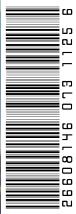


magazine traveling

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

EDICIÓN ESPAÑA

Nº 73 Año 2025 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



La Rioja
Vino, tierra
y espiritualidad

Tongli
La ciudad del agua,
esencia de China

Copenhague
La magia de la Navidad
en el Tivoli

La Subbética
Cordobesa
Oro líquido y barroco

LETUR
En otoño, caminos de
agua y silencio



EN PAPEL Y EN DIGITAL, UNA REVISTA DE AUTOR HECHA PARA TI

**EN NOVIEMBRE, EL VERANO
ESTÁ A TRES HORAS**

CANARIAS DESDE

33€



iberiaexpress.com

IBERIA
EXPRESS



EXCLUSIVIDAD Y PRIVACIDAD EN UN MUNDO DE OPCIONES.



Elige entre relajarte en el solárium privado de MSC Yacht Club con una impresionante piscina, camas balinesas y una vista incomparable, vivir un momento de felicidad en MSC Aurea Spa o sentir la adrenalina de nuestros emocionantes parques acuáticos.

Disfruta de un crucero inolvidable, acompañado por el cuidado y la atención constantes de tu mayordomo.

Descubre más en msccruceros.es

DESCUBRE LA BELLEZA DE NAVEGAR POR EL CARIBE EN INVIERNO.



MSC
CRUCEROS

UN VIAJE HACIA LA BELLEZA

ESTADOS UNIDOS >
MÉXICO > HONDURAS >
BAHAMAS
8 días - 7 noches
De noviembre a marzo de
2026 > Desde Miami

PRECIO TOTAL DESDE
1.784 € p.p.*

BEBIDAS INCLUIDAS



VUELOS INCLUIDOS



MSC WORLD AMERICA



MSC MERAVIGLIA



ESTADOS UNIDOS >
BAHAMAS
8 días - 7 noches
De noviembre a abril de 2026
> Desde Nueva York

PRECIO TOTAL DESDE
1.773 € p.p.*

BEBIDAS INCLUIDAS



VUELOS INCLUIDOS



msccruceros.es

*Promo Bebidas Vuelos. Vuelos desde Barcelona o Madrid y traslados incluidos. Precio desde por persona y por crucero. Incluye tasas portuarias y cuota de servicio de hotel obligatoria por persona en base a doble. Incluye selección de bebidas Easy (en ocupación múltiple, la selección Easy se incluye a todos los ocupantes de la cabina). El precio del crucero no incluye seguro de viaje ni Plan de Protección COVID-19. Las tarifas varían para cada crucero y están sujetas a disponibilidad. Consulta condiciones, precio, itinerario y disponibilidad de cada salida. Plazas limitadas.

DESCUBRE LA BELLEZA DE NAVEGAR POR EL MEDITERRÁNEO EN INVIERNO.



UN VIAJE HACIA LA BELLEZA

FRANCIA > ITALIA >
ESPAÑA

8 días - 7 noches

De noviembre a abril de 2026
> Desde Barcelona o Valencia

PRECIO TOTAL DESDE
693 € p.p.*

BEBIDAS INCLUIDAS



FRANCIA > ITALIA > TÚNEZ

8 días - 7 noches

De noviembre a abril de 2026
> Desde Barcelona

PRECIO TOTAL DESDE
763 € p.p.*

BEBIDAS INCLUIDAS

msccruceros.es

*Promo Bebidas. Precio desde por persona y por crucero. Incluye tasas portuarias y cuota de servicio de hotel obligatoria por persona en base a doble. Incluye selección de bebidas Easy (en ocupación múltiple, la selección Easy se incluye a todos los ocupantes de la cabina). El precio del crucero no incluye seguro de viaje ni Plan de Protección COVID-19.

Las tarifas varían para cada crucero y están sujetas a disponibilidad. Consulta condiciones, precio, itinerario y disponibilidad de cada salida. Plazas limitadas.

DESCUBRE LA BELLEZA DE NAVEGAR POR EL MEDITERRÁNEO O CANARIAS EN INVIERNO.

BUS Y BEBIDAS
INCLUIDAS
7 NOCHES

MSC ORCHESTRA

VUELOS Y BEBIDAS
INCLUIDAS
7 NOCHES

MSC MUSICA



MSC
CRUCEROS

UN VIAJE HACIA LA BELLEZA

FRANCIA > ITALIA >
ESPAÑA

8 días - 7 noches
De noviembre a abril de 2026
> Desde Barcelona o Valencia

**PRECIO TOTAL DESDE
693 € p.p.***

BEBIDAS INCLUIDAS



BUS INCLUIDO



MSC ORCHESTRA



ESPAÑA > PORTUGAL

8 días - 7 noches
De noviembre a abril de 2026
> Desde Tenerife
o Las Palmas

**PRECIO TOTAL DESDE
1.073 € p.p.***

BEBIDAS INCLUIDAS



VUELOS INCLUIDOS



MSC MUSICA



msccruceros.es

*Promo Bebidas. Incluye traslados en avión o bus hasta el puerto de embarque, consulta salidas disponibles. Precio desde por persona y por crucero. Incluye tasas portuarias y cuota de servicio de hotel obligatoria por persona en base a doble. Incluye selección de bebidas Easy (en ocupación múltiple, la selección Easy se incluye a todos los ocupantes de la cabina). El precio del crucero no incluye seguro de viaje ni Plan de Protección COVID-19. Las tarifas varían para cada crucero y están sujetas a disponibilidad. Consulta condiciones, precio, itinerario y disponibilidad de cada salida. Plazas limitadas.

Bienvenido a bordo

Cada nueva edición de Traveling es una invitación a mirar el mundo con calma, con curiosidad y con ese espíritu atento que acompaña a todo buen viajero. En estas páginas reunimos historias que conectan territorios, aromas, paisajes y memorias; relatos que quieren acompañarte en este vuelo y que, al mismo tiempo, te animan a planificar el próximo.

En este número viajamos a **Japón** a través de sus cocinas, una forma privilegiada de entender la esencia de un país que transforma el gesto cotidiano de comer en un arte en sí mismo. Cruzamos después nuestras fronteras para detenernos en **La Rioja**, territorio donde el vino dialoga con la tierra y con una espiritualidad que ha marcado su ritmo durante siglos. Recorremos también pueblos que conservan la calma del otoño, como **Letur** o la **Subbética Cordobesa**, donde el paisaje se vuelve íntimo y los caminos suenan a agua y olivares.

Nos espera igualmente un viaje a China para descubrir **Tongli**, la ciudad de agua que conserva la cadencia de otro tiempo, y una escapada al norte para vivir la magia navideña del **Tivoli en Copenhague**. En nuestras páginas de naturaleza miramos hacia **Baleares** con su alma de mar y piedra, y hacia **Madagascar**, una isla enigmática donde el silencio tiene sonido propio.

En gastronomía, exploramos los productos que dan carácter a La Rioja; probamos la cocina peruana de **Acholao** en Madrid y nos adentramos en la propuesta joven y vibrante de **Tribeca Bistro**. Además, viajamos al corazón de Puerto de Indias para descubrir una ginebra de frutas con identidad andaluza.

Como siempre, gracias por acompañarnos. Que estas páginas te inspiren, te emocionen y te recuerden que viajar sigue siendo una forma luminosa de estar en el mundo.



Jose A. Muñoz
CEO



Rosario Alonso
Directora

Miembros de:



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

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

MARKETING Y RR.SS

Clara Serrano
claraserrano@revistatraveling.com

REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

FOTOGRAFÍA

Jose Antonio Muñoz
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

COLOMBIA:

Carlos Sanchez Urtiaga
carlos@revistatraveling.com

ARGENTINA:

Melany Pasquini
melany@revistatraveling.com

Colaboran

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





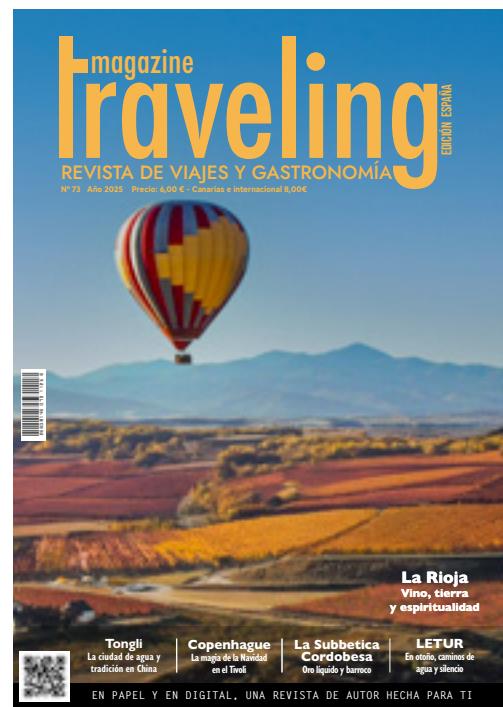
- 10 VIAJES DE AUTOR**
MADAGASCAR
La isla que guarda el silencio
- 20 DISEÑO Y ARQUITECTURA**
TADAO ANDO
Luz y hormigón
- 26 VIAJES**
TONGLI
La ciudad del agua, esencia de la China...
- 32 TURISMO DE AVENTURA**
GUATEMALA
Corazón ancestral de Centroamérica
- 38 VIAJES**
NAVIDAD EN EL TIVOLI
Copenhague
- 44 VIAJES**
LA RIOJA
Vino, tierra y espiritualidad
- 52 ECO DESTINOS**
ISLA MAURICIO
Un destino que respira naturaleza y calma
- 56 TURISMO DE NATURALEZA**
BALEARES
Alma de mar y piedra
- 60 TURISMO RURAL**
LETUR EN OTOÑO
Caminos de agua y silencio
- 66 TURISMO RURAL**
LA SUBBÉTICA CORDOBESA
Oro líquido, Barroco y senderos de otoño
- 68 PUEBLOS CON ENCANTO**
SAN LORENZO DEL ESCORIAL
Patrimonio y naturaleza viva en Madrid
- 70 HISTORIA, ARTE Y CULTURA**
PAMPLONA
El Privilegio de la Unión

CONTENIDOS

Revista Traveling N°73

Año 2025

ENOTURISMO REPÚBLICA CHECA El vino que brilla en territorio cervecero	76
LUGARES PARA SOÑAR HOTEL NAFARROLA Hospitalidad en el corazón de Urdaibai	82
LUGARES PARA SOÑAR HOTEL EMBLEM Lujo y hospitalidad en el centro de Praga	86
CINE EN LA MALETA HOUDINI Hablamos con Pablo Puyol	90
LA VENTANA DE MANENA GÖRLIEWOOD El Hollywood europeo	92
traveling gourmets	97
SABORES DE LA RIOJA Un viaje a través de sus productos	98
DESTINOS GASTRÓNOMICOS JAPÓN Un viaje a través de sus cocinas	104
PRODUCTOS PUERTO DE INDIAS Ginebra de frutas con alma andaluza	108
REST. PROBADOS ACHOLAO Un peruano en el corazón de Madrid	112
REST. PROBADOS DOLCE POSITANO Sabor auténtico de la Costa Amalfitana	114
REST. PROBADOS TRIBECA BISTRO Cocina clásica con alma joven	116



PORTADA

Sobrevolando La Rioja en globo

© Jose A. Muñoz



PORTADA

Tiradito © ACHOLAO



Madagascar

La isla que guarda el silencio

Texto: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com **Fotos:** Clara Serrano Vega y archivo

Aislada del continente africano desde hace millones de años, Madagascar es un mundo aparte: una isla donde la naturaleza inventó sus propias leyes y el tiempo parece avanzar con otro pulso. Viajar por ella es adentrarse en un laboratorio de vida, pero también en un territorio de silencios y contrastes. Entre baobabs, lémures y aldeas de barro rojo, el viajero descubre un país tan frágil como fascinante.



Vista desde el aire, Madagascar aparece como una gran mancha verde y ocre flotando sobre el Índico. No se parece a ningún otro lugar. A diferencia de otras islas tropicales, aquí no se viene a descansar: se viene a entender la diferencia. La cuarta isla más grande del planeta se separó del antiguo continente de Gondwana hace más de ochenta millones de años, cuando aún no existían los humanos. Ese aislamiento geológico creó un ecosistema irrepetible: más del ochenta por ciento de sus especies no existen en ningún otro sitio del planeta.

Madagascar es, en cierto modo, un continente dentro de una isla. Sus selvas húmedas, sus sabanas, sus montañas y sus manglares son como fragmentos de mundos distintos reunidos por azar. Cada región tiene su propio clima, su propia luz y hasta su propio idioma, su propio ritmo de vida y una forma diferente de mirar el cielo. En un solo día de viaje, se puede pasar del frescor de la niebla al calor sofocante de la costa, del verde brillante al polvo rojo. Esa diversidad es su fuerza y su fragilidad, su equilibrio perfecto entre lo salvaje y lo humano.

Antananarivo, la ciudad que respira en las colinas

La capital, Antananarivo, es un caos encantador. Se extiende sobre doce colinas y está hecha de pendientes, tejados de hojalata y casas de ladrillo rojo que parecen sujetarse unas a otras. Los mercados hierven de voces, frutas, telas y olores. Los taxis suben resoplando por calles imposibles y las escaleras parecen no tener fin. Desde lo alto, la ciudad se ve como un mosaico de humo, vida y color.

Al caer la tarde, los niños juegan al fútbol entre charcos, las mujeres regresan con el arroz al hombro y el aire se llena de un polvo dorado que suaviza las aristas del día. La gente se detiene a charlar, a sonreír, a compartir. Caótica y humana, “Tana”, como la llaman sus habitantes, es el corazón palpitante de Madagascar: un lugar donde la pobreza no borra la dignidad ni la esperanza. Entre los palacios, las iglesias y los restos de arquitectura colonial, se percibe el mestizaje que define al país: raíces africanas, austronesias y árabes que conviven en un mismo gesto. Madagascar es, desde el principio, una mezcla que no se explica, solo se siente.



Antananarivo, sus concurridas calles y foto inferior un puesto callejero de frutas y verduras



Camino de tierra roja

Salir de la capital y tomar la carretera RN7 hacia el sur es como retroceder en el tiempo. Son casi mil kilómetros de polvo y paisajes cambiantes: arrozales, colinas erosionadas, aldeas de adobe y mujeres con cántaros sobre la cabeza. La tierra es roja, el aire cálido, y los días se miden por la distancia al siguiente pueblo.

En **Antsirabe**, una ciudad de aguas termales fundada por misioneros noruegos, los rickshaws de colores pintan la escena con alegría. Más adelante, la sabana sustituye a las montañas, y comienzan a aparecer los primeros baobabs: árboles desmesurados que parecen crecer al revés, con las raíces apuntando al cielo. Para los malgaches, el baobab es un árbol sagrado. Representa la resistencia, el paso del tiempo y la memoria de los ancestros. Algunos alcanzan más de treinta metros de altura y viven más de mil años. Frente a ellos, el ruido del mundo se apaga.

Viajar por esta carretera exige paciencia. Los trayectos son lentos, los caminos irregulares, el polvo constante. Pero a cambio, cada parada ofrece algo distinto: un saludo, una sonrisa, una escena cotidiana.

El bosque que canta

En el **Parque Nacional de Ranomafana**, la humedad lo cubre todo. Es un bosque de niebla donde el aire huele a tierra mojada y los árboles parecen respirar. Entre helechos y orquídeas, salta el hapalemur dorado, un pequeño lémur descubierto hace apenas unas décadas. Su mirada curiosa y su agilidad entre las ramas resumen bien el espíritu de esta isla: frágil, vital, imprevisible.

Aquí rigen los fady, los tabúes ancestrales que marcan la relación entre el hombre y la naturaleza. Cada comunidad tiene los suyos: no señalar una tumba, no pescar en cierto río, no comer determinado animal. Son normas no escritas que mantienen un equilibrio invisible, una ética nacida de la observación y del respeto.

Comprender Madagascar implica entender esa espiritualidad discreta, esa forma de convivir con el entorno sin intentar dominarlo. En este bosque que parece cantar bajo la lluvia, la vida tiene su propio ritmo, y el visitante solo puede escuchar.





Avenida de baobads y foto inferior una mujer malgache



Los árboles de la eternidad

En el oeste, cerca de Morondava, se abre la Avenida de los Baobabs, uno de esos lugares que dejan sin palabras. Una docena de árboles monumentales se alzan sobre la tierra roja como columnas de una catedral natural. Al atardecer, la luz los tiñe de oro y las sombras se alargan hasta el infinito.

Los niños de las aldeas cercanas corren entre los troncos, los ciclistas se detienen a mirar y los ancianos observan en silencio. Los malgaches creen que los baobabs guardan el espíritu de los antepasados, y quizás por eso el lugar transmite una paz que roza lo sagrado.

Aquí los árboles no solo crecen, nos acompañan y son parte de la vida local.

El aire se llena de polvo y de risas. Algunos niños se cuelgan de las raíces secas, otros corren descalzos detrás del sol que se apaga. Es una imagen simple y poderosa: la infancia jugando entre los árboles más viejos del mundo, como si nada pudiera romper esa armonía.

Tsingy, la piedra que corta el cielo

En el **Parque Nacional de Tsingy** de Bemaraha, el suelo se convierte en un bosque de piedra. “Tsingy” significa “caminar de puntillas” en malgache, y basta mirar el terreno para entenderlo. Son miles de agujas de piedra caliza que se elevan hacia el cielo como un ejército inmóvil.

Entre ellas se abren grietas profundas, pasarelas y puentes colgantes que desafían el vértigo. La luz entra a ráfagas y el viento suena como un canto lejano. Es un lugar casi irreal, donde la naturaleza ha esculpido su propio laberinto.

El Tsingy está protegido por la UNESCO y por las creencias locales. Los habitantes de la zona lo consideran un espacio sagrado. Allí donde el hombre se detiene, la naturaleza sigue su propio camino, salvaje y serena al mismo tiempo.





Los pescadores del Índico

En la costa suroeste, cerca de Ifaty, el aire huele a sal, a algas y a madera húmeda. Al amanecer, los pescadores vezo empujan sus canoas hacia el mar. Son embarcaciones ligeras, talladas en un solo tronco, con velas que apenas resisten el viento. Navegan sin brújula ni reloj, guiados por el color del agua y la dirección de las olas.

Cuando regresan, traen el pescado aún temblando, lo limpian en la orilla y lo secan al sol sobre esteras trenzadas. A su alrededor, las mujeres preparan las redes, los hombres remiendan la vela, los niños corren descalzos construyendo barcos de arena.

Los vezo se llaman a sí mismos “el pueblo del mar”, y su relación con el océano es casi espiritual. Cada jornada de pesca es una conversación con las mareas. Viven en equilibrio entre la inmensidad del agua y la estrechez de la tierra, entre la necesidad y la calma.

Batavia, oeste de Madagascar, provincia de Toliara.
Pueblo de pescadores





Una isla, muchas almas

Madagascar no tiene un solo rostro. En las aldeas costeras, los pescadores veo siguen el ritmo del mar; en las tierras altas, los merina, una etnia, construyen casas de ladrillo y celebran el famadihana, el “retorno de los muertos”: un rito ancestral en el que las familias desentierran a sus antepasados para envolverlos en nuevas telas y bailar con ellos.

La vida y la muerte, lo visible y lo invisible, conviven aquí con naturalidad. Nada es extremo ni excluyente: todo se entrelaza. Madagascar es una frontera en sí misma, entre África y Asia, entre lo antiguo y lo que aún está por llegar.

Cada gesto, cada mirada y cada color parecen recordarlo: en Madagascar, la diversidad no es una excepción ni un accidente, sino la esencia misma de su existencia, el pulso que une a sus pueblos, sus paisajes y sus creencias.





Avenida de los Baobabs en Marofototra. Foto inferior Río en el Parque Nacional Ranomafana



El viaje interior

Al final del camino, Madagascar deja una huella que no se borra. No es un destino que se conquiste ni que se entienda del todo. Es un lugar que se acepta. Enseña a mirar despacio, a escuchar, a reconocer la vida en lo simple.

Sus caminos de tierra roja, sus selvas envueltas en niebla y sus árboles invertidos no son solo paisajes: son metáforas. En ellos se adivina una lección antigua sobre la paciencia, el silencio y el respeto.

Cuando el sol se apaga en la Avenida de los Baobabs y los niños corren entre los troncos gigantes riendo contra el viento, uno comprende que la vida, aquí, sigue otro ritmo.

Madagascar no se visita, se atravesia. Y quien la atraviesa, ya no vuelve igual siempre queda tocado por la isla.



Apuntes para el viaje

Cómo llegar

Salida desde Madrid o Barcelona hacia la capital malgache, Antananarivo (Tana). Normalmente con una escala en París, Kuala Lumpur o Johannesburgo. Llegada al aeropuerto Ivato (cerca de la ciudad) para instalarse las primeras noches. Es recomendable reservar el vuelo con antelación y prever traslados desde el aeropuerto al hotel (taxi oficial o traslado concertado).

Dónde dormir

Hotel Carlton Madagascar (Antananarivo)

Un clásico de la ciudad – situado en Anosy, con habitaciones cómodas, vistas al lago Anosy y al palacio real. Ideal para instalarse al inicio del viaje.

Radisson Blu Antananarivo Waterfront (Antananarivo)

Hotel moderno, buena ubicación junto al agua, restaurante en la azotea con vistas. Perfecto para una estancia de confort después del vuelo antes de partir hacia el interior.

Si quieras algo más íntimo y conectado al paisaje (y estás desplazándote al sur o al oeste) podrías considerar un lodge en la zona de los baobabs o la sabana malgache (aunque requerirá traslado).

Dónde comer

Para que tu viaje tenga sabor local, gastronómico y algunas experiencias de diseño contemporáneo, aquí van cuatro recomendaciones en Antananarivo.

La Varangue: Restaurante de estilo europeo-malgache considerado entre los mejores de la ciudad. Ideal para una cena elegante de apertura.

Marais Restaurant: Alta cocina en Madagascar con productos locales reinterpretados. Buena para un reportaje de autor que quiera hablar de diseño, espacio y gastronomía.

Cafe Du Musee: Un poco más informal, buen ambiente, y bien ubicado para una comida relajada tras recorrer la ciudad.

Restaurant Sakamanga: Para una experiencia más auténtica, con ambiente local, donde probar platos tradicionales malgaches (como ravitoto o trondro maina) y sentir el pulso de la ciudad.



The Oval, Hotel y Museo de Arte Benesse House

Luz y hormigón El Japón invisible de Tadao Ando

Texto: Jose A. Muñoz Fotografía: Archivo

Desde Osaka hasta Naoshima, un viaje por la obra del arquitecto japonés **Tadao Ando** se convierte en una experiencia espiritual. Sus templos, museos y espacios silenciosos reinterpretan el hormigón, la luz y el paisaje como lenguajes del alma. Japón se revela, así, como un país donde la arquitectura se contempla y además se siente.



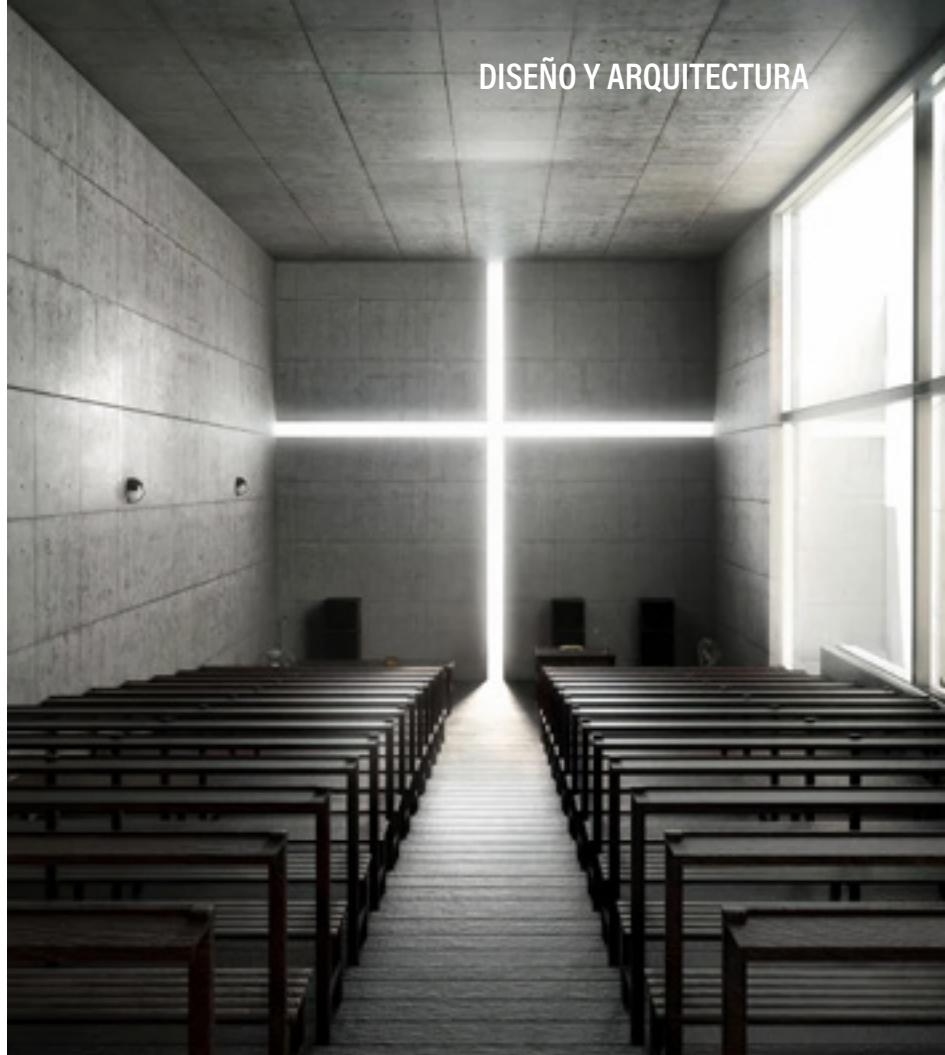
Tadao Ando

El silencio como materia

Viajé a Japón buscando arquitectura y encontré silencio. No un silencio vacío, sino uno lleno de intención, como si cada muro, cada sombra y cada destello de luz hablasen en un idioma sin palabras. En ese lenguaje está escrita la obra de Tadao Ando, el arquitecto autodidacta que transformó el hormigón en un material espiritual. Su historia comienza en Osaka, donde nació en 1941. Antes de dibujar líneas, fue boxeador; antes de estudiar arquitectura, viajó. Aprendió observando templos, calles, iglesias, desiertos. De cada lugar tomó una idea y de cada error, una enseñanza. Hoy, su nombre está inscrito en la historia como uno de los grandes maestros del espacio contemporáneo, un hombre que convirtió el hormigón, la luz y la naturaleza en las tres columnas de una nueva espiritualidad.

