

# magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 71 Año 2025 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



  
**Mauritania**  
Office National du Tourisme المكتب الوطني للتسيمة  
**Alma del desierto**

**Sudáfrica**

NAMBITI

El rugido íntimo de África

**Palm Spring**

Arte, palmeras  
y surrealismo

**Valonia**

Bosques, pueblos y  
caminos por descubrir

**Algeciras**

Donde el mar  
canta por bulerías

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](http://www.destinohuelva.org)

 @destinohuelva

# Bienvenido a bordo

Viajar es mirar de nuevo. Cada número de Traveling es una invitación a descubrir el mundo sin prisa y con la atención que merece cada destino, cada lugar... En esta edición te proponemos un recorrido que cruza desiertos, playas, pueblos y ciudades donde la historia y la vida cotidiana siguen latiendo fuerte. Empezamos en **Mauritania**, tierra de arena y horizontes infinitos, donde el desierto no es solo paisaje, sino forma de vida. Saltamos al sur de África, a **Nambiti** en la provincia de Kwa Zulu Natal en Sudáfrica, donde la naturaleza se impone y te recuerda lo esencial. De allí, rumbo a California, aterrizamos en **Palm Springs**, un oasis de luz, historia y nostalgia americana.

El viaje sigue por el sur, entre **patios andaluces** bañados de geometría y frescor, y continúa en la costa gallega, frente a la **Playa de las Catedrales**, monumento natural esculpido por el mar. En **Oviedo**, la catedral nos espera como testigo de fe y arte. El vino nos lleva de **Montilla Moriles** a **Cariñena**, en un paseo por viñedos y bodegas con alma.

En **Valonia**, los bosques y los caminos se abren a quienes buscan rincones auténticos. **Ribadeo** nos habla de indios y de regreso a casa. En cine, conversamos con **Juan Carlos Tous**, y en la sección "**Cultura en órbita**", la música de Strauss vuela hacia el espacio.

No faltan sabores: conservas gallegas, el arte directo del ronqueo, Aragón en la mesa, restaurantes de siempre y propuestas que siguen sorprendiendo. Todo cabe en estas páginas si viajas con ganas de descubrir. Disfruta el viaje. Aquí empieza una nueva aventura.

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

## CEO

Jose Antonio Muñoz  
joseantonio@revistatraveling.com

## DIRECTORA

Rosario Alonso  
rosario@revistatraveling.com

## PUBLICIDAD

Javier Martínez  
javier@revistatraveling.com

## REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

## FOTOGRAFÍA

Coromina  
josemcoromina@gmail.com

## ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín  
alejandro@paadin.es

## Delegaciones

### **COSTA RICA:**

José David Díaz Picado  
jose.diaz@crmia.com

### **ESTADOS UNIDOS:**

Larissa Rolley  
LarissaRolley@outlook.com

### **MÉXICO:**

Luís Armando Suarez  
armando@revistatraveling.com

### **COLOMBIA:**

Carlos Sanchez Uriaga  
carlos@revistatraveling.com

### **ARGENTINA:**

Melany Pasquini  
melany@revistatraveling.com

## Colaboran

Diana Morello  
dianamorello@outlook.es

Kiara Hurtado  
kiara.hurtado.prensa@gmail.com

Manena Munar  
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán  
comunicacion@wfm.es

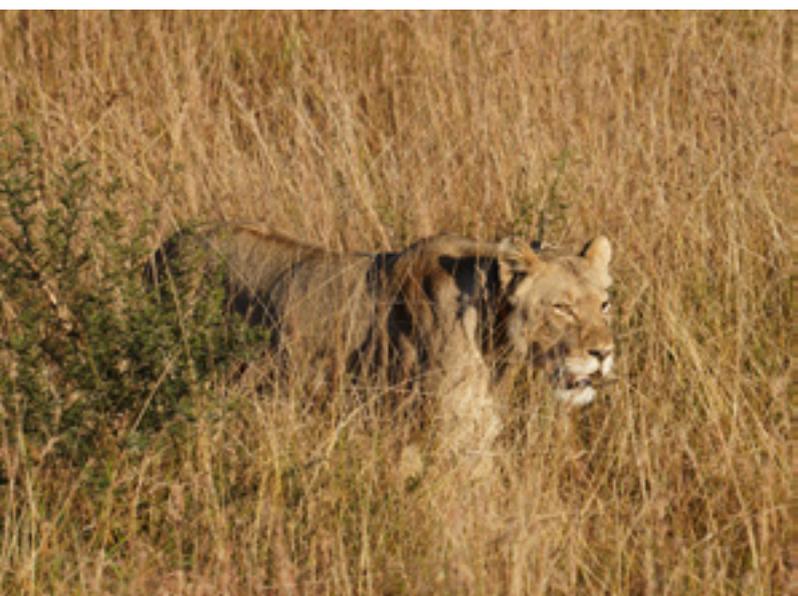
Diego Ruiz-Gil  
diegorg45@hotmail.es

Clara Serrano Vega  
claraserranovega@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





**20 VIAJES**  
SUDÁFRICA  
Nambiti, el rugido de África

**28 VIAJES**  
PALM SPRING (California)  
Arte, palmeras y surrealismo

**34 VIAJES**  
RIBADEO INDIANO  
Memoria hecha de piedra

**38 DESTINOS Y ARQUITECTURA**  
ANDALUCÍA  
Las casas patio

**44 ESCAPADAS**  
ALGECIRAS  
Donde el mar canta por bulerías

**48 LUGARES CON ENCANTO**  
LA PLAYA DE LAS CATEDRALES  
Ribadeo

**52 DESTINO 24 HORAS**  
TRIESTE  
Cafés, Adriático y fronteras borrosas

**54 HISTORIA, ARTE Y CULTURA**  
CATEDRAL DE OVIEDO  
Símbolo eterno de Asturias

**60 ENOTURISMO**  
MONTILLA - MORILES  
Sol de Andalucía embotellado

**66 ECO DESTINO**  
VALONIA  
Bosques, pueblos y naturaleza

**72 LUGARES PARA SOÑAR**  
VIBRA HOTELS  
Reinventa el verano en Ibiza

# CONTENIDOS

Revista Traveling Nº71

Año 2025

# SUMARIO

**LUGARES PARA SOÑAR** 76  
CLUB MED SERRE CHEVALIER  
Verano entre montañas

**CINE EN LA MALETA** 80  
JUAN CARLOS TOUS  
CEO de Filmin

**CULTURA EN ÓRBITA** 84  
EL DANUBIO AZUL  
El vals que viajó al espacio

**LA VENTANA DE MANENA** 86  
La Bretaña Francesa  
Un viaje bien acompañado

**traveling** 91  
gourmets

**SABORES DE ARAGÓN** 92  
La despensa que define a una tierra

**BODEGAS CON ALMA** 98  
GRANDES VINOS Y VIÑEDOS  
Pasión por la tierra, respeto por el vino

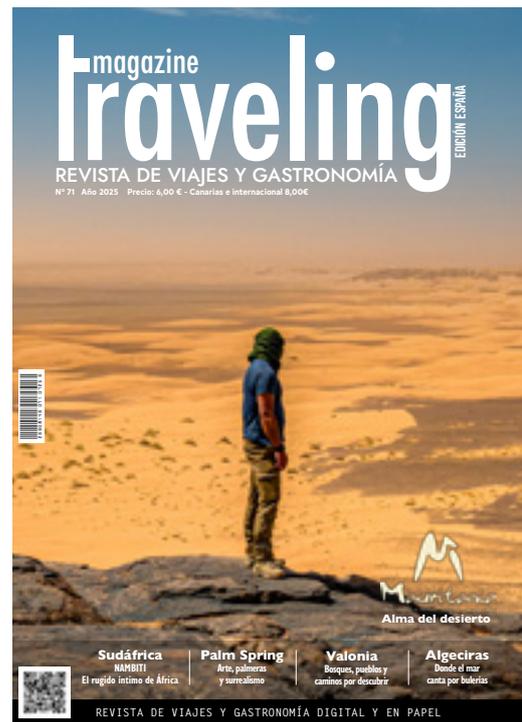
**PRODUCTOS** 102  
CONSERVAS LA CURIOSA  
Desde Galicia con amor

**PRODUCTOS** 104  
EL RONQUEO DEL ATÚN  
Un espectáculo en directo

**REST. PROBADOS** 108  
LA RICONADA DE LORENZO  
Tradición viva de la cocina en Zarazgoza

**REST. PROBADOS** 112  
BENARES (MADRID)  
Un viaje de sabores por la India

**REST. PROBADOS** 116  
RESTAURANTE KZEN  
Un viaje al lejano oriente



**PORTADA**

Hombre en el desierto de Mauritania ©ONTM



**PORTADA**

Pato laqueado KZEN Madrid

© Coromina

MAURITANIA

# Mauritania, el alma del desierto

Texto: Redacción - Fotografía: ONTM (Oficina Nacional de Turismo de Mauritania)



## Entre el mar y el desierto, Mauritania guarda sus secretos más antiguos: paisajes que parecen detenidos en el tiempo, rutas que fueron arterias del mundo y ciudades donde aún se escucha el eco de las caravanas

**E**ntre el Atlántico y el Sahara, Mauritania se extiende como un territorio suspendido entre dos fuerzas brutales: el mar y el desierto. Aquí no hay medias tintas. Las dunas no terminan, las ciudades parecen de otro siglo y el viento no es un detalle: es el fondo constante. No es un país fácil, ni lo pretende. Es seco, vasto, radical. Ahí está su belleza. Pocos lo conocen de verdad. Y quizá por eso aún guarda algo raro hoy: autenticidad. No hay envoltorios turísticos. Hay ruinas que sobreviven a la arena, oasis donde el tiempo se detiene, caravanas que aún cruzan como antes. Y en la costa, donde el Sáhara se corta, el océano golpea playas vacías bajo cielos infinitos.

Este no es destino para quien busca comodidad. Es para quien quiere ver lo que queda cuando se borra el ruido. En las próximas páginas, recorreremos los circuitos más intensos del país: las pistas de roca del Tagant, los pueblos fantasmas del Adrar, las aguas quietas del Banc d'Arguin, el estruendo del Tren del Desierto. Este viaje no es una postal, es un viaje y una aventura real.



Ciudad de Oualata

Ciudad de Chinguetti

## Ciudades antiguas: joyas de piedra, memoria y saber

Chinguetti, Oudane, Tichitt y Oualata. Cuatro nombres que no aparecen en los mapas turísticos habituales, pero que deberían estar marcados en rojo en cualquier viaje serio por el Sahara. Son ciudades de piedra, polvo y memoria. No viven del pasado, lo respiran. Están hechas de historia y silencio. Y llegar hasta ellas no es fácil. Pero precisamente por eso, importa.

La ruta empieza antes de llegar. Hay que cruzar llanuras vacías, subir mesetas erosionadas por siglos de viento, perderse por pistas que no siempre aparecen en el GPS. Y de pronto, en mitad del desierto, aparece una ciudad. Pequeña, áspera, densa. No parece que el tiempo haya pasado. En **Chinguetti**, por ejemplo, las bibliotecas guardan manuscritos que han sobrevivido tormentas, invasiones y siglos de abandono. Libros que aún huelen a cuero seco, copiados a mano cuando Europa ni soñaba con la imprenta. La mezquita, con su minarete de piedra, sigue siendo uno de los grandes símbolos del islam sahariano.





Antigua ciudad de Tichit

**Oudadane** fue otra joya del comercio caravanero. Ahí llegaban las caravanas que venían desde Tombuctú, cargadas de sal, oro, tejidos. Hoy queda la estructura escalonada de la ciudad vieja, colgada de una colina como si aún esperara el regreso de los camellos. Sus callejones estrechos, sus muros sin adornos, lo dicen todo: aquí se vivía para resistir, no para exhibirse.

Tichitt y Oualata, más al sur, mantienen la misma fuerza. **Oualata**, con sus fachadas decoradas en rojo y blanco, mezcla la austeridad con un raro sentido estético. Es el punto donde el arte rupestre, el islam, y la arquitectura vernacular se cruzan. **Tichitt**, más remota todavía, es probablemente la menos tocada por el tiempo. Su aislamiento la ha protegido, pero también la ha dejado al borde de la desaparición.

Estas ciudades no se visitan. Se descubren. Cada una guarda una parte del alma del desierto. Y lo más valioso no es lo que muestran, sino lo que provocan: son lugares que no se explican; se caminan, se respiran, se recuerdan.

Viajar a estas ciudades es volver a una época en la que los libros se copiaban a mano, las rutas no seguían carreteras y la sabiduría dormía en bibliotecas de adobe. Chinguetti y sus hermanas del desierto no muestran lo que fueron: siguen siendo lo que siempre han sido





Caravanas de camellos cruzan el desierto con mercancías

## Tras las huellas de las caravanas de sal

Dunas en Chinguetti



Las antiguas rutas de sal aún cruzan Mauritania: un viaje entre desierto, memoria y paisajes que no aparecen en los mapas

Durante siglos, antes del GPS, antes de las fronteras, el oro blanco cruzaba el Sahara en silencio. Eran caravanas de sal que partían de Idjil, al norte de Mauritania, rumbo a los mercados del Sahel. Cientos de camellos, semanas de marcha, guías que leían el desierto como un libro. Hoy, esa ruta olvidada puede recorrerse de nuevo, no sobre jorobas, sino en 4x4, siguiendo las huellas invisibles de un comercio que moldeó civilizaciones.

El circuito atraviesa una geografía salvaje: llanuras de piedra, dunas móviles, pasos secos que solo se abren tras tormentas esporádicas. En el camino, se descubren pozos tallados en roca que llevan siglos dando agua, aldeas donde aún se vive bajo tiendas nómadas, y paisajes que no parecen

reales: montañas de arena negra, mares fósiles, oasis donde el verde estalla de golpe en medio del polvo.

No hay hoteles ni comodidades. Se duerme bajo las estrellas o en casas de adobe donde el tiempo pasa más lento. Se come lo que se cocina al fuego. Se habla con quienes aún recuerdan el paso de las caravanas. Y cada parada es también una pausa interior. Este no es un viaje de postal: es una experiencia física, sensorial, espiritual. No se busca lujo, se busca verdad. Y aquí, la verdad se presenta sin adornos, como el horizonte limpio del desierto.





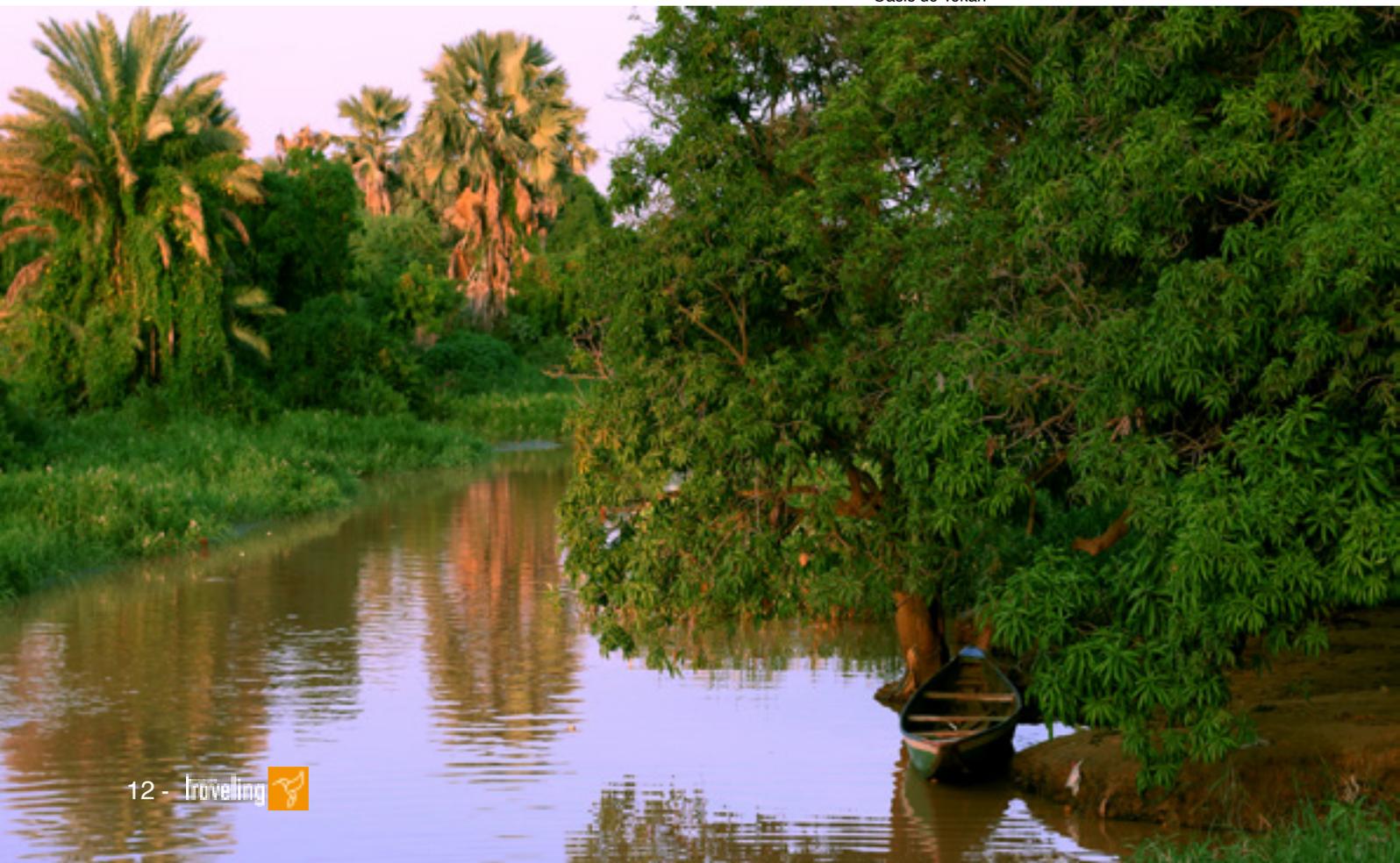
© Caroline Zaninotto

## Los Oasis: perlas verdes entre dunas

Terjit, Mhairrett, Tanouchert, El Meddah, Azoueiga. Nombres que suenan a agua, sombra y descanso. En medio de un país dominado por el sol y la piedra, los oasis de Mauritania son una excepción radical: rincones donde el desierto cede por un momento, y la vida respira a otro ritmo.

Llegar a ellos no es inmediato. Hay que cruzar cañones secos, pistas de arena y valles olvidados. Pero la recompensa es real. **Terjit**, encajado entre acantilados, ofrece un manantial de agua fresca donde bañarse al atardecer, rodeado de palmeras y paredes de roca que se tiñen de naranja con la luz del sol. En **Mhairrett**, las palmeras crecen tan juntas que la luz apenas se filtra, creando una penumbra natural que parece de otro mundo.

Oasis de Tekan





Oasis el Berbera

En **Meddah**, aún se pueden ver antiguos canales de irrigación cavados a mano, que siguen en uso desde hace generaciones.

En algunos de estos oasis, las mujeres conservan técnicas tradicionales para elaborar manteca de dátil y cosméticos naturales con plantas locales. Es parte de una sabiduría que no se exhibe, pero se transmite boca a boca, día a día. En **Tanouchert o Azoueiga**, se organizan encuentros con comunidades nómadas que cuentan historias del desierto bajo la khaïma, entre tazas de té humeante y pan cocido en la arena.

La hospitalidad es parte de la cultura. El visitante es recibido como huésped, no como cliente. Las comidas se preparan al fuego, los silencios se respetan y el tiempo pasa a otro ritmo.

Valle de Terjit



Entre dunas y roca, los oasis de Mauritania son un paréntesis, allí el desierto calla, y la vida retoma su ritmo ancestral



## El Banc d'Arguin: donde el mar abraza el cielo

En medio del desierto más seco, aparece el mar. No un mar cualquiera. El Banc d'Arguin es una anomalía hermosa: una franja costera donde las dunas se hunden en aguas poco profundas, turquesas, casi inmóviles. Un santuario natural brutalmente puro, declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, donde la vida sigue un ritmo propio, sin prisa y sin interferencias.

Aquí no hay hoteles ni carreteras. Solo viento, sal y una biodiversidad que sorprende. Miles de aves migratorias —flamencos, espátulas, garzas— vienen desde Europa a anidar o descansar. En los bancos de arena, focas y tortugas emergen con la marea. Bajo el agua, uno de los ecosistemas marinos más ricos de África se mueve en silencio.

© ONTM Banc d'Arguin  
© ONTM Camping en el Banc d'Arguin



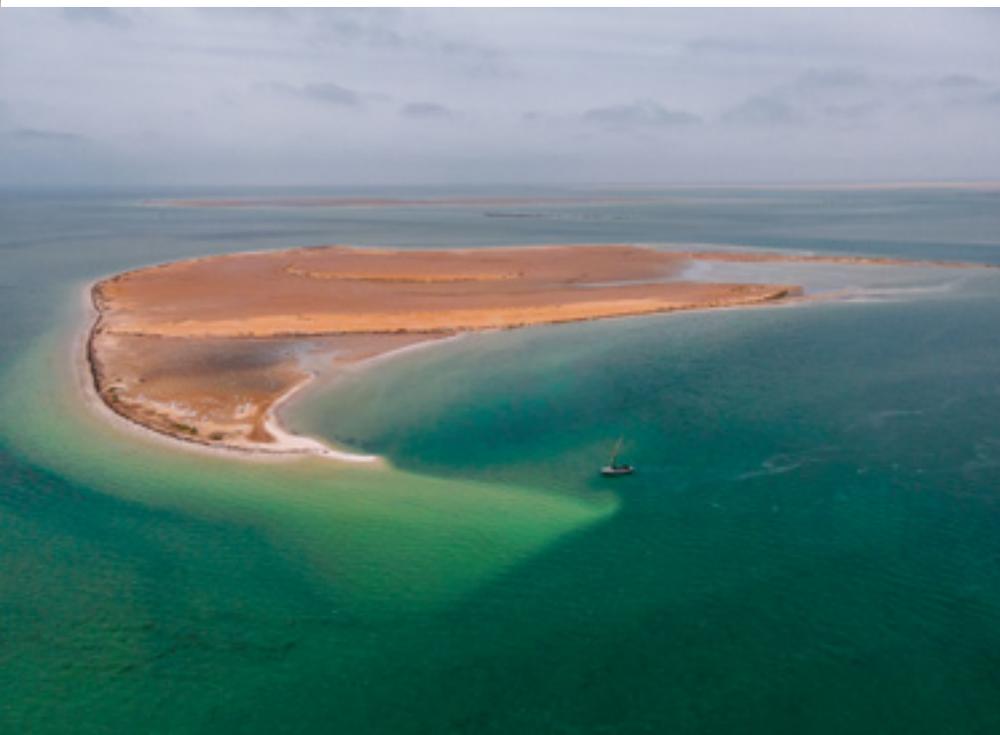
En este litoral remoto viven los Imraguen, una comunidad de pescadores que ha mantenido su forma de vida intacta durante siglos. Sin motores, sin redes industriales, pescan como antes: en piraguas a vela y con la ayuda inesperada de los delfines, que acorralan los bancos de peces hacia la costa. Es una simbiosis rara, casi mágica, que sobrevive porque aquí el tiempo no se acelera. Se respeta. Visitar el Banc d'Arguin es romper el ritmo. Es desconectarse del ruido, cruzar kilómetros de arena para llegar a un lugar donde la naturaleza manda. No hay grandes monumentos, no hay espectáculo. Hay agua, aves, luz y silencio.



Vista aérea de Banc d'Arguin



Cientos de pelicanos en el Banc d'Arguin y debajo otra vista aérea de la zona



Allí donde el Sáhara besa el océano, el Banc d'Arguin resiste intacto: viento, aves y silencio en estado puro



## Tren del Desierto: una epopeya de hierro y horizontes infinitos

Subir al Tren del Desierto no es un simple trayecto: es lanzarse a uno de los viajes más duros y auténticos del mundo. Este coloso de hierro, que puede alcanzar hasta 2.5 kilómetros de largo, atraviesa Mauritania de este a oeste, transportando mineral de hierro desde las minas de Zouérat hasta el puerto atlántico de Nouadhibou. No fue pensado para pasajeros, pero eso no ha detenido a quienes buscan vivir el desierto desde dentro. El punto de partida suele ser Choum, una estación perdida en medio de la nada. Desde ahí, uno se sube directamente a un vagón de carga, sin asientos, sin cabina, sin comodidades. Solo hierro, arena y cielo. No hay más. Viajar en uno de estos vagones abiertos es enfrentarse al viento seco, al polvo que se mete en la piel, y a un silencio que solo se rompe por el crujido del metal sobre los raíles. Por la noche, el tren avanza bajo un cielo que parece una cúpula sin fondo. Dormir ahí, envuelto en mantas y estrellas, es algo que no se olvida.

Pero el viaje no es solo el tren. A lo largo del circuito, el recorrido se entrelaza con algunos de los lugares más potentes del país: las formaciones circulares del cráter de Guelb er Richat —conocido como “el ojo del Sahara”—, los oasis de Terjit o Mhairrett, donde el agua brota entre las rocas, y ciudades como Atar, punto clave entre las rutas hacia Chinguetti o Ouadane.

El Tren del Desierto no está diseñado para el confort. Pero ofrece algo que el turismo convencional no puede dar: una experiencia brutal, sin filtro, donde el paisaje, la historia industrial y la geografía extrema se funden en un mismo golpe. Es polvo, ruido, cansancio. Y también una forma brutalmente honesta de cruzar el país.

Interior de uno de los vagones del Tren



En cada traqueteo del tren resuena la memoria de las antiguas caravanas. Hoy, sobre raíles, el desierto sigue contando su historia sin palabras



# Guía de Viaje

## Rutas personalizadas: tu aventura a medida

¿Buscas observar aves? ¿Fotografiar paisajes únicos? ¿Vivir el silencio del desierto en pareja o solo? En Mauritania, los circuitos se adaptan a tus deseos.

Los operadores locales ofrecen flexibilidad en duración, confort, idiomas y objetivos. Tú pones la idea, ellos te ayudan a cumplirla.

Viajar a Mauritania no es solo descubrir paisajes extremos o historias milenarias. Es también aceptar un código invisible: el del respeto. Cada encuentro cuenta. Cada gesto deja marca. Elegir guías locales, dormir en casas familiares, compartir el pan y el silencio: eso también es parte del viaje.

Aquí, el lujo no se mide en estrellas, sino en momentos reales. Un té bajo la khaïma con un nómada. Una noche de viento en la plataforma de un tren. Una caminata entre palmeras que brotan del polvo. Todo eso te lo llevas. Pero también dejas algo: una forma distinta de mirar, de comportarte, de estar.

Lo esencial de este viaje no cabe en fotos ni en frases. Se queda dentro, sin hacer ruido. Porque hay países que no te enseñan algo. Te cambian. Mauritania es uno de ellos.

## El Gran Tour: 14 días entre culturas y paisajes

No es un circuito. Es una experiencia total. En dos semanas, Mauritania te enfrenta a lo esencial: ciudades suspendidas en el tiempo, paisajes que no parecen de este mundo, rutas que no perdonan y silencios que enseñan más que mil palabras. Es un país que no se presta al turismo rápido. Hay que ganárselo. Y cuando lo haces, te devuelve algo que no se olvida.

Este viaje no se resume en paradas. Se mide en encuentros, miradas, caminos cruzados. Si estás dispuesto a mirar sin filtros, a moverte con respeto y a dejarte transformar, este tour es para ti. Desde las bibliotecas de Chinguetti, donde el polvo protege manuscritos de hace siglos, hasta los acantilados del Banc d'Arguin, donde las dunas se hunden en el mar, cada paso revela una capa profunda de historia y belleza austera.

El Gran Tour es también una lección de humildad ante la inmensidad del desierto, donde el tiempo se mide en viento y los paisajes cambian de forma como si respiraran. Dormirás bajo cielos intactos, compartirás té con nómadas y recorrerás pistas donde el GPS es apenas una referencia secundaria. Aquí, el viaje es interior tanto como exterior.





