

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 74 Año 2026 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



ZAMORA
Entre la piedra
y el agua

PATAGONIA
Territorio de viento
y silencio

MONTILLA
Enoturismo,
historia y vinos

LUCCA
Un viaje de chicas
a la luz de la Toscana

OULU
Capital Europea
de la Cultura 2026

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





Viajes de Lujo

Trenes Turísticos y de Lujo

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



Descúbrelos:

www.renfe.com/es/es/inspire/experiencias/viajes-de-lujo



Bienvenido a bordo

Comenzamos un nuevo año con la certeza de que viajar sigue siendo, ante todo, una manera de mirar con calma, de entender los lugares más allá de la postal y de escuchar lo que cuentan sus gentes y aprender a interpretar el paisaje, la arquitectura, la mesa y la historia. En tiempos de exceso y velocidad, Traveling reivindica el viaje consciente, el que se hace con criterio y deja poso.

Este número proponemos un itinerario amplio y meditado. Desde la **Patagonia chilena**, territorio de viento, silencio y horizontes abiertos, hasta la mítica **Ruta 66**, que celebra cien años de asfalto y cultura popular. Paseamos por **Lucca**, elegante y serena bajo la luz de la Toscana, y miramos al norte, a **Oulu**, Capital Europea de la Cultura 2026, como ejemplo de cómo la creatividad redefine el relato urbano. También hay espacio para la celebración, con el carnaval de **Las Palmas de Gran Canaria**, y para la naturaleza más sugerente en la **Selva Negra** alemana.

El patrimonio y la identidad ocupan un lugar esencial. **Burgos** y el **Territorio Obarenes** nos hablan de paisaje y mundo rural; **Zamora** se descubre entre la piedra y el agua; **Rocamadour** aparece como una ciudad suspendida entre el cielo y la tierra; y **Guimarães** confirma que el futuro verde se construye desde la historia. A ello se suma la arquitectura contemporánea del **Usnisa Palace**, donde la geometría dialoga con la montaña.

La gastronomía vuelve a ser lenguaje y territorio. De los fogones de Zamora a los sabores de Jiangsu, con parada en Rueda y en la bodega Diez Siglos, nacida de la unión de 65 viticultores que han sabido construir un proyecto sólido y coherente en torno a sus vinos. Restaurantes probados como Hutong, Materia Prima y Piantao, tres propuestas muy distintas entre sí, comparten una misma mirada: cocinas reconocibles, apoyadas en el producto, el origen y una forma honesta de entender la mesa.

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:



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

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

CEO

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Javier Martínez
javier@revistatraveling.com

MARKETING Y RR.SS

Emma Lázaro
emma@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 Uriaga
carlos@revistatraveling.com

ARGENTINA:

Melany Pasquini
melany@revistatraveling.com

Colaboran

Diego Ruiz-Gil
diegorg45@hotmail.es

Manena Munar
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

Clara Serrano Vega
claraserranovega@gmail.com

Helena Carazo Ortiz
helenacarazo@hotmail.es

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





06

VIAJES DE AUTOR

PATAGONIA CHILENA
Territorio de viento y silencio

14

DISEÑO Y ARQUITECTURA

USNISA PALACE
Geometría y luz en la montaña de Niushou

22

VIAJES

RUTA 66
Celebra sus 100 años

28

VIAJES

LUCCA
Viaje de chicas a la luz de la Toscana

34

VIAJES

OULU
Capital Europea de la Cultura 2026

38

VIAJES

LAS PALMAS DE GRAN CANARIAS
50 años de carnaval

44

TURISMO RURAL

BURGOS
Territorio de Obarenes

54

HISTORIA, ARTE Y CULTURA

ZAMORA
Entre la piedra y el agua

62

ECO DESTINOS

GUIMARÃES
La ciudad que abraza el futuro verde

66

48 HORAS EN:

LINZ
La ciudad que mira al Danubio

72

PUEBLOS CON ENCANTO

ROCAMADOUR
Ciudad sagrada entre el cielo y la tierra

76

ENOTURISMO

MONTILLA
Historia, arte y vinos

78

TURISMO DE NATURALEZA

LA SELVA NEGRA ALEMANA
Glampings con encanto

CONTENIDOS

Revista Traveling Nº74

Año 2026



PORTADA

Zamora desde el Duero
© Turismo de Zamora



PORTADA

Wontons de cerdo en aceite de
chile Sichuan © Hutong Madrid

LUGARES PARA SOÑAR 84
HOTEL GRANADOS 83
Hospitalidad en el corazón de Barcelona

LUGARES PARA SOÑAR 88
ESTANCIA GUIDO
Lujo silencioso en la Patagonia chilena

CINE EN LA MALETA 94
ANTONIO MELENDEZ PESO
Café Flamenco Goya

CINE EN LA MALETA 96
TADEO JONES
El legado del Sol de Occidente

LA VENTANA DE MANENA 98
TOULOUSE
Celebrando el año Nuevo Chino

traveling 103
gourmets

DESTINOS GASTRONÓMICOS 104
ZAMORA
La ciudad contada desde sus fogones

SABORES DE JIANGSU 108
Un viaje a través de
su cocina

BODEGAS CON ALMA 112
DIEZ SIGLOS
La fuerza de la unión

REST. PROBADOS 116
HUTONG MADRID
Cocina china en el corazón de Madrid

REST. PROBADOS 118
MATERIA PRIMA
Sabor auténtico del mercado a la mesa

REST. PROBADOS 120
PIANTAO
Parrilla argentina bien hecha

Territorio de viento y silencio

Patagonia chilena

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz
Foto: Estepa patagónica

Llegada al borde del mundo

En el mapa, Puerto Natales aparece como un punto mínimo al borde de un fiordo llamado Última Esperanza. Desde el aire, la ciudad se dibuja como una franja entre el agua verde oscuro y una estepa que parece no terminar nunca. Llegar aquí, al sur de Chile, es aceptar que el paisaje va a marcar el ritmo del viaje. Enero trae días largos, cielos cambiantes y un viento que no es un simple dato del parte meteorológico, sino un personaje más de la historia.

Puerto Natales, capital de la provincia de Última Esperanza, nació a comienzos del siglo XX como asentamiento ovino impulsado por inmigrantes europeos. Hoy ronda los veinte mil habitantes y mantiene algo de pueblo y algo de ciudad portuaria: calles frente al agua, galpones reconvertidos, cafés donde conviven guías de trekking, oriundos y viajeros.

En los días despejados, las montañas del norte recuerdan al viajero que muy cerca se levantan las cumbres del **Parque Nacional Torres del Paine**. Puerto Natales es la puerta habitual de entrada a ese icono de la Patagonia, pero este viaje decide dejar las torres para otro relato. Basta con intuir su silueta lejana para entender su fuerza; el objetivo ahora es escuchar otras voces: las del viento que barre el muelle, las de los pájaros que siguen a los barcos pesqueros, las de la gente que ha hecho de este rincón austral un lugar habitable.



Guanaco patagónico, su presencia es habitual en los paisajes australes

Lago Pehoé, en el Parque Nacional Torres del Paine, con las torres del Paine al fondo



PATAGONIA CHILENA

Puerto Natales: vida cotidiana entre fiordo y estepa

El borde costero es el mejor lugar para empezar a caminar. A un lado, el fiordo; al otro, casas bajas, hoteles discretos y construcciones industriales que recuerdan el pasado ovejero de la región. En el muelle, las embarcaciones pequeñas salen al amanecer hacia los bancos de pesca o hacia estancias escondidas en las orillas. Más tarde, hacen su aparición los catamaranes turísticos que navegarán por el seno de Última Esperanza rumbo a los glaciares Balmaceda y Serrano.

Ese contraste resume bien la identidad de Puerto Natales: puerto de trabajo y puerto de viajeros, ciudad que vive de mirar al mar de muchas maneras.

Naturaleza cercana: la Patagonia accesible

Lejos de los tópicos de aventura extrema, el entorno inmediato de Puerto Natales permite rutas de naturaleza accesibles. A pocos kilómetros, las colinas suaves ofrecen miradores sobre la ciudad y el fiordo; basta seguir senderos sencillos para encontrar lagunas pequeñas donde anidan aves acuáticas o cañadas por las que se asoman zorros y, con suerte, algún guanaco.

El caminante descubre que la paleta de colores que desde lejos parecía uniforme es, en realidad, una suma de verdes bajos, líquenes amarillos y matas rojizas que resisten al viento. En las estancias cercanas, algunas abiertas al turismo, la vida sigue girando alrededor de la ganadería y del cuidado de la tierra.

Al caer la tarde, cuando el viento afloja, se encienden las cocinas de leña y la mesa se llena de pan amasado, sopas calientes y cordero magallánico. Es en estas conversaciones —historias de inviernos duros, de veranos en los que casi no se pone el sol, de familias que han permanecido décadas en la misma tierra— donde el viajero comprende que la Patagonia no es solo un paisaje imponente, sino un modo de vida.

Rumbo al hielo: navegación por el seno de Última Esperanza

Si la tierra enseña paciencia, el mar y los fiordos enseñan escala. La jornada de navegación hacia los glaciares Balmaceda y Serrano empieza temprano, con restos de niebla sobre el agua. El barco se interna en el seno de Última Esperanza rumbo al **Parque Nacional Bernardo O'Higgins**, el área protegida más extensa de Chile en esta zona, accesible únicamente por vía marítima.

Vista de Puerto Natales





Glaciar de Balmaceda y una de las cascadas que encontramos durante en el recorrido

A medida que se avanza, la ciudad queda atrás y el paisaje se va cerrando en paredes de roca, bosques y cascadas que caen directamente al fiordo. El ritmo del viaje lo dicta lo que aparece por las ventanillas: colonias de cormoranes, leones marinos en las rocas, cóndores que trazan círculos sobre las laderas. Los pasajeros aprenden a vivir entre la cubierta y el interior calefactado, manejando las capas de abrigo según el capricho del viento.

Glaciar Balmaceda: el hielo suspendido

El primero en aparecer es el glaciar Balmaceda, colgado sobre la ladera de una montaña. Su lengua de hielo desciende entre paredes rocosas hasta casi tocar el agua, rodeada de parches de bosque donde sobreviven coigües y ñirres. No es el glaciar azul intenso que domina las postales, pero su textura, sus grietas y la huella visible de su retroceso cuentan mejor que cualquier discurso el paso del tiempo.

Hacia el glaciar Serrano: un sendero entre bosques húmedos

Para acercarse al glaciar Serrano, el barco se detiene en un pequeño embarcadero desde el que parte un sendero. La caminata es sencilla, pero el entorno —raíces aéreas, troncos cubiertos de musgo, arroyos que cruzan el camino— la convierte en una experiencia sensorial. El aire se vuelve más frío, más denso, como si anunciara la presencia del hielo antes de verlo.





Glaciar Serrano

Al final del camino, el glaciar Serrano se eleva como una pared irregular de tonos blancos y azules frente a una laguna con pequeños bloques desprendidos. Allí el viajero comprende que los glaciares no son estáticos: se mueven, crujen, respiran.

De vuelta al barco, la tripulación suele compartir un pequeño brindis con hielo local. Más que una curiosidad, es un recordatorio de que aquí el hielo forma parte de la vida del fiordo. La navegación de regreso permite observar cómo cambia la luz sobre la roca y cómo el viento altera el color del agua en cuestión de minutos.

Puerto Bories: memoria industrial frente al fiordo

A apenas cinco kilómetros de Puerto Natales se encuentra Puerto Bories, un conjunto que conserva la arquitectura industrial del antiguo frigorífico Bories, construido en las primeras décadas del siglo XX. Desde aquí partían hacia Europa toneladas de carne y lana que definieron durante décadas la economía regional.

Chimeneas de ladrillo, grandes naves y antiguas salas de máquinas permanecen como testimonio de esa etapa fundacional, hoy combinada con usos turísticos que

han permitido conservar y rehabilitar el complejo sin borrar su identidad. Pasear entre sus edificios es un viaje breve pero intenso a la Patagonia que se construyó gracias a las estancias y al trabajo duro en un territorio extremo.

Gentes del sur: voces que sostienen el paisaje

En la Patagonia chilena, el gaucho —conocido también como baqueano, arriero u ovejero— representa una forma de vida forjada en uno de los territorios más exigentes del sur de Chile. Su presencia se consolidó a finales del siglo XIX y comienzos del XX, ligada a la colonización ganadera de Aysén y Magallanes. El trabajo a caballo, el cuidado de ganado ovino y bovino y las largas jornadas en estancias aisladas marcaron su existencia cotidiana. El clima extremo y las grandes distancias dieron forma a un carácter austero, resistente y autosuficiente. Entre sus costumbres destacan el mate compartido, la cocina al fuego y una vestimenta pensada para protegerse del viento y el frío. Su profundo conocimiento del paisaje, la lectura del tiempo y el respeto por la palabra dada constituyen sus principales enseñanzas. Más allá del oficio, el gaucho patagónico



Puerto Bories. En la imagen inferior, Víctor, gauchito patagónico, transmite su vínculo con la tierra y la calma del mate, ritual cotidiano y símbolo de una forma de vida marcada por el campo, el frío y el tiempo calmado.



En la Patagonia, el hielo, el viento y el trabajo humano conviven en un mismo paisaje: glaciares que respiran, estancias que crearon territorios y gauchos cuya vida austera sostienen la memoria profunda del sur



Vista de las Torres del Paine
Vista de la estepa patagónica

encarna una ética del trabajo basada en la paciencia, la sobriedad y el respeto por la naturaleza.

La Patagonia chilena, vista desde Puerto Natales y sus alrededores, es un territorio habitado por biografías de resistencia, de retorno y de descubrimiento.

Despedida: el viento como memoria

Cuando dejamos atrás la ciudad, el fiordo vuelve a verse como una línea azul en el mapa. Pero la memoria ya no responde a la distancia, sino a los detalles que se quedan: el viento que golpea sin descanso, el olor a leña prendida en las mañanas frías, el azul lechoso del agua bajo un cielo cambiante, el silencio que se instala frente al glaciar Serrano y la presencia rojiza de Puerto Bories recortada sobre el horizonte.

Al norte se alzan las montañas del Parque Nacional Torres del Paine, un territorio que seguirá atrayendo miradas, cámaras y viajeros. Tendrá su propio relato en estas páginas, porque su historia merece un espacio aparte, con tiempo para recorrer sus rutas, sus lagunas y comprender la verdadera escala del paisaje.



Este viaje, en cambio, se detiene antes de llegar a sus senderos. Se queda en los alrededores de Puerto Natales, en los fiordos que avanzan hacia los campos de hielo del sur, el tercero más grande del mundo tras la Antártida y Groenlandia. El Hielo es parte de la vida cotidiana, de las rutas de naturaleza accesibles y de quienes habitan en este extremo austral. Aquí la naturaleza no se limita a un paisaje: condiciona el ritmo de cada día. El viento, la soledad y la experiencia de los gauchos marcan un modo de vida que exige atención, paciencia y respeto.

En esa mezcla de realidad dura y belleza cambiante es donde la Patagonia muestra su carácter. Y es ahí, más que en cualquier postal, donde el viajero entiende que este sur no se abandona del todo: permanece, como el viento constante del fiordo cuando uno ya deja atrás esta región austral.



Apuntes para el viaje

Cómo llegar

Puedes volar directamente desde Santiago de Chile a Puerto Natales en temporada; conviene revisar fechas, ya que la operatividad es estacional. Si no hay vuelos directos, la alternativa habitual es volar a Punta Arenas y continuar por carretera hasta Puerto Natales.

Desde el aeropuerto de Puerto Natales al centro, lo más cómodo es reservar transfer, un servicio que muchos hoteles gestionan o recomiendan. Para moverte por Torres del Paine, el coche es la opción más flexible, ya que permite parar en miradores y ajustar horarios. Conviene salir de Natales con el depósito lleno y conducir con calma, especialmente por el viento.

Dónde dormir

Best Western Patagonia Puerto Natales

Hotel a las afueras, camino de Puerto Bories, cómodo y acogedor, ideal como base logística.



Estancia Cerro Guido

Estancia-hotel de estética rural patagónica, una buena opción para acercarse a la naturaleza y a la cultura ganadera cerca de Torres del Paine.



Hotel Las Torres (Torres del Paine)

Ubicado en el corazón del parque, es un punto estratégico para explorar a pie la zona más emblemática, con excursiones y servicios pensados para descubrir el entorno con comodidad y seguridad.



Dónde comer

La Disquería (Puerto Natales)

Sitio popular por su cocina al disco, con platos contundentes ideales tras un día de viento y frío patagónico, en un ambiente informal y muy local.

Conviene reservar en temporada alta.



Siempre conviene degustar la comida típica patagónica a base a parrilla y asados en Puerto Natales. Con un guía local una comida en clave patagónica (asados), empanadas criollas y embutidos locales para entender producto, fuego y rito social, la mejor opción para comer como en casa.

Restaurante del Hotel Las Torres

En el parque, el restaurante del hotel Torres del Paine propone una cocina de producto local y platos reconfortantes, pensados para recuperar energía tras caminatas o excursiones, acompañados de vistas espectaculares.