Osaka: la fe en la luz

Mi recorrido empiezó en Ibaraki, a las afueras de Osaka. Allí se encuentra la **Iglesia de la Luz**, probablemente su obra más reconocible. Desde fuera, el edificio apenas muestra nada: un prisma gris, sin ornamentos, sin concesiones. Pero al entrar, la penumbra se transforma. Una cruz de luz se abre en el muro frontal, cortando la oscuridad con la precisión de un bisturí.



La iglesia de la Luz en Ibaraki

No hay imágenes, ni color, ni sonido. Solo esa luz que atraviesa el hormigón y convierte el espacio en experiencia.

En ese instante comprendí lo que Ando persigue: que el edificio desaparezca y solo quede la emoción de quien lo habita.

“La arquitectura debe inspirar coraje para vivir.” — Tadao Ando

Vista aérea del Templo del Agua en la Isla de Awaji



Awaji: descender hacia el silencio

Desde Osaka tomo el tren hacia el sur, hasta la isla de Awaji, donde se levanta el **Templo del Agua**. El acceso obliga a descender por una escalera circular rodeada de un estanque cubierto de loto. El visitante baja, literalmente, hacia el silencio. Bajo la superficie, el templo se revela como un santuario de líneas puras, de hormigón y penumbra.

El sonido del agua y el eco de los pasos se mezclan en un ambiente que invita a la meditación. Aquí, la arquitectura deja de ser un objeto para convertirse en un estado de ánimo.

Naoshima: el arte bajo tierra

Mi siguiente destino es Naoshima, la isla del arte, en el mar interior de Seto. Es un lugar donde el paisaje y el arte se confunden, donde Ando ha proyectado varios de sus edificios más poéticos: el Benesse House Museum, el Chichu Art Museum y el Lee Ufan Museum. Llegar a Naoshima es una experiencia en sí misma: un trayecto en barco entre islas que parecen flotar suspendidas en el tiempo.



Entrada del Templo del Agua

En el **Chichu Art Museum**, el arte está literalmente bajo tierra. Ando lo concibió como un espacio subterráneo para proteger la belleza del entorno. No hay fachada visible, solo un jardín y, bajo él, salas abiertas al cielo donde la luz cambia a cada hora. Allí reposan las obras de **Monet**, **James Turrell** y **Walter De Maria**, iluminadas por el sol que se filtra por cortes geométricos en el hormigón. Es un edificio que respira con el día, una galería que no necesita paredes blancas ni focos eléctricos para emocionar.

Tokio: geometría y calma

En Tokio, visito el **Omotesando Hills**, un complejo comercial que Ando proyectó en pleno corazón del distrito más elegante de la capital. Allí, entre boutiques y cafés, su arquitectura adquiere un tono urbano, casi experimental. El edificio desciende en espiral, con rampas que suavizan el recorrido. A pesar de su función comercial, mantiene esa serenidad característica de su obra: hormigón desnudo, proporciones exactas, luz tamizada.

Walter De Maria, 'Time/Timeless/No Time', (2004). Chichu Art Museum, Japan. Image © Mitsuo Matsuoka

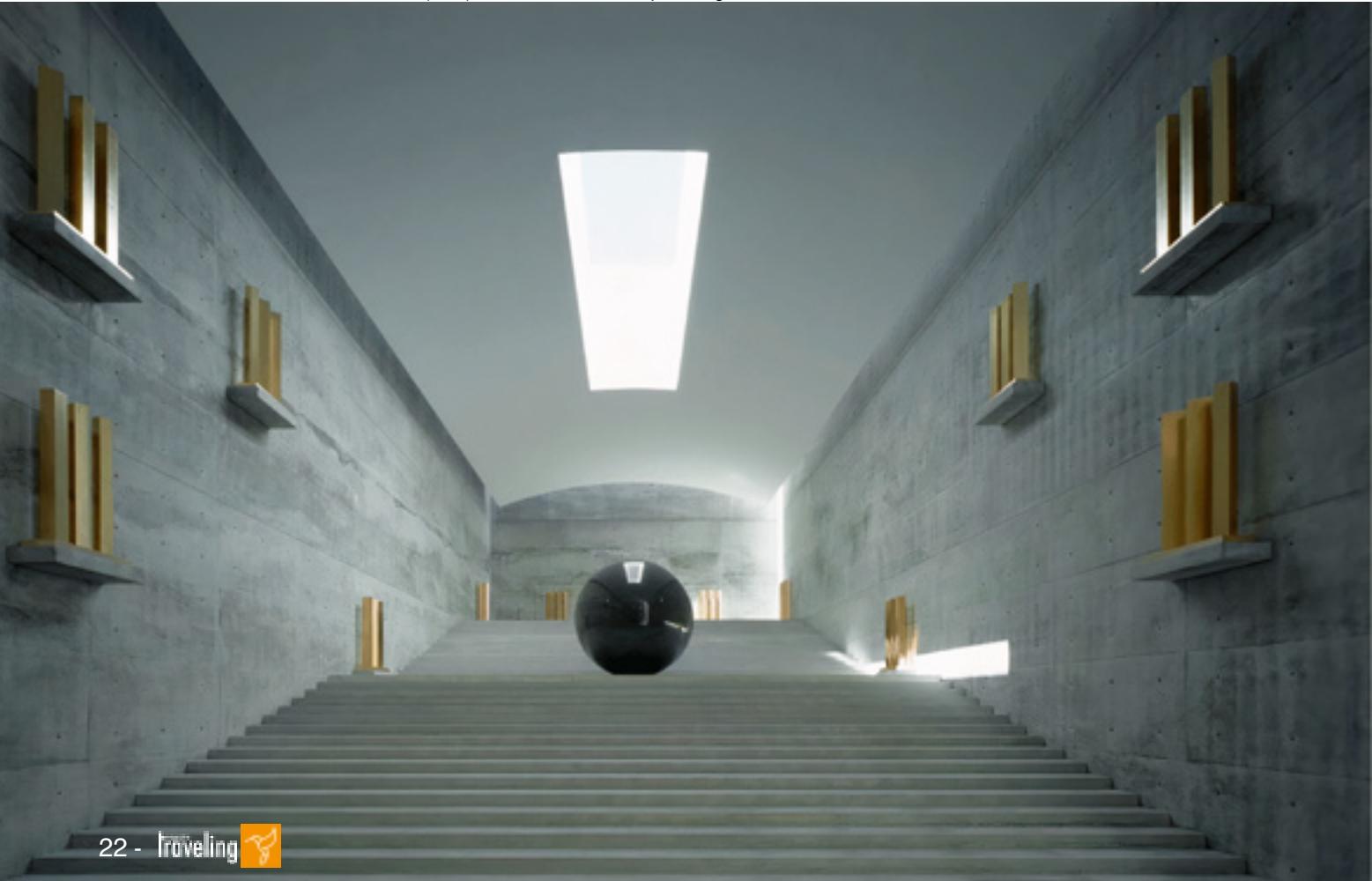




Foto superior, Centro comercial Omotesando Hills. Fotos inferiores diferentes vistas del Chichu Art Museum en Tokio





Teatro de Shanghái

La obra de Tadao Ando trasciende fronteras y culturas, extendiendo su lenguaje de luz y hormigón por todo el mundo. El Museo Pulitzer en St. Louis, el Museo de Arte Moderno de Fort Worth en Texas, el Teatro de Shanghái, la

Langen Foundation en Neuss y la Bourse de Commerce en París revelan su visión poética: convertir la arquitectura en emoción contenida, donde la luz es pensamiento, el espacio se vuelve silencio y cada línea construye una forma de contemplación.

Museo de Arte Moderno de Fort Worth en Texas





Langen Foundation en Neuss en Alemania

Lo que más me impresiona de Ando no es la monumentalidad —porque no la busca—, sino su manera de hacer visible lo invisible. El vacío no es ausencia, sino un espacio lleno de intención. Sus construcciones no gritan; susurran. Rehúye el adorno y confía en la belleza de la materia.

El legado del silencio

De regreso a Osaka, visito su estudio, una pequeña oficina donde el hormigón y los libros conviven en orden riguroso. No hay ostentación, solo planos, maquetas y silencio. Detrás de cada muro, de cada junta perfecta, hay una precisión casi artesanal, una disciplina casi espiritual.

Comprendo entonces que visitar la obra de Ando no es recorrer edificios, sino atravesar un modo de pensar. Cada obra es un diálogo entre lo construido y lo natural, entre el cuerpo y el alma. En sus templos, museos o casas privadas, uno siente la misma sensación: la arquitectura como refugio de la conciencia, un lugar donde el tiempo se detiene.

Japón, bajo su mirada, no es solo un país: es una composición de luz, silencio y hormigón. Y cuando el tren me devuelve a Tokio, mientras el paisaje se difumina tras la ventana, entiendo que la verdadera arquitectura no está en lo que se ve, sino en lo que permanece después.

Interior del estudio de arquitectura de Tadao Ando





Tongli

La ciudad del agua y tradición milenaria

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Para llegar a Tongli hay que dejar atrás el ritmo ajetreado de Suzhou y adentrarse en un territorio donde el tiempo parece discurrir con la misma calma que sus canales. Situada en el distrito de Wujiang, esta ciudad milenaria es conocida como la **“Venecia del Este”**, un apodo que, lejos de ser un recurso turístico, describe con precisión su geografía íntima: 15 canales dividen el casco histórico y forman una red de 49 puentes, mientras las casas se alinean a la orilla del agua como si hubieran encontrado allí su forma natural de equilibrio.

La historia de Tongli se remonta a la dinastía Song, y aún hoy conserva estructuras y viviendas que corresponden a los períodos Ming y Qing. Ese legado se percibe sin artificios: en los puentes de piedra suavizados por generaciones de pasos, en los callejones estrechos donde la luz cae distinta a cada hora del día, y en las fachadas de madera oscurecidas por el paso del tiempo. Todo invita a entender que esta es una ciudad construida para convivir con el agua, no para contemplarla.

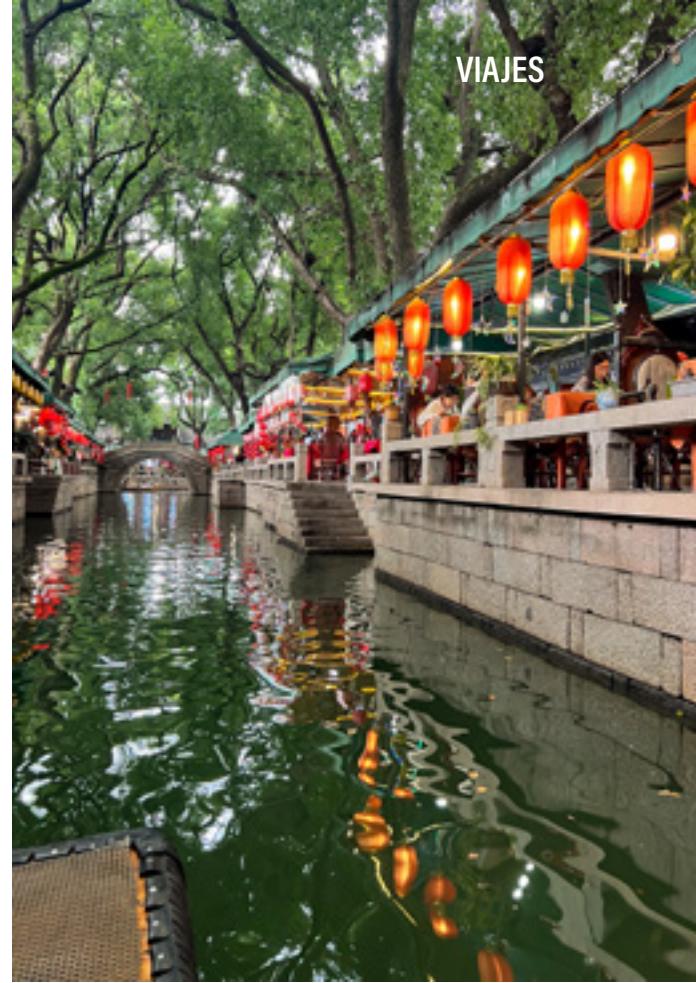
Puentes que explican una forma de vida

En Tongli, los puentes son más que una solución arquitectónica. Son la expresión más clara de cómo se organizaba la vida en la China tradicional del delta del Yangtsé. Los "Tres Puentes", símbolo local, representan matrimonio, prosperidad y longevidad, y siguen formando parte de la memoria cotidiana. El viajero los cruza casi sin darse cuenta, pero la historia permanece: cada arco, cada piedra, cada reflejo cuenta algo de los habitantes que han atravesado este lugar durante siglos.

Tongli es, en esencia, un tejido urbano que ha sabido preservar su estructura original. Los barrios se suceden como pequeñas islas conectadas por pasos estrechos, mientras los canales funcionan como una red de arterias por donde fluía el comercio, la vida doméstica y la comunicación con las ciudades vecinas.

El Jardín Tuisi: retiro, estudio y medida del tiempo

El Jardín Tuisi, levantado por Ren Lansheng a finales de la dinastía Qing, es un ejemplo refinado de la estética clásica de Jiangnan. Sus célebres piedras Taihu —procedentes del lago del mismo nombre, cerca de Suzhou— son el alma del conjunto: rocas calizas erosionadas por siglos de agua y viento,



Multitud de restaurantes y comercios llenan las calles

Los diferentes canales que sirven de calles de la vieja ciudad





Distintas vistas de Tongli y sus canales





Última moda en China: vestimenta tradicional y hacerse selfies

Estirando y aireando masa de azúcar para elaborar un dulce tradicional chino



Cormoranes posados en una de las barcas tradicionales





Vista del estanque principal del jardín de Tuisi

apreciadas por sus cavidades naturales, sus contornos irregulares y su capacidad para evocar montañas en miniatura. En la tradición china representan estabilidad y contemplación, y Ren Lansheng las dispuso como si fuesen un paisaje en reducido, un lugar donde la mirada pudiera viajar sin salir del recinto.

A su alrededor se ordenan las distintas estancias del jardín: el salón de estudio, orientado al agua para favorecer la calma; los pabellones de descanso, abiertos a los estanques y a los puentes en arco; la galería cubierta que permite recorrer el jardín sin romper el ritmo pausado del paseo; y los patios secundarios, donde la luz se filtra entre bambúes y mosaicos de piedra. Cada uno está concebido para un momento distinto del día y del ánimo: contemplar, escribir, conversar o simplemente escuchar el rumor del agua que da sentido a todo el conjunto.

La vida cotidiana junto al canal

Tongli no se comprende solo por sus monumentos, sino por la vida cotidiana que aún sostiene sus calles. A primera hora de la mañana, los tenderos colocan cestas de verduras recién traídas de las huertas cercanas, mientras algunas vecinas barren la entrada con escobas de bambú que llevan usando generaciones. El sonido del agua golpeando suavemente los muros,



los saludos entre puentes y el crujido de las contraventanas al abrirse dibujan la rutina de una ciudad que, pese a la llegada constante de visitantes, mantiene un ritmo doméstico.

Las antiguas residencias familiares, muchas de las cuales hoy se pueden recorrer, revelan cómo se organizaba la vida en este entorno de canales. Los patios sucesivos articulaban la casa según funciones precisas: el primero para recibir, el segundo para las tareas diarias y el tercero como espacio íntimo. Las vigas de madera oscura, los suelos de ladrillo cocido y los estanques interiores no eran elementos decorativos, sino soluciones prácticas para la ventilación, el almacenamiento y la recogida de agua, fundamental en una ciudad construida junto al río. Detalles como las celosías talladas, las piedras de acceso pulidas por el uso o los pequeños altares domésticos explican mejor que cualquier museo cómo era la vida tradicional en el delta: sobria, funcional y atenta a los gestos que hacían habitable un entorno de agua y paso estrecho.

Una de las estancias para recibir a los huéspedes



Vista del estanque y de algunas de las dependencias del jardín de Tuisi

Un recuerdo que permanece

Al abandonar Tongli, el viajero se lleva la impresión de haber estado en un lugar que no pretende impresionar, sino acompañar. Su belleza nace de su ancestral pasado: la relación con el agua, la continuidad de las casas tradicionales, la serenidad del Jardín Tuisi y el paso pausado de los barqueros.





Guatemala

Corazón ancestral de Centroamérica

Texto: Redacción - **Fotografía:** Instituto Guatemalteco de Turismo



Hablar de Guatemala es hablar del alma del mundo maya, de una tierra que aún conserva el pulso de sus antiguas civilizaciones entre volcanes, lagos y selvas tropicales. Su historia se remonta a más de tres mil años, cuando florecieron ciudades como Tikal, Yaxhá o Quiriguá, centros sagrados de astronomía, arte y comercio. La llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI marcó un mestizaje profundo que dio origen a una identidad cultural única: un país donde las lenguas mayas conviven con el castellano y los mercados indígenas tiñen de color las plazas coloniales.

Hoy Guatemala se abre al mundo con una mezcla de tradición, naturaleza y autenticidad difícil de igualar. Su patrimonio arqueológico, sus pueblos vivos y sus paisajes exuberantes la sitúan entre los destinos más atractivos de Centroamérica. En los últimos años, su oferta turística ha crecido impulsada por un visitante que busca experiencias genuinas y sostenibles, con contacto directo con la comunidad local. Destinos como Antigua Guatemala, Patrimonio de la Humanidad, o el Lago de Atitlán, rodeado de volcanes y aldeas artesanales, se han convertido en iconos internacionales, mientras que su costa caribeña y las rutas por la selva del Petén ganan protagonismo entre los viajeros que buscan autenticidad.

Desde los lagos turquesa de las tierras altas y los ríos ocultos entre la selva, hasta las cascadas termales y las playas de arena negra del Pacífico, Guatemala ofrece experiencias acuáticas que combinan naturaleza, aventura y cultura viva.

Cascadas que hechizan los sentidos

Guatemala es un país de agua viva. En su geografía volcánica, donde la montaña y la selva se funden, las cascadas son templos naturales donde la belleza y la fuerza del agua se expresan sin artificio. En los bosques nubosos de Alta Verapaz, el **Salto de Chilascó** se precipita desde casi 130 metros, entre helechos, musgos y orquídeas. Considerada una de las más altas de Centroamérica, atrae a senderistas y observadores de aves. **El vuelo del quetzal** —símbolo nacional y emblema de libertad— recompensa la paciencia de quienes recorren los senderos húmedos. Las comunidades cercanas, guardianas del entorno, ofrecen rutas guiadas y productos locales que promueven un turismo responsable.

Más al oriente, las cataratas de **Los Amates**, conocidas como las Niágara guatemaltecas, invitan al descanso y la contemplación. Sus pozas de color esmeralda, ocultas entre árboles y rocas cubiertas de musgo, son un refugio ideal para un baño tranquilo o una jornada de picnic en plena naturaleza.

En Izabal, la Finca **El Paraíso** ofrece un espectáculo inusual: una cascada termal que cae sobre un río de agua fría. El contraste crea una nube de vapor que envuelve al visitante en una atmósfera mística. Muchos viajeros se deslizan entre las cuevas tras el velo de agua o cubren su piel con el barro mineral de las orillas, evocando antiguos rituales mayas. Muy cerca, el **Parque Nacional Río Dulce**, con sus manglares, cañones y la **fortaleza colonial de San Felipe de Lara**, completa un recorrido en el que historia y naturaleza se entrelazan.

Cada cascada guarda su propio carácter, pero todas comparten un mismo poder: detener el tiempo. En Guatemala, el agua no solo fluye; también cuenta historias de selva, montaña y pueblos que aún saben escucharla.

Ríos y lagos de ensueño

Ningún recorrido por el país estaría completo sin visitar **Semuc Champey**, Monumento Natural y emblema de Alta Verapaz. Este puente de piedra caliza oculta bajo él al río Cahabón, formando un conjunto de pozas azul turquesa que parecen irreales. A pesar de su fama, sigue siendo un lugar de paz donde nadar, saltar desde cornisas naturales o dejarse llevar por el rumor del agua entre paredes de piedra cubiertas de vegetación. Los más aventureros descienden el río flotando en neumáticos o se adentran en las cuevas de Kan'ba, un laberinto donde el agua guía la exploración.

El Lago de Atitlán, rodeado por los volcanes San Pedro, Atitlán y Tolimán, ofrece una calma distinta. Sus aguas cristalinas invitan al kayak o al paddle surf al amanecer, cuando el sol dora la superficie y el silencio lo envuelve todo. En sus orillas, pueblos como Santiago Atitlán y San

Juan de La Laguna conservan vivas las tradiciones mayas. Allí, entre talleres de tejidos naturales, cafés de altura y mercados coloridos, se descubre la esencia de una Guatemala que vive al ritmo del lago.

Más al norte, en Huehuetenango, los **cenotes de Candelaria** revelan un mundo oculto entre la selva. Son pozas de agua pura donde se puede nadar, hacer esnórquel o disfrutar de un baño rodeado del canto de los pájaros tropicales. Pocos lugares resumen tan bien la serenidad de la naturaleza guatemalteca.

Tesoros costeros que conquistan el Pacífico

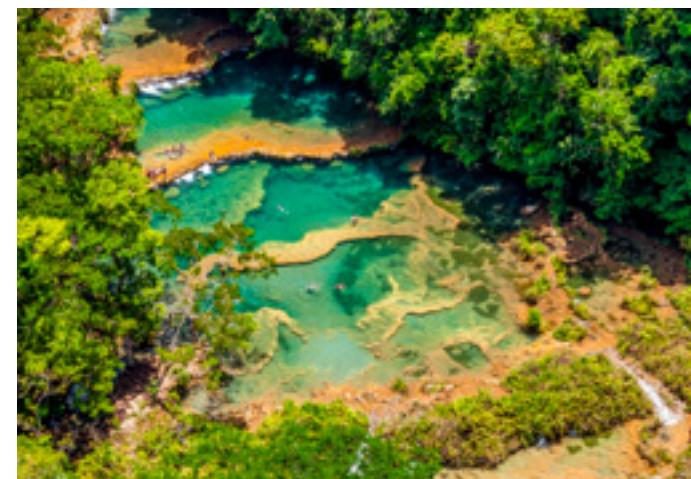
La costa pacífica de Guatemala es un universo aparte. Frente al rumor constante del mar y el brillo oscuro de la arena volcánica, este litoral muestra una faceta más cálida y libre del país.

El pueblo surfista de **El Paredón**, en Escuintla, ha pasado de ser una aldea pesquera anónima a convertirse en destino internacional de surf. Sus olas consistentes, su ambiente bohemio y sus proyectos de turismo sostenible lo han situado en el mapa de los viajeros que buscan autenticidad. Entre cabañas de madera y palmeras, los instructores locales imparten clases para todos los niveles. Al caer la tarde, el horizonte se enciende con tonos cobrizos y los surfistas se reúnen junto a las hogueras, compartiendo historias frente al mar.

Más al sur, **Monterrico** conserva el alma natural del Pacífico. Sus playas anchas y solitarias son refugio de miles de tortugas marinas que cada año desovan entre julio y diciembre. Cada sábado por la noche, viajeros y lugareños se reúnen bajo la luna para liberar crías recién nacidas

Manglares de Santarosa





- 1.- Cenotes de Candelaria, Huehuetenango
- 2.- Saltos desde Sololá
- 3.- Vista aérea de Semuc Champey
- 4.- Cataratas de los Amantes



Suelta de tortugas en la playa, tortugario de Monterrico

al océano, en una ceremonia tan conmovedora como educativa. El **Tortugario Monterrico**, gestionado por organizaciones locales, protege los nidos y fomenta la educación ambiental, reforzando la conciencia ecológica entre los visitantes. Además, sus manglares pueden recorrerse en canoa al amanecer, cuando garzas y pelícanos surcan el cielo en un paisaje de luz líquida.

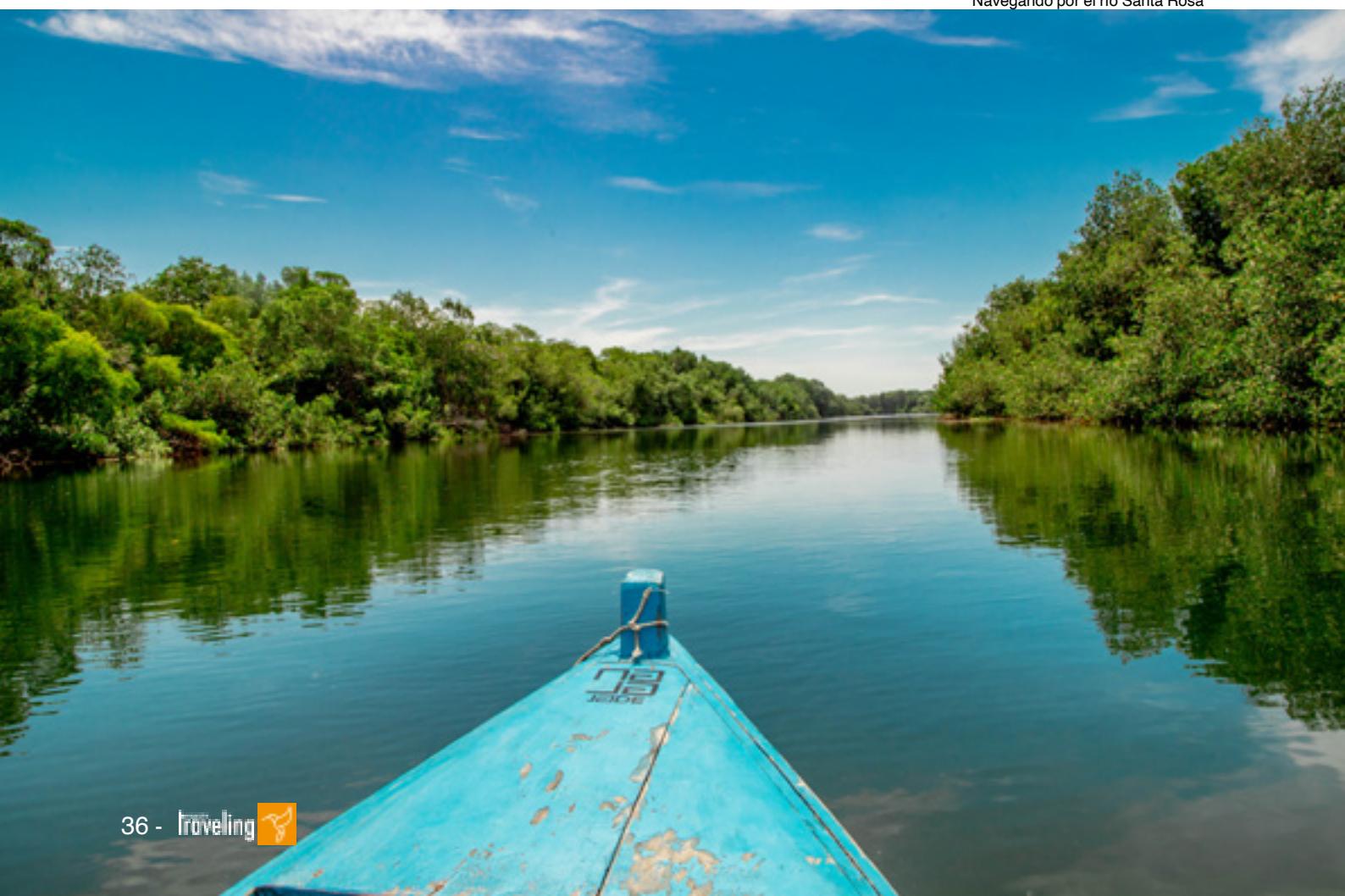
Este litoral, aún poco explorado, es una joya por descubrir. Sus playas volcánicas, sus comunidades agradadoras y su respeto por la naturaleza ofrecen una experiencia que conecta al viajero con la esencia misma de Guatemala: un país que sorprende emociona y deja siempre ganas de volver.