Mujeres soninkés

## Cómo llegar

La puerta de entrada es Nouakchott, la capital. El aeropuerto internacional Oumtounsy (NKC) recibe vuelos regulares desde París, Estambul, Casablanca, Las Palmas y algunas capitales africanas.

Las aerolíneas más comunes: Turkish Airlines, Air France, Royal Air Maroc, Tunisair, Air Mauritania y Binter. Desde Europa, los vuelos directos duran entre 4 y 6 horas, según origen.

## Visados

El visado se tramita directamente a la llegada al aeropuerto de Nouakchott.

Precio: alrededor de 55 euros (en efectivo). Pasaporte con validez mínima de 6 meses.

Se recomienda llevar una copia impresa de tu reserva de alojamiento o circuito, por si te lo solicitan.

## Cómo moverse

Las distancias son grandes y las carreteras son mínimas. Lo más recomendable es viajar en 4x4 con conductor/guía, sobre todo en el norte y el interior.

Hay vuelos internos limitados, principalmente entre Nouakchott y Nouadhibou, pero no para destinos turísticos clave como Chinguetti o el Adrar.

## Tren del Desierto

Sale a diario desde Zouérat o Choum hacia Nouadhibou. Vagones de carga abiertos, sin reservas ni horarios fijos. Llevar protección para el polvo, saco de dormir, agua, comida y algo de abrigo, las noches en el desierto son frías.

## Dónde dormir

En las ciudades principales (Nouakchott, Nouadhibou, Atar): hoteles simples y funcionales, con opciones internacionales limitadas.

En el resto del país: albergues, casas locales, khaïmas (tiendas nómadas) o campamentos. Lo básico: cama, ducha, hospitalidad.

Las reservas se hacen habitualmente a través de un operador local o en la agencia de viajes.

## Qué llevar

Ropa ligera, transpirable, pero que cubra: el sol es implacable y el contexto es conservador.

Gafas de sol, gorra/sombrero, crema solar alta, pañuelo (para polvo).

Linterna frontal, saco de dormir ligero, papel higiénico, botiquín básico.

Adaptador universal: enchufe tipo C/E (como en Europa continental), 220 V.

## Gastronomía típica

Platos típicos: thieboudienne (pescado con arroz y verduras), mechoui (cordero asado), cuscús con dátiles, té verde con menta. En la costa, el pescado fresco es excelente, abundante y muy barato. Agua embotellada siempre. No beber agua del grifo ni consumir hielo en zonas rurales o en ruta.

## Cuándo ir

De noviembre a marzo: temperaturas suaves (20–30 °C), noches frescas, cielo limpio. Ideal para recorrer el desierto.

Evitar junio a septiembre: calor extremo (hasta 50 °C), tormentas de arena, menor visibilidad.



contact@ontm.gov.mr



#VISIT\_MAVRITANIA

# Nambiti:

## El rugido íntimo de África

**Texto:** Jose A. Muñoz **Fotografía:** Jose Antonio Muñoz y Arianna Pierangeli

Hay un momento en que el paisaje se detiene. La brisa se calla. La luz cambia. Y uno comprende, sin necesidad de palabras, que está entrando en otro mundo. El corazón salvaje del sur de África no se presenta con estridencias, sino con una cadencia pausada que envuelve. Así es KwaZulu-Natal, una tierra que late al ritmo de los elefantes, los tambores zulúes y la lluvia sobre la sabana.





Uno de los vehículos de Nambiti Plains Safari para realizar las salidas

Vine a buscar el África de los relatos, de los documentales, del imaginario colectivo que nos enseñó a soñar con acacias recortadas contra cielos anaranjados y leones al acecho entre la hierba alta. Y la encontré, sí, pero de otro modo. La encontré más cercana, más cálida, más silenciosa y más real. La encontré en Nambiti. Está ubicada en KwaZulu-Natal, Sudáfrica. Es una reserva de 22,000 acres, unas 9.000 ha. con los "Cinco Grandes" animales de África (león, leopardo, elefante, rinoceronte y búfalo) y más de 40 especies de animales, incluyendo guepardos, jirafas, hipopótamos, hienas, impalas y cebras.

### Una reserva que susurra

A pocas horas de Durban y algo más de Johannesburgo, se extiende la reserva privada de Nambiti: más de 9.000 hectáreas que han recuperado su vocación silvestre tras décadas de uso agrícola y ganadero.

Aquí no hay colas de todoterrenos ni mapas impresos en serie. Hay terreno irregular, sabana abierta, colinas onduladas, bosques ribereños y, sobre todo, vida. Nambiti es una joya aún discreta, un safari de autor donde el lujo se mide por la calidad del silencio, la cercanía de la fauna y la ausencia de artificios.

Instalarse en Nambiti Plains Lodge es, literalmente, entrar en otra dimensión. Las habitaciones, abiertas al paisaje, borran la frontera entre el interior y el exterior. Uno se ducha con vistas al amanecer, duerme con la sinfonía lejana de los animales y desayuna viendo impalas pastar bajo el restaurante. Pero más allá del diseño elegante y sostenible del lodge, lo que marca la diferencia aquí es el respeto. Hacia el entorno. Hacia los animales. Hacia el visitante. Hacia el silencio, la luz, la belleza salvaje que todo lo envuelve. Las bañías: elegancia en la inmensidad.

En Nambiti, el lujo no es el artificio, sino el silencio intacto, la cercanía real con la naturaleza y la belleza salvaje de África, más próxima y verdadera de lo que jamás imaginé



Vista parcial del dormitorio de la cabaña / Dcha. vista parcial del cuarto de baño y duchas / Interior vista del restaurante



**Nambiti Plains** es un refugio para apenas catorce huéspedes. Cada suite, construida con materiales naturales, combina sofisticación y sencillez en equilibrio con el entorno. Grandes ventanales de suelo a techo inundan el interior de luz y ofrecen vistas sin interrupciones al paisaje africano. Las terrazas privadas se asoman a un abrevadero natural donde elefantes, jirafas o antílopes suelen detenerse al caer la tarde. Algunas habitaciones cuentan con duchas exteriores, otras con bañeras de piedra desde las que uno puede escuchar los sonidos de la sabana mientras se relaja.

Hay suites diseñadas para lunas de miel, y otras pensadas para familias o pequeños grupos, con espacios interconectados que ofrecen privacidad sin perder la sensación de estar juntos. El lodge principal, de techos altos y estructura abierta, combina un salón acogedor con chimenea, un comedor común y un bar al aire libre junto a una piscina que no tiene barreras, solo horizonte. Allí la naturaleza es la única anfitriona.

El servicio, discreto y atento, se completa con pequeños detalles que elevan la experiencia sin romper su esencia salvaje: aire acondicionado o ventiladores de techo, ropa de cama de calidad, wifi, minibar, servicio de lavandería. Pero lo que realmente se lleva uno de este lugar no se guarda en maletas: se queda en la memoria.

### El ritual del amanecer

Cada día empieza con el mismo rito: café caliente antes del alba, charla pausada con el ranger y salida antes de que el calor lo transforme todo. No hay música de fondo. Solo el crujir de la hierba bajo las ruedas, el canto metálico de los pájaros y, de vez en cuando, el estremecedor rugido de un león. En Nambiti viven los Big Five —león, elefante, búfalo, leopardo y rinoceronte—, pero también cebras, antílopes, kudus, guepardos, hipopótamos, más de 250 especies de aves y una infinidad de especies que exigen ojos atentos.

Nuestro guía, nos enseñó a mirar. A descifrar huellas, identificar excrementos, distinguir diferentes plantas. Con él aprendimos que un safari no es un espectáculo: es una escucha activa. Hay que dejar que el paisaje hable, que los animales decidan si mostrarse o no. Nada está garantizado, y por eso cada avistamiento es un privilegio y una sorpresa.

Imagen de la sabana al amanecer



NAMBITI, EL RUGIDO DE ÁFRICA



Guepardo  
Kudu hembra





Rinocerontes blancos, se les quitan los cuernos para evitar la caza furtiva

Una mañana vimos una escena que me acompaña todavía: un elefante macho cruzando frente a nosotros, en completo silencio, como si supiera que lo observábamos y le diera igual. Era viejo, enorme y con mucha dignidad nos miró. No hizo falta más. En otro momento una pareja de guepardos caminaba tranquilamente al lado de nuestro vehículo, al poco, se sentaron y posaron para nuestro deleite. Esos son los instantes majestuosos que justifican el viaje.

### La sabana como hogar

A diferencia de otras zonas más turísticas de Sudáfrica, como el parque Kruger, la región de KwaZulu-Natal ofrece un contexto más íntimo, menos masificado. Nambiti, en concreto, está libre de malaria, lo que permite viajes familiares y estancias más relajadas. Su situación, entre los Drakensberg y el valle de Ladysmith, la convierte en una reserva con gran diversidad de ecosistemas: pastizales, bosques, riberas, acantilados. Todo cambia en unos kilómetros.

Aquí, uno no solo observa animales. Los vive. No es raro que una manada de impalas o de cebras recorran el jardín del lodge mientras uno cena, o que un rinoceronte blanco pase al trote a escasos metros del coche. La vida animal está en nuestro entorno, en la puerta de la cabaña, a escasos metros del restaurante y a veces en la propia terraza como queriendo llamar la atención del visitante pero siempre a una distancia justa. Nambiti no es un zoo abierto ni un parque temático: es naturaleza real, donde las reglas las ponen los animales.

### El pueblo zulú

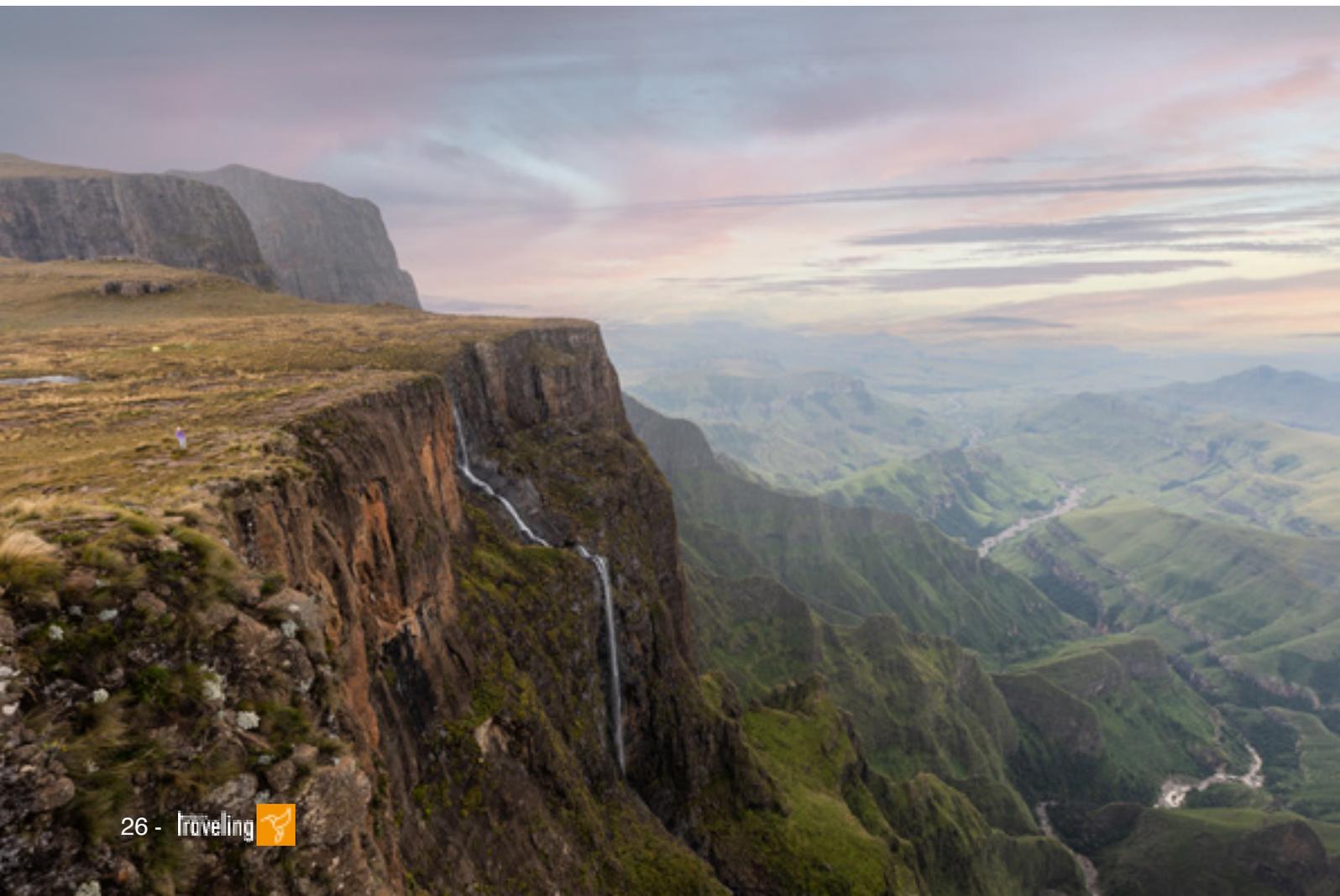
Más allá del safari, KwaZulu-Natal ofrece una riqueza cultural poderosa. Esta es la tierra del pueblo zulú, el más numeroso del país, con una historia marcada por la resistencia, la espiritualidad y el vínculo profundo con la tierra. Muchos de los guías y trabajadores del lodge son zulúes, y comparten con orgullo historias, leyendas, canciones. En las tardes tranquilas, con el sol descendiendo entre los baobabs, escucharlos es como

## NAMBITI, EL RUGIDO DE ÁFRICA

asomarse a una memoria colectiva que aún late fuerte. Algunos viajeros combinan Nambiti con visitas a los montes Drakensberg, declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO, una cadena montañosa imponente que guarda cuevas con arte rupestre, gargantas esculpidas por el agua y rutas de senderismo entre bosques de helechos y acantilados.

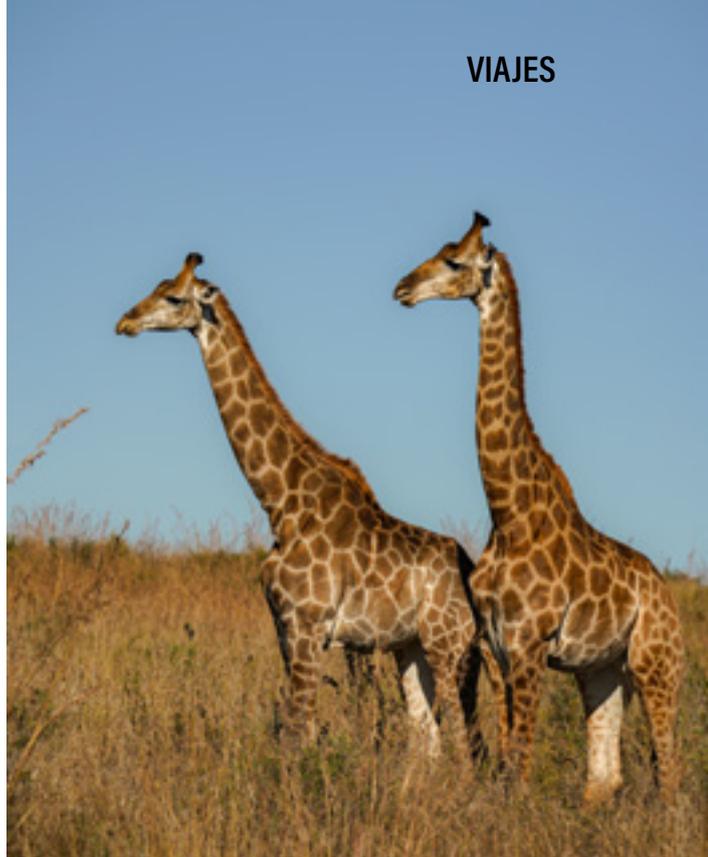
En estas alturas, donde el aire se vuelve más puro y frío, habitan el antílope eland, babuinos chacma y aves endémicas como el quebrantahuesos. También hay caminos legendarios, como el que asciende al anfiteatro del Royal Natal, donde el río Tugela se precipita en una de las cascadas más altas del mundo.

Otros viajeros prefieren explorar los Drakensberg a golpe de pedal o a lomos de un caballo, recorriendo valles abiertos y colinas onduladas. También hay quienes extienden la experiencia hacia las playas salvajes de la costa índica. En esta, más allá de los estuarios y las dunas, aguardan playas vírgenes donde la selva casi roza la orilla. Aquí, el mar no solo invita al descanso. En zonas como Aliwal Shoal, uno de los puntos de buceo más famosos del mundo, es posible practicar snorkel junto a tiburones punta negra de arrecife o incluso tiburones toro, siempre guiados por expertos y en total respeto con el entorno.





1.- Leona ©Arianna Pierangeli  
 2.- Kudu macho  
 3.- Terraza del lodge  
 4.- Jirafas © Arianna Pierangeli



### Dormir entre animales

La noche africana tiene otra densidad. El cielo se llena de estrellas y los sonidos adquieren otro sentido. A veces el rugido de un león parece venir de muy cerca, pero sin embargo el ranger nos tranquiliza; “está a unos 4 ó 5 km”. Otras, el canto de un ave nocturna interrumpe el sueño como una advertencia. Dormir en Nambiti es rendirse a ese mundo. No hay miedo pues la seguridad es total pero sí hay asombro.

Uno sale de allí transformado. No por lo que ha visto, sino por cómo lo ha vivido. Porque un safari auténtico no es solo una colección de fotos. Es una experiencia que se lleva en la piel, como el frío de la sabana que se cuela por todas partes y que uno no quiere cubrirse la cara y las manos para no dejar de sentir un solo instante.



  
**NAMBITI PLAINS**  
 PRIVATE GAME LODGE

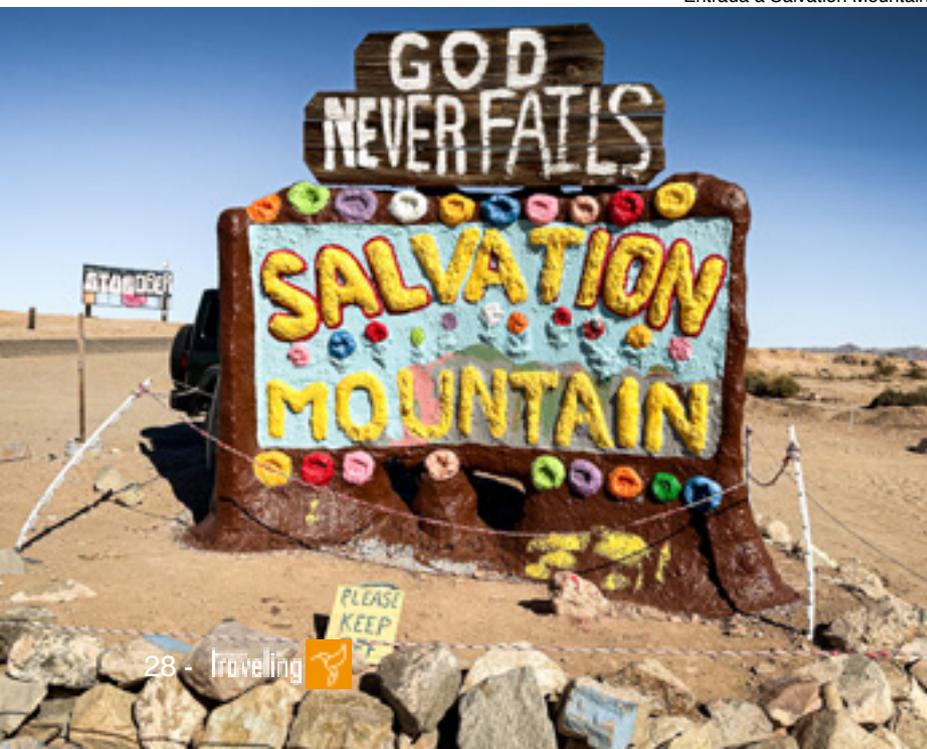




# Arte, palmeras y surrealismo: una escapada insólita a Palm Springs

Texto Y Fotos: Larissa Rolley - LarissaRolley@outlook.com

Entrada a Salvation Mountain



Palm Springs es mucho más que un refugio entre palmeras y desierto. Aquí, la arquitectura moderna convive con paisajes surrealistas y una escena artística sorprendente, creando un destino donde cada rincón invita a descubrir algo inesperado.

**E**n el sur de California, más allá de los neones de Los Ángeles y las playas de la Costa del Pacífico, se despliega una ruta que atraviesa paisajes cambiantes, desde fértiles valles frutales hasta el desierto más inquietante, donde la luz y el silencio componen escenarios casi cinematográficos. Palm Springs, epicentro de la arquitectura moderna de mediados del siglo XX y refugio de creatividad y descanso, es hoy un destino que reúne cultura, historia, naturaleza y una peculiar escena artística que sorprende al visitante más experimentado.

### El camino a Palm Springs: paisajes, atracciones y sabor local

El acceso a Palm Springs puede realizarse por la autopista principal, pero quienes eligen las carreteras secundarias encuentran en el trayecto una sucesión de paisajes y paradas singulares. Cerca de Cabazon, gigantescas figuras de dinosaurios se alzan junto a la carretera, constituyendo una de las atracciones más fotografiadas del sur californiano y un recuerdo imborrable para familias y curiosos. En las inmediaciones, la tienda Hadley's Fruit Orchards se ha convertido en parada imprescindible para degustar el célebre batido de dátiles, elaborado con frutos cultivados en el valle y reconocido por su textura cremosa y dulzura natural. El local ofrece, además, una cuidada selección de frutos secos, nueces y dulces artesanales, perpetuando la tradición agrícola de la zona.

### Estilo y hospitalidad: la modernidad de mediados de siglo

El alojamiento en Palm Springs tiene sello propio. Casas y villas que evocan la elegancia retro de los años cincuenta y sesenta, muchas de ellas disponibles en alquiler vacacional, reflejan el apogeo del diseño moderno de mediados de siglo. Líneas limpias, grandes ventanales, mobiliario clásico y colores suaves invitan a una estancia en la que el tiempo parece haberse detenido, a la sombra de palmeras y con la presencia constante de la luz vibrante y cálida del desierto. Muchas de estas viviendas disponen de cocinas completas y jardines con piscinas privadas, pensadas para el relax, las celebraciones familiares, reuniones de amigos y la vida pausada bajo el sol californiano.

### El esplendor arquitectónico de Palm Springs

Palm Springs es un auténtico paraíso para los amantes de la arquitectura. La ciudad es célebre por su concentración de casas y edificios modernistas, perfectamente conservados, que ofrecen un recorrido por el estilo que marcó la identidad local en la segunda mitad del siglo XX. Recorrer los barrios residenciales permite descubrir joyas arquitectónicas donde el minimalismo y la funcionalidad se funden con el entorno desértico. A principios de año, la Semana del Modernismo reúne a miles de aficionados y expertos internacionales, celebrando la herencia de arquitectos como **Richard Neutra**, **Donald Wexler** y **Albert Frey**. El evento llena la ciudad de exposiciones, visitas guiadas y actividades que ponen de relieve el legado de una época dorada.

Piscina del Airbnb in Palm Springs



PALM SPRINGS



Palm Canyon drive  
Cabot's Pueblo Museum





Pozas de aguas termales en Travertine Hotsprings

### Palm Canyon Drive: ambiente y compras

El corazón comercial de Palm Springs late en Palm Canyon Drive. Esta animada avenida concentra tiendas exclusivas, galerías de arte, boutiques y restaurantes con terrazas, en un ambiente relajado y cosmopolita. Durante la temporada festiva, las decoraciones navideñas añaden un aire alegre al paseo, y es habitual ver familias y visitantes disfrutando del buen clima. El acceso sencillo y el aparcamiento gratuito contribuyen a la comodidad de una zona donde el arte local y la gastronomía conviven con la moda y el diseño.

### Naturaleza viva en el Oasis de Thousand Palms

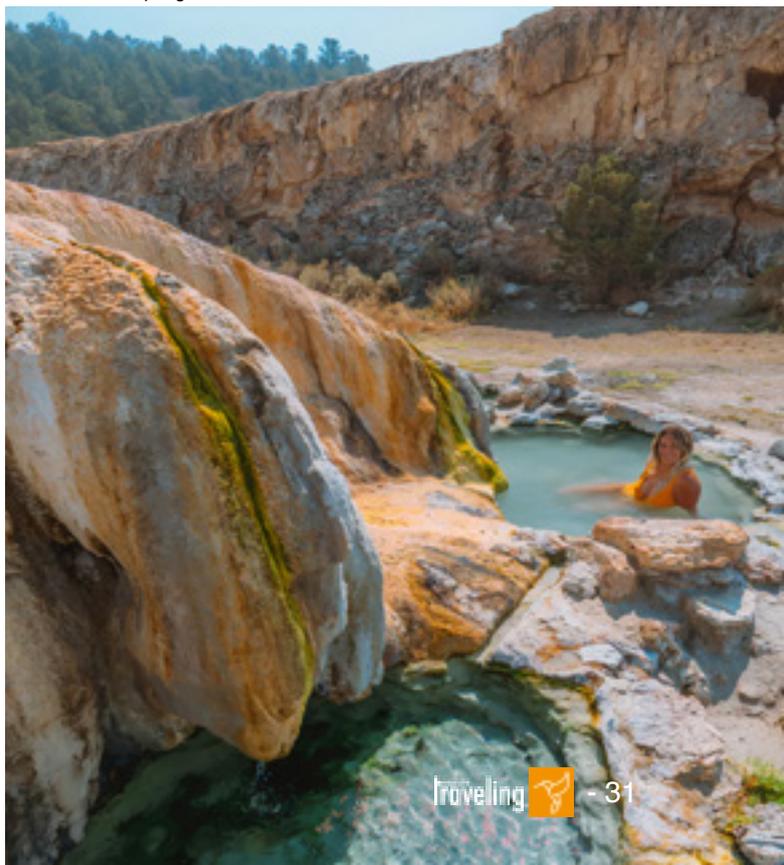
A escasa distancia del centro, la Reserva del Oasis de Thousand Palms ofrece un paisaje inesperado: un frondoso palmeral, nacido sobre la propia falla de San Andrés, donde prospera la palmera abanico de California, única especie nativa de la región occidental de Estados Unidos. Senderos de madera y visitas guiadas permiten adentrarse en la historia natural y cultural del oasis, destacando la relación ancestral entre la tribu Cahuilla y este singular ecosistema desértico.

La visita revela cómo la palmera fue durante siglos fuente de alimento, refugio y materia prima para la elaboración de mantas, sandalias y herramientas, mostrando una simbiosis profunda entre el ser humano y la naturaleza, rara vez vista en otros lugares del mundo.

### Desert Hot Springs y el legado de Cabot Yerxa

En las inmediaciones de Palm Springs, la localidad de Desert Hot Springs es famosa por sus aguas termales minerales, apreciadas por sus propiedades curativas y su temperatura constante. Aquí se encuentra el **Museo del Pueblo de Cabot**, un conjunto arquitectónico insólito creado por el aventurero **Cabot Yerxa**. Inspirado en las "tradiciones hopi" y construido con materiales reciclados, el museo se erige como testimonio de la creatividad y el espíritu pionero de la región. La ciudad, salpicada de spas y centros de bienestar, es ideal para quienes buscan una experiencia de descanso ligada a la tradición del agua y el desierto.

Taverntine Hot Springs





Bombay Beach Art Installation

### Arte y surrealismo en el Mar de Salton

Al sureste de Palm Springs, el Mar de Salton y sus alrededores invitan a una excursión singular por espacios donde el arte y el surrealismo dominan el paisaje. **Bombay Beach**, asentamiento que renace a través de su escena artística, exhibe instalaciones y esculturas en medio de una atmósfera extravagante y fuera del tiempo. Su peculiar red urbana y la presencia del Ski Inn, bar situado a más de 70 metros por debajo del nivel del mar, conforman un escenario que mezcla el humor kitsch con la historia local. Es tradición que los visitantes dejen billetes de dólar decorados en las paredes del local, un mosaico de mensajes y dibujos que narra el paso de viajeros de todo el mundo. El bar, célebre por

su “patty melt”, ha alcanzado notoriedad internacional tras aparecer en programas de televisión y convertirse en parada obligada de la ruta.