Más información



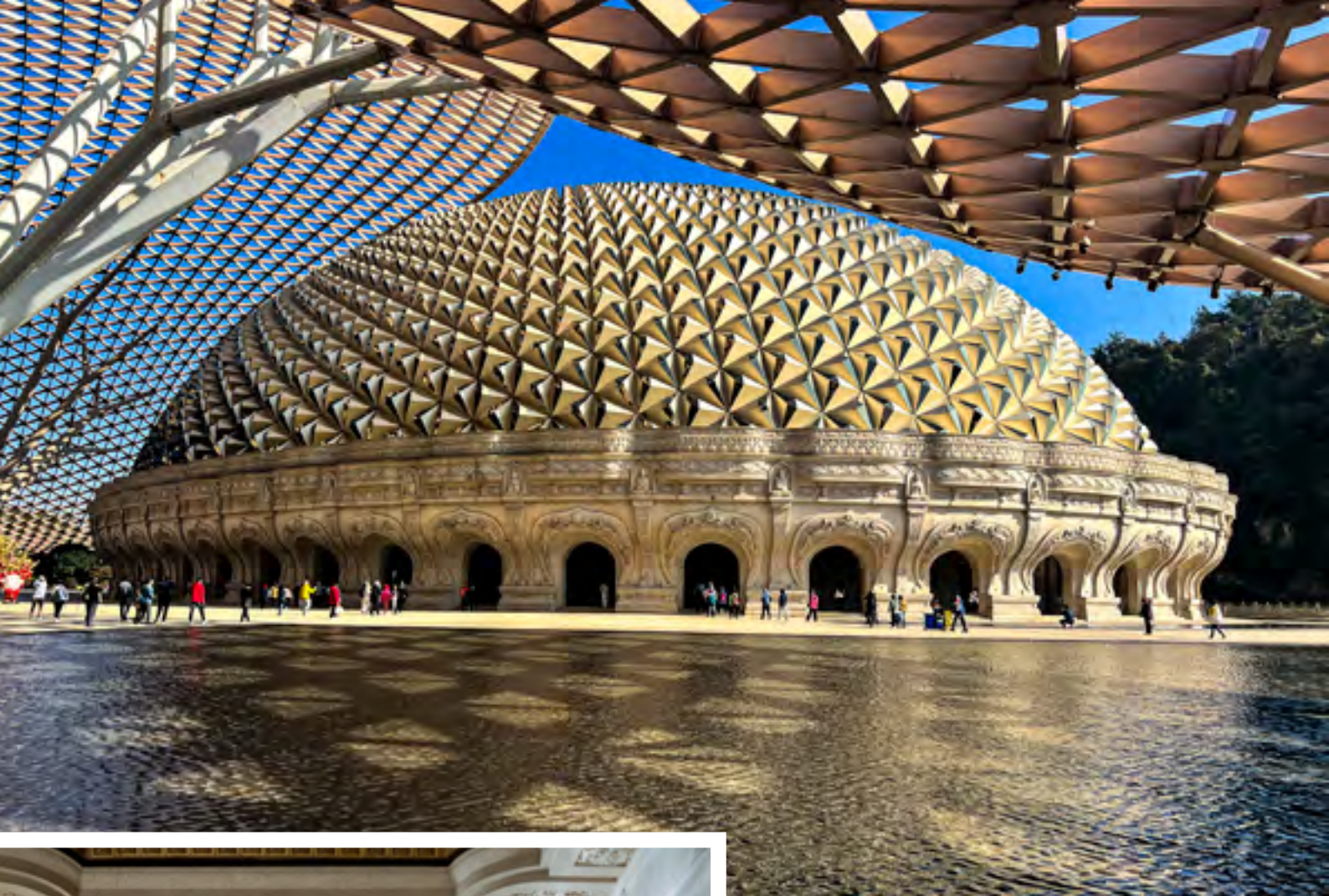


Usnisa Palace

Geometría y luz en la montaña Niushou

Nanjing - Jiangsu - China

Texto y fotos: Jose A. Muñoz



1.- Vista del templo con la cúpula en forma de flor de loto
2.- Corredor alrededor de la gran sala oval



Usnisa Palace, también conocido como Foding Palace —término que en mandarín significa Palacio de la Cima del Buda—, es uno de los complejos budistas contemporáneos más singulares de China. Situado en la montaña Niushou, en la provincia de Jiangsu, custodia una de las reliquias más veneradas del budismo: un fragmento del cráneo de Buda. Durante décadas, este enclave fue una herida abierta en el paisaje, un profundo cráter resultado de la extracción de mineral de hierro. Hoy, ese vacío geológico se ha convertido en arquitectura. En su interior se desarrolla un templo parcialmente enterrado, organizado en nueve niveles —seis de ellos subterráneos—, que cumple de forma simultánea la función de relicario, espacio ceremonial y arquitectura concebida para despertar emociones en quien la recorre.

En este mismo paisaje, Niushoushan articula un diálogo sereno entre tradición y contemporaneidad a través de sus dos pagodas. En la cima de la montaña se conserva la pagoda histórica, asociada al antiguo templo de Niushou, un enclave budista documentado desde época imperial y vinculado a siglos de práctica religiosa en la región. Frente a ella, la nueva pagoda, incorporada al proyecto contemporáneo del parque cultural, se desarrolla en varios pisos superpuestos y adopta un lenguaje arquitectónico actual, de líneas depuradas y lectura simbólica. Lejos de competir, ambas se complementan: la pagoda antigua ancla la memoria espiritual del lugar, mientras la nueva interpreta esa herencia desde el presente, reforzando la continuidad del santuario en el paisaje.



Vista de la pagoda moderna de nueve plantas situada en el complejo



Vista de la antigua pagoda reconstruida en época Qing S. XIX

De mina abandonada a palacio subterráneo

La decisión de construir el santuario sobre una antigua mina no fue un simple aprovechamiento del terreno. Durante décadas, la extracción de hierro alteró de forma profunda la ladera de Niushoushan, dejando un gran vacío en la montaña, una cicatriz visible en el paisaje. Cuando, ya en el siglo XXI, se impulsa la creación de un gran parque cultural budista, ese hueco se convierte en el punto de partida del proyecto.

Antes de levantar un solo elemento arquitectónico, fue necesario recomponer la montaña: estabilizar el terreno, asegurar los taludes y reconstruir la topografía para devolver continuidad al paisaje. Solo entonces comienza la obra. El gesto es tan claro como simbólico: donde antes se excavó para extraer riqueza, ahora se excava con precisión para custodiar una reliquia sagrada y ordenar un recorrido ceremonial de gran escala.

USNISA PALACE

El conjunto se entiende como una operación que va más allá del edificio. Arquitectura, ingeniería y paisaje trabajan de forma conjunta para transformar un vacío industrial en un espacio interior, protegido y cargado de significado. La montaña deja de ser mero soporte y se convierte en parte activa del relato, integrando lo construido en una geografía que vuelve a leerse como un todo.

Un proyecto orquestado por equipos

Lejos del modelo de “autor único”, el Usnisa Palace es una obra coral. El plan maestro del parque y la arquitectura del palacio corresponden al **East China Architectural Design & Research Institute**, uno de los grandes institutos de diseño de Shanghái, mientras que el diseño interior y la iluminación se confían a equipos especializados. Esta estructura de colaboración permite abordar simultáneamente la escala territorial —la relación con las colinas, los recorridos y las vistas— y la dimensión íntima de los espacios interiores.

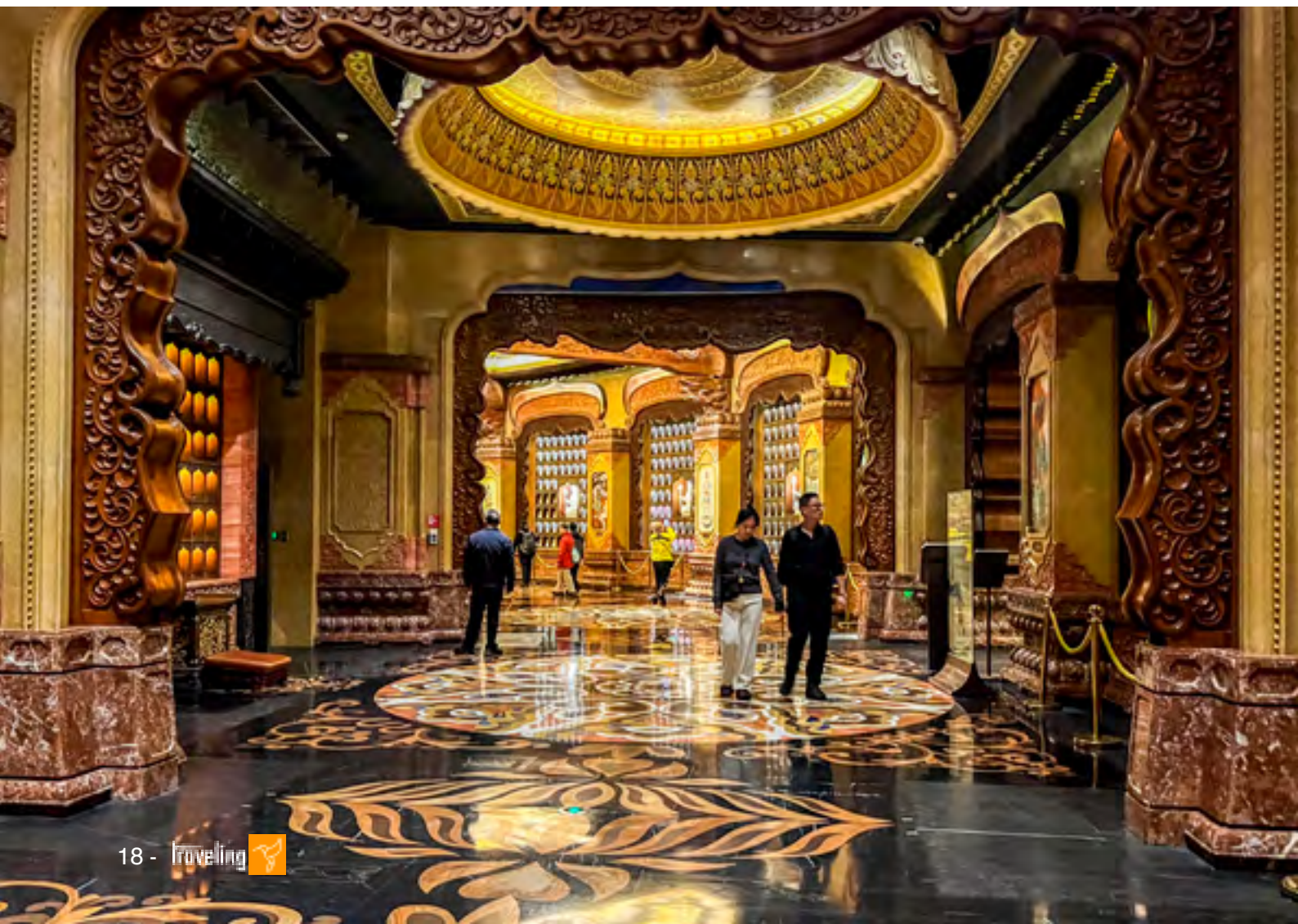
Desde el exterior, el palacio se presenta como un volumen monumental integrado en la montaña, con varios niveles visibles sobre la plaza y un desarrollo mucho más extenso bajo tierra, excavado en la antigua cantera. Las superficies metálicas de acabado dorado capturan la luz natural y convierten el conjunto en un hito reconocible, sin imponerse de forma agresiva sobre el paisaje.

El recorrido: de la superficie al corazón de la montaña

El acceso al Usnisa Palace se produce a través de una gran sala oval donde el protagonismo recae en la escultura central de **Buda Sakyamuni**, representado en la postura del Parinirvana, reclinado sobre su costado derecho en alusión al tránsito final hacia la iluminación. La figura se dispone sobre un estanque con forma de loto, mientras el visitante la rodea siguiendo un movimiento circular, bajo un techo que recrea un firmamento artificial.

La sala queda simbólicamente flanqueada por el árbol Bodhi y el árbol Sala, referencias al momento de la iluminación y al tránsito final de Buda, que enmarcan el recorrido espiritual del conjunto. Este primer espacio funciona como un prólogo donde simetría, devoción y escenografía introducen el lenguaje del proyecto.

Desde aquí comienza el descenso hacia los niveles excavados en la montaña. La sensación es clara: se abandona la superficie para adentrarse en un mundo separado, silencioso, construido desde la profundidad. En los niveles inferiores se suceden estancias cada vez más densas en ornamentación y significado: corredores circulares cubiertos de relieves, salas de ofrendas donde mármol, lacas y piedras crean un paisaje táctil, y, como culminación, la **Great Usnisa Hall**.





- 1.- Corredor de los 1.000 budas
- 2.- El árbol Bodhi en la gran sala
- 3.- Geometría espiritual
- 4.- Vista de la Gran Sala Oval



DISEÑO Y ARQUITECTURA



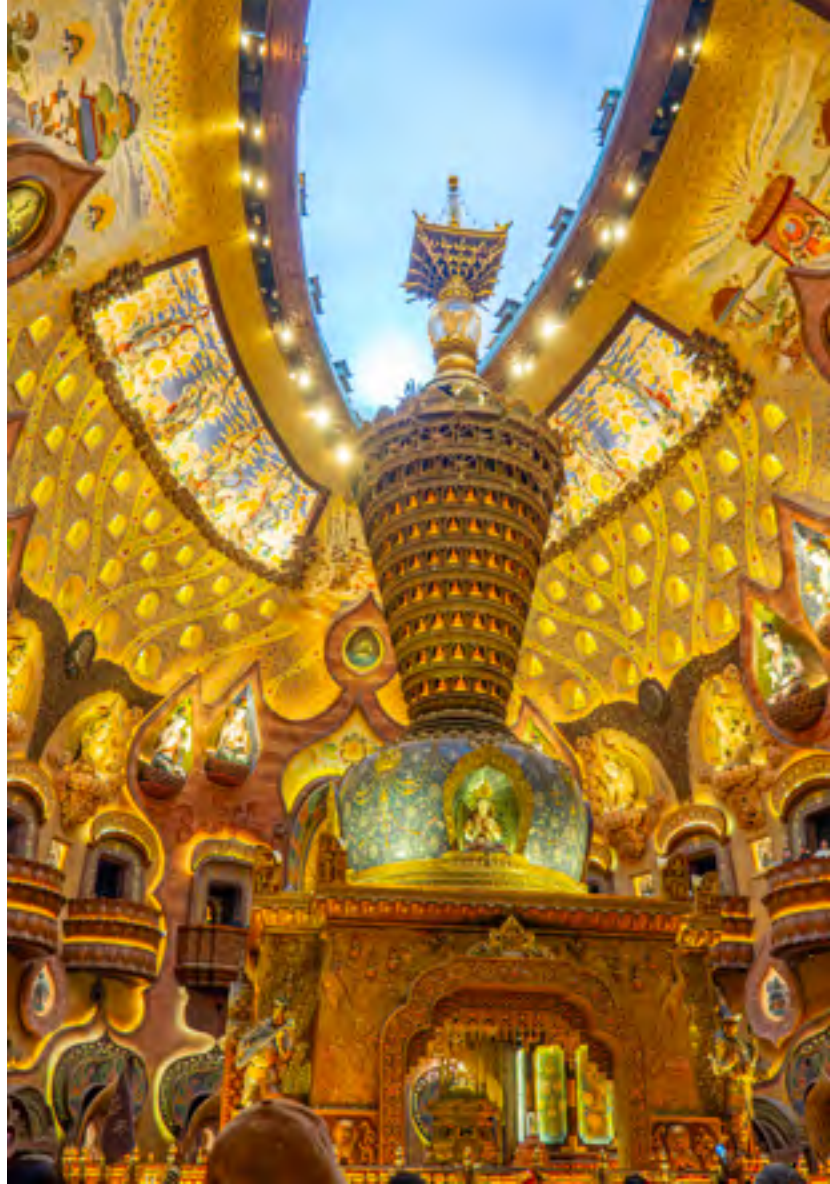
USNISA PALACE

Este espacio monumental, de escala casi catedralicia, está presidido por una gran estupa vertical de varios niveles, revestida de superficies doradas que capturan y reflejan la luz de forma controlada. A su alrededor, miles de figuras de budas y bodhisattvas se ordenan en un fondo continuo que envuelve al visitante y disuelve la noción de límite arquitectónico. En uno de los laterales, un ámbito específico dirige la atención hacia la presencia de la reliquia, integrada de forma contenida en el recorrido, sin romper el equilibrio espacial ni la atmósfera de recogimiento.

La estupa actúa como eje visual y espiritual, mientras la repetición rítmica de las figuras introduce una sensación de profundidad y permanencia. Todo el espacio está pensado para ser recorrido con lentitud, donde luz, escala y verticalidad construyen una experiencia que se comprende más desde la percepción que desde la observación inmediata.

En una cámara aún más recogida se custodia la reliquia craneal de Buda, procedente del antiguo templo de Bao'en. La arquitectura protege y subraya este punto mediante una secuencia precisa de filtros: cambios de nivel, accesos controlados y pasos por espacios en penumbra que conducen a un recinto donde la luz se concentra exclusivamente sobre la reliquia.

Este último ámbito, de acceso restringido, transforma el recorrido —desde la plaza exterior hasta las salas inferiores— en un descenso físico y simbólico hacia el interior de la montaña y del budismo.



La estupa, foto superior, alberga en su núcleo un Buda central de carácter trascendente, rodeado por una constelación de budas devocionales dispuestos en nichos en todo el perímetro de la sala (foto inferior)

Buda central de la estupa



Paisaje, memoria y contraste con Lingshan

Niushoushan no se entiende como un enclave aislado. En la misma provincia de Jiangsu, a orillas del lago Taihu, el complejo de Lingshan y su Brahma Palace, de lenguaje más clásico y construido en piedra y mármol, representan otra forma de monumentalidad budista, basada en grandes naves ceremoniales y una continuidad histórica explícita. Frente a esa evocación del pasado, el Usnisa Palace propone una lectura contemporánea, capaz de reconfigurar una montaña y transformar una antigua explotación minera en arquitectura ceremonial subterránea.

Aquí reside su mayor valor, tanto para el viajero como para el estudioso del diseño. Más allá del impacto visual, el proyecto sintetiza geología, ingeniería y arquitectura en una operación poco frecuente de recuperación territorial. El paisaje herido se recompone desde el interior, la montaña se densifica como espacio construido y la tradición budista se traduce en un lenguaje arquitectónico basado en la luz dirigida, los recorridos secuenciados y una estructura precisa. Niushoushan demuestra que, cuando la arquitectura dialoga con el lugar, incluso una antigua cantera puede convertirse en un espacio de contemplación donde territorio, historia y devoción alcanzan un nuevo equilibrio.



Detalle del muro de los Mil Budas en Usnisa Palace
Vista del Brahma Palace en el complejo de Lingshan (foto de archivo)





La Ruta 66 cumple 100 años

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

Foto: Detalle del mural conmemorativo de la Ruta 66

Cien años después de su inauguración, la Ruta 66 inicia su recorrido en una esquina urbana de Chicago cargada de historia y referencias clave del siglo pasado.

Todas las grandes aventuras tienen un inicio discreto. La Ruta 66, la carretera más célebre de Estados Unidos, comienza sin grandilocuencia en pleno corazón de Chicago, frente a uno de los museos más importantes del mundo. No hay arco monumental ni kilómetro cero espectacular. Solo una placa sobria, casi tímida, en la intersección de Michigan Avenue y Adams Street, frente al **Art Institute of Chicago**. Así empieza una de las grandes historias del siglo XX.

El pequeño cartel marrón que marca el inicio oficial de la Ruta 66 pasa fácilmente desapercibido entre el tráfico, los semáforos y la arquitectura del centro urbano. Muy cerca, un marcador más reciente —

colorido, pensado para la fotografía— recuerda al viajero que aquí arranca una carretera que durante casi un siglo ha encarnado la idea de movimiento, huida y promesa.

La Ruta 66 fue oficialmente designada en 1926 como parte del primer sistema nacional de carreteras de Estados Unidos. Unía Chicago con Los Ángeles a lo largo de casi 4.000 kilómetros y atravesaba ocho estados. Pero su importancia fue mucho más allá de lo práctico.

Durante los años del Dust Bowl, la gran crisis agrícola de la década de 1930, se convirtió en vía de escape para miles de familias que huían del empobrecimiento rural hacia California.



Berghoff Restaurant y la Torre Willis al fondo



Un poco más adelante aparece The Berghoff Restaurant, en el número 17 de West Adams Street. Abierto en 1898, mucho antes de la Ruta 66, este restaurante alemán-estadounidense recuerda que Chicago ya era una ciudad consolidada antes de la era del automóvil. La ruta no creó la cultura urbana: la atravesó.

El recorrido continúa hasta LaSalle Street, donde el histórico Rookery Building marca una de las esquinas más notables del centro. Desde aquí se divisa el Chicago Board of Trade, coronado por la estatua de Ceres, diosa romana de la agricultura.

