran sus embajadores. Dispone también de restaurante y programa de numerosas actividades báquicas. Desde el 2022 podrás encontrar también esta boutique vínica en Tokyo – Japón.

Tf.: +33 01 42 60 07 12

info@caves-legrand.com



Caves de Taillevent

228 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 París
130 rue de la Pompe, 75016 París

Con tiendas en Beirut y Japón, además de las de Faubourg Saint-Honoré y la otra en Víctor Hugo dedicadas a los vinos y licores, aquí podrás encontrar más de 2.000 referencias de vinos franceses y en su cava reposan botellas de ensueño de una amplia selección de añadas históricas. Seguramente una de las más bellas vinotecas de París.

Tel.: +33 1 45 61 14 09

lescaves.faubourg@taillevent.com





París entre chicas

Un plan de moda, brunch y pilates

Texto y fotos: Kiara Hurtado - kiara.hurtado.prensa@gmail.com

París no se visita, se saborea, se pasea en tacones y se vive entre amigas. Este es el viaje que todas necesitamos al menos una vez en la vida

Si las ciudades tuvieran género, París definitivamente sería una chica: divinidad, haute couture, y belleza en estado puro. Consagrada como una de las grandes capitales de Europa, destacada por su multiculturalidad y sus miles de planes, París tiene una evidente energía femenina que derrocha elegancia y alta costura. Por eso, descubrirla entre chicas debería estar en nuestra lista de viajes y experiencias que debemos vivir al menos una vez en la vida. Aunque suene a cliché, para muchas mujeres las compras son pura dopamina, admirando y aprendiendo de una moda con historia. Desde el siglo XVII, con la corte de Luis XIV, la ciudad marcó el rumbo del estilo y dio origen a la haute couture con Charles Frederick Worth. Así nacieron icónicas maisons como Chanel, Dior, Saint Laurent o Givenchy. Hoy, algunas se han convertido en museos imperdibles como **La Galerie Dior** o el **Musée Yves Saint Laurent**.

Brunch & Pilates

Otro plan, del que poco se habla, pero cada vez es más común entre las chicas, es el momento pilates & brunch. Aquí es donde se puede reforzar la conexión temática: esta tendencia conecta con el deseo de cuidar el cuerpo, disfrutar con amigas y vivir experiencias que combinen salud, placer y estilo. Como en toda capital, los cafés con encanto están en auge y París tiene una vasta oferta. Algunas opciones que ofrecen una experiencia diferente y muy fotogénica y compartible son:

YUJ Yoga Studio, una experiencia de yoga a baja luz en diferentes puntos de la ciudad. Además de tener diferentes clases por día, en la primera

planta cuentan con una cafetería decorada con flores y un café de especialidad bastante agradable. Y ya que se abre el apetito, otra experiencia imperdible es **La Pistacherie**. Más que una cafetería, esta tienda es un universo delicado y aromático dedicado a un solo protagonista: el pistacho. Desde su fachada externa, el espacio ofrece una atmósfera muy de pistacho, con absolutamente todos sus productos, honrando a este fruto de principio a fin. Aquí encontraremos croissants rellenos, cafés, lattes espumosos y cheesecakes artesanales con esencia de pistacho. Por supuesto, también vale la pena hacer una parada estratégica en la **Ladurée** para saborear sus famosos macarons.

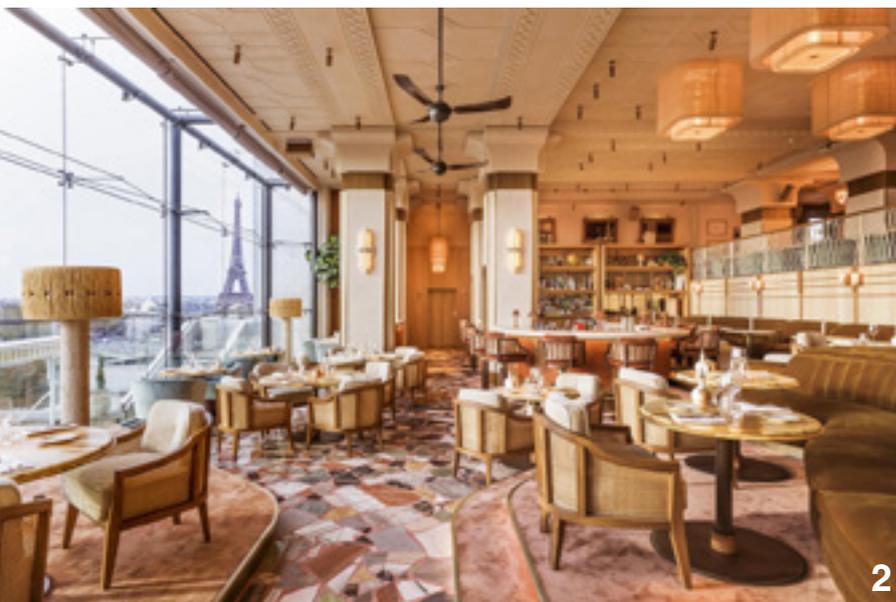




1



5



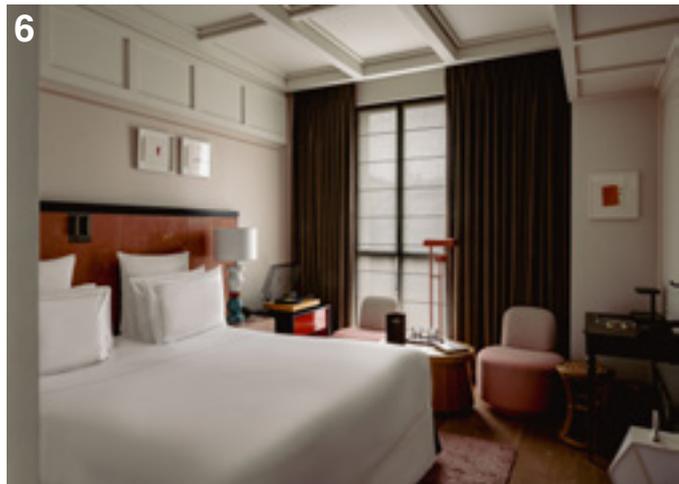
2



3



4



6



7

Gastronomía en tacones

Para quienes aman los sabores, si somos de aquellas que han venido a probar lo mejor de París a toda costa y costo, **L'Avenue** es the place to be, donde reservar es todo un acontecimiento. Este restaurante, ubicado en la exclusiva Avenue Montaigne, es uno de esos lugares donde moda y gastronomía se dan la mano. Punto de encuentro de celebridades, editoras de moda y fashion lovers, L'Avenue es un escaparate de opulencia, perfecto para la hora de la comida.

Si pensamos en cenas, París jamás decepciona: siempre hay un dónde y un con quién para enamorarse y disfrutar de la gran capital. Además de la moda, París acoge algunas de las firmas más reconocidas de la alta hostelería, que han encontrado en la ciudad su escenario ideal, con propuestas extravagantes y refinadas.

Una de las paradas fijas en esta temporada es **Gigi Restaurant**, situado en la azotea del Théâtre des Champs-Élysées. Este espacio se ha convertido en un rincón donde la dulce vida goza de vistas privilegiadas y un espectáculo de música moderna y clásica para encender la noche. A Gigi hay que acudir con los mejores outfits porque allí no solo se come, sino también se luce. De cara a este verano, una de las aperturas más recientes que hay que conocer es **Laia Monceau**, una joya moderna en el corazón del distrito 8 de París. Desde este punto, su **chef Sacha Perrín** reinterpreta la alta cocina mediterránea con una mezcla exquisita de cocina italiana-francesa. Con un enfoque contemporáneo y sofisticado, la propuesta gastronómica de Laia Monceau recopila toda la experiencia de su joven talento, quien debutó en famosas cocinas como Le Trianon Palace y Four Seasons George V. Además, en su azotea, **la Fuga Rooftop de Laia**, nos regala una vista 360 de la ciudad con la Torre Eiffel de fondo.

Descansar también es un plan

Respecto a hoteles, París rebosa con diversidad de opciones. A pocos minutos de Montmartre, **le Grand Pigalle Experimental** es un petit hotel de 4 estrellas ubicado en el vibrante barrio de South Pigalle (SoPi). Ofrece una experiencia fácil y sencilla, donde la estética bohemia y detalles parisinos clásicos muestran la Francia moderna. Su concepto «bed & beverage» integra la experiencia hotelera con una destacada oferta de vinos y cócteles. En la planta baja se encuentra el restaurante Frenchie

Pigalle, dirigido por el chef Gregory Marchand, que presenta una cocina bistró contemporánea con platos como scones de bacon y nuggets de mollejas con caviar. Su ubicación es ideal, ya que está a pocos pasos del emblemático barrio Montmartre y el Moulin Rouge, ideal para explorar la vida nocturna y cultural de París.

Si lo que buscamos es más bien una opción aún más chic y elegante, el **Hotel Experimental Marais** es el indicado. Recientemente abierto en el distrito de Haut Marais, este hotel de cinco estrellas es un rincón de lujo que ofrece la experiencia francesa completa con un plan que hace honor al relax y la buena gastronomía. Además de sus habitaciones amplias y agradables, alberga el **restaurante Temple & Chapon**, con un menú creado por la aclamada chef francesa Mélanie Serre (Joël Robuchon, Louis Vins, L'Auberge du Bassin).

El Hotel Experimental Marais fue rediseñado por Tristan Auer, inspirado en el Marais, y es el tercer hotel parisino del grupo, tras el Grand Pigalle Experimental y el Grands Boulevards Experimental. Auer creó un elegante espacio neogótico con arcos, vidrieras y un ambiente íntimo. En su área de spa el hotel cuenta con piscina cubierta, y está ambientado como el hogar de un viajero epicúreo, con obras de arte y una paleta cálida que evocan un espíritu refinado y aventurero.

En el corazón de las Rías Baixas, donde el Atlántico abraza la costa gallega y la historia se mezcla con la brisa marina, emerge un nuevo destino que reinventa la experiencia hotelera: el Hotel Boutique Faro Silleiro. Este faro histórico, que desde 1924 guía a los navegantes desde Cabo Silleiro, ahora abre sus puertas convertido en un alojamiento exclusivo, que combina a la perfección la esencia marítima con el lujo contemporáneo.