Aventuras entre manglares

Los ecosistemas costeros de Guatemala también guardan uno de sus tesoros más subestimados: los bosques de manglares. Estos árboles, tolerantes a la sal, crean un laberinto de raíces que sirve de refugio a peces, aves y reptiles, además de actuar como murallas vivas contra tormentas y huracanes. En sus aguas turbias crece la vida, y en sus ramas anidan garzas, fragatas e ibis.

Explorar este entorno es una experiencia que combina naturaleza y conciencia ambiental. **Las excursiones en lancha o kayak** desde El Paredón y Monterrico permiten deslizarse entre canales donde la luz se filtra entre las raíces. El silencio solo se rompe por el batir de un pelícano o el chapoteo de un pez. Con suerte, se pueden ver iguanas, mapaches o cocodrilos tomando el sol.

Navegando por el río Santa Rosa





Manglares en el río Santa Rosa

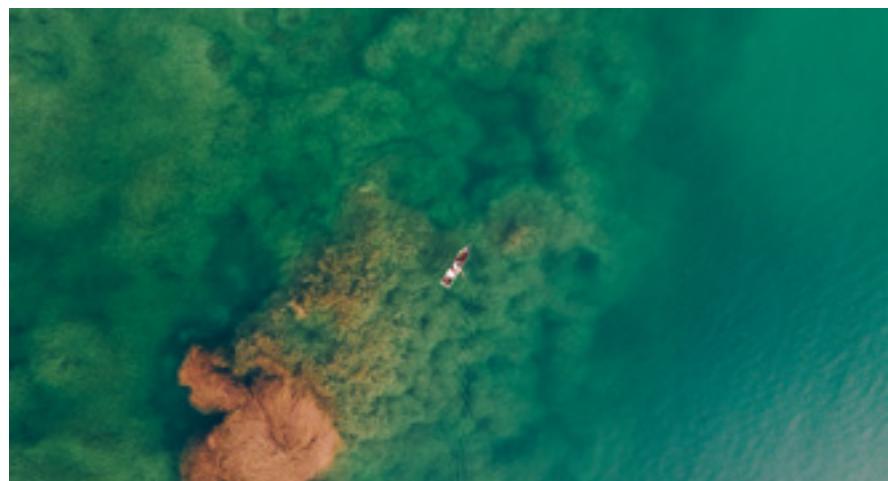
Muchas de estas rutas son gestionadas por comunidades locales que impulsan proyectos de conservación. Algunas permiten plantar plántulas de mangle rojo o negro; otras apoyan cooperativas que destinan sus ingresos a la educación ambiental y la protección de fauna.

Visitar los manglares guatemaltecos no es solo una excursión: es una lección de equilibrio natural. Es comprender cómo el mar, la tierra y la vida se entrelazan en un diálogo silencioso que recuerda al viajero que la verdadera aventura está en cuidar lo que nos maravilla.

Para quienes deseen vivir esta experiencia de manera diferente, **CamOn viajes**, colaboradora de **Traveling magazine**, ofrece **viajes de autor** cuidadosamente diseñados, con itinerarios exclusivos que combinan naturaleza, cultura y encuentros con comunidades locales. Son propuestas pensadas para descubrir el país de forma pausada y personal, acompañadas por expertos que interpretan cada lugar como un relato vivo del alma guatemalteca.



Cenote de Candelaria



Santiago Atitlán, Sololá





Una de las entradas del Tivoli

Navidad en el Tivoli

El corazón encendido de Copenhague

Texto: Rosario Alonso | Fotografía: Jose A. Muñoz

En Copenhague, la Navidad comienza cuando se encienden las luces del Tivoli Gardens, ese jardín de fantasía que desde hace más de siglo y medio marca el pulso sentimental de la ciudad. Cada invierno, cuando las temperaturas bajan y el aire se llena de ese aroma a canela, almendra tostada y vino caliente que define a Escandinavia, los portones del Tivoli se abren como si lo hicieran los de un cuento. Dentro, entre las luces que parpadean sobre el lago helado y los puestos de madera decorados con guirnaldas, se

encuentra la esencia misma del hygge danés: ese bienestar íntimo, cálido y compartido que los daneses elevan a forma de vida.

Un sueño del siglo XIX

El Tivoli Gardens abrió sus puertas en 1843 gracias a Georg Carstensen, un visionario que convenció al rey Christian VIII de que la gente, si tenía algo con lo que entretenerte, se olvidaría de la política. Tenía razón. Lo que comenzó como un parque de diversiones y paseo para las familias de la burguesía se convirtió pronto en el

símbolo más entrañable de la capital danesa. A diferencia de los parques modernos, el Tivoli nació con alma. Detrás de sus atracciones y teatros había una intención clara: ofrecer un refugio donde la alegría, la música y la convivencia se hicieran costumbre. Con los años, el Tivoli fue ampliando su territorio entre los edificios del centro. Hoy ocupa más de ocho hectáreas y conserva un equilibrio admirable entre tradición y modernidad. Lo asombroso es que, pese a su ubicación —en pleno corazón de Copenhague, junto al Ayuntamiento y la estación central—,

el parque sigue pareciendo un mundo aparte, protegido del ruido exterior por sus altos árboles y su historia.

Entre sus visitantes más fieles estuvo Hans Christian Andersen, quien halló en sus avenidas iluminadas inspiración para sus cuentos. El propio Walt Disney paseó por sus senderos en los años cincuenta y tomó buena nota: el concepto de Disneyland nació, en buena medida, tras aquella visita al Tivoli. Pero el parque nunca ha necesitado copiar a nadie; su encanto es precisamente la mezcla entre lo popular y lo poético, entre la feria y el jardín romántico.

Atracciones con alma

El Tivoli es un lugar que envejece bien. Su montaña rusa de madera, construida en 1914, sigue funcionando y es una de las más antiguas del mundo que todavía opera con freno manual, accionado por un conductor en cada vagón. Su temblor suave y

su traqueteo sobre los raíles de madera son pura nostalgia.

El parque combina esos recuerdos con nuevas atracciones de vértigo, como el Star Flyer, una torre giratoria de 80 metros que ofrece vistas panorámicas de la ciudad, o el Daemonen, una montaña rusa moderna que combina velocidad con realidad virtual. Pero el secreto del Tivoli no está en la adrenalina, sino en su atmósfera. Los lagos, los pabellones orientales, las fuentes danzantes y los escenarios al aire libre crean un paisaje urbano que parece fuera del tiempo.

El Pantomime Theatre, activo desde 1874, es uno de los espacios más singulares del recinto. En él se representa todavía la pantomima tradicional danesa, con Pierrot como protagonista, bajo un telón mecánico en forma de pavo real que se despliega lentamente al comenzar cada función. Es un espectáculo sin palabras, pero lleno de emoción, que encarna el espíritu original del Tivoli: divertir con sencillez y elegancia.

En el Tivoli, la Navidad adquiere un sentido sereno y verdadero. La belleza nace de la luz, del murmullo de la gente y del tiempo que parece detenerse en Copenhague. Allí, todo invita a creer que la felicidad puede ser tan simple como una noche iluminada

Pantomime Theatre en el Tivoli





Kioscos y tiendas de Navidad se encuentran por todo el Tivoli

Cuando el Tivoli se viste de Navidad

Si durante el verano el parque es un refugio verde y bullicioso, en invierno se transforma en un escenario de cuento. Desde mediados de noviembre, los jardineros y artesanos del Tivoli trabajan durante semanas para decorar cada rincón con luces, nieve artificial, abetos y pequeños detalles que parecen salidos de una postal antigua. Se instalan más de un millón de bombillas y unas mil figuras luminosas que cambian el aspecto del parque por completo.

Los mercadillos navideños se despliegan a lo largo de sus avenidas. En ellos se venden adornos, juguetes de madera, galletas de jengibre y gløgg, el vino caliente con especias típico de Dinamarca. Los visitantes se pasean con guantes y bufanda, taza en mano, mientras suena la música en directo o el coro de villancicos bajo los árboles iluminados.

Uno de los lugares más visitados es el lago helado, donde se instala una pista de patinaje rodeada de abetos nevados. En el aire se mezclan el olor a chocolate caliente y a almendra caramelizada con el sonido de las risas. Es difícil no dejarse llevar por la emoción: Copenhague entera parece concentrarse allí, en ese pequeño mundo donde la infancia y la ilusión no tienen edad.

La gran fachada del Nimb Hotel, que recuerda a un palacio oriental, se ilumina por completo, y su terraza se convierte en un mirador privilegiado para contemplar las luces reflejadas en el agua.

Fachada del Nimb Hotel





Una de las entradas al Tivoli

En su interior, los restaurantes ofrecen menús especiales de Navidad, donde no faltan el pato asado, las patatas caramelizadas y el clásico risalamande, un postre de arroz con leche, almendra y salsa de cereza que encierra una pequeña sorpresa: quien encuentre la almendra entera recibe un regalo.

La Navidad en Copenhague: una ciudad que se abriga con luz

Más allá del Tivoli, la Navidad se vive en Copenhague con una intensidad serena. Los daneses no buscan el exceso, sino la calidez. Las calles del centro, desde Stroget hasta Nyhavn, se llenan de luces suaves y de guirnaldas que cuelgan entre las fachadas de colores. En las ventanas, velas encendidas y estrellas de papel crean una sensación de hogar incluso al pasar por la calle. Los cafés huelen a cardamomo y los escaparates lucen coronas de abeto natural. Todo parece pensado para celebrar el invierno más que para combatirlo.

El mercado de Nyhavn, con sus casas reflejadas en el canal, es otro de los escenarios emblemáticos. Allí, los puestos de madera ofrecen arenques, queso danés y vino caliente mientras los barcos atracados se iluminan con guirnaldas. A pocos pasos, en la plaza del Ayuntamiento, se alza un abeto gigantesco doblado cada año por Noruega, símbolo de la amistad entre los países nórdicos.

Pero ningún lugar representa mejor el espíritu navideño que el Tivoli Gardens. Al caer la tarde, cuando el cielo se tiñe de azul oscuro y las luces comienzan a brillar, el parque se convierte en una metáfora perfecta de la Navidad escandinava: luminosa pero sobria, festiva pero íntima, antigua y moderna a la vez. Familias enteras se reúnen para escuchar los conciertos al aire libre, probar los dulces tradicionales o simplemente pasear entre los abetos iluminados.

El lago central presidido por un gran barco



NAVIDAD EN COPENHAGUE



Una tradición que se renueva

Cada año, el Tivoli logra algo difícil: mantener su esencia sin dejar de reinventarse. Cambian las decoraciones, se añaden nuevos espectáculos, se amplían las zonas gastronómicas, pero el alma sigue siendo la misma. No hay artificio en su magia: solo la emoción de una ciudad que celebra la luz en mitad del invierno.

Vivir la Navidad en el Tivoli es, en definitiva, vivir la Navidad de Copenhague. Es entender que la felicidad no depende del ruido ni del exceso, sino de los pequeños gestos: un paseo bajo la nieve, un vaso de gløgg entre amigos, una melodía que suena en la distancia.

Es, sobre todo, recordar que los lugares que más perduran no son los que cambian el mundo, sino los que lo iluminan cada noche un poco más.

- 1.- Plaza del Ayuntamiento
- 2.- Hotel D'Anglattere en la misma plaza
- 3.- Calle Strøget una de las calles más comerciales
- 4.- El puerto antiguo, con las típicas casas de colores





La Rioja

El triángulo perfecto de vino, tierra y espiritualidad

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Jose A. Muñoz y Turismo de La Rioja

En La Rioja, el paisaje tiene olor a sarmiento, a pan recién hecho y a piedra antigua. Es una tierra pequeña, pero de alma inmensa, que ha sabido hacer de su historia y de su vino una misma palabra: identidad. Aquí, las iglesias guardan códices que dieron forma al castellano, las calles conservan el rumor de los peregrinos medievales y las bodegas se extienden bajo tierra como templos silenciosos. La Rioja no se visita: se recorre despacio, con la mirada y el paladar atentos, dejándose envolver por una cultura que ha fermentado durante siglos, como su vino.

Ll vino no es una industria en La Rioja; es su relato, su raíz y su horizonte. Desde los tiempos romanos, la vid ha modelado su paisaje y su carácter. Los monjes medievales perfeccionaron su cultivo; los comerciantes del siglo XIX lo elevaron a arte; y los enólogos actuales lo han convertido en un símbolo de calidad universal. La Denominación de Origen Calificada Rioja, la primera reconocida en España, abarca tres subzonas —Alta, Alavesa y Oriental—, cada una con su personalidad y su matiz, pero unidas por la misma filosofía: el respeto por la tierra y el tiempo.

Rioja Alta se define por su clima más

atlántico, influenciado por la Sierra de Cantabria, determinando vinos con buena acidez y potencial de envejecimiento. Rioja Alavesa, situada en la zona más occidental, de influencia atlántica y suelos calcáreos, determina unos vinos estructurados y elegantes, con acidez y taninos.

Rioja Oriental o Baja, la más extensa en territorio y la más cálida, nos brinda esos vinos con más cuerpo y de fruta más intensa.

Visitar una bodega riojana es una experiencia casi litúrgica. Bajo los suelos de piedra o entre muros de vanguardia diseñados por arquitectos

como Frank Gehry, Santiago Calatrava o Zaha Hadid, el vino duerme en silencio. Las barricas alineadas, las luces tenues y el olor a madera conforman una atmósfera de recogimiento. El enólogo habla del vino como si hablara de un ser vivo, con sus etapas, su madurez y su destino.

El vino riojano, además, ha dado forma a una estética. Su color rubí profundo, su brillo en la copa, su equilibrio entre potencia y suavidad, son también metáforas de una tierra que ha aprendido a convivir con los contrastes: la montaña y el llano, el monje y el campesino, la palabra y el vino.



Ayto. de Santo Domingo de la Calzada

Santo Domingo de la Calzada

El camino y el milagro

Todo comienza —como tantas veces en la historia riojana— con el Camino de Santiago. Santo Domingo de la Calzada nació al calor de esa ruta milenaria y lleva en su nombre la huella de un hombre santo y obstinado. Domingo García, un humilde pastor del siglo XI, decidió dedicar su vida a facilitar el paso de los peregrinos que cruzaban estas tierras: construyó puentes, allanó caminos, levantó un hospital y, sobre todo, fundó una villa que se convertiría en refugio espiritual y humano para miles de caminantes.

La ciudad conserva intacto ese espíritu. Su catedral, iglesia-fortaleza del siglo XII, levantada sobre la tumba del santo, es una joya del románico tardío y el gótico inicial, donde la fe se mezcla con la leyenda. En su interior, junto al sepulcro de Santo Domingo, sorprende un gallinero de piedra y madera donde viven un gallo y una gallina blancos: recuerdo del célebre milagro del peregrino ahorcado, en el que las aves resucitaron para demostrar la inocencia de un joven injustamente condenado. Desde entonces, el refrán “Santo Domingo de la Calzada, donde cantó la gallina después de asada” forma parte del imaginario popular riojano.

También destacan de la catedral su Retablo Mayor, de estilo renacentista obra de Damián Forment, y su Torre Exenta barroca, una de las más altas de España, más de 70 m de altura, además de algunas bellísimas capillas como la del Sepulcro de Santo Domingo, la de la Magdalena, la del Santo Cristo, las de Santa Teresa y San Pedro y por supuesto la del Santo Cristo de los Peregrinos. Catorce son las capillas laterales de esta magnífica catedral. Pero si hay una estancia que sorprende al viajero esta es su cripta, recubierta desde 2019 por los mosaicos ilustrados del artista esloveno Marco Rupnik que relatan la vida del santo además de incorporar escenas típicas de la iconografía religiosa convencional desde el sentir artístico de su autor.

Las calles empedradas, los soportales y las casas nobles de la villa conservan ese aire de tránsito y hospitalidad. Cada rincón parece hecho para recibir al viajero, como si los siglos no hubieran alterado la esencia de aquel gesto inicial: tender la mano al caminante.

Vista de la Catedral y su Torre Exenta barroca





Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción



La Casona, considerada como la más antigua obra civil de La Rioja

Briones

El tiempo detenido entre viñas

A unos kilómetros del Ebro, Briones se alza sobre una colina que domina el valle, rodeada de viñedos que cambian de color con las estaciones: verdes en primavera, dorados en verano, rojizos en otoño. Es uno de los pueblos más hermosos de La Rioja e incluido en la lista de **“los pueblos más bonitos de España”** un lugar donde el tiempo parece haberse detenido en la Edad Media. Sus murallas, sus calles estrechas y sus casas blasnadas cuentan la historia de una villa que fue frontera, plaza fuerte y escenario de alianzas entre reinos.

Sobre un cerro de 80 m de altura y con unas vistas espectaculares sobre viñedos, la sierra de Toloño y el río Ebro, Briones despliega, como si de un libro se tratara, su historia a través de su patrimonio cultural y artístico. La plaza de España en torno a la cual se levantan 4 de sus principales monumentos, Palacio del Marqués de San Nicolás (hoy su Ayuntamiento), la Casona (obra civil más antigua de La Rioja), la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción o Santa María de Briones y la antigua Abadía o Casa de los Arcos. A pocos metros, el palacio de los Quincoces y la bella Ermita de San Juan o del Santo Cristo que aloja en su interior una bellísima Botica del siglo XIX.

Vista de Briones





Museo Vivanco de la cultura del vino

Pero Briones no es solo un monumento al pasado: es un símbolo de lo que significa el vino en la cultura riojana. En su término municipal se encuentra el **Museo Vivanco de la Cultura del Vino**, probablemente el más completo del mundo en su género. Un espacio donde el vino se narra como lo que realmente es en esta tierra: una forma de arte, una memoria colectiva, una manera de mirar la vida. En sus salas conviven ánforas romanas, prensas del siglo XVIII y obras de Picasso o Sorolla, todas inspiradas por el mismo hilo conductor: el vino como expresión del hombre.

Pasear por Briones es hacerlo entre lagares excavados en la roca y bodegas centenarias donde el silencio tiene olor a madera y a historia. En junio, el pueblo revive su pasado con la Fiesta de Briones Medieval, cuando los vecinos se visten de época y recrean la vida del siglo XIV entre banderas, pregones y música antigua. Es una manera de rendir homenaje a una identidad que se ha sabido conservar sin fosilizarse.



La antigua Botica del siglo XIX situada en el interior de la Ermita de San Juan





Arca con las reliquias de San Millán
Foto inferior una copia de las Glosas Emilianenses



San Millán de la Cogolla

Cuna de la lengua y del espíritu

Si hay un lugar donde el alma de La Rioja se vuelve palabra, ese es San Millán de la Cogolla. Enclavado entre montes y hayedos, este pequeño enclave monástico encierra un tesoro que va más allá de lo religioso: los primeros testimonios escritos del castellano y del euskera. En los monasterios de Suso y Yuso, declarados Patrimonio de la Humanidad, los monjes copistas anotaron, allá por el año 1000, en los márgenes de los textos latinos cultos las famosas Glosas Emilianenses, pequeñas aclaraciones o traducciones al latín vulgar o romance que hablaba el pueblo y que, sin saberlo, dieron origen al idioma que hoy se habla en medio mundo. Tan solo 43 palabras con sentido y estructura gramatical propia, contenidas, principalmente, en el Folio 72 y referidas a una oración a la Santísima Trinidad.

Pero San Millán es mucho más que una reliquia lingüística: es un lugar de silencio, de piedra y de luz. El monasterio de Suso, el más antiguo, conserva su aire prerrománico y una belleza austera, mientras que Yuso, levantado siglos después, exhibe una magnificencia barroca, con claustros, retablos y una biblioteca que huele a pergamino y a sabiduría. Ambos, resumen el espíritu riojano: fe, cultura y continuidad.

Monasterio de Yuso. © Rafael Lafuente





Monasterio de Suso

El propio nombre de San Millán —Emilianus, el ermitaño que vivió entre cuevas y oración durante 40 años— evoca una espiritualidad íntima, terrenal, muy ligada a la naturaleza y al trabajo del hombre. No es extraño que, en los siglos posteriores, los monjes de Yuso, benedictinos, fueran grandes impulsores del cultivo de la vid y de la producción vinícola, contribuyendo a consolidar la economía agrícola de la región.

En cierto modo, puede decirse que el vino y la palabra nacieron juntos en San Millán, como dos formas distintas de expresar lo mismo: el alma de una tierra que fermenta con el tiempo.

Del Monasterio destacamos sus dos iglesias, separadas por el Coro mediante una puerta, la Parroquial y la Monástica, de principios del siglo XVI; su magnífica Biblioteca cuyo acceso es muy limitado; la Sacristía, una de las más bonitas de España cuyos techos exhiben unas magníficas pinturas de profusos colores del siglo XVIII que nunca han sido restauradas; un Claustro Bajo del siglo XVI sin terminar y otro Alto que conserva dos de los grandes tesoros de este Monasterio: una de las mejores colecciones de Cantoriales de canto gregoriano del siglo XVIII y la Sala de las Reliquias o Relicarios (las de San Millán y las de San Felices de Haro) contenidas en unas bellísimas arquetas de plata recubiertas de tarjetas de marfil tallado, algunas con más de 1000 años de antigüedad.

Coro inferior del Monasterio de Yuso separa la iglesia parroquial de la monacal





Vista de la torre de la iglesia de Santo Tomás
Plaza de Ayuntamiento de Haro

Haro

La ciudad del vino

Decir Haro es decir vino. Ningún otro lugar, condensa con tanta precisión, la esencia de La Rioja como esta pequeña ciudad bañada por el Ebro y rodeada de bodegas centenarias. Aquí, el vino no es un producto: es una forma de vida. Sus calles empedradas, sus plazas porticadas y sus barrios bodegueros desprenden ese aroma a barrica que se mezcla con el bullicio de las tabernas y la conversación alegre de sus gentes.

Desde finales del siglo XIX, Haro se convirtió en epicentro de la modernización vinícola. Su estación de tren facilitó la exportación del vino hacia Francia en tiempos de la filoxera, y a su alrededor se levantaron bodegas que aún hoy son emblemas del Rioja clásico: López de Heredia, La Rioja Alta, Muga o CVNE. La llamada “Estación Enológica” de Haro es, en sí misma, un museo vivo de la arquitectura industrial vinícola, con naves de piedra, ladrillo y hierro donde el vino envejece bajo la mirada de generaciones de bodegueros.

Cada junio, la ciudad celebra la célebre Batalla del Vino, una fiesta tan popular como ancestral. Miles de personas, vestidas de blanco y con pañuelo rojo, suben al cerro de San Felices para recrear una antigua romería que ha derivado en un ritual pagano de alegría y camaradería.



El vino corre a cántaros, literalmente: se lanzan litros y litros entre los participantes, hasta que todo el mundo termina empapado de color tinto. Es el vino convertido en símbolo de unión, de celebración y de vida.

Pero Haro también respira arte y tradición. Su casco histórico está salpicado de palacios renacentistas (Plaza de la Paz), iglesias barrocas (Iglesia de Santo Tomás) y calles llenas de tabernas (La Herradura) donde el tapeo se convierte en un arte. La ciudad parece haber encontrado el equilibrio perfecto entre el pasado y el presente, entre la herencia y la innovación.



Cata de vino y aceite de oliva virgen extra en la Bodega Roda

Apuntes para el viaje

Cómo llegar

Desde Madrid puedes tomar la A-1 hacia Logroño y continuar por la LR-205 o la N-232 hasta el corazón de La Rioja. La estación de Haro conecta por tren con Logroño y Castejón. Desde Bilbao o Vitoria, la ruta cruza la sierra de Cantabria entre viñedos y pueblos con solera. El coche es esencial para moverse con libertad por la provincia.



Dónde dormir

Hotel Santa María de Briones

En Briones, ocupa una casa solariega del siglo XVI junto a las murallas medievales. El hotel tiene una llave Michelin y su restaurante tiene mención Michelin.



Hotel Arrope

En Haro, ocupa un palacio del siglo XIX en pleno centro histórico con un atmósfera tranquila, un jardín con terraza y una ubicación privilegiada.

Dónde comer

Venta Moncalvillo

En Daroca de Rioja, con dos estrellas Michelin y una Green. Los hermanos Echapresto ofrecen una cocina de raíz riojana con productos de su propia huerta biodinámica y una carta con más de dos mil vinos.



Restaurante Allegar

Se encuentra dentro del Hotel Santa María de Briones, está recomendado por las guías Michelin y Repsol. El chef Juan Cuesta fusiona tradición y vanguardia riojana con producto local. El maridaje de vinos de la zona, está diseñado para realzar cada plato.

Lumbre (Casalarreina)

Recomendado por Michelin, ofrece cocina creativa en una bodega del siglo XVII con tres menús degustación.



Restaurante Arrope (Haro)

Cocina riojana moderna en el centro histórico. Producto local y vinos de bodegas cercanas.



Vuelos en globo

ARCO IRIS / Cuzcurrita del río Tirón





4 destinos Isla Mauricio

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

H

ablando de islas bonitas, podemos mencionar a muchas, pero de esas que se anclan en el alma, muy pocas. Durante los últimos años, Isla Mauricio ha aumentado su fama turística alrededor del mundo, y aunque hasta hoy, para muchos aún es un gran desconocido, es más cercana y accesible de lo que nos imaginamos.

En el mapa, Isla Mauricio es un pequeño punto del continente africano, situado en medio del océano Índico, al este de Madagascar y muy cerca de la isla Reunión. Desde España es muy fácil llegar, tanto con escalas o en vuelos directos (11 horas). Si bien hay muchas alternativas, una opción bastante accesible es volar con World2Fly, que ofrece salidas directas desde Madrid especialmente en temporada de verano. Una vez aterrizados, la isla hace su magia.



Isla Mauricio es un ejemplo de turismo sostenible, donde el lujo convive con la naturaleza. Hoteles ecológicos, playas limpias y proyectos comunitarios hacen de la isla un auténtico ecodestino.

Si bien muchos desearíamos dejarnos llevar y mudarnos a la isla, con una semana basta, no solo para conocer lo más bonito de la exótica isla, sino también para aprender de su historia, sus tradiciones y el porqué de su diversidad cultural.