Placa del inicio de la Ruta en la esquina del Art Institute of Chicago

Tras la Segunda Guerra Mundial, fue el escenario de los viajes familiares en automóvil, de moteles, estaciones de servicio y diners que hoy forman parte del imaginario colectivo. A las puertas de su centenario, volver al punto de partida en Chicago es una invitación a repensar la ruta desde el origen.

La Ruta 66 antes de ser mito

Desde la esquina de Michigan Avenue y Adams Street, la Ruta 66 avanza hacia el oeste atravesando un Chicago plenamente urbano. Frente al punto de inicio se alza el Art Institute, fundado en 1879 y ubicado en su edificio actual desde 1893. Cuando la carretera fue creada, el museo ya era un referente cultural. Los primeros viajeros iniciaron su recorrido rodeados de arte, sin saber aún que estaban entrando en la historia. Adams Street conduce pocos metros después bajo las vías elevadas del "L", el tren urbano de Chicago. El estruendo metálico de los convoyes, el eco amplificado bajo las estructuras de acero y el flujo constante de peatones y vehículos componen una escena muy alejada de la postal nostálgica asociada a la Ruta 66. Aquí, la carretera es ciudad, rutina y movimiento cotidiano.





Escalera de Union Station (Los Intocables de Elliot Ness)



Cartel de Lou Mitchells Restaurant

No es un detalle menor: Chicago creció como nudo comercial y agrícola, y la Ruta 66 reforzó ese papel como punto de partida hacia el oeste. Al cruzar bajo las vías en Wells Street, el itinerario deja atrás el Loop, el distrito financiero histórico. Frente al viajero se impone la silueta de la **Willis Tower**, durante décadas conocida como Sears Tower, dominando el perfil urbano desde gran distancia. Fue el edificio más alto del mundo y sigue siendo el rascacielos más alto situado en el trazado original de la Ruta 66. Desde su mirador es fácil imaginar la línea inicial de la carretera perdiéndose en el horizonte urbano.

Estaciones, ríos y cine

Justo al oeste de la torre, Adams Street cruza el ramal sur del río Chicago por el puente original de la Ruta 66. En los meses cálidos, los water taxis recuerdan la relación histórica de la ciudad con el transporte fluvial, mucho anterior al automóvil. A una manzana se alza Union Station Chicago, inaugurada en 1925, apenas un año antes de la Ruta 66. Su arquitectura Beaux-Arts, las columnas monumentales y el gran vestíbulo evocan una época en la que el tren marcaba las grandes distancias del país. La carretera nació, en realidad, en una ciudad ya acostumbrada a viajar.

Union Station es también un icono cinematográfico. Los aficionados al cine reconocen su gran escalera en *Los intocables* (1987), una escena que forma parte del imaginario de Chicago tanto como sus rascacielos.

Desde aquí, un pequeño desvío lleva hasta Lou Mitchell's Restaurant, abierto en 1923. Fue uno de los primeros establecimientos en atender a los viajeros del automóvil y pronto se convirtió en parada emblemática del inicio de la Ruta 66. Su carta apenas ha cambiado: panqueques, gofres, tortillas, pan casero y café fuerte. Gestos como ofrecer agujeros de donut o Milk Duds gratuitos forman parte de una hospitalidad casi ritual. Su neón de 1949 sigue proclamando "Serving the World's Best Coffee". Para muchos, aquí empieza realmente el viaje.

Barrios, fe y oficios

De regreso a Adams Street, el recorrido continúa hasta Old St. Patrick's Church Chicago, construida en 1856 y una de las pocas edificaciones que sobrevivieron al Gran Incendio de 1871. Durante décadas, muchos automovilistas se detenían aquí antes de emprender la larga travesía hacia el oeste, un gesto que hoy puede parecer anecdótico pero que formó parte del ritual del viaje.

Más allá, la ruta entra en Greektown. Los rascacielos desaparecen, la ciudad se aplanan y el ritmo se vuelve más vecinal. Un breve desvío conduce a la Athenian Candle Company, fundada en 1920.



Chicago Board of Trade

Antigua iglesia de St Patricks



En Chicago, el inicio de la Ruta 66 se dibuja entre puentes sobre el río, grandes estaciones ferroviarias, barrios históricos y comercios tradicionales que ya daban servicio al viajero antes de la era del automóvil



Route 66 Athenian Candle shop Centennial Marker © Choose Chicago

Todavía fabrica velas en la trastienda, una rareza en la ciudad contemporánea y un ejemplo de continuidad urbana: oficios que sobreviven al paso del tiempo igual que la Ruta 66.

El paisaje urbano se diluye poco a poco. Cerca del Epiphany Center for the Arts, antigua iglesia reconvertida en espacio cultural, la ciudad se siente menos vertical. Girando por Ogden Avenue, el trazado se reconecta con la Ruta 66 histórica hacia el oeste.

La despedida de Chicago

Un giro por Taylor Street lleva a uno de los homenajes visuales más expresivos de la ruta en Chicago: un mural dedicado a la Ruta 66. Muy cerca están Lulu's Hot Dogs, abierto desde 1968, y Ferrara Bakery Chicago, fundada en 1908 y todavía en manos de la misma familia. Hot dogs, cannoli, espresso: la Ruta 66 también es una suma de historias migratorias.

Al avanzar hacia el oeste, la ciudad no se acaba de golpe. Se transforma. Los grandes hitos dejan paso a comercios de barrio y viviendas modestas. Chicago no despidе la Ruta 66 con una frontera clara; la deja marchar lentamente.

Un comienzo, cien años después

A punto de cumplir cien años, la Ruta 66 sigue siendo relevante no por su utilidad práctica, sino por lo que representa. Fue una carretera nacida para conectar, pero acabó convirtiéndose en un símbolo de libertad y movimiento. Más allá de Chicago, atraviesa llanuras, desiertos y pueblos hasta llegar al Pacífico.

Sin embargo, su significado se entiende mejor aquí, en su inicio. No empieza con espectáculo, sino con intención. Antes de que cambie el paisaje y se acumulen los kilómetros, la Ruta 66 propone algo sencillo: **ponerse en marcha**.



Somos Digital & Papel



VIAJANDO JUNTOS

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

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

¡Elige cómo disfrutar viajando con nosotros desde tu casa!



Suscríbete a la revista digital es **Gratis**





Lucca

Un viaje de chicas a la luz de la Toscana

Texto: Rosario Alonso- **Fotografía:** Archivo
Foto: Entrada a la Piazza dell'Anfiteatro



Llegamos a Lucca una mañana tibia de primavera, con esa mezcla de emoción, energía y ligereza que solo aparece cuando viajas con amigas. Habíamos hablado tantas veces de hacer un viaje así —sin prisas, sin itinerarios estrictos, con tiempo para caminar y para reír— que, al cruzar las murallas renacentistas, sentimos que este era un pequeño sueño cumplido. Lucca, discreta, amable, envuelta en tonos ocre y rosados, nos recibió sin aspavientos. Y quizás por eso nos sedujo desde el primer minuto.

Subimos nada más llegar al paseo que recorre la parte superior de las murallas del siglo XVI, uno de los símbolos más hermosos de la ciudad. A diferencia de otras fortificaciones europeas, estas murallas no se ven como un límite, sino como un paseo elevado que abraza Lucca por completo. Desde allí, bajo la sombra de los árboles, contemplamos tejados rojizos, torres medievales y jardines ocultos. Una de nosotras comentó que era “como mirar una maqueta perfecta”. Lo era: ordenada, íntima, bella sin exagerar.

Bajamos al centro por una de sus calles estrechas, donde enseguida apareció otro rasgo esencial de Lucca: el silencio amable. No hay tráfico invasivo, apenas unas bicicletas que pasan sin prisa. Las piedras del suelo guardan siglos de pasos, y las fachadas, con sus tonos terracota, parecen haber sido pintadas por la luz toscana para lucir siempre bien.

Basílica de San Michele in Foro





Calles del centro histórico de Lucca



La Via Fillungo, la arteria más conocida de la ciudad, nos atrapó enseguida. Allí las tiendas son pequeñas y personales: boutiques de moda italiana, joyerías artesanales, papelerías que parecen salidas de otra época, perfumerías, talleres de cuero. Cada una de nosotras encontró algo: un pañuelo de lino “para todos los veranos que vendrán”, un cuaderno precioso que prometimos llenar de ideas brillantes, y un par de sandalias que provocaron un “te quedan increíbles” que repetimos durante el resto del día.

Pero Lucca no es solo compras. Es historia viva. Caminando hacia la Piazza San Michele escuchamos las campanas de la iglesia homónima. Su fachada románica, con columnas ricamente decoradas y una figura de San Miguel en lo alto, parece una escultura abierta al cielo. Nos sentamos unos minutos en la plaza, contemplando cómo la vida cotidiana se mezclaba con siglos de piedra.

De allí fuimos a la **Catedral de San Martino**, que guarda el célebre Volto Santo, una talla medieval profundamente venerada. El interior, fresco y solemne, invita al silencio incluso a quienes no son especialmente religiosas. En el exterior, la mezcla de estilos refleja la larga historia constructiva de Lucca, siempre paciente y respetuosa con su pasado.



Torre Guinigi

Catedral de San Martino



A media tarde alcanzamos la **Piazza dell'Anfiteatro**, quizá el espacio más reconocible de la ciudad. La plaza, de forma ovalada, nació sobre las ruinas del anfiteatro romano, y su curva envolvente da una sensación de abrazo arquitectónico. Nos sentamos en una terraza, pedimos helados —cremosos, auténticos, imposibles de replicar fuera de Italia— y hablamos de la suerte de estar allí, en ese preciso instante, sin tareas urgentes ni obligaciones. Viajar con amigas tiene eso: multiplica la ligereza.

Cuando el sol empezó a bajar, nos animamos a subir a la **Torre Guinigi**, uno de los iconos de Lucca. Sus encinas en la cima crean un pequeño jardín suspendido en el aire. La subida es estrecha y empinada, pero al llegar arriba la ciudad se abre como un atlas en calma. Vimos las murallas, los campanarios, los huertos escondidos y el horizonte ondulado de la Toscana. Fue uno de esos momentos en los que nadie habla demasiado: la belleza hace el trabajo.



Museo de Giacomo Puccini



Soportales del centro histórico de Lucca



Terraza y heladería en una calle del casco histórico



El Ponte della Maddalena

Esa noche cenamos sin prisa. Lucca tiene una gastronomía sencilla y honesta: pastas frescas, embutidos, verduras, panes de masa madre, vinos de la región. Conversamos sobre los lugares del día, sobre cómo la ciudad parecía hecha a medida para mujeres que buscan serenidad sin renunciar al encanto. Al caminar de vuelta al hotel, la ciudad estaba envuelta en un silencio dorado. Las calles parecían susurrar.

A la mañana siguiente, el primer café del día nos supo a continuidad. Decidimos explorar la zona de San Frediano, donde la basílica del mismo nombre luce un mosaico dorado que brilla incluso bajo las nubes. Dentro, la luz tenue crea un ambiente íntimo, casi doméstico, que invita a quedarse. Lucca está llena de pequeños descubrimientos: tiendas de antigüedades donde las estanterías guardan objetos

que parecen tener historia propia; talleres de luthiers que trabajan como si nada hubiera cambiado desde el Renacimiento; o la casa natal de Giacomo Puccini, que visitamos por curiosidad y de la que salimos tarareando sin darnos cuenta.

El segundo día de compras fue más calmado, pero igual de disfrutable. Entramos en una tienda de papel donde los cuadernos parecían piezas de museo. En otra, especializada en cerámicas toscanas, una de nosotras encontró un cuenco que definió como “la prueba de que Lucca existe para hacerme feliz”. Así es esta ciudad: te ofrece todo sin imponerte nada.

Alquilamos bicicletas cerca de Porta Santa Maria y volvimos a recorrer las murallas, esta vez casi en silencio, dejándonos llevar por el ritmo del pedaleo. Desde arriba todo parece flotar:

los árboles, las fachadas, nosotras mismas. En un tramo nos detuvimos para mirar simplemente cómo caía la tarde sobre la ciudad. Había algo en esa luz suave que parecía sellar el viaje.

La última sesión de fotos —inevitable— fue espontánea: risas, poses improvisadas, el viento desordenando el pelo, la certeza de que estábamos creando un álbum mental que ninguna cámara sabría reproducir del todo.

Cuando dejamos Lucca, lo hicimos con la sensación de que nos habíamos llevado algo más que una escapada. La ciudad tiene una forma tranquila de colarse en la memoria, sin esfuerzo ni pretensiones. No deslumbra; acompaña. No grita; susurra. Y ese susurro, para nosotras, se convirtió en un recordatorio de lo importante: caminar, reír, compartir, mirar despacio y disfrutar juntas.



Apuntes para el viaje

CÓMO LLEGAR

La forma más rápida es volar a Pisa International Airport, con vuelos directos desde Madrid o Barcelona principalmente — el trayecto desde Madrid dura unas 2 h 10 min.

Desde Pisa, un tren regional conecta con Lucca en unos 30 minutos.

También se puede llegar en tren desde Madrid o Barcelona, pero implica varios cambios y el viaje puede superar las 18–20 horas, por lo que no es la opción más cómoda si buscas algo sencillo.

DÓNDE DORMIR

En Lucca no abundan los grandes hoteles de 5 estrellas, pero hay buenas opciones 4 estrellas con encanto y muy bien ubicadas:

Hotel Ilaria

Situado dentro de la ciudad amurallada, a pocos minutos de la torre principal; ofrece habitaciones cómodas, desayuno de productores locales, terraza con jacuzzi y, como extra, bicicletas gratuitas para recorrer la ciudad.



Palazzo Dipinto

En un edificio histórico del siglo XIII, con habitaciones elegantes, buenas vistas y valet parking para quienes lleguen en coche.



Grand Universe Lucca

Una opción algo más sofisticada, cerca de la Piazza Napoleone, pensado para quienes buscan confort y ubicación central.



Hotel Palazzo Alexander

Hotel de buen nivel, céntrico, con habitaciones cómodas y desayuno incluido. Buena opción si quieres comodidad sin excesos, con fácil acceso a los puntos de interés de Lucca.



DÓNDE COMER

Os sugerimos algunos restaurantes en Lucca recomendados por locales, con buena relación calidad-precio, comida tradicional y ambiente relajado:

Osteria Da Pasquale

Tradicional, con cocina toscana casera. Muy valorado por su pasta y ambiente sencillo, ideal para cenar tras recorrer la ciudad.



Strabuono

Restaurante económico y amable, con opciones informales: paninis, fritos, platos simples. Bueno para un almuerzo rápido o cena informal.



Pizzeria da Felice

Para una comida informal y sabrosa: pizzas al estilo local, precios accesibles y ambiente relajado. Perfecta para cenar tras un día de paseo.



Más información



www.italia.it/es





OULU

Vista aérea de Oulu al atardecer, con el río Oulujoki

Capital Europea de la Cultura

Texto: Redacción - Fotografía: Archivo

2026



En la costa del Golfo de Botnia, allí donde Finlandia se asoma al Mar Báltico con luz fría y limpia, Oulu se prepara para convertirse en Capital Europea de la Cultura en 2026. No es un título improvisado: es la culminación de una historia que arranca en el siglo XVII y de una vocación cultural que ha sabido reinventarse desde el comercio del alquitrán hasta la alta tecnología y las artes contemporáneas.

Fundada oficialmente en 1605, Oulu creció como puerto estratégico del norte. Desde mediados del siglo XVIII, la ciudad obtuvo derechos de comercio exterior y se convirtió en uno de los grandes centros de exportación de alquitrán y madera del Báltico; en el siglo XIX llegó a ser el mayor puerto mundial del alquitrán, con una flota mercante que llevaba su nombre por Europa y América. Ese pasado marítimo y comercial se mezcla con otra transformación decisiva, ya en la segunda mitad del siglo XX: la apuesta por la electrónica y la tecnología, con la presencia de Nokia y el desarrollo de un parque tecnológico que situó a Oulu en el mapa de la innovación digital.



Kauppahalli de Oulu, el histórico mercado cubierto de ladrillo rojo, con la escultura del Toripolliisi

Catedral de Oulu



Esa doble herencia —puerto del norte y ciudad tecnológica— explica parte de su elección como Capital Europea de la Cultura. Oulu lidera una región extensa, con 39 municipios implicados en el proyecto, que quiere lanzar al norte de Europa al centro del mapa cultural del continente. Bajo el lema de “**cambio climático cultural**”, la ciudad articula su programa en torno a tres grandes ejes: Brave Hinterland, Cool Contrasts y Wild City. El objetivo es claro: mostrar cómo un territorio frío, abierto y aparentemente periférico puede convertirse en laboratorio de nuevas formas de convivencia, creatividad y sostenibilidad.

Para el viajero, Oulu se descubre bien a pie, en una ruta que puede iniciarse en la catedral, edificio neoclásico que domina el perfil urbano. Desde allí, las calles del centro llevan hasta la plaza del mercado, frente al mar. El viejo Market Hall de ladrillo rojo conserva el ambiente de puerto del norte: puestos de pescado, productos locales y el popular muñeco de bronce Toripolliisi, policía bonachón convertido en símbolo de la ciudad. A su alrededor sobreviven casas de madera y antiguos almacenes portuarios hoy reconvertidos en cafés y espacios creativos.

OULU, CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA 2026

Siguiendo el paseo marítimo, el viajero alcanza la isla de Pikisaari, un pequeño enclave de talleres y viviendas de madera, antiguo barrio de artesanos que hoy acoge estudios, galerías y, en 2026, varias instalaciones del programa cultural. Más allá, los senderos bordean la costa helada en invierno o los prados de verano, recordando que la naturaleza está siempre a un paso: bosques, marismas, rutas ciclistas y, en los meses fríos, pistas de esquí y eventos en el hielo.

El itinerario urbano puede completarse con una visita al **Museo de Ostroboania del Norte**, donde se explica la historia de la ciudad desde sus orígenes medievales, las guerras por el control del territorio y los grandes incendios que la devastaron, hasta la época del alquitrán y la industrialización. Cerca, otros espacios como el **Centro de Arte Contemporáneo** y las salas de conciertos muestran el rostro más actual de Oulu, especialmente activo en música, literatura y artes digitales.

Durante 2026, esa red de museos, teatros y espacios abiertos se convertirá en escenario de un programa que, según las previsiones oficiales, superará el medio millar de eventos y alcanzará más de un millar a lo largo del año. Habrá grandes momentos comunes —como la ceremonia inaugural de

enero, en la que la ciudad presentará su relato al resto de Europa— y un calendario continuo que se desplegará por toda la región de Oulu.

Bajo el tema **Brave Hinterland**, los proyectos se centrarán en las comunidades rurales del norte, en la cultura del bosque, del hielo y de los pueblos pequeños que rodean la ciudad. Se recuperarán historias locales, tradiciones orales y formas de vida ligadas al clima extremo, conectándolas con artistas contemporáneos europeos. **Cool Contrasts** pondrá el acento en los opuestos que definen Oulu: invierno y verano, luz y oscuridad, naturaleza y tecnología. Habrá festivales al aire libre, celebraciones lumínicas, música en escenarios inusuales y proyectos que exploren las posibilidades de la ciudad inteligente aplicada a la cultura. **Wild City**, por su parte, imaginará una urbe más libre y creativa, con énfasis en la participación ciudadana, el arte urbano, las culturas juveniles y la mixtura de disciplinas.