Hotel Faro Silleiro

Texto: Redacción - Fotografía: Hotel Faro Silleiro

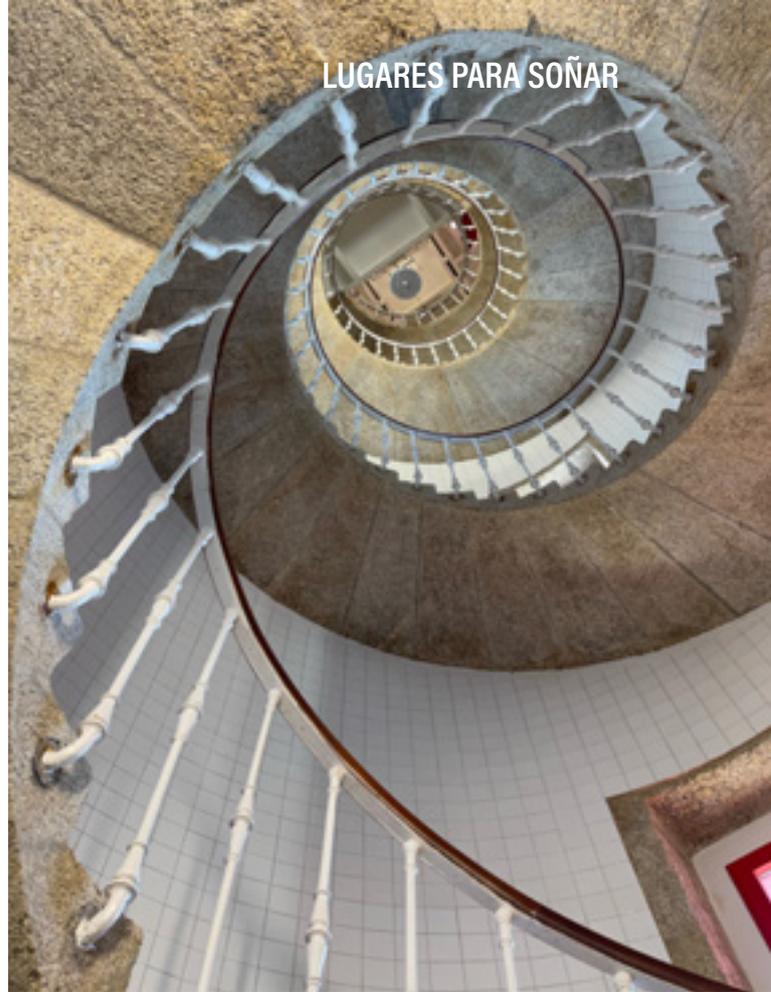
Arquitectura y diseño: un proyecto de recuperación

La transformación del Faro Silleiro es el resultado de un proyecto cuidadosamente concebido y ejecutado durante catorce meses. La dirección técnica ha estado en manos del arquitecto vigués Pedro de la Puente, con la construcción llevada a cabo por Di Milano, y contando con la participación fundamental de Carpintería Vilas y Raúl Lamarca Interiorismo. Todos ellos han logrado respetar y resaltar el alma del edificio, creando espacios modernos y confortables, pero sin perder la esencia original del faro.

La decoración interior, a cargo de Raúl Lamarca Interiorismo, refleja un homenaje permanente a la dualidad del mar y la montaña, capturando un espíritu aventurero a través de materiales y texturas cuidadosamente seleccionados: lanas, bucles, azules intensos y rojos vibrantes se entrelazan en muebles realizados a medida que se adaptan armoniosamente a las peculiares formas arquitectónicas del edificio.

Instalaciones y habitaciones: lujo con vistas

Este singular hotel boutique ofrece un total de 17 habitaciones exteriores distribuidas en dos plantas: ocho con vistas directas al océano Atlántico y nueve orientadas hacia la montaña, cada una diseñada con un carácter único. Entre sus instalaciones destaca especialmente una piscina panorámica cuya lámina de agua se convierte en un



Escaleras para subir a la linterna del faro

espectacular balcón hacia el mar. Además, los huéspedes tienen acceso a un completo gimnasio y cómodos vestuarios, así como terrazas exteriores desde donde admirar la impresionante belleza del entorno.

Gastronomía: sabores del Atlántico

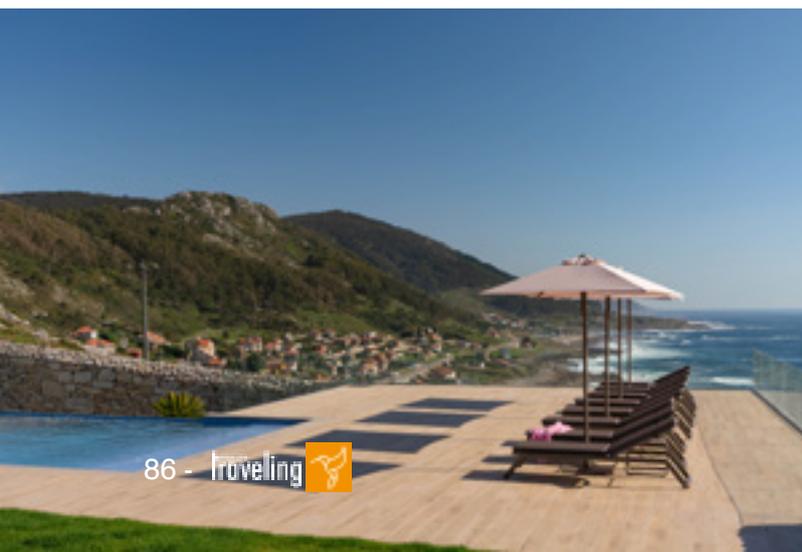
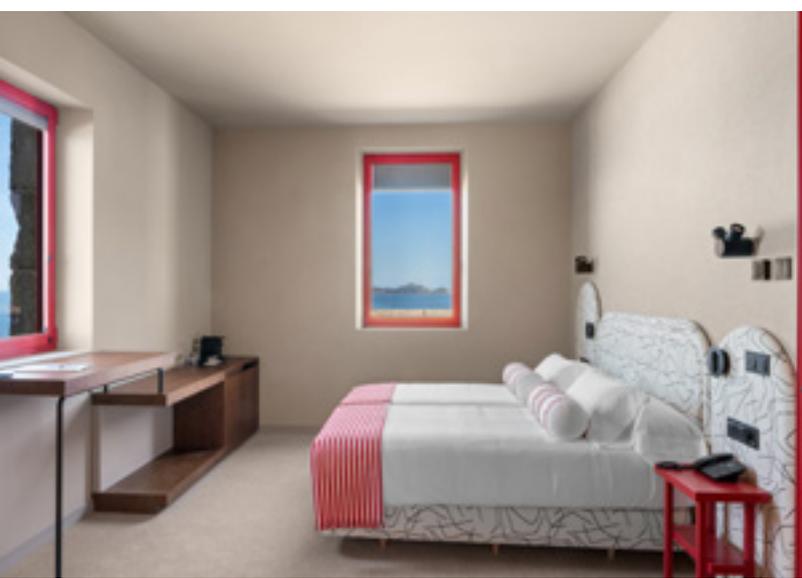
Complementando esta propuesta hotelera de alto nivel, se ha recuperado también el primitivo Faro Silleiro, rebautizado como "Faro Pequeno", convirtiéndose en una Taberna Atlántica que ofrece experiencias culinarias únicas. Allí, los visitantes pueden degustar una gastronomía basada en productos locales del mar, como ceviche de gamba o calamares con toques de menta y lima. Este espacio gastronómico actúa también como punto de encuentro y descanso para peregrinos que recorren el Camino Portugués de la Costa, proporcionando servicios adicionales como sellado de credenciales y puntos de recarga eléctrica.

Ubicación estratégica: naturaleza, cultura y patrimonio

La ubicación estratégica del Hotel Boutique Faro Silleiro es otro de sus grandes atractivos. Situado a solo 23 minutos del aeropuerto de Vigo y aproximadamente a una hora y cuarto del aeropuerto internacional de Oporto, ofrece fácil acceso a localidades emblemáticas como Baiona, las reconocidas Bodegas del Rosal, la desembocadura del Miño en A Guarda, y numerosas playas vírgenes. Su proximidad al Camino Portugués de la Costa añade un valor adicional para aquellos viajeros que buscan una experiencia integral que combine naturaleza, cultura y patrimonio.

Detalles del desayuno





Compromiso con la sostenibilidad y la comunidad

El compromiso del Faro Silleiro con la sostenibilidad y el desarrollo turístico local es firme. La concesión administrativa de 35 años otorgada por la Autoridad Portuaria de Vigo no solo asegura la viabilidad del proyecto, sino que además impulsa un modelo turístico sostenible y responsable, con beneficios directos para la comunidad local y el entorno natural.

Colaboraciones exclusivas: identidad atlántica

Una alianza especial con la marca gallega de moda **elPulpo** pone el broche final a la propuesta de valor del hotel. Los empleados visten uniformes diseñados específicamente por esta firma, cuyo estilo marinero y calidad innovadora en tejidos refleja la identidad atlántica compartida. La colección "**Lights of Summer**", presentada en el mismo hotel, ejemplifica esta colaboración que refuerza la apuesta de Faro Silleiro por ofrecer una experiencia única, llena de detalles exclusivos y auténticos.

Servicios personalizados: experiencias memorables

Además, para completar la experiencia del huésped, el hotel dispone de un vehículo tipo chárter para traslados, facilitando visitas culturales, enoturísticas y gastronómicas en la zona, así como el desplazamiento a puntos clave del Camino de Santiago. Los huéspedes también podrán disfrutar de eventos exclusivos, sociales, culturales y empresariales organizados en una elegante sala especialmente diseñada para este fin. La programación de actividades pretende dinamizar la oferta local, colaborando estrechamente con negocios y productores de la región.

Desde su inauguración, el Hotel Boutique Faro Silleiro se ha propuesto convertirse en un icono turístico, promoviendo experiencias personalizadas con un equipo humano altamente cualificado y comprometido con la atención detallada al cliente. Su apuesta por ofrecer una estancia memorable incluye servicios personalizados que abarcan desde tratamientos de bienestar hasta experiencias gastronómicas privadas y catas de vinos regionales.



- 1.- Atardecer en el faro
- 2.- Habitación con vistas al océano
- 3.- Vistas de la piscina y la costa gallega
- 4.- Habitación con vistas a la montaña
- 5.- Vista del faro y la piscina

Hotel Faro
Silleiro





HOTEL ARBASO

— SAN SEBASTIÁN —

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Jose A. Muñoz y Hotel Arbaso

El Hotel Arbaso ocupa un edificio neoclásico del siglo XIX, cuya fachada de arenisca, al igual que el conjunto arquitectónico de la plaza del Buen Pastor, está protegida. Inaugurado en 2020, el hotel ha sabido conservar la esencia arquitectónica original, combinándola con elementos contemporáneos que aportan calidez y elegancia a sus espacios.

Diseño interior: tradición y vanguardia

El interiorismo del Hotel Arbaso es una oda a la cultura vasca y al diseño de vanguardia. Los espacios han sido concebidos por el arquitecto **Iñigo Garate** y las interioristas **Arantza Ania** y **Amaria Orrico**, quienes han logrado un equilibrio perfecto entre lo clásico y lo moderno. El mobiliario incluye piezas de reconocidos diseñadores como **Norman Foster** y **Rafael Moneo**, así como elementos artesanales locales que aportan autenticidad y carácter.