Convivencia entre culturas como estilo de vida

Isla Mauricio tiene aproximadamente 2.040 kilómetros cuadrados de superficie, en la que alberga una historia apasionante y diversa. Antes de independizarse en 1968, primero fue colonia francesa y luego británica, y ahí yacen sus primeros mestizajes. Al pasar de los años, otros viajeros de países aledaños también llegaron a la isla y echaron raíces, fascinados por su belleza. Hoy, es una sociedad que convive con etnias, culturas y religiones de todo el mundo, especialmente del ámbito euroasiático. Por la variedad mencionada, en Mauricio se hablan tres lenguas oficiales —inglés, francés y criollo mauriciano — y por la misma, en su gastronomía veremos toda esa fusión en sus snacks más famosos como los rotis rellenos, el dholl puri, noodles de pollo o los dim sums criollos.

Dónde quedarse en Mauricio

Si bien existen muchas opciones para hospedarse en la capital, Port Louis, el encanto de isla está frente a sus playas, y sin duda una de las mejores opciones son los hoteles de la firma francesa Sunlife, ubicados en diversos puntos de la isla, pero ofreciendo la misma esencia de hospitalidad y excelencia. Algunas de las más famosas y reconocidas son Long Beach (costa este) o Sugar Beach y La Pirogue (en la costa oeste, en Flic en Flac).

Pero ¿qué tiene de especial la marca, además de sus deslumbrantes diseños frente al mar? La respuesta es la propuesta wellness y de bienestar consciente «slow life», tal y como la marca lo define. Para complementar esta propuesta, Sunlife ha creado su propia marca de spa bautizado con el nombre Glow, básicamente, un laboratorio donde todos sus elementos contribuyen a acariciar la mente y el cuerpo. Cada uno de sus hoteles cuenta con un spa Glow diferente para brindar la relajación absoluta, pero quizás el más impresionante está en Long Beach, con su jardín de hierbas exóticas de todo el mundo. Entre los ingredientes estrella de la firma destaca el bálsamo de Perú, presente en la mayoría de sus rituales y conocido por sus propiedades reparadoras.

ISLA MAURICIO



Iglesia en el pueblo de Cap Malheureux
Rochester Falls en Souilla



El viaje hacia el bienestar continúa en «Santé», el bar wellness ubicado en Long Beach. Aquí, los huéspedes se convierten en alquimistas de su propia salud al preparar mocktails esenciales y purificadores inspirados en la receta secreta de la abuela de un trabajador local.

Espacios para sentirse bien y conectar

Para Sunlife, el concepto de hospitalidad se entrelaza con la conexión entre sus visitantes, gracias a las actividades grupales. Quienes viajan en pareja, con amigos o incluso en solitario encuentran en estos hoteles espacios perfectos para compartir. Juegos como el Crazy Croquet o la petanca despiertan risas y camaradería; mientras que los talleres de perfumería permiten a los huéspedes crear su propia fragancia personalizada y llevarse un recuerdo único a casa. Asimismo, los talleres de vidrio soplado, impartidos por una entrañable pareja británica que encontró en Mauricio su hogar, conectan con el arte local y la historia viva de la isla.

La gastronomía, por su parte, completa esta propuesta integral. Los restaurantes de todos los hoteles ofrecen una cocina internacional diversa y sofisticada, incorporando propuestas locales, pero también mediterráneas y de todos los rincones asiáticos.

Long Beach Hotel Mauritius





Hotel La Pirogue Beach

En **Sugar Beach** la experiencia alcanza su punto más alto con la presencia de **Buddha-Bar Beach**, una de las firmas de sushi lounge más icónicas del mundo. Aquí, los huéspedes disfrutan no solo de platos exquisitos, sino también de veladas vibrantes con música en vivo, espectáculos de danza o incluso shows de fuego frente al mar, bajo un cielo estrellado.

Más por descubrir en la isla

Y aunque las playas del paraíso del Índico son los protagonistas de la experiencia, en el interior de la isla encontraremos otras joyas, dignas de visitar.

En el itinerario no debe faltar una escapada a la **Isla de los Ciervos** más conocida como «Île aux Cerfs», un espacio de playas privadas de arena blanca y exuberante vegetación sobre 87 hectáreas paradisíacas, donde además se puede disfrutar de variados deportes acuáticos o disfrutar del restaurante al pie del mar.

En la capital, Port Louis, una ruta guiada permite sumergirse en su vibrante vida local: visitas al mercado central, al histórico Aapravasi Ghat (Patrimonio Mundial UNESCO) y a coloridos templos hindúes y pagodas chinas.

Por otro lado, **Le Morne Brabant**, también declarado Patrimonio Mundial, no solo impresiona por su silueta, sino por su historia: fue refugio simbólico de esclavos fugitivos. No menos fascinante es la región de Chamaré, hogar de las famosas Seven Coloured Earths, dunas teñidas por minerales en vibrantes tonalidades, junto a la imponente **Cascada de Chamarel**.

Y para los que buscan un panorámico abrazo de la isla, la subida al **Le Pouce** —escarpada, pero accesible— regala vistas inolvidables de **Port Louis** y de buena parte del paisaje mauriciano. Por último, no puede faltar una visita al **Gran Bassin** (Ganga Talao), lago sagrado rodeado de templos hindúes majestuosos y atmósfera palpable de espiritualidad.

Vista aérea de Port Louis



Reflejos de la vida mauriciana en Port Louis





Costa norte de Ibiza

Baleares, alma de mar y piedra

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

Cala de San Vicente en Ibiza



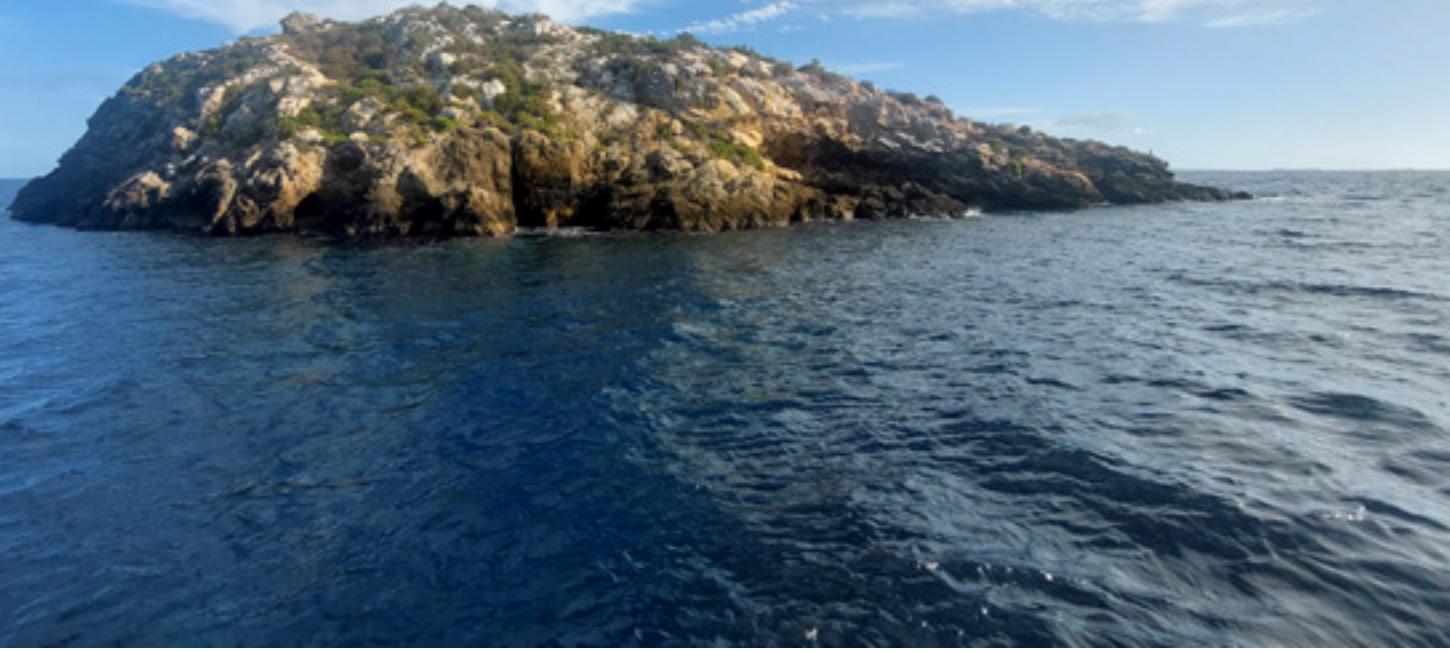
Los frondosos pinares ibicencos y los de su isla hermana, Formentera, inspiraron a los griegos para denominarlas Pitiusas (pitys, pino en griego). Mientras que Mallorca y Menorca para ellos eran Gimnesias (gymnós, desnudo) porque sus habitantes, casi desnudos y sin protección, manejan hondas para defenderse, evitando así la lucha cuerpo a cuerpo. Y el nombre de Baleares procede de esta frase cartaginesa: Ba'lé yaroh (maestros del lanzamiento de piedras).

La naturaleza balear es tan poderosa que aquellos antiguos navegantes reconocerían actualmente muchos paisajes y siluetas de referencia porque apenas han variado desde que arribaron hace decenas de siglos. Los perfi-

les de montañas y costas o el aspecto de los bosques e islotes permanecen muy similares. Incluso la multitud de monumentos talayóticos que hallaron por doquier entonces, aún continúan impasibles, viendo el tiempo transcurrir y casi en el mismo estado que los vieron los romanos al llegar. Paisajes inmutables que todavía permanecen.

Montañas que surgen del mar

Vista desde el mar parece un inmenso muro pétreo repleto de cerros de formas caprichosas. **La sierra de la Tramontana** se eleva hasta los 1.445 m de Puig Mayor formando una agreste formación que conserva rincones de leyenda. Abruptos paisajes de blanquecina roca caliza se yerguen desafiando los azules celestes y marinos



Isla en el Parque Natural Ses Salines

preservando de la desaparición antiguos bosques de tejos refugiados en laderas orientadas al norte, más frías y húmedas; cobijando parajes de infinita belleza como el **valle de Ariant, en Pollensa**, en el que Heidi Gildemeister creó un maravilloso jardín botánico, integrado en la naturaleza, solamente con especies de los climas mediterráneos del mundo: California, Chile, Sudáfrica, Australia y las costas del Mediterráneo. La antigua masía de esta finca agropecuaria está convertida en un alojamiento tradicional, en el que el viaje al pasado comienza con la necesidad de encender velas para iluminarse, pero sí cuenta con agua corriente. El proyecto de recuperación de la población de buitre negro, la única en el mundo en territorio insular, ha conseguido aumentar el número de parejas. Ahora es posible observarlos planeando entre las cumbres calcáreas que rodean y aíslan este valle y, algo excepcional, verlos sobrevolando el mar.

La Sierra de la Tramontana fue declarada Patrimonio de la Humanidad como paisaje cultural debido a la gestión del agua que históricamente se ha realizado en este territorio conservando acequias y pozos de nieve o depósitos de agua y molinos; y, por otro lado, muros de bancal, vallas y caminos



Cultivos en la sierra de la Tramontana

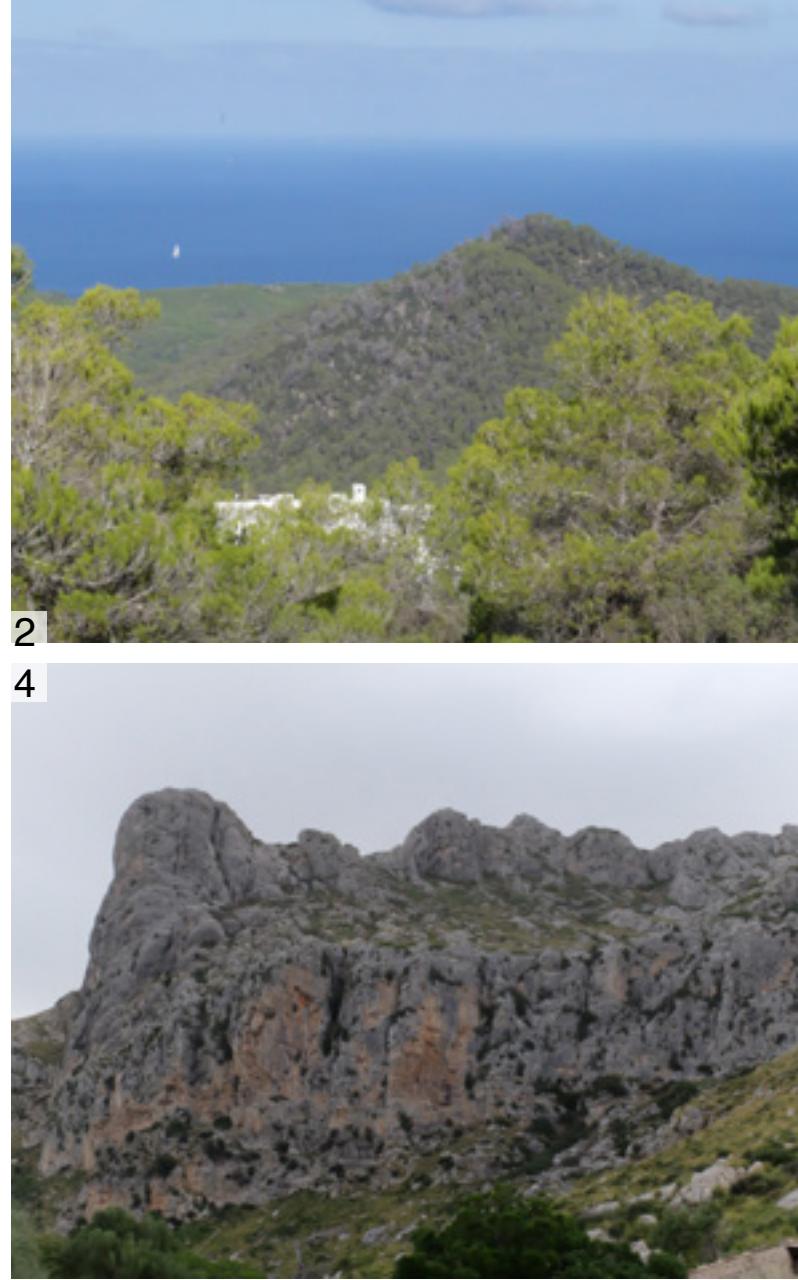
En las Islas Baleares, el tiempo parece haberse detenido entre el rumor del mar y el perfume de los pinares; un territorio donde la piedra, la luz y la historia dibujan un paisaje inmortal que aún respira al compás del Mediterráneo.



1 2



3 4



- 1.- Muros de piedra seca
- 2.- Pinares al norte de Ibiza
- 3.- Cultivos en bancales integrados en la naturaleza
- 4.- Cerros que rodean el valle de Ariant

empedrados con piedra seca. Piedra sobre piedra, sin argamasa. **La Finca Galatzó**, en el municipio de Calviá, necesitaba, para el aprovechamiento agropecuario, bancales para cultivar sus laderas, molinos para sus cosechas y un sistema de regadío, todo construido en época islámica. Los edificios de la finca agropecuaria destinados a almacenes, establos o a vivienda ahora están convertidos en refugio de montaña para alojar a senderistas que recorran los 170 km del sendero GR221, dividido en 8 etapas, denominado **Ruta de la Piedra Seca**.

Caminar para sentir el paisaje

A pesar del turismo de playa y diversión que existe en Baleares es fácil encontrar parajes naturales y senderos que se internen por bosques y pasen por acantilados sobre calas de película. Caminos costeros en promontorios sobre el mar convertidos en miradores. Balcones entre pinos para divisar farallones que quiebran el azul marino y muestran una gama de azules y verdes que colorean las aguas del mar.

En Menorca el GR223 es una ruta escénica de 185 km para hacer a pie, en bici o a caballo que circunvala com-

pletamente la isla en 20 etapas ofreciendo un precioso catálogo costero y de bosques o cultivos menorquinos dignos de haber convertido esta isla en una Reserva de la Biosfera.

En el norte de Ibiza, desde **San Juan de Lebrija** parten varios senderos y algunos transitán entre los pinos. Por ejemplo, el sendero PR101 asciende por una ladera, penetra en un pinar y se encarama entre lomas desde las que se divisa la costa; luego atravesará viñedos, desenderá entre algarrobos y encinas hasta encaminarse por la rambla para finalizar esta ruta en la maravillosa cala de San Vicente. Rematando la caminata con un relajante baño en el mar. Y desde la playa contemplar la singular silueta de la islita de **Tagomago** o al mirarnos los pies sumergidos ver los preciosos fondos recubiertos de posidonia y la diversa multitud de peces y moluscos que los pueblan.



Lirio de Sudáfrica en el Jardín Botánico de la Finca Ariant

Praderas submarinas

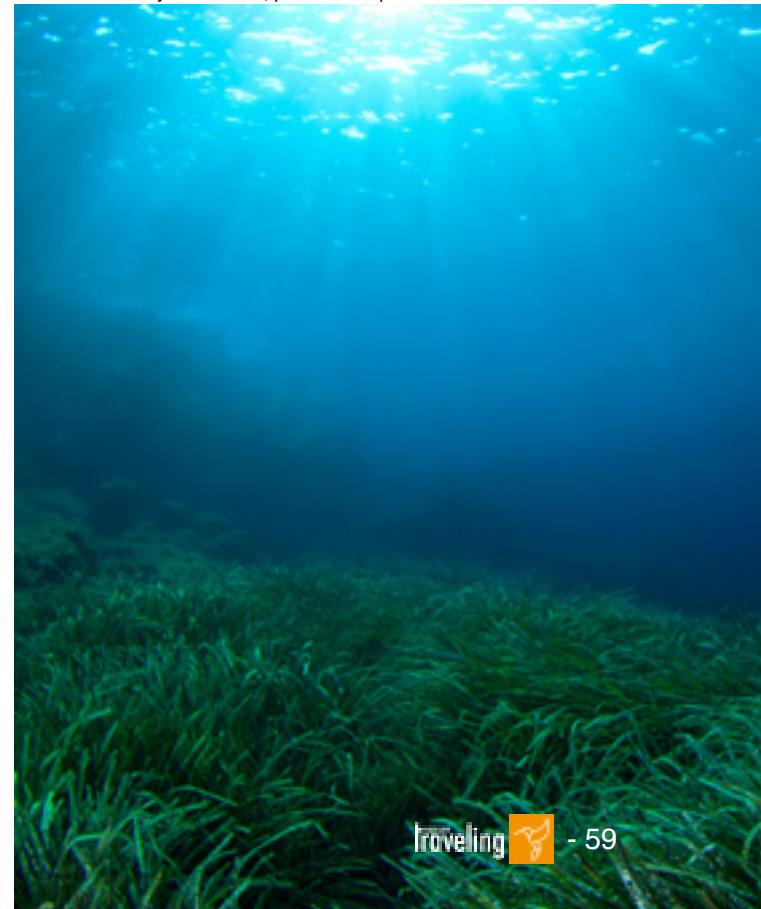
La transparencia de las aguas mediterráneas en Baleares nos permite disfrutar de paisajes submarinos al contemplarlos desde los acantilados o desde el mar al practicar esnórquel o buceo. Están cubiertos de plantas, no de algas, ya que la posidonia tiene raíces, hojas, flores y frutos. Por tanto, son llamadas praderas de posidonia las que tapizan estos fondos, contribuyendo a la absorción del dióxido de carbono atmosférico, albergando una gran biodiversidad y mitigando los efectos de la erosión en el litoral.

Cuando esas hojas caen y son arrastradas hasta la orilla se acumulan sirviendo para proteger la playa de la erosión. Una vez fuera del agua también se usa porque esta planta está unida a las costumbres insulares, utilizándose para el aislamiento térmico en los tejados de las casas tradicionales, todavía hoy se hacen así los tejados actuales; y además lo emplean como fertilizante para sus cultivos por su riqueza en minerales y su compuesto orgánico.

Estas praderas enriquecen los fondos del **Parque Natural de las Salinas** que abarca parte de ambas Pitiusas. Un lugar maravilloso entre islotes, peñones y bajíos, pero a veces traicionero para los barcos; como le pasó al gran buque Don Pedro que naufragó hace unos años convirtiéndose en un pecio ahora adorado por buceadores por haber generado un refugio de vida submarina. Una zona plagada de graznidos y chirridos de aves acuáticas que acechan a los peces de colores que habitan el paraíso de la posidonia.



Viñedos en Ibiza y foto inferior, praderas de posidonia





Panorámica de Letur desde el Calvario

Letur en otoño

Caminos de agua y silencio

Texto: Jose Antonio Muñoz

Fotos: Turismo de Letur y Jose A. Muñoz



El otoño en Letur pasa sin estridencias. Sentir el aire que baja desde la sierra con un aroma nuevo, mezcla de tierra húmeda, hoja seca y leña encendida. En este rincón del suroeste de Albacete, el paisaje cambia sin perder su carácter. Los bancales se tiñen de ocres y amarillos, el rumor del agua acompaña cada paso y los senderos, antaño transitados por pastores y arrieros, se abren hoy como una invitación a caminar sin prisa.

L

etur conserva un alma antigua. Su casco histórico, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1983, mantiene el trazado medieval de origen musulmán mejor conservado de la provincia. Basta cruzar el arco de entrada al casco viejo para sentir cómo el tiempo se detiene. Las calles estrechas, las casas encaladas y los pasadizos cubiertos conducen al viajero por un laberinto de piedra que respira calma. En otoño, las buganvillas se apagan y las parras trepan por los muros dejando caer hojas doradas. El agua, que ha modelado el carácter del pueblo durante siglos, sigue fluyendo por fuentes y acequias, recordando que Letur fue, y es, un enclave de huertas fértiles en plena sierra.

Desde los miradores del casco antiguo —el mirador de la Molatica y mirador de San Sebastián— la vista se pierde entre barrancos y montes. En los días claros de octubre, la luz parece más limpia y las sombras más largas. Se escuchan los cencerros lejanos, el canto de algún gallo y el chapoteo del agua en los lavaderos. Son sonidos cotidianos que el viajero urbano ya casi ha olvidado y que aquí se conservan como parte del paisaje.

Una red de camino con historia

El municipio abarca más de 260 kilómetros cuadrados de montañas, barrancos y vegas. Es un territorio que asciende desde los 560 metros del fondo del valle hasta los 1.400 de las cumbres, con vistas que abarcan la Sierra del Segura. La orografía accidentada, surcada por cañadas y ramblas, ha determinado la vida de sus habitantes. Los caminos que hoy recorren los senderistas fueron durante siglos las arterias por las que circulaba la vida rural: por ellos bajaban los ganados trashumantes, se transportaba el aceite, el grano o la leña, y se comunicaban las aldeas dispersas entre montes.

LETUR EN OTOÑO

La Asociación Senderista de Letur “El Regalí” ha sido esencial en la recuperación de esos antiguos caminos públicos, muchos de ellos ocultos por el matorral o borrados por la falta de uso. Su labor paciente ha permitido crear una red de 184 kilómetros señalizados, que se pueden recorrer a pie, en bicicleta o a caballo. No se trata solo de una propuesta deportiva, sino de un proyecto de respeto por el territorio y su memoria. Cada baliza, cada tramo recuperado, es también un acto de conservación cultural y ecológica. La red está formada por sendas y veredas —solo transitables sin motor— y por pistas forestales que comunican distintos parajes. En su recorrido se descubren más de una veintena de puntos de interés: miradores naturales, fuentes, cuevas y restos arqueológicos como la necrópolis de La Abejuela o el puente medieval sobre el río Letur. Son huellas que permiten comprender la íntima relación del pueblo con el agua, la piedra y la montaña.

Rutas para descubrir el otoño

Cada ruta tiene su carácter y su propio ritmo. Una de las más populares es la **Ruta de los Chorreones**, de unos catorce kilómetros, que serpentea entre pinares, huertas y barrancos hasta alcanzar un mirador desde el que se escucha, más que se ve, el salto de agua que le da nombre. En los días frescos de noviembre, el sonido del arroyo y el perfume de la jara acompañan el camino. La humedad del bosque contrasta con el sol que aún calienta las laderas. Es un recorrido de dificultad media-alta, perfecto para quienes buscan sentir el pulso del monte en pleno cambio estacional. Otra ruta destacada es la del **Regalí**, de 13 kilómetros, que atraviesa uno de los parajes más genuinos del municipio. Su nombre rinde homenaje al grupo senderista que impulsó la red y discurre entre olivares y muros de piedra seca. Desde algunos tramos se divisa el valle y el perfil lejano del



Asoc. Senderista el Regalí - Letur





Vista otoñal del conjunto histórico de Letur, con sus bancales escalonados y olivares centenarios

caserío, blanco y escalonado, recorrido sobre el peñasco. Más adelante, el **sendero de La Muela** ofrece un itinerario algo más exigente, con pendientes suaves pero continuas que conducen a miradores naturales —el de la Muela Este y el de la Muela Oeste— donde el horizonte se pierde entre encinares y nubes bajas.

El otoño es, sin duda, la mejor época para recorrer Letur. Las temperaturas suaves, la luz tamizada y la calma del entorno permiten disfrutar de los detalles: el color del musgo en los troncos, el sonido del agua en las fuentes —como la de la Fuensanta o la de las Morericas—, el vuelo lento de las rapaces sobre los barrancos. A lo largo del camino aparecen cortijos abandonados, almendros viejos y algún refugio, como el del Regalí, donde el silencio se escucha con nitidez.

El silencio de la montaña

Caminar por Letur en otoño es también una forma de entender su historia. Cada sendero guarda la huella del esfuerzo de generaciones que hicieron del monte un lugar habitable. Hoy, esas mismas sendas ofrecen al

visitante una experiencia distinta: caminar sin prisa, mirar el paisaje con otros ojos, sentir el tiempo a otro ritmo. La **Red de Senderos de Letur** no es solo un itinerario físico, sino una red de memoria, naturaleza y futuro. Quien regresa al pueblo tras una jornada de ruta encuentra en Letur la serenidad intacta de las pequeñas cosas. Las fuentes, los rincones sombreados, el sonido de las campanas que marca el mediodía. En los bares del casco antiguo huele a café recién hecho, a pan de horno y a leña. Los vecinos se saludan en la plaza, los niños corren entre los arcos y el viajero, sin darse cuenta, acaba formando parte de esa escena sencilla y verdadera.

A veces, al caer la tarde, el sol enciende los tejados y los montes adquieren un tono rojizo que parece irreal. Desde el mirador de La Molata, el caserío se funde con el paisaje y el aire se llena de silencio.

No hay mejor despedida. Letur no necesita artificios: su belleza está en la autenticidad, en esa mezcla de agua, piedra y calma que define a los pueblos de montaña.