Isla de Pikisaari, Oulu, antiguo barrio de carpinteros y astilleros, hoy reconvertido en zona cultural y de ocio

Casas de madera tradicionales en Pikisaari, antiguo barrio mariner de Oulu





Ayuntamiento de Oulu

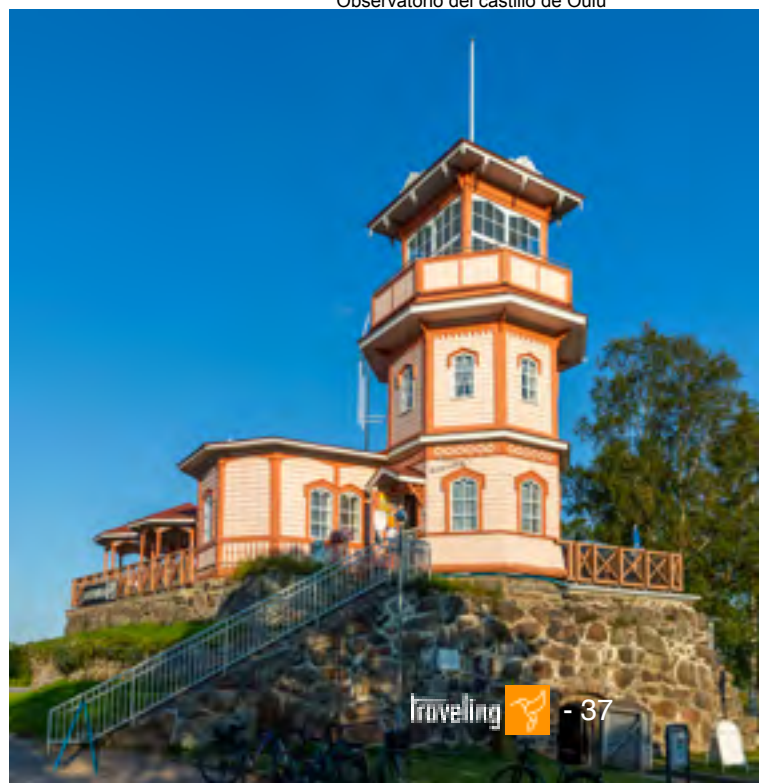
El calendario incluirá colaboraciones con artistas y colectivos de toda Europa, proyectos para el público infantil y juvenil, residencias creativas y un amplio programa de voluntariado que permitirá a vecinos y visitantes implicarse directamente en la organización de actividades. Desde conciertos de gran formato a pequeñas intervenciones en barrios, hasta exposiciones internacionales y encuentros de literatura nórdica, Oulu aspira a mostrar un ecosistema cultural diverso, atento tanto a la innovación digital como a la memoria de las comunidades locales.

Para el lector que planifica un viaje en 2026, la ciudad ofrece la posibilidad de combinar esta agenda con experiencias muy nórdicas: paseos por el hielo del golfo en pleno invierno, saunas y baños en el mar helado, rutas en bicicleta por la costa durante el verano corto e intenso, o excursiones a los bosques cercanos, donde la luz de medianoche tiñe de azul los lagos y humedales. Entre actividad y actividad, cafés, restaurantes y espacios creativos recuerdan que Oulu es también un lugar joven, universitario, con una fuerte comunidad de estudiantes e investigadores que aportan vitalidad al día a día.

En 2026, mientras las artes y la cultura se despliegan en plazas, islas y bosques, Oulu se mirará en el espejo de Europa para reafirmar su identidad: una ciudad del norte que ha sabido levantarse de incendios

y reconversiones, que pasó del alquitrán a los microchips y ahora quiere situar la cultura en el centro de su futuro. Para el viajero, será la oportunidad de descubrir un norte menos tóxico, donde la nieve y la tecnología conviven con una vida cultural intensa y una escala humana que invita a caminar, escuchar y quedarse un poco más.

Observatorio del castillo de Oulu





Las Palmas de Gran Canaria

Cincuenta años de Carnaval

Texto: Redacción - Fotografía: Archivo

Hay celebraciones que condensan el pulso de una ciudad, su memoria y su manera de mirar al mundo. El Carnaval de Las Palmas de Gran Canaria, que en 2026 alcanza su 50.º aniversario desde el inicio de su etapa moderna, pertenece a esa categoría: una fiesta que ha moldeado la identidad de la capital atlántica y que hoy es, además, un referente internacional. Declarado Fiesta de Interés Turístico Internacional, no es solo un calendario de actos: es un mes largo de música, humor, sátira, disfraces y participación colectiva que convierte la ciudad en un escenario en movimiento.

La edición de 2026 tendrá, además, un guiño claro: Las Vegas será la alegoría que inspire escenografías, vestuarios y el espíritu festivo que envolverá a la ciudad del 23 de enero al 1 de marzo. Una reinterpretación canaria de la capital mundial del espectáculo para celebrar medio siglo de creatividad, libertad y vocación de calle.

Un mes para vivir la ciudad

La extensión del programa da una idea de la magnitud de la cita. Más de cuarenta actos configuran un calendario que llenará las noches, las plazas y las avenidas con comparsas, conciertos, concursos y desfiles. La fiesta, como es habitual, se vive en la calle: coreografías de ritmo latino, disfraces para todas las edades, noches temáticas y espacios urbanos transformados para recibir conciertos y espectáculos.

El Carnaval se entiende aquí como una convivencia entre tradición y evolución. La sátira sigue ocupando un lugar central, igual que la fantasía en vestuarios y maquillajes. Pero también crecen las propuestas que dialogan con nuevas estéticas, como el Concurso Internacional de Maquillaje Corporal, una cita que cada año atrae más público por su carga visual y por el nivel técnico de las performances.

En esa mezcla reside parte de su atractivo. Las Palmas de Gran Canaria proyecta un carnaval con identidad atlántica y contemporánea, consciente de que muchos visitantes, especialmente en invierno, encuentran en esta fiesta un motivo para viajar.





La Gala Drag Queen: un símbolo internacional

Desde 1998, la Gala Drag Queen ha marcado un antes y un después. Concebida inicialmente como un espacio de transgresión creativa, se ha consolidado como uno de los espectáculos más influyentes del país y como una plataforma que ha contribuido a la visibilidad y libertad del colectivo LGTBQ+. Su impacto traspasa fronteras, y cada edición es seguida por miles de espectadores dentro y fuera de la isla.

En 2026, la gala recuperará su papel central el 28 de febrero. Las mejores drags del panorama nacional competirán ofreciendo coreografías sincronizadas, estilismos complejos y una puesta en escena que combina humor, virtuosismo técnico y una voluntad clara de sorprender. El formato se mantiene fiel a su origen: número tras número, la ciudad celebra una manera de entender el espectáculo que une riesgo, libertad y excelencia artística.



Murgas: la crítica como arte popular

Una de las señas de identidad del carnaval grancanario son las murgas, agrupaciones que llevan décadas afinando su mirada irónica sobre la actualidad. Sus letras son un ejercicio de sátira coral en el que conviven crítica política, humor y comentarios sobre la vida cotidiana. Para muchos seguidores, las murgas representan el verdadero pulso de la sociedad local: lo que se canta en el escenario define, de algún modo, las preocupaciones del año.

La final del Concurso de Murgas, que se celebrará el 7 de febrero, es uno de los momentos más esperados. Las formaciones compiten con decenas de voces que buscan emocionar, hacer reír o despertar alguna reflexión. Se conceden premios a la mejor letra, a la mejor crítica y a la interpretación y al vestuario, pero más allá de los galardones, lo que se juega en escena es el reconocimiento de un público fiel que asiste cada año a este ejercicio colectivo de ingenio.



Las Viudas a la Carrera: el humor que despierta la fiesta

Entre los actos con sello propio aparece Las Viudas a la Carrera, que en 2026 celebrará su segunda edición el 1 de marzo. El planteamiento es tan sencillo como eficaz: un recorrido de 3,5 kilómetros en el que decenas de participantes, muchos disfrazados de viudas o con ropa oscura, simbolizan el adiós al Carnaval en un tono irónico y festivo.

Es una propuesta reciente, pero ha conectado con el público por su carácter irreverente y por esa mezcla de parodia y homenaje con la que la ciudad se despierta de su fiesta más emblemática.

Una fiesta que se vive en comunidad

El programa suma también concursos de disfraces, desfiles de comparsas y siete noches de conciertos repartidos por distintos escenarios urbanos. Incluso existe un **Carnaval Canino**, un desfile donde los perros participan disfrazados junto a sus dueños, subrayando esa dimensión inclusiva que el carnaval fomenta desde hace años.

En conjunto, la celebración mantiene una arquitectura que combina raíces históricas y nuevas tendencias estéticas. La tradición se mantiene viva sin renunciar a propuestas que buscan atraer a nuevas generaciones, reforzando así la relación de la ciudad con su carnaval como un patrimonio propio.





Un aniversario para recordar

Con su 50.º aniversario, la edición de 2026 culmina una trayectoria que ha convertido el Carnaval de Las Palmas de Gran Canaria en uno de los más singulares de España. La ciudad se prepara para mirarse en el espejo de Las Vegas, reinterpretar su iconografía festiva y proyectar un mes de celebraciones que quiere ser, sobre todo, un homenaje a la creatividad colectiva de cinco décadas.

Habrà sátira, brillo, ritmo y un calendario repleto de espectáculos. Habrà un tejido social que vuelve a activarse para participar, para desfilarse, para cantar y para bailar. Y habrà, como cada año, una ciudad que se transforma con naturalidad en un gran escenario al aire libre.

El Carnaval 2026 promete ser una edición memorable, no solo por la magnitud de su programa, sino porque celebra una historia que ha acompañado a generaciones y que sigue reinventándose sin perder su esencia.



**Carnaval de
Las Palmas de
Gran Canaria**



TERRITORIO OBARENES

TERRITORIO OBARENES (BURGOS)

BURGOS Naturaleza viva

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Provincia de Burgos y Rosario Alonso



Vista de los campos de lavanda del Granero San Francisco

Entre la llanura de La Bureba y los primeros pliegues de la Cordillera Cantábrica, el territorio de los Montes Obarenes se levanta como una muralla de caliza que cierra el horizonte y encauza al río Ebro hacia el este. Estamos en el noreste de la provincia de Burgos, en el umbral de Las Merindades, allí donde los antiguos distritos medievales organizaban el poder y la propiedad de la tierra y donde hoy, todavía, los nombres de villas condales, fortalezas y monasterios marcan el mapa igual que hace siglos.



Este “Territorio Obarenes” funciona como una bisagra geográfica. Al norte, las hoces del Ebro miran hacia Álava; al sur, los campos de cereal de La Bureba se extienden como un mar de tonos dorados. Hacia el oeste se encadenan las sierras de Oña y La Llana; hacia el este, el desfiladero de Pancorbo abre una hendidura natural camino de La Rioja. Todo ello integrado, en buena parte, en el Parque Natural Montes Obarenes–San Zadornil, declarado en 2006 y convertido en uno de los grandes espacios protegidos de Castilla y León.

No es casual que en torno a estas montañas se repartan algunas de las localidades históricas clave de Las Merindades: **Medina de Pomar**, antigua cabeza de merindad; **Frías**, ciudad mínima colgada sobre el Ebro; **Oña**, villa condal y monástica; o **Santa Gadea del Cid**, puerta fortificada de la frontera histórica entre Castilla y Navarra. Todas ellas recuerdan que este territorio, hoy buscado por el viajero de naturaleza, fue durante siglos un eje político, económico y defensivo de primer orden.



Cicloturismo por Santa Gadea del Cid
Apiturismo en Frías



Naturaleza vivida: abejas, roca y agua

El paisaje de los Obarenes es un mosaico: crestas calizas, barrancos, encinares térmicos, quejigales, bosques mixtos de transición atlántico-mediterránea y, en los fondos de valle, huertas, choperas y prados donde el Ebro y sus afluentes amortiguan el clima. Sobre ese escenario se ha ido tejiendo una oferta de turismo activo que tiene una virtud: no borra el carácter tradicional del territorio, sino que lo aprovecha.

El **apiturismo** es quizá uno de los mejores ejemplos. En estas laderas, la mezcla de bosque y prado, los brezales y los cultivos favorecen una gran diversidad floral. No es difícil encontrar colmenares tradicionales, asentamientos de abejas que llevan décadas en las mismas fincas, ahora abiertos al visitante. La experiencia suele combinar la explicación del trabajo del apicultor, el conocimiento de las floraciones de la zona, la visita a las colmenas con todas las medidas de seguridad y, por supuesto, la cata de mieles: ámbar oscuro cuando priman los bosques, más clara cuando la flora herbácea y los frutales tienen la voz cantante.

La orografía quebrada de los Obarenes, con sus paredones calizos y sus cortados, ha favorecido también la apertura de **vías ferratas** y recorridos de escalada sencilla. En distintos puntos del territorio, el viajero puede progresar asegurado a la roca, siguiendo peldaños y cables que suben por las paredes y se asoman a miradores naturales sobre el corredor del Ebro o sobre los desfiladeros secundarios. No es un territorio de alta montaña, pero la sensación de verticalidad y de abismo es muy real: bajo los pies, el río o los valles; por encima, los buitres describiendo círculos pausados.

Para quien prefiera el movimiento constante, el **cicloturismo** encuentra aquí un campo excelente. Carreteras locales casi vacías, pistas forestales que bordean las laderas, antiguas rutas de servicio minero o agrícola reconvertidas en caminos ciclables... Los recorridos permiten enlazar pueblos, monasterios y miradores sin perder nunca de vista la montaña. La bicicleta se convierte en un hilo conductor entre patrimonio y naturaleza: se entra a un pueblo por una antigua puerta medieval y, al salir, ya se pedalea de nuevo junto a un río o un bosque de ribera.

El agua, al fin, completa el triángulo. Además del Ebro, numerosos arroyos que descienden de las sierras forman pozas, pequeñas cascadas y saltos que en primavera y tras los deshielos se vuelven particularmente vistosos. En torno al embalse y al propio cauce del Ebro se han habilitado zonas de baño, áreas recreativas y senderos de ribera que permiten un **turismo de agua pausado**: pasear, observar aves, escuchar el rumor de los saltos y, en verano, mojar los pies en un recodo tranquilo.

Vía Ferrata en Pancorbo



El Parque Natural y los “fiordos burgaleses”

El **Parque Natural Montes Obarenes–San Zadornil** abarca más de treinta mil hectáreas a caballo entre Burgos y Álava. Es un territorio de transición donde se cruzan influencias atlánticas, mediterráneas y meseteñas, y esa mezcla se aprecia en el catálogo de especies: encinas y quejigos comparten espacio con hayas, robles y arces; en los cortados anidan rapaces rupícolas y en las orillas del Ebro prosperan los bosques de ribera, con alisos, chopos y sauces.

En el corazón de este paisaje se ha consolidado uno de los iconos recientes del Territorio Obarenes: los llamados **fiordos burgaleses**, un tramo del embalse del Sobrón donde el Ebro se encajona entre paredes calizas que caen casi a plomo sobre el agua. Desde el **embarcadero de San Martín de Don**, en el Valle de Tobalina, parte un catamarán electrosolar que recorre este cañón fluvial silenciosamente, sin más ruido que el agua rozando el casco y el murmullo de la tripulación.

A bordo, el territorio se lee de otra manera. La lámina de agua convierte las paredes en un espejo invertido y obliga a mirar hacia arriba: se distinguen las franjas de caliza, las cornisas donde crían buitres y alimoches, las repisas cubiertas por encinas retorcidas que se agarran como pueden a la roca. Entre las ramas se intuyen el vuelo del búho real, de las águilas y de otras rapaces que encuentran aquí un hábitat privilegiado. En las orillas, los bosques de ribera filtran la luz y acogen garzas, martines pescadores y pequeños pájaros que revolotean entre los carrizos.

La navegación tiene, además, una dimensión simbólica. El valle fue durante décadas sinónimo de la central nuclear de Santa María de Garoña, levantada en el municipio cercano de **Santa María de Garoña** y parada definitivamente en la segunda década del siglo XXI, tras años de debates. Hoy, la presencia de un barco movido por energía solar, que interpreta el paisaje y lo presenta como ejemplo de turismo sostenible, funciona casi como una contra-imagen: el mismo territorio industrializado se lee ahora como escenario de transición energética y como laboratorio de nuevas formas de desarrollo rural.

Paseo en una embarcación electro-solar por los fiordos burgaleses



Distintas vistas de los fiordos burgaleses





Museo Histórico de las Merindades (Alcazar de los Condestables) en Medina de Pomar

Medina de Pomar: merindad en piedra

En el extremo occidental del territorio se alza Medina de Pomar, puerta natural de Las Merindades. Sobre la ciudad domina el Alcázar de los Condestables, una fortaleza de volúmenes rotundos que hoy alberga el Museo Histórico de Las Merindades. Entrar en sus salas es leer, en clave museográfica, la historia del norte burgalés: desde la organización medieval en merindades hasta las formas de vida campesina, la arquitectura tradicional o las rutas del comercio.

El casco histórico conserva el trazado de la villa amurallada, con calles que suben hacia la fortaleza y se asoman, como miradores, sobre el río. En la parte alta, encajada en el recinto defensivo, se encuentra la iglesia parroquial de Santa Cruz, templo que combina elementos de transición al gótico con restos románicos y una silueta compacta, de pocas aperturas, que recuerda el carácter fortificado de la villa. Pasear por estas callejas es percibir todavía la jerarquía medieval: las casas nobles en las zonas altas, los barrios artesanos y comerciales hacia las puertas, y, más allá, los puentes que conectan con los arrabales.

Frías: la ciudad mínima sobre el Ebro

La “ciudad” de Frías se encarama a una peña que domina el valle de Tobalina y el Ebro. El conjunto es una de las estampas más reconocibles de Castilla: el castillo roquero coronando la roca (Castillo de los Velasco), el caserío adaptándose al perfil de la ladera, las casas colgadas asomándose al vacío, la Iglesia de San Vicente Mártir, la muralla y, abajo, el puente medieval que salva el río con sus arcos desiguales y su torre defensiva en el centro.

El casco histórico, de calles estrechas y empinadas, conserva el sabor de villa de frontera. Las viviendas de entramado, las pequeñas plazas y los miradores hacia el valle recuerdan un tiempo en que el control de este paso era estratégico. Al caer la tarde, cuando el sol se esconde detrás de los Obarenes y la roca se tiñe de tonos dorados y malvas, la ciudad parece emerger del propio relieve, como si hubiera ido creciendo, lentamente, desde la piedra hacia el cielo. Frías forma parte de la Asociación “Los Pueblos Más Bonitos de España”.