Materiales nobles como la madera de nogal y roble, el hierro forjado y el mármol se combinan con detalles contemporáneos, creando un ambiente acogedor y sofisticado. Destacan los "muros de luz" del artista Aitor Ortiz, una instalación fotográfica que simula bloques de piedra maciza, aportando una dimensión artística al lobby del hotel.



Detalle de la zona de comedor, habitación Sua

Vista del salón de la habitación Sua



Habitaciones: confort y personalidad

El Hotel Arbaso cuenta con 50 habitaciones distribuidas en cinco plantas, cada una diseñada para ofrecer el máximo confort y una experiencia personalizada. Las habitaciones, que van desde los 23 hasta los 73 metros cuadrados, se dividen en diez categorías distintas, cada una con su propio nombre en euskera: **Izar** (habitación Individual), **Xirimiri** (Estándar Doble), **Sustrai** (habitación Deluxe con balcón), **Olatu** (habitación Premium con balcón y mirador), **Ilargi** (Junior Suite con salón y dormitorio), **Sua** (Ático Dúplex con un dormitorio y un salón con chimenea de leña), **Zerua** (Ático Premium con salón y dormitorio), **Hodei** (Suite de dos dormitorios), **Basoa** (Suite con salón y dos dormitorios) y **Zuhaitz** (habitación familiar con dos dormitorios interconectados)

Cada habitación está equipada con camas king size, altavoces Marshall, amenities de la firma Apivita y tecnología de última generación, como luces automatizadas y baños con duchas de efecto lluvia.

La decoración, en tonos verdes y blancos, evoca los bosques de Euskadi, creando un ambiente sereno y relajante.

HOTEL ARBASO (San Sebastián)

Servicios y comodidades

El Hotel Arbaso ofrece una amplia gama de servicios diseñados para satisfacer las necesidades de sus huéspedes. Entre ellos se incluyen un gimnasio equipado con máquinas de última generación de la marca Precor, una sauna para relajarse después de un día explorando la ciudad, y un servicio de aparcacoches para mayor comodidad. Además, el hotel cuenta con espacios de lectura y bienestar, diseñados para proporcionar calma y descanso.

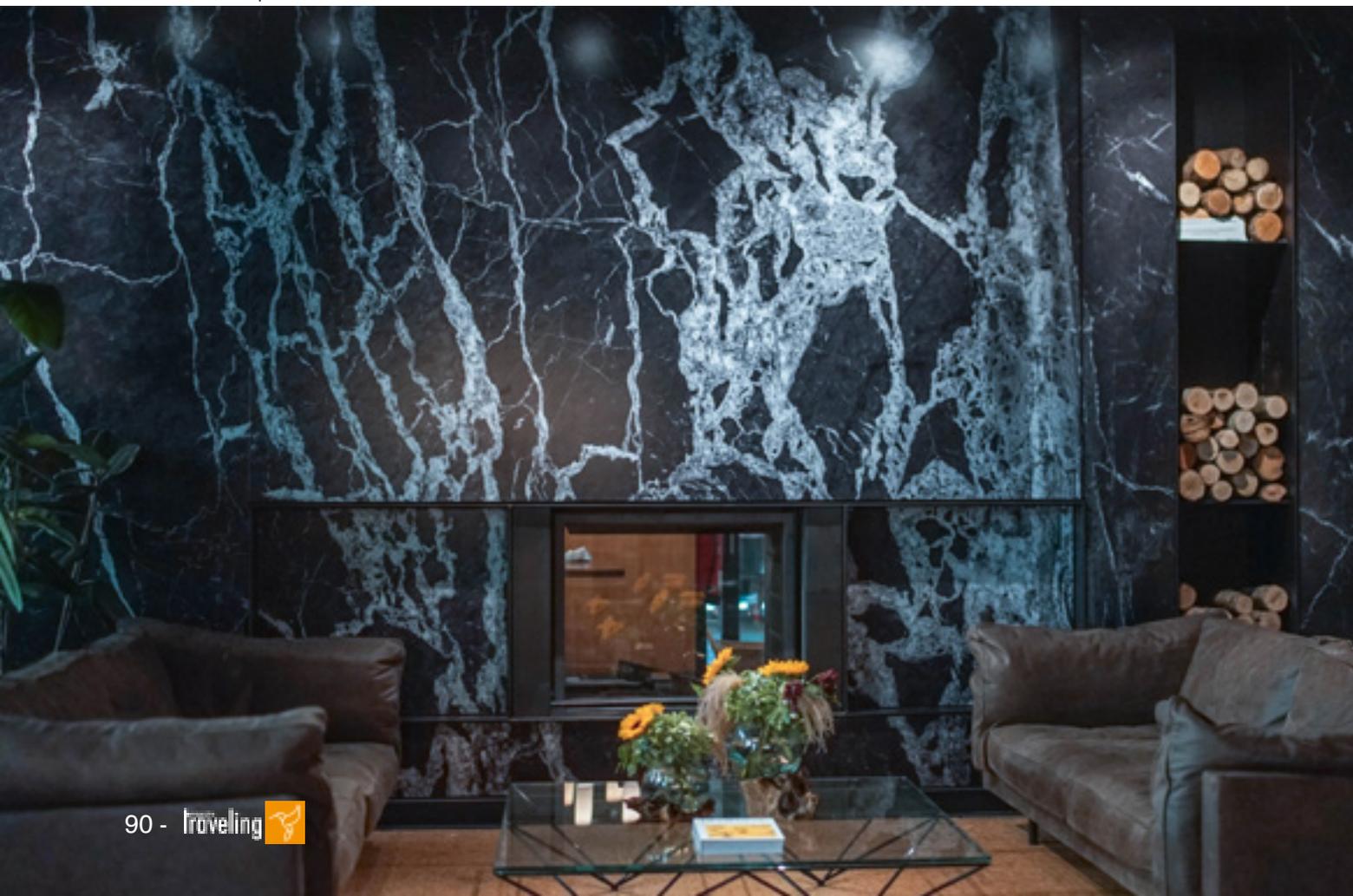
Una ubicación privilegiada

Situado en el centro de San Sebastián, el Hotel Arbaso se encuentra a tan solo cinco minutos a pie de la famosa Playa de La Concha y del casco antiguo de la ciudad. Su ubicación estratégica permite a los huéspedes explorar fácilmente los principales atractivos turísticos, como el Monte Igueldo, accesible por funicular, y disfrutar de paseos románticos al atardecer con vistas panorámicas que se graban en la memoria.



Habitación n° 207 © javier Echepeare

Detalle de la recepción del hotel





Chimenea en la recepción del hotel



Hotel Arbaso encarna la elegancia serena del diseño vasco contemporáneo, con una cuidada atención al detalle y una ubicación inmejorable en el corazón de San Sebastián

Un homenaje a la cultura vasca

El nombre Arbaso, que en euskera significa “**an-tepasado**”, refleja la filosofía del hotel: rendir homenaje a la cultura y las tradiciones vascas. Este compromiso se aprecia en detalles como los uniformes del personal, inspirados en la indumentaria tradicional vasca y diseñados por **Irati Guarretxe-na**. Desde el cinturón gerriko del pelotari hasta el chaleco de los harrijasotzaile, cada pieza ha sido seleccionada con mimo para ofrecer una experiencia auténtica.

Arbaso es mucho más que un hotel: es un espacio donde historia, diseño y cultura se entrelazan en pleno corazón de San Sebastián. El respeto por las raíces vascas también se vive en las actividades del hotel, como talleres de danza, catas de productos locales o exposiciones de artistas que reinterpretan la identidad vasca. Además, ofrece bicicletas eléctricas y rutas guiadas para descubrir la ciudad desde una mirada local. Aquí, cada gesto, cada objeto y cada rincón cuenta una historia.

HOTEL
ARBASO





Amanda Digon

Cabaret es un musical que próximamente disfrutaremos en el Teatro Albéniz. Llegó a la gran pantalla en 1972 de la mano de Bob Fosse basado en un libro de Christopher Isherwood de 1939 titulado 'Adios a Berlín' de 1939, y que se adaptó a escena en 1951. En esta ocasión es una superproducción a cargo de los productores de 'El Fantasma de la Ópera'. Una nueva versión donde el público interactuará con los actores viviendo el Kit Kat Klub desde dentro y desde que ponen el pie en el UMusic Hotel donde se encuentra el teatro. Un musical inmersivo donde además se disfrutará de una oferta gastronómica a cargo del chef David Correa, para degustar aún más el Kit Kat Klub, de momento vamos a conocer a sus protagonistas.

CABARET

Vive el Kit Kat Klub desde dentro

Por: Julián Sacristán - comunicación@wfm.es

Pepe Nufrío

Nufrío muy conocido por La Moderna, donde descubrió lo duro que es hacer una serie diaria y donde exploró nuevas facetas como actor. También se ha puesto en la piel de personajes muy famosos en obras como Jesucristo Superstar, Donde mueren las palabras o Into the Woods.

¿Qué significa este proyecto para t?

Formar parte de algo más grande que tú como es Cabaret, es algo muy especial, excitante y complejo, en el que tengo que representar a Cliff, que está prácticamente en todas las escenas.

¿Cómo es este Cabaret del año 2025?

En el contexto actual, Cabaret tiene un espacio muy importante, debido a que si algo nos ha demostrado el tiempo es que la historia se repite, es bueno que la gente vea la realidad que se vivió en el pasado y su parecido con lo actual. Por eso, me estoy preparando revisitando la historia de Alemania de esa época.

Amanda Digon y Pepe Nufrío



Pepe Nufrío

Amanda Digon

¿Te imaginabas hacer de Sally Bowles?

“El arte es, debería ser y será la resistencia”

Me llegó en un momento donde este papel significa mucho.

Para mi carrera me enfrento a este personaje desde una madurez profesional. Para Sally tengo que construir una buena musculatura alrededor de la voz. Es un personaje que vive en una contradicción permanente, es muy vulnerable, y utiliza una careta para defenderse del mundo. El reto es que la gente sepa cuando estoy fingiendo para no desmoronarme.

¿Cómo vives este proyecto?

El Kit Kat Klub que vamos a crear es una resistencia y una advertencia, en relación a la situación actual.

Pepa Lucas

Es actriz, cantante y profesora de canto; la hemos visto en Vota Juan, La chica de las curvas, Los Miserables, Billy Elliot y ahora, una vez más, brillando en Cabaret.

¿Qué representa Cabaret para ti?

"Cabaret es uno de los musicales más importantes de la industria".

Es un musical como la vida, es cíclico, es importante que esté mucho en cartelera, porque nos recuerda lo que no debe volver a suceder, y que actualmente en algunos lugares está regresando. Esperemos sirva para concienciar.

Es un musical que refleja aquella época, las pasiones más bajas, y la sombra que acechaba.

¿Cómo te sientes repitiendo personaje?

Es un reto realizar el mismo personaje 10 años después, con la madurez adquirida, sobre todo destaco investigar lo nuevo que el director aporta al Fraulein Kost, que representa la decadencia de la época, el apoyo del ascenso nazi y no ser consciente de lo que representaba en realidad.