Arroyo de Letur





Iglesia de Santa María de la Asunción
Interior de la iglesia y vista del Órgano

El otoño solo acentúa su carácter; lo vuelve más íntimo, más sereno, más verdadero. Quizá por eso, quienes lo conocen, vuelven cada año cuando el aire huele a lluvia y la tierra se cubre de hojas. Porque en Letur, cada sendero es también una forma de volver a uno mismo.

La iglesia de Santa María de la Asunción y su nuevo órgano de tubos

La iglesia de Santa María de la Asunción, erigida por la Orden de Santiago a finales del siglo XV, es uno de los mayores tesoros patrimoniales de Letur. De estilo gótico tardío con detalles renacentistas, posee una sola nave cubierta por bóvedas de crucería y un espléndido coro con bóveda estrellada. Declarada Monumento Nacional en 1982, conserva seis tablas renacentistas del retablo mayor del siglo XVI que evocan su antiguo esplendor. En el coro se ha instalado recientemente un nuevo órgano que sustituye al desaparecido instrumento barroco, devolviendo al templo su dimensión musical y litúrgica. Su presencia llena de nuevo las bóvedas de piedra con un sonido solemne que une la devoción, el arte y la memoria viva de Letur.



**Turismo
deLetur**

www.turismoletur.com





smartbox
BUSINESS SOLUTIONS



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

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

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



REGALO EVENTOS



CAPTACIÓN



AGRADECIMIENTO



FIDELIZACIÓN

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

[@SmartboxBusinessSolutionsSpain](https://www.linkedin.com/company/smartbox-business-solutions-spain)

Oro líquido, barroco y senderos de otoño en la **Subbética cordobesa**

Texto: Redacción **Fotos:** Turismo de la Subbética cordobesa



En el corazón de Andalucía, donde las sierras se ondulan entre olivares infinitos y pueblos blancos, la Subbética cordobesa se convierte cada otoño en un destino irresistible. Cuando el aire se vuelve más fresco y los campos desprenden ese aroma verde e intenso del fruto recién vareado, comienza una de las épocas más auténticas del año: la de la recolección de la aceituna y la celebración del aceite de oliva virgen extra, el AOVE, verdadero oro líquido de esta tierra.

Tres denominaciones de origen, una misma pasión.

Pocas comarcas pueden presumir de custodiar tres denominaciones de origen protegidas (DOP) dedicadas al AOVE: Priego de Córdoba, Baena y Lucena. Cada una con su carácter, su paisaje y su historia. En **Priego de Córdoba**, los aceites son de una elegancia aromática inconfundible, afrutados intensos y complejos, con notas que recuerdan a la hierba recién cortada, la manzana verde o la almendra; de los más premiados del mundo. En **Baena**, la tradición oleícola se remonta a tiempos romanos, y sus aceites equilibrados son el reflejo de siglos de cultura campesina. **Lucena**, por su parte, aporta un sello más meridional, con aceites suaves y envolventes, perfectos para la cocina cotidiana y el disfrute pausado.

Este mosaico de sabores y paisajes ha dado lugar a una oferta turística en alza: el **OLEOTURISMO**, una forma de viajar que conecta al visitante con la esencia de nuestra tierra, La Subbética; es la bonita manera de ponerla en valor de la mano de nuestro saber hacer. En esta época, las almazaras abren sus puertas para mostrar el proceso de extracción en frío, permitiendo al viajero ver cómo el fruto se transforma en un zumo verde y brillante.

En muchos casos, los propios molineros conducen las visitas, transmitiendo con pasión los secretos de un oficio ancestral y heredado.

No faltarán las experiencias tan singulares como los desayunos molineros con pan de pueblo, visitas guiadas entre olivos milenarios de montaña, aceite recién prensado y aceitunas aliñadas; catas guiadas donde aprender a distinguir un picual de un hojiblanca; o visitas a museos del aceite, como el de Cabra, donde la historia se hace presente. Y, por supuesto, la gastronomía local, donde el AOVE se convierte en protagonista de cada plato: desde el salmorejo cordobés hasta el rabo de toro, pasando por el refrescante remojón de naranja.

Barroco cordobés: esplendor patrimonial

El viaje por la Subbética también es un encuentro con el arte. El barroco cordobés, de primer orden en la península, alcanza aquí su máxima expresión. En Cabra, la iglesia de la Asunción y

Ángeles o el santuario de la Virgen de la Sierra son joyas que sorprenden por su exuberancia decorativa y su refinado equilibrio. En Lucena, conocida como la "Perla de Sefarad", el barroco se funde con la herencia judía y renacentista en templos como San Mateo o en el Palacio de los Condes de Santa Ana, un ejemplo magnífico de la arquitectura lucentina del siglo XVIII. Y en Priego de Córdoba, capital espiritual del barroco andaluz, el visitante no puede dejar de maravillarse ante la iglesia de la Asunción, con su sobrecogedora Capilla del Sagrario, o ante las fachadas retorcidas y doradas que dan carácter al casco histórico.

Senderos entre olivos y montañas

El otoño y su olor a tierra mojada es también el momento ideal para calzarse las botas y descubrir, paso a paso, los senderos de la Subbética. La **Vía Verde del Aceite**, que sigue el antiguo trazado ferroviario entre Jaén y Puente Genil, es un clásico: un recorrido amable y panorámico, perfecto para caminar o pedalear entre

viaductos, túneles y mares de olivos, bordeando en parte nuestro Parque Natural y Geoparque Mundial por la UNESCO de las Sierras Subbéticas que hacen del paisaje una mezcla armoniosa entre sierras y olivar.

Dentro del Parque Natural, destacan rutas como la Subida al Picacho de la Virgen de la Sierra, con vistas impresionantes sobre Cabra y el mar de olivos; el Sendero del Río Bailón, en Zuheros, que atraviesa un espectacular cañón de roca caliza entre encinas y sabinas; o el Sendero Zagolla-Esparragal-Fuente de las Majadas, una joya escondida entre manantiales y cascadas. Fuera del parque, el Sendero de las Buitreras, entre Luque y Carcabuey, ofrece la posibilidad de observar el vuelo de estas aves majestuosas, mientras que en Doña Mencía los senderos urbanos conectan el patrimonio, el vino y el aceite en un recorrido lleno de historia. Más meridionales los senderos de Benamejí, Palenciana o Encinas Reales en un entorno envidiable que riega el río Genil.



Subbética
Centro de Andalucía





Vista del Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial © Hugo Fernández - Comunidad de Madrid

San Lorenzo de El Escorial

Patrimonio Mundial y naturaleza viva de Madrid

Texto: Redacción **Fotografía:** Comunidad de Madrid

Casita del Infante © Mercedes Blanco



Atan solo cuarenta y cinco minutos del bullicio madrileño, San Lorenzo de El Escorial emerge entre montañas como un refugio de piedra y silencio. Desde la lejanía, la mole del **Real Monasterio** parece custodiar la Sierra de Guadarrama, símbolo de una España que aún conserva el diálogo entre arte, historia y paisaje. Fue considerado en su tiempo la octava maravilla del mundo, y basta detenerse frente a su fachada de granito para comprender por qué. Su arquitectura —sólida, austera, deslumbrante— encarna la grandeza de un imperio que encontró en la sobriedad su estilo.

Pero el Escorial no es solo patrimonio pétreo. Es también un pulmón verde, un destino donde la naturaleza se funde con la cultura. En torno al monasterio se extiende el **Bosque de La Herrería**, declarado Paisaje Pintoresco. Sus encinas centenarias y fresnedas acompañan al caminante en un itinerario que culmina en la **Silla de Felipe II**, el mirador desde el que el monarca contemplaba el avance de las obras. Desde allí, el horizonte se abre a un mosaico de montes y valles que cambia de color con las estaciones: del ocre al verde, del azul nítido de invierno al dorado de los atardeceres veraniegos.



Ruta de CiclaMadrid @ELEQUIPO / Comunidad de Madrid

Naturaleza viva en la sierra

El visitante curioso descubrirá que el patrimonio natural del municipio va más allá de este bosque emblemático. En el Pinar de Abantes, el aire huele a resina y montaña. Allí se encuentra el Arboreto Luis Ceballos, un espacio de educación ambiental donde crecen más de doscientas especies de árboles y arbustos ibéricos. Su visita es casi un viaje botánico por la península, un recordatorio de la riqueza vegetal que cobija la Sierra de Guadarrama.

Quienes prefieran una experiencia más familiar pueden acercarse al Centro de Naturaleza InsectPark, en el área recreativa de El Tomillar. Este museo vivo sorprende con colecciones de mariposas, escarabajos y otras criaturas diminutas que, bajo la lupa, revelan la belleza escondida del mundo natural.

Cada primavera, San Lorenzo de El Escorial celebra la **Travesía de las Cumbres Escurialenses**, declarada Fiesta de Interés Turístico Regional. La prueba, que recorre 22 kilómetros por las cimas que rodean el municipio, reúne a deportistas y amantes del senderismo en una jornada que aúna esfuerzo, paisaje y camaradería. Para los ciclistas, dos rutas de CiclaMadrid enlazan el municipio con Moralzarzal y Robledo de Chavela, invitando a pedalear por carreteras secundarias entre pinos, pastos y pueblos de sierra.

Patrimonio ilustrado y vida cultural

Sin embargo, el encanto del destino no se detiene en su naturaleza. El

conjunto histórico-artístico de San Lorenzo conserva un patrimonio urbano de extraordinaria coherencia. **La Lonja, el Jardín de los Frailes, la Casita del Príncipe o la Casita del Infante** evocan el gusto ilustrado de los Borbones; el **Real Coliseo Carlos III**, una joya teatral del siglo XVIII, recuerda que aquí también florecieron las artes escénicas. Pasear por la **Casa de los Oficios**, la de los **Infantes** o la de la **Reina** es recorrer la historia viva de un enclave donde la piedra aún guarda el eco de las épocas doradas. En los alrededores, el **Club de Golf La Herrería** ofrece otra manera de descubrir el paisaje: jugando entre robles y encinas centenarias, con la imponente silueta del monasterio al fondo. Es una imagen que resume la esencia del lugar: naturaleza y patrimonio, equilibrio entre lo humano y lo natural.

Sabores de la sierra

Como en todo viaje memorable, la experiencia se completa a la mesa. La gastronomía local honra los productos de la sierra: **las carnes de Guadarrama**, tiernas y sabrosas, o la micología de temporada, con setas que los cocineros locales transforman en recetas de montaña llenas de aroma y sencillez. En las terrazas y restaurantes del casco histórico, el visitante encuentra ese equilibrio entre lo auténtico y lo refinado que define la hospitalidad serrana. Después de la comida, un paseo tranquilo por las calles empedradas, con el sonido de las campanas como telón de fondo, prolonga la sensación de estar en un lugar donde el tiempo se ha detenido.

Un viaje en el tiempo

El acceso, además, no puede ser más sencillo. Desde Madrid se llega en tren de Cercanías o a bordo del nostálgico **Tren de Felipe II**, ‘un convoy de los años cuarenta que serpentea entre encinares y praderas hasta detenerse frente al Monasterio’. El viaje, lento y panorámico, es una forma de regresar a otra época, cuando viajar era también mirar y detenerse.

San Lorenzo de El Escorial es, en definitiva, un destino donde la piedra y el bosque se dan la mano. **Patrimonio Mundial por la UNESCO y corazón natural de Madrid**, conjuga espiritualidad, arte y aire puro, invitando al viajero a reencontrarse con el tiempo sereno y con la belleza que habita en lo esencial.



San Lorenzo
del Escorial

www.visitmadrid.es

Detalle de la arquitectura del Real Monasterio





Pamplona

El Privilegio de la Unión Una ciudad que no olvida su origen

Texto: Rosario Alonso Fotos: Turismo de Pamplona

Hay fechas que definen a los pueblos y pactos que perduran más allá de los siglos. En el corazón de Navarra, Pamplona conserva uno de esos hitos que no solo transformó su trazado urbano, sino también su manera de entenderse como comunidad: el Privilegio de la Unión. Aquella firma, rubricada el 8 de septiembre de 1423 por el rey Carlos III el Noble, puso fin a casi trescientos años de enfrentamientos entre los tres burgos que formaban la ciudad. Hoy, más de seis siglos después, ese gesto de concordia se conmemora cada año con orgullo y con una fiesta que devuelve a las calles el espíritu de unidad, de artesanía y de identidad compartida que dio forma a la Pamplona moderna.

Tres burgos, una ciudad dividida

Durante la Edad Media, Pamplona no era una sola ciudad, sino tres. El burgo de San Cernin, de origen francés; el de San Nicolás, formado por comerciantes y artesanos locales; y la Navarrería, el núcleo más antiguo, donde residían los clérigos y buena parte de la población autóctona. Entre ellos existían rivalidades que no eran solo económicas o culturales, sino auténticas disputas por el control político y por los privilegios comerciales.

A menudo, las murallas servían tanto para defenderse del enemigo exterior como para marcar la frontera entre vecinos enfrentados.

El enfrentamiento alcanzó su punto más crítico en 1276, con la llamada “Guerra de la Navarrería”, un episodio devastador que destruyó buena parte de la ciudad. Aquel conflicto, que dejó cicatrices físicas y sociales, se mantuvo vivo durante casi siglo y medio, hasta que Carlos III decidió poner fin a las divisiones con una solución ejemplar: la unificación de los tres burgos bajo un único ayuntamiento, una sola bandera y una misma campana.

El sello de Carlos III el Noble

El Privilegio de la Unión no fue solo un documento político; fue un símbolo de reconciliación. El monarca otorgó a Pamplona su escudo actual

—las cadenas de Navarra coronadas por una esmeralda— y ordenó la construcción del Ayuntamiento en el punto exacto donde se unían los tres antiguos burgos. Ese edificio, que aún hoy preside la plaza consistorial, es un emblema de equilibrio y convivencia: en su fachada barroca resuena, cada 8 de septiembre, el eco de aquel gesto que cambió el destino de la ciudad.

El texto original del Privilegio, escrito en pergamino y sellado con cera roja, se conserva como una joya histórica. En él se estipula la abolición de las aduanas internas, la igualdad de derechos para todos los habitantes y la creación de un único cuerpo de jurados y oficiales. En suma, el nacimiento de una ciudad moderna, abierta y cohesionada, que poco después comenzaría a crecer en torno al Camino de Santiago.

La fiesta de la Unión: una memoria viva

Cada año, Pamplona celebra este acontecimiento con la llamada **Fiesta del Privilegio de la Unión**, una jornada que va más allá de la simple conmemoración histórica. Es un encuentro de identidades, una reivindicación de las raíces y un homenaje al espíritu comunitario.

En la ceremonia oficial, las autoridades municipales depositan una corona de flores ante el monumento al rey Carlos III, y el alcalde entrega una réplica del Privilegio al cabildo de la catedral, rememorando el acto fundacional de 1423.

Pero lo que verdaderamente da vida a la fiesta son sus calles. En el Casco Antiguo, las plazas se llenan de música medieval, danzas, teatro de calle y exhibiciones de oficios tradicionales. Los artesanos de Pamplona, herederos de una tradición que fue motor económico de los antiguos burgos, tienen un protagonismo especial. Orfebres, ceramistas, tallistas, curtidores y bordadores muestran sus oficios al público con la misma destreza con que lo hacían sus antepasados en los mercados del siglo XV.

Las asociaciones artesanas, que en muchos casos mantienen talleres familiares transmitidos de generación en generación, ven en esta celebración una oportunidad para reivindicar su papel en la identidad navarra. La plaza de San José o la calle de la Estafeta se transforman entonces en un pequeño museo vivo del trabajo manual: allí se escucha el golpear del martillo sobre





Puente de la Magdalena

el cobre, el chisporroteo del vidrio soplado y el olor a cuero recién curtido. Es una manera de recordar que la unidad de Pamplona no solo se selló con tinta y pergamino, sino también con las manos que moldearon su historia.

El Camino de Santiago: la senda que dio forma a la ciudad

Si hay un elemento que explica el auge y el carácter abierto de Pamplona, ese es el Camino de Santiago. Desde la Edad Media, la ciudad fue una de las primeras grandes etapas del Camino Francés tras cruzar los Pirineos. Por sus calles pasaban mercaderes, peregrinos, nobles y clérigos procedentes de toda Europa. Esa mezcla de gentes y culturas convirtió a Pamplona en un punto estratégico del comercio y en un cruce de lenguas y costumbres.

El paso de los peregrinos trajo consigo la expansión de oficios, el florecimiento de hospitales y hospederías, y la consolidación de su vida urbana. De hecho, muchos historiadores coinciden en que el mismo espíritu de tolerancia que hizo posible el Privilegio de la Unión tiene sus raíces en la convivencia de aquellos siglos de tránsito jacobeo.

Hoy, el Camino de Santiago sigue siendo un hilo de vida que une el pasado y el presente de Pamplona. Cada año, miles de caminantes llegan a la ciudad atravesando el Portal de Francia, descansan en sus albergues y recorren las calles empedradas de la Navarrería antes de continuar hacia el Puente la Reina. Para ellos, Pamplona es mucho más que una etapa: es un lugar donde la hospitalidad se ha hecho cultura. El sonido de las gaitas y el olor del pan recién hecho en los hornos del Casco Viejo acompañan su partida, como si la ciudad quisiera bendecir su viaje.

Interior de la Catedral de Pamplona



Sociedades gastronómicas: el alma compartida de la mesa

Pamplona, como toda Navarra, ha hecho de la mesa un espacio de encuentro. Las sociedades gastronómicas, tan arraigadas en el norte, son herederas de esa misma vocación de comunidad que inspiró el Privilegio. Nacieron como clubes de amigos que se reunían para cocinar, charlar y mantener viva la tradición culinaria, pero también para reforzar los lazos vecinales. Inicialmente sociedades formadas por hombres hoy las mujeres son ya miembros de pleno derecho. En sus cocinas de leña y sus comedores sencillos se celebra la fraternidad, la conversación y el gusto por las cosas bien hechas. En Pamplona existen decenas de estas sociedades, algunas con más de un siglo de historia. En ellas se guisan los platos que definen la cocina navarra: la chistorra, el ajoarriero, los pimientos del piquillo, las pochas o la menestra. La gastronomía aquí no se entiende como una cuestión de lujo, sino como un acto de identidad. No es casual que durante las fiestas del Privilegio muchas de estas sociedades abran sus puertas o preparen comidas populares, reforzando el vínculo entre la celebración y el gusto compartido por la buena mesa.

Estas sociedades son también lugares de transmisión cultural: padres e hijos cocinan juntos, los mayores enseñan recetas antiguas, y las sobremesas

se alargan entre vino tinto y cantos tradicionales. La unión de Pamplona se celebra también en sus cazuelas.

Los pelotaris: fuerza, nobleza y orgullo navarro

Pocas figuras encarnan mejor la identidad de Navarra que la del pelotari. La pelota vasca, practicada desde tiempos remotos en los frontones de los pueblos, es más que un deporte: es un símbolo de carácter, disciplina y elegancia. En Pamplona, donde cada barrio cuenta con su propio frontón, los pelotaris son héroes cercanos, admirados por su destreza y su humildad.

Durante las fiestas del Privilegio, no faltan los campeonatos de pelota en honor a la tradición. Los golpes

secos de la pelota contra el frontón resuenan por encima del bullicio de la ciudad, recordando que este juego forma parte esencial del alma navarra. Grandes nombres del deporte, como Retegi, Urrutikoetxea o Eugi, han convertido esta disciplina en un arte que combina precisión, fuerza y respeto por el adversario.

El pelotari representa, en cierto modo, la misma filosofía que el Privilegio de la Unión: la armonía entre la fuerza y la templanza, entre la competencia y el respeto. Y, al igual que los artesanos o los cocineros, forma parte de una cadena de saberes transmitidos de generación en generación. Si las paredes de Labrit hablaran, cuántas historias nos relatarían.

Pabellón Labrit





Detalle del traje tradicional de los participantes en el desfile

Una ciudad que no olvida su origen

Pamplona ha cambiado mucho desde aquel 1423 en que tres burgos enemigos decidieron unirse bajo un mismo pendón. Hoy es una capital moderna, universitaria, abierta al mundo, pero conserva en su trazado medieval —esas calles que aún llevan los nombres de los antiguos barrios— la memoria de su nacimiento. Caminar por la Navarrería, cruzar San Nicolás o asomarse a las torres de San Cernin es recorrer una lección viva de historia.

El Privilegio de la Unión no se limita a los archivos o las ceremonias oficiales; es una forma de estar en el mundo. Es el reflejo de una ciudad que aprendió que la convivencia se construye cada día, en los mercados, en los talleres, en los frontones y en las cocinas compartidas. Una lección que Pamplona, con su carácter firme y su hospitalidad silenciosa, sigue enseñando al viajero que se detiene a escuchar.

Y quizás por eso, cuando en septiembre el repique de campanas anuncia la fiesta de la Unión y los artesanos despliegan sus puestos, uno siente que la ciudad vuelve a sus orígenes. Las manos que tallan, amasan o golpean la pelota repiten, sin saberlo, el mismo gesto que hace seiscientos años: unir, crear, compartir.

¿Verdad que es posible hablar de Pamplona sin hablar de San Fermín y sus encierros?

Privilegio de la unión desfile





Los dantzaris, con sus trajes tradicionales, rinden homenaje al Privilegio de la Unión frente al Ayuntamiento de Pamplona

Apuntes para el viaje

Navarra es un cruce de caminos. Nueva Aquitania (Francia) al Norte, Aragón al Este, La Rioja al Sur y País Vasco al Oeste. Su accesibilidad y comunicación con el resto de España es total. Desde Madrid (396 km) se llega o bien por carretera o por tren (AVE en 3 horas) también el avión es una buena opción de aproximadamente una hora de duración.

Alojamiento

Para una ciudad que acoge una de las celebraciones más multitudinarias de España (San Fermín) Pamplona solo cuenta con unos 52 establecimientos hoteleros de diferente entidad; entre ellos el **Hotel Maisonnare** y el **Hotel Pompaelo**, en pleno casco viejo de la ciudad, son una opción perfecta para descubrir todos los recovecos y el alma de Pamplona y participar en primera línea del **Privilegio de la Unión**.

Dónde comer, cenar o tomar unos pintxos

Una de las ofertas gastronómicas más sorprendentes de Pamplona es

la del **Restaurante VERDUARTE**, en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra Baluarte; un restaurante dirigido por Nacho Gómara donde la alta cocina tiene como protagonista la esencia de Navarra: sus verduras; con un toque de tradición y aderezado con una gran cantidad de creatividad Nacho nos deleita con lo mejor de la huerta navarra complementado con los mejores pescados de río y de la costa vasca y las mejores carnes navarras.

Pero si algo define a Pamplona son sus **PINTXOS**, pequeños bocados, a veces no tanto, que compartimos en rincones emblemáticos de la ciudad, con la “cuadrilla” o la familia, acompañados o regados con excelentes vinos navarros. ¡Qué difícil destacar alguno! pero vamos a intentarlo: **Chez Belagua**, **La Vieja Iruña**, **El Bosquecillo**, **la Terraza Baluarte**, ... o los fines de semana, en el aperitivo “echar el frito” (para saber en qué consiste os recomiendo ir y probarlo)

No se puede abandonar Pamplona

sin probar los “**GARROTONES DE BEATRIZ**”, tal vez la Pastelería más emblemática de Pamplona; Lourdes, su propietaria y alma dulce donde las haya, y no es solo un recurso literario, nos transporta con su palabra e historia a ese mundo de artesanos pamploneses que son todavía hoy esencia de la ciudad.

También quiero agradecer dos experiencias exclusivas sin las cuales este artículo hubiera sido difícil escribir: disfrutar de una comida en una **sociedad gastronómica (GURE-LEKU)** y de la experiencia *in situ* (**LABRIT**) con un “pelotari”: **Mikel Idoati**.

Reyno de
Navarra  **Nafarroa**_{ka}
Erresuma





República Checa

Donde el vino brilla en territorio cervecero

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

Fotografía: Concours Mondial de Bruxelles y Alejandro Paadín



Más allá de su fuerte y prolífica industria cervecera, la República Checa tiene un gran arraigo histórico y cultural vinculado al vino. Por contextualizar su situación vitivinícola, actualmente la viña en el país se encuentra distribuida entre 1.313 viñedos, más de 850 bodegas, casi 18.300 viticultores y focalizada en dos regiones: Moravia (concentra el 96% del viñedo de República Checa con más de 17.000 ha) y Bohemia (con el 4% del viñedo).

Breve historia de su vitivinicultura

Como en la mayor parte de Centroeuropa, la dinamización de la vitivinicultura llegó de mano de los romanos a partir del siglo III n. e., una vez que el emperador romano Probus derogó la ley impuesta por Domiciano que prohibía la plantación de viñedo en la mayor parte de las provincias romanas desde el siglo I n. e. (medida muy protecciónista pero quizás poco perspicaz para un imperio en expansión). En cualquier caso, habrá que esperar hasta la Edad Media para encontrar grandes pruebas que documenten una viticultura estable y con arraigo: desde herramientas para trabajar el campo y semillas (833–906 Gran Imperio Moravo), hasta donaciones de viñedo (1057 Bohemia, príncipe Spytihněv II), pasando por el extenso registro eclesiástico (1195 Znojmo; 1202 Cistercienses en Velehradě). Una fecha importante en la vitivinicultura Checa, fue el regalo que en 892 el príncipe moravo Svatopluk hizo al príncipe checo Bořivoj y a su esposa Ludmila para celebrar el nacimiento de su hijo Spytihněv: un barril de vino moravo. Es el primer registro en el que el vino tiene un papel relevante en la nobleza checa, dotando de gran valor simbólico a este producto.