Vista de Frías



Oña: monasterio, jardín y relato

La villa condal de Oña ocupa una posición recogida, al abrigo de la montaña. Su gran protagonista es el **Monasterio de San Salvador**, fundación medieval ligada a condes y reyes castellanos, que conserva una iglesia abacial de dimensiones casi catedrales, claustros superpuestos y estancias en las que se escribió buena parte de la historia política del reino. En su interior reposan figuras clave de la Castilla medieval, convertidas hoy en parte de un relato que combina arte, liturgia e historia.

En los últimos años, el monasterio y la villa se han abierto a una lectura contemporánea del patrimonio. El programa del **Jardín Secreto** (proyecto cultural del escultor burgalés Carlos Armiño) utiliza patios, rincones y espacios verdes como escenario para intervenciones artísticas, conciertos y propuestas culturales que dialogan con la arquitectura histórica. No se trata de disfrazar el pasado, sino de activarlo: el visitante recorre claustros barrocos, jardines y calles mientras se encuentra con obras, luces o sonidos que subrayan la historia del lugar.

Monasterio de San Salvador



Plaza Mayor de Oña

Cada verano, en torno a mediados de agosto, Oña se transforma también en escenario del **Cronicón de Oña**, una recreación teatral al aire libre en la que un centenar de vecinos dan vida a la fundación del monasterio y a los episodios claves de la Castilla de los siglos XI y XII. Ver la representación, con el propio monasterio como telón de fondo, es entender que aquí la historia no es un capítulo cerrado, sino un relato que la comunidad sigue contando, generación tras generación.





Ermita de Ntra. Sra. de las Eras



Plaza Mayor de Santa Gadea del Cid

Santa Gadea del Cid: frontera y granero

Santa Gadea del Cid aparece sobre una suave colina junto al Ebro, rodeada de campos de cultivo. Su casco histórico, declarado Bien de Interés Cultural, conserva restos de murallas, puertas de acceso y un caserío compacto de arquitectura tradicional, con soportales, entramados de madera y plazas que parecen pensadas para el encuentro y la conversación lenta. Subir hacia el castillo y recorrer las antiguas puertas —la de “Encima de la Villa” o la de las Eras— permite reconstruir mentalmente su pasado fronterizo entre Castilla y Navarra primero, y entre Castilla y Álava después.

A las afueras, en un paisaje abierto, se levanta el **Monasterio del Espino**, fundación franciscana del siglo XV reconvertida hoy en espacio de celebraciones y eventos, pero que mantiene la prestancia de sus volúmenes góticos y renacentistas, su iglesia y su recinto ajardinado. Vinculado a él, el proyecto del **Granero de San Francisco** recupera la tradición agrícola del entorno y la pone en el centro. Situado en el paraje del antiguo Convento de San Bartolomé, el granero sorprende por su arquitectura, al más puro estilo americano como en las películas. El mejor tomate de Miranda, la miel, la lavanda y sus bodegas son los protagonistas principales.

Castillo de Santa Gadea del Cid



Pancorbo: desfiladero y aves

En el extremo oriental del territorio, Pancorbo vigila el paso natural entre la meseta castellana y las tierras riojanas. El desfiladero de Pancorbo es una impresionante garganta excavada por el río Oroncillo, flanqueada por agujas y murallones calizos coronados por restos de fortificaciones. Desde los miradores a los que se accede caminando desde el pueblo, la vista se pierde entre pliegues de roca y cortados verticales.

Para el observador paciente, Pancorbo es, sobre todo, un lugar de **ornitología** privilegiado. En los cortados crían colonias de buitre leonado y es posible avistar alimoches, águilas reales, culebreras y otras rapaces especializadas en los ambientes de roca y termal. En los fondos de valle y en los pastizales cercanos aparecen aguiluchos cenizos, alcaudones, escribanos y una larga lista de pequeñas aves ligadas a los mosaicos agrarios tradicionales. La sensación, sentado junto a un mirador, es la de estar en un anfiteatro natural donde el cielo es el escenario y las aves, los actores principales.



Diferentes vistas de Pancorbo, su montaña y su paisaje



TERRITORIO OBARENES (BURGOS)

Sabores de un territorio

La gastronomía del Territorio Obarenes bebe de la tradición burgalesa y de la diversidad de sus paisajes. En las mesas aparecen los asados de cordero y cabrito, la morcilla y los embutidos de matanza, pero también productos marcados por la montaña y el río: setas de otoño, caza menor, truchas (entre dólmenes y cañones de los ríos Ebro y Rudrón) y otros pescados de agua dulce, verduras de huerta y legumbres. Las mieles de las colmenas que el viajero ha visto en las laderas, los quesos (como el archiconocido queso fresco de Burgos) de pequeños productores y los dulces tradicionales completan una cocina que no necesita artificios: la materia prima y la sencillez mandan.

Pucheros contundentes, fundamentalmente invernales, como la Olla Podrida con alubias rojas de Ibeas y todas las partes imaginables del cerdo o la Olla Ferroviaria, tributo a las comidas in situ, junto a las vías, mientras se llevaba a cabo la línea de ferrocarril Bilbao-La Robla; el frío extremo y las largas jornadas de trabajo, dieron origen a este plato caliente, contundente y muy nutritivo.

Esta potente oferta gastronómica ha dado origen a las que se conocen como las **GastroRutas de Burgos** www.burgosalimenta.com

Por su parte, las zonas vitivinícolas cercanas (Ribera del Duero y Arlanza) aportan vinos que dialogan con estos platos, mientras que proyectos como el del Granero de San Francisco o las pequeñas cerveceras artesanas del entorno (Gadea Cerveza Artesana) recuerdan que la innovación puede nacer del respeto más absoluto a la tierra.

Tal vez menos conocido pero muy interesante es el Chacolí burgalés, también conocido como vino verde de Bureba y de las Montañas norteñas, y esta zona de territorio Obarenes es una de las principales productoras de este excelente caldo.

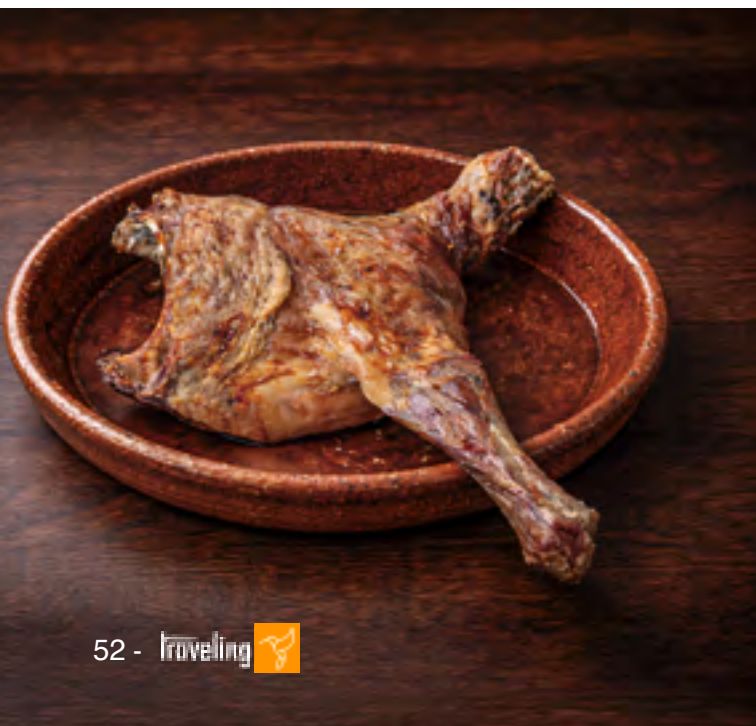


Morcilla de Burgos IGP



Olla podrida, foto inferior Viñedos de la D.O. Arlanza

Lechazo asado



Apuntes para el viaje

Cómo llegar

Como territorio fronterizo que es, en Castilla-León, pero en el límite con País Vasco (Álava) y La Rioja, el acceso ofrece múltiples alternativas, todas ellas preferentemente por carretera. Es España Rural pero muy bien interconectada con regiones limítrofes.

Dónde alojarnos

La experiencia rural debe ser completa. El alojamiento rural **El Priorato de Trespaderne**, en Trespaderne es perfecto. Esta casona castellana del siglo XVII, rehabilitada, fue residencia del prior del Monasterio de Oña, desde donde cobraba los tributos a los pueblos cercanos. 7 habitaciones, capacidad para 19 personas, magníficas zonas comunes, respeta el entorno rural con las máximas comodidades.

Dónde comer

La oferta es amplia y de calidad. Como hay que elegir y estas son nuestras recomendaciones:

Si te has propuesto disfrutar del crucero fluvial por los “Fiordos burgaleses” te proponemos comer en el **Restaurante El Embarcadero** (en San Martín de Don), en el mismo embalse con unas vistas espectaculares al mismo y una oferta mar-montaña que no defrauda.

Si te alojas en el Priorato de Trespaderne, El **Restaurante Jose Luis**, en dicha localidad, os sorprenderá por la amplísima carta que tiene de una calidad sorprendente. No dejéis de probar sus sopas y platos de cuchara.

Una propuesta gastronómica sorprendente, que además tiene una bonita historia, es la del **Restaurante Blanco y Negro de Oña**. Nos invita a disfrutar de una deliciosa cocina de fusión entre la tradición local y la cocina senegalesa. El chef Arona Gassama (solete Repsol) nos invita a saborear una sorprendente carta de mestizaje en el más puro entorno rural. No os la podéis perder. Increíble.



Queso de Burgos



El Territorio Obarenes se ofrece así, como un viaje completo: murallas medievales, monasterios y castillos; montes que cierran el horizonte como una muralla antigua; un río que se encajona en cañones que algunos han querido llamar “fiordos”; pueblos que han sabido conservar la memoria sin quedar atrapados en ella; y una naturaleza que se explora a pie, en bici, agarrado a una vía ferrata o desde la cubierta silenciosa de un barco solar. Para quien se acerque con tiempo y curiosidad, es un lugar donde pasado y presente no compiten: se dan la mano y acompañan al viajero en cada curva del Ebro.





Zamora

Entre la piedra y el agua

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

Entre iglesias medievales de severa piedra dorada, aceñas que aún dialogan con la corriente del Duero, puentes de hierro nacidos al calor de la modernidad y mercados históricos donde la vida cotidiana sigue marcando el pulso urbano, Zamora revela una identidad sobria y coherente. Una ciudad construida con tiempo y continuidad, donde el románico se asoma en cada esquina, el modernismo aporta una discreta elegancia y el legado industrial se integra sin estridencias en el paisaje, componiendo un relato sereno que se entiende caminando, sin prisas, al ritmo lento del río y de la historia.



Iglesia de San Juan en la Pza. Mayor

Zamora suele explicarse desde el románico. Es lógico: pocas ciudades conservan una concentración tan coherente y bien preservada de arquitectura medieval. Pero limitar su lectura a este periodo de la historia sería quedarse en la superficie. Zamora también se entiende desde el agua, el trabajo y la industria; desde el Duero que movió molinos, iluminó fábricas y ordenó la vida cotidiana durante siglos. Entre la piedra sagrada y la arquitectura funcional se construye una ciudad compleja, sobria y auténtica, donde el patrimonio no actúa como decorado, sino como una herencia viva integrada en el presente.

El románico como estructura urbana

Zamora es, ante todo, una ciudad románica. No como eslogan turístico, sino como realidad física y cultural. Más de una veintena de iglesias levantadas entre los siglos XII y XIII conforman uno de los conjuntos románicos más importantes y mejor conservados de Europa. Se trata, además, de un románico tardío con influencias diversas, fruto de la repoblación, de las alianzas políticas del antiguo Reino de León y del trabajo de canteros procedentes de otros territorios peninsulares y del ámbito mediterráneo.

Teatro Ramos Carrión



ZAMORA

La Catedral de Zamora es la imagen más reconocible de este legado. Construida en el siglo XII, su cimborrio escamado —único en su género— se ha convertido en un icono de la arquitectura medieval española. La influencia oriental se percibe tanto en su estructura como en algunos elementos formales de su fábrica original, especialmente visibles en la zona oriental del edificio. El templo se alza, además, sobre otro templo anterior seguramente visigodo que añade una capa histórica más a su compleja identidad urbana.

Más allá de la catedral, el románico zamorano se despliega por toda la ciudad. **San Pedro y San Ildefonso**, **San Juan Bautista** en la Plaza Mayor o **Santiago del Burgo** son ejemplos de una arquitectura sobria, de muros gruesos y proporciones equilibradas, concebida para resistir el paso del tiempo y responder a una función comunitaria. La piedra clara de las canteras locales —la conocida pudinga zamorana— ha contribuido a la imagen compacta y luminosa del casco urbano, preservada gracias a la escasa contaminación y al clima seco.

Estas iglesias no son solo edificios religiosos: son piezas clave de la estructura urbana. Marcan recorridos, definen plazas, ordenan barrios y establecen una relación directa entre arquitectura y vida cotidiana. Hablan de una ciudad fronteriza, marcada por la Reconquista, por los conflictos políticos y por la consolidación del antiguo Reino de León, cuando Zamora fue una plaza estratégica en el mapa peninsular.



Puerta del Obispo



Antigo Ayuntamiento de la ciudad

Iglesia San Juan Bautista



La evolución de una ciudad contenida

Con el paso de los siglos, Zamora fue incorporando nuevos lenguajes arquitectónicos sin romper con su base medieval. Las transformaciones se produjeron de forma progresiva y contenida, mediante ampliaciones, reformas y adaptaciones funcionales que respetaron la estructura heredada. No hubo rupturas abruptas, sino una evolución pausada que explica la coherencia visual y urbana del conjunto histórico.

El Renacimiento introduce una nueva concepción del espacio, más ordenada y representativa, visible sobre todo en la arquitectura civil. El Palacio de los Condes de Alba y Aliste, hoy Parador, resume bien este momento: un edificio elegante, con patio columnado y clara influencia italiana, que refleja la evolución cultural de una ciudad que se abre a nuevos modelos sin renunciar a su carácter sobrio y funcional.

A comienzos del siglo XX, el modernismo añade otra capa fundamental al relato urbano. Arquitectos como Francesc Ferriol, Gregorio Pérez-Arribas, Sanches Blanco o Segundo Vilorio introducen un lenguaje nuevo, visible en edificios como el Mercado de Abastos, el Instituto Claudio Moyano y los numerosos edificios de viviendas en la Plaza de Sagasta y en la calle Santa Clara. Composiciones más libres anuncian la llegada de la arquitectura contemporánea y el deseo de situar a Zamora en el contexto europeo del Movimiento Moderno. Obras como las Viviendas Ramos (A. Bobo/L. Espinosa), Edificio Olmedo (A. de la Sota), Museo Provincial de Zamora (Tuñón y Mansilla), Banco de España (R. Cañas/J.-L. Comonte), Consejo Consultivo (A. Campo Baeza), Fundación Rei Afonso Henriques (M. de las Casas) testifican la mirada hacia delante de la ciudad.



Palacio de los Momos



El Palacio de los Condes de Alba y Aliste, hoy el Parador

Edificio modernista en la Plaza de Sagasta





Puente de Piedra sobre el río Duero. Foto inferior antiguo puente ferroviario



El Duero, eje de vida y trabajo

Paralela a esta evolución artística discurre otra historia menos monumental, pero esencial para comprender Zamora: la del trabajo y la industria. El Duero no ha sido solo un elemento paisajístico; ha sido durante siglos el principal motor económico. Desde época medieval, sus aguas movieron molinos y aceñas que aseguraban el abastecimiento de harina, base de la alimentación y del comercio local.

Las aceñas del Duero constituyen hoy uno de los conjuntos de patrimonio industrial más singulares de Castilla y León. Integradas de forma natural en el paisaje fluvial, algunas se conservan como espacios museísticos que explican el funcionamiento de estas industrias hidráulicas y su importancia económica y social. Otras han sido rehabilitadas con nuevos usos culturales o recreativos, demostrando que la reutilización respetuosa es una vía eficaz para mantener vivo el patrimonio sin desvirtuarlo.

Pasear junto al río permite descubrir esta Zamora productiva. Senderos peatonales y ciclistas recorren el cauce urbano, conectando naturaleza, arquitectura y memoria del trabajo. Es una forma pausada de leer la ciudad, alejada del turismo rápido y más cercana a su pulso cotidiano, donde el río sigue siendo un elemento vertebrador.

Estación del Ferrocarril de Zamora

El impacto de la industrialización

La industrialización dejó huellas visibles en las infraestructuras. Los puentes metálicos sobre el Duero simbolizan el salto hacia la modernidad de finales del siglo XIX y comienzos del XX. **El Puente de Hierro** y el antiguo **puente ferroviario** hablan de una ciudad conectada, abierta al comercio, al transporte de mercancías y a las nuevas dinámicas económicas propias de una época de cambio acelerado.

Estas estructuras no solo resolvieron necesidades técnicas; transformaron la relación de Zamora con su territorio y facilitaron su integración en redes comerciales más amplias. Aunque muchos han perdido su función original, hoy destacan por su valor paisajístico y testimonial, como hitos urbanos que explican cómo el progreso técnico modificó la fisonomía de la ciudad sin romper su equilibrio visual.

Zamora se lee por capas. El románico define su perfil con una de las mayores concentraciones de iglesias medievales de Europa. El modernismo y el turismo industrial completan un relato urbano ligado al Duero



ZAMORA

Energía, mercados y vida cotidiana

La llegada de la electricidad supuso un cambio decisivo en la vida diaria. Edificios vinculados a la producción de energía y a la industria agroalimentaria marcaron una nueva etapa de crecimiento. Chimeneas de ladrillo, naves funcionales y volúmenes industriales forman hoy parte del paisaje urbano, a veces discretos, pero fundamentales para entender la Zamora contemporánea.

El Mercado de Abastos es una pieza clave de este patrimonio. Concebido como un espacio moderno y funcional, responde a una época en la que la organización urbana y el abastecimiento diario eran prioridades. Más allá de su arquitectura, sigue siendo un lugar vivo, donde el patrimonio continúa cumpliendo su función original y mantiene una relación directa con los hábitos cotidianos de la ciudad.

Tradición y continuidad

Esta convivencia entre arte, industria y vida cotidiana se completa con las tradiciones culturales. La Semana Santa de Zamora, declarada de Interés Turístico Internacional y Bien de Interés Cultural, es una de las expresiones más fieles del carácter de la ciudad: sobria, contenida y profundamente vinculada a su pasado. Diecisiete cofradías y más de medio centenar de grupos escultóricos recorren un escenario románico que potencia la fuerza simbólica de las procesiones.



Los Silos de Zamora

Fabrica de Harinas Rubio



HISTORIA, ARTE Y CULTURA

A su alrededor, el calendario se articula con otras celebraciones de raíz popular, como las fiestas de San Pedro, con la Feria del Ajo y la de la Cerámica, o la romería de La Hiniesta, que une devoción, paisaje y comunidad. Tradiciones distintas que refuerzan una misma idea de continuidad e identidad compartida, transmitida de generación en generación.