En las cercanías, Salvation Mountain destaca como una explosión de color en mitad del desierto: una colina transformada en instalación de arte popular por Leonard Knight, que irradia mensajes de esperanza y espiritualidad. Más allá, la comunidad artística de Slab City –conocida como “el último lugar libre”– propone un viaje alternativo al margen de las normas convencionales, donde proyectos experimentales como East Jesus desafían los límites del arte y la convivencia.

Bombay Beach Art Installation



## Naturaleza extrema en el Parque Nacional Joshua Tree

Para quienes buscan el contacto directo con la naturaleza, el Parque Nacional Joshua Tree es una de las grandes maravillas de California. Ubicado a menos de una hora de Palm Springs, el parque debe su nombre a los característicos árboles Joshua, símbolo del desierto de Mojave. Su geografía reúne formaciones rocosas monumentales, senderos escénicos, rutas de escalada y áreas ideales para la observación de estrellas. El parque ofrece una experiencia completa a los aficionados al senderismo y la fotografía de paisajes, consolidándose como una de las excursiones imprescindibles de la región.

## Gastronomía y descanso: sabores del desierto

Palm Springs es también un destino para disfrutar de la gastronomía y el ocio al aire libre. Las casas con piscina privada, los restaurantes familiares y los food trucks que sirven cocina callejera, especialmente la mexicana, forman parte de la experiencia local. Entre los locales destacados, Las Casuelas Terraza es célebre por su ambiente festivo y su guacamole adornado con semillas de granada, una especialidad que resume la fusión de tradiciones y la hospitalidad del lugar.

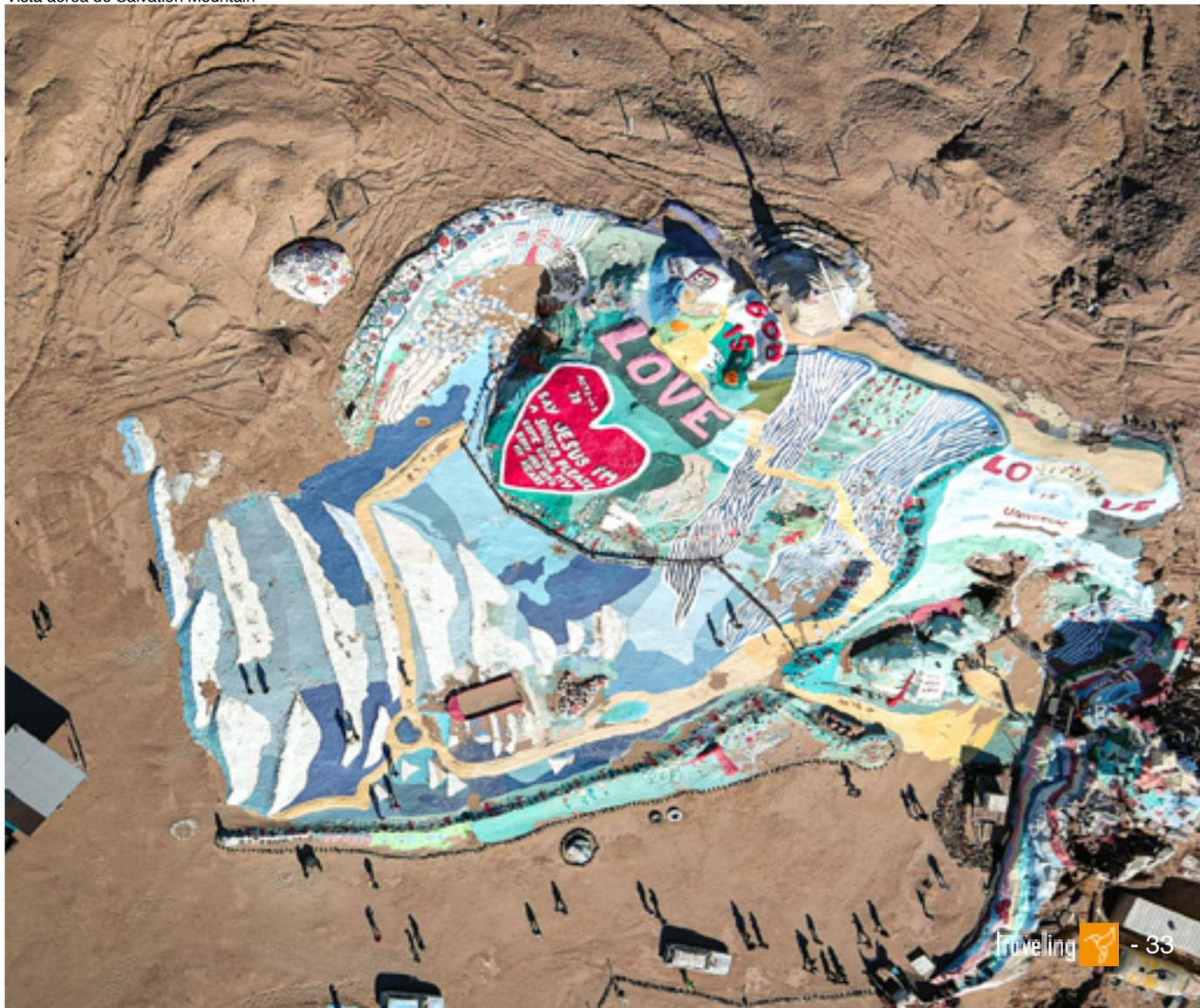
## Consejos prácticos y propuestas alternativas

Conviene tener en cuenta que los periodos vacacionales pueden traducirse en un aumento significativo del tráfico en las rutas hacia Los Ángeles. Para evitar las largas horas de espera al final del fin de semana, es recomendable adelantar la salida y planificar con antelación. Además, algunas atracciones pueden permanecer cerradas en días señalados, por lo que conviene consultar horarios y disponibilidad antes de programar la visita. Entre las experiencias recomendadas que no siempre es posible realizar se encuentran el teleférico giratorio de Palm Springs, el más grande del mundo, y la visita a granjas de dátiles que mantienen viva una de las tradiciones agrícolas más antiguas de la región.

## Un destino para todos los viajeros

Palm Springs y su entorno constituyen un mosaico de opciones para quienes buscan combinar cultura, arquitectura, naturaleza y gastronomía en un mismo viaje. Desde el legado de la modernidad arquitectónica hasta la espontaneidad artística de sus comunidades más alternativas, pasando por la riqueza natural del desierto y la hospitalidad de sus habitantes, la región ofrece experiencias para todos los gustos. Planificar la ruta con calma y dejar espacio para la sorpresa es la mejor manera de descubrir una California diferente, donde el tiempo se detiene entre palmeras, piscinas y horizontes infinitos.

Vista aérea de Salvation Mountain



# Ribadeo indiano

La memoria hecha de piedra

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz

En lo alto de la Mariña lucense, Ribadeo mira al Cantábrico con una elegancia tranquila. Puerto de mar y puerta de salida, fue durante décadas el punto de partida de muchos jóvenes gallegos que cruzaban el Atlántico en busca de una vida mejor. La historia indiana de Ribadeo no se cuenta en gestas ni fechas épicas, sino en regresos: en la decisión íntima de volver y transformar lo propio. Esas vueltas —algunas silenciosas, otras triunfales— fueron dando forma a un patrimonio único, que hoy convierte a Ribadeo en uno de los conjuntos más singulares de arquitectura indiana del norte peninsular.

Edificio indiano en la calle de San Roque



## Una villa abierta al mar y al mundo

Ribadeo, al noreste de Lugo, ha sido desde la Edad Media un enclave comercial y marítimo clave. Su puerto facilitaba el comercio con Inglaterra y Francia, y desde el siglo XVIII se convirtió en punto de embarque para cientos de emigrantes. América no era una idea: era un horizonte real. Muchos ribadenses partieron hacia Cuba, Argentina, Uruguay o México. Algunos regresaron enriquecidos, y con ellos trajeron algo más que dinero: trajeron una forma nueva de mirar.

Ese regreso, que en otras villas gallegas fue más contenido, aquí se tradujo en un impulso decidido por renovar el paisaje urbano. El barrio de San Roque, que conecta el casco histórico con la zona alta de la villa, se transformó en escaparate de modernidad. Allí, los indianos construyeron casas de alquiler y residencias familiares, muchas rodeadas de jardines con palmeras, acacias o camelias. No se trataba solo de edificar: se trataba de dejar huella.

## Un estilo ecléctico y lleno de personalidad

La arquitectura indiana en Ribadeo no responde a un estilo cerrado, sino a una suma de influencias: colonial, modernista, afrancesada, centroeuropea. Las fachadas mezclan piedra y estuco, las cubiertas apuntan hacia tejados a dos aguas, y muchas casas incluyen miradores acristalados, torres circulares o balcones con ornamentación vegetal. No faltan las rejas de hierro forjado, los ventanales amplios y los colores claros, ajenos al gris habitual del paisaje gallego, evocando siempre la luz y la esperanza de ultramar.

Una de las casas más tempranas es la **Casa de Sela**, de 1869, construida por un retornado que había vivido en México. Su fachada sencilla y su jardín con especies tropicales marcan una pauta: la sobriedad formal combinada con el exotismo vegetal. Más adelante, se levantarían mansiones como la **Casa del Óptico**, con su singular torre-mirador, o los **inmuebles de Rodríguez Murias**, pensados para el alquiler y decorados con filigranas geométricas y detalles Art Déco.

El uso de nuevos materiales como el cemento blanco, el vidrio a gran escala y elementos decorativos de forja permitieron a los arquitectos introducir formas inéditas en la villa. En lugar de imitar modelos foráneos, en Ribadeo se reinterpretaron con personalidad, integrándolos en una topografía de cuevas suaves y brisa salina. El resultado es un conjunto urbano armónico, coherente, pero lleno de matices.



Plaza de España y Torre de los Moreno

## La Torre de los Moreno: símbolo de una época

El edificio más representativo del legado indiano es, sin duda, la Torre de los Moreno, ubicada en la Plaza de España. Fue levantada en 1912 por encargo de los hermanos Moreno Ulloa, que habían hecho fortuna en Argentina. El diseño, obra del arquitecto gallego Julián García Núñez, alumno de Gaudí, mezcla elementos modernistas y clasicistas en un equilibrio poco común en la arquitectura civil gallega.

La torre destaca por su planta en esquina, su altura desproporcionada respecto al entorno y su cúpula de zinc, hoy en proceso de restauración.

El interior, concebido inicialmente para acoger varias viviendas de renta y una residencia familiar, fue también símbolo de apertura social. Su estructura de hierro, sus ventanales amplios y sus molduras decorativas anticipaban ya una forma de vivir más urbana, más conectada con el exterior.

La Torre de los Moreno no es solo una obra de autor: es el manifiesto de una generación que quiso traer América a Galicia sin dejar de ser gallega.

## Más allá de las fachadas: un legado cívico

El impulso indiano en Ribadeo no se limitó al plano arquitectónico. Muchos retornados financiaron escuelas, ayudaron a instalar el alumbrado público, impulsaron

Casa del Viejo Pancho







Detalle de la Torre de los Moreno y recreación histórica del "Ribadeo Indiano"

mejoras sanitarias y hasta participaron en la construcción del cementerio municipal. Algunos abrieron cafés, editoriales, imprentas o centros culturales. Fueron mecenazgos silenciosos pero duraderos, que cambiaron el rostro del pueblo y también su ritmo.

La vida social de la villa se organizaba en torno a estas nuevas casas: en sus salones se ofrecían veladas musicales, tertulias, reuniones de asociaciones mutualistas, banquetes de bienvenida. El indiano no era solo un benefactor, sino también un referente: alguien que mostraba que el éxito personal podía —y debía— traducirse en bienestar colectivo.

### Un patrimonio vivo

Ribadeo ha sabido conservar ese legado con dignidad. El barrio indiano ha sido protegido, catalogado y promovido mediante rutas culturales, materiales didácticos y una celebración popular que ya es referencia: el Ribadeo Indiano, que cada mes de julio transforma la villa en una escenografía de época. Música cubana, bailes,

ambientación histórica, trajes blancos, mercados coloniales... Durante unos días, el recuerdo se hace presente, y el pasado se celebra como futuro.

Hoy muchas de las casas indianas se mantienen habitadas, algunas funcionan como alojamientos turísticos o centros culturales, y otras aguardan restauración. Pero todas ellas conservan el alma de quienes las hicieron levantar. En sus portales aún resuena el eco de un acento mezclado; en sus jardines, la huella vegetal del otro lado del mar.

Ribadeo, con su ría, su historia comercial, su mirada siempre abierta, es más que una postal costera. Es una lección de cómo el viaje, cuando se hace con sentido, puede transformar no solo al que parte, sino a toda una comunidad. Las casas indianas son su memoria construida. Y también su forma de decir que el retorno no es volver al mismo lugar, sino hacerlo mejor.



# Casas patio andaluzas

Luz, geometría y frescor

Por: Clara Serrano Vega - [claraserranovega@gmail.com](mailto:claraserranovega@gmail.com)



**E**n el sur de España, donde el sol no se esconde y el verano es largo y seco, surgió una arquitectura adaptada, pensada para resistir y embellecer a la vez. Las casas patio andaluzas no nacen de un capricho estético, sino de una necesidad vital: cómo crear sombra, aire, frescor, intimidad y comunidad en una tierra bañada por la luz. Lo que hoy vemos como una joya de la arquitectura tradicional es, en realidad, la cristalización de siglos de sabiduría popular, de herencias cruzadas, de capas históricas superpuestas que se funden en una solución tan funcional como bella.



En los jardines de la Alhambra se intuye el origen del patio andaluz, donde agua, vegetación y geometría anticipan una tradición aún viva

## Raíces antiguas y herencia viva

El origen del patio como corazón de la vivienda es anterior a la Andalucía que hoy conocemos. Se remonta a las domus romanas, donde el impluvium central recogía el agua de lluvia y organizaba la vida interior. Los musulmanes, durante al-Ándalus, retomaron esa estructura y la llevaron a un nivel superior: con jardines, fuentes, albercas y una preocupación constante por el frescor y la belleza. El Corán ensalzaba el jardín como imagen del paraíso, y los patios andalusíes lo hicieron arquitectura.

Con la llegada del Renacimiento y más tarde del Barroco, el modelo se transformó, pero nunca desapareció. En Córdoba, Sevilla, Granada, Jaén o Cádiz, el patio se convirtió en una

constante urbana. Podía ser modesto o noble, cerrado o con galería, con pozo o fuente, pero siempre mantenía su función: permitir la vida hacia dentro, en torno a la luz y al silencio.

## Geometría del frescor

Las casas patio suelen desarrollarse en torno a un núcleo cuadrado o rectangular. Este espacio central articula la vivienda, genera ventilación cruzada y regula de forma natural la temperatura interior durante los meses más cálidos. Las habitaciones se abren hacia ese patio, con corredores, arcadas o simples puertas que dan paso a la vida doméstica diaria, protegida del bullicio exterior. El agua y las plantas cumplen aquí un papel esencial. Una fuente o un pilón no solo decoran: refrescan y crean una atmósfera serena. Las

macetas —en especial geranios, gitanillas, buganvillas y jazmines— cuelgan de los muros encalados, actuando como esponjas de humedad y color. El suelo, de piedra, barro o canto rodado, ayuda a conservar el frescor acumulado por la noche y a aislar del calor diurno. Todo obedece a una lógica climática muy precisa, casi científica, que hoy recupera valor en un mundo que redescubre la eficiencia energética tradicional.

## Córdoba: el alma del patio

Córdoba ha elevado esta tradición al rango de arte vivo y cotidiano. Desde 1921, la ciudad celebra su famoso Festival de los Patios, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Durante dos semanas de mayo,

### Las casas patio andaluzas transforman la geometría en refugio: muros, arcos y patios junto con plantas y agua ordenan la luz y el frescor con maestría ancestral

decenas de patios privados —muchos en casas humildes del barrio de San Basilio, del Alcázar Viejo o de Santa Marina— abren sus puertas de par en par para compartir con vecinos, viajeros y curiosos una fiesta irreplicable de color, fragancia y memoria colectiva. El bullicio de la calle se desvanece tras los muros y, al cruzar el zaguán, uno se adentra en un universo aparte: el del agua y la sombra, la cal, la reja, el murmullo de las fuentes y las macetas con flores..

Algunos de estos patios tienen más de un siglo de historia, custodiados por familias que han transmitido la tradición de generación en generación; otros han sido rescatados del olvido y restaurados por manos pacientes y cuidadosas. Pero todos conservan algo en común: el cuidado casi obsesivo por las plantas, la cal, la reja, la cerámica, el agua y los tiestos hasta el más mínimo rincón.

En ellos se resume un modo de vida que no es pasado: es un presente activo, una forma de relación social y cultural del barrio, una manifestación de hospitalidad andaluza que trasciende modas y épocas.

### El patio como escenario y refugio

En las casas andaluzas tradicionales, el patio era mucho más que un simple elemento arquitectónico o un recurso estético. Era, y sigue siendo, un lugar de sociabilidad, de encuentro y de protección frente al clima. Allí se cocinaba, se lavaba, se jugaba, se velaba a los muertos y se celebraban las fiestas familiares y populares. Las vecinas compartían sombra y secretos al fresco, los niños correteaban entre geranios y macetas, y la frescura del pozo o del pilón se convertía en el centro de la conversación estival, bajo el rumor de los toldos o la parra.

Casas cortijo, con patios exteriores e interiores,





Flores, cerámica y agua en un patio histórico: la esencia de las grandes casas cordobesas  
Patio sobrio, pero siempre presente el agua, la cerámica, el mármol y los corredores que dan vida y frescura al conjunto





Sencillez y mimo en los patios populares de Córdoba

En las viviendas más nobles, el patio se rodeaba de columnas, con galerías de madera tallada, fuentes ornamentales, cerámicas vidriadas o suelos de mármol reluciente. En otras, más populares, bastaba con el suelo de tierra apisonada, unas cuantas macetas colgadas con clavos de herrero y una pila de lavar al fondo. En ambos casos, el patio era un espacio para la vida en común, el respiro necesario y el punto de encuentro cotidiano, ajeno al ruido y las prisas del mundo exterior.

Una curiosidad poco conocida es que en algunas casas cordobesas, especialmente en las más antiguas, existía una pequeña capilla junto al patio, con una imagen de la Virgen o del Santo Cristo, protegida por una hornacina enrejada. Allí se rezaba al caer la tarde, cuando el silencio envolvía el patio y la luz se tornaba dorada, antes de cerrar el portón y recogerse la familia. Era un gesto sencillo pero cargado de significado, que reforzaba la dimensión espiritual y comunitaria del espacio

### El legado reinterpretado

Hoy, el modelo de casa patio se revaloriza como símbolo de sostenibilidad, inteligencia climática y belleza atemporal. Arquitectos contemporáneos como **Cruz y Ortiz**, **Fuensanta Nieto** o **Alberto Campo Baeza** han recuperado su esencia en viviendas actuales: patios centrales sin artificio, con luz cenital, silencio estructural y vegetación contenida que recuerda a la serenidad de antaño. No se trata de copiar el pasado, sino de beber de él con respeto e inteligencia, reinterpretando sus enseñanzas para los nuevos tiempos.

Patio del Palacio de los Condes de Lebrija en Sevilla





Detalle de la fuente y la pequeña capilla que existen en muchos de los patios

También el turismo rural ha redescubierto esta fórmula genuina. Muchos alojamientos en pueblos con historia, como **Priego de Córdoba, Carmona, Osuna o Ronda**, restauran antiguas casas manteniendo sus patios como el verdadero alma del proyecto. Allí, el huésped no solo duerme: respira otra cadencia, disfruta de la calma y se asoma a una forma de habitar profundamente arraigada en la tierra y en el tiempo.

### Una lección de arquitectura popular

En un mundo dominado por la velocidad, la prisa y la estandarización, las casas patio andaluzas recuerdan con su ejemplo que otra forma de habitar es posible. Una forma que no necesita climatizadores, ni grandes ventanales, ni tecnologías caras ni recursos innecesarios. Solo muros gruesos, orientación sabia, sombra bien buscada, plantas, agua y el sentido común de quien conoce su entorno. Un espacio contenido donde la belleza nace del uso diario, y la armonía surge de la necesidad, no del capricho.

Porque el patio no es solo una estructura arquitectónica: es una forma de mirar el mundo desde dentro, de crear comunidad, de hacer del vacío un lujo cotidiano y silencioso. De entender la luz no como un simple decorado, sino como una materia viva y esencial. Por eso, en Córdoba y en toda Andalucía, el patio sigue siendo el corazón de la casa y el alma de una cultura: *"Mi infancia son recuerdos de un patio de Sevilla y un huerto claro donde madura el limonero"* A. Machado

Encalar las paredes para proteger las viviendas del calor





Plaza Alta

# Algeciras

## Donde el mar canta por bulerías

Texto: Redacción - Fotografía: Turismo de Algeciras

**C**on el verano, Algeciras recupera su pulso más auténtico: el de la brisa salina, las sobremesas largas y la guitarra que se cuele por las ventanas abiertas. Ciudad con alma de puerto y corazón andaluz, es lugar de raíces profundas, de historias contadas en voz baja y de una vida que aún se vive en la calle. Aquí se viene a escuchar el mar, a comer bien, a perder la noción del tiempo entre playas familiares, fiestas populares y noches de bulerías que parecen no terminar nunca. Pasear por su centro histórico, bañarse en Getares o tapear en El Rinconcillo es también asomarse a una forma de estar en el mundo. Este año, además, la ciudad rinde homenaje a Paco de Lucía, su hijo más universal, con un programa cultural que transforma cada rincón en eco de su música y devuelve a Algeciras el orgullo de saberse cuna de algo eterno.

## Playas con alma

### Getares, horizonte abierto

Ubicada al sur del núcleo urbano, la playa de Getares se abre como una gran sonrisa entre Punta Carnero y el río Pícaro. Su arena clara, sus aguas tranquilas y su forma de media luna la convierten en una de las más visitadas de la ciudad. El paseo marítimo ha devuelto vitalidad a esta zona, donde los restaurantes ofrecen pescado fresco con vistas al Estrecho y las familias disfrutan de largas jornadas de sol, deporte y baños.

Desde la orilla, en los días limpios, se divisan las montañas del Rif. En ese horizonte compartido entre Europa y África, Getares se convierte en lugar de contemplación. Aquí no hay postureo ni artificio: solo mar, tiempo lento y memoria familiar.

### El Rinconcillo, la playa del pueblo

El Rinconcillo no es solo una playa; es una forma de ser. Su nombre designa también un barrio, una comunidad, un modo sencillo de vivir el verano. Más cercana al centro, de aguas someras y mar calmado, es la preferida por los algecireños. Los chiringuitos sacan las mesas a la arena y el olor a sardinas asadas convive con la algarabía de niños y abuelos.

Paco de Lucía pasaba aquí sus veranos. Nadaba, jugaba, y aprendía a escuchar. En estas aguas templadas comenzó a modelarse un genio. Hoy, caminar por el Rinconcillo es caminar por los primeros compases de su vida.

### El Chorruelo, la playa que fue

El Chorruelo ya no existe. La expansión del puerto absorbió su silueta. Pero durante décadas fue una playa secreta, apartada, frecuentada primero por ingleses adinerados y más tarde por guitarristas, artistas y veraneantes locales. Allí, entre la vegetación y el silencio, Paco compuso una de sus piezas más líricas. Recordar El Chorruelo es recordar una Algeciras más íntima, la ciudad que aún sobrevive en la memoria de quienes la habitaron antes de la modernidad.

### Cultura con raíces

En el corazón del casco histórico, la Plaza Alta articula la vida cívica. Rodeada de bancos de cerámica y palmeras, concentra la historia: la iglesia de Nuestra Señora de la Palma, la capilla de Europa, los cafés de tertulia. Algeciras no se mira desde lo monumental, sino desde lo cotidiano. Cada banco tiene historias, cada callejuela conserva ecos de guitarra y pregón.

El Parque María Cristina, pulmón verde de la ciudad, conserva los vestigios medievales: restos de murallas meriníes, baños públicos, norias reconstruidas. Un paseo que recuerda la importancia que tuvo Al-Yazirat Al-Hadra, la "isla verde", en los siglos de al-Ándalus.

Y desde diciembre de 2024, Algeciras tiene por fin su santuario: el Centro de Interpretación Paco de Lucía. Instalado en una casa de estilo regionalista, recoge objetos, guitarras, imágenes y testimonios de una vida ligada al arte. En apenas cinco meses ha superado las 16.000 visitas. Más que museo, es un punto de encuentro, un hogar para quienes sienten el flamenco como lenguaje universal.



Playa de la Concha canina  
Vista panorámica de Playa Getares





Estatua de Paco de Lucía

Centro de Interpretación Paco de Lucía

## Un verano de festivales

Este 2025, la ciudad se vuelca con el legado del maestro. Se cumplen diez años de su muerte, y Algeciras quiere homenajearle como merece.

Del 7 al 13 de julio se celebra el XI Encuentro Internacional de Guitarra Paco de Lucía, con figuras del flamenco, la fusión y la guitarra contemporánea. Conciertos, clases magistrales, exposiciones y conferencias en el Parque María Cristina llenan la ciudad de música y emoción.

En agosto, el Cabaret Festival convierte la plaza de toros en templo sonoro. Niña Pastori, Sara Baras y Miguel Poveda componen un cartel que emocionará a quienes crecieron con las notas de “Entre dos aguas”.

Además, el cine de verano en la playa vuelve con sesiones familiares cada miércoles en Getares y Rinconillo. Una forma deliciosa de cerrar el día: con los pies en la arena, la brisa del mar y la pantalla iluminando la noche.

A todo esto se suman las fiestas del Carmen y de la Virgen de la Palma, que sacan a la calle —y al mar— la religiosidad popular. Procesiones marítimas, romerías, bailes y fuegos artificiales ponen el broche festivo a un verano que se saborea con todos los sentidos.





Encuentro internacional Paco de Lucía © Tomoyuki Hotta

### Gastronomía de sal, tierra y alma

Algeciras es puerto, y eso se nota en su cocina. Pescado fresco, guisos marineros, atún de almadraba, almejas a la marinera, adobo, boquerones fritos... El mar pone la base, pero la tierra no se queda atrás. En las ventas y bares del interior se sirven platos como la berza gaditana, el menudo con garbanzos, el conejo al ajillo o las tortillitas de camarones.

El tapeo es forma de vida. Una caña bien tirada y una tapa de choco frito bastan para sentirse parte del lugar. En el Mercado de Abastos, uno puede comprar, charlar, o simplemente mirar el género: huele a mar, pero también a herencia. Y como dulce final, los borrachuelos, las tortas de pellizco, las milhojas de crema y las frutas frescas de la sierra. Comer en Algeciras es celebrar lo sencillo, lo auténtico, lo que pasa del fogón al alma sin artificio.

### Un destino con alma

Algeciras no es una postal, es una experiencia. Su luz, su mezcla, su memoria, sus playas que abrazan, sus calles que narran, su gente que canta. Este verano, la ciudad se redescubre a través del legado de Paco de Lucía, pero también en cada baño en Getares, en cada tapa en el Rinconcillo, en cada noche estrellada sobre el Estrecho.