Tony River

Con una dilatada carrera a sus espaldas en cine, teatro y TV le hemos visto entre otras películas en Todos a la cárcel, Tranvía a la Malvarrosa, A quién le importa...

¿Cómo vives formar parte este nuevo Cabaret?

La llamada fue un subidón de adrenalina, Heer Schultz es muy interesante.

¿Qué resaltarías?

Vamos a interactuar con el público, y es un recordatorio que sirve de paralelismo de dos épocas, la del musical y la actual, ojo.

"El cabaret es cultura e historia para aprenderla bien"

Carmen Conesa

A La chica de hoy en día, la hemos visto en Merli, Sapere Aude, Barrios altos, La noche más larga con una carrera espectacular en cine, teatro y televisión.

¿Es un reto superado formar parte del Kit Kat Klub?

Un reto han sido todos los personajes de mi vida, este tal vez es bailar en la mesa, y tener el público muy cerca. El paralelismo entre el tiempo pasado y el actual, hace que el arte sea la puerta abierta.

Iñigo Sanchez-Prieto, Iñaki Fernández, Silvia Montesinos y otros actores ©Asnerp



¿Cabaret ha sido un musical que has tenido en mente?

Si, vi varias versiones de Cabaret, incluso en NY, y no voy a revisar la película, prefiero dejarme llevar por el director.

Abril Zamora

¿Cómo vives ser maestro de ceremonias en Cabaret?

Vuelvo a mis inicios. Comencé en el teatro, continué en el mundo audiovisual y regreso para Cabaret lo que supone desmontar lo aprendido.

No me quiero inspirar en otras versiones, y aunque ya he cantado en otras ocasiones, aquí canto más y me estoy preparando a fondo con clases de baile.

¿Qué opinas de esta versión?

Cabaret es una obra "supervigente" lamentablemente, representar un cabaret donde cada uno puede ser lo que quiere ser y expresarse artísticamente como le da la gana, es algo necesario en este momento. La propuesta va al alma, es importante que la gente empatices y no lo vea como una historia ajena.



Abril Zamora



Cabaret, la oportunidad de viajar al Berlín de 1931 sin moverte del Kit Kat Klub de Madrid. Una experiencia inmersiva, vibrante y provocadora que devuelve todo el brillo al musical más icónico de Broadway. “La vida es un cabaret, viejo amigo, ven al cabaret”, resuena con fuerza en esta versión que invita a olvidarse del mundo exterior por un par de horas



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.

Jordania, a merced del Habbob

Cuando el Haboob sopla, el mundo se evapora a su paso. La tormenta del desierto es una experiencia que no deja indiferente, y desvela un aspecto muy particular del viaje



Estamos a punto de aterrizar en el aeropuerto Queen Alia de Amman y a través de la ventanilla del avión, apenas se contempla un espeso polvo amarillento que esconde el mundo.

La capital de Jordania está cerrada por una tormenta del desierto que la ha engullido sin compasión. No hay colegio, ni trabajo, ni gente por la calle. Solo unos turistas despistados, nosotros, que no damos crédito a tamaña visión, mejor dicho, a esa falta de visión. De pronto, de la nada, aparecen unos almendrados ojos azules, que emergen entre la niebla y el niqab, como queriendo demostrar que en Amman sigue la vida.

La arena se ha tragado edificios, árboles, se lo ha tragado todo, lo cual no deja de ser un tanto frustrante para nuestro grupo, cargado con cámaras, soñando fotografiar los cielos azules y claros de los que se supone goza Jordania. Sin embargo, en breves instantes y tras darnos cuenta que estamos siendo testigos de un fenómeno poco usual, aprovechamos la ocasión y la luz extraña que deja entrever un sol debilitado, e immortalizamos un panorama diferente.



Amman bajo el Haboob

La Jordania de Omar

Omar es el nombre de nuestro guía; un hombre corpulento que rebosa vitalidad y sentido del humor. Nada más conocernos nos trata de habibis, apelativo cariñoso que nos acompaña el resto del viaje. A mi me resulta peculiar la forma que tiene Omar de explicar su mundo, de ver el Magreb, compuesto, más que por fronterizos países, por tribus ancestrales que continúan con su primario árbol genealógico. De hecho, nos cuenta Omar que su mujer pertenece a una tribu de ese país que nosotros llamamos Túnez... Nos conduce a la Ciudadela, situada en la cima de Jabal- al-Qalá, en el momento en que comienza a sonar la llamada monótona del muecín que bajo esa extraña luz, logra que la visita al espectacular Teatro Romano resulte aun más fantasmagórica. Omar dice que en el milenario enclave trastean los niños, y que él se pasó parte de su infancia jugando al escondite, a la pelota... entre el Templo de Hércules, el Palacio Omeya, la Iglesia Bizantina o el increíble Museo Arqueológico. Y ¿dónde mejor para dar rienda suelta a las fantasías infantiles?

Escenario apocalíptico

De Amman viajamos hacia el Valle del Rift con destino al Mar Muerto. Su solo nombre evoca capítulos misteriosos, y bíblicos. Un lugar extraño y atractivo en el que todos hemos pensado en algún momento, pues ¿quién no ha querido comprobar si es posible sentarse a leer el periódico en el agua?

Debido al Haboob, el Mar Muerto está más muerto que nunca, a la media luz de un sol que lucha por asomar entre el velo arenoso. El día fluctúa entre inquietante o terrorífico. Pero aún así, ofrece la primicia de una experiencia nueva que nos permite descargar una buena dosis de adrenalina. Parte del grupo se sienta en las cómodas aguas del Mar Muerto a leer el periódico, como manda la tradición; “cuidadito con caerte que no sales”.

Otros, nos embadurnamos de barro, saludable y exfoliante, ad hoc con el sombrío escenario, pues parecemos esos zombis que tan de moda están últimamente.



Recorriendo el Siq de Petra
El Tesoro Al-Khazneh; un sueño cumplido

Nadando a contracorriente

La siguiente etapa no está exenta de asombro cuando, todavía a media luz, nos sumergimos en el río de Wadi Al Mujib y cual escolares de excursión, nos agarramos a una cuerda, y de esta guisa nadamos contra corriente, hasta alcanzar una roca enorme y escurridiza que parece cerrar el río, y por la que hay que ascender para llegar al punto álgido de la aventura, la catarata que espera a modo de ducha benefactora, al otro lado de la roca. Los más avezados trepan roca arriba y yo por supuesto, ante la perspectiva de escalar la resbaladiza pared, opto por quedarme donde estoy, soñando con el baño de espuma y sales que me aguarda en el hotel.

Lágrimas de arena

El Tesoro-Al Khazneh, hay que ganárselo de a poquitos. Pensamiento que me lleva a caminar con respeto por el desfiladero de 1,2 Km. , el Siq, que conduce hasta el Tesoro, y cuyo color ocre adquiere diferentes tonalidades según la hora y las sombras del día.

Los Nabateos, Los Tres Reyes Magos, Indiana Jones y yo, desfilamos juntos por el Siq, dentro de mi ardiente imaginación, en parte por los 40° a la sombra que acontecen, y en parte por la marabunta de escenas que crea mi incontrolado cerebro, al borde de la ignición.



Miro anonadada las tumbas de los grandes señores, hornacinas y tallas, en compañía de un convoy japonés que sigue con orden nipón la bandera de la guía, distrayéndome con su curiosa jerga de mi momento “descubridora en ciernes”, acompañando a Indy (Harrison Ford) y su seductor padre, Sean Connery en La Última Cruzada, mientras nos observan durante el rodaje la Reina Noor y sus hijos Ali, Hamzah y Hashim. O ¿por qué no? jugando mi papel de espía junto al suizo Joham Ludwig, haciéndonos pasar por beduinos y redescubriendo el reino de los Nabateos en 1812.

Y entramos en Petra a la luz de las velas. Silencio y recogimiento acompañan unos momentos espirituales en los que te sientes muy pequeño al formar parte de algo tan grande. Yo, sobrecogida, permanezco en silencio, emocionada al ver cómo a uno de mis compañeros, se le saltan las lágrimas al haber cumplido el sueño de su infancia de conocer Petra. Puede que llore por la belleza onírica que está contemplando, pienso, o quizás, porque al cumplirse el deseo, le sobreviene el vacío de tener que buscar otro nuevo que rellene el hueco vacante.

La verdad es que, si de noche era espectacular, a la luz del sol de la mañana siguiente, la aparición del Tesoro no desmerece en absoluto, a pesar de los cánticos de alegría de los japoneses, y las carreras de carros de caballos y mulas sorteando turistas.

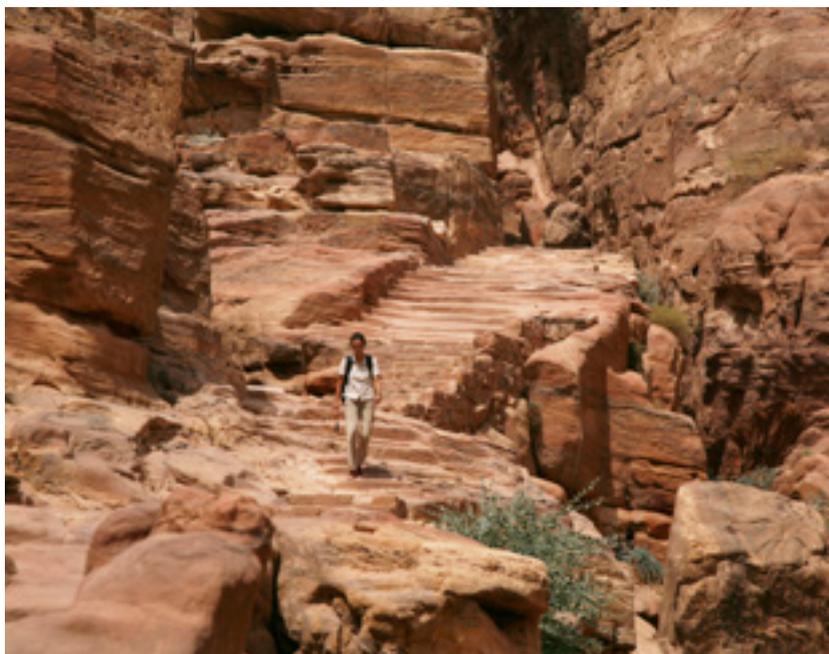
Del sueño a la pesadilla

La “subidita” al Monasterio se las trae. Soy consciente de la transfiguración de mi cara al alzar la vista y ver los novecientos ascendentes escalones, pues mis acompañantes me aconsejan con fervor subir a lomos de un mulo. Pero ¿Qué me estáis diciendo? respondo ante la genial ocurrencia de verme balanceada a lomos del animal, a punto de caer al vacío a cada curva de aquellos peldaños que varían en tamaño, altura, y textura, o deshidratada bajo el sol infernal. Comienzo a escalar, calladita para no desperdiciar energía, midiendo mis pasos, y finalmente aprovechándome de la camaradería de mis amigos, que tiran de mi en las últimas rocas del accidentado camino, hasta llegar al frontis de Al Deir, el Monasterio. Para qué mentir, esta vez no es como la visión primaria del Tesoro. Al Monasterio ni lo miro de reojo, derechita me voy a comprar una botella de agua que me tiro por la cabeza, mientras mis colegas graban el insólito espectáculo. Una vez regada por fuera y por dentro, admiro el admirable Al Deir de Petra.