Zamora no necesita grandes gestos para afirmarse. Su identidad se reconoce en la continuidad: en una arquitectura que sigue marcando el ritmo de la ciudad y en los espacios productivos que explican cómo se ha vivido y trabajado durante siglos. Iglesias, aceñas, puentes, mercados y edificios industriales forman un paisaje urbano coherente, donde cada época ha dejado su huella sin borrar la anterior. Caminar por Zamora es recorrer una ciudad donde el patrimonio no se contempla a distancia, sino que forma parte de la vida diaria. Una ciudad que ha sabido avanzar sin perder el pulso de su historia y donde el pasado sigue siendo una herramienta útil para entender el presente.



Estatua alegórica a El Merlú



<https://turismo-zamora.com>

Calle Balborraz





Ecodestinos Guimarães

La ciudad que abraza el futuro verde

Texto: Redacción - Fotografía: Archivo

En el norte de Portugal, allí donde el Minho se pliega en colinas suaves y la piedra medieval conserva intacta la memoria del país, Guimarães se prepara para vivir un año decisivo. En 2026 es Capital Verde Europea, un reconocimiento que no llega por azar, sino por la voluntad de una ciudad que ha sabido proteger su patrimonio histórico mientras impulsa una estrategia de sostenibilidad urbana pionera en Portugal. Viajar a Guimarães siempre ha supuesto recorrer las raíces de una nación. Aquí nació Afonso Henriques, el primer rey portugués, y aquí se fijaron, entre castillos, murallas y palacios, algunos de los hitos fundacionales del país. Una ciudad que creció alrededor de un monasterio altomedieval y que se expandió con calles estrechas, plazas porticadas y casas de granito con entramados de madera. Su centro histórico, declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, ofrece un libro abierto para quien disfruta observando cómo los siglos se superponen sin estridencias.

Sin embargo, este carácter monumental no ha detenido su transformación. Desde hace años, Guimarães desarrolla políticas ambientales que han colocado a la ciudad entre las más avanzadas del continente en gestión de residuos, calidad del aire, preservación de la biodiversidad y planificación urbana sostenible. Su candidatura para 2026 se apoyó en un trabajo continuado de participación

ciudadana, de implicación de universidades y centros de investigación, y de coordinación con los municipios de su entorno. Ser Capital Verde Europea es, por tanto, la consolidación de un proyecto que une identidad y futuro.

El viajero que llegue a Guimarães en 2026 encontrará una ciudad que se mira hacia dentro para reafirmarse, pero que a la vez abre un diálogo con Europa desde la sostenibilidad. Para comprenderla, nada mejor que comenzar por su paisaje urbano. El casco medieval se articula alrededor del Largo da Oliveira, donde la iglesia, los soportales y el antiguo palacio crean un espacio de quietud. Desde allí, la Rua de Santa Maria asciende hacia el castillo, flanqueada por fachadas que plasman la respiración del siglo XIII. Todo invita a caminar despacio, a detenerse y observar cómo la piedra forma parte del carácter de la ciudad.

En el extremo superior se levanta el Castillo de Guimarães, irregular y rotundo, uno de los símbolos del nacimiento de Portugal. A pocos pasos se encuentra el Palacio de los Duques de Braganza, construido en el siglo XV y reconocido por sus altas chimeneas cónicas y por unas salas que muestran la austeridad y la fuerza estética de la arquitectura señorial portuguesa. Este eje monumental es uno de los grandes referentes de la ciudad, pero su importancia crece al situarse en un tejido urbano donde lo medieval convive con lo contemporáneo sin perder autenticidad.



Iglesia de Nossa Senhora da Oliveira, en el Largo da Oliveira



Estatua de D. Afonso Henriques frente al Paço dos Duques de Bragança
Rua de Santa Maria, una de las calles más antiguas de Guimarães



GUIMARÃES

Guimarães ha conseguido que su patrimonio no sea un escenario congelado en el tiempo. La ciudad ha promovido un plan de renaturalización urbana que introduce corredores ecológicos, cuida la calidad de sus ríos y facilita nuevos espacios peatonales. La movilidad sostenible —especialmente la bicicleta y los itinerarios a pie— se ha integrado en el día a día, mientras que la gestión de residuos y el reciclaje han alcanzado niveles de eficiencia poco comunes en ciudades históricas de esta escala. Uno de los elementos clave de su proyecto ha sido la creación de una gobernanza ambiental compartida: instituciones, vecinos, científicos y empresas trabajan juntos en la adaptación al cambio climático y en la reducción de la huella ecológica.

Para el viajero, esta apuesta se traduce en una experiencia más limpia, más silenciosa y más habitable. Guimarães invita a un turismo pausado, consciente y cercano, que encuentra continuidad natural en la colina del Monte da Penha. A solo unos minutos del centro —accesible incluso en teleférico—, este enclave ofrece senderos entre bosques, miradores que se asoman al valle del Ave y un santuario rodeado de rocas graníticas. Desde allí se entiende bien el vínculo de la ciudad con su entorno: la naturaleza no está al margen, sino integrada en su vida cotidiana.

En 2026, esa relación entre urbanismo, medio ambiente y comunidad se hará visible en una programación que

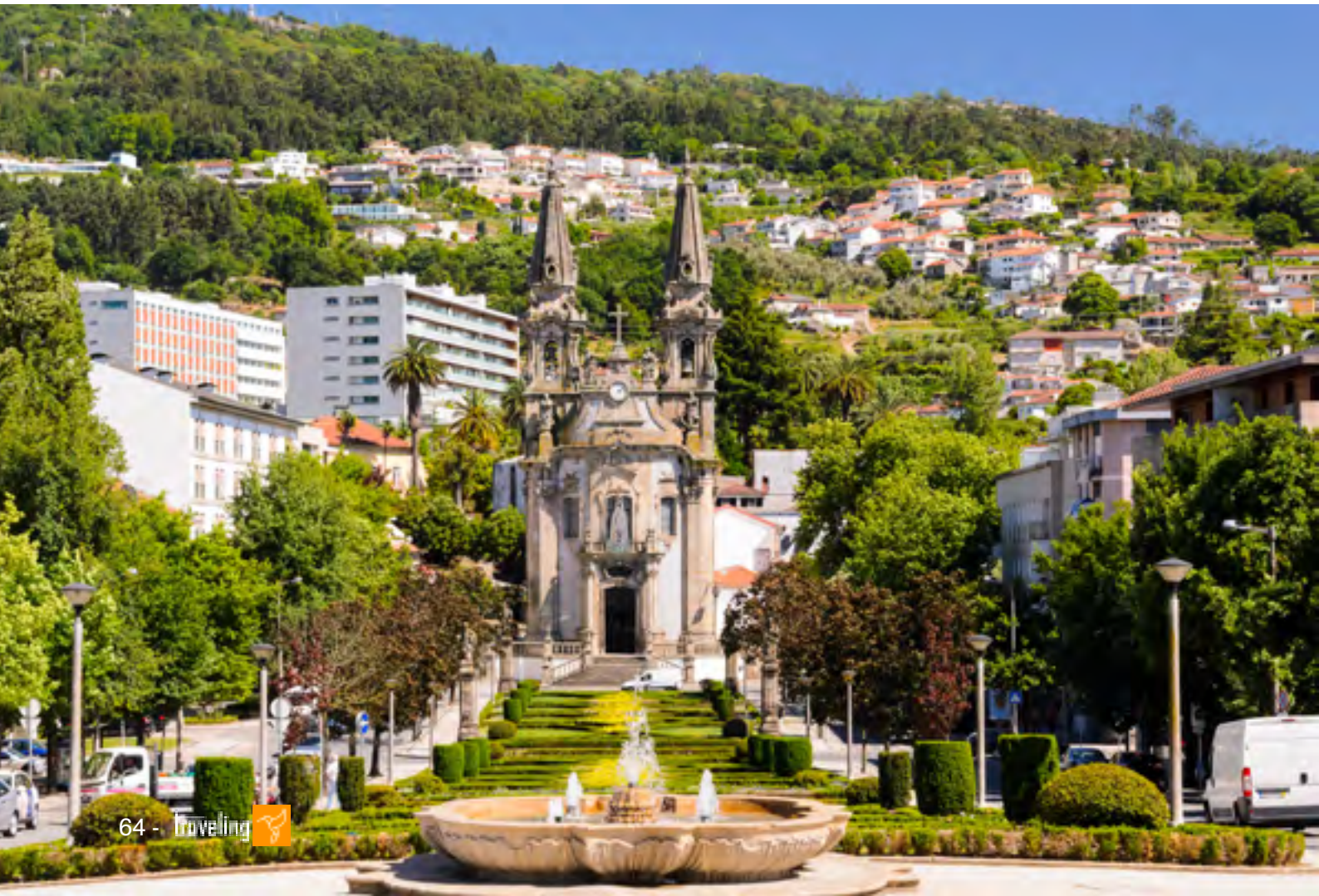


Castillo de Guimarães

irá más allá de los grandes eventos. Se prevén iniciativas centradas en la biodiversidad, la recuperación de ríos y espacios naturales, la educación ambiental, la creación artística ligada a la ecología y la participación ciudadana en proyectos de regeneración urbana. La ciudad reforzará el papel del Centro de Sostenibilidad, una estructura que ya actúa como laboratorio para diseñar políticas de transición ecológica y que será núcleo del programa cultural y científico del año.

La condición de Capital Verde Europea no se limita a celebrar lo que ya se ha logrado. Implica asumir compromisos de futuro, especialmente en ámbitos como la movilidad baja en emisiones, la eficiencia energética de los edificios, el incremento de zonas verdes y la protección de la fauna urbana y periurbana. Guimarães aprovechará 2026 para mostrar cómo un destino con un patrimonio tan sólido puede liderar, a la vez, un modelo de innovación

Iglesia de Nossa Senhora da Consolação e Santos Passos





Jardines de la Alameda de São Dâmaso

ambiental. Y lo hará desde un enfoque colectivo: escuelas, asociaciones culturales, centros de investigación y ciudadanía formarán parte activa del calendario anual.

Quien visite la ciudad encontrará también un clima social que refleja esta transición. En sus cafés del centro, en las plazas donde se mezclan familias, estudiantes y viajeros, o en los talleres artesanales que mantienen vivas técnicas tradicionales, la sensación es de una ciudad en movimiento, consciente de su valor histórico, pero sobre todo decidida a construir un futuro más equilibrado. El patrimonio, en Guimarães, no pesa: acompaña.

Para la sección Ecodestinos, Guimarães representa un caso especialmente elocuente. Es un lugar donde la sostenibilidad no es un discurso importado, sino una práctica cotidiana que se despliega en todos los niveles:

desde la gestión del agua hasta la educación, desde la movilidad hasta la cultura. Una ciudad que apuesta por crecer en verde sin perder su esencia, demostrando que la historia y la ecología pueden ser aliados.

En 2026, Guimarães será un escenario privilegiado para observar cómo se redefine el concepto de destino cultural en Europa. Una ciudad que mira hacia sus raíces para avanzar, que invita a caminar despacio, a escuchar la historia entre las piedras y a descubrir cómo lo verde —en todas sus formas— puede convertirse en un proyecto común para el futuro.

 visit Portugal



Casas tradicionales del centro histórico de Guimarães, con fachadas de granito y balcones de madera





48 horas en Linz

La ciudad que siempre miró al Danubio

Texto: Redacción - Fotos: Archivo
Foto: Vista aérea de Linz y el Danubio

A veces, Las ciudades que más sorprenden son aquellas que han sabido reinventarse sin romper con su pasado. Linz, a orillas del Danubio, es una de ellas. Antigua ciudad industrial, capital cultural europea en 2009 y hoy un laboratorio urbano donde conviven arte digital, historia centroeuropea y un ritmo sereno que invita a vivirla sin prisas ni estridencias.

Dos días bastan para empezar a intuir su carácter: ordenada pero creativa, centroeuropea pero abierta al futuro, urbana pero siempre atenta al río que la atraviesa como una columna vertebral. El Danubio marca el pulso de la ciudad, organiza sus paseos, suaviza el paisaje y recuerda que Linz ha crecido ligada al comercio, a la industria y, en las últimas décadas, a la cultura.

Aquí la modernidad no se impone, dialoga con naturaleza. Antiguos espacios fabriles conviven con museos de vanguardia, las plazas históricas conservan su escala humana y la vida cotidiana discurre con una calma poco frecuente en otras capitales culturales. Linz no busca deslumbrar de inmediato: se deja descubrir poco a poco, caminando, observando, dejándose llevar por una ciudad que ha hecho de la transformación serena su mejor seña de identidad.





Pfarrplatz de Linz, una de las plazas más antiguas del casco histórico

Columna de la Trinidad en la Hauptplatz de Linz

Día 1 — El Danubio, la historia y la nueva mirada

La mejor manera de empezar una visita a Linz es acercándose al Danubio, ese espejo ancho donde la ciudad refleja su cambio. La ribera ofrece paseos amplios, ciclovías y espacios ajardinados, ideales para comprender la relación entre Linz y el agua. Al otro lado, las fachadas contemporáneas del Ars Electronica Center marcan un gesto rotundo: aquí la ciudad rompe con su pasado fabril y se proyecta hacia la innovación.

Antes de cruzar el puente, conviene recorrer el casco histórico, donde la arquitectura barroca y las plazas luminosas dibujan un paisaje amable. El corazón es la Hauptplatz, una de las plazas más grandes de Europa Central, rodeada de palacios y edificios con tejados inclinados que aún conservan el aire austero del antiguo ducado. En su centro se alza la Columna de la Trinidad, testigo silencioso de los siglos y punto de referencia natural para orientarse.





Landestheater Linz, el histórico teatro estatal de la Alta Austria

Desde la plaza, las calles llevan hacia la Antigua Catedral, un templo barroco que acoge conciertos y música sacra, y más adelante al Castillo de Linz, cuyas terrazas permiten observar desde arriba la ciudad, el río y las montañas suaves que la rodean. Su museo introduce al visitante en la historia de la Alta Austria, desde los primeros asentamientos hasta la industria moderna.

A mediodía, el casco antiguo invita a sentarse en alguno de sus cafés, donde se aprecia el ritmo pausado de la ciudad. Linz no tiene el frenesí de Viena ni la solemnidad de Salzburgo; su encanto nace de la mezcla entre vida cotidiana, cultura contemporánea y un cierto espíritu práctico propio del norte austríaco.

La tarde es el momento perfecto para cruzar al Ars Electronica Center, una de las instituciones culturales más influyentes del continente en arte, tecnología y sociedad. Sus exposiciones cambian con frecuencia, pero siempre presentan enfoques pioneros sobre la relación entre humanos, máquinas, naturaleza y futuro. Es un museo-laboratorio donde se experimenta con inteligencia artificial, biotecnología,



Ars Electronica Center de Linz

robótica, instalaciones audiovisuales y experiencias inmersivas. Para comprender la actualidad cultural de Linz, no hay mejor punto de partida.

Al salir, merece la pena aprovechar la luz del atardecer sobre la ribera. El Danubio se abre como un corredor sereno, atravesado por bicicletas, corredores y familias que pasean con naturalidad. En verano, la actividad se traslada a las terrazas junto al río; en invierno, el aire frío acentúa el silencio y la ciudad parece recogerse en sí misma, con reflejos metálicos sobre el agua.

Día 2 — Arte, colinas y una cultura que no deja de moverse

El segundo día puede comenzar en el Lentos Kunstmuseum, situado en la ribera sur y reconocido por su arquitectura de líneas limpias y tonalidad azulada. Su colección recorre el arte desde el siglo XX hasta hoy, con obras austríacas y europeas, y exposiciones temporales que mantienen el pulso contemporáneo de la ciudad. Frente al museo, el Danubio vuelve a ser protagonista: los parques ribereños permiten entender el equilibrio que Linz ha buscado entre cultura y paisaje.

Desde allí, un tranvía asciende hacia la colina del Pöstlingberg, uno de los miradores más bellos de la ciudad. La subida es ya parte de la experiencia: casas dispersas, jardines en pendiente y una vegetación que abre ventanas hacia la ciudad. En lo alto se encuentra la basílica, visible desde todo Linz, y un conjunto de rutas que se extienden por los alrededores. En días despejados, la panorámica abarca desde el Danubio hasta las primeras montañas del bosque bávaro.

De regreso, el centro ofrece otro tipo de descubrimientos. Linz ha renovado antiguos espacios industriales para convertirlos en centros culturales, festivales y talleres.



Monumento a Johannes Kepler en Linz, astrónomo y matemático

Tranvía en la Hauptplatz de Linz



48 HORAS EN LINZ

El espíritu de la Capital Europea de la Cultura 2009 sigue vivo: compañías teatrales, músicos experimentales, diseñadores y artistas multimedia forman una comunidad vibrante que se muestra en galerías, pequeños espacios independientes y eventos a lo largo del año.

El visitante encontrará también el Nuevo Museo de la Catedral, donde se conserva parte del patrimonio religioso y artístico de la región; y la Catedral Nueva (Mariendom), un edificio neogótico imponente cuya nave, la mayor de Austria, sorprende por su altura y por el juego de luz que atraviesa sus vitrales.

Por la tarde, otra faceta de Linz se revela en los barrios ligados al diseño y a la vida universitaria. Cafeterías tranquilas, librerías, espacios de creación y pequeñas tiendas muestran una ciudad cercana, sin pretensiones, donde se respira una mezcla de tradición y apertura. El ritmo es sereno, casi doméstico.

Si la visita coincide con alguno de los grandes festivales —especialmente el Ars Electronica Festival, entre septiembre y octubre—, la experiencia gana otra dimensión. La ciudad se transforma en un escenario de arte digital, debates, performances y proyectos tecnológicos que atraen a creadores de todo el mundo. Linz se convierte entonces en un laboratorio a cielo abierto, fiel a su espíritu más reciente.

Para despedir la estancia, nada mejor que volver al río. Los últimos rayos del día iluminan los puentes y alargan la sombra de los museos. El Danubio, que ha sido guía constante durante estas 48 horas, aparece como la metáfora más clara de Linz: un lugar que fluye, que se transforma, que avanza sin olvidar lo que fue.

LandstraÙe de Linz, la principal arteria comercial de la ciudad, con la Iglesia de las Ursulinas (Ursulinenkirche) al fondo





Linzer Augen, las clásicas galletas de Linz rellenas de mermelada

Gastronomía: un cierre con sabor a Alta Austria

La cocina de Linz refleja el carácter de la región: sencilla, sólida, basada en productos locales y en recetas que acompañan bien el clima centroeuropeo. Ningún viajero debería marcharse sin probar la Linzertorte, considerada una de las tartas más antiguas documentadas de Europa. Su masa especiada —con almendra molida— y su característico enrejado la convierten en un emblema de la ciudad.

Además, la gastronomía local incluye platos tradicionales de la Alta Austria, como sopas consistentes, carnes guisadas, embutidos regionales y preparaciones de cerdo propias del ámbito rural austríaco, elaboradas con recetas transmitidas de generación en generación. Las cervecerías históricas de la región también forman parte esencial de la identidad culinaria, con variedades artesanas que acompañan de forma natural y honesta la cocina local.

A ello se suma la costumbre vienesa de los cafés, adoptada con naturalidad en Linz: espacios tranquilos donde detenerse sin prisa, combinar repostería tradicional con una taza de café y observar el ritmo pausado de la ciudad desde una mesa junto a la ventana.