***Más que un destino, es una invitación. A sentir. A recordar. A quedarse un poco más.***

Descubre  
**ALGECIRAS**



Al caer la tarde, entre el olor a brasa y un cante que se escapa del parque, Algeciras recuerda por qué es única

# Playa de las Catedrales

## Un templo de piedra frente al Cantábrico Ribadeo

**Texto:** Rosario Alonso - **Fotografía:** Jose A. Muñoz

**A** orillas del Cantábrico, en el concejo lucense de Ribadeo, se abre un paisaje que no parece obra ni del hombre ni del azar. La Playa de las Catedrales, o Praia das Catedrais, es uno de esos rincones donde la tierra parece haber intentado imitar al arte. Sus muros, arcos y bóvedas de piedra evocan la solemnidad de una catedral gótica, pero aquí no hay vidrieras ni campanarios: solo roca, mar, viento y un silencio que impone respeto.

También fue llamada Praia de Augas Santas, un nombre que alude a la sensación casi litúrgica que se siente al contemplarla. Declarada Monumento Natural, es un espectáculo arquitectónico natural, una maravilla geológica que sobrevive a una puja constante entre el Cantábrico y la piedra, el tiempo y la marejada.

Fotos del famoso arco que da nombre a la playa



### Un legado de millones de años

Más de 500 millones de años han molido estos acantilados. Sedimentos de cuarcitas, pizarras y esquistos se comprimieron en los fondos marinos y, gracias a los movimientos tectónicos, fueron elevados. Luego vino el mar, verdadero escultor incansable. Olas, viento y sal han cincelado arcos de hasta 30 metros de altura, columnas húmedas, grutas y túneles que solo se revelan con la bajamar.

La playa se muestra en instantes: durante la pleamar queda sumergida, para luego revelarse en cuanto el mar se retira y los pilares vuelven a abrirse. En esos momentos se puede caminar entre columnas pétreas, tocar la piel salina de la roca, adentrarse en pasillos rocosos donde la luz y el reflejo del agua crean una atmósfera recogida, casi espiritual. No es solo contemplar; es pisar la historia del planeta.

### Accesos, miradores y pasarelas

El camino hasta la playa exige cierta planificación. A unos 10 km de Ribadeo, el lugar requiere reserva previa en temporada alta: Semana Santa, julio, agosto y festivos. Se trata de una medida para regular el flujo de visitantes y preservar el entorno. Desde el acantilado, unas pasarelas de madera descienden con elegancia hasta el arenal, siempre en función de la marea.





Arriba, varios miradores ofrecen panorámicas amplias: un mar en continuo ir y venir, los arcos rocosos emergiendo como ruinas olvidadas, el canto lejano de las olas. Son lugares donde detenerse, sentarse, respirar hondo y contemplar. En verano, además, una lanzadera desde Ribadeo facilita el acceso, reduciendo el uso del coche y ayudando al entorno a respirar.

Muy cerca se ha instalado un pequeño centro de interpretación para conocer cómo se formaron estas rocas y cuál es su valor natural, además de baños y servicio de aparcamiento.

### Historia, memoria y huella humana

Aunque hoy el protagonismo es natural, la costa también guarda huellas humanas ancestrales. En la zona existen vestigios de ingeniería romana: canales esculpidos en la roca y restos de minería aurífera, con sistemas de arranque hidráulico similares a los de otros enclaves antiguos. Se han documentado, además, estructuras que podrían haber servido para la cerámica, vinculadas a esa explotación de recursos. Son señales discretas, a menudo invisibles, que narran la presencia humana hace más de 2.000 años.

Durante siglos, estas costas alimentaron la labor de pescadores y marineros, que aprendieron a leer el viento, a medir el oleaje y a respetar el infinito rigor del océano. No fue hasta finales del siglo XX que el público general descubrió este rincón. Desde entonces, su fama ha crecido sin pausa, y hoy es un emblema del turismo natural en el norte de Galicia.

### Biodiversidad: un latido vivo entre rocas y agua

Más allá de la contemplación estética, la Playa de las Catedrales es un ecosistema que late y resiste. Integrada en la Red Natura como lugar de especial interés, sus acantilados acogen colonias de aves marinas: gaviotas patiamarillas, cormoranes moñudos, garcetas y ocasionalmente halcones peregrinos. Sus nidos pueden verse en hendiduras inaccesibles, allí donde el hombre no puede perturbar.

Cuando la marea baja, el agua deja pozas en las rocas. En ellas sobreviven algas, briozoos, mejillones, lapas y percebes. Niños y adultos pueden descubrir estrellas de mar, erizos y pequeños peces que ahí quedan atrapados momentáneamente.

Durante la primavera y el otoño, aves migratorias aprovechan este oasis para descansar antes de continuar su travesía. La vida es generosa, si se respeta el silencio y el espacio.

Este equilibrio es frágil. El suelo rocoso puede parecer invulnerable, pero basta un paso desatento para romper un organismo o alterar un ciclo vital. La responsabilidad de quien la visita es trasladarse en silencio, sin alterar nada, sabiendo que esa belleza no es una decoración, sino un hogar.

## Los alrededores: Ribadeo, Rinlo y la Ruta da Costa

Ribadeo marca el eje de esta experiencia. Con un aire amable y marinero, conserva rincones de arquitectura indiana, un puerto que respira a mar y un paseo marítimo que invita a perderse. Desde su pequeño faro se divisa la ría que separa Galicia de Asturias, una grieta azul en el paisaje.

A pocos minutos se encuentra Rinlo, pueblo de pescadores famoso por su arroz caldoso con marisco. Sus calles están impregnadas de salitre, tradición y conversaciones pausadas.

Un poco más allá, Esteiro ofrece playas familiares y un litoral caminable: As Illas, Os Castros, Praia das Catedrais, todas conectadas por senderos rocosos y verdes brezales.

Vista de la playa desde uno de sus miradores



Formaciones rocosas esculpidas por el viento y el mar

Para quienes prefieren el caminar, la Ruta da Costa es una invitación a recorrer acantilados, bosques costeros y miradores naturales como Peña Furada, donde se puede detener el paso y contemplar la fuerza del océano contra la roca, o los senderos hasta Cedeira o O Vicedo, donde naturaleza, viento y oleaje marcan la ruta.

## Un instante inolvidable

Existen playas que se olvidan tan pronto te secas los pies. Esta no. La Playa de las Catedrales deja huella. Por su forma, escala y silencio. Un templo sin cruces ni velas, donde las columnas son de pizarra y las bóvedas, de espuma. Caminar entre sus arcos es aceptar que el tiempo no se mide en horas, sino en siglos y mareas. Es un lugar para detenerse, para sentir, para comprender que nuestra presencia es una pincelada breve en un lienzo milenario. Un lugar que cambia con la luz, la marea, el viento... y que siempre regala la misma emoción.

**Reserva necesaria  
del 1/07 al 30/09  
Reserva aquí**





# 24 Horas

## Trieste

Cafés, Adriático y fronteras borrosas

Texto y fotografía: Diego Ruiz-Gil - diegorg45@hotmail.es

*Trieste es, ante todo, una ciudad de fronteras. Durante siglos, ha sido punto de encuentro y desencuentro entre Italia, el mundo eslavo y el antiguo Imperio Austrohúngaro. Su ubicación, al borde del Adriático y a un paso de Eslovenia, le otorga un carácter abierto, cosmopolita y melancólico. Recorrer Trieste en un solo día es adentrarse en la memoria de una Europa que fue, pero también descubrir el pulso de una ciudad viva, culta y sorprendente.*

### Despertar entre historia y café

La mañana en Trieste comienza temprano, como mandan los viejos rituales de puerto. Lo ideal es alojarse en el centro histórico, cerca de la **Piazza Unità d'Italia**, una de las plazas abiertas al mar más grandes de Europa. Desde aquí se despliega la ciudad, con fachadas neoclásicas y elegantes, muchas de ellas herederas de la época de esplendor imperial.

El desayuno no se concibe sin café. Trieste presume de una de las tradiciones cafeteras más sólidas del continente. El **Caffè San Marco**, inaugurado en 1914, es un buen punto de partida. Aquí se sentaron a escribir y debatir intelectuales como **Italo Svevo** y **James Joyce**. La carta de cafés es extensa y precisa, y el ambiente literario se respira en cada rincón, entre columnas de madera oscura y periódicos locales. Un capuchino y un brioche bastan para empezar el día con energía y cierto aire de nostalgia centroeuropea.

### Paseo entre palacios y canales

El primer paseo lleva al viajero por la Piazza Unità d'Italia, con su amplitud monumental y sus cafés centenarios. Aquí se alza el Ayuntamiento, con la vista puesta en el mar, y alrededor las fachadas recuerdan a Viena, Budapest o Praga. A pocos pasos, el **Molo Audace** se adentra en el Adriático y ofrece una de las mejores perspectivas de la ciudad, sobre todo cuando el sol empieza a elevarse.

Desde allí, la ruta sigue hacia el barrio del **Borgo Teresiano**, cruzando el Canal Grande, un pequeño "veneciano" donde se reflejan palacios decimonónicos y la cúpula verde de la iglesia serbia ortodoxa de **San Spiridione**. Las librerías y pastelerías invitan a detenerse. Un café corto en alguna terraza y una visita rápida a la iglesia bastan para apreciar la diversidad de credos y culturas que laten en la ciudad.

## A mediodía: mercado y marisco

La vida de Trieste pasa por sus mercados. El **Mercado Central**, elegante y animado, reúne puestos de verduras, pescados, quesos y embutidos. Es momento de dejarse tentar por un aperitivo local: un “panino” de prosciutto cotto triestino o una ración de marisco fresco. El Adriático lo marca todo: mejillones, gambas y sardinas llenan las mesas de los bares del puerto. Para el almuerzo, el **Ristorante Al Bagatto** o los locales del puerto viejo ofrecen pescado recién traído, risotto al nero di seppia o la jota, el tradicional guiso de col y carne, reflejo de la influencia eslava. El ambiente es distendido, con camareros multilingües y una clientela local que aprecia el buen producto y el ritmo lento.

## Tarde de cultura y miradores

Después de comer, conviene subir al Castello di San Giusto, que domina la ciudad. Las vistas al golfo y a los tejados rojizos justifican la subida. El castillo y la catedral anexa son testimonio del pasado romano y medieval de Trieste. Muy cerca, el **Museo Revoltella** alberga una de las mejores colecciones de arte moderno del norte de Italia, reflejo del espíritu burgués e ilustrado de la ciudad en el siglo XIX.

La tarde invita a perderse por las calles del **barrio Cavana**, el casco antiguo, con tiendas de antigüedades, galerías y cafés donde el tiempo parece detenido. Cada rincón cuenta historias de viajeros, comerciantes y escritores. No falta la huella de Joyce, quien vivió aquí una década y dejó su huella en placas y esculturas de la ciudad.



Café San Marco

## Atardecer junto al Adriático

La mejor despedida de Trieste es volver al mar. Un paseo hacia el **Castello di Miramare** permite contemplar el Adriático y las montañas de Eslovenia al fondo. El castillo, construido para el archiduque Maximiliano, es un icono romántico rodeado de jardines y acantilados. Antes de cenar, es tradición tomar un “Spritz” en una terraza del puerto, viendo cómo cae la luz sobre la Piazza Unità. Para cenar, lo ideal es una pasta con frutos del mar o alguna receta austrohúngara en una trattoria local. Trieste, en 24 horas, es un viaje por una Europa de fronteras difusas, un mosaico de culturas y recuerdos. Una ciudad que sabe a café y a salitre, y que deja al viajero con la sensación de haber cruzado varias fronteras sin moverse.

Castillo de Miramare





# Catedral de **Oviedo**

Historia de una torre solitaria

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz



**E**n el corazón de Oviedo, la Catedral de San Salvador se alza como un monumento vivo a la historia de Asturias y de la península. Su silueta, con una sola torre apuntando al cielo, parece incompleta a primera vista. Pero esa asimetría guarda una historia tan compleja como fascinante, tejida entre reyes, obispos, arquitectos y siglos de fe.

Más que un templo, la catedral es un compendio de estilos, una crónica en piedra de lo que fue el poder asturiano, la persistencia medieval, el renacer artístico y la espiritualidad constante de un lugar que nunca ha dejado de ser importante para la historia de España, germen de la Reconquista y del originario Camino de Santiago.

### Los orígenes: un templo en los confines del reino

La historia comienza en el siglo VIII, cuando el rey Fruela I manda construir una primera basílica en este mismo lugar. Pero será Alfonso II el Casto, en el año 802, quien convierta Oviedo en capital del Reino de Asturias y erija un templo digno de acoger la sede episcopal y las numerosas reliquias, algunas propias y otras puestas a salvo allí como consecuencia de la invasión musulmana de la mayor parte de la península, que dotarán a la ciudad de un aura sagrada.

De aquella época altomedieval sobreviven dos joyas esenciales: la **Cámara Santa**, un espacio de veneración que custodia desde hace más de mil años reliquias como la Cruz de la Victoria, la de los Ángeles, el Arca Santa y el Santo Sudario o Pañolón de Oviedo; y la **Torre Vieja**, de origen prerrománico, que sirvió tanto como campanario como de elemento defensivo. Esta primera torre fue ampliada en el siglo XI y todavía hoy se conserva adosada a la catedral, en un rincón menos visible pero fundamental para comprender el conjunto.



Claustro de la Catedral

## El gótico ovetense: arte, liturgia y poder

A finales del siglo XIII, Oviedo entra en una nueva etapa constructiva. Se inicia la ampliación del templo con un claustro gótico, y a partir de 1388, bajo el mandato del obispo Gutierre de Toledo, comienza la gran obra de la nave central y la fachada principal. Las obras durarán más de dos siglos.

La nueva catedral adopta el estilo gótico flamígero, con altos ventanales, bóvedas de crucería, rosetones y una esbelta verticalidad. Se construyen tres naves, una girola, capillas laterales, sacristía y un retablo mayor de transición entre el gótico tardío y el Renacimiento, obra de escultores como Giralte de Bruselas y Juan de Balmaseda. El edificio se convierte así en un templo de gran ambición, capaz de competir en riqueza artística con las grandes catedrales castellanas. Y sin embargo, cuando uno levanta la vista desde la plaza, la pregunta es inevitable: ¿por qué sólo tiene una torre?

## Una sola torre: ¿decisión estética o falta de recursos?

El plan original incluía dos torres flanqueando la fachada principal, como era habitual en el estilo gótico. Sin embargo, a comienzos del siglo XVI, el cabildo toma una decisión de gran trascendencia, pero motivada: se construirá solo una torre, la sur, que se rematará sobre el pórtico del acceso.

Las catedrales son el mejor ejemplo de lo que se ha venido en llamar “arquitectura viva”; son numerosos los años o siglos que se emplean en su construcción, lo cual da lugar a la irrupción de nuevas tendencias artísticas, así como a que los acontecimientos históricos de la época también condicionen la ejecución de los proyectos originales.

Una mezcla de estas dos circunstancias fue lo que pasó con la Catedral de Oviedo.

De 1517 a 1528 Oviedo sufrió, por este orden, una epidemia de peste que redujo su población a la mitad; un terrible incendio; un terremoto en Avilés que afectó también a Oviedo; y cuatro años de unas terribles inundaciones. Además, las corrientes artísticas europeas, fundamentalmente Francia y Alemania, estaban optando por catedrales con una sola torre elevada como elemento dominante del conjunto catedralicio. Esta solución se consideraba elegante, moderna y sobria y fue por la que se optó.

La torre de Oviedo fue terminada en 1551, diseñada y ejecutada por maestros como Pedro de Bueras, Pedro de la Tijera y Juan de Cerecedo el Viejo. Alcanzaba los 80 metros de altura, rematada con una aguja que fue sustituida tras el impacto de un rayo en 1575, reconstruida entonces por Rodrigo Gil de Hontañón.

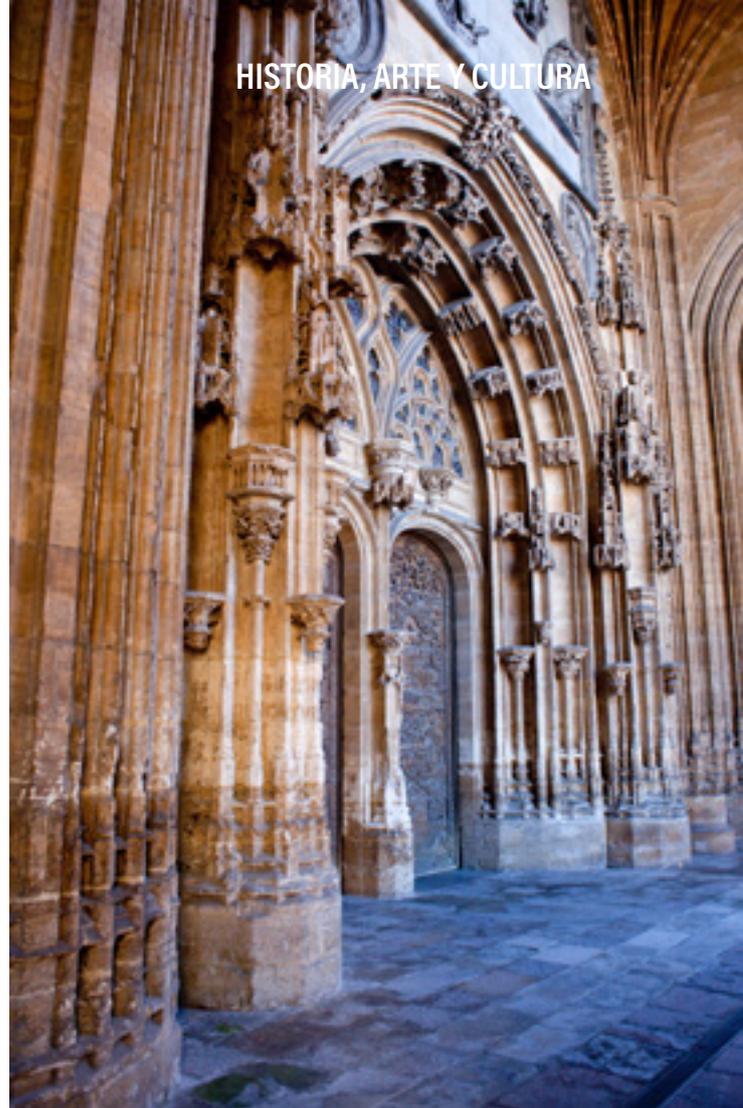
## El interior: un universo de arte y espiritualidad

Atravesar las puertas de la catedral es entrar en otro tiempo. La amplitud de las tres naves impresiona por su escala, sus bóvedas de crucería, sus arcos apuntados y la armonía de la luz filtrándose desde el claristorio.

Uno de los elementos más imponentes del templo es su **Retablo Mayor**, una obra monumental iniciada en 1511 y concluida en 1531. Fue encargado al escultor flamenco **Giralte de Bruselas**, con la colaboración del artista castellano **Juan de Balmaseda**, y es considerado el segundo más importante de España, solo superado por el Retablo Mayor de la Catedral de Sevilla y seguido por el de la Catedral de Toledo.

El armazón es de madera de castaño y roble y las figuras están talladas en madera de nogal y son policromadas. El retablo (se lee de izquierda a derecha) se organiza en calles y pisos, y además la calle central tiene tres pisos (Crucifixión, Coronación de la Virgen y El Salvador). En él se representan escenas de la vida de Cristo; hay que pensar que la mayoría de los fieles no sabían leer ni escribir y por ello los retablos cumplían una función eminentemente didáctica. Su estilo combina el gusto gótico por el detalle con la composición equilibrada y la monumentalidad del Renacimiento, ofreciendo un conjunto de gran riqueza iconográfica y extraordinaria calidad escultórica.

Altar mayor y Retablo



Pórtico de entrada a la Catedral



A lo largo de la girola y los muros laterales se distribuyen capillas de distintas épocas, algunas con decoración barroca y otras con aires renacentistas. Especialmente bella es la Capilla de Santa Eulalia, patrona de la Archidiócesis, que además cuenta con sacristía propia. Esta capilla fue inmortalizada en **La Regenta** de Clarín, bajo el nombre de la capilla de Santa Clementina.

Uno de los espacios más singulares es la **Capilla del Rey Casto**, donde reposan los restos de varios monarcas asturianos.

El conjunto se completa con el **claustro gótico**, austero y elegante, y la sala capitular, donde las decisiones del cabildo se han tomado durante siglos bajo una bóveda de planta octogonal.

Pero ningún rincón posee el peso simbólico y espiritual de la **Cámara Santa**. Allí se conservan el Santo Sudario, las cruces de los reyes asturianos y el Arca Santa, objeto de veneración desde hace más de mil años. Por su valor patrimonial y su significado, fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO junto con otras construcciones del arte prerrománico asturiano.

## CATEDRAL DE OVIEDO

### Una catedral herida y restaurada

A lo largo del siglo XX, la catedral no fue ajena a los conflictos de su tiempo. En 1934, durante la revolución asturiana, una bomba dañó gravemente la Cámara Santa, obligando a una restauración minuciosa que se prolongó hasta después de la Guerra Civil.

En las décadas posteriores se acometieron diversas obras de consolidación y restauración. A finales del siglo XX, se integró en el Plan Nacional de Catedrales, y entre 1998 y 2002 se abordó una restauración general del conjunto. Más recientemente, la torre ha sido objeto de limpieza y rehabilitación, y se ha abierto al público como mirador sobre la ciudad.

### Símbolo de Oviedo, hito del Camino

La Catedral de Oviedo no es solo un lugar de culto: es un símbolo de identidad, una joya arquitectónica y un destino de peregrinación. Desde la Edad Media, los peregrinos del Camino de Santiago hacían parada aquí para venerar sus reliquias antes de proseguir hacia Compostela. La expresión medieval "Quien va a Santiago y no al Salvador, visita al criado y no al Señor" da fe de su importancia.

Su torre solitaria, lejos de ser una carencia, es una firma propia. Mientras otras catedrales se muestran simétricas y previsibles, Oviedo mira al cielo con una sola voz de piedra. Una voz única, sobria, altiva, como Asturias misma.

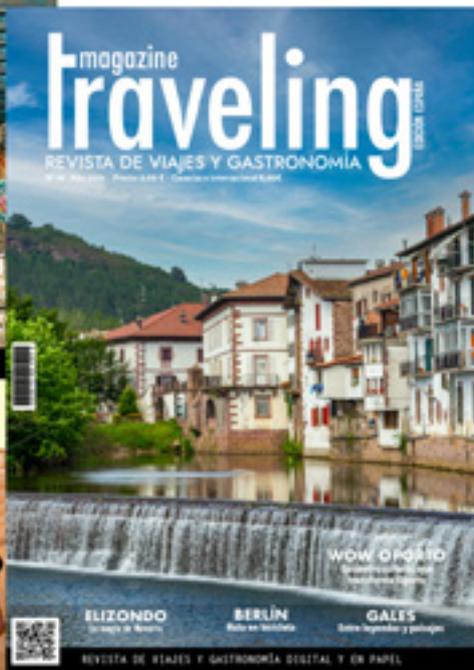


Estatua de Alfonso II el Casto (Monarquía Asturiana SVIII- IX)



Primera escena del tercer piso del Retablo Mayor de la catedral de Oviedo. Es sin duda el mejor nivel escultórico de la obra. En ella aparece el demonio ofreciendo piedras a Jesús para que las convierta en pan (pecado de la gula). Llama la atención la transformación de la pierna en una pata reptiliana que representan los diferentes rostros del mal.

# Somos Digital & Papel



## VIAJANDO JUNTOS

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

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

**¡Elige cómo disfrutar viajando con nosotros desde tu casa!**



Suscríbete a la revista digital es **Gratis**





# Montilla-Moriles

Donde el sol forja el vino

Texto y fotos: Alejandro y Luis Paadín - [alejandro@paadin.es](mailto:alejandro@paadin.es)



**E**n el mundo del vino, el sol es mucho más que un factor climático: es el gran escultor de la uva. Su radiación y el calor vinculado a ésta, activan la fotosíntesis, concentran azúcares, equilibran la acidez y determinan el momento justo de la vendimia. En regiones de fuerte insolación, el sol no solo madura la fruta, la transforma intensificando los aromas, elevando la graduación alcohólica y definiendo el estilo del vino. Cada hora de sol deja una huella en el viñedo, marcando la diferencia entre un vino ligero y uno poderoso, entre un mosto fresco y un vino generoso. En Montilla Moriles, esta simbiosis entre sol y vid alcanza su forma más pura: aquí el sol no solo influye en la uva, la forja.

Montilla-Moriles no es una región más y, aunque en los últimos 50 años ha perdido más de un 80% de la superficie de viñedo, su huella ha dejado un legado imborrable en el mundo del vino. Su clima ha definido el devenir de una uva icónica y el particular estilo de sus vinos han creado nombres propios que hoy se jactan de ser algunos de los mejores vinos del mundo: los amontillados. Aunque el término ha trascendido a otras reconocidas regiones vitivinícolas, originalmente se utilizaba para describir un vino que, aunque empezaba su crianza bajo velo de flor como un fino, la perdía con el tiempo y continuaba su evolución de forma oxidativa, desarrollando así aromas más complejos de frutos secos, especias y maderas. Estos vinos, de carácter intermedio entre los finos y olorosos, recordaban a los que se elaboraban en Montilla, de ahí que en la vecina Jerez se empezaran a llamar "amontillados" a estos vinos "al estilo de Montilla".

Hoy por hoy Montilla-Moriles ofrece al mundo unos amontillados eternos, de una finura e intensidad incommensurables. Si tienes la suerte de perderte en un casco de crianza montillano corres el delicioso riesgo de que, como las sirenas ante Ulises, los viejos amontillados te seduzcan y ya no te dejen marchar. Cuando entras en su olimpo, es difícil volver al mundo terrenal.

Pero esta particular región cordobesa no sólo ha sido el germen de tan genuino vino, sino que su variedad más icónica y su versión más dulce han protagonizado algunos de los vinos más épicos y con mayor concentración de la historia. Pocas variedades en el mundo tienen el honor de ser a la vez uva y vino.

Soleras de vino oloroso



Un mismo nombre para definir una identidad completa: Pedro Ximénez es tanto el fruto como el legendario vino, la cepa blanca que encierra siglos de historia, que se "tuesta" al sol (otorgando su característico color cobrizo a las bayas tras la caramelización de los azúcares) y que da lugar al vino dulce que ha dado fama internacional a Montilla-Moriles.

Este vino dulce, homónimo de la variedad que lo genera, se elabora mediante un proceso ancestral donde las uvas Pedro Ximénez, recolectadas en su punto óptimo de maduración, se extienden al sol durante varios días en paseras para su deshidratación natural. Este denso néctar que, tras un suave prensado, fermenta parcialmente para ser sometido a una larga crianza oxidativa en botas de roble, desarrollando aromas intensos de pasas, higos, dátiles y café. El resultado es una ambrosía color caoba y de textura untuosa, sin duda uno de los vinos más opulentos que podemos encontrar.

Es tal la polivalencia de la uva Pedro Ximénez, que puede dar lugar a los vinos más secos del mundo (finos) y a los más dulces (PX) sin perder un ápice de su identidad. Y si puede mostrar ese potencial en bodega, ¿qué no podrá hacer en la viña?

## MONTILLA-MORILES



Desde hace años, las bodegas de Montilla-Moriles experimentan con vinos tranquilos de Pedro Ximénez procedentes de distintas parcelas con multitud de orientaciones, altitudes y suelos, dando lugar a los nuevos vinos de Montilla-Moriles: blancos secos minerales y capaces de reflejar las variaciones de un territorio tan heterogéneo como fascinante.

Mientras que los viñedos en las zonas bajas se asientan sobre suelos menos calizos, donde los vinos tienden a ser más robustos y con fruta más evidente, la mayor parte de la viña está situada en zonas más altas y sobre albariza, contribuyendo a los perfiles más elegantes y salinos de la DO.