Encontraremos el primer documento legislativo en el que se incluyen los viñedos y el vino en el Bergregal de 1281, el derecho histórico a la propiedad y regalías de la minería. Este documento aseguraba que el rey, el señor feudal, el dueño del viñedo y el trabajador de la viña así como el consumidor de vino tuvieran garantizados sus derechos y obligaciones. Pero sin duda uno de los grandes patronos del vino checo fue Carlos IV, Emperador del Sacro Imperio Romano



Bunker; y foto inferior viejas barricas en un viñedo

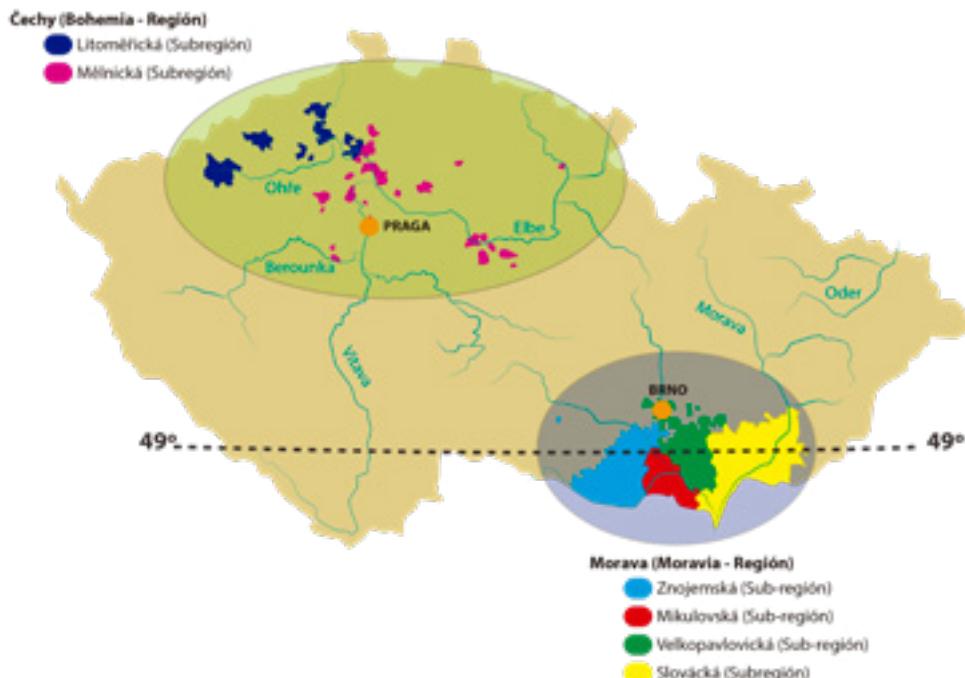
Germánico entre 1355 y 1378, quien estableció leyes y reglamentos como la plantación de las colinas aledañas a Praga, exención de impuestos a viticultores o el veto a la importación de vino. Durante los siguientes siglos se van incorporando decenas de legislaciones locales y estatales que definirán los diferentes estilos y las regiones vitivinícolas.

Lamentablemente, a partir del siglo XIX, el abandono paulatino del campo y el cambio en los hábitos de consumo hacia la cerveza y otros licores, desplazan al vino. De esta manera el viñedo queda relegado a aquellos pueblos donde la elevada calidad de la uva justificaba su cuidado y manipulación. Hasta la llegada de la filoxera, era habitual denominar los vinos según el pueblo del que eran oriundos ya que los viñedos estaban configurados por un gran surtido de variedades adaptadas al territorio. Tras la Révokaz (filoxera), la mayor parte de los viñedos se plantaron con variedades únicas, perdiendo parte de su identidad y patrimonio genético. En 1930, la región de Moravia toca fondo con sólo 3.870 ha de viñedo plantadas y tras el estallido de la II Guerra Mundial (de la que aún quedan búnkeres abandonados custodiando las viñas), su crecimiento y evolución se vieron paralizados.

Sin embargo, en la década de los 60 del pasado siglo, el enólogo austriaco Lenze Mosera moderniza los trabajos en el campo y sienta las bases de las primeras cooperativas y granjas estatales.

Con la entrada de la República Checa en la Unión Europea en 2004, su ley del vino se armoniza con la legislación europea dando lugar a su actual Zákon o vinohradnictví a vinařství (Ley de viticultura y enología).





Clasificación de los vinos

En la República Checa, el vino es mucho más que una bebida: es una expresión de territorio, de clima y de tradición. Su sistema de clasificación combina criterios de origen y calidad, siguiendo una estructura similar a la de otros países europeos, pero con matices propios que reflejan su carácter centroeuropeo.

Podemos distinguir dos grandes categorías: los vinos sin indicación de origen, equivalentes a los antiguos vinos de mesa, y los vinos con indicación de origen, que representan la producción más interesante y de mayor calidad, siempre vinculada a zonas concretas de cultivo.

Debido a que el país se encuentra en una latitud septentrional, la maduración de la uva resulta clave. Por ello, la cantidad de azúcar presente en el mosto —es decir, en el zumo de uva antes de fermentar— es determinante para su clasificación. Los checos utilizan su propio sistema de medida, el Normalizovaný Moštovmér (°NM), donde cada grado indica un kilogramo de azúcar por cada 100 litros de mosto. Es un método similar al que emplean Alemania (escala Oechsle) o Austria (Klosterneuburger Mostwaage), pero adaptado a las condiciones locales.

Dentro de los vinos con indicación de origen, la legislación checa distingue dos niveles principales:

PGI (Indicación Geográfica Protegida), que exige un mínimo de 14 °NM, y que incluye los llamados vinos de la tierra:

Moravské zemské vino (Vino de la Tierra de Moravia) y **České zemské vino** (Vino de la Tierra de Bohemia).

PDO (Denominación de Origen Protegida), que requiere al menos 15 °NM, dividida entre las dos grandes regiones vitivinícolas del país:

Moravia, con las subregiones de Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická y Slovácká; y Bohemia, que comprende Litoměřická y Mělnická.

A partir de ahí, la clasificación se vuelve más detallada. Los vinos de calidad (Jakostní Víno) corresponden, en general, a vinos secos con más de 15 °NM.

Por encima se sitúan los vinos de calidad con predicción (Jakostní Vinos Přivlastkem), que no permiten añadir azúcar al mosto y se distinguen según el nivel natural de azúcar al vendimiar.

Entre ellos destacan:

Kabinetní víno (vinos secos de al menos 19 °NM).

Pozdní sběr (vendimia tardía, seco o semiseco, a partir de 21 °NM).

Výběr z hroznů (selección de uvas, con mayor concentración de azúcar, a partir de 24 °NM).

Výběr z bobulí (selección de bayas, semidulce o dulce, desde 27 °NM).

Ledové víno (vino de hielo, muy dulce, elaborado con uvas congeladas).

Slámové víno (vino de paja, de racimos secados sobre esteras durante meses).

Výběr z cibéb (vino de bayas botritizadas, extremadamente dulce y complejo).



Por último, dentro de las denominaciones de origen, se ha desarrollado en los últimos años una clasificación que está ganando gran protagonismo: la Víno Originální Certifikace (VOC).

Estos sellos identifican vinos elaborados con variedades autóctonas y de zonas concretas, con trazabilidad completa y un perfil aromático distintivo. El primero fue el VOC Znojmo, creado en 2009. Hoy existen 16 certificaciones activas, todas controladas por asociaciones locales de enólogos, que velan por mantener la autenticidad y el estilo de cada territorio.

Antes de llegar al mercado, las botellas se distinguen con el símbolo del VOC correspondiente, una garantía de autenticidad que certifica que el vino refleja con fidelidad su origen, la variedad de uva y el método de elaboración. En muchos casos, los productores buscan mantener una identidad constante, más allá de las variaciones de cada añada, de modo que el consumidor reconozca siempre el estilo de la región.

La República Checa ha logrado así consolidar un sistema vitivinícola sólido, que combina tradición, rigor técnico y respeto al terruño. Un modelo que ofrece al consumidor una referencia clara sobre la calidad y procedencia de cada vino, y que refuerza el prestigio de un país que, poco a poco, ha sabido ganarse un lugar entre los grandes productores europeos.

Estilos de vino y uvas

Aunque el **71% del viñedo** del país está plantado con **variedades blancas**, no faltan las elaboraciones de tinto o rosado. Siendo este último, junto a los Sekt (espumosos) y los **Svatomartinská vína** (los primeros vinos del año) los que mayor crecimiento han mostrado en los últimos años.

Los Svatomartinská vína son los vinos más madrugadores y su consumo se ha multiplicado por más de 10 en los últimos 20 años. Son vinos blancos, rosados y tintos que salen al mercado a partir del 11 de noviembre (tradicionalmente se descarga a las 11:11) y que están elaborados únicamente con variedades de maduración precoz (Blauer Portugieser y St. Laurent para los tintos; Müller Thurgau, Früherter Veltliner y Muškát moravský para los blancos; Blauer Portugieser, Zweigeltrebe y St. Laurent para rosados)

Muy destacables también sus **elaboraciones dulces**, con relaciones calidad-precio excepcionales encontrando en variedades muy aromáticas como la Muškát moravský (oriunda de República Checa), la Hiberna (germana) o la Pálava (creada en 1953 también en República Checa) grandes embajadoras. En el caso de estas variedades, recomendamos sus versiones dulces por encima de las más secas, ya que la cantidad de terpenos que contienen hace que los vinos con poco azúcar se vuelvan acentuadamente amargos y algo ásperos.



Viñedo Mikulovska

Pero independientemente del uso que se le vaya a dar en su posterior vinificación, las variedades más plantadas en República Checa son la **Veltlínské zelené** (Grüner Veltliner - 9,2%), **Müller Thurgau** (8,3%), **Ryzlink rýnský** (Riesling - 7,4%), **Ryzlink vlašský** (Welschriesling - 6,5%) en blancas y la **Frankovka** (Blaufränkisch - 6%), la **Svatovavřinecké** (Saint Laurent - 5,8%) y la **Rulandské modré** (Pinot Noir) en tintas.

Así con todo, hay 35 variedades blancas y 26 tintas inscritas en el Libro de Variedades Estatal, aunque se pueden encontrar muchas otras en fase de experimentación o residuales.

El estilo de sus vinos es muy variopinto, pero sin duda tienen una personalidad arrolladora. El caso de la Ryzlink rýnský (Riesling) es muy esclarecedor ya que su perfil difiere bastante del estilo alemán, con menos acidez en general pero con un poderoso amargoso y un registro más floral y vegetal que frutal; así con todo, con unos años en botella siguen desarrollando los tan apreciados hidrocarburos. Dependiendo de la variedad y de la zona, podremos encontrar vinos con extremos muy marcados, desde un Tramín červený (Gewürztraminer) de Velkopavlovická hasta un Ryzlink rýnský (Riesling) de Mikulovská.

Una de las mejores formas de comprender los vinos del país, es visitar el **Salón de Vinos de República Checa en Valtice**. Allí, por 695 CZK (unos 29 €) dispondrás de dos horas para degustar los casi 150 vinos que exponen cada temporada. Además de las variedades más habituales ya mencionadas, también podrás catar algunas más inusuales como la Medina (de origen español), las Cabernet Cortis y Cabernet Dorsa (alemanas) o las blancas autóctonas **Savilon** y **Aurelius**.

Sin duda República Checa es un país por el que merece perderse entre sus viñedos y vinos, aunque algunas jarras de Pilsen hay que alternar para engrasar bien la maquinaria. En la variedad está el placer.





El caserío que hoy ocupa el Hotel Nafarrola

Hotel Nafarrola

Hospitalidad en el corazón natural de Urdaibai

Fotos y texto: Manena Munar manena.munar@gmail.com



Para empezar a escribir sobre el Hotel Nafarrola, lo primero que se debe mencionar es el cómo se encuentra inmerso en Euskadi donde una excelsa naturaleza formada por aguas marinas, estuarios, playas, marismas, ríos, valles y bosques, ha logrado el equilibrio armónico con aquellos privilegiados que la habitan. Conscientes de ese privilegio son los hermanos Josu y Gaizka Goicoetxea quienes cumplieron su sueño, al comprar un caserío que se remonta al s. XIII, en el barrio Artiko, homónimo al río que le vertebraba. Un barrio rural con actividad agrícola y ganadera a las faldas del Sollube, uno de los cinco montes bocineros de Vizcaya. El nombre de Nafarrola viene de la conjunción de Nafar o Navarra, que alude a los muchos pastores navarros que se asentaron en la zona, y ola que se refiere a la construcción de madera de la que presume. En el año 2021 se abrió el hotel, el restaurante Rola en el 23 y, el 24 se celebra con la plantación del viñedo propio.

Un ritual gastronómico.

Sus vistas son las de Bermeo, el mar, el bosque y el monte. Su sonido, el del silencio y el trino de las aves, y sus sabores son los de la cocina de Rola. De hecho, el proyecto gastronómico de su restaurante, invita a un viaje culinario por los paisajes de la reserva, siguiendo el mapa confeccionado con la ruta de los Ecosistemas de Urdaibai, que comienza en el comedor del restaurante. Josu Goikoetxea explica, con esa pasión que emerge de quien ama lo que hace, como cada plato confeccionado por el cocinero, su hermano Gaizka, se refiere a un paraje de la reserva, interpretado a través del producto.

Uno de los mejores Txacolíes



HOTEL NAFARROLA



Las amorosas habitaciones



El restaurante Rola



Anchoa sobre talo y mantequilla de txakoli

Del huerto se presenta la espuma de tomillo limón con gelée de limón y crema de coliflor o la alcachofa con papada ibérica y emulsión de trufa; las aguas del Artika sacan a la mesa una anchoa sobre talo y mantequilla de txakoli exquisita, mientras que el caserío deleita con una royal de foie acompañada de txakoli de vendimia tardía, y el bosque escoge la yema ecológica con hongo confitado, chips y emulsión de foie. Los helados también están inspirados en la foresta y bajo el curioso epíteto de 'Tres caídas en los bosques' se puede saborear la esencia arbórea.

Del estuario llega una vieira al horno con crema de crustáceos y emulsión de hinojo; y de la costa, una lubina asada con su colágeno y salsa de vigiando. No podía faltar el puerto de Bermeo, uno de los mas sobresalientes, si no el que más, en la pesca del atún, que regala un espectacular bonito a la marinera, cocido en agua de mar. Es difícil expresar la calidad y sabiduría de Gaizka- para quien fue decisiva su estancia en Zuberoa a las órdenes de Hilario Arbelaitz, que le descubrió el mundo de la alta cocina- a la hora de cocinar pichón asado con nabo relleno de sus higaditos, piñones y crema de patata. Una exclusiva selección de quesos de Urdaibai y Navarra que lleva por título 'La hipótesis de nuestro nombre', y la piña macerada, con helado de hierba luisa y leche de coco fermentada, darán por terminada la interpretación culinaria de la reserva de Urdaibai. Hay que hacer un inciso para comentar cómo la vajilla que alberga los manjares de Urdaibai, es bella y única.

La forma, adecuada a cada bocado; textura y color, extraordinarios. Al preguntar por su procedencia, Josu cuenta como el alfarero del exclusivo utillaje se llama Vicente Alcaide que trabaja en su taller apenas a un kilómetro de Nafarrola.

Y dice Josu que dado el éxito de su obra están pensando poner algunas piezas a la venta en el hotel.

Te invito a un txikito.

El txacolí ha acompañado la comida; no podía ser de otra manera, pues el vino vizcaíno por excelencia, entraña una forma de vida, cuando al caminante que paraba en el caserío para hacer un alto en el camino, se le ofrecía un txikito de txacolí acompañado por nueces y queso, y si andaba con tiempo, una partida de bolos en el patio. Cuenta Josu como su vínculo con el paisaje y su particular entidad lo hacen único.

La bodega de Nafarrola guarda unas treinta referencias de Txacolí; la mayoría se encuentran dentro de la misma reserva, aunque también las hay de otras zonas de Vizcaya. Los hermanos Goikoechea se jactan de investigar y enriquecer el preciado Txacolí. Eso no quita para que en su bodega reposen vinos variados, sin obviar la sidra, tan importante en aquellos lares.

Puertas afuera

Los ventanales de las zonas comunes y de las ocho habitaciones del Nafarrola, algunas con jacuzzi, están pensados para otorgarle el protagonismo a la sublime naturaleza que le rodea. Un interior minimalista, acogedor, que da relevancia a la madera, la piedra y el cristal que le viste y donde nada mas entrar el huésped se siente en casa.

Las excursiones desde el hotel son a cada cual más bonita; está el pueblo pesquero por excelencia de Bermeo, el histórico Guernica, pero también el coqueto Ea, la magnifica playa de Laga, o el bosque de Oma con los árboles pintados de Agustín Ibarrola, como el ineludible santuario de San Juan de Gaztelugatxe y por supuesto, Bilbao.



Rola te invita a un txikito

Ostra con caviar



Urdaibai

Diversidad biológica
y geológica



**Hotel
Nafarrola**



Hotel Emblem

Praga

Hotel Emblem, a dos pasos de la Ciudad Vieja.

Fotos y texto: Manena Munar
manena.munar@gmail.com

El rico legado checo y su vanguardista diseño contemporáneo se abrazan en el Hotel Emblem, situado en el centro de Praga. Y al decir centro, hablamos de la Plaza de la Ciudad Vieja, del Reloj Astronómico, de la Iglesia de Nuestra Señora de Tyn, y del famoso Puente de Carlos que cruza el río Moldava.

Preferred
HOTELS & RESORTS

Su fachada formó parte de la serie de edificios Art Decó que englobaron una de las muchas épocas arquitectónicamente doradas por las que ha pasado Praga. Mientras que sus 59 habitaciones que incluyen dos Premium Suites, están pensadas al detalle, al igual que el Restaurante & Bar George Prime Steak y el M Spa, en el ático del hotel.

El propósito del Hotel Emblem ha sido crear un puente de unión entre viajeros y locales, a través de la hospitalidad y del diseño contemporáneo que avala la continuidad de la rica herencia cultural checa. Hacer que el huésped, aunque lejos de su hogar, se sienta en casa; una seductora y acogedora residencia.

Apuntes sobre el Hotel Emblem

Se preguntarán de dónde viene el epíteto Maharal que nombra a M Lounge, ese espacio privado con cocina, comedor, juegos y salón de fumar. Maharal (aka Rabbi Loew) fue un hombre de talentos varios, creador del personaje de la mitología judía, Golem, en la época de oro de Praga, bajo el reinado de Rodolfo II cuando arte, ciencia y religión se unieron en una extraordinaria armonía; años en que prevalecía la libertad intelectual. El Emblem honra el legado de Maharal como una época remarcable de la historia de Praga y, siguiendo el paso de los tiempos, colabora con renombrados artistas internacionales. Piezas que se salpican por sus espacios varios, creando una fusión perfecta entre la herencia de Praga y el diseño contemporáneo.



La excelsa arquitectura de Praga

El Lounge del Hotel Emblem



Más allá de un hospedaje

Emblem no es un hotel donde se para a dormir, desayunar y salir a descubrir la ciudad. A este pequeño museo hay que dedicarle tiempo e ir descubriendo por menores, como la firma de utensilios de cobre para el baño de William Holland. El cómo cada elemento de diseño ha sido elegido minuciosamente para crear confort y belleza, colaborando con diseñadores internacionales y artistas que otorgan su especial visión de la vida. Entre ellos están las "Bubble Square Elbow Sconces" del estudio Siemond & Salazar que alumbran el restaurante George Prime Steak, así como los muebles icónicos del salón, véase el sofá de cisne de **Vladimir kagan**



Los cómodos y espectaculares sillones Oslo de la terraza del ático, obra de Paola Navone son ideales para pasar un rato delicioso en el ático, contemplando el paisaje urbano de los patios praguenses y las torres de la Ciudad Vieja en plena puesta de sol, darse un apetecible baño en el Jacuzzi de M Spa, o ¿por qué no?, sentarse en M Lounge, en las butacas de **Baxter**, a leer un buen libro.



Detalle del monumento a Jan Hus. Inferior, Iglesia de Nuestra Señora de Tyn



Arte contemporáneo, ilustraciones... se encuentran en cada rincón del hotel. Por ejemplo, la pieza de 5 x 1,3 metros "Monument", que comprende una serie de ilustraciones colgadas en cada uno de los cinco pisos del hotel, obra de los ilustradores Tomski & Polanski sobre una isla colgante llena de fantasía que emula la ciudad mágica de Praga

Pinceladas praguenses.

En dos pasos desde el hotel, se llega a la Plaza de la Ciudad Vieja, presidida por el monumento a Jan Hus, figura relevante en la Reforma de Bohemia. El ayuntamiento gótico de la misma Plaza cobija en la pared sur uno de los relojes astronómicos más completos y bellos de Europa, en el que quizás, lo más impresionante sea su cuadrante astronómico con forma de astrolabio, anillo zodiacal, anillo de rotación y la luna y el sol prevaleciendo sobre tierra y cielo, como queriendo expresar que están a su merced.

Y en otros dos pasos más, se alcanza el romántico, señorial, misterioso, Puente de Carlos, el más antiguo de los 18 puentes que cruzan el río Moldava que data de 1380. Desde donde asomarse para

Reloj Astronómico de Praga





disfrutar de una panorámica espectacular a ambas orillas del río Moldava: La Ciudad Vieja, El Castillo, el barrio de Mala Strana, y la Isla de Kampa.

Antes de finalizar el tour callejero no hay que dejar de echar un vistazo a la calle de París que enlaza el río Moldava con la Plaza de la Ciudad Vieja, y donde se alternan las ultimas marcas de moda, las mejores joyerías, bombonerías y galerías. Entre ellas sobresalen las tiendas de cristal de bohemia cuya representación mas notable en Praga es la casa Moser.

Hora de volver al **Hotel Emblem** con el cuaderno de notas lleno de recuerdos, y tomar uno de los cócteles especiales del hotel.



Cristal de Bohemia. Foto inferior, Puente de Carlos al atardecer

Restaurant & Bar George Prime Steak



Hotel Emblem





Pablo Puyol

Houdini

El único musical mágico
con ilusionismo y escapismo

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es



H

arry Houdini es un personaje atemporal, adelantando a su tiempo y con un magnetismo que ha llegado a nuestros días.

Los creadores del musical, nos muestran la vida de Harry Houdini, a través de su última actuación, con flashback perfectamente estructurados.

La representación es en el Teatro Calderón, un templo de la escena, que con objetos de Houdini y su mundo, crea un atmósfera de magia y de viaje en el tiempo, que te traslada durante la función al 31 de octubre de 1926 en Detroit.

Pablo Puyol Ledesma (Málaga, 26 de diciembre de 1975) es actor, cantante y bailarín español. Estudió Arte Dramático en la Escuela Superior de Málaga y comenzó su carrera en el teatro musical con Grease y Rent. Alcanzó la popularidad con Un paso adelante (2002-2005), interpretando a Pedro Salvador, papel que le abrió las puertas del cine y la televisión. Ha participado en películas como '20 centímetros' y en numerosas series y espectáculos teatrales. Además, ha desarrollado una sólida trayectoria en musicales y programas de entretenimiento. Comprometido con causas sociales, es vegano y colabora activamente en iniciativas de protección animal y medioambiental.

Pablo, ¿imagino que conocías el personaje de Houdini?

Sí, sabía quién había sido y muchos de sus logros, aunque obviamente ahora después de leer varias de sus biografías conozco más a la persona y al artista que fue.

Sin duda un genio con sus luces y sus sombras, pero sobre todo con un talento y una obsesión por ser el mejor que le llevó a ser la persona más conocida de su tiempo.

Para interpretar a Houdini la preparación quizás es más especial que en otros personajes, cantas, bailas, interpretas y además haces números de ilusionista y escapismo. ¿Cómo te has preparado físicamente para el papel?

Desde que supe que interpretaría a Houdini comencé una rutina de ejercicio específica para poder realizar este personaje en todas sus facetas.

Tenía que estar muy fuerte, ya que muchos números exigen una forma física bastante buena para llevarlos a cabo, pero al mismo tiempo tengo que estar flexible para algunos de los trucos, con lo cual tenía que balancear muy bien mis rutinas.

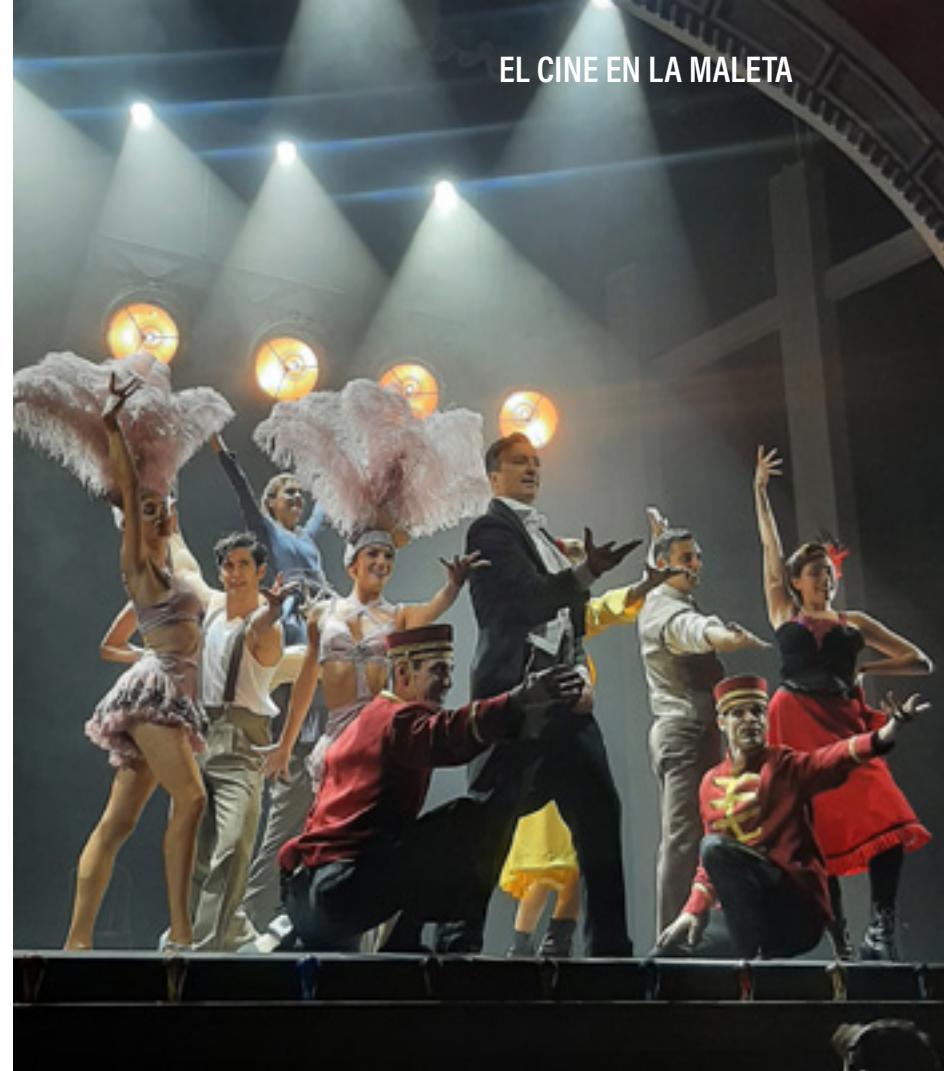
Y por supuesto he tenido que aprender a hacer los trucos como un mago profesional, lo que ha requerido de muchas horas de ensayo para intentar hacerlos con la soltura de alguien que lleva toda la vida en esto.

Y a nivel de actuación ¿Has hecho algo especial para prepararlo?

Bueno, leer y estudiar varias de sus biografías y ver algunas películas y documentales sobre Houdini, he hablado mucho con Federico Bellone (director y autor de la obra) para tener claro que enfoque le queríamos dar, ya que al final no deja de ser una ficción sobre un personaje que realmente existió.

Bailas tap (claqué) con una elegancia que parece no te tienes que esforzar. ¿Dónde lo aprendiste?