LA VENTANA DE MANENA



De Japón a Petra



Pequeña entre la grandeza de la subida al Monasterio



Descansando en el Monasterio



El desierto de Wadi Rum donde se rodaron Lawrence de Arabia, Planeta Rojo, Misión a Marte, Stars Wars o Dune.



Tomando café en Wadi Rum

Entre Peter O´Toole y Omar Shariff

Al llegar al desierto de Wadi Rum no puedo por menos que rememorar el momento en que Peter O´Toole, todo vestido de blanco, ojos azules, pelo rubio, al lado de Omar Shariff, todo vestido de negro, pelo y ojos azabaches, contemplan en la cima de una duna a sus hombres a camello, preparados para la lucha. Escena de Lawrence de Arabia que me dejó enamorada, de los dos, durante mi adolescencia.

Un hombre joven, de ojos cálidos, nos muestra la cara tallada en la roca del auténtico Lawrence de Arabia; mucho menos atractivo que Peter O´Toole, para qué mentir. Luego nos ofrece un café; es de muy mala educación despreciarlo, según dicen, y no hay motivo, pues está dulce y rico.

Wadi Rum, el Valle de la Luna, es el final de un viaje sinigual. Sus tonos multicolor, las rocas formando curiosas esculturas, el rumor del viento sobre la arena, nos hacen saltar, jugar, sentir el privilegio de haber conocido el plató de Lawrence de Arabia, Planeta Rojo, Misión a Marte, Stars Wars o Dune.

Traveling

gourmets



SAN SEBASTIÁN

Un viaje a través de sus sabores

SALÓN GOURMETS

Novedades para los más foodies

BODEGAS BUCRANA

Pasión por la tierra, respeto por el vino

LA MADREÑA

Amor por el producto y respeto por la tradición



San Sebastián

De pintxo en pintxo... hasta las estrellas

Texto: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com



San Sebastián es una ciudad donde la gastronomía no es solo un placer, sino una forma de vida. Con una de las mayores concentraciones de restaurantes con estrella Michelin por metro cuadrado, bares de pintxos legendarios y sidrerías tradicionales en sus alrededores, la capital guipuzcoana se ha consolidado como un destino gastronómico de referencia mundial.

Los pintxos: una cultura gastronómica en miniatura

Hablar de San Sebastián es hablar de sus pintxos, esos pequeños bocados que combinan ingredientes de calidad con creatividad y presentación exquisita. Lejos de ser un simple aperitivo, los pintxos forman parte de la identidad culinaria donostiarra. Su origen se remonta a principios del siglo XX, cuando los bares comenzaron a ofrecer pequeñas rebanadas de pan con ingredientes sencillos como anchoas, jamón o tortilla.

Con el tiempo, la oferta se sofisticó, dando paso a verdaderas obras maestras gastronómicas.

Recorrer la Parte Vieja de San Sebastián es sumergirse en un festival de sabores. Entre los bares más emblemáticos está **La Cuchara de San Telmo**, famoso por su carrillera de ternera al vino tinto y su foie a la plancha. **Ganbara**, por su parte, destaca por su hojaldrado de txangurro y sus setas con huevo. En **Borda Berri**, el risotto de Idiazábal y el pulpo a la parrilla son paradas obligatorias.

Si los pintxos representan la esencia del tapeo vasco, los restaurantes con estrella Michelin son la expresión máxima de la excelencia culinaria. San Sebastián cuenta con varios de los mejores restaurantes del mundo, encabezados por **Arzak**, pionero de la nueva cocina vasca, donde **Elena Arzak** ha sabido modernizar las recetas tradicionales sin perder su esencia.

Otro templo gastronómico es **Akelarre**, donde **Pedro Subijana** combina productos locales con técnicas de vanguardia en menús que desafían la percepción de los sabores. **Mugaritz**, dirigido por **Andoni Luis Aduriz**, va un paso más allá y propone una experiencia sensorial que va más allá de lo puramente gastronómico, fusionando arte y cocina en cada plato.

Los mercados: el alma de la cocina vasca

Para entender la gastronomía donostiarra, hay que visitar sus mercados. Son el punto de encuentro entre los mejores productos locales y la creatividad de los chefs y cocineros caseros que los transforman en platos exquisitos. San Sebastián cuenta con varios mercados de gran relevancia, cada uno con su propia historia y especialidad.

Mercado de La Bretxa

Ubicado en el corazón de la ciudad, La Bretxa es el mercado más icónico de San Sebastián. Su historia se remonta al siglo XIX y a lo largo del tiempo ha sido un epicentro de la vida gastronómica donostiarra. En sus puestos se pueden encontrar los mejores productos locales: pescados fresquísimos traídos directamente de la costa, mariscos de primera calidad, quesos artesanales como el queso de Idiazábal, y guindillas de Ibarra, perfectas para acompañar un buen plato de bacalao. Además, cuenta con carnicerías especializadas en carne de vacuno galardonada, y panaderías que ofrecen dulces tradicionales vascos como la pantxineta y el pastel vasco.



Bar Casa Alcalde en el casco viejo



Calle 31 de Agosto en el casco viejo



Sala del restaurante Arzak con Elena Arzak
Fachada del Mercado de La Bretxa



SABORES DE SAN SEBASTIÁN



Mercado de San Martín



Celebración del día del txotx



Sidrería Petritegi, una de las más famosas situada en Astigarraga

Mercado de San Martín

El Mercado de San Martín, ubicado cerca de la Catedral del Buen Pastor, es otro referente gastronómico de la ciudad. Renovado recientemente, combina lo mejor de un mercado tradicional con tiendas gourmet y espacios gastronómicos modernos. Aquí, los visitantes pueden adquirir productos locales como embutidos vascos, conservas artesanales, hongos de temporada y aceites de oliva de producción limitada. También es un excelente lugar para degustar ostras frescas y jamón ibérico cortado al momento.

Las sidrerías: el ritual del txotx

A pocos kilómetros de San Sebastián, en Astigarraga, se encuentra la cuna de la sidra vasca. En las sidrerías tradicionales, la experiencia gastronómica se fusiona con un ambiente festivo donde el "txotx" (acto de abrir la kupela y servir sidra directamente del barril) marca el ritmo de la comida.

El menú clásico de una sidrería es toda una celebración: *tortilla de bacalao*, *bacalao con pimientos*, *chuletón a la brasa* y, *para terminar*, *queso con membrillo* y *nueces*. Entre las sidrerías más recomendadas está **Petritegi**, que ofrece visitas guiadas y catas, **Zelaia**, famosa por su excelente chuletón, y **Sidrería Rosario**, un referente en la tradición sidrera con un entorno auténtico y menú tradicional.

Los productos estrella de la cocina vasca

San Sebastián y su entorno producen algunos de los ingredientes más icónicos de la gastronomía española. Además del queso Idiazábal, otro producto imprescindible es el bacalao, base de platos como el **bacalao al pil-pil** o a la **vizcaína**. También destaca el **txangurro (centollo)**, que se sirve gratinado en su caparazón, y la **merluza a la koskera**, una receta que combina pescado con espárragos, guisantes y huevo duro.

Bacalao a la vizcaína



San Sebastián consolida su liderazgo gastronómico con una mezcla única de tradición, innovación y excelencia culinaria

Los postres también tienen su protagonismo, con delicias como la pantxineta, un hojaldre relleno de crema pastelera y almendras, y el pastel vasco, una especialidad rellena de crema o mermelada de cerezas negras.

Un destino obligado para los amantes de la gastronomía

San Sebastián es un destino donde cada comida es una celebración. Desde los pintxos de la Parte Vieja hasta los restaurantes Michelin, pasando por las sidrerías tradicionales y los mercados locales, la ciudad ofrece una experiencia gastronómica inigualable. No importa si eres un amante de la alta cocina o prefieres la comida más auténtica y popular: en San Sebastián, cada bocado cuenta una historia de tradición, calidad y pasión por la buena mesa.

Como broche de oro a este viaje culinario por San Sebastián, **el Basque Culinary Center** encarna el espíritu innovador y la excelencia que definen a la ciudad. Más que una institución académica, es un laboratorio de ideas donde se forja el futuro de la gastronomía mundial, sin perder nunca de vista el respeto por el producto, la tradición y el territorio. Desde sus aulas y cocinas, San Sebastián sigue inspirando al mundo.

San Sebastián no es solo un destino, es una declaración de amor a la cocina. En sus bares, mercados y restaurantes de renombre internacional, cada plato revela una historia de tradición, innovación y respeto por el producto. Un viaje gastronómico donde cada bocado habla del alma de una ciudad que ha hecho de la buena mesa su mejor embajadora

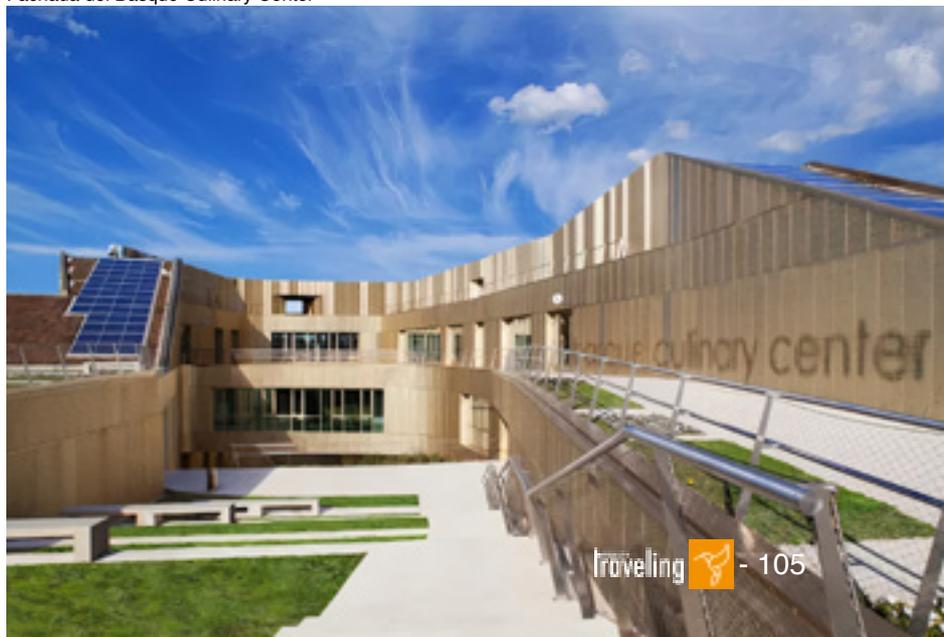
Txangurro a la donostiarra ©Academia de Gastronomía de San Sebastián



Bacalao al pil pil



Fachada del Basque Culinary Center



Tarta de queso típica vasca



Fachada de la bodega

Bodegas Bucrana

Bucrana es la expresión más honesta de la Tinta de Toro: vinos con alma, potencia y elegancia que nacen del respeto por la tierra y la tradición

Texto: Redacción

Fotografía: Bodegas Bucrana

En el sureste de Zamora, donde el paisaje se despliega en llanuras rojizas salpicadas de viñedos que parecen desafiar al tiempo, la bodega Bucrana escribe desde 1997 su propio legado dentro de la Denominación de Origen Toro. Su historia se entrelaza con la de la Tinta de Toro, variedad autóctona que aquí no solo es uva, sino identidad. Pero ¿qué hace única a esta cepa y en qué se diferencia de su pariente más célebre, la Tempranillo? La respuesta está en la tierra, el clima y su adaptación.