La albariza es el alma blanca de los viñedos de Montilla-Moriles. Se trata de un suelo margoso, de textura suave y aspecto casi luminoso, compuesto principalmente por carbonato cálcico, arcillas y fósiles marinos. Su estructura porosa y su capacidad de retención de agua permiten a las cepas sobrevivir a los veranos extremos del sur andaluz, liberando la humedad acumulada durante el invierno justo cuando más la necesitan. Además, su color claro refleja la luz solar hacia las hojas y racimos, intensificando la fotosíntesis y favoreciendo una maduración más completa. Estas condiciones, unidas a un rendimiento naturalmente bajo, dan lugar a vinos de gran concentración, con una impronta mineral y salina muy marcada. En Montilla-Moriles, la albariza no solo sostiene la vid: le imprime carácter, elegancia y una longevidad que se percibe en cada copa.

Este suelo calcáreo abunda especialmente en las zonas altas, donde la acumulación de sedimentos es menor, con la Sierra de Montilla y Moriles Altos como



sus enclaves más emblemáticos. Aunque la composición química es similar, la roca madre en Montilla suele ser más compacta y recibe el nombre de antehojuela, mientras que la versión morilense es denominada barajuela, siendo más hojaldrada.

El efecto barrera de la Sierra de Grazalema, que frena los vientos húmedos atlánticos, es en gran medida responsable de la escasez pluviométrica de Montilla-Moriles. Las lluvias orográficas se concentran en esa sierra, y al llegar a la Campiña cordobesa, las masas de aire ya son más secas, lo que explica la menor pluviometría en la zona (entre 500 y 1.000 mm anuales). Esta distribución favorece algo más a las zonas altas como la Sierra de Montilla o Moriles Altos, mientras que las llanuras reciben menos aporte hídrico. En este contexto, la capacidad de retención de humedad de la albariza se vuelve esencial para el desarrollo de la vid durante los veranos secos.

Actualmente el territorio de la D.O.P. Montilla-Moriles ocupa poco más de 4.000 hectáreas de viñedo, repartidas entre lomas y vegas de suelos calizos entre los 125 y los 600 metros de altitud al sur de la provincia de Córdoba. Su clima mediterráneo viene marcado por matices continentales, dando lugar a veranos muy calurosos, inviernos suaves, escasas precipitaciones y una insolación que supera las 2.800 horas de sol al año. Estas condiciones hacen posible alcanzar elevadas concentraciones de azúcar sin necesidad de sobremaduraciones extremas ni de recurrir a la fortificación en bodega para la elaboración de los tradicionales finos.

Si bien hace medio siglo las más de 27.000 ha de viña creaban un hipnótico paisaje vitivinícola, hoy la rentabilidad del Aceite de Oliva y la bajada del consumo de vino a nivel mundial ha empoderado a las almazaras locales y hecho desaparecer a gran parte de los tradicionales

lagares. En estas edificaciones, muchas veces próximas a las viñas, era donde tradicionalmente se elaboraban los vinos tranquilos antes de pasar a sus envejecimientos en las bodegas, normalmente situadas en los núcleos urbanos. En estas últimas es donde la magia esculpía el vino hasta forjar delicados finos, complejos amontillados, escurridizos palos cortados, opulentos olorosos o sabrosos y eternos PX.

Hoy, estas bodegas custodian vinos legendarios, con crianzas a veces estáticas (vinos de una única añada), a veces dinámicas (mezcla de añadas pero con una edad media mínima) pero siempre con historia y concentración a sus espaldas; ejemplares de más de 100 años pueden ser degustados si cuentas con el padrino adecuado. En una bodega de Montilla-Moriles, el vino no solo envejece: aprende. Y lo hace a distintas velocidades según su posición en el sistema de criaderas y solera. Las botas situadas en las filas superiores, donde el vino es más joven, evolucionan más rápidamente debido a una mayor exposición al aire, a temperaturas más variables y a menor humedad. Allí, el vino fermenta su carácter, gana viveza y se prepara para descender. A medida que baja de nivel, la evolución se ralentiza: las criaderas intermedias afinan el equilibrio, y en la solera, la fila más baja, el vino se asienta y madura con serenidad. Es allí donde alcanza su plenitud, tras haber recorrido el ciclo completo del tiempo en bodega.

Pero donde estos vinos reposan, las nuevas tendencias de consumo abren hueco para vinos más rápidos, donde la concentración se pierde en pro de marcar un origen. La viña gana protagonismo a través de los vinos jóvenes. Recuperando las tradicionales tinajas de barro y depósitos de hormigón, pero sin dejar de lado el moderno acero inoxidable, las bodegas buscan entender la identidad de sus viñas más icónicas como la del Cerro Macho en la Sierra de Montilla o el Majuelo en Moriles Alto, dando lugar a sus característicos Pedro Ximénez blancos frescos, especiados y salinos. Montilla-Moriles es una tierra donde cada vino narra un paisaje, y cada copa guarda el eco de sol, suelo, uva y tiempo.



# Dónde comen los Paadín

## Bodegas Toro Albalá



Visitar Toro Albalá es mucho más que una cata: es una inmersión en el alma del vino. En sus cascos centenarios, las botas duermen en silencio custodiando auténticos tesoros enológicos como el mítico Don PX Convento Selección, uno de los vinos más longevos y premiados del mundo. Cada rincón de la bodega respira historia y paciencia. Además, su museo —único en la zona— reúne una colección insólita de utensilios antiguos, etiquetas, maquinaria, documentos históricos y piezas singulares que relatan el devenir del vino en Montilla-Moriles.



Avenida Antonio Sánchez 1,  
Aguilar De La Frontera (Córdoba)  
Tel: +34 957 66 00 46

Fundada en 1729, Bodegas Alvear es una de las casas vinícolas más antiguas de Andalucía y un emblema de Montilla-Moriles. Recorrer sus cascos de crianza es adentrarse en casi tres siglos de historia viva, entre botas centenarias y sacristías donde reposan vinos como el Fino Capataz, el Amontillado Solera Fundación o el célebre PX de añada. La visita, que atraviesa patios, tinajas y archivos históricos, permite descubrir el pulso artesanal que aún late en cada rincón. En Alvear, la tradición se transmite copa a copa.

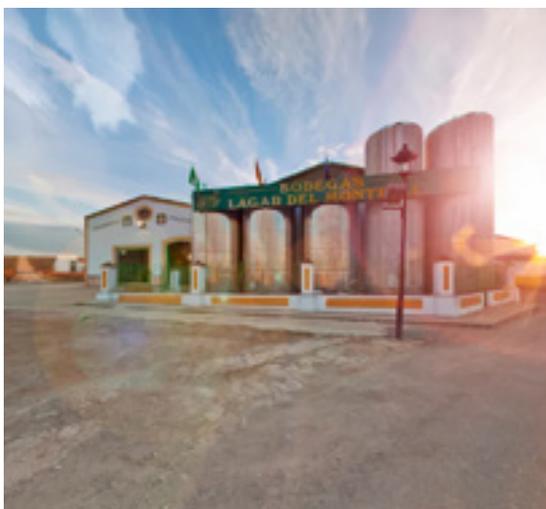
## Bodega Alvear



Av. María Auxiliadora, 1  
Montilla (Córdoba)  
Tel: +34 957 65 01 00



## Bodegas Lagar del Monte



Visitar Bodegas El Monte es descubrir el corazón de Moriles Alto. Fundada en 1994 junto al histórico Lagar de los Naranjos del siglo XVI, su arquitectura aprovecha el desnivel del terreno para unir viña y bodega en un solo flujo natural. Allí reposan más de 1.200 botas de roble con vinos como el Fino Los Naranjos, pionero en la comarca. Su enfoque en la crianza en rama, pero también en la exploración de los vinos tranquilos fruto de una estrecha colaboración con el reconocido enólogo Manuel Capote, reflejan una bodega moderna con alma tradicional.

A-3132, 35, Moriles (Córdoba)  
Tel: +34 655 86 79 60



## Restaurante Las Camachas

Lleva más de sesenta años siendo referencia gastronómica en Montilla, combinando tradición y producto local con un servicio impecable. Su carta apuesta por clásicos cordobeses de fuerte arraigo como el rabo de toro (excelentemente elaborado) o su fina fritura de pescado traído directamente de lonja, donde el punto y el aceite marcan la diferencia. La notable carta de vinos te permitirá recorrer toda la geografía nacional, con especial cariño a Montilla-Moriles, gran protagonista de la parte líquida.

Avenida de Europa 3, Montilla (Córdoba)  
Tel: +34 957 65 00 04  
lascamachas@restaurantelascamachas.com



## Bar Zurito



Un clásico que encarna la cultura montillana. En un ambiente cálido y auténtico, ofrece tapas tradicionales, destacando su fritura de pescado, con producto fresco y rebozado crujiente y ligero. Otro plato estrella es el rabo de toro, meloso y sabroso, perfecto para maridar con un amontillado u oloroso de la D.O.P. Montilla-Moriles. Con vinos locales bien seleccionados y trato cercano, El Zurito es parada obligada para quienes buscan autenticidad y sabor en Moriles.

Av. de Andalucía, 50, Moriles (Córdoba)  
Tel:+34 957 53 73 85

Uno de los restaurantes más reconocidos de Puente Genil gracias a su cocina que actualiza la tradición andaluza con técnica y producto. Desde 1989, combina mariscos frescos, embutidos ibéricos y carnes selectas con presentaciones cuidadas y sabores bien definidos. El ambiente es moderno pero acogedor, con espacios amplios, servicio profesional y una bodega que apuesta por los vinos de la tierra. Una propuesta sólida y actual, ideal tanto para comidas familiares como para celebraciones o cenas con carácter.

Calle del Poeta García Lorca 5  
Puente Genil (Córdoba)  
Tel: +34 957 60 42 76



## Casa Pedro





# eco destino

# Valonia

## Bélgica

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz



**H**ay regiones que se descubren a golpe de mapa y otras que se revelan a paso lento, entre el susurro de los árboles y el murmullo del agua. Valonia, la región francófona del sur de Bélgica, pertenece a este segundo grupo. Alejada del bullicio urbano y protegida por la memoria de sus bosques centenarios, esta tierra invita a redescubrir el viaje en su forma más sencilla: recorrer senderos, pedalear por viejas vías férreas convertidas en rutas verdes, dejarse llevar por ríos de aguas limpias o perderse en pueblos donde el tiempo se detiene. Valonia es la otra Bélgica, un mosaico de paisajes, leyendas y vida rural que hoy se reinventa como uno de los destinos más atractivos para quienes buscan naturaleza, sostenibilidad y autenticidad.

## El bosque de las Ardenas: el gran pulmón del sur

Todo en Valonia comienza y termina en sus bosques. Las Ardenas, con sus suaves colinas cubiertas de robles y hayas, han sido refugio y frontera, escenario de historias de contrabandistas, soldados y monjes. Hoy, este inmenso manto verde —el mayor de Bélgica— ofrece cientos de kilómetros de senderos señalizados para caminar sin prisa, sumergiéndose en una biodiversidad rica que ha sabido resistir al paso de los siglos.

**El Parc Naturel des Hautes Fagnes-Eifel**, al este, es la joya natural del territorio. Sus turberas y praderas abiertas son el hogar de especies poco comunes en Europa Occidental, como el urogallo o la cigüeña negra. La región se presta a la observación de aves, la fotografía de naturaleza y el simple placer de andar en silencio, oyendo solo el crujido de las hojas bajo las botas. Muchos de estos espacios naturales cuentan con centros de interpretación, rutas guiadas y paneles que invitan a descubrir la importancia de la conservación y el equilibrio ecológico.

## Pueblos de piedra, tiempo detenido

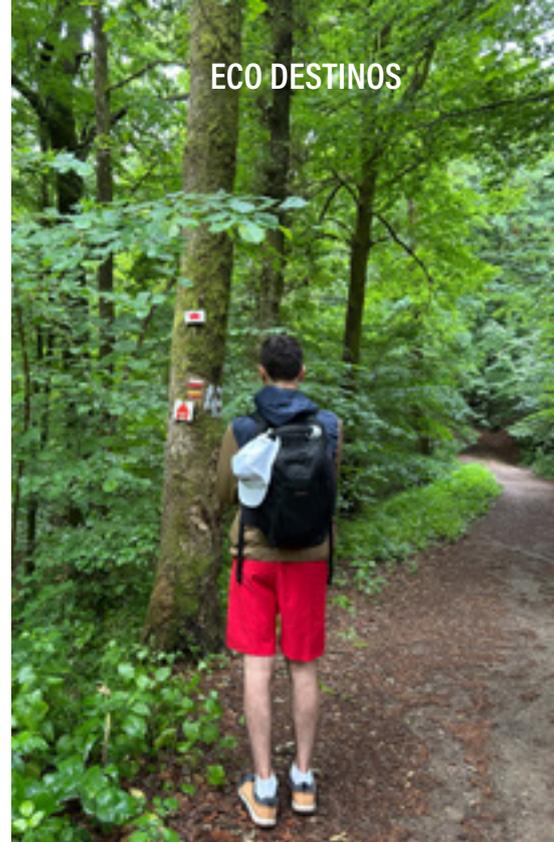
Valonia es tierra de pueblos pequeños, casi detenidos en una postal antigua. **Durbuy**, a orillas del Ourthe, presume de ser la “ciudad más pequeña del mundo”, con sus calles adoquinadas y su castillo al fondo del río. Rochefort, La Roche-en-Ardenne, Crupet, Dinant o Sohier conservan la arquitectura tradicional de casas bajas de piedra gris, iglesias románicas y plazas donde los mercados siguen marcando el ritmo de los días.

Aquí la vida transcurre a otro compás. Se desayuna pan con mantequilla y miel local, se conversa en las terrazas y se rinde culto a la cerveza y al queso artesano.

El turismo rural, con alojamientos familiares y propuestas de agroturismo, permite a los viajeros participar en la recolección de frutas, el ordeño o el trabajo en el huerto, recuperando un vínculo con la tierra que en otros lugares parece olvidado.

## Rutas verdes: Valonia en bicicleta o en draisinas

Recorrer Valonia en bicicleta es la mejor forma de no dejarse nada atrás. La red **RAVeL (Red Autónoma de Vías Lentas)** recupera antiguos trazados ferroviarios, caminos de sirga y pequeñas carreteras rurales, adaptándolos para ciclistas y senderistas. Son más de 1.400 kilómetros de vías verdes, bien señalizadas, seguras y accesibles, que cruzan bosques, valles y aldeas.



Rutas de senderismo diferentes niveles de dificultad



Rutas por antiguas vías del tren en las singulares draisinas  
La ciudad de Durbuy, catalogada como la más pequeña del mundo





Descendiendo en kayak el río Semois

Entre las rutas más transitadas está la que une Namur y Dinant, siguiendo el cauce del Mosa, o el itinerario por el Valle del Semois, entre viñedos y castillos. En los meses de verano, las orillas del Ourthe se animan con ciclistas y familias. La bicicleta se ha integrado en la vida cotidiana de muchas localidades, con servicios de alquiler, talleres, puntos de recarga para bicicletas eléctricas y señalización adaptada. Otra experiencia singular son las draisinas o vélorails, vagonetas a pedales que permiten recorrer antiguas vías del tren y contemplar el paisaje a otro ritmo, en una actividad pensada para todos.

### En kayak, siguiendo el curso del río

Los ríos Ourthe, Lesse y Semois surcan la región formando meandros y gargantas ideales para quienes buscan una aventura tranquila. Descender en kayak por el Semois es avanzar entre bosques y prados, con pequeñas casas de madera que puntúan el paisaje y aportan carácter. A mitad del recorrido, es habitual detenerse junto a un puente de madera que los vecinos reconstruyen cada año, siguiendo la costumbre local. Este puente servía en el pasado para cruzar el río y transportar hojas de tabaco, un cultivo que durante décadas definió la vida y la economía del valle.

Las empresas de alquiler de embarcaciones ofrecen transfers entre los diferentes puntos, facilitando el regreso tras la actividad. Muchas de estas empresas apuestan por materiales ecológicos, promoviendo un contacto respetuoso con el entorno. En Valonia, la relación entre el viajero y la naturaleza se entiende desde el respeto: no es un parque temático, sino un espacio vivo y compartido.

### La Gruta de Han

Esta cueva se cuenta entre las mayores y más impresionantes de Bélgica y de Europa occidental. Su origen se debe al paciente trabajo de erosión que el río Lesse ha realizado durante siglos, atravesando una colina de piedra caliza y abriendo un extenso pasaje subterráneo de más de un kilómetro. El recorrido para los visitantes, siempre en grupos guiados y con opciones en varios idiomas, abarca aproximadamente dos kilómetros por el interior de la gruta, donde la temperatura se mantiene constante en torno a los 13°C, lo que aconseja llevar ropa de abrigo incluso en verano.





Puente de madera de Laforêt

El interior de la Gruta de Han, con el río Lesse cruzando sus salas



El itinerario discurre por pasarelas de madera y numerosos escalones que llevan a enormes salas, entre ellas la Sala del Domo, una cavidad que sorprende por sus dimensiones: 150 metros de ancho y 72 metros de altura. En otra de sus salas, la gruta ofrece un espectáculo de luces y sonido que realza la belleza de las formaciones calcáreas. El paseo se enriquece con la presencia de estalactitas y estalagmitas de formas sorprendentes, verdaderas esculturas creadas por el agua y el tiempo.

Alrededor de la gruta, **Domaine de Han** complementa la visita con rutas señalizadas a través del bosque, zonas para la observación de fauna en semi-libertad y propuestas de aventura como circuitos de cuerdas y tirolinas (Tree Adventure). Así, Han se presenta como un destino completo, donde el paisaje subterráneo y la naturaleza exterior se combinan en una oferta única, en la que geología y ocio activo conviven en armonía.



Espectáculo de luz y sonido en las Grutas de Han

Cada estación aporta su encanto: los verdes del verano, los ocres del otoño, la niebla azul del invierno o la explosión de flores en primavera.

Aquí la vida transcurre a otro ritmo. El viajero aprende a escuchar el silencio entre los árboles y a dejarse llevar por caminos secundarios, donde las casas de piedra, los mercados locales y las tabernas familiares componen un paisaje fiel a sus raíces. Lejos del bullicio urbano, esta tierra invita a redescubrir el valor de lo auténtico y a disfrutar de placeres sencillos: un queso curado, un paseo junto a un río o la sobremesa en un café de pueblo.

### Compromiso con la sostenibilidad

Uno de los mayores valores de Valonia es su apuesta por el desarrollo sostenible y el turismo de bajo impacto. Buena parte de los alojamientos rurales y hoteles familiares han obtenido certificaciones ambientales, utilizan energías renovables y productos de cercanía en la cocina.

Existen campañas activas de recuperación de caminos tradicionales, protección de especies autóctonas y fomento del comercio local.

El visitante es invitado a consumir de manera consciente: elegir restaurantes que apuestan por la huerta y la granja y sumarse a actividades que contribuyen al mantenimiento del entorno.

Esta región no presume de grandes monumentos ni de urbes majestuosas. Su patrimonio es discreto, casi secreto, y se encuentra en la armonía de sus paisajes, en el sabor de sus productos, en el rumor de los bosques y el reflejo de los pueblos en el agua.

Torre desde donde parten las tirolinas en **Tree Experience** en las Grutas de Han





Dinant y la bicicleta eléctrica como medio de transporte

## Cómo llegar

Desde España hay vuelos directos a Bruselas operados por **Iberia**, **Air Europa** o **Vueling**. Desde el aeropuerto de Bruselas, se recomienda alquilar un coche o tomar un tren directo hacia Namur o Dinant. La región cuenta con buenas conexiones ferroviarias y carreteras, lo que facilita los desplazamientos a los principales lugares.

## Dónde dormir

### Dolce La Hulpe Brussels

Resort en pleno bosque de Soignes, a 15 minutos de Bruselas. Spa, piscinas, actividades al aire libre y dos restaurantes.

[www.dolcelahulpe.com](http://www.dolcelahulpe.com)

### Les Jardins de la Molignée

Hotel junto al río Meuse, entre Namur y Dinant. Dispone de 52 habitaciones, piscina cubierta con vista al jardín, sauna, gimnasio, pista de tenis y restaurante. Ideal para relajarse tras rutas por el valle

[www.lesjardins.molignee.com](http://www.lesjardins.molignee.com)

### Le Charme de la Semois

Establecimiento en Alle-sur-Semois, con 31 habitaciones y suites frente al río. Ofrece piscina al aire libre, jardín, restaurante gourmet galardonado con Bib Gourmand y brasserie de cerveza Orval

[www.lecharmedelasemois.com](http://www.lecharmedelasemois.com)

## Dónde comer

### La Brasserie du Moulin

Situada en Anhée, en un entorno verde a la orilla del río Molignée, lleva más de 20 años ofreciendo una cocina centrada en productos locales frescos

[www.brasserie-du-moulin.be](http://www.brasserie-du-moulin.be)

### Point de Vue

Restaurante con vistas y propuesta de cocina local en un entorno privilegiado.

[www.pointdevuerestaurant.be](http://www.pointdevuerestaurant.be)

### Bistrot de la Abadía de Maredsous

Cocina tradicional, cervezas y quesos de abadía en un entorno histórico.

[www.maredsous.com/bistrot](http://www.maredsous.com/bistrot)

### Angus Grill

Especialidad en carnes a la brasa y ambiente informal, perfecto para carnívoros exigentes.

[www.angusgrill.be](http://www.angusgrill.be)

### Le Bivouac de l'Empereur

Cocina casera y ambiente clásico a los pies de la Butte du Lion en Waterloo.

[www.bivouac-empereur.be](http://www.bivouac-empereur.be)

## Actividades

### Kayaks La Vanne

Descensos en kayak por el río Semois, [kayakslavanne.be](http://kayakslavanne.be)



**Crea tu ruta de bicicleta personalizada en Valonia**

**VISITWallonia.be**





Hotel Vibra Algarb

# Vibra Hotels

La esencia renovada del verano en Ibiza

Texto: Rosario Alonso - Fotos: Vibra Hotels

Vibra Hotels reinventa la experiencia mediterránea en Ibiza, fusionando la autenticidad de la isla con un nuevo concepto de hotelería contemporánea

Ibiza amanece con la luz de un verano perpetuo. Y en el corazón de la isla, Vibra Hotels se consolida como el gran referente de la hospitalidad balear, fiel a su esencia de grupo local y, a la vez, impulsando una transformación constante que responde a la nueva sensibilidad del viajero. 2025 ha marcado un punto de inflexión para la cadena: nuevas aperturas, una campaña que rinde homenaje a la nostalgia y, sobre todo, espacios donde la experiencia va mucho más allá del alojamiento. El Mediterráneo es el protagonista. La puesta en escena, la autenticidad. La vibración, el recuerdo.



### **Una campaña con alma: Back to the Sunset**

La nueva campaña de Vibra Hotels, Back to the Sunset, recupera la estética luminosa y desenfadada de los años dorados del funky. Es un guiño a la Ibiza de las puestas de sol, la música que nunca pasa de moda y esa sensación de comunidad que solo se da cuando el sol acaricia el horizonte y todo parece posible. Bajo el lema "Some places just vibe with a special energy", la cadena convierte el atardecer en ritual, en memoria compartida. No es solo un reclamo de marketing: es una invitación a detener el tiempo, a volver a esa Ibiza libre de artificios donde la nostalgia no es pasado, sino punto de partida para vivir el presente sin filtros.

### **Vibra Algarb: redescubrir Playa d'en Bossa**

Entre los proyectos más destacados del grupo, el Hotel Vibra Algarb sigue siendo una de sus joyas más reconocidas. Su localización, en pleno frente marítimo de Playa d'en Bossa, lo sitúa a un paso de todo: el bullicio de la vida nocturna, la calma de la arena y el azul rotundo del Mediterráneo. La última reforma del hotel ha traído consigo la apertura de 10 nuevas junior suites en la fachada principal, todas con vistas directas al mar. El objetivo, lejos de los excesos y la ostentación, es ofrecer un refugio para quienes buscan la Ibiza más genuina: habitaciones amplias, luminosas, de líneas claras y materiales nobles. Terrazas abiertas a la brisa, piscinas infinitas que se funden con el horizonte, zonas de relax pensadas para la conversación tranquila y la pausa necesaria.

La esencia de Vibra Algarb es la convivencia de ambientes. Por un lado, la vida junto a la piscina, con hamacas que miran al mar y un servicio atento. Por otro, el acceso directo a una de las playas más animadas de la isla. El hotel, además, ha reforzado su apuesta por la sostenibilidad, alineándose con el plan "Good vibes only", que integra criterios ambientales y sociales en todos sus servicios, desde la gestión de residuos a la eficiencia energética.

### **Seahorse: el beach club donde el Mediterráneo es protagonista**

Dentro de Vibra Algarb, el restaurante Seahorse se ha convertido en el auténtico secreto a voces del verano ibicenco. No es un beach club al uso, ni busca serlo. Aquí, el Mediterráneo no solo se contempla: se saborea. El espacio, amplio y luminoso, invita al disfrute pausado. Camas balineas sobre la arena, mesas abiertas al mar y un ambiente relajado en el que la única prisa es la de no perderse el atardecer.



La carta de Seahorse es un tributo al producto local y a la cocina honesta. Los arroces tienen sabor a casa y a mar, con el meloso de sepia y bogavante como emblema. Los pescados, servidos al momento, y las ostras en diferentes versiones conviven con propuestas de carnes selectas y opciones vegetarianas. Aquí, cada plato busca respetar el sabor original, sin artificios. La coctelería acompaña sobremesas sin reloj, y a menudo, la música en vivo se mezcla con el rumor de las olas. Para quienes buscan una Ibiza sin filtros, con sabor y con alma, Seahorse es parada obligada. Un refugio elegante sin pretensiones, donde se come bien, se está mejor y, sobre todo, se recuerda.

### Vibra Jabeque Blue y Truck & Roll: el espíritu rebelde de la isla

El reciente estreno de los Apartamentos Vibra Jabeque Blue marca el nuevo pulso del grupo hacia el viajero joven y cosmopolita. Ubicados entre Figueretas y Playa d'en Bossa, los 75 apartamentos, completamente renovados, giran en torno a una gran piscina central. El diseño es contemporáneo, luminoso, pensado para el confort y la desconexión.





Pero si hay un rincón que simboliza el alma rebelde de este espacio, es el **Truck & Roll**: un food truck con alma de rock y estética street food, que se ha convertido en el epicentro de la vida social junto a la piscina. Aquí, los perritos gourmet, las salchichas creativas y los cócteles refrescantes animan largas tardes de verano, siempre al ritmo de la mejor música y bajo la mirada curiosa de una Ibiza que nunca duerme.

### **Vibra Yamm: atardeceres en el Sunset Strip**

San Antonio, capital de las puestas de sol, recibe este verano al nuevo Vibra Yamm, el proyecto más esperado de la cadena. Repartido en dos edificios —Yamm Sunset y Yamm Urban—, suma 113 habitaciones, piscina rooftop, zona wellness y restaurante. Pero si hay algo que lo convierte en icono, es su localización: justo en el legendario Sunset Strip, donde cada tarde el cielo se tiñe de colores imposibles y la música acompaña el ritual de despedir al sol. Vibra Yamm es, sobre todo, un homenaje al lujo relajado y a la Ibiza que mira al futuro sin perder el pulso de sus tradiciones.

### **Un grupo con visión, raíces y compromiso**

Vibra Hotels, principal cadena hotelera de origen ibicenco con más de 38 establecimientos repartidos entre Ibiza, Mallorca y Menorca, no es solo una cadena hotelera. Es la historia de una isla que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder su esencia y autenticidad. Con una oferta que abarca desde hoteles urbanos y familiares hasta complejos solo-adultos, el grupo mantiene su apuesta por la localización privilegiada, el diseño y la sostenibilidad, cuidando cada detalle para el viajero actual. Integrado en Forética y con un ambicioso plan de responsabilidad social, su compromiso es claro: generar impacto positivo, bienestar y comunidad, contribuyendo a que el turismo balear siga siendo referente mundial.

Hoy, alojarse en Vibra Hotels es mucho más que reservar una habitación: es vivir la Ibiza auténtica, la que vibra cada día al ritmo del Mediterráneo, conserva su espíritu acogedor y festivo, celebra la tradición insular y mira siempre al futuro.