Pues no había bailado claqué en mi vida, salvo un pequeño número que había en "A chorus line" y es una de las cosas que más me ha costado al final, porque es muy difícil y más cuando además tienes que cantar al mismo tiempo. De hecho hubo un momento durante los ensayos que



creí que no iba a ser capaz e incluso llegué a proponer no hacerlo, es decir, que bailaran los demás y que yo solo cantara la canción, pero poco a poco me fui sintiendo mejor y después de dedicarle muchas horas al final parece que lo he conseguido.

¿Qué hay de Houdini en ti?, me explico era intrépido, no tenía barreras, no se le ponía nada por delante.

Bueno, si hay algo de Houdini en mí es esa locura al afrontar nuevos retos, porque decir que sí a este personaje con todo lo que conlleva ha sido un acto de locura transitoria jajajaja... es muy arriesgado en todos los sentidos, y aunque ahora estoy feliz como pocas veces con uno de mis trabajos, el camino no ha sido nada fácil.

¿De tus compañeros de elenco Julia Möller y Christian Escuredo qué destacarías?

Pues además de lo obvio, que son dos artistazos como la copa de un pino, con unas voces increíbles y una verdad brutal a la hora de interpretar, que como personas son igual de

grandes. Así como Juan dos Santos que ha sido un gran descubrimiento.

Con Julia ya habías trabajado, ¿cómo ha sido el reencuentro?

Pues como no podía ser de otra manera, magnífico, de hecho dije que sí a este proyecto al saber que ella iba a ser mi partener. Para mí es el mejor exponente femenino del musical en España, y poder volver a trabajar a su lado es un privilegio.

¿Qué te gustaría que los espectadores digan cuando salen de ver el espectáculo?

Me encantaría que salieran habiendo disfrutado, habiendo reído, habiéndose emocionado y sobre todo habiendo flipado con los trucos.

Creo que Houdini es un espectáculo total en el que si te das llevar disfrutas de una gran historia, con una puesta en escena muy cuidada y con una cantidad de sorpresas que no tiene igual ahora mismo en cartel.



La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar manena.munar@gmail.com

“Son aquellas pequeñas cosas...” que cantaría Joan Manuel Serrat las que después de un viaje prevalecen en la memoria y al recordarlas se vuelve a abrir la sonrisa, a llorar, o a reír a carcajadas. Me gustaría sacar del baúl de mis recuerdos algunas de ellas y compartirlas con vosotros.

Görliewood

Görliewood le llaman al Hollywood europeo, pues en el palaciego escenario de la ciudad sajona de Görlitz, se han rodado películas de renombre

Recorrido de Goerliewood



He ido bastantes veces a Alemania, país precioso con una enorme oferta cultural y paisajística. Sin embargo, y como pasa con todo en la vida, de pronto hay una persona, una obra de arte, una música, o un lugar que hace poso en el cofre de los recuerdos. Para mí la ciudad de Görlitz siempre ha tenido algo especial. Quizás sea el hecho de que su puente sobre el río Neisse fuera elegido como fronterizo entre Polonia y Alemania, quizás porque tiene más palacetes que personas; una arquitectura impresionante -unos 4.000 edificios protegidos- o quizás porque a otros antes de a mí, les gustó tanto o más y decidieron hacer de Görlitz, Zgorzelec en polaco, (que forma tan distinta de llamarse; eso es lo que tienen los idiomas, sobre todo si son tan endiabladados...) un plató cinematográfico.

Creciendo de la mano del cine.

Yo, al igual que mi generación; me abstengo de dar explicaciones sobre a cuál pertenezco, crecimos soñando, gracias al cine. Hemos sido exploradores, misioneros, doctores, policías, ladrones, malos y buenos de esas películas que han formado parte de la infancia. Las frases “parece de película” “podías hacer una película de esto o aquello” se reiteran a lo largo de nuestra cotidianidad. Por eso, cuando llegué a Görlitz, al ver los tranvías que todavía discurren por las elegantes calles, me convertí en Kate Winslet y conduje el tranvía, esperando ansiosa el momento de reunirme con “El Lector” quien me ensañaría que la vida no se terminaba en las vías de Görlitz y que había un mundo enorme allá afuera. Y si no, que se lo digan a Julio Verne quien imaginó esa Vuelta al Mundo en Ochenta Días, convertida en una célebre película que, entre

otros anteriores, coprotagonizó Jackie Chan, eligiendo para una de sus bajadas del globo aerostático, la Plaza del Mercado de Görlitz. A punto de cargarse Görlitz, con tanto fuego y tanta bomba, parecen los soldados de la ingeniosa película de Quentin Tarantino "Malditos Bastardos", de final magistral. La he visto en más de un par de ocasiones y cada vez encuentro un detalle nuevo, ¡y me parece mejor y mejor! Tanto que cuando conocí Görlitz me asombró que la ciudad estuviera entera e incluso barajé la posibilidad de encontrarme con Brad Pitt a la vuelta de la esquina, o pillar a la adorable "Ladrona de libros" a quien ayudaría a completar su biblioteca robada.

La pelicular arquitectura de Görlitz.

Y hablando de bibliotecas se ha apodado como la Biblioteca de Harry Potter de Görlitz a aquella Biblioteca de Ciencias de la Alta Lusacia, en el centro de la ciudad. No he estado en la biblioteca del imaginario Harry Potter, pero sí en la auténtica y verdadera de Görlitz y tengo que decir que es una maravilla, donde solo con respirar se aprende y se sale de ella con más conocimiento que cuando se entró.

Impresionantes los edificios de estilos barroco, renacentista, gótico o guillermino que se salpican por la ciudad más oriental de Alemania. Y al verlos vacíos, pues la gente, sobre todos los jóvenes, tienden a irse a trabajar al oeste, imaginé por un momento, cuál de ellos me compraría. Segundo parece, no están mal de precio, y se puede acceder a un pequeño palacete, por lo que en otros lugares te darían una tienda de campaña.



El Museo de Silesia

La primavera de Görlitz



Si fuera directora de cine, rodaría el paso de las estaciones en Görlitz, donde cada cambio de luz transforma la ciudad en un escenario único

El problema es qué hacer luego, porque una vez visto, vivido y presumido del palacio, hay que buscar un qué hacer cotidiano, que bien podría ser rodar una película sobre la peliculara ciudad de Görlitz. Filmaría su historia, que pasa por diversas influencias, una de ellas y de importancia, la de Silesia, que cuenta con su interesante museo. Haría hincapié en lo bien que aparentemente, se llevan los polacos de Zgorzelec y los alemanes de Görlitz, quienes cruzan el puente del Neisse a menudo: voy a cenar a Polonia, que voy a desayunar a Alemania. En Polonia se compra mas barato, pero en Alemania hay menos gente en el supermercado... y así un día y otro.

Si fuera directora de cine...

Rodaría el cambio de las estaciones. Me parece necesario con un marco de la categoría del de Görlitz, registrar lo mejor de su primavera, cuando se viste de flores, el verdor del verano, el espectacular atavío multicolor de las hojas otoñales y el níveo manto de la nieve en invierno.

Y también ¿por qué no? filmaría una película de época, de cuando en la Alta Edad Media en la ciudad sajona, antaño silesia, se cruzaban las dos grandes calzadas del Renacimiento, la Vía Regia que discurría desde Kiev hasta Santiago de Compostela, ofreciendo pasos comerciales y de peregrinaje, y la ruta que unía los puertos del norte de Alemania con los Balcanes. Hacer un guion que contara el continuo trasiego comercial, religioso, y cultural que hicieron de Görlitz una ciudad próspera, especializada en la industria textil y en el tan cotizado índigo de las Indias que se utilizaba para el teñido azul en Europa, y sobre el que mantenía el monopolio. Debido a la demanda del índigo se cocerían todo tipo de intrigas, amoríos y asesinatos para conseguir el preciado tinte.

Tengo que pensar en los actores; uno de ellos sin duda sería Timothée Chalamet y en el papel femenino puede que me incline por Dakota Fanning. Ambos no me pasaron desapercibidos en sus actuaciones, sino que pensé eran realmente extraordinarios.

Görlitz cuenta con más de 4.000 edificios protegidos





Las vías de la película "El Lector"

Puente de Neisse y la iglesia de San Pedro y San Pablo de fondo





Órgano de Sol de la iglesia de San Pedro y San Pablo

¿Una copa de ficción o un real y fresquito cóctel?

Al anochecer fui a escuchar un espectacular concierto del Órgano de Sol en la Iglesia de San Pedro y San Pablo, de cuyo exelso sonido destacaban las trompetas españolas, de las que me sentí orgullosa, reflexionando en cómo, al igual que los españoles hablamos en un tono elevado de voz, lo mismo hacen nuestras trompetas. Después me apeteció cenar pato asado en Polonia, apenas a 20 metros de la iglesia, cruzando el río. Y no pude menos que cavilar en que apenas hace algunos años, era imposible pasar de un país a otro, y ahora, con el simple antojo de comer un pato polaco, solo había que atravesar el puente sobre el Neisse.

Mientras saboreaba el susodicho pato con manzana elucubré que me tomaba una copa de ficción en los salones del Hotel Budapest, película que también se rodó en Görlitz, en el interior de los almacenes Art Noveau Görlitzer Warenhaus, donde comienza una curiosa ruta que siguiendo la estela numeraria de las estrellas rojas, se encuentran datos sobre el rodaje en Görlitz. Sin embargo, opté por hacer esa copa onírica, realidad, y a gloria me supo el cóctel que saboreé en mi hotel, el Borse, antes de ir a dormir a una de sus palaciegas habitaciones, donde, enfundada entre sabanas de lino, consultar con mi sincera y suave almohada sobre mi improbable película, rodada en Görliewood.

De Polonia a Alemania y viceversa, con solo cruzar el Neisse



traveling gourmets



SABORES DE LA RIOJA

Un viaje a través de
sus productos

JAPÓN

Un país contado desde
sus cocinas

PUERTO DE INDIAS

Ginebra de frutas con
alma andaluza

ACHOLAO

Cocina peruana
en el corazón de Madrid



Sabores de La Rioja

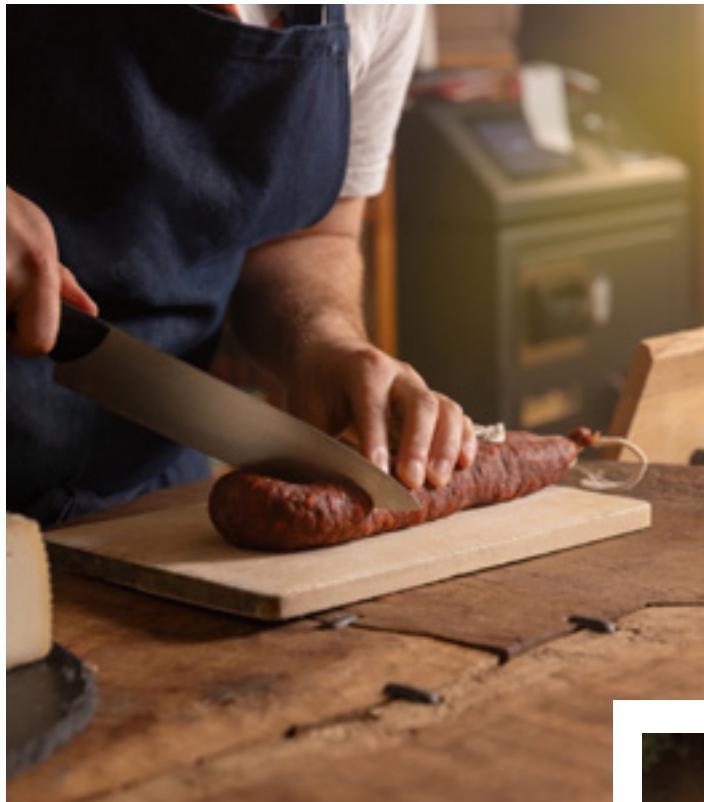
Texto y fotos: Jose A. Muñoz

En La Rioja no sólo se bebe en copa de vino; también se saborea en cada pimiento asado, en la curación pausada de un buen chorizo o en el aroma de una carne que crece al calor de los sarmientos. Aquí, el gusto por lo auténtico se respira en los valles, en las huertas que miran al Ebro y en las bodegas donde el tiempo y la paciencia son parte de la receta. En este artículo exploramos con mirada pausada la riqueza gastronómica de La Rioja, recorriendo primero los productos que nacen de su despensa propia —fruto de una tierra fértil y generosa— y luego cuatro platos que cuentan historias de tradición, transmitidas de abuelos a nietos. Cerraremos el viaje en algunos de los mejores lugares donde hoy se honra esa herencia culinaria, templos del sabor donde se cocina con respeto y se brinda con orgullo, porque en La Rioja, como en pocas regiones, cada bocado tiene un poso de vino y de memoria.

La cocina riojana hunde sus raíces en una cultura rural y laboriosa, moldeada por el ritmo de las estaciones. En invierno, las matanzas llenaban los pueblos de humo y fiesta; el chorizo, las morcillas y los embutidos se colgaban en los altillos como promesa de sustento. En primavera, las huertas del Ebro ofrecían sus espárragos, alcachofas y acelgas tiernas; en verano, los tomates y pimientos se asaban en hornos de leña o se conservaban en tarros de cristal, siguiendo rituales familiares que aún hoy sobreviven.

Las reuniones alrededor del fuego, las meriendas en la viña o los almuerzos tras la vendimia son parte esencial del alma riojana. La gastronomía aquí no se entiende sin esa dimensión compartida, sin el vino que acompaña y la conversación que prolonga el placer. Cada receta, desde unas patatas a la riojana hasta unas chuletilas al sarmiento, encierra siglos de sabiduría campesina. Comer en La Rioja sigue siendo un acto de identidad, una forma de celebrar la tierra, el tiempo y la memoria.

En La Rioja, la gastronomía es una forma de narrar la tierra. Cada plato —desde unas patatas a la riojana hasta un bacalao que huele a hogar— cuenta una historia que pasa de padres a hijos, de tabernas a cocinas donde aún manda el fuego lento. Es una cocina que respeta la estacionalidad y celebra el producto: peras, pimientos, quesos, embutidos, nueces, setas o carnes que hablan del paisaje tanto como los viñedos. En torno a la mesa, la región reivindica un modo de hacer que mantiene su esencia en los pinchos de sus bares y en los restaurantes reconocidos por Michelin, donde la tradición se actualiza sin perder su raíz. Aquí, vino y gastronomía no son un final, sino el principio de un viaje que invita a detenerse, compartir y recordar el arte de las pequeñas cosas.



Sabores de matanza

El chorizo riojano, con su pimentón, ajo y carne de cerdo, es quizás el más conocido de los embutidos de la región. Se cura lentamente, colgado en bodegas o desvanes, hasta alcanzar ese aroma inconfundible que lo hace único. Más singular aún es el embuchado de cordero: una madeja de tripa enrollada y asada, con un sabor potente que forma parte del tapeo clásico de Logroño y de los pueblos del entorno. Ambos productos cuentan la historia de una tierra donde la cocina es artesanía, paciencia y respeto por lo aprendido.

Sabores que nacen del Ebro

La huerta riojana es una de las más generosas del norte de España. A lo largo del Ebro y sus valles crecen productos de sabor limpio y directo: los pimientos rojos asados, dulces y fragantes; las alcachofas tiernas de Calahorra; las borrajas, humildes y delicadas; o los tomates que maduran lentamente al sol, cargados de dulzor. Y si hay una joya entre los frutales, esa es la Pera de Rincón de Soto, con Denominación de Origen, símbolo de una agricultura que aún respeta los tiempos de la naturaleza.





El vino, alma líquida de La Rioja

Hablar de La Rioja es hablar de vino. En cada botella se encierra un paisaje: los suelos arcillosos, calcáreos o pedregosos, el contraste entre el clima atlántico y el mediterráneo, y la mano sabia de quien trabaja la viña. Aquí el vino no es solo bebida: es cultura, memoria y orgullo colectivo.

En la Denominación de Origen Calificada Rioja (DOCa Rioja) están autorizadas variedades tintas y blancas, cultivadas en las subzonas de Rioja Alta y Rioja Oriental. En este territorio vitivinícola, el viñedo marca el pulso de la vida cotidiana y define un patrimonio que ha crecido; bodegas, paisajes y saberes de siempre conforman una identidad compartida que sigue evolucionando sin perder su esencia.

La riqueza vitivinícola de Rioja se sostiene sobre este patrimonio de variedades que definen su identidad y diversidad. Las uvas tintas, con el Tempranillo como emblema, dan vinos equilibrados, elegantes y de gran capacidad de envejecimiento, mientras que las blancas, cada vez más reconocidas, aportan frescura, complejidad aromática y nuevas posibilidades de expresión. Ese equilibrio entre tradición y renovación mantiene vivo el prestigio de Rioja y refuerza su papel como referente mundial del vino español.

Bodegas Viña Tondonia en el barrio de la Estación en Haro



De la tierra al fuego

En La Rioja, la cocina se entiende como un homenaje a la tierra. Los guisos nacen de productos sencillos que el tiempo ha convertido en símbolos: patatas a la riojana, caparrones de Anguiano, cordero al chilindrón o unas chuletillas al sarmiento que huelen a fiesta y campo. En cada mesa se reconoce la mano del hortelano y el sabor del vino que acompaña. Para endulzar la sobremesa, no faltan los fardelejos de Arnedo, el mazapán de Soto, las peras al vino tinto o unas hojuelas con miel, recetas que mantienen viva la dulzura de la tradición. Porque aquí, en cada plato y en cada postre, late la memoria de una tierra que se cocina a fuego lento.

Patatas a la riojana

Pocas recetas definen tan bien el alma popular de esta tierra. Patatas, chorizo, pimiento choricero, cebolla, ajo, laurel y pimentón. Ingredientes humildes que, juntos, crean un guiso profundo, cálido y lleno de carácter. Nació en las cocinas campesinas y sigue siendo el plato que mejor representa la sencillez convertida en sabor.



Chuletillas al sarmiento

El plato festivo por excelencia. Se asan al aire libre, sobre las brasas de sarmientos de vid, y el humo impregna la carne con un aroma inconfundible. Las chuletillas se comen en cuadrilla, con un buen vino y conversación. Es el sabor de las fiestas, del campo y de la amistad.

Más información

www.lariojaturismo.com

www.productoriojano.com



Del fuego al plato

Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja)

Es uno de los grandes templos gastronómicos del norte de España. Con dos estrellas Michelin y una Estrella Verde, los hermanos Echapresto han convertido su restaurante en un modelo de sostenibilidad y respeto por el entorno. Su cocina nace de la huerta familiar biodinámica, donde cada verdura se cultiva con paciencia y se transforma en platos que reflejan el paisaje riojano. Los menús degustación "Mirada Raíz" y "Entorno" son un viaje por la estación, con combinaciones que unen sencillez, técnica y emoción. Todo en Venta Moncalvillo respira autenticidad: la tierra, el vino y la delicadeza de quien cocina desde la más exquisita delicadeza.

Puerro confitado, boletus laminados, crema de hongos y crujientes vegetales



Guiso de angula de monte con yema de huevo y chip de patata

Restaurante Lumbre (Casalarreina)

Lumbre, en Casalarreina, es una de las paradas destacadas de la nueva cocina riojana. Recomendado por la Guía Michelin, el restaurante hace honor a su nombre: el fuego es el centro de todo. De las brasas nacen platos que huelen a campo y saben a verdad. Las verduras de la huerta, como espárragos, alcachofas o puerros, se asan con mimo y se acompañan de carnes y pescados tratados con precisión y respeto al sabor natural. Su propuesta gira en torno a una cocina sincera y directa, con protagonismo del producto local. Los menús degustación "Raíces" y "Origen" ofrecen un recorrido por el territorio, desde los caldos tostados hasta los guisos al carbón. Cada plato busca el equilibrio entre lo rústico y lo elegante, con presentaciones cuidadas y fondo honesto.

Restaurante Allegar (Briones)

Allegar, en el Hotel Santa María Briones, es una parada obligada para quienes buscan la esencia riojana reinterpretada con elegancia. Recomendado por la Guía Michelin, ofrece una cocina de temporada que mira al pasado sin perder de vista la modernidad. Las verduras de la ribera, los guisos tradicionales y los vinos de la zona se integran en menús que celebran el origen con sensibilidad y equilibrio. Cada plato es una conversación entre tierra, bodega y memoria, servida en un entorno que combina historia, arquitectura y hospitalidad contemporánea.



Cigala templada con crema de calabaza, pepino osmotizado y flores

Ensalada de ahumados y anchoas con brotes frescos, flores y crema de pimiento riojano



Restaurante Arrope (Haro)

Arrope combina tradición riojana y cocina contemporánea en un ambiente acogedor dentro de un antiguo edificio de piedra del siglo XVII. Recomendado por la Guía Michelin, destaca por su respeto al producto local y la elegancia de sus presentaciones. Su carta se nutre de la huerta, las carnes y los vinos de la región, con menús equilibrados que enlazan sabor y sencillez. En Arrope, cada plato conserva la identidad riojana, reinterpretada con sutileza y buen gusto.



 La Rioja



JAPÓN

Un país contado desde sus cocinas

Texto: Redacción **Fotografía:** Turismo de Japón y archivo

La cocina japonesa, reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, es uno de los mayores puentes entre Japón y el visitante extranjero. En otoño —shoku-yoku no aki, “la estación del apetito”— ese vínculo se vuelve especialmente visible. Es la época de las setas, las batatas asadas, los frutos secos, el pescado azul y el arroz recién cosechado; ingredientes que no solo llenan la mesa, sino que devuelven al viajero la sensación de estar entrando en la esencia íntima del país. En Japón, comer no es un acto aislado: es una forma de entender el paisaje, las estaciones y la vida cotidiana.

Ichiba: la estacionalidad como lenguaje

Acercarse a un mercado japonés, un ichiba, es entrar en el ritmo real del país. No hay mejor manera de comprender su gastronomía que seguir el movimiento de los pescaderos al amanecer, cuando descargan cajas de atún, sardinas plateadas y rodabilllos que brillan sobre el hielo picado. Las subastas marcan el compás de la mañana y los primeros compradores se mueven en silencio disciplinado, como si participaran en un ritual que se repite cada día.

Más allá del conocido mercado de Toyosu en Tokio, Japón conserva espacios donde la tradición y el producto local se expresan sin artificios. En Shiogama, en la prefectura de Miyagi, las lonjas sustentan una ciudad con uno de los mayores números de restaurantes de sushi del país. Kanazawa presume del mercado de Omi-cho, con tres siglos de historia, donde el nodoguro —el delicado “pez de garganta negra”— se presenta como una joya del Mar de Japón. En Yamaguchi, el mercado de Karato ofrece la posibilidad de comprar sushi por piezas, probar un caldo de miso con

pez globo o sentarse simplemente a observar cómo trabajan los artesanos del mar.

El viajero que se detiene en estos mercados descubre algo más que producto fresco: encuentra la cultura de la estacionalidad, esa sensibilidad que convierte cada estación en un vocabulario propio. Aquí, el otoño sabe a castañas, a setas matsutake, a boniatos calientes recién sacados del horno de piedra. Y quien lo prueba comprende inmediatamente que la gastronomía japonesa es, ante todo, una conversación íntima con la naturaleza.

Entrar en un ichiba es entrar en el ritmo auténtico de Japón.



Comida callejera en los ichiba o mercados japoneses

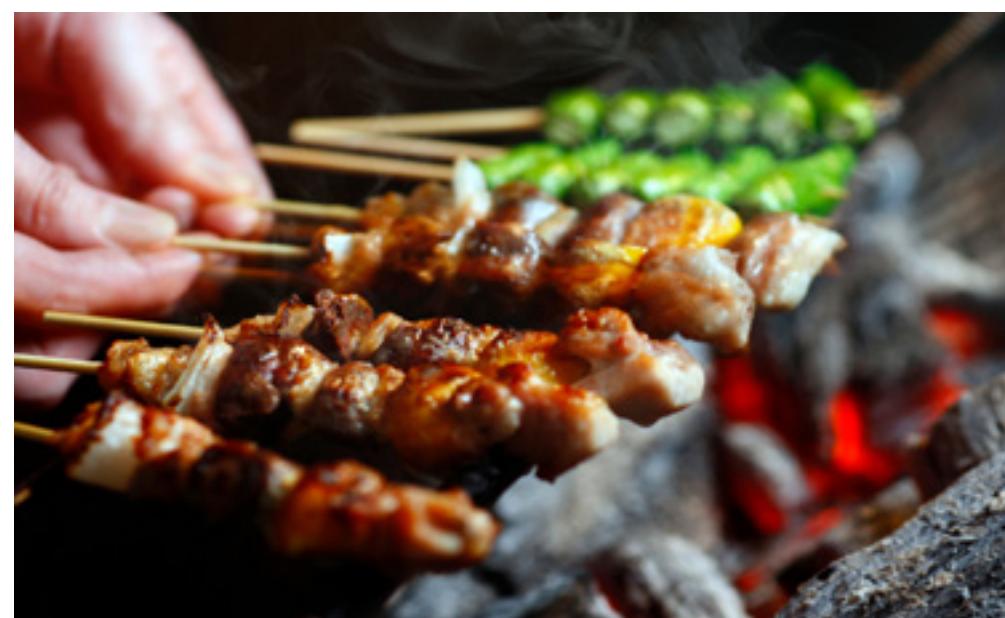
Yatai: la vida que se enciende al caer la tarde

Cuando el sol se esconde, Japón cambia de ritmo. En Fukuoka, especialmente en los distritos de Nakasu y Tenjin, los yatai —pequeños puestos ambulantes— comienzan a desplegar sus lonas y a encender fogones. Son cocinas diminutas, a menudo atendidas por una sola persona, donde el vapor del ramen convive con la alegría de quienes se sientan hombro con hombro a compartir la cena.

Los yatai representan la cara más cercana y espontánea de la comida japonesa. No buscan la perfección formal ni la etiqueta del restaurante tradicional: aquí se cena conversando con el cocinero, probando brochetas de pollo, tempura ligera o tazones de caldo que reconfiран el cuerpo y el ánimo. Aunque existen en todo el país, en Fukuoka se han convertido en símbolo de identidad. Para el viajero, sentarse en un yatai es acceder a un Japón cálido, inmediato y profundamente humano.



Hot Pot, olla típica de la cocina de otoño



Los yatai representan la cara más cercana y espontánea de la comida japonesa

Izakaya: donde la noche se vuelve conversación

Las izakaya, tabernas japonesas, son el escenario natural de la vida social. Funcionan como refugio tras la jornada laboral y como punto de encuentro entre amigos. Su carta mezcla clásicos del recetario japonés: yakitori dorados a la brasa, sashimi de temporada, frituras ligeras, ensaladas de algas y especialidades propias de cada región.

En Sapporo, las izakaya forman parte del bullicioso barrio de Susukino. En Takayama, el callejón Dekonaru Yokocho preserva una atmósfera nostálgica donde se sirve la celebrada ternera de Hida. En Kochi, los locales junto al mercado Hirome Ichiba ofrecen katsu-no-tataki —bonito ligeramente marcado al fuego— acompañado de cerveza fría y conversaciones que se alargan más de lo previsto.