En Linz, la comida no es un espectáculo ni una búsqueda de sofisticación extrema, sino parte de la vida cotidiana y del paisaje urbano. Un reflejo de su carácter amable y directo, y un cierre sereno para dos días de arte, historia y quietud centroeuropea a orillas del Danubio, que invita a regresar sin necesidad de grandes promesas.





Pueblos con encanto Rocamadour

La ciudad francesa sagrada, entre cielo y tierra

Texto: Jose A. Muñoz - Fotos: Archivo



Hay lugares que parecen haber sido dibujados para recordar al viajero que la geografía puede ordenar la forma de vivir. Rocamadour, suspendido en la pared caliza del cañón del Alzou, es uno de ellos. Antes de divisar sus santuarios, el paisaje ya anuncia su carácter: colinas que ondulan sin estridencias, bosques que se repiten con una

cadencia antigua y un valle profundo que ha canalizado rutas y miradas durante siglos. El pueblo aparece de pronto, casi en vertical, como un gesto improbable que la piedra acepta sin esfuerzo.



Calle céntrica del barrio medieval

Rocamadour debe su origen y su desarrollo a una mezcla precisa de arquitectura defensiva, tradición medieval y caminos de paso. Fue enclave destacado en la ruta jacobea francesa y punto de referencia para viajeros y mercaderes que cruzaban este tramo del Lot. El hallazgo medieval del cuerpo de san Amador contribuyó a consolidar el lugar, pero la evolución urbana responde sobre todo a la lógica del terreno: una roca estable, una cornisa natural y un valle que ofrecía control visual y protección.

La subida mística

El recorrido hacia el corazón del conjunto comienza siempre desde abajo. Allí, en la calle principal, se alinean casas de piedra, talleres, pequeñas posadas y comercios que conservan la escala íntima del pueblo. Ese tramo horizontal prepara para el ascenso: la Grand Escalier, casi doscientos peldaños que conducen a la explanada de los santuarios. Quien asciende lo hace con una percepción que se transforma peldaño a peldaño: las fachadas parecen comprimirse contra la roca, los balcones ganan altura y la línea del valle se hunde hasta convertirse en un trazo lejano.

Corazón patrimonial

La explanada de los santuarios, centro histórico y simbólico de Rocamadour, funciona como un espacio autónomo. La capilla de Notre-Dame, conocida por su Virgen Negra, mantiene un interior sobrio que conserva la intensidad de los lugares construidos para durar. Muy cerca, la basílica de Saint-Sauveur y la cripta de Saint-Amador, ambas Patrimonio Mundial, revelan una arquitectura en transición: muros románicos, bóvedas que anuncian el gótico y un diálogo constante entre la piedra y la luz. El conjunto no se entiende como edificios aislados, sino como una secuencia que se adapta milimétricamente a la pared caliza.

Virgen negra de Rocamadour





Cripta de Saint-Amadour

Arquitectura viva

Quien camina por este nivel descubre una arquitectura que no se limita a ocupar el espacio, sino que lo interpreta. La roca asoma entre muros y arcadas; algunas escaleras cambian de dirección para salvar pequeños pliegues naturales; y varias portadas, modestamente decoradas, actúan como umbrales que conectan interior y exterior sin grandes gestos. Rocamadour sorprende por su coherencia: un santuario que se aferra al acantilado, un caserío que trepa hacia arriba y un castillo que corona la cima como cierre lógico del conjunto.

El dominio desde la altura

La ascensión final conduce al castillo, desde donde el paisaje se abre con una nitidez impecable. El valle del Alzou se despliega en curvas suaves, salpicado de prados y pequeñas masas forestales. Desde esta altura se aprecia la razón de ser del emplazamiento: un dominio visual amplio y un terreno capaz de sostener una arquitectura compleja sin perder su lectura natural. Si el viajero continúa por el Chemin de Croix, la ruta serpentea entre capillas, recodos silenciosos y puntos donde el acantilado se impone como un recordatorio de la geología que hizo posible el pueblo.

Ecós del valle

Más allá del núcleo urbano, el cañón del Alzou ofrece una imagen distinta del territorio. En primavera y otoño, los bosques ganan un verde espeso que contrasta con el tono claro de la piedra. Los senderos permiten caminar por la base del valle, bordeando el cauce seco y atravesando pequeñas zonas de pasto.

Château de Rocamadour



Es una Francia interior que conserva un ritmo pausado, donde la gastronomía del suroeste —quesos de cabra, vinos de Cahors, panes artesanos— mantiene la tradición de una cocina sencilla y sólida. Un paisaje humano que acompaña sin imponerse.

La silueta eterna

La mejor forma de comprender Rocamadour quizá sea desde la distancia. En el margen contrario del valle, varios miradores naturales ofrecen una visión completa: el castillo arriba, los santuarios en el centro y el pueblo más abajo, como una columna que une roca, arquitectura y vida cotidiana. Esa imagen resume su singularidad: un asentamiento que asciende sin romper el paisaje y que convierte un acantilado en soporte urbano.

La lección del tiempo

Visitar Rocamadour es entender que la arquitectura puede leerse a partir del territorio. Aquí nada se explica sin la pared caliza que lo sostiene, y la visita se organiza según esa verticalidad constante que marca el recorrido. Más que un destino monumental, es un lugar donde el pasado se reconoce en la continui-

dad de la piedra, en la escala del caserío y en cómo la luz recorre, a lo largo del día, cada tramo del acantilado y sus fachadas.

De regreso al valle

Al regresar a la parte baja, cuando el valle vuelve a sentirse próximo y las terrazas marcan el paso tranquilo de la tarde, queda una sensación clara: aquí la arquitectura no se impone, se apoya en la roca. Rocamadour no necesita efectos ni gestos grandilocuentes. Su carácter está en la verticalidad, en cómo la piedra se adapta al relieve y en un equilibrio con el territorio que se ha conservado durante siglos sin alteraciones profundas. Por eso, al marcharse, el visitante entiende que no es solo un pueblo elevado sobre el valle, sino una manera precisa y serena de habitar el paisaje a lo largo del tiempo.

Más
Información



Rocamadour no se explica solo por sus edificios, sino por la relación precisa entre la piedra, la altura y el paisaje que los sostiene desde hace siglos

Vista del pueblo y de la Basilique Saint-Sauveur





Montilla bajo el cielo © Miguel Ángel Espejo Rosal

Montilla

Historia y cultura entre viñedos

Texto: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com - Fotografía: Ayuntamiento de Montilla

Montilla, turismo, vino y tradición
© Fco. Javier Fernández Pedraza



Hay ciudades que se entienden mejor cuando se recorren sin prisa, atendiendo a los detalles y al peso de lo vivido. Montilla es una de ellas. Sus bodegas históricas, los lagares dispersos por la sierra y las tabernas donde el vino acompaña la conversación forman parte de una identidad bien conocida, pero no la explican por completo. Para comprender la ciudad conviene subir hasta el lugar donde todo empezó. En el cerro que domina la campiña, con vistas abiertas sobre olivares y viñedos, se conservan huellas de ocupación desde época íbera. Allí se alzó el castillo en el que nació **Gonzalo Fernández de Córdoba, el Gran Capitán**, figura clave de la historia militar europea del Renacimiento. Es el punto más alto del casco histórico y también un excelente mirador desde el que leer el territorio y entender la importancia estratégica de Montilla a lo largo de los siglos. En ese mismo entorno se encuentra el antiguo Alhorí, un edificio de uso agroindustrial cuya planta superior alberga hoy un espacio museográfico dedicado al personaje más universal de la ciudad. El recorrido propone un relato sobrio y bien construido sobre su vida y su tiempo: campañas, alianzas, conflictos y decisiones que marcaron una época. Un discurso que permite comprender no solo a un militar excepcional, sino también el contexto político y social en el que se forjó su leyenda.

Un museo que también es un relato

Montilla invita así a un viaje que trasciende sus viñas. El visitante se adentra en la vida —y también en el mito— del soldado al que muchos consideraron digno de una corona, pero que eligió una existencia marcada por el servicio y la lealtad a la Corona.

La exposición reúne armamento, pintura, vestuario, una detallada maqueta del castillo y documentos originales que permiten narrar su historia de forma clara y didáctica. El recorrido abarca desde su infancia en Montilla y su papel decisivo en la guerra de Granada, hasta las campañas italianas que lo consagraron como estratega y su etapa como virrey de Nápoles. El relato se detiene también en su final más discreto, en Loja, donde el silencio institucional contrastó con una admiración popular que nunca llegó a desaparecer.

Piezas que revelan al hombre detrás del mito

El discurso expositivo se apoya en un conjunto de obras que ayudan a comprender al personaje más allá de la leyenda. Entre las más destacadas figuran dos lienzos cedidos por el Patronato del Alcázar de Segovia: El Gran Capitán en el asalto de Montefrío, de José de Madrazo y Agudo; y Hernán Pérez del Pulgar presenta a Isabel la Católica el “Voto de Posesión” de la Mezquita de Granada, de José María Rodríguez Losada.

A estas piezas se suman fondos de la colección municipal y un notable conjunto de manuscritos y documentos originales de los siglos XVI y XVII procedentes de la Fundación Biblioteca Manuel Ruiz Luque. Ediciones tempranas que relatan sus campañas, una escritura de joyas empeñadas firmada por el propio Gonzalo poco antes de su muerte o una cédula de salvoconducto otorgada por Carlos I a su viuda aportan una lectura más cercana y humana del personaje.

El recorrido se completa con reproducciones procedentes del Museo del Ejército y del Museo del Prado, entre ellas la emblemática Espada del Gran Capitán, El campo de batalla de Ceriñola de Federico Madrazo y El testamento de Isabel la Católica de Eduardo Rosales, cerrando un relato que combina historia, arte y documentación.

El casco histórico: literatura, arte y silencio andaluz

A escasa distancia, Montilla suma otra visita imprescindible: la **Casa Museo del Inca Garcilaso de la Vega** (1539–1616). Considerado el Padre de las Letras Americanas, el humanista vivió en esta casa solariega durante más de treinta años y escribió aquí algunas de sus obras fundamentales. Patios silenciosos, estancias encaladas y vitrinas que dialogan con el Perú virreinal permiten acercarse a la figura de quien supo unir dos mundos a través de la palabra.

Muy cerca, el **Museo Garnelo** sorprende incluso a quienes conocen bien la historia del arte español. Dedicado a José Santiago Garnelo y Alda, pintor montillano, profesor de Picasso y subdirector del Museo del Prado, el



Imagen en el Museo Garnelo © José Lara Cordobés

espacio reúne retratos, composiciones históricas y estudios de luz que revelan a uno de los grandes representantes del luminismo español, todavía pendiente de pleno reconocimiento.

En la parte superior del palacete conocido como la Casa de las Aguas se encuentra además la **Biblioteca Manuel Ruiz Luque**, una de las colecciones bibliográficas privadas más importantes de España, que refuerza el papel de Montilla como foco cultural en plena Campiña cordobesa.

Cuando llega la hora de comer

La ruta cultural abre el apetito y la gastronomía montillana acompaña con solvencia. Es una cocina de raíz tradicional, donde el vino actúa como ingrediente y como hilo conductor. Platos como las alcachofas al Montilla o un rabo de toro bien trabajado encuentran en los vinos de la zona un aliado natural.

Al caer la tarde, cuando la luz se apaga entre lomas de viñedos, Montilla confirma que su patrimonio no se agota en una visita. Conventos, casas históricas y colecciones artísticas siguen esperando al viajero atento, dispuesto a descubrir una ciudad que ofrece mucho más de lo que su fama vinícola anticipa.

Trabajadores en la pasera de Montilla © Antonio Redondo Pedraza



Ayuntamiento de
Montilla





Durbach Reben © Chris Keller Schwarzwald Tourismus

Glamping en la Selva Negra alemana

Entre abetos, casitas de cuento y noches bajo las estrellas

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Schwarzwald Tourismus



La Selva Negra —en alemán, Schwarzwald— es uno de esos rincones de Europa que conjugan densos bosques, colinas suaves, ríos cristalinos y mil leyendas envueltas en musgo y niebla. Su nombre, que alude a la oscuridad espesa de sus bosques centenarios, evoca una tierra primitiva donde la naturaleza marca el paso. Esta región del suroeste de Alemania, en el estado federado de **Baden-Wurtemberg**, despliega unas montañas y valles que han sido moldeados por siglos de historia, tradiciones rurales, coexistencia con la naturaleza y hoy, una apuesta clara por el turismo sereno, sostenible, rural —perfecto escenario para quienes buscan alojamientos con encanto: glampings, cabañas de madera o casas rurales dispersas en el bosque.

Schluchsee Schwarzwaldcamp © Klaus Hansen Schwarzwald Tourismus

La Selva Negra: origen, naturaleza y tradición

La Selva Negra se extiende a lo largo de una franja de unos 160 kilómetros, desde el Rin superior hacia el norte, con una anchura que varía entre 30 y 60 km. Sus bosques, dominados por abetos, píceas (especie de abeto de hojas puntiagudas de piñas más delgadas y colgantes en los extremos de las ramas superiores) y hayas, conforman un tapiz verde profundo, un manto que en muchos puntos oculta el cielo.

Su relieve es amable en muchas zonas, pero también rocoso y abrupto en otras: los suelos de arenisca roja (Buntsandstein) y las intrusiones graníticas crean barrancos, colinas y parajes abruptos, con un clima húmedo que favorece la presencia de helechos, musgos, hongos, y una fauna que incluye ciervos, martas o urogallos.

Hace siglos, estos bosques fueron frontera del territorio germano y luego escenario de rutas de comercio, minería, oficios rurales y tradición artesanal. Con el paso del tiempo, la Selva Negra se llenó de aldeas con casas de tejados inclinados, pueblos campesinos, humo de chimeneas, artesanía: vidrio, madera y relojería.

Hoy, esa identidad se ha preservado y al mismo tiempo se ha reinventado. La Selva Negra no es solo un paraíso natural: es un refugio para quienes buscan reconectar con lo esencial: el silencio, los colores del bosque, la tranquilidad, el respirar sin prisa.



Bad Säckingen Blick auf Münster und Holzbrücke © Klaus Hansen - Schwarzwald Tourismus

Dormir bajo los árboles: alojamientos con encanto y glamping

Desde hace unos años, la idea de alojarse en la naturaleza con comodidad ha florecido en la región. Su oferta turística propone “**Hideaways**”: alojamientos especiales en plena naturaleza, fuera del turismo masivo, destinados a quienes ansían calma, aire limpio, bosques y descanso. Casas de madera, cabañas rústicas, tipis (tiendas cónicas), “shepherd’s wagons” (carros de pastor), pequeños chalés en medio del bosque, cabinas dispersas, campings con alma ... todo lo necesario para desconectar.

Gracias a portales que reúnen glampings populares en la Selva Negra — desde espacios familiares hasta nidos de pareja bajo las estrellas— hoy es posible reservar estancias que combinan naturaleza, confort e intimidad.

Bosques densos, relieve antiguo y pueblos nacidos del trabajo del bosque definen un territorio donde la naturaleza marca el paso y la tradición sigue viva, lejos de la prisa y del turismo masivo

Belchensteig © Klaus Hansen - Schwarzwald Tourismus



Hängezelt Schenkenzell © Naturträume Wurf



LA SELVA NEGRA

Ferienanlage Kirchzarten:
un glamping popular ubicado en Kirchzarten, ideal tanto para parejas como para familias. Ofrece una experiencia tranquila en un entorno natural, accesible y bien conectada.



Mobilheim Aussenansicht Daemmerung © Camping-Kirchzarten



Campingplatz-Schwarzwaldhorn

Campingplatz Schwarzwaldhorn:

Un camping familiar en plena naturaleza, con alojamientos preparados y acceso directo a senderos que invitan al descanso, la contemplación y la desconexión.



Schwarzwald Romantikhütte:

Pequeñas cabañas de madera, perfectas para escapadas románticas o para quienes desean dormir envueltos por el bosque, con chimenea, tranquilidad y calor hogareño.



Schwarzwald Romantikhütte

TrekkingCamp

Himmelsterrassen:

Para quienes buscan naturaleza y aventura, este campamento-glamping resulta muy atractivo: inmerso en bosque, con acceso a senderos y contacto directo con la Selva Negra profunda.



TrekkinCamp, Terrazas elevadas para acampar

Cada lugar ofrece una forma distinta de comprender el bosque: desde una cabaña cálida tras un día de caminatas, hasta una noche bajo tienda o carro de pastor (Shepherd’s Hut) con la quietud del aire y el susurro de los árboles. Esa variedad convierte a la Selva Negra en un mosaico de experiencias, ideal para viajeros curiosos, familias, parejas o buscadores de paz.

Naturaleza viva: bosque, montaña, agua y silencio

Elegir un glamping o cabaña en la Selva Negra es apostar por la naturaleza en sentido auténtico. Esta región alberga un Parque Nacional que permite disfrutar de bosques antiguos, uno de los pocos rincones de Europa donde la madera crece sin intervención humana desde hace décadas.

Para quien se adentra en sus senderos: hay rutas suaves, caminatas moderadas, paseos en bicicleta; y para los más inquietos, montañas como el Feldberg que con sus panorámicas ofrecen un punto de vista inigualable.

Lagos, ríos, cascadas y barrancos perfilan un paisaje que cambia con la estación: en verano, el verde de los abetos y la sombra; en otoño, el murmullo de hojas secas bajo los pies; en invierno, la nieve que transforma los pinares en un reino silencioso. A la mañana, el canto furtivo de un urogallo;

por la noche, un cielo limpio sin contaminación lumínica. Esa naturaleza viva —plena y salvaje— se convierte en parte integral de la estancia.

Turismo rural, tradición viva y hospitalidad con alma

La Selva Negra no es solo bosques: es también pueblos con casas tradicionales de madera, granjas, aldeas donde el tiempo parece haberse detenido. En su red rural conviven artesanos, viejas tradiciones—del vidrio, de la carpintería, de la relojería—y una vida pausada, alejada del ruido de las grandes ciudades. A propósito de los artesanos de La Selva Negra;

los relojes de cuco se originaron en La Selva Negra en el siglo XVIII, a partir de una tradición de talladores de madera que comenzaron a construir relojes con engranajes de madera para complementar sus ingresos, creando un sonido de “cucú” con fuelles para marcar las horas que imitaba el sonido de los cucos.

Quien se aloja en un glamping o cabaña tiene la oportunidad de sumergirse en ese ritmo. Al despertar, puede caminar entre árboles, visitar mercados locales, recorrer senderos, descubrir cascadas, lagos, miradores... y regresar al refugio con la sencillez de la naturaleza adherida a la piel.

Seelbach Schwarzwald Iglú con vistas panorámicas © Nomady AG





El pueblo de Bernau en plena Selva Negra © Klaus Hansen



El valle de Münster entre la niebla © Chris Keller - Schwarzwald Tourismus



El lago de Feldsee

Además, la mayoría de esos alojamientos se integran con una filosofía de turismo sostenible: respeto por el entorno, uso moderado de recursos, movilidad con transporte público regional —muchas veces accesible si no se usa coche—, vida al aire libre, contacto directo con el bosque. Esa combinación permite vivir la Selva Negra con conciencia, escuchando su pulso antiguo.