## Vibra Hotels





Briançon, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France

# Cuando el verano se esconde entre montañas

## Club Med Serre Chevalier

Texto y fotos: Kiara Hurtado - [kiara.hurtado.prensa@gmail.com](mailto:kiara.hurtado.prensa@gmail.com)

**A**mamos el verano, pero tenemos que aceptar que las temperaturas de los últimos años nos están motivando a optar por una opción diferente para las vacaciones. Pensando en todo tipo de viajeros, la cadena de hoteles Club Med nos propone salir de nuestra zona de confort y disfrutar de los Alpes franceses en su recién renovado resort **Club Med Serre Chevalier**: un refugio veraniego de lujo activo, inmerso en naturaleza pura, accesible, sofisticado y sorprendentemente cercano.

Ubicado en pleno corazón del macizo de Écrins, rodeado de bosques de alerces y a 1.400 metros de altitud, **Club Med Serre Chevalier** representa una nueva era para el turismo de verano. Tras una renovación integral que duró ocho meses, este resort renace con un plan ambicioso que busca complacer a un viajero exigente y sofisticado, que quiere mucho más que solo hamaca y sombrilla.

Aunque suene remoto, llegar desde cualquier capital de Europa es sencillo, aterrizando en vuelo directo a Turín o Lyon, y desde allí optando por un cómodo traslado por carretera. También existe la opción de viajar en tren hasta Briançon, la ciudad fortificada más alta de Europa y joya patrimonial a solo 20 minutos del resort. Declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO por sus fortificaciones de Vauban, Briançon es un paseo obligado para los viajeros curiosos. Sea cual sea el medio de transporte, el viajero comienza la hazaña deleitándose con las vistas de los maravillosos Alpes, antesala de una experiencia reservada a quienes buscan algo más que vacaciones convencionales.

Una vez que hayamos llegado a la tierra prometida, el momento de pensar, calcular o planear se acaba, pues el equipo de Club Med Serre Chevalier se encarga de absolutamente todo.



Vista de Club Med Serre Chevalier

## Iniciando la experiencia

Para Club Med Serre Chevalier, descansar es parte del ritual de viaje, y la reforma le hace honor a ese objetivo. Las habitaciones, inspiradas en los tradicionales soles de Queyras, combinan madera, calidez y calma, ofreciendo un espacio donde reconectar tras un día entre montañas. Las parejas encontrarán en las Deluxe su espacio ideal, siendo su diseño una réplica de la región, con una decoración acogedora, zona de estar y balcón privado donde disfrutar del sol alpino.

Pero si hay algo que la marca sabe hacer muy bien, es adecuar los espacios familiares a la perfección. Cuenta con suites que ofrecen zonas separadas para adultos y niños, en un decorado que celebra la artesanía local con detalles en madera y vistas abiertas al valle. Un equilibrio perfecto entre intimidad, descanso y conexión en plena naturaleza.

## Actividades para todo el equipo

Tal y como muchos conocen, una de las claves del éxito de Club Med Serre Chevalier es su propuesta dirigida a familias jóvenes, cada vez más interesadas en alternativas al turismo de playa masificado. El exclusivo Kids Club es un mundo aparte: los niños, desde los 4 meses hasta los 17 años, tienen espacios y actividades diseñados para cada etapa. Juegos al aire libre, talleres culturales, excursiones adaptadas y deportes de montaña les enseñan a amar la naturaleza desde el respeto y el juego. Y sí, hasta los 6 años, los niños viajan gratis en todos los resorts de montaña de **Club Med** durante el verano.

Habitaciones en Club Med Serre Chevalier





Piscina y exteriores del resort



Piscina climatizada



Salón restaurante con vistas panorámicas

Por otro lado, los adultos más activos y deportistas no se quedarán cortos a la hora de disfrutar del resort, ya que el Club Med convierte los planes de invierno en un campamento de verano cargado de aventuras alpinas con todo incluido: senderismo, rafting, escalada, ciclismo de montaña por los legendarios puertos del Tour de Francia, como el Izoard o el Galibier, kayak en los rápidos del río Guisane y muchas más actividades, todas dirigidas por expertos y con equipamiento de primera calidad. El resort se convierte así en un santuario del deporte, incluso para los más novatos.

## Otros enclaves cercanos para visitar

### Grenoble (2 h en coche)

Ciudad vibrante y cultural al pie de los Alpes. Conocida por su papel en la Revolución Francesa, combina museos, historia y una animada vida urbana. Ideal para una excursión con sabor local y mucho carácter.

### Chambéry (2 h 30 min en coche)

Antigua capital de la Saboya y cuna del espíritu saboyano. Su casco histórico, con callejuelas empedradas y arquitectura alpina, ofrece una escapada con encanto, perfecta para los amantes del patrimonio.

### Anney (3 h en coche)

Conocida como la "Venecia de los Alpes", esta ciudad deslumbra con su lago cristalino, canales románticos y aire refinado. Un destino muy popular entre celebridades europeas por su belleza y discreción.



Actividades al aire libre en los alpes, descenso de ríos

## Sostenibilidad a la altura

Club Med Serre Chevalier ha sido rediseñado con un enfoque claro: respeto por la naturaleza y responsabilidad medioambiental. El resort utiliza energía renovable, limita los plásticos de un solo uso y ha adoptado criterios de arquitectura ecológica en todas sus remodelaciones. Además, colabora estrechamente con productores locales, tanto en su cocina como en actividades de integración comunitaria.

Este enfoque forma parte de su programa Happy to Care, una iniciativa global que aplica prácticas sostenibles desde la construcción hasta la experiencia final del huésped. Aquí, el lujo no es sinónimo de exceso, sino de equilibrio. Precisamente, para mantener ese balance tanto por dentro como por fuera, la gastronomía tiene protagonismo. Los menús de Club Med están centrados en productos locales, recetas de la zona reinterpretadas. Aquí se puede brindar con vino francés mirando a los glaciares, y compartir una fondue en pleno julio con temperaturas suaves que rozan los 20 °C. Todo provisto por productores locales.

No se trata de una simple estancia, sino de una inmersión. Una forma de vivir el verano a través del movimiento, el bienestar y la contemplación. Tanto si se trata de un viajero solo, en pareja o con niños, hay propuestas para todos los niveles, edades y preferencias.



# Club Med





# Juan Carlos Tous

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

**Filmin cumple la mayoría de edad siendo fiel a su filosofía con muchas novedades y plantando batalla a la falta de calidad.**

**J**uan Carlos Tous es uno de los fundadores y actual CEO de Filmin, la plataforma española de cine y series independiente. Tras una larga trayectoria profesional en el sector de la distribución y edición de cine de autor, desempeñando cargos directivos en compañías como Filmax, Manga Films y Cameo, decidió impulsar un nuevo modelo de acceso al cine.

En 2007, junto a José Antonio de Luna y Jaime Ripoll, creó Filmin, que se lanzó al público en 2008 y se consolidó poco después como pionera en el streaming de cine en España.

Bajo su liderazgo, Filmin ha introducido innovaciones como el festival online Atlántida Film Fest, el estreno simultáneo de películas en salas y en la plataforma, así como la producción de contenido original, como la serie "Doctor Portuondo".

En 2020, la plataforma dio entrada a nuevos socios inversores para acelerar su crecimiento, manteniendo a Tous al frente como CEO y reforzando su apuesta por la independencia y la selección curatorial del catálogo. Considerado una de las voces más relevantes del sector audiovisual en España, Juan Carlos Tous ha defendido siempre el valor del cine independiente y de autor como base de la identidad de Filmin.

**¿Cómo fueron sus inicios en un momento donde no había cultura de una plataforma así? Algo muy arriesgado en un momento donde la idea de ofrecer cine por internet y de pago, sonaba a locura.**

*Si, en 2007 junto a José Antonio y Jaume gestamos desde CAMEO MEDIA la idea de crear un servicio en Internet para el visionado de películas bajo demanda, no recogimos demasiado apoyo. La opinión generalizada, desde dentro y fuera de la industria, era que estábamos locos, que nadie pagaría nunca por ver cine en Internet. No olvidemos que, en esas épocas, en España, el 100% del consumo de contenidos audiovisuales a través de Internet era pirata y abundaban servicios que ponían a disposición del público enlaces y archivos de películas y series totalmente gratis. Pensar entonces que cuando se asentase ese cambio de hábito en el consumo de contenidos el público pagaría por disfrutar de catálogos de películas y series, era algo por lo que pocos apostábamos.*

**Filmin une, buenos contenidos, sin anuncios, buena calidad de imagen, y representa una de las mejores plataformas para la producción española. En estos 18 años ¿Cómo han cambiado los gustos respecto al panorama audiovisual desde el primer estreno online del cine español de Tiro en la cabeza o Oswald, el falsificador?**

*Hemos pasado de alquilar un DVD en el videoclub del barrio al consumo compulsivo de series y ciclos temáticos de películas en Internet. Filmin ha sabido adaptarse ofreciendo no solo películas, sino también series, colecciones temáticas y documentales, ampliando así el horizonte del espectador. Además, hemos acercado al público la experiencia de los festivales, permitiendo disfrutar desde casa de estrenos y ciclos antes reservados a unos pocos. Hemos apostado por nuevas narrativas, democratizando el acceso al cine menos comercial y dándole visibilidad a propuestas independientes que antes quedaban fuera del circuito tradicional. Todo bajo una curaduría alejada del algoritmo, con una selección editorial pensada para el espectador que busca algo distinto.*



Ingrid Santos y Asaari bibang

**Después de 18 años ¿Qué estrategias han seguido para conseguir que una plataforma de nicho, con cine de autor, documentales de calidad, producciones cuidadas sea un tesoro a incorporar por otras plataformas audiovisuales?**

*Nuestro compromiso con el autor y la clara orientación hacia el espectador. No hemos querido ser el gran escaparate de películas, siempre pensamos que somos un videoclub de barrio sin fronteras, desde dónde tratamos de satisfacer al espectador ofreciéndole una experiencia y una recomendación personalizada basada siempre en la calidad.*

**¿Cómo convencieron hace casi 20 años a productoras y distribuidoras independientes como Tornasol, Vértigo Films, Versus Entertainment, Golem, El Deseo, Wanda o Cameo, aunque con esta última resultó más fácil?**

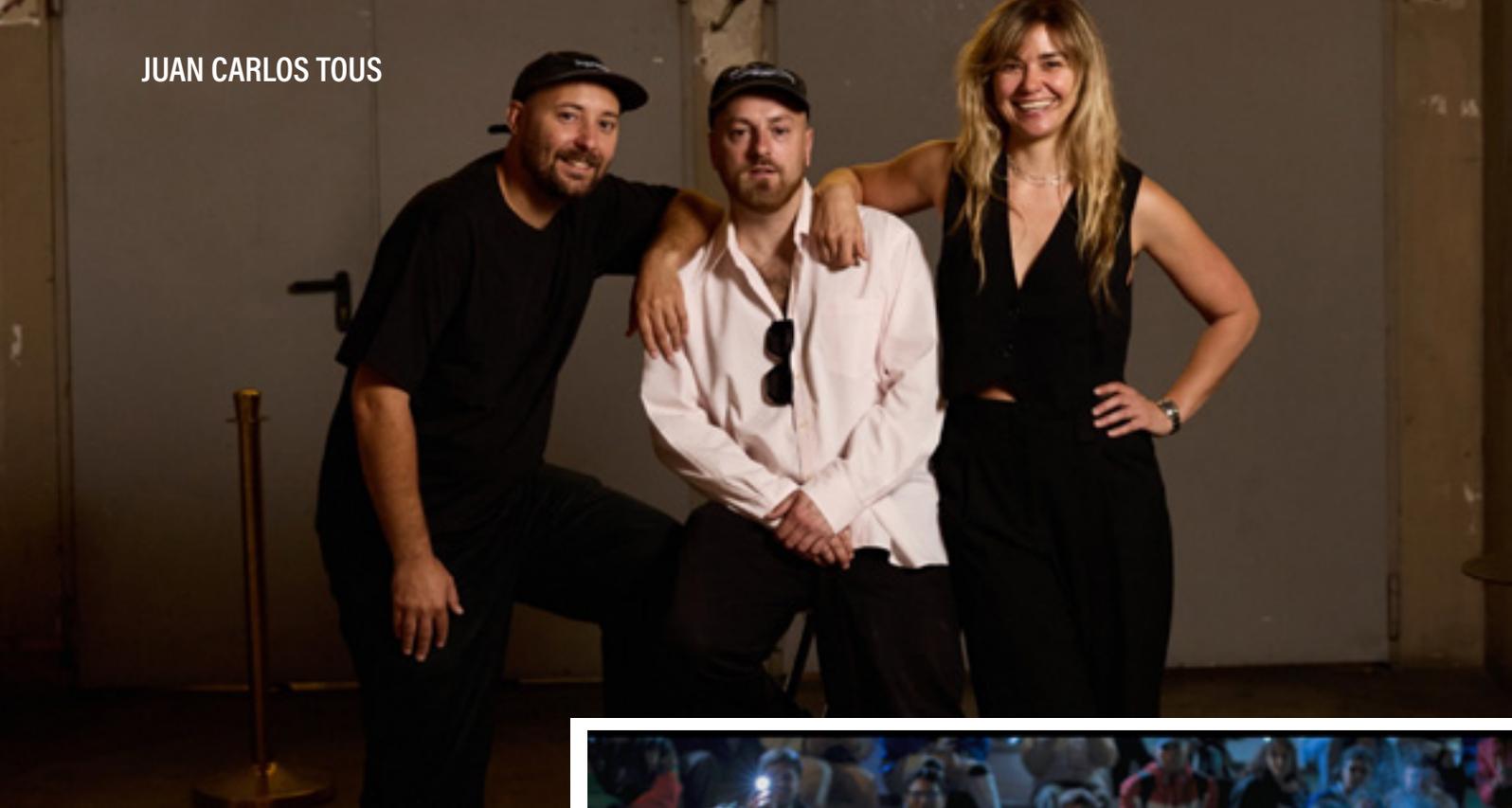
*El convencimiento venía de cinco años atrás cuando fundé junto a ellos Cameo Media para la distribución de sus obras en formato físico (DVD y Blu Ray). Nos unía una clara apuesta por el cine independiente, por la innovación en la distribución y la calidad de los procesos, así como una visión compartida de futuro. Tras el éxito que obtuvimos en Cameo, fue fácil convencerles para destinar los recursos hacia algo disruptivo como era un videoclub en Internet, abriendo así un nuevo camino en la forma de ver cine.*

**¿Cómo está organizada la oferta de Filmin con unos 15.000 títulos?**

*La organización, el enfoque editorial y la curaduría del catálogo es la raíz de todo. No nos basamos en algoritmos fríos e impersonales, apostamos por un equipo humano que atesora mucho conocimiento y amor por el cine. Un equipo editorial que crea colecciones temáticas, canales, agrupaciones basadas en múltiples conceptos de actualidad y que identifica las obras en miles de etiquetas que fomentan la exploración de nuestro catálogo por afinidades culturales o, simplemente, por la voluntad de entretenimiento*

Mariela BesvieVski e Isa Calderón





Juan Perez, Gonzalo Hergueta y Cris Trenas

**Filmin es el David nacional y europeo que ha conseguido mirar de tú a tú a los Goliat americanos ¿Qué le diferencia para haberlo conseguido?**

*Hemos conseguido crear una marca con fuerte reconocimiento y no solo de entretenimiento. Fuimos los primeros y siempre quisimos centrarnos en la diferenciación, en la calidad y la identidad cultural. Perseverar en esa idea inicial, apostar por la diversidad y por la mejora continua en la experiencia del usuario, nos ha permitido generar una comunidad tras nuestra marca. Una comunidad que reconoce nuestros valores y nos ha posibilitado crear una marca con atributos sólidos que permiten tutear a otros servicios con los que competimos hoy en el mercado.*

**¿Que supuso en el 2020 la entrada del fondo NAZCA y de la firma Seaya Ventures para adquirir la participación de Vertigo Films y de Metropolitan Filmexport?**

*En una empresa fundada por locos del cine con escaso conocimiento tecnológico y limitada experiencia empresarial, la entrada de fondos de inversión tras casi diez años de pérdidas y búsqueda permanente de financiación, nos permitió tener pulmón financiero, facilitó la salida de pequeños accionistas que nos*



Escena de la película Ruido

*apoyaron durante los primeros años. Nos dio conocimiento y afianzó los pilares para un crecimiento exponencial. Sin duda, la entrada de Nazca y Seaya ha sido fundamental para estar hoy en la situación que nos encontramos.*

**Utilizáis una estrategia muy arriesgada como lo que hicisteis con La sustancia, donde adquirís los derechos acompañados de otros players para controlar el estreno y así poder tenerla en vuestra plataforma más tiempo. ¿Pensáis que esto puede hacer cambiar las reglas del juego?**

*Queremos estar desde el principio de la cadena de valor en la distribución de un título, desde el estreno en salas. Controlar las distintas ventanas de distribución nos permite reforzar*

*nuestra marca, apoyar desde el origen los títulos que se verán en la plataforma y acercar a nuestros suscriptores la programación reforzando la diferenciación.*

**¿Cómo os funciona interactuar con el público?**

*Maravillosamente bien! Es algo en lo que vamos a incidir. Hasta ahora lo hacíamos a través de la escucha activa en entrevistas personales desde nuestro departamento de producto pero encontrarnos con nuestros suscriptores en eventos, en la Feria del libro o en los propios festivales de cine es algo muy especial. Nos permite escuchar y aprender de ellos, algo que consideramos fundamental para mejorar y crecer.*

**¿Qué le dirías a una persona que no conoce Filmin?**

*Atrévete a conocernos.*



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.

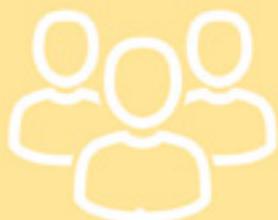
Por este motivo surgió el equipo especializado **Business Solutions en Smartbox Group**, asesorando a empresas y agencias **ofreciendo el regalo perfecto** para agradecer, motivar, fidelizar e incentivar a empleados, colaboradores y clientes, **creando un vínculo único**.



**REGALO EVENTOS**



**CAPTACIÓN**



**AGRADECIMIENTO**



**FIDELIZACIÓN**

[info.empresa@smartbox-group.com](mailto:info.empresa@smartbox-group.com) / 91 746 86 41

@SmartboxBusinessSolutionsSpain



# El Danubio Azul viaja al espacio

Texto: Redacción - Fotografía: Jose A. Muñoz y Javier Estrada Gutiérrez

Viena ha sido durante siglos la capital invisible de la música europea. Sus calles resuenan aún con el eco de valsos, la memoria de los salones dorados y la elegancia de una época que convirtió la ciudad en una melodía perpetua. Si hay una obra que resume ese espíritu, es “El Danubio Azul” de Johann Strauss hijo. Un vals que, desde su estreno, no ha dejado de girar sobre sí mismo, enlazando generaciones, fronteras y continentes, hasta convertirse en algo más que una simple pieza musical: en la banda sonora oficiosa de Austria y, por extensión, en un himno europeo.

Pero la historia que hoy nos ocupa no se desarrolla en la ribera del Danubio, ni en un auditorio, sino en la inmensidad silenciosa del espacio. Porque, por primera vez, la humanidad ha enviado al cosmos el vals de los valsos, saldando una deuda antigua y abriendo una nueva página en la historia cultural del planeta.

## Un olvido cósmico

La escena es bien conocida: 1977, la NASA lanza las sondas Voyager 1 y 2, cada una con un disco de oro a bordo. Dentro, una selección de 27 piezas musicales escogidas para representar la diversidad de la vida y la cultura humana. Entre ellas, Bach, Beethoven, Stravinski... pero, sorprendentemente, no Strauss. No hubo Danubio Azul en ese mensaje interestelar, a pesar de que la música de Strauss ya había viajado por el espacio en la imaginación de millones de espectadores, gracias a “2001: Una odisea del espacio” de Stanley Kubrick. Aquella ausencia, con el tiempo, se convirtió en un símbolo: un error cósmico, un olvido inexplicable.



## “Waltz into Space”:

### Viena y la ESA corrigen el rumbo

Han pasado 47 años y ese vacío acaba de ser corregido. El 31 de mayo de 2025, gracias a la colaboración entre la Agencia Espacial Europea (ESA) y la Oficina de Turismo de Viena, se puso en marcha la misión “Waltz into Space”. La fecha no es casual: coincide con el bicentenario del nacimiento de Johann Strauss hijo y con el 50 aniversario de la ESA. Dos aniversarios para un solo acto de justicia cultural.

El Museo de Artes Aplicadas de Viena acogió un concierto excepcional. La Wiener Symphoniker, bajo la batuta de Petr Popelka, interpretó “El Danubio Azul” ante un público expectante. Pero el verdadero auditorio estaba mucho más lejos. El sonido viajó en tiempo real hasta la antena de espacio profundo DSA 2 de la ESA, situada en Cebreros, España. Desde allí, convertido en una onda electromagnética, el vals fue lanzado al cosmos a la velocidad de la luz, rumbo a la Voyager 1, que surca el espacio interestelar a unos 25.000 millones de kilómetros de la Tierra.

En aproximadamente unas 23 horas alcanzó la sonda, y aunque no hay quien escuche música en el vacío, el gesto tiene un valor indiscutible. La humanidad, por fin, ha corregido su mensaje a las estrellas, incluyendo una de sus melodías más queridas y reconocibles.

### El vals de todos

La iniciativa fue, además, participativa. Gracias al proyecto “SpaceNotes”, miles de personas de 92 países —con especial protagonismo de España— pudieron apadrinar una de las 13.743 notas que componen el vals. Cada padrino viaja simbólicamente junto a la melodía, formando parte de este singular viaje cultural.

El acontecimiento se siguió en directo desde ciudades tan dispares como Viena, Madrid o Nueva York. Fue más que un acto institucional: una auténtica celebración global en la que se abrazaron la ciencia y el arte, la memoria y la innovación.

### Música para el universo

Con “Waltz into Space”, Viena y la ESA han conseguido algo más que saldar una cuenta pendiente con la historia. Han recordado al mundo que la música —como el propio espacio— no reconoce fronteras. El Danubio Azul, compuesto en tiempos de incertidumbre y esperanza, gira ahora sobre sí mismo más allá de la atmósfera terrestre, enlazando a la humanidad con el misterio de las estrellas.

El vals, que nació para aliviar corazones en la vieja Europa, se convierte así en embajador universal. Porque si alguna vez alguien, en algún rincón remoto del cosmos, sintoniza nuestra melodía, comprenderá que fuimos capaces de inventar belleza, de celebrar juntos y de lanzar al espacio, con la misma naturalidad con la que se lanza una piedra al río, la música que mejor nos representa.





# La ventana de Manena

## Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar [manena.munar@gmail.com](mailto: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.

## Conduciendo con una amiga por los espectaculares parajes y seductoras ciudades de la Bretaña francesa

**Antes de empezar a contar las muchas anécdotas y momentos divertidos que tuvo la aventura bretona, he de decir que la mayoría, sino todos, fueron gracias a la compañía de una amiga y colega, amena, y salada.**

Probando las aguas fresquitas del Atlántico



### En manos del GPS...

El viaje en cuestión lo íbamos a hacer en coche, conduciendo unas veces ella, que otras yo. Esto del coche a priori suena cómodo y resolutivo, pero hay que sortear bicicletas, aparcar, encontrar un parquímetro, saber cuánto vale, el cómo meter las moneditas y cuántas, o peor, si el pago se va a hacer con tarjeta de crédito, adivinar la forma de calcular el tiempo. Normalmente, a una de las dos, se les daría bien tan prosaica acción, pero no, éramos tal para cual, y lo nuestro nos costó.

El periplo comenzó en Rennes, capital de Bretaña; ciudad universitaria, puerta a ese mar bretón que aparece y desaparece a causa de unas mareas fuera de serie que, tanto en Mont Saint Michel como en Saint Malo, sus playas hacen las veces de campos de fútbol, vías ciclistas o paraíso de los paseantes, de izquierda a derecha, y viceversa, una y otra vez, hasta que el agua dice “Hasta aquí hemos llegado” literalmente, y las cubre como si nunca hubieran existido.

### Aromas, música y casas de cuento de Rennes

Volviendo a Rennes, nos alojamos en un encantador hotelito, Hotel de Nemours, de esos de los que dices, “si pudiera vivir aquí” “es mi casa soñada”. Íbamos con la maleta, la mochila, la cámara, y el recepcionista, al vernos de esa guisa, nos aconsejó “acomódense, ya tendrán tiempo de mirarlo todo”. Pues no, tanto mi acompañante como yo, cargadas hasta las cejas, cotilleamos el comedor, el jardincito inglés, qué no francés, los cuadros, las soperas, haciendo una foto tras otra, mientras el conserje nos miraba entre perplejo y mal humorado... “Que impaciencia por dios, estas españolas”.

Una vez acomodadas nos fuimos a conocer Rennes. Su imagen de ciudad medieval con casas de entramado, contrasta con el ambiente estudiantil s. XXI. La primera impresión de la capital bretona fue tan viva y positiva que de mi se apoderó el síndrome de Zelig, aquella película

genial de Woody Allen, en la que el protagonista se mimetiza de tal manera con el entorno que acaba por perder su identidad. Y así fue, mientras mi compañera andaba ocupada haciendo fotos, entrevistando al guía, yo me había convertido en una estudiante que divagaba sobre cual concierto de rock ir aquella velada, o si optar por uno de reggae, punk o la nueva tendencia de música celta. Cabe recalcar que Rennes tuvo vital importancia en la puesta en escena del rock francés, y muchas de sus bandas empezaron en el archí famoso Bistró de la Cité. Pensando en mis cosas, me compré un par de vinilos del rock de entonces, mi rock, cuando mi amiga me animó a tomar algo en Rue de Saint Michel, apodada Rue de la Soif, la calle de la sed, pues tiene un bar cada siete metros.

Rennes lleva una mezcla de aromas en el aire, de lo más apetitosos. Mi pituitaria los advirtió al instante obligándome a seguirlos cual infante imantado por el dulce olor del algo-

dón dulce. Enseguida dimos con la tienda de donde salía el delicioso aroma. En la pastelería La Trinitaine se venden las famosas galletas de mantequilla, deliciosas ellas, como pudimos comprobar cuando, nada más entrar, nos las dieron a probar. Gracias al sabor adictivo de la galleta bretona, y a su precioso envasado en unas latas de esas que luego sirven de costurero, para meter cartas de antiguos novios, e incluso medicinas, salimos con un par de ellas cada una.

La otra fragancia que protagonizaba las calles renianas llevaba toques saladitos y se escapaba de restaurantes, bares y chiringuitos, ya que la galette –saucisse, una especie de crepe de trigo sarraceno, relleno de salchicha, es un exquisito referente de la capital bretona, que no tardamos en probar.

Tienda va y tienda viene pues Rennes cuenta con una variada “variedad” de tiendas autóctonas “Made in Bretaña”.

Rennes, una ciudad universitaria



La deliciosa calle Jerzual de Dinan



Pastelería la Trinitaine



“

**Íbamos con prisa, pero nos perdimos entre jabones, rayas marineras y baldosas Art Decó... cosas que pasan**

”

### **Esas camisetas marineras de rayas azul marino...**

Mi edad me permite -algo bueno tenía que tener- recordar la famosa película de Jean-Luc Godard, *Contempt*, protagonizada por una explosiva Brigitte Bardot que vestía esa camiseta marinera con rayas azul marino que, si se volvió viral en aquel entonces, no ha dejado de serlo, como bien venden algunas de las tiendas más conocidas de Rennes, entre ellas la de Saint-James.

Y hablando de lo guapa que estaba la Bardot en el film, Rennes también destaca por sus productos de belleza, a los que caímos rendidas ¿Cómo no comprar los productos naturales de Ma Kibell, confeccionados con hierbas artesanales? Por último, entramos en una zapatería en la que daba miedo pisar su bello suelo de baldosas Art Decó, obra de Isidore Odorico, oriundo de Rennes, cuya huella se observa por toda la ciudad, especialmente en el barrio La Pequeña California, donde está la que fue su casa, un ejemplo onírico de su arte, especialmente el cuarto de baño; para quedarse a vivir en él.