La Tinta de Toro: un clon con carácter

La Tinta de Toro es, en realidad, un biotipo local de la Tempranillo, la uva reina de España. Estudios genéticos confirman su parentesco, pero siglos de adaptación a las condiciones extremas de Toro han moldeado diferencias clave. Mientras la Tempranillo de regiones como Rioja o Ribera del Duero desarrolla pieles más finas y ciclos de maduración tempranos —de ahí su nombre—, la Tinta de Toro ha evolucionado para sobrevivir en suelos pobres, con inviernos gélidos y veranos que superan los 40°C. Sus bayas son más pequeñas, con hollejos más gruesos que acumulan mayor concentración de polifenoles y azúcares, lo que se traduce en vinos de mayor grado alcohólico (hasta 15% natural) y taninos poderosos, pero sorprendentemente elegantes.

Este carácter se acentúa en los viñedos viejos de Bucrana, cuyas cepas, algunas centenarias, hunden sus raíces hasta siete metros en suelos de arcilla, arenisca y caliza. Estas raíces no solo buscan agua: extraen mineralidad y un terroir que se plasma en vinos con notas ferrosas y un perfil vertical, alejado de la redondez frutal que suele asociarse a la Tempranillo de otras zonas.

Tradición y tecnología

La visita a Bucrana comienza en su nave de elaboración, donde conviven prensas neumáticas y depósitos de acero inoxidable con sistemas de control climático automatizados. Pero el alma de sus vinos late bajo tierra: a ocho metros de profundidad, una cueva bodeguera excavada en la roca alberga 500 barricas de roble francés y americano. Aquí, la temperatura constante (14-16°C) y la humedad natural permiten un envejecimiento lento, sin intervención de equipos de frío. Este entorno, que evoca las bodegas monásticas medievales, es crucial para domar la potencia de la Tinta de Toro, integrando sus taninos sin apagar su vibrante mineralidad.

Dos vinos encarnan esta filosofía.

El Bucrana Crianza (12 meses en barrica) despliega aromas de cereza negra, regaliz y pimienta rosa, con un final especiado que lo hace ideal para maridar con guisos de cordero. En contraste, el Tau —procedente de viñas plantadas hace más de 90 años— es un vino de culto. Tras 18 meses en barrica, ofrece capas de tabaco, cuero y ciruela

seca, con una estructura tan densa como sedosa. No es casualidad que el Tau 2018 recibiera 92 puntos Parker: en él se resume la esencia de una uva que, pese a su parentesco con la Tempranillo, habla el dialecto único de Toro.

Enoturismo con raíces

Bucrana ha convertido la didáctica del terroir en una experiencia sensorial. Las visitas guiadas incluyen un taller donde se catan vinos idénticos en elaboración, pero procedentes de los tres suelos del viñedo: la arcilla aporta volumen, la arenisca elegancia y la caliza fresca ácida. Para los amantes del detalle, la ruta geológica autoguiada —con códigos QR que explican desde la formación del suelo hasta las hierbas aromáticas que crecen entre las cepas— revela cómo cada centímetro de tierra influye en la copa.

En diciembre, la bodega ofrece un taller de poda en vaso, técnica ancestral que la FAO reconoció como Patrimonio Agrícola. “Es una forma de entender la vid como un ser vivo que se adapta, no como una máquina de producir uva”, explica el enólogo Javier Pérez.

Gastronomía acorde a la tierra

La gastronomía de Toro, arraigada en la tradición agrícola y vinícola de la comarca, ofrece una cocina sincera, potente y ligada a la tierra. Entre sus platos más emblemáticos destaca el bacalao a la tranca, preparado con ajos, pimentón y aceite de oliva, que resume a la perfección la intensidad de los sabores castellanos.

Barricas antiguas en la sala de barricas de la bodega





Otro clásico local es el “dos y pingada”, una sencilla pero sabrosa combinación de huevos fritos con torreznos, típica del desayuno del Domingo de Resurrección. No faltan los grandes asados como el lechazo o el tostón, tan jugosos como celebrados, ni los guisos tradicionales como los garbanzos con callos o la sopa de ajo, platos humildes que reconfortan cuerpo y alma. La matanza aporta embutidos caseros de gran calidad, y el queso zamorano, curado y de leche de oveja, es compañero habitual en cualquier mesa toresana.

Todo ello se disfruta mejor si va acompañado por uno de los grandes tesoros de la zona: el vino con Denominación de Origen Toro, intenso y con carácter, perfecto para redondear una experiencia gastronómica profundamente castellana. Bucrana, con 120.000 botellas anuales (45% exportadas), simboliza el renacer de Toro. Usan drones para analizar la maduración de las uvas y paneles solares que cubren el 40% de su energía, pero su esencia sigue ligada a las cepas viejas que salvaron a Burdeos de la filoxera en el XIX. Hoy, mientras el mundo descubre sus vinos, esta bodega recuerda que la grandeza del vino no está en la uva, sino en cómo esta cuenta la historia de su tierra.

Bucrana



Uva Tinta de Toro



BUCRANA TAU 2019

100% Tinta de Toro, procedente de viñas viejas en vaso de 20 años, cultivadas en suelos arenosos y pedregosos. Vendimia manual, con selección de uvas en bodega.

Color: Rojo picota brillante y limpio, con ribete rubí y capa alta.

Nariz: Expresiva, fresca, compleja y elegante. Destacan aromas de frutas negras como ciruelas y moras, acompañados de notas especiadas, tostadas y recuerdos de caramelo de café y caja de puros.

Boca: Estructurada y voluminosa, a la vez que sedosa, aterciopelada y agradable. Presenta una buena acidez y taninos pulidos, con un postgusto largo que recuerda los aromas percibidos en nariz.

Maridaje y servicio

Bucrana TAU es ideal para acompañar carnes rojas, quesos curados, guisos y estofados, comidas especiadas y postres con base de cacao. Se recomienda servir a una temperatura de 15–16 °C, dejando respirar unos minutos en la copa para que exprese toda su complejidad.



BUCRANA CRIANZA

Bucrana Crianza representa el lado más amable y seductor de la D.O. Toro. Este vino se elabora con uvas 100% Tinta de Toro procedentes de 20 hectáreas de viñedo propio, con cepas de más de 20 años cultivadas en vaso sobre suelos arcillo-arenosos.

La vendimia, manual y seleccionada, garantiza la calidad de la uva. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, durante 10 a 12 días, preservando la fruta y frescura. Posteriormente, el vino envejece 12 meses en barricas de roble francés y americano, seguido de al menos 12 meses en botella.

A la vista ofrece un rojo picota con ribetes rubí. En nariz, se muestra limpio y expresivo, con aromas de fruta negra madura, regaliz, especias y suaves notas tostadas y balsámicas. En boca es jugoso, redondo y equilibrado, con taninos dulces y un final largo y sedoso.

Es ideal para disfrutar en cualquier ocasión. Servido entre 16 y 18 °C, acompaña bien carnes, guisos, caza o arroces sabrosos. Un vino que transmite con elegancia la autenticidad y confianza de Toro.



NOVEDADES DEL 38 SALÓN GOURMET

Por: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com

Cada primavera, Madrid se transforma en la capital mundial del sabor con la celebración del Salón Gourmets, la feria internacional de alimentación y bebidas de calidad más importante de Europa. En su 38ª edición, que tuvo lugar del 7 al 10 de abril de 2025 en IFEMA Madrid, este evento volvió a reunir lo mejor de la gastronomía nacional e internacional, consolidándose como una cita imprescindible para profesionales del sector

Con más de 2.100 expositores y una oferta que superó los 55.000 productos, incluyendo 2.000 novedades — de las cuales más de 900 fueron ecológicas—, el Salón Gourmets se convirtió en un escaparate de tendencias, innovación y excelencia culinaria.

Durante cuatro días, más de 110.000 visitantes profesionales recorrieron los seis pabellones del recinto ferial, participando en más de 1.000 actividades que abarcaron desde catas y showcookings hasta campeonatos, entre los más importantes están: el Campeonato de España de Sumilleres; el concurso de los Mejores Quesos de España; el Burger Combat; el certamen de cortadores de jamón; el campeonato de pizzas gourmet; el de abridores de ostras y el de tiraje de cerveza. Estas competiciones, que mezclan técnica, pasión e innovación, convirtieron IFEMA en el epicentro culinario del año.

Este evento no solo destaca por su magnitud, sino también por su capacidad para conectar a productores, distribuidores, chefs y compradores de todo el mundo. La participación de 30 países y todas las comunidades autónomas españolas —con presencia destacada de productos como el aceite de oliva virgen extra andaluz, los vinos de Rioja y Ribera del Duero, los quesos artesanos de Castilla-La Mancha, el marisco gallego, los embutidos de León, la sobrasada balear, el jamón ibérico extremeño, el gofio canario o el cava catalán— refleja su carácter global y su papel como plataforma clave para el impulso del sector agroalimentario. También se pudieron conocer las últimas propuestas de alimentos plant-based, ingredientes funcionales, técnicas de conservación y soluciones de packaging sostenible, así como nuevas tendencias en bebidas sin alcohol, destilados premium y conservas gourmet.

El Salón Gourmets es, en definitiva, una celebración de la cultura gastronómica, donde tradición e innovación se dan la mano para ofrecer una experiencia única, diversa y transformadora.

En este artículo exploraremos algunas de las novedades más destacadas presentadas en esta edición, que marcarán tendencia en los próximos meses.

Sal de Manantial Ancestral

Desde las tierras navarras a los pies de Urbasa y Andía, Sal de Manantial Ancestral presenta en el Salón Gourmets una selección de productos que fusionan origen fósil, altitud prepirenaica y un proceso 100% artesanal. A partir de un mar fosilizado de hace 220 millones de años, la marca sorprende con **almendras al pimentón de La Vera, anacardos sabor queso manchego y cacahuets al wasabi**, todos tostados artesanalmente y enriquecidos con su sal natural, además de una innovadora **sal líquida**, perfecta para un sazonado preciso y equilibrado.