Para el viajero, una izakaya es mucho más que un lugar donde comer: es un espacio donde se entiende el valor japonés de la hospitalidad, esa mezcla de discreción, calidez y respeto por el otro.



Una izakaya japonesa, especie de taberna.



Yakitori



Ekiben: el viaje convertido en bocado

Ningún país ha elevado las bandejas de comida para tren a la categoría de ícono como Japón. Los ekiben no son simples cajas: son pequeñas obras de artesanía culinaria hechas para acompañar trayectos en shinkansen y trenes regionales.

Cada estación ofrece su interpretación, basada en productos locales. En algunas, la tecnología permite calentar la comida sin necesidad de fogones; en otras, la tradición se mantiene intacta desde hace generaciones. Uno de los ejemplos más famosos es el Masu No Sushi de Toyama: capas de trucha sobre arroz, envueltas en hojas de bambú dentro de una caja de cedro. Abrir un ekiben supone, para el viajero, descubrir la gastronomía de la región que atraviesa sin moverse del asiento.

Amagoya: una cocina al borde del océano

En las costas de Japón pervive una tradición milenaria: las **ama**, buceadoras que se sumergen en el mar sin ayuda de botellas para recolectar marisco. Su modo de vida, transmitido de madres a hijas, persiste en rincones de Toba y Shima, en la prefectura de Mie. Allí se encuentran las amagoya, cabañas de madera donde las buceadoras se reúnen a calentarse junto al fuego y donde hoy, de forma controlada, reciben a viajeros.

Quien entra en una amagoya puede de probar ostras, abulones o vieiras asadas en brasas mientras las ama cuentan historias de temporales, de épocas de abundancia y de los cambios que han visto en el mar. Sus relatos hablan de disciplina, de amaneceres que marcan la jornada y de un oficio que exige entender el océano como compañero y frontera.

La experiencia trasciende lo gastronómico: es un encuentro con un patrimonio humano vulnerable, donde el mar deja de ser paisaje y se convierte en memoria. En ese ambiente de brasas, madera y salitre, el visitante descubre un Japón íntimo, protector de sus oficios antiguos. Y comprende que estas mujeres no

Mujer preparando el marisco en la amatoya



Mariscadora, las sirenas japonesas



bucean solo para vivir, sino para preservar un vínculo con el océano que, pese al paso del tiempo, sigue siendo profundamente auténtico

El país que se descubre plato a plato

Explorar la gastronomía japonesa es una forma de viajar que no necesita grandes gestos. Desde los mercados que despiertan al amanecer hasta las cabañas de las ama junto al mar, cada escenario habla del vínculo profundo entre naturaleza, tradición y comunidad. Japón enseña que comer es, también, una manera de comprender un país. Para el viajero, ese descubrimiento queda grabado en cada plato de otoño, en cada bocado de producto fresco, en cada conversación compartida alrededor del fuego o del mostrador.

JNTO





*Puerto
de Indias*

Ginebra de frutas con alma andaluza

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

La historia de esta destilería arranca en 1880, cuando un emigrante llegado del norte de España —huyendo de las Guerras Carlistas— aprovechó un manantial subterráneo para levantar una fábrica de anisados en la finca Breñes en Carmona. El edificio se construyó sobre restos de antiguas termas romanas y sobre la estructura de un viejo molino andalusí. Durante décadas, la pequeña industria elaboró anís y licores tradicionales, convirtiéndose en una de las primeras destilerías de la provincia de Sevilla y en un pilar económico de la zona.

En 2001 la historia estuvo a punto de apagarse. La fábrica, ya en decadencia, fue adquirida por los hermanos José Antonio y Francisco Rodríguez, que quisieron evitar su cierre y mantener vivo el legado del anís Los Hermanos. Procedían del sector de la construcción, pero apostaron por preservar el oficio. Aquella decisión sería, con el tiempo, el inicio de una transformación inesperada que situaría a Carmona en el mapa internacional de la ginebra.

Hoy, el recinto encalado, blanco y lleno de frutales, funciona como centro de visitantes. Es una mezcla de patrimonio industrial, tradición licorera y turismo gastronómico. Para quienes conocen bodegas y almazaras, el discurso resulta familiar: se habla de origen, de materia prima, de botánicos, de agua mineral y de un oficio que se transmite entre generaciones.

El “error” que cambió la ginebra para siempre

Comprender Puerto de Indias exige detenerse en el accidente que dio lugar a su ginebra más famosa. A principios de la década de 2010, la familia Rodríguez buscó diversificar la actividad elaborando macerados de fruta en alcohol. Entre esas frutas estaban las fresas, que llegaban frescas de la provincia de Huelva. Durante el invierno todo funcionaba, pero cuando las temperaturas subieron, las fresas comenzaron a deshacerse: lo que quedaba en los depósitos era un puré alcohólico imposible de vender.

En paralelo, habían recuperado la receta de una ginebra seca que se elaboraba en la destilería a mediados del siglo XX. Antes de desechar la fruta, decidieron mezclarla y destilarla junto al enebro. De aquella prueba improvisada nació una ginebra rosa, aromática y suave, con un carácter inédito para la época.

En 2013 lanzaron una primera tirada de apenas unas dos mil botellas. El éxito desbordó cualquier previsión. La ginebra rosa de Puerto de Indias no solo creó una categoría nueva en el mercado: impulsó a la destilería a producir millones de botellas y a consolidarse como un fenómeno internacional.



El manantial que dio vida a Puerto de Indias. Un jardín creado para ocasiones memorables



PRODUCTOS GASTRONÓMICOS



Fresa natural frente a aromas: la cocina del destilado

El visitante que se acerca a Carmona con mirada gastronómica descubre pronto que el secreto de Puerto de Indias está en la materia prima. La marca fue pionera en trabajar con fresas naturales, no con aromas ni colorantes. Las fresas llegan frescas a la destilería y se maceran para extraer sus jugos y aromas reales, de la misma forma que un chef trabaja con producto de temporada para obtener sus sabores más puros.

La diferencia se percibe en la copa: aroma nítido a fresa madura, presencia de enebro, un fondo cítrico leve y un equilibrio dulce-ácido que ha acercado la ginebra a un público antes ajeno a este destilado. Para el viajero gastronómico, es fácil entender el proceso como una cocina silenciosa: maceraciones largas, reposo controlado, destilaciones lentas y un respeto escrupuloso por el ingrediente.

En ese sentido, Puerto de Indias funciona como una bodega líquida del sur: agua de manantial romano, botánicos mediterráneos, cítricos andaluces y fruta fresca que marca el carácter del producto.

Una alternativa al enoturismo y al oleoturismo

El concepto es sencillo: lo que el viajero vive en bodegas y almazaras puede vivirse también en una destilería, trasladando el modelo de turismo gastronómico al mundo del gin.

La visita guiada estándar, de noventa minutos, recorre las salas históricas, explica el origen de la ginebra, muestra los alambiques de cobre y concluye con una cata de varias referencias.

La visita premium añade un recorrido por los jardines, los frutales y el antiguo manantial romano de agua, además de una cata ampliada acompañada por el “perfect serve” final.

En ambos casos, la experiencia se construye desde la técnica y la tradición. Se habla de botánicos, de temperatura, de alcohol base, de destilación en cobre y de cómo cada matiz se percibe en el vaso. Para quien ha recorrido ya muchas bodegas y almazaras, esta aproximación resulta una variación sugerente dentro del mismo universo gastronómico.



Taller: destilar tu propia ginebra

La actividad más sorprendente es el taller de destilación, donde el visitante elabora su propia ginebra en mini-alambiques individuales. Se seleccionan botánicos —coriandro, enebro, pieles de cítricos, flores, especias— y se diseña una receta personal. Durante el proceso se explican conceptos clave: cómo separar las fases de la destilación, cómo ajustar la intensidad aromática y cómo equilibrar la fruta sin eclipsar al enebro.

El resultado final es una botella única, etiquetada con la fórmula personal del visitante: un recuerdo líquido del viaje y, en cierto modo, la versión destilada de una ginebra de autor.

Para quienes planifican un viaje por Sevilla, Puerto de Indias ofrece una propuesta distinta y complementaria. Está a media hora de Sevilla, se combina con facilidad con un almuerzo en Carmona y añade una capa nueva al clásico triángulo de vinos generosos, aceites y cocina tradicional.

Tras la visita queda una sensación clara: una nueva forma de visitar un territorio. La destilería no compite con la bodega ni con la almazara: las enriquece. Y para el viajero gastronómico, esa trilogía —vino, aceite y destilados— convierte la campiña sevillana en un destino aún más completo y sugerente.

1.- Alambique moderno

2.-Taller de destilación de ginebra





Fresa



Exótica



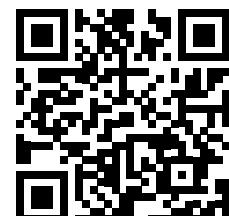
Melón



Mango



Premium Dry





ACHOLAO

Texto: Redacción Fotografía: Acholao



En la calle Almirante, en pleno barrio de Salesas, abre sus puertas Acholao, el nuevo proyecto del Grupo Quispe. No es solo un restaurante ni únicamente un bar de cócteles: es un espacio pensado para beber y comer bien, para celebrar y dejarse llevar, para quienes buscan un tardeo con carácter o una copa después de cenar en un ambiente que combina sofisticación y cercanía. En Madrid, donde lo gastronómico y lo social se entrelazan con naturalidad, Acholao llega para ocupar ese territorio que existe entre el encuentro, el sabor y la experiencia compartida.

El nombre no es casual. Acholao se inspira en el término peruano acholado, que designa al pisco elaborado con la mezcla de dos o más cepas de uva pisquera. A partir de esa idea —la fusión, el mestizaje, el encuentro— nace un proyecto que quiere reunir culturas, acentos, influencias y emociones. Los propietarios del grupo, César Figari y Constanza Rey, pareja en lo personal y en lo profesional, continúan así la senda que marcaron con Quispe, su buque insignia desde 2018, y con Ponja Nikkei, donde

las cocinas peruana y japonesa dialogan con soltura. Con Acholao suman una tercera mirada: la del pisco bar contemporáneo, con fuerte identidad andina y plena vocación madrileña.

La carta líquida es el corazón del local. Acholao presenta una coctelería creativa construida a partir de veinte macerados artesanales de pisco infusionados durante veinte días con frutas, hierbas, raíces y especias del mundo andino. Las bases proceden de casas de prestigio —Sarcay, 1615, Huamaní— y permiten articular cócteles que van desde los Pisco Sours tradicionales hasta Chilcanos, Mojitos, Spritz o Pisco Tonics con personalidad propia. La propuesta incorpora además una reinterpretación de los combinados clásicos y una línea de autor donde se juegan texturas, aromas y técnicas contemporáneas. Todo gira en torno al pisco, tratado aquí como un destilado versátil, noble y profundamente ligado a la memoria peruana.

La parte gastronómica acompaña esa filosofía con una carta breve y pensada para compartir. La base es la cocina criolla, reconocible y accesible, que se presenta en forma de raciones y pequeños bocados fáciles de comer con la mano. Entre los imprescindibles aparecen los ceviches —propuestos en un trío que permite recorrer distintos matices— y las croquetas de ají de gallina, ya convertidas en uno de los platos más demandados del grupo. Cada receta busca la naturalidad, el sabor directo, y mantiene un equilibrio entre tradición y modernidad que caracteriza el trabajo de César y Constanza: raíces peruanas, mirada contemporánea y respeto absoluto por el producto. El horario flexible permite disfrutar de estos platos en cualquier momento del día, sin rigideces.

El espacio responde a esa misma idea de acogida. Diseñado por la propia Constanza Rey, arquitecta e interiorista, Acholao combina texturas y materiales orgánicos para crear una atmósfera cálida que remite a las antiguas tabernas peruanas. Colores terrosos, madera envejecida, luz tenue, telas naturales y un mobiliario cómodo configuran un ambiente íntimo donde uno puede sentirse tanto en un bar limeño como en un refugio moderno del centro de Madrid. La sala, con capacidad para sesenta personas, alterna barras y mesas altas con una mesa presidencial destinada a grupos o celebraciones, reforzando esa idea de comunidad que atraviesa todo el proyecto. La cocina abierta añade un punto de transparencia y dinamismo: ver cómo se preparan los platos forma parte de la experiencia.



Trio de ceviches

Acholao es, en suma, un paso más en la consolidación del Grupo Quispe como una de las propuestas peruanas más sólidas de la capital. Desde 2018, César y Constanza han construido un proyecto que combina autenticidad y sofisticación, donde la gastronomía andina se presenta en sus distintas facetas: la criolla de Quispe, la nikkei de Ponja Nikkei y ahora la visión chifa y mestiza que inspira este pisco bar. En sus locales no solo se come: se viaja a través de una cocina que abraza influencias españolas, japonesas, chinas y latinoamericanas sin perder su raíz.

En una ciudad que aprecia cada vez más los matices de la gastronomía peruana, Acholao llega para sumar un espacio propio, pensado para disfrutar del pisco en todas sus formas y de una cocina que invita a reunirse. Un lugar para el tardeo, para la celebración espontánea o para la copa pausada que cierra la noche. Un refugio moderno donde Madrid y Perú encuentran, al fin, una mezcla natural.



**A
CHOLAO**



DOLCE POSITANO

Texto: Redacción - **Fotografía:** Dolce Positano



En la suave pendiente de Pintor Rosales, donde Madrid mira hacia el Parque del Oeste, acaba de abrir sus puertas Dolce Positano, un restaurante que propone algo más que una comida italiana: un pequeño viaje emocional al Mediterráneo. Con su luz tenue, sus detalles artesanales y una cocina que respira tradición y modernidad a la vez, este nuevo proyecto convierte un rincón de la capital en un pasaje directo a la Costa Amalfitana. La idea nace de un sueño compartido. Roberto Castellano, napolitano de nacimiento y cocinero formado en casas emblemáticas de Nápoles, llevaba años acariciando la posibilidad de crear un espacio propio. En establecimientos como Vincenzo Bellavia y Sorbillo aprendió el pulso de la repostería y la pizza tradicionales; ya en Madrid, formó parte del arranque de Bel Mondo y, más tarde, fue uno de los protagonistas de la pizzería Baldoria, donde su trabajo como chef pizzaiolo acompañó al equipo en la consecución de premios internacionales que elevaron el nombre del local entre los mejores de Europa. Allí coincidió con Alessandro Giovannelli, romano, talentoso y meticoloso, compañero de fogones durante años. Juntos han dado ahora el salto para abrir su primer proyecto personal. Dolce Positano toma su nombre no solo de uno de los pueblos más icónicos de Italia, sino de un estilo de vida: esa mezcla de elegancia mediterránea, calma luminosa y deseo de disfrutar que define a la costa italiana. En Madrid han encontrado el lugar idóneo para trasladar ese espíritu a la mesa. Su carta parte de recetas profundamente italianas, pero evita los lugares comunes. Los chefs trabajan con un pie en la tradición y otro en la innovación, actualizando sabores sin perder su raíz.

Los limones de Amalfi, en distintas elaboraciones, marcan la personalidad de varios platos. No es un gesto decorativo: es un lenguaje propio. Desde el aroma que perfuma masas y salsas hasta texturas en frío que acentúan la frescura, el limón es una declaración de intenciones. Esa línea se complementa con recetas casi secretas de la cocina napolitana y romana que los chefs han recuperado, reinterpretado y llevado a un terreno más contemporáneo. Entre los imprescindibles figuran el Facc o ricottar —una propuesta ligada a la repostería tradicional—, el conejo a la ischitana, la bella mbriana o un sorprendente babà pie que combina herencia y atrevimiento.

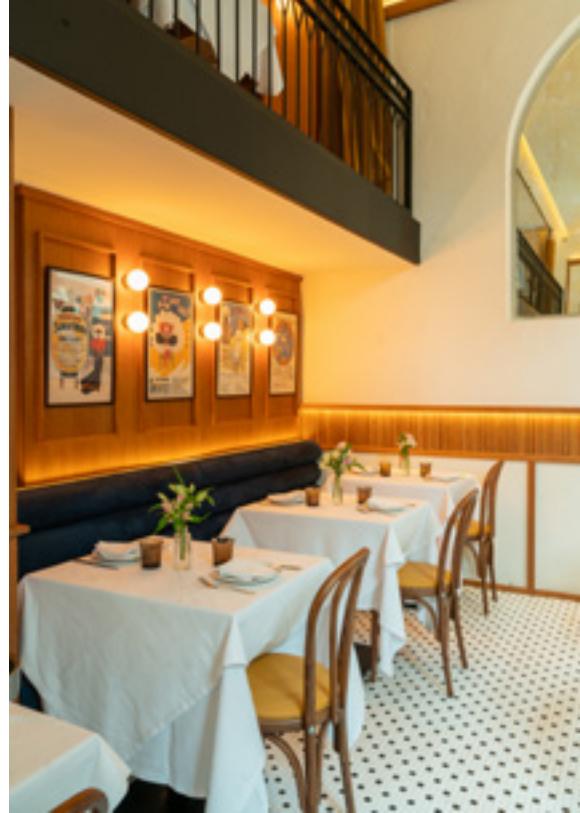
Para acompañar la carta, la bodega del restaurante apuesta por una selección de vinos italianos que supera el ochenta por ciento de las referencias. Tintos del sur, blancos minerales del norte, lambruscos bien afinados y espumosos delicados forman parte de un recorrido que amplía la experiencia culinaria. La coctelería, por su parte, mantiene ese espíritu mediterráneo con combinaciones pensadas para abrir la cena, acompañarla o prolongarla, siempre con guiños a ingredientes frescos y acentos cítricos. El espacio contribuye decisivamente a la narrativa del restaurante. Concebido como un refugio mediterráneo en pleno Madrid, Dolce Positano combina la calidez de la madera con la frescura de elementos artesanales, frescos decorativos y una barra que recuerda a los pequeños chiringuitos que salpican la costa italiana. La atmósfera busca transmitir la sensación de un eterno verano junto al mar, un equilibrio entre sofisticación y familiaridad que invita a quedarse. Con un aforo de algo más de un centenar de comensales distribuido entre terraza, barra y salón, el local ofrece ambientes distintos para cada momento: desde un aperitivo informal con vistas al verde hasta una cena especial bajo una luz serena.

Dolce Positano no es solo la suma del talento de dos cocineros. Es la historia de un gesto: traer a Madrid una parte íntima de Italia a través de sabores, recuerdos y una manera muy propia de entender la hospitalidad. Roberto y Alessandro han construido aquí un lugar donde el afecto se expresa plato a plato, donde la constancia y la disciplina se mezclan con la emoción y la memoria. El restaurante propone, en definitiva, una cocina que cuenta historias, un Mediterráneo interpretado desde Madrid con respeto, atrevimiento y un estilo que aspira a perdurar.

Abrir la puerta de Dolce Positano es, en cierto modo, asomarse a un balcón suspendido sobre el mar. Y, al sentarse a la mesa, descubrir que algunos viajes se viven también a través de lo que se sirve en un plato.



DOLCE
POSITANO



Tribeca Bistró

Cocina clásica con alma joven y acento neoyorquino

Texto: Redacción - **Fotografía:** Tribeca Bistro

En una esquina privilegiada del centro de Madrid, a un paseo de Cibeles y la Puerta de Alcalá, Tribeca Bistró ha irrumpido con una personalidad definida y un propósito claro: rescatar la cocina clásica europea y presentarla con un aire joven, desenvuelto y accesible. Una propuesta que combina técnica, sabor y un espíritu cosmopolita que mira a Nueva York sin renunciar a sus raíces. En pocos meses, el restaurante se ha ganado su lugar en la escena gastronómica madrileña gracias a una fórmula sencilla en apariencia —buena cocina, ambiente dinámico y precios razonables— pero difícil de ejecutar con tanta coherencia.

Un proyecto que nace de un sueño

La historia del restaurante es, ante todo, una historia de pasión. Y tiene nombre propio: Diego Santa Rosa. Mexicano de origen y madrileño por elección, Diego creció con la convicción de que su vida estaría ligada a la gastronomía. Tras formarse en Ciudad de México, decidió cruzar el Atlántico para estudiar en la prestigiosa escuela de Luis Irizar, en el País Vasco. Su paso por restaurantes como

887, Casa Urola o Aitana le dio una base sólida que hoy se traduce en un recetario respetuoso, bien ejecutado. Ese sueño tomó forma al unir fuerzas con Diego Amigo, profesional de la hospitalidad, empresario y fundador de una marca de vinos enlatados que apunta al público joven. Su visión complementa la del cocinero: estrategia, sensibilidad hacia el cliente y una apuesta clara por proyectos con alma. El equipo lo completa el chef Gerardo Méndez, que se incorpora tras su paso por Her y por las cocinas de Rosetta en Ciudad de México, para sumar un estilo propio marcado por el producto y el gusto por el detalle.

Un lugar pensado para todos los días

Desde el nombre, Tribeca Bistró marca una hoja de ruta: reinterpretar la cocina burguesa europea desde la cercanía y la naturalidad. Su carta recupera recetas tradicionales, ejecutadas con rigor técnico y presentadas en sala con un toque de frescura. El local respira esa dualidad: elegancia sin solemnidad, estética cuidada sin pretensiones, mesas que invitan a la conversación y un ambiente donde el murmullo es parte del encanto.

El restaurante ha apostado desde el primer día por un ticket medio contenido y un menú del día sorprendentemente competitivo para la zona. La carta está pensada para compartir, con porciones equilibradas y sugerencias que funcionan igual de bien en una comida rápida entre semana que en una cena especial. Diego lo resume de forma sencilla: «para dos, lo ideal son unos cinco platos. Algo para picar, dos entrantes y un principal. A partir de ahí, lo que el cuerpo pida».

El recetario europeo como brújula

Tribeca Bistró ha querido reivindicar un repertorio que, en plena vorágine de modas culinarias, parecía olvidado. Su filosofía es clara: volver a los clásicos, pero sin caer en la nostalgia. Así, el lenguado meunière se termina en sala con mantequilla avellanada y perejil; el steak tartar se pica al momento y se aromatiza con un toque ligero de chipotle; y los mejillones a la marinera se sirven al estilo belga, acompañados de patatas fritas. También brillan el roast beef, con parmentier sedoso y tres salsas, o la gran chuleta de cerdo empanada, inspirada en la milanesa.

Con la llegada del chef Gerardo Méndez, la carta ha sumado nuevos matizos: un crudo de hamacho afinado en sabores cítricos, una SFO Clam Chowder que mira a San Francisco, y un pollo picantón que reinterpreta los guisos familiares. Muchos platos se terminan frente al cliente, lo que aporta ritmo y carácter a la experiencia. Entre los postres, destaca una mousse de chocolate memorable: ligera, delicada, coronada con AOVE y escamas de sal.

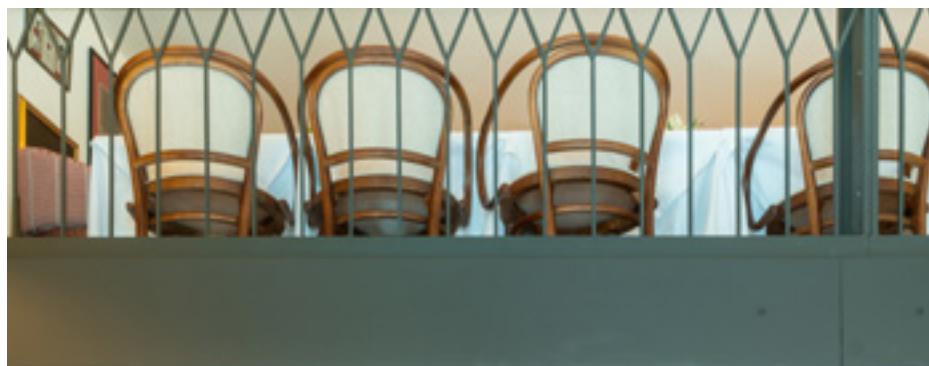
El producto como punto de partida

La cocina de Gerardo se sostiene en una premisa: el sabor manda. Su despensa es fundamentalmente nacional, con pescados gallegos enviados por un percebeiro de confianza, carnes de Los Norteños y verduras frescas de la huerta de Aranjuez. Los platos, aunque sencillos en apariencia, esconden fondos trabajados y técnicas depuradas. Entre sus imprescindibles figuran el tartar de gamba con salsa americana, la ostra Rockefeller reinterpretada, la hamburguesa Café de París bañada en su mítica salsa de mantequilla y especias, o la costilla glaseada con demi-glace y puré de apio nabo.

Las propuestas de temporada aportan ligereza: tomate de Tudela aliñado, lubina en sashimi con vinagreta de naranja sanguina y pomelo, y puerros con romesco que rinden homenaje a su herencia catalana. No falta tampoco la lubina a la vasca, guiño al vínculo con el norte que comparte con el propio Diego.

Un equipo joven que marca la diferencia

El tercer pilar de Tribeca Bistró es su equipo de sala. Dirigido por Javier Utrera, venezolano de 27 años, la sala funciona con una filosofía clara: hacer que el cliente se sienta bien. «Si se van felices, lo hemos conseguido», resume. Su juventud no resta profesionalidad: el servicio es cercano, atento, ágil y sin rigideces, con una voluntad explícita





Ensalada César
Spaghetti marinara



Tomate de la huerta



de recuperar el trato personal que tanta falta hace en la hostelería contemporánea. Saber el nombre del cliente, recordar su mesa favorita, entender lo que busca: esa es la aspiración.

Un ritmo que recuerda a Nueva York

El restaurante ocupa dos plantas pensadas para distintos momentos del día: abajo, el bullicio amable de las mesas altas y las bancadas; arriba, un ambiente más tranquilo con mesas redondas para grupos y familias. La decoración, diseñada por Néstor Marcos, apuesta por la luz natural, materiales nobles y detalles que dan calidez sin sobrecargar. Es un espacio contemporáneo, flexible y cómodo donde la música acompaña el día y se intensifica al caer la noche, reforzando ese espíritu neoyorquino que inspira al proyecto.

Cócteles clásicos a cualquier hora, un ritmo dinámico que invita a quedarse, y una carta que se adapta a todo tipo de público han convertido a Tribeca Bistró en una de las sorpresas más consistentes de la temporada madrileña.



Tribeca
Bistró



*Un viaje
que merezca
la pena*
*Ahora más
que nunca,*
Otoño
**CASTILLA
Y LEÓN**



Escanea el QR
y viaja al otoño
de Castilla y León
www.turismocastillayleon.com

cylesvida 
cylesvida 
castillayleonesvida 
visitcastillayleon



PAÍS SOCIO

México®

Línea Aérea Oficial

IBERIA



ONU Turismo
MEMBRO AFILIADO

ADQUIERE TU PASE



Donde empiezan
los viajes.

21-25
Ene

Madrid
2026
ifema.es

IFEMA
MADRID