### **Perdidas en el paraíso terrenal**

Seguimos ruta, una conducía, la otra cantaba el GPS, hasta que de pronto brotaron gallos de la garganta, cuando entre campos fértiles y casas de cuento, nos dimos cuenta de que nos habíamos perdido. El escenario era sublime y no nos importó nada, a pesar de que teníamos la presencia etérea de quien nos controlaba los tiempos desde Rennes, como bien exigía el trabajo. Casas campestres de la revista *El Mueble* con las que todos hemos soñado alguna vez, jardines impecables, la charcutería para llevárselo todo, las campanas de la iglesia tañendo a ritmo acompasado y la gente, a lo “*Show de Truman*”, aparentemente felicísima. Entre tamaña hermosura, para cuando nos dimos cuenta, no teníamos ni la menor idea de nuestro paradero. Estudiamos con atención las indicaciones del GPS, y poco a poco, tras muchas risas, fotos y conjeturas absurdas, volvimos al buen camino y llegamos a un pueblo bellísimo, de esos que parecen pintados a mano.

Calle Jerzual de Dinan





Saint Malo en bajamar

Me faltan adjetivos para expresar los atractivos de Dinan, donde tuvo lugar una más de las graciosas anécdotas del viaje. En nuestro programa llevábamos apuntados los restaurantes a visitar. Llegamos con la hora justa, justísima, y ya se sabe qué, con las prisas, nada sale bien. El caso es que, siguiendo las indicaciones programadas, acabamos en un curioso Take Away vegano, donde se nos ofrecía en tupperwears una también curiosa gastronomía de berenjenas y pepinos. Hummm... nos pareció raro, pero ahora que prevalece la sostenibilidad, pensamos que sería parte de la misión. Pero no, hasta el vendedor se quedó perplejo, pues no tenía prevista la visita de dos periodistas españolas que escribieran sobre su gastronomía. Nos señaló con el dedo el restaurante vecino, que era el nuestro, donde comimos como reinas.

### Siguen las sorpresas

Dinan es tan bonito que incluso enamoró a la Duquesa Ana de Bretaña quien les regaló el reloj de su torre.

Sin prisa, pero sin pausa, comenzamos a bajar hacia su puerto fluvial del río Rance por la medieval Rue Jerzual, llena de cautivadores comercios y galerías, en los que, por supuesto entramos, nos quedamos con la boca abierta y caímos ¿Cómo no? en la tentación, llenando bolso y mochila, a rebosar...

Y bajando y bajando no tuvimos presente que luego habría que subir, ya que el coche estaba en el aparcamiento del pueblo. La subidita era seria, y cuando ya, cansadas y con calor, decidimos ascender, un trencito que llevaba a los escolares, Dinan arriba, se presentó como una aparición, a la que, sin ponernos de acuerdo, saltamos las dos al unísono. Los niños se carcajearon y el conductor sonrió benévolo sin objeción alguna.

### Saint Malo o el poderío de las mareas.

Saint Malo era el gran objetivo del viaje, y quizás por eso nos lo puso crudo. Entrar en la bellísima ciudad

bretona fue todo un desafío. Había que ser de allí para conocer los secretos de las verjas cerradas, las obras en ciernes, y demás trampas del azar que nos llevaron a pensar que teníamos que dejarlo para otro viaje. Gracias a nuestra persistencia logramos dar una y mil vueltas a la rotonda qué, como por arte de magia, abrió una vía que llevaba al centro de la ciudad. Y ¡vaya ciudad! Volví a mimetizarme, no tenía otro remedio. Esta vez era una avezada pirata, a lo Piratas del Caribe, que acompañaba al famoso corsario al servicio del rey de Francia, René Duguay-Trouin- cuya escultura se alza en la Rue de Orleans- esperando a que la marea estuviera en pleamar para saltar a tierra y subir por esa muralla de siete metros de espesor y dos kilómetros de largo; tiempos en que a Saint Malo solo se podía acceder en barco. Y una vez arriba alcanzar el Castillo, hoy uno de los pocos lugares en Francia donde la bandera de Bretaña se alza sobre el tejado, a más altura que la propia francesa. En bajamar se puede elegir entre

darse un benefactor baño en la playa de Bon Secours o visitar en el islote de enfrente la tumba del escritor François René Chateaubriand, a quien debemos su enorme obra y el delicioso filete que cogió su nombre, gracias al corte que su cocinero Montmirel, hacía especialmente para él.

### A la cama sin cenar

Sin embargo, con las prisas del programa, no tuvimos tiempo de comer ningún “chateaubriand,” y seguimos con la conducción, esta vez era yo la copiloto, muertas de hambre. El siguiente destino era un hotelito en la bucólica zona del Cabo de Fréhel, alfombrado por aliagas y brezo. Las fotos se hacían solas mientras el estómago rugía. Teníamos prevista la cena para las nueve, y no llegábamos, con lo que a mi se me ocurrió una de mis geniales ideas. “Voy a llamar al restaurante del hotel, les digo lo que queremos del menú y llegamos a mantel puesto sin molestar a nadie”. Todavía me llevo las manos a la cabeza al recordar como el número del teléfono marcado en cuestión, no respondía al restaurante mencionado, sino a una persona

de Rennes encargada del viaje, que lógicamente me contestó que ella no era ninguna recepcionista y no pensaba coger la comanda. El caso es que al llegar al Hôtel de Diane, en Fréhel, a pocos metros de la playa de Sables d'or Les Pins, no hubo ningún problema, cenamos de maravilla, sin agobios, y bridamos por un viaje lleno de belleza, y risas, muchas risas.

### ¿Pájaros en la cabeza?

Y para terminar este relato que siempre me abrirá la sonrisa al recordarlo, me situaré en el escenario de Dinard, vestido con maravillosas casas Belle Epoque, donde cada otoño se celebra el Festival de Cine Británico y donde nos recibe la estatua de Alfred Hitchcock rodeado de Pájaros en honor a su película homónima, que a mi me hizo sudar muchas noches, esconderme bajo las sábanas, y perder parte de mi simpatía por las aves.

El final de la excursión fue, siguiendo los consejos de mi compañera de venturas en Bretaña, probar el agua del mar, pues dice ella, no se puede ver ningún mar sin testar sus beneficiosas aguas.



Placa conmemorativa de Saint Malo a su hijo François-René de Chateaubriand

Playas y palacetes de Dinard



# traveling

gourmets



## SABORES DE ARAGÓN

Un viaje a través de sus productos

## GRANDES VINOS Y VIÑEDOS

Pasión por la tierra, respeto por el vino

## RONQUEO DEL ATÚN

El espectáculo del atún en directo

## KZEN

Un viaje de sabores por todo Oriente



# Sabores de Aragón

## La despensa que define a una tierra

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Archivo y Jose A. Muñoz

**H**ay regiones que se explican a través de sus paisajes. Otras, más discretas, se entienden mejor a través de lo que producen. Aragón pertenece a este segundo grupo. Aquí, la tierra ha sido siempre austera, exigente, pero generosa con quienes la han trabajado con paciencia y respeto. No abundan los alardes. Tampoco las concesiones al artificio. Lo que se cultiva, se cría o se elabora en Aragón tiene una cualidad difícil de replicar: autenticidad.

Desde los huertos del valle del Ebro hasta los pastos del Pirineo, pasando por los secanos de Teruel o las tierras altas de Zaragoza, la despensa aragonesa es un mapa de productos con alma. Algunos, como el jamón de Teruel, el melocotón de Calanda o el ternasco han trascendido fronteras. Otros siguen ligados al conocimiento íntimo de su comarca: las cebollas de Fuentes, tiernas y dulces; los pimientos de Bureta, de carne firme y sabor intenso; los huevos camperos de Villarreal de Huerva, criados en libertad; los ajos morados de Alpartir, con carácter profundo; o el esturión del Pirineo, criado en las aguas frías y limpias de los valles del Sobrarbe. Todos ellos forman parte de un territorio que ha sabido preservar sus sabores sin dejar de avanzar.

*Este recorrido por los productos esenciales de Aragón no es una lista. Es un homenaje a una forma de hacer que aún resiste, donde el origen importa y el sabor cuenta.*

## Jamón de Teruel

En un país de grandes jamones, Teruel fue el primero en obtener una Denominación de Origen. Su secreto: cerdos blancos criados en altitud, curación lenta, frío seco y una grasa infiltrada que aporta suavidad. La raza Duroc aporta una carne de excelente calidad cuyo resultado es un jamón de sabor equilibrado, delicado y persistente.

Calamocha es el municipio que tradicionalmente ha concentrado la mayor cantidad de secaderos pues su altitud lo hace ideal para su curación.



## Melocotón de Calanda

Su producción se remonta a la Edad Media gozando de DOP desde 1999; embolsado uno a uno en el árbol y recolectado a mano entre septiembre y octubre, el melocotón de Calanda es un fruto cuidado hasta el extremo. De carne firme, aroma profundo y dulzor natural, es un símbolo del Bajo Aragón y de su paciencia campesina.

## Aceite del Bajo Aragón

Elaborado con la variedad empeltre, el aceite virgen extra del Bajo Aragón es suave, dorado y con notas de almendra madura. Procede de olivares centenarios que han aprendido a sobrevivir en suelos duros. Es un aceite que acompaña, no que impone.



### Ternasco de Aragón

Con Indicación Geográfica Protegida desde 1996, el ternasco es un cordero joven, de menos de tres meses de edad que es alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal entre 8 y 12,5 kg; procede de razas autóctonas (ojinegra de Teruel, roya bilbilitana y rasa aragonesa). Su carne es tierna, de sabor limpio, perfecta para el asado tradicional pero también para interpretaciones más actuales.



### Arroz de las Cinco Villas

Entre Tauste, Sádaba y Ejea de los Caballeros se cultiva un arroz poco conocido fuera de Aragón, pero muy apreciado en la cocina local. De grano redondo, sabor profundo y cultivo adaptado a suelos salinos, es ideal para arroces caldosos y platos de cuchara. Cultivado a la mayor altitud de España, a unos 200 y hasta 500 m sobre el nivel del mar y el uso de agua procedente del deshielo de la nieve del Pirineo le confieren propiedades únicas.

### Trufa negra de Teruel

La Tuber melanosporum ha encontrado en Teruel un hábitat ideal. Bajo carrascas y encinas, en suelos calizos, se recolecta entre noviembre y marzo con ayuda de perros adiestrados. Su aroma es intenso, casi místico. Su valor, incalculable.



## Vinos de Aragón

Las cuatro denominaciones de origen —Cariñena, Calatayud, Campo de Borja y Somontano— resumen la diversidad vinícola de Aragón. Garnachas viejas, suelos minerales y altitud dan lugar a vinos con cuerpo, personalidad y una proyección cada vez más internacional.



Cepa de uva Garnacha, la variedad más extendida en Aragón

## Quesos de autor

Aragón no presume de una gran industria quesera, pero sí de pequeños productores con mucho oficio. Desde el histórico queso de Tronchón hasta los afinados de Radiquero, los de Albarracín o los de Ejea de los Caballeros, hay una variedad notable de quesos artesanos que merecen más visibilidad.

Queso de Tronchón



### Longaniza de Graus

Elaborada con magro de cerdo, ajo y especias naturales, la longaniza de Graus se cura al aire de la montaña y se consume tanto cruda como cocinada. Es un embutido noble, sencillo, y muy vinculado a la tradición de las matanzas familiares.



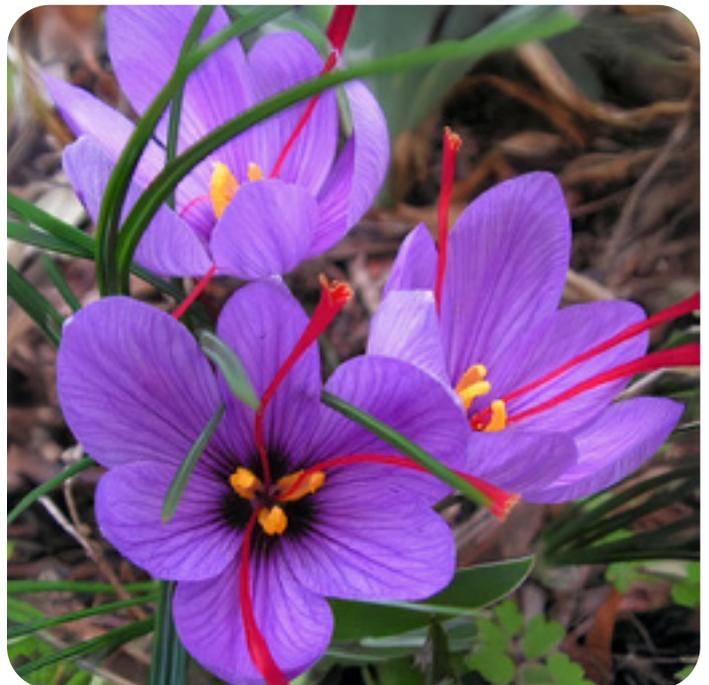
### Borraja de Aragón

Símbolo vegetal de la cocina aragonesa, la borraja se cultiva en las huertas del valle del Ebro y cuenta con el sello C'aliál. Suave, tierna y delicada, se prepara tradicionalmente hervida con patata o salteada con ajo, aunque en los últimos tiempos han surgido interpretaciones adaptadas a las nuevas tendencias gastronómicas. Ha pasado de la mesa humilde a la alta cocina sin perder su identidad.

El 75% de la borraja que se consume en España es de origen aragonés, el otro 25% procede de la Ribera de Navarra. Como curiosidad, es una verdura considerada un lujo en Francia e Italia.

### Azafrán del Jiloca

Flores lilas en otoño y una labor minuciosa: recoger, desbriznar y tostar. El azafrán del Jiloca es un producto escaso y valioso, con aroma floral, color intenso y un sabor que transforma cualquier plato. Su cultivo es tan delicado como el resultado final. El azafrán de Jiloca está muy considerado fuera de nuestras fronteras, actualmente es uno de los baluartes del Slow Food; además cuenta con el sello de Artesanía Alimentaria el cual garantiza que es totalmente artesano y que en cada paso de su elaboración está cuidado hasta el más mínimo detalle.



## Otros tesoros del paisaje

Hay otros sabores, más discretos, que completan el retrato. Las **cebollas de Fuentes**, enormes y dulces, que se comen crudas sin esfuerzo. Los **huevos camperos de Villarreal**, pequeños y sabrosos, reflejo de una ganadería sin prisas. Los **pimientos de Bureta**, rojos, carnosos, con sabor profundo. Los **ajos de Alpartir**, morados, de sabor persistente. Y el **esturión** criado en las aguas del Pirineo, que empieza a conquistar a cocineros exigentes por su carne firme y delicada. Ninguno busca protagonismo. Pero todos merecen respeto.

Esturión del Pirineo



Pimientos de Bureta

Frutas de Aragón



## Dulces con historia

La repostería aragonesa también habla de origen. Las frutas escarchadas bañadas en chocolate —las míticas **frutas de Aragón**—, las trenzas de Almudévar, los **suspiros de amantes** (de Teruel), los **adoquines de Zaragoza** o los **pasteles baturros** componen un universo dulce que no necesita artificios. Son dulces de verdad, de los de antes, que acompañan el café, las fiestas y la memoria.

Suspiros de amantes



## Alimentos de Aragón





Imagen de la Bodega

# Grandes Vinos y Viñedos

## El latido de Cariñena

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A, Muñoz y Grandes Vinos

**E**n el corazón de Aragón, Cariñena no es solo un nombre en una etiqueta ni un punto en el mapa. Es tierra de viñedos viejos, de historia y de trabajo callado, donde la cultura del vino ha impregnado cada rincón del paisaje y de la vida cotidiana. Aquí, donde el cierzo da carácter a la vid y el suelo se enriquece con siglos de paciencia, nace Grandes Vinos y Viñedos, emblema indiscutible de la Denominación de Origen Cariñena y espejo de la evolución del vino aragonés.

### Una bodega nacida de la tierra

Grandes Vinos y Viñedos es heredera de la tradición cooperativa de la comarca. Fundada en 1997, es la suma de muchas historias familiares, de cientos de viticultores que durante generaciones han vivido al ritmo de la viña y el calendario agrícola. La bodega representa el esfuerzo común y el convencimiento de que el valor real del vino está en el origen: en el terruño y en las manos que lo trabajan.

Hoy, la bodega agrupa a más de 700 familias y más de 4.500 hectáreas de viñedo, convirtiéndose en una de las mayores referencias de la D.O. Cariñena. Cada parcela, cada cepa, mantiene su propia identidad, y esa diversidad se traslada al carácter plural de los vinos que aquí se elaboran.

### Viñedos centenarios y variedades con historia

El paisaje de Cariñena es, ante todo, un mosaico de viñedos viejos y suelos pedregosos. La bodega cuida un patrimonio de cepas que en muchos casos superan los ochenta años, plantadas en suelos pobres donde la vid se ve obligada a dar lo mejor de sí. Las variedades tintas dominan el viñedo: garnacha, la gran protagonista, acompañada de cariñena (mazuela), tempranillo, syrah y cabernet sauvignon. En las blancas, destacan viura y garnacha blanca. El clima extremo, con inviernos rigurosos y veranos abrasadores, y el azote del cierzo, obligan a la planta

a profundizar raíces, concentrando aromas y estructura. De ese esfuerzo nacen vinos robustos, intensos, de gran personalidad, fieles reflejo del entorno.

### Vinificaciones y estilos: el arte de la diversidad

La bodega Grandes Vinos y Viñedos ha sabido conjugar el respeto por la tradición con una apuesta decidida por la innovación. En sus instalaciones, vanguardistas y sostenibles, conviven las viejas tinajas y los lagares de cemento con modernas prensas, depósitos de acero inoxidable y una impresionante sala de barricas. Cada año se elaboran millones de botellas, pero lejos de uniformizar el producto, se persigue la autenticidad y la expresión de cada viñedo.

La garnacha, en sus distintas interpretaciones, da lugar a tintos jóvenes, frescos y frutales, así como a vinos de guarda con paso por bodega, donde la fruta madura se envuelve en notas de especias y madera noble. La cariñena aporta estructura y acidez, dotando a los ensamblajes de profundidad y potencial de envejecimiento. No faltan los blancos de viura y garnacha blanca, frescos y sorprendentes, ni los rosados ligeros y aromáticos, pensados para el consumo más desenfadado.

Además, la bodega elabora etiquetas de autor y colecciones limitadas, explorando parcelas singulares y recuperando técnicas ancestrales, como la fermentación en tinajas o la elaboración de espumosos por el método tradicional.

### Enoturismo y cultura: el vino como experiencia

Grandes Vinos y Viñedos ofrece una propuesta de enoturismo honesta, pensada para conocer la realidad del vino desde dentro. El recorrido por la bodega arranca en los viñedos, donde los visitantes pasean entre cepas viejas y comprueban el esfuerzo diario del viticultor. No es raro encontrar a trabajadores de la zona explicando en persona cómo se cuida la viña durante todo el año.

Dentro de la bodega, el itinerario lleva por las distintas fases del proceso: salas de elaboración, depósitos, naves de crianza, y zonas donde reposan las añadas más antiguas. Los guías explican cada etapa sin rodeos, enseñando la diferencia entre un vino joven y otro envejecido, el trabajo de la madera, la importancia del tiempo. Las catas permiten comparar vinos de diferentes parcelas, años y estilos.



Patio para eventos, nos recuerda a un claustro



Una de las salas de barricas

Imagen del edificio destinado a eventos





La bodega organiza jornadas de vendimia en septiembre, donde los visitantes recogen uva, prueban el mosto y comparten mesa con los viticultores. También hay talleres de maridaje, catas temáticas, y actividades para familias y grupos. Los conciertos, exposiciones o cenas especiales en la propia bodega buscan acercar el vino a nuevos públicos y mantener viva la función social del vino en la comarca.

El entorno de Cariñena refuerza la experiencia. El visitante puede recorrer pueblos pequeños, rutas entre viñedos y probar la gastronomía local en restaurantes y bares, donde el vino de la zona es protagonista natural. El enoturismo aquí es sencillo: aprender, probar, convivir y llevarse una imagen real de cómo se hace y se vive el vino en Aragón.

### La proyección de un gran nombre

Grandes Vinos y Viñedos ha sabido mirar más allá de sus fronteras. Hoy exporta cerca de la mitad de su producción a más de cuarenta países, en una apuesta clara por la internacionalización sin perder el vínculo con la tierra. Sus vinos tienen presencia destacada en mercados como Estados Unidos, México, Canadá, Rusia, Ucrania, Alemania, Reino Unido y otros países europeos, donde el nombre de Cariñena se asocia a calidad, autenticidad y tradición.

La internacionalización se apoya en una sólida red de distribución y en una gama de marcas reconocidas en concursos y guías especializadas. El crecimiento en el exterior ha permitido a la bodega abrir nuevos caminos

y consolidar su prestigio, manteniendo siempre la exigencia y el cuidado en cada etapa del proceso. Cada botella exportada es, en cierto modo, un embajador silencioso de la tierra y de la cultura del vino aragonés, capaz de transmitir en cualquier lugar el carácter propio de Cariñena.

## Grandes Vinos y Viñedos



## Anayón garnacha blanca 2021

La elaboración de este vino se realiza a partir de parcelas seleccionadas, con vendimia manual en cajas, se recepciona la uva y se despallilla. Posteriormente, se realiza una maceración pelicular de 6 horas, prensando, desfangando y con fermentación en depósitos de inox a temperatura controlada de 15° C.

Realiza una breve crianza sobre lías en inox y posterior crianza de 39 meses en barricas de roble americano de segundo uso.

Es un vino especial, color ámbar, elegante y muy vivo e intenso, en el que destaca la intensidad de la fruta (mora) que se ha mantenido a pesar del tiempo de crianza.

En boca es equilibrado, agradable y tremendamente largo.



## Anayón garnacha rosado 2023

Color rosa con reflejos salmón. Aromas a frutas rojas maduras, grosellas, fresas y zarzamora y aromas especiados dulces, consecuencia de su crianza en barricas, la cual le aporta más estructura.

En boca es majestuoso, mostrando su acidez, ligera y elegante. El paso en boca es refrescante, apreciándose una sensación de equilibrio placentera en su final donde muestra su redondez.

Para su elaboración es fermentado en tina de madera de 2.000 litros y criado en bodega de roble americano durante 6 meses sobre sus lías.

## Anayón garnacha 2021

Es un vino tinto monovarietal elaborado a partir de viñas viejas de más de 75 años, situadas a 690 metros de altitud sobre suelos pedregosos, y criado durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. De color rojo rubí brillante y capa media-alta, despliega aromas intensos de fresa madura, frambuesa, toffee, vainilla, caramelo y delicadas notas especiadas y balsámicas. En boca es redondo, equilibrado y goloso, con taninos sedosos, buena acidez y una estructura fresca que alarga el final. Su carácter frutal y la elegante integración de la madera lo hacen ideal para carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos curados y chocolate negro, mostrando la autenticidad, mineralidad y elegancia de la garnacha aragonesa en su versión más moderna y expresiva.





En la ría de Vigo, donde la tradición conservera forma parte del paisaje y de la memoria colectiva, La Curiosa surge como una apuesta decidida por devolver el protagonismo al producto gallego. Nacida del empeño de un pequeño grupo de jóvenes gallegos vinculados al mar desde la infancia, la marca recoge el legado de las antiguas fábricas familiares y lo reinterpreta con una mirada actual: materias primas seleccionadas, pesca sostenible y un proceso artesanal que huye de atajos industriales. La Curiosa es el resultado de años de aprendizaje entre bateas y lonjas, del respeto al oficio y de la voluntad de ofrecer conservas que hablen de su origen con honestidad. Aquí, cada lata es mucho más que un envase: es la continuación de una historia centenaria escrita en las costas de Galicia y un homenaje a quienes, generación tras generación, han mantenido viva la esencia de este arte.



### Zamburiñas con salsa de vieira

Zamburiñas en salsa de vieira, frescas y tiernas, procedentes de las rías gallegas. El proceso de selección y limpieza es totalmente manual, asegurando ejemplares limpios y libres de impurezas. La salsa de vieira sigue una receta gallega tradicional, elaborada con tomate, cebolla, aceite de oliva, vino y pimentón, y cocinada con especial cuidado.



### Mejillones en escabeche picante

Son elaborados con el mismo producto y escabeche que los mejillones de la casa, pero en este caso incorporan un toque picante gracias a las dos guindillas infusionadas en el aceite, que realzan su sabor de forma sutil y equilibrada.

### Pulpo a la gallega

Destaca por ser uno de los pocos pulpos gallegos en conserva con certificado de trazabilidad. El pulpo, procedente de las rías, ofrece la ventaja de ser un producto fresco, con una textura inigualable. La salsa, a base de aceite e infusionada con pimentón dulce, mantiene el sabor tradicional.



### Chipirones rellenos en su tinta

Rellenados a mano únicamente con sus propios tentáculos, estos calamares se enlatan frescos junto a una salsa hecha con su propia tinta e ingredientes naturales. La salsa combina tinta, tomate, aceite de oliva, cebolla y vino blanco, siguiendo una receta tradicional en conserva.

### Ventresca de atún blanco al pesto

En La Curiosa fusionan mar y tierra con la Ventresca de Atún Claro al Pesto, una conserva que destaca por su suavidad y textura melosa. Elaboran un pesto casero con albahaca, parmesano y nueces, logrando una salsa que realza la calidad del atún. Ideal para ensaladas, pastas o tostas, una tradición y creatividad gastronómica.



### Sardinillas con pimiento de Padrón

Una conserva con alma gallega. En La Curiosa homenajean su tierra con Sardinillas en Aceite de Oliva y Pimientos de Padrón. Sardinillas seleccionadas y pimientos fritos, dispuestos a mano, ofrecen un sabor suave y aromático. El aceite infusionado realza el conjunto. Con 10 a 14 piezas, ideal para el aperitivo.



Cada primavera, el atún rojo salvaje de almadraba inicia su migración por las costas de Cádiz, dando lugar a uno de los ritos más antiguos y precisos del mundo marino: el ronqueo. Este despiece artesanal, que recorre siglos de historia y oficio, traslada en temporada su técnica y su cultura a las mesas de Madrid, donde el restaurante DeAtún ofrece a los comensales la posibilidad de presenciar y degustar en directo el arte del atún.

# EL RONQUEO DEL ATÚN ROJO DE ALMADRABA

## Un arte en directo

Texto: Redacción

Fotografía: Restaurante DeAtún

### Un ritual que llega a la mesa

La temporada del atún rojo salvaje de almadraba transforma cada año la costa gaditana y, desde hace unos años, también algunas mesas de Madrid. El restaurante DeAtún, en la calle Ponzano, ha hecho del ronqueo en directo un eje central de su propuesta gastronómica. El ronqueo es el nombre que recibe el despiece tradicional del atún, un proceso de precisión transmitido de generación en generación en las almadrabas. El término hace referencia al sonido que produce el cuchillo al rozar el espinazo del animal, una vibración que los asistentes pueden escuchar durante el ritual.

Durante los meses de abril y mayo, en plena migración del atún rojo desde el Atlántico hacia el Mediterráneo, los pescadores de las almadrabas capturan ejemplares de más de 200 kilos. En **DeAtún**, expertos ronqueadores procedentes de Barbate o Zahara de los Atunes trasladan esta tradición hasta el corazón de Madrid. Ante los comensales, muestran cómo se obtienen, una a una, las piezas más apreciadas del atún rojo salvaje de almadraba.