Conservas Zallo

Empresa familiar con casi un siglo de historia en Bermeo (Bizkaia) presenta su innovador **Bonito del Norte al estilo japonés**. Este producto combina la tradición conservera vasca con ingredientes de la cocina nipona, como alga wakame, salsa de soja y salsa teriyaki, logrando una textura delicada y un marcado sabor umami. Zallo responde así a la creciente demanda de sabores asiáticos sin renunciar a la calidad del Cantábrico. Con esta propuesta, amplía su catálogo de conservas premium y reafirma su compromiso con la fusión entre tradición e innovación gastronómica.

Caviaroli

Los amantes de las aceitunas no pueden dejar pasar la nueva pasta cremosa de aceituna verde encurtida de Caviaroli, un producto pensado para enriquecer salsas, guisos, marinadas y acompañamientos con un intenso sabor mediterráneo y el característico punto salado de la aceituna de aperitivo. Caviaroli, empresa familiar fundada en 2011 en Cataluña, se ha consolidado como líder en innovación gastronómica. Además de esta pasta y de su reconocido caviar de aceite, la marca elabora las sorprendentes **olivas esféricas Caviaroli Drops by Albert Adrià** y una línea de salsas a base de oliva verde, ideales para aportar un giro creativo y sofisticado a cualquier receta.



Cabo de San Agustín

empresa asturiana fundada en 2018, destaca en el Salón Gourmets con sus **chipirones rellenos de langostinos y gambas**, un plato que combina tradición, sabor auténtico y producto fresco del Cantábrico. Con más de 30 años de experiencia en su equipo y una cuidada selección diaria en lonjas como la de Avilés, la firma se ha consolidado como referente en elaboraciones del mar listas para consumir. Su catálogo incluye también brochetas de rape y langostino, lomos de bonito del Cantábrico y preparados para sopa y paella, todos con el sello de calidad y practicidad que caracteriza a la marca.



Señoríos de Rellu

La almazara alicantina ha presentado un aceite de oliva virgen extra edición Agatha Ruiz de la Prada, un coupage de variedades autóctonas valencianas —Genovesa, Changlot Real, Manzanilla Villalonga, Alfafara— y Picual, propia de Andalucía. Elaborado con aceitunas recolectadas en verde, destaca por su frutado verde medio-alto, con notas de tomatera y hierba recién cortada, y un perfil gustativo con amargo medio y picante alto y persistente. Se presenta en una llamativa botella de aluminio magenta y plata, diseñada por la reconocida creadora, que fusiona diseño, identidad mediterránea y excelencia oleícola.

Doctor Salsas

Patatas fritas con chile Trinidad Moruga Scorpion. La marca granadina está especializada en salsas, snacks y saisonadores picantes, un mundo que está redefiniendo a partir de cultivos propios e ingredientes naturales: jalapeños, chiles, cayena, especias... Para paladares valientes, la salsa sriracha Monkey Face, que incorpora plátano de Canarias IGP ecológico y tiene un nivel de picante medio.



Castillo de Canena

Histórica empresa familiar jiennense con raíces en 1780, sorprende en el Salón Gourmets con su innovadora línea "Aceites del Siglo XXI", una colección que reinterpreta el AOVE desde la creatividad y la fusión gastronómica. Entre sus propuestas más rompedoras destacan el arbequino infundado con fitoplancton marino —creado en colaboración con el chef tres estrellas Michelin Ángel León— y el arbequino con salsa Harissa, una receta marroquí elaborada con pimiento rojo seco, cayena, ajo, cilantro y alcaravea, que aporta intensidad y exotismo al aceite.



Bonvallis

Bonvallis, firma especializada en productos vinculados al mundo del queso, presenta una original y deliciosa propuesta: bombones de higo seco de gran calibre, recubiertos de crujiente chocolate negro y con un sorprendente relleno de queso. Disponibles en variedades como azul, manchego o de cabra, estos bocados combinan dulzura, intensidad y textura, ofreciendo una experiencia gourmet pensada para paladares curiosos y amantes de los contrastes.

Grupo Los Norteños

Level Cook es la nueva línea desarrollada por el chef estrella Michelin **Aurelio Morales** para esta prestigiosa marca. Esta gama incluye cortes de carne de alta calidad ya cocinados y envasados al vacío, listos para calentar y servir, con recetas como carrillera de vacuno confitada, paletilla de cordero lechal nacional, rack de costilla de vaca, rabo guisado, pastrami de solomillo o rosbif de lomo alto. Una propuesta pensada para profesionales que buscan excelencia, practicidad y sabor sin renunciar a la alta cocina.





Asturias se sirve en La Madreña

Texto: Jose A. Muñoz Fotografía: Restaurante La Madreña

Hay historias que no nacen en una oficina ni en un plan de negocio, sino en la convicción profunda de que cocinar puede ser una forma de vida. La de La Madreña es una de ellas. En el año 2000, tras ocho años trabajando en hostelería en Madrid, José Luis Rodríguez y Margarita Rodríguez, un matrimonio originario de Cangas del Narcea (Asturias), abrieron su primer restaurante en la calle Áncora. Querían traer a la capital los sabores de su tierra, pero sobre todo, querían hacerlo con autenticidad: producto excelente, cocina honesta y un servicio que hiciera sentir al cliente como en casa.

El éxito no fue inmediato, pero sí constante. En 2003 abrieron un segundo local en la calle Santa Lucrecia y, en 2011, tomaron la decisión de cerrar el restaurante original para dar paso a una nueva etapa en la calle del Bronce, en el barrio de Arganzuela. Una decisión difícil, pero coherente con su filosofía: avanzar, adaptarse, crecer sin traicionar los principios que los habían traído hasta ahí.

En 2018 dieron el gran salto con la apertura de su restaurante en Paseo de la Castellana 78. En pleno corazón empresarial de Madrid, La Madreña se presentaba con una oferta asturiana contemporánea, sin perder su identidad. La ubicación era estratégica, pero lo importante era el mensaje: el proyecto familiar había madurado y estaba listo para medirse con los grandes.

Una propuesta basada en producto y tradición

La cocina de La Madreña parte de la tradición asturiana, pero no se ancla en el pasado. A lo largo de estos 25 años ha evolucionado incorporando técnicas, formatos y combinaciones sin perder su esencia. El producto es el eje de todo. Trabajan con proveedores de confianza, muchos con elaboraciones exclusivas para la casa: desde anchoas seleccionadas por una empresa cántabra familiar bajo los criterios de José Luis, hasta quesos que componen su aclamada tarta, afinados especialmente en una quesería asturiana.

La carta de La Madreña es un recorrido por la cocina asturiana más sabrosa y reconocible, con platos que apelan tanto a la memoria como al disfrute inmediato. Desde el pastel de cabracho al gratén de ajo negro hasta las fabes con langostinos y boletus, cada elaboración está pensada para realzar el producto y respetar el sabor original. Las croquetas caseras, la empanada recién horneada, el calamar de potera o el rape (pixín) de barriga negra dan forma a una propuesta que se completa con guiños más actuales, como el ssam de shita-ki y langostinos con kimchi. Pero si hay un plato que concentra el alma del restaurante, ese es el cachopo, convertido en seña de identidad con una decena de versiones que van del clásico a combinaciones más atrevidas. En La Madreña, cada bocado transmite una intención: cocinar con raíces, sin artificios, pero con sensibilidad y respeto por el producto.

Esa especialización les llevó a lanzar en 2022 **Cachopo & Go**, una línea más informal que nació en el Mercado de Chamberí y que ya cuenta con un segundo local en San Francisco de Sales. Allí ofrecen versiones como el Cachopín —formato reducido— o el Cachopo Italiano, que combina burrata, mortadela trufada, rúcula y salsa kimchi en pan de focaccia. Una forma de acercar este emblema asturiano a nuevos públicos sin renunciar al sabor ni a la calidad.

Cachopo de La Madreña



Cachopines de Cahopo & Go



LA MADREÑA

Un aniversario con sabor a futuro

Para conmemorar sus 25 años de trayectoria, La Madreña ha diseñado un menú degustación especial —55 euros— que estará disponible durante todo 2025 en sus tres principales locales. El recorrido gastronómico comienza con el pastel de cabracho al ajo negro con plátano frito, seguido por raviolis de perdiz y trufa, fabes con langostinos y boletus, pixín al horno y, como plato principal, el cachopo de ternera asturiana relleno de jamón y queso artesano. Cierra la propuesta su emblemática tarta de quesos asturianos, todo ello acompañado de un maridaje de tres vinos nacionales.

Este menú no es solo un homenaje a su cocina, sino a todo lo construido durante este cuarto de siglo: cinco locales que funcionan con la misma calidez de los inicios, un equipo que ha crecido con el proyecto, una clientela fiel que vuelve por la autenticidad, y una carta que ha sabido evolucionar sin perder carácter.



Cazuela de gambas al ajillo

Vista de la sala de Castellana



La Madreña no ha buscado nunca el efecto mediático. Ha preferido construir desde la constancia, el cuidado del detalle y una filosofía de cocina de fondo, más cercana a la memoria que a la moda. Y es ahí donde reside su fuerza: en una fidelidad a sí misma que se transmite en cada plato.

Hoy, 25 años después, La Madreña es un nombre respetado en la restauración madrileña. Un ejemplo de cómo es posible crecer sin renunciar al origen. De cómo el trabajo bien hecho, la coherencia y el compromiso con el sabor construyen algo más que un restaurante: construyen una marca con alma.



Tragaluz Madrid

Un nuevo referente gastronómico que fusiona diseño y sabor mediterráneo

Texto: Rosario Alonso . Fotografía: Grupo Tragaluz



Jardín del restaurante © Lekuonastudio

En febrero de 2025, el Grupo Tragaluz inauguró en Madrid su restaurante homónimo, consolidando su presencia en la capital tras el éxito de locales como Bar Tomate, Bosco de Lobos y Luzi Bombón. Ubicado en la calle Gil de Santivañes, 6, en el exclusivo barrio de Salamanca y a escasos pasos de la Puerta de Alcalá, Tragaluz Madrid se erige como un espacio donde la gastronomía mediterránea con acento italiano se encuentra con un diseño interior que invita a la contemplación y al disfrute. Esta apertura supone un hito simbólico para el grupo, al recuperar el nombre que dio origen a su historia, rindiendo homenaje a su filosofía de fusión entre cocina, estética y experiencia sensorial, ahora con una mirada contemporánea adaptada al pulso madrileño.

Un diseño que cautiva los sentidos

El interiorismo del restaurante ha sido concebido por Eduardo Arruga, del Estudio Lucca, quien ha creado un

ambiente que equilibra elegancia y calidez. El espacio se articula en torno a un gran tragaluz que baña de luz natural la sala principal durante el día, transformándose en un rincón acogedor al caer la noche. La barra central con cocina a la vista permite a los comensales observar el arte culinario en acción, mientras que los espejos estratégicamente ubicados amplifican la sensación de amplitud.

El bar interior evoca la intimidad de un hogar, con elementos como librerías del siglo XVIII, un armario ropero con puertas antiguas y un sofá de terciopelo que invitan a relajarse con un cóctel y buena música. En el exterior, un invernadero rodeado de vegetación y mobiliario de madera y pizarra ofrece un oasis de tranquilidad en medio de la ciudad.



Una carta que celebra el Mediterráneo

La propuesta gastronómica, liderada por el chef calabrés Matteo Spinelli, rinde homenaje a los sabores del Mediterráneo con platos que destacan por su frescura y autenticidad. Entre las entradas, sobresalen los tomatitos de San Marzano con berenjena asada y pesto de pipas, y la skordalia, un dip de patata y ajo acompañado de pan a la sartén.

Las pastas artesanales son protagonistas, con opciones como los maccheroncini con hinojo, aceitunas kalamata, tomate semiseco, burrata y limón, y los pappardelle al ragú de rabo de vaca. En el apartado de pescados, la lubina con puré de espárragos blancos, hoja de ostra y rabanitos ofrece una combinación de sabores delicados y sofisticados.

Para los amantes de la carne, destacan el entrecot de la Sierra de Guadarrama a la parrilla, la carrillada ibérica al vino tinto y la lasaña de rabo de toro al horno en cazuela de barro. Los postres, como la tarta de queso al horno con mermelada de frambuesa casera y crumble de Oreo, ponen el broche dulce a una experiencia culinaria completa.

Paccheri con salmonetes, tomatitos y ajetes © Lekuonastudio

Maccheroncini con hinojo, kalamata, tomate semiseco, burrata y limón © Lekuonastudio

Un espacio para disfrutar sin prisas

Tragaluz Madrid no solo ofrece una propuesta gastronómica de calidad, sino también un ambiente donde el diseño y la comodidad se conjugan para crear una experiencia sensorial única. El restaurante cuenta con capacidad para 80 comensales, ofreciendo una excelente relación calidad-precio en una de las zonas más exclusivas de la capital. Cada rincón ha sido concebido para estimular los sentidos, desde la calidez de sus materiales hasta la cuidada iluminación que transforma el espacio a lo largo del día. Tanto si se busca una comida informal entre semana como una cena especial, el restaurante se adapta con naturalidad al ritmo de la ciudad.

Con esta apertura, el Grupo Tragaluz reafirma su compromiso con la excelencia culinaria y el diseño de espacios que invitan al disfrute y la desconexión. Tragaluz Madrid se posiciona, así como un destino imprescindible para los amantes de la buena mesa y el buen gusto, así como para quienes valoran el equilibrio entre estética, sabor y hospitalidad contemporánea.



RESTAURANTES PROBADOS

En ellos se respiraba una identidad coherente: mediterránea, moderna, sin pretensiones y con un sentido muy natural del buen gusto.

Con la incorporación de nuevas generaciones y una expansión meditada hacia destinos como Madrid, Mallorca o la Costa Brava, Tragaluz ha sabido evolucionar con los tiempos sin perder su esencia. Bajo la dirección de Tomás Tarruella, la compañía ha apostado por el talento creativo —arquitectos, interioristas, chefs y músicos— para reforzar su filosofía de experiencia sensorial. Hoy, con más de una docena de restaurantes, Tragaluz representa un modelo de restauración integrador, transversal y emocional, que ha influido profundamente en la escena contemporánea española y sigue marcando tendencia con cada apertura.

Tragaluz
Madrid



TOMÁS TARRUELLA © Paula Ospina.



Detalle de la sala del restaurante © Lekuonastudio

Grupo Tragaluz: una visión que marcó tendencia

Fundado en Barcelona en 1987 por Rosa María Esteva y su hijo Tomás Tarruella con el restaurante Mordisco, el Grupo Tragaluz nació con la vocación de romper moldes en el panorama gastronómico español. Su propuesta inicial ya apuntaba maneras: un espacio en el Eixample barcelonés donde comer bien era tan importante como sentirse parte de un entorno estético, cuidado y estimulante. Fue uno de los primeros grupos que entendió el restaurante como una experiencia global, en la que diseño, iluminación, atmósfera, música, arquitectura y gastronomía formaban un todo inseparable.

Ese enfoque, radicalmente novedoso en los años ochenta, convirtió al grupo en un pionero del “lifestyle gastronómico” en España. Con locales emblemáticos como Tragaluz, El Japonés, Cuines Santa Caterina, Bestial o Bar Lobo, lograron crear espacios reconocibles, vibrantes y abiertos al público local e internacional.



Kököchin

Un viaje al Lejano Oriente donde disfrutar de una cocina ancestral

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Restaurante Kököchin

Un viaje gastronómico por Asia, con sabores de una cocina ancestral, sushi de autor y sabores tailandeses inspirados en la ruta de Kokochin y Marco Polo. El broche final lo ponen sus cócteles, que trazan el mapa del buen gusto

En el barrio madrileño de Aravaca, donde lo exclusivo convive con lo discreto, ha nacido un restaurante que mira al Este con ambición y respeto. Su nombre es Kököchin, como la princesa mongola que recorrió la Ruta de la Seda acompañada de Marco Polo, y su propuesta no es una más en el mapa de la cocina asiática de Madrid: es un viaje gastronómico de verdad, con fundamento histórico, producto de calidad y una ejecución cuidada en cada plato.

Kököchin es la nueva apuesta del Grupo Mandarin, conocido por restaurantes como El Bund y Casa Lafu. En esta ocasión, el grupo da un paso más allá y construye un relato que combina cocina china ancestral, influencias de Japón, Tailandia e India, y un interiorismo que transporta al comensal desde la primera copa hasta el último mochi. No hay artificio: hay cocina, hay técnica y hay concepto.



Un recetario que cruza fronteras

La carta de Kōkōchin nace en la tradición china, pero no se queda ahí. Se enriquece con platos tailandeses, detalles de cocina india y guiños japoneses, en un recorrido coherente y bien equilibrado. Cada elaboración es una parada en ese mapa de sabores del Lejano Oriente, siempre bajo el criterio del chef y con una materia prima que marca la diferencia.

Entre los imprescindibles: el ceremonial pato a la pekinesa, servido con la elegancia que merece; el cangrejo frito al estilo Hong Kong, crujiente y sabroso; o la intensa cazuela de marisco al estilo cantonés. Otros platos que sorprenden al paladar son el solomillo frito a la sichuanesa, los langostinos con curry Thai, las berenjenas Yuxiang con carne picada y las samosas de rabo de toro, que suman una nota mestiza sin romper la armonía de la carta.

El arte del dim sum

Si hay un terreno donde Kōkōchin se luce con claridad, es en su carta de dim sum. Más de veinte variedades se elaboran a diario por manos expertas, con un dominio absoluto del punto, la textura y el relleno. Los hay al vapor, a la plancha o fritos, todos con una presentación delicada que revela el nivel de exigencia del restaurante. El Combo de Xiaolongbao —cinco versiones de cerdo, desde la tradicional hasta una con angula— es un ejemplo perfecto de cómo reinterpretar sin traicionar. También destacan los Jiaozi Primavera de langostino y cerdo ibérico, y los de setas, con un trío de variedades (shimeji blanca y marrón, y setas de cardo) que seduce incluso a los menos aficionados a los vegetales.

Sushi con precisión japonesa

Aunque no es un restaurante japonés al uso, Kōkōchin incluye una selección de sushi de alto nivel. Nigiris, sashimi y rolls elaborados al momento, con producto fresco y cortes milimétricos, forman un apartado pensado para los puristas del pescado crudo. La calidad del atún rojo, el pez mantequilla, la anguila o las vieiras se aprecia desde el primer bocado. No hay exceso ni fusión gratuita: hay respeto por la técnica y por el ingrediente.

Algunos rolls incluyen frutas como mango o frambuesa, sin desvirtuar el conjunto. Es un sushi que no busca la sorpresa, sino el equilibrio.

Final dulce y tés orientales

El broche final lo pone una carta de postres breve pero muy bien pensada. Los mochis de maracuyá, mango, coco o yuzu son ligeros, frescos y con una textura muy lograda. Para los más golosos, la tarta de chocolate casera cumple de sobra: es cremosa, sabrosa y reconfortante. A eso se suma una cuidada selección de tés orientales —verde, jazmín, oolong— que invitan a alargar la sobremesa con calma y buena charla.

Y si te apetece algo más potente, la carta de cócteles y destilados, inspirados en los paisajes de la Ruta de la Seda, es otro de los grandes atractivos del sitio. Cada cóctel lleva el nombre de una ciudad o región del viaje, con toques especiados, cítricos o florales, según el tramo que represente. Entre los más populares destacan: Lychee: una mezcla refrescante de ginebra, shiso morado y jazmín, Tomate: una combinación audaz de mezcal, shiso verde, agua de tomate y chipotle y Pear: una opción sin alcohol, elaborada con lactofermentado de pera y pimienta de Sichuán,

Distintos tipos de dim sum



KÖKÖCHIN



Solomillo a la sichuanesa



Pato a la Shanghaiense
Selección de mochis



Un espacio pensado para contar

El interiorismo de Kōkōchin no es decorativo: es narrativo. Cada sala, cada rincón, cada material tiene un sentido. El recorrido visual empieza en Mongolia, pasa por los templos chinos, toca Ceilán y Persia, y termina en una espectacular terraza con olivo centenario, auténtico emblema del lugar. La iluminación tenue, los biombos, las lámparas orientales y los detalles artesanales componen una atmósfera acogedora que nunca cae en la caricatura.

El restaurante cuenta con espacios privados, barra central, salones modulables y una distribución versátil que se adapta tanto a cenas íntimas como a celebraciones. Un entorno elegante pero cercano, donde se puede hablar sin alzar la voz y comer sin distracciones.

Una experiencia completa

Kōkōchin no pretende ser un restaurante temático ni un espectáculo de fuegos artificiales gastronómicos. Su propuesta es más honesta: buena cocina asiática, bien interpretada, con personalidad y ambientación coherente. Cada plato tiene una historia, pero también sabor, técnica y equilibrio. No hay concesiones al artificio.

Kōkōchin ofrece un viaje bien contado y mejor servido. Y como todo buen viaje, deja ganas de volver.



smartbox
BUSINESS SOLUTIONS



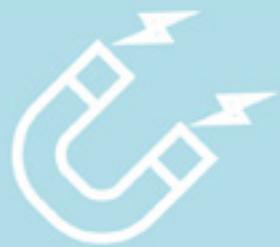
El mejor regalo corporativo es regalar experiencias para compartir, vivir y disfrutar.

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

**NO TENEMOS LA SOLUCIÓN PARA TODOS LOS
PROBLEMAS, PERO SÍ VUELOS A CANARIAS**

VUELOS DESDE

30€



iberiaexpress.com

IBERIA
EXPRESS 