**El ronqueo es mucho más que un despiece: es la transmisión de un arte milenario, donde cada corte revela el conocimiento y el respeto por el atún rojo de almadraba**



### **El proceso del ronqueo**

El ronqueo es una operación que comienza por la cabeza del atún, de donde se extraen cortes valorados por su textura y sabor: el morrillo, la carrillera y la parpatana. A continuación, los profesionales separan los lomos, diferenciando entre el lomo blanco y el lomo negro. Después se obtiene el descargado y el descargamento, dos partes muy presentes en la cocina tradicional y en la alta gastronomía.

La operación continúa hasta la cola, logrando un aprovechamiento superior al setenta por ciento del animal. En total, el ronqueo permite obtener trece cortes distintos, cada uno con características propias y un uso diferente en la cocina. Este proceso es manual y requiere una técnica precisa para no dañar la calidad de la carne. El ronqueo no solo es una muestra de habilidad, sino también una expresión del respeto por el producto y por el trabajo de los pescadores y cocineros que participan en la cadena.

### **De la almadraba a la mesa**

El restaurante DeAtún convierte este momento en un acto gastronómico único, con un menú degustación en el que cada plato está protagonizado por un corte distinto del atún rojo. Durante las jornadas de ronqueo en directo, el menú incluye ocho preparaciones que recorren distintos estilos culinarios y muestran la versatilidad del atún.

En la propuesta se incluyen elaboraciones como la gilda de atún, el paní puri con chimichurri peruano, el sashimi, el dado de tarantelo con salsa de palo cortado o el atún encebollado. Cada pieza se trabaja para respetar su textura y sabor, combinando técnicas gaditanas, japonesas y peruanas. Este menú especial se ofrece durante los días de ronqueo y, posteriormente, algunos platos pasan a formar parte de la carta de sugerencias del restaurante.

DeAtún convierte así el ronqueo en un acto abierto, una experiencia



## RONQUEO DEL ATÚN



Lomo de atún

### El atún rojo de almadraba: autenticidad y control

El atún rojo salvaje de almadraba es un producto que no admite confusiones. Procede exclusivamente de las almadrabas situadas en la costa de Cádiz y es reconocido por sus cualidades organolépticas. La autenticidad de cada ejemplar se garantiza mediante un estricto sistema de trazabilidad. La Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) certifica cada captura, estableciendo un cupo máximo para España de 18.000 toneladas anuales.



Etiqueta identificativa de cada pieza

para el público que trasciende lo culinario y acerca la tradición de la costa atlántica al comensal urbano. Es, además, una oportunidad para entender cómo el atún rojo puede convertirse en materia prima de distintas tradiciones gastronómicas, desde la cocina andaluza hasta la cocina internacional.

Cada atún va acompañado de un documento oficial que recoge su peso, la fecha y lugar de captura y los datos del barco o la almadraba. La Junta de Andalucía verifica estos datos y extiende el certificado correspondiente. Este control garantiza al consumidor que el producto que llega a la mesa es realmente atún rojo de almadraba y no otro tipo de atún de origen industrial.



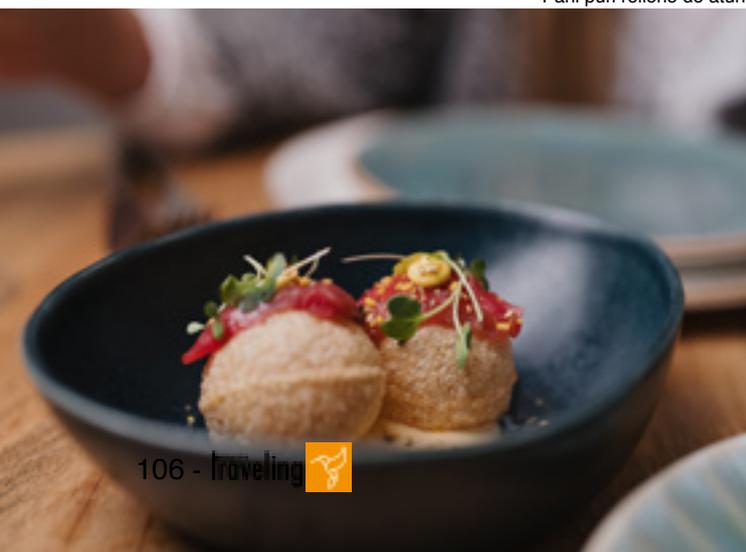
Burrata con atún y salsa de pesto

Pani puri relleno de atún



Taco de atún

Tataki de atún



La diferencia es clara en la textura y el sabor, y en la seguridad de un producto que se ha obtenido siguiendo criterios de sostenibilidad.

### La almadraba: origen y sostenibilidad

El arte de la almadraba es uno de los métodos de pesca más antiguos del Mediterráneo. Se trata de un sistema de redes fijas que guía a los atunes hacia una zona donde son capturados uno a uno, permitiendo la selección de los ejemplares. Este método, ya utilizado por los fenicios, respeta el ciclo reproductivo del atún rojo, pues solo se capturan ejemplares maduros. La pesca se realiza durante la migración, en los meses de abril a junio, garantizando así la renovación del recurso, el respeto a los ciclos naturales y el equilibrio del ecosistema marino. Las almadrabas de Barbate, Zahara de los Atunes, Conil y Tarifa mantienen este sistema, que combina tradición y sostenibilidad.

El conocimiento de los maestros almadrabereros y la exigencia en los controles convierten al atún rojo de almadraba en un producto único, valorado por los grandes chefs nacionales e internacionales.

### Un espectáculo para todos los sentidos

El ronqueo en directo no es solo una demostración técnica; es también una forma de transmitir la cultura del atún y el respeto por la tradición. El público asiste a la transformación de un gran pez en materia prima para la alta cocina, observando cómo cada parte encuentra su uso y su sentido. El sonido del cuchillo, la destreza de los ronqueadores y la puesta en valor de cada corte permiten entender el trabajo que hay detrás de cada plato.

En un momento en el que la gastronomía busca la autenticidad y el origen, el ronqueo de atún rojo de almadraba se convierte en una experiencia completa.

El comensal asiste a un ritual antiguo, participa de la memoria de los pescadores y disfruta, finalmente, de un producto que conecta el Atlántico y la mesa. El ronqueo no es solo un espectáculo: es una lección de cultura gastronómica y un homenaje a la sostenibilidad.



## DeAtún



Captura de los atunes en la almadraba





## La Rinconada de Lorenzo

Tradición viva de la cocina aragonesa en Zaragoza

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz y La Rinconada de Lorenzo

**E**n una ciudad en la que el tiempo se resiste a dejar atrás las costumbres, **La Rinconada de Lorenzo** representa la persistencia del sabor auténtico, la memoria de un Aragón que se sienta a la mesa sin prisas ni alardes. Ubicada desde 1972 en la calle La Salle, junto a la plaza San Francisco, este restaurante ha cruzado generaciones y cambios de moda sin alterar el pulso tranquilo de su cocina ni el eco de sus recuerdos.

### Una historia de familia, jota y fogones

Todo comenzó en 1970, cuando **Lorenzo Navascués**, cantante de jotas, hombre de carácter y de verbo generoso, junto a su esposa **María Cruz Badía**, abrió las puertas del primer local en Zaragoza. El apellido Navascués está ligado en Aragón no sólo a la música tradicional, sino a una manera de entender la hospitalidad y la vida. Lorenzo, que cosechó premios y aplausos en los escenarios, supo trasladar la pasión de la jota —*ese canto colectivo, alegre y nostálgico*— a los fogones y al trato con el cliente. La idea era sencilla: hacer de su casa un refugio para la cocina popular, con la misma entrega y precisión que exige una buena copla aragonesa.

Dos años después, en 1972, la familia trasladó el restaurante a la ubicación actual, una casa amplia, luminosa, decorada con cerámicas de Muel, vigas de madera y ventanales ojivales. El local pronto se llenó de aromas conocidos y voces amigas: actores de gira, políticos de paso, escritores y periodistas. Entre las firmas ilustres del libro de visitas se cuentan nombres como el de José Luis López Vázquez, Concha Velasco, Carmen Sevilla o Gabriel García Márquez, todos ellos seducidos por la sencillez y el rigor de una cocina que no presume, pero conquista.

### Salas con historia, ambiente de casa

Entrar en La Rinconada es recorrer un pequeño museo de la vida zaragozana. Las salas —espaciosas pero cálidas, con bodegones, fotografías antiguas y detalles de la jota— evocan reuniones familiares y cenas de celebración. Destaca el salón principal, luminoso y de techos altos, donde cuelgan recuerdos del fundador: pañuelos, castañuelas, retratos en blanco y negro y algún que otro cartel de festivales de jota. Hay otra sala más recogida, ideal para comidas privadas, y pequeños reservados para encuentros discretos.

No falta una bodega a la vista, con vinos de las cuatro denominaciones aragonesas, y un rincón junto a la entrada donde se expone el libro de recetas y firmas del cincuentenario.

La decoración, lejos de la rigidez de otros locales históricos, transmite cercanía. Las mesas se preparan con sencillez y el servicio —dirigido hoy por la segunda y tercera generación, Javier y Óscar Navascués, Belén Arroyo, Elisa Júdez y Eli Navascués— mantiene el trato directo y atento de los días fundacionales. Aquí los camareros conocen a la clientela de toda la vida, pero también dan la bienvenida al viajero ocasional con el mismo respeto.

### Cocina de raíz, producto y temporada

La carta es una lección de fidelidad. Aquí no hay experimentos de laboratorio ni juegos de autor: todo se basa en la calidad del producto y el saber hacer heredado. La cocina sigue los pasos de María Cruz, que vigilaba ollas y asados con la misma dedicación con la que Lorenzo afinaba su voz.

El ternasco de Aragón asado es, sin duda, el plato estrella: paletilla dorada, piel crujiente, carne melosa, acompañada de patatas a lo pobre. Se sirve como lo haría una abuela en domingo, sin más truco que el horno, la paciencia y el buen cordero de la tierra.



**En La Rinconada de Lorenzo, cada plato es un homenaje a la cocina aragonesa: ternasco asado, migas y borrajas llegan a la mesa como si fueran tradición viva servida en bandeja**



## LA RINCONADA DE LORENZO



- 1.- Ensalada de conejo en escabeche
- 2.- Lorencito
- 3 Pasillo hacia la sala interior
- 4.- Imagen de la sala
- 5.- Pierna de ternasco asada
- 6.- Borrajas con almejas
- 7.- Homenaje a los productos de Aragón

Le siguen otros grandes clásicos: migas con jamón y uva —plato humilde, festivo, que resume la esencia rural de Aragón—, borrajas con almejas en salsa verde, bacalao al chilindrón, conejo escabechado y pollo al chilindrón, recientemente homenajeado, que aquí se prepara con pulcritud y mimo, siguiendo la receta familiar.

Hay entrantes de temporada —alcachofas, cardo, ensaladas con escabeches suaves— y sugerencias diarias en función de lo que ofrece el mercado. La mayoría de los ingredientes proceden de proveedores locales: verduras de la ribera del Ebro, aceites de Bajo Aragón, ternasco I.G.P. y embutidos artesanos.

Los postres, caseros y honestos, ponen el broche final: arroz con leche, melocotón al vino, flan de huevo o un helado de higos con guirlache que recupera el sabor de las antiguas meriendas aragonesas.

### Un lugar donde el tiempo se detiene

Comer en La Rinconada es viajar a otra época sin renunciar al presente. El ritmo es pausado, los platos llegan en su punto justo, y el comensal tiene la sensación de estar en casa de unos parientes lejanos, de esos que siempre te reciben con una mesa puesta, un mantel limpio y una historia que contar entre plato y plato. En cada rincón del restaurante, el ambiente invita a la conversación tranquila, a saborear sin prisa y a disfrutar de la hospitalidad sincera que sólo se encuentra en los hogares donde la tradición nunca se ha perdido.

El ambiente es familiar, sin imposturas, pero el nivel de la cocina y la bodega está a la altura de los mejores restaurantes de Zaragoza.

Durante medio siglo, La Rinconada de Lorenzo ha sobrevivido a modas, crisis y revoluciones gastronómicas. Su secreto: no haber perdido nunca el contacto con la tierra ni con la memoria.

## RESTAURANTES PROBADOS

Aquí cada plato es un fragmento de la historia local; cada comida, una celebración de la identidad aragonesa y de la continuidad de las costumbres transmitidas de generación en generación.

En tiempos de cocina globalizada y modas pasajeras, La Rinconada de Lorenzo es una rareza en el mejor sentido: un restaurante que no presume de modernidad porque ya posee lo más difícil de alcanzar, el respeto y el cariño de quienes lo visitan año tras año. Basta observar la sala, las conversaciones con el personal, para entender que en este lugar los vínculos familiares y el orgullo por la tierra siguen tan presentes como en sus inicios. Cuando uno cruza su puerta, sabe que lo esencial no cambia nunca: la hospitalidad, la honestidad y el sabor auténtico permanecen, intactos, como parte del alma de Zaragoza.



### La Rinconada de Lorenzo



□□□  
**BENARES**  
RESTAURANT & BAR

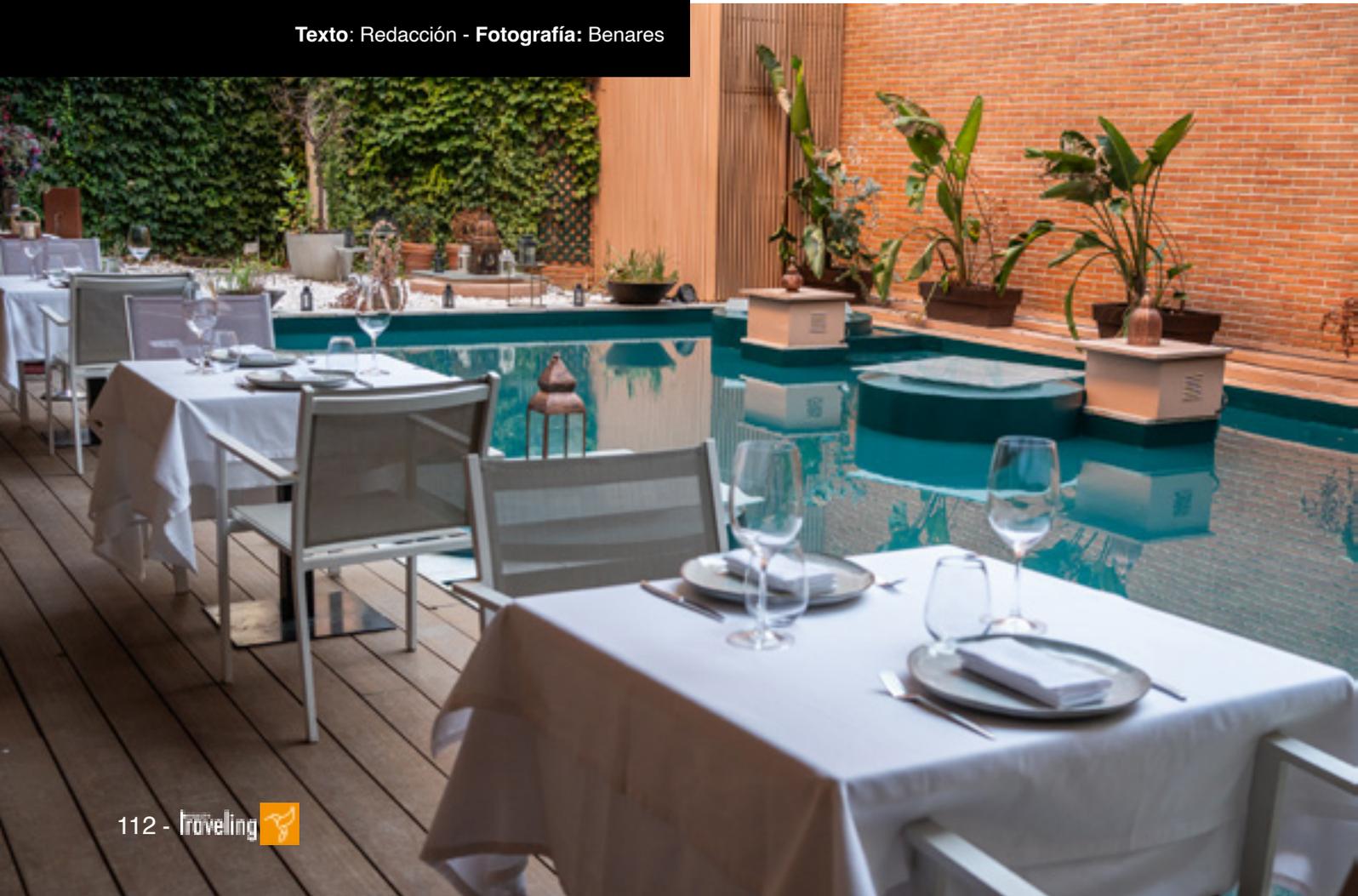
La carta de Benares es una invitación a perderse en la India culinaria, desde los entrantes hasta el último postre

Texto: Redacción - Fotografía: Benares

**E**l bullicio de Chamberí esconde, casi a traición, uno de esos restaurantes donde se viaja con los sentidos. En la calle Zurbarano, a media luz, Benares Madrid lleva diez años defendiendo con una seriedad nada solemne la cocina india de verdad, la de las familias, la de las fiestas y los pequeños ritos cotidianos. No es un restaurante exótico de postal ni una sucursal de la nostalgia: es un lugar donde el aroma del comino y la canela conviven con la conversación, y donde la única obligación es comer bien y dejarse llevar.

El pasado mes de mayo, Benares celebró su décimo aniversario como se celebran las cosas importantes en la vida: con amigos y con cocina. Para la ocasión, se cruzaron los caminos de Luis Ojeda —chef de la casa— y Sameer Taneja, que firma con estrella Michelin en Benares Londres. Juntos, diseñaron un menú a cuatro manos, uno de esos menús para guardar en la memoria, ocho pases que fueron casi un viaje de ida y vuelta entre las dos ciudades y dos maneras de mirar la India. Croquetas de tikka masala, pulao de cordero con pan de oro, cangrejo Malabar en curry de coco, momo de pato al curry Nihari... platos que no buscan asombrar por el artificio, sino porque cuentan una historia, la del país que inspira al restaurante.

Terraza-patio interior del restaurante



Pero la verdadera razón por la que Benares lleva una década en el radar de los que buscan buena mesa no está en los eventos ni en los homenajes. Está en el día a día, en esa carta que es un mapa del subcontinente. Pollo tikka masala, biryani, currys al estilo del norte, chutneys caseros y panes recién salidos del horno. Todo hecho en el momento, con la obsesión por la calidad y el sabor que distingue a los que no tienen prisa. Aquí los clásicos conviven con propuestas menos habituales, y la cocina vegetariana ocupa el sitio que le corresponde en cualquier mesa india: ni anécdota ni obligación, sino una elección apetecible.

La sala de Benares es elegante pero no fría. Los tonos son cálidos, la madera y las luces bajas invitan a sentarse largo rato, a conversar y a probar platos para compartir, como se hace en la India. El servicio se mueve con esa mezcla de discreción y cercanía que solo se logra cuando hay oficio y orgullo. El ambiente es diverso, y eso es, probablemente, uno de los mayores aciertos: aquí pueden coincidir familias celebrando algo importante, parejas a media voz, grupos de amigos que se atreven con los currys más potentes o ejecutivos que escapan un rato del ruido exterior.



Chef Luis Ojeda y su equipo





La carta se amplía con un menú degustación que va cambiando según la temporada y la inspiración del equipo, y la barra de cócteles no se queda atrás: hay lassis y propuestas propias con especias, además de una bodega ajustada para que cada plato tenga su compañía ideal. La relación calidad-precio es otro de los motivos por los que el restaurante ha hecho clientela fiel, tanto de madrileños como de quienes llegan con la guía Michelin en la mano, atraídos por ese reconocimiento a la cocina india en España.

Benares también es un espacio para celebrar en privado: acoge eventos, catas, presentaciones y fiestas familiares, adaptando el menú y el servicio a lo que requiera el momento. Pero sobre todo, es un lugar donde se puede cenar tranquilo, sin urgencias y con la sensación de estar, por un rato, lejos de Madrid y más cerca de Delhi, Bombay o Calcuta.



Algunos platos se han convertido en emblemas: las croquetas de tikka masala, el curry de cangrejo, el momo de pato. Son recetas que miran al pasado y se dejan seducir por la modernidad, pero siempre con los pies en la tierra. El mérito es no perder el rumbo: aquí lo importante es la autenticidad, el sabor y la hospitalidad.

En Benares, la coctelería ocupa un lugar especial en la experiencia. La carta de cócteles se inspira en los aromas y especias de la India, con combinados que maridan perfectamente con la intensidad de los platos. Desde versiones frescas del clásico mango lassi hasta creaciones más complejas con jengibre, cardamomo o cilantro, cada trago es una invitación a prolongar la sobremesa y descubrir la riqueza sensorial del país en cada sorbo.

En una ciudad donde lo efímero es ley, Benares Madrid ha conseguido mantenerse fiel a una idea sencilla y compleja a la vez: honrar la cocina india sin concesiones ni artificios. Diez años después, el restaurante sigue siendo ese lugar donde las especias no disfrazan, sino que revelan, donde cada plato es una invitación a descubrir y cada comida se recuerda como un viaje que apetece repetir.

  
**BENARES**  
 RESTAURANT & BAR



KZEN

**KZEN**

**Since 2005**

**E**l arte de la restauración exige algo más que destreza en los fogones. Hace falta constancia, honestidad y el respeto por la cocina. En Madrid, donde la novedad manda y los restaurantes se suceden al ritmo vertiginoso de las modas, KZEN se ha hecho fuerte en la resistencia. Veinte años cumple este restaurante de la calle O'Donnell, en pleno barrio de Salamanca, a dos pasos del Retiro, defendiendo una propuesta asiática de verdad, sin maquillaje ni estridencias.

Una apuesta clara por la elegancia tradicional: maderas oscuras, detalles orientales y una iluminación suave que envuelve cada mesa. En KZEN, el protagonismo recae sobre la mesa y la conversación, gracias a un ambiente relajado y pensado para el disfrute pausado. Nada resulta excesivo ni fuera de lugar; todo responde a ese equilibrio sobrio y cálido que distingue a los grandes restaurantes asiáticos clásicos.



KZEN ofrece un viaje culinario bien medido por Asia. En su carta —sin estridencias, pero con personalidad— destacan entrantes como el Dim Sum de Langostinos, el Dim Sum Mixto y las Gyoza a la Plancha, junto a especialidades principales como la Pechuga de Pato Asado Crujiente y, especialmente, el Pato Laqueado al estilo Pekín, uno de los emblemas de la casa por técnica y fidelidad a la receta tradicional (carta actual). Cada plato está ejecutado con rigor: aquí no hay exotismos forzados, sino técnica precisa y sabor equilibrado.

La participación de KZEN en el Festival del **Dim Sum de Madrid** refuerza su compromiso con la auténtica cocina oriental. Cada año, el restaurante presenta una cuidada selección de sus especialidades al vapor, y durante el festival ofrece un menú especial donde los dim sum son protagonistas. Es una oportunidad para comprobar, una vez más, el pulso culinario de la casa y su fidelidad a la tradición, sin renunciar a la frescura de lo apetecible y bien hecho.

Merecen mención especial los menús cerrados: el Nagoya, el menú de pato y el degustación permiten al comensal disfrutar de un recorrido variado y coherente por la carta. Son fórmulas generosas, a precios asequibles y con la estructura propia de las casas que buscan fidelizar antes que impresionar.

Un buen indicador de la calidad y el reconocimiento de un restaurante es su presencia en eventos gastronómicos. KZEN es desde hace años uno de los participantes destacados en el Festival del Dim Sum de Madrid, cita anual que reúne a los mejores restaurantes de cocina china y oriental de la ciudad. Este festival es mucho más que una celebración de la cocina al vapor; es una oportunidad para medir el pulso creativo y técnico de los grandes cocineros asiáticos en España.

En cada edición, KZEN presenta su propia selección de dim sum, elaborados a diario en el restaurante con recetas que mezclan tradición y algún guiño personal. Destacan el xiao long bao —jugoso y delicado—, el siu mai de langostino y Wan-Tun ibérico al estilo Sichuan, perfecta en su textura y sabor. Durante el festival, el restaurante ofrece un menú especial que permite al público descubrir estos pequeños bocados en su mejor versión.



Lonchas de ternera con caldo estilo sinchuan  
Pato laqueado servido en sus obleas

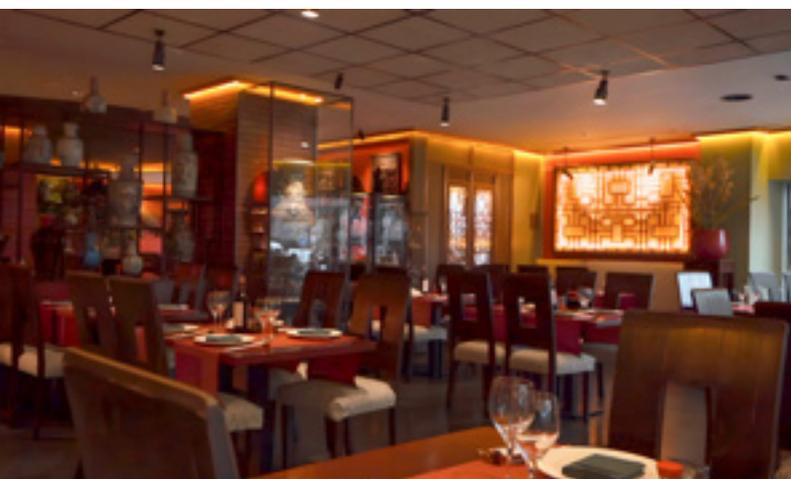




Dim sum mixtos



Verduras salteadas



La participación de KZEN es un síntoma de su apuesta por la excelencia y de su voluntad de abrir la cocina tradicional a nuevos públicos. No es casualidad que año tras año, sus dim sum estén entre los más recomendados por la crítica especializada.

### La sala y el trato, claves de la experiencia

La experiencia trasciende lo gastronómico. El ritmo de la sala es pausado, el servicio cercano y muy profesional. No es frecuente encontrar un equipo de sala que domine la carta y recomiende sin invadir, adaptándose al perfil del comensal, ya sea primerizo o veterano. Aquí, los detalles importan y el objetivo es que uno quiera volver.

La clientela, fiel a lo largo de los años, mezcla madrileños de toda la vida, parejas jóvenes, familias y viajeros que buscan autenticidad lejos de la cocina asiática de moda. El ambiente favorece las sobremesas largas y el disfrute sin prisa. Todo invita a regresar.

### Un clásico moderno en pleno Madrid

La fidelidad a una idea, la calidad constante y el respeto a la tradición son las señas de identidad de KZEN. En estos veinte años, la ciudad ha visto aparecer y desaparecer cientos de propuestas asiáticas; muchas han sucumbido a la banalidad de la fusión sin sentido. KZEN, en cambio, ha preferido evolucionar despacio, afianzar una clientela que sabe lo que busca y no necesita florituras.

Hoy, la relación calidad-precio sigue siendo uno de sus fuertes. La carta es amplia, honesta, sin modas pasajeras ni ingredientes exóticos de escaparate. La cocina japonesa, presente a través del sushi y sashimi, se mantiene fiel al producto y al corte, y el apartado de platos calientes brilla con luz propia.

En definitiva, KZEN celebra veinte años siendo, sencillamente, lo que siempre ha querido ser: un restaurante donde se come bien, se está mejor y, sobre todo, se vuelve. Su presencia en el festival del dim sum es solo una muestra más de su compromiso con la excelencia y la tradición.

Madrid necesita lugares así, capaces de recordarnos que la cocina, como la vida, es cuestión de tiempo, de honestidad y de respeto por lo esencial.

# KZEN





Show Cookings ■ Degustaciones Exclusivas ■ Concurso de tapas  
Música en vivo



[www.gastrolata.com](http://www.gastrolata.com)

# TUS GANAS DE PLAYA TIENEN DESTINO: BALEARES

VUELOS DESDE

**33€**



[iberiaexpress.com](http://iberiaexpress.com)

IBERIA  
**EXPRESS** 