¿Por qué el glamping en la Selva Negra tiene sentido hoy?

Porque responde al deseo contemporáneo de naturaleza sin renunciar al confort. Permite conectar con bosques centenarios, respirar aire puro, caminar sin prisas, escuchar el silencio, escuchar la lluvia contra el tejado de madera. Es al mismo tiempo rural e íntimo, salvaje y confortable, tradicional y moderno.

Para la revista *Traveling*, interesada en destinos que combinan autenticidad, paisaje y alma, la Selva Negra ofrece un escenario perfecto: rutas entre abetos, casas que cuentan historias, lagos que reflejan cumbres, chimeneas que se encienden al atardecer, tardes de senderismo, noches de estrellas, bosques que parecen hablar.

Y al final, uno descubre que lo que buscaba no era solo un alojamiento diferente: era recuperar cierta pausa, cierta sencillez y en cierto modo mimetizarse con el entorno.

Alemania
Vacaciones entre amigos





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



Hotel Granados 83 Barcelona

Texto y fotos: Manena Munar - manena.munar@gmail.com

Preferred[™]
HOTELS & RESORTS

Alojarse en el centro de la ciudad con todas las comodidades, ambiente zen, una terraza en la azotea, arte asiático, mosaicos romanos, y a cinco minutos de la Rambla de Cataluña, son algunos de los atractivos que ofrece el hotel

Así de primeras, el hotel cautiva por tres motivos. El primero es su excelente ubicación a pocos pasos del Paseo de Gracia y la Avenida Diagonal, en el corazón “trendy” del Ensanche. Su apariencia exterior refleja un bello y clásico edificio de mediados del s. XIX. Y la tercera y excelsa sorpresa es, cuando al cruzar el umbral, entre la arquitectura industrial de las antiguas fábricas textiles de Barcelona, aparecen relieves indios en el hall y en el bar. Tanto las zonas comunes como las setenta y siete habitaciones y sus dos suites de lujo con piscinas semi privadas, están ornamentadas con puertas labradas, celosías, altares hindúes y esculturas de piedra hinduista, de arte jemer de los s. XII al XIV, así como representaciones hindúes de Buda del siglo VIII, que hablan de la evolución del arte tradicional indio. Hay que hacer hincapié por su originalidad, en una colección de esculturas de madera que formaron la estructura de carros ceremoniales utilizados en las fiestas religiosas del sur de la India.



La piscina del ático y las minimalistas y acogedoras habitaciones del hotel



Cada rincón del hotel brilla por su espectacular decoración y piezas de arte





Catedral de la Santa Creu i Santa Eulàlia, en pleno Barrio Gòtico

Barrio Gòtico de Barcelona, muy cerca del Hotel



Pero no solo se encuentra arte indio entre los muros del hotel, ya que su salón Granados 83 alberga una colección de mosaicos romanos de arte tradicional geométrico y figurativo, que recuerdan a las grandes villas romanas del siglo V d.c.

La ciudad al alcance de la mano.

Una vez repuestos de tamaña belleza se aconseja subir al coctel bar de la séptima planta donde está la piscina del hotel, y con una copa en la mano, contemplar el escenario urbano que se observa desde la coqueta piscina, para luego salir a disfrutarlo. Hotel Granados 83 está a mano del principal área de shopping y ocio de la ciudad, de una oferta seductora de restaurantes , y es lugar de encuentro para los amantes de la noche barcelonesa.

Sin olvidar la cercanía de Casa Milà (La Pedrera) de Gaudí, y de los monumentos y lugares de interés turístico más destacados de la ciudad, como las joyas arquitectónicas de Antoni Gaudí o el histórico Barrio Gòtico de Barcelona. No por algo Preferred Hotels & Resorts of the World lo ha incluido en su exclusiva colección.



Edificios y cafés deliciosos al lado del Hotel Granados 83

Por faltarle, no le falta de nada al hotel. Organiza visitas estupendas para conocer lugares de interés, entre ellos el teleférico de Montjuïc o los museos de Vidrio Modernista, Egipcio, Arte Precolombino, Arte Africano, el museo del dibujante Ricard Opisso e incluso, el FC Barcelona, para quienes les guste el deporte.

Ponerse en forma.

Y si se vuelve cansado y con ganas de un buen spa, en el vecino Hotel Claris, está el magnífico Mayan Secret Spa que incluye a los huéspedes del hotel. Mientras que el propio hotel cuenta con una agradable sala fitness donde ponerse en forma antes de dar cuenta del magnifico desayuno con embutidos ibéricos y quesos artesanos, opciones saludables como frutas, cereales, lácteos y zumos, una amorosa selección de dulces, y una carta de platos calientes, diseñada para aportar la energía necesaria antes de salir a disfrutar de la ciudad.

Responsabilidad y buen hacer.

El Hotel ha obtenido la calificación **BIOSPHERE CERTIFIED**, está adaptado a personas con diversidad funcional mediante rampas y ascensores y cuenta con habitaciones 100% accesibles (excepto las habitaciones dúplex).

Un ultimo, pero importante detalle a tener en cuenta es la admisión por parte del Hotel Granados 83 de perros de hasta 15 kg. de peso.

Hotel Granados 83

Preferred
HOTELS & RESORTS



Estancia Cerro Guido

Más que un hotel, una experiencia ligada a la vida gaucha

Texto y fotografía: Jose Antonio Muñoz

Esta extensa propiedad se localiza en la Patagonia chilena, en las proximidades del **Parque Nacional Torres del Paine**, dentro de un territorio de alto valor paisajístico y ecológico. En la actualidad funciona como hotel, aunque conserva plenamente su condición de gran estancia ganadera en activo, una actividad que estructura la vida del lugar desde hace más de un siglo. La finca alcanza una extensión aproximada de cien mil hectáreas, dedicadas tradicionalmente a la explotación ovina y al manejo extensivo del territorio. El alojamiento se integra en un entorno amplio, poco transformado y de intervención mínima, donde las tareas rurales, los desplazamientos a gran escala y los tiempos del campo continúan determinando la organización diaria y la experiencia del visitante.



Salón del lobby del hotel con un telescopio para observar la fauna y las Torres del Paine

El hotel cuenta con doce habitaciones, distribuidas en edificios históricos. Todas disponen de baño privado, calefacción y wifi, además de vistas abiertas al paisaje o a los jardines de la estancia. La decoración es cuidada, de inspiración inglesa clásica, con mobiliario de madera y detalles elegantes que refuerzan el carácter del lugar sin caer en lo ostentoso. Los espacios comunes —salones y comedor— mantienen un ambiente doméstico y muy confortable, acorde con el origen rural del conjunto, pero con un nivel de confort

elevado. Fuera, la Patagonia se impone con su ley antigua: viento, estepa y distancia. Cerro Guido nació como estancia ovina a comienzos del siglo XX, cuando la Explotadora de Tierra del Fuego organizó estos campos y levantó las primeras construcciones (1906) para esquila, almacén y vivienda. Aún hoy la actividad ganadera sigue en marcha y el hotel se entiende como una prolongación de esa vida de trabajo. La ubicación, en la comuna de Torres del Paine y a pocos kilómetros del parque, regala una sensación real de aislamiento: noches limpias, hori-



Antiguo carromato gaucho que servía de vivienda en sus traslados

zonte interminable y silencio, un cielo enorme que parece más cercano. El objetivo no es convertir la estancia en un lodge de diseño, sino preservar su identidad como casa de campo patagónica.

La dimensión de la finca condiciona toda la experiencia. La gran extensión de la estancia, cien mil hectáreas, se traduce en una sensación constante de amplitud. Desde distintos puntos se obtienen vistas directas hacia el macizo del Paine, un recordatorio permanente de la cercanía con uno de los parques nacionales más emblemáticos de Chile.

Cultivar y criar en un territorio exigente

La huerta es uno de los espacios más significativos de la visita. En este entorno, el cultivo de hortalizas está condicionado por el viento, las heladas y una temporada de crecimiento corta. Por ello, el invernadero desempeña un papel fundamental. La producción es limitada y variable, y depende directamente de las condiciones climáticas de cada temporada.

Parte de los productos de la huerta se incorporan a la cocina del hotel. La propuesta gastronómica se apoya en recetas tradicionales y producto local, sin buscar elaboraciones complejas.



Vista del invernadero y foto inferior vista de una de los edificios del actual hotel



ESTANCIA CERRO GUIDO (CHILE)



El alojamiento cuenta con doce habitaciones, distribuidas en los edificios históricos cercanos al lobby y el restaurante. Son estancias amplias, silenciosas, bien orientadas, pensadas para el descanso tras las jornadas en la estancia. Todas disponen de baño privado, calefacción y wifi, además de vistas abiertas al paisaje o a los jardines de la estancia. La decoración es cuidada, de inspiración clásica, con mobiliario de madera y detalles elegantes que refuerzan el carácter del lugar sin caer en lo ostentoso. Los espacios comunes —salones y comedor— mantienen un ambiente doméstico y muy confortable, acorde con el origen rural del conjunto, pero con un nivel de confort elevado.



6

La gastronomía forma parte del mismo sistema que la ganadería y la huerta, y responde a una lógica de aprovechamiento y cercanía.

La actividad principal de Cerro Guido sigue siendo la ganadería ovina. El manejo del ganado organiza el calendario anual y las tareas diarias. Durante las visitas guiadas se recorren corrales, galpones y zonas de trabajo donde se explica el funcionamiento de la estancia y el papel de la lana en la economía del lugar.

La esquila, cuando coincide con la estancia de los huéspedes, permite observar un proceso clave de la producción. Se realiza de forma técnica y eficiente, por equipos especializados. No se presenta como una exhibición, sino como parte del trabajo habitual del campo. La actividad ayuda a comprender tanto la importancia histórica de la lana como las dificultades actuales del sector ganadero en la Patagonia.



7



8

- 1.- Salones para la organización de excursiones.
- 2.- Entrada a uno de los edificios de habitaciones.
- 3.- Hall de acceso a las habitaciones.
- 4.- Vista de una de las habitaciones de la estancia.
- 5.- Uno de los salones comunes.
- 6.- Lobby y restaurante de la estancia.
- 7.- Buffet con el tradicional cordero al palo.
- 8.- Nave destinada al esquilado y a la lana.



- 1.- Víctor, gaucho de la “estancia” y responsable de los caballos.
- 2.- Caballos mestizos, resistentes al clima patagónico.
- 3.- Habitación con sillas de montar, estufa y mate.

Caballos, trabajo y experiencia del campo

El caballo es una herramienta fundamental en Cerro Guido. Las caballerizas forman parte del recorrido y permiten conocer cómo se organiza el trabajo diario con los animales. La relación entre el caballo, el gaucho y el territorio es uno de los elementos centrales de la vida en la estancia.

Las cabalgadas constituyen una de las principales actividades para los huéspedes. Existen recorridos adaptados a distintos niveles de experiencia, siempre acompañados por personal de la estancia. A caballo se recorren llanuras abiertas, suaves pendientes y sectores de estepa, con posibilidad de observar fauna local como guanacos, zorros o liebres.

El ritmo pausado facilita la observación del paisaje y una mejor comprensión del entorno

La vida del gaucho se presenta desde una perspectiva práctica. El trabajo con los perros ovejeros, la organización de una jornada de campo o la lectura de las condiciones climáticas se explican como parte de un conocimiento transmitido de generación en generación. El visitante participa como observador, entendiendo los procesos sin convertirlos en espectáculo. El recorrido por la estancia sigue un orden claro: antiguas viviendas, espacios productivos como la huerta y el invernadero, caballerizas y áreas de trabajo ganadero. A estas visitas se suman caminatas y salidas en vehículo por sectores más alejados de la finca, que permiten conocer mejor la extensión y diversidad del territorio.



Fauna, safaris fotográficos y entorno natural

La observación de fauna es uno de los atractivos del entorno. Desde Cerro Guido se organizan safaris fotográficos centrados en especies que habitan en libertad en la zona. La estancia se encuentra en un área conocida por la presencia de pumas, cuya observación se realiza siempre con guías especializados y bajo criterios de respeto y conservación. Además del puma, es frecuente el avistamiento de guanacos y aves propias de la estepa patagónica. Entre ellas destaca el cóndor andino, que sobrevuela con regularidad las grandes extensiones abiertas de la finca. .

La proximidad del Parque Nacional Torres del Paine amplía las posibilidades de la estancia. Desde el hotel se organizan excursiones de día completo al parque, con acceso a lagos, glaciares, senderos y miradores. Esta cercanía convierte a Cerro Guido en una base estratégica para explorar el parque sin renunciar a la tranquilidad del campo. Cerro Guido ofrece una experiencia ligada al territorio y al trabajo rural. Dormir en edificaciones históricas, conocer de cerca la ganadería, recorrer la finca a caballo y observar fauna en libertad forman parte de una propuesta coherente. No se trata de acumular actividades, sino de entender cómo funciona una estancia patagónica y cómo conviven, en equilibrio, producción, paisaje y naturaleza.



Guanaco en las cercanías de Cerro Guido
Puma en las cercanías del Parque Torres del Paine





Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

Antonio Meléndez Peso interpreta a un Goya maduro y atormentado que, a través de una de sus obras más peculiares y controvertidas, Los Disparates, desgrana una etapa oscura en la vida del artista y, al mismo tiempo, especialmente brillante en lo creativo.

En palabras del propio Antonio Meléndez Peso, interpretar a este Goya maduro supone «una mezcla de mucha ilusión y mucho duende, que interpreto con mi voz, mi cuerpo y mi alma».

El montaje es un espectáculo musical que nos adentra en la mente de Francisco de Goya mediante una experiencia inmersiva, concebida como un cóctel de teatro, música, arte, flamenco y creación visual. Una propuesta que construye una atmósfera íntima y envolvente, hasta el punto de hacernos sentir dentro de los grabados de Los Disparates.



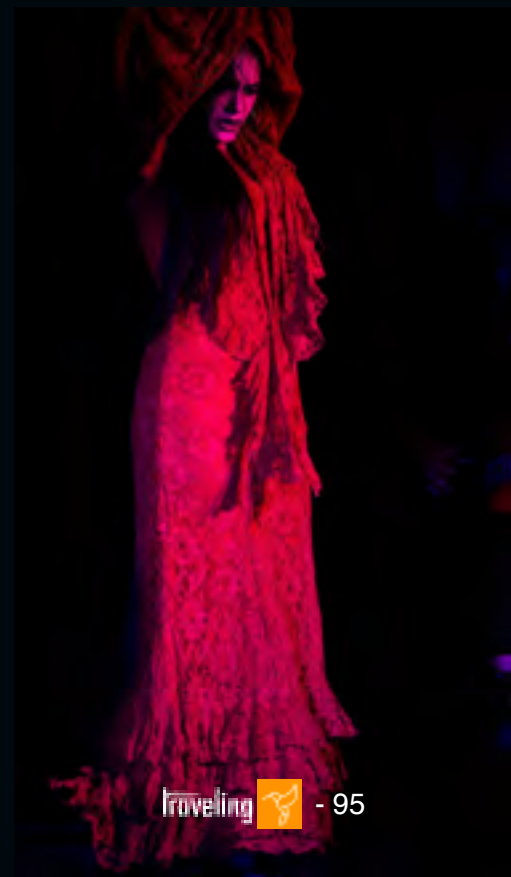
La serie de Los Disparates ofrece una visión crítica —y en ocasiones casi mágica— del ser humano. En el espectáculo adquiere un protagonismo especial el grabado número 11, La cena de gitanos, que sirve como eje simbólico y narrativo de esta lectura escénica de la obra goyesca.

Marien Muñoz encarna a la Duquesa de Alba, figura que representa la conciencia de Goya y, al mismo tiempo, a todas las mujeres que el pintor retrató a lo largo de su vida. Un personaje clave en el equilibrio emocional y simbólico del montaje.

La dirección artística corre a cargo de Antonio Carbonell, quien subraya la necesidad, hoy más que nunca, de que surjan nuevos “Goyas” capaces de reflexionar sobre lo que está ocurriendo en el mundo contemporáneo. El elenco flamenco que acompaña la propuesta está formado por artistas de primer nivel, reconocidos tanto en España como en el ámbito internacional.

Se trata de un espectáculo que se vive y se siente, alejado del circuito habitual del flamenco en Madrid, y que puede verse de jueves a domingo en el Paseo del Pintor Rosales.

Además, Café Flamenco Goya Live Art colabora con Naciones Unidas en iniciativas destinadas a reducir las desigualdades sociales a través del arte.





Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

Descubre el patrimonio cultural e histórico de Canarias en la última aventura de Tadeo Jones, el legado del Sol de Occidente

En colaboración con el **Gobierno canario**, plantean una nueva aventura de Tadeo Jones: **El Legado del Sol de Occidente**. Un viaje por el patrimonio canario para acercar la historia, las leyendas y la identidad del archipiélago a través de las aventuras de Tadeo. A lo largo de nueve niveles, los jugadores recorren escenarios espectaculares. Desde la Cueva de los Verdes en Lanzarote hasta el Alto de Garajonay, mientras descubren historias, tesoros reales y leyendas ancestrales.

En el proyecto de Gammerra Nest, han intervenido historiadores y museos canarios, recreando con fidelidad cada isla del archipiélago y los 24 objetos que se deben encontrar, según nos comenta el CEO Daniel Sánchez.

España cuenta con un patrimonio cultural excepcional. ¿Pueden los videojuegos convertirse en una forma de turismo?

Sin duda, el videojuego puede funcionar como una nueva puerta de entrada al turismo cultural, despertando el interés por conocer un lugar en persona. En realidad hablamos del “turista del mañana”.

¿Cómo se equilibra educar y entretener?

La clave de este equilibrio está en no sermonear, lo hacemos escondiendo el conocimiento dentro de la aventura y apostamos por un aprendizaje emocional que permanece, no por uno académico.

¿Cómo puede un estudio español competir con contenido cultural español, en una industria dominada por grandes estudios internacionales?

No competimos en presupuesto, pero sí en valores. Apostar por el aprendizaje, la educación y por historias ambientadas en lugares cercanos genera un fuerte sentimiento de pertenencia. El enfoque local se convierte en un valor diferencial. Además, el público joven valora cada vez más lo auténtico y lo cercano, y los desarrolladores locales son quienes mejor pueden transmitir esos sentimientos.

¿Por qué situar la aventura de Tadeo Jones en las Islas Canarias?

Porque lo que empezó como una idea de acercar a jóvenes y turistas a las islas, reveló un archipiélago lleno de



Daniel Sanchez CEO de Gammera Nest © Latrastienda

historia, leyendas como la isla de San Borondón y paisajes únicos. Cada isla tiene una identidad propia y queríamos reflejar esa diversidad, demostrando cómo la cultura y el turismo pueden complementarse en el entorno digital.

¿Qué isla fue la más compleja de recrear?

En La Palma decidimos centrarnos en uno de sus grandes valores: su cielo nocturno, considerado reserva Starlight. Diseñamos un nivel nocturno con referencias del Observatorio Astronómico, lo que supuso un reto creativo importante.

Has mencionado que tu obje-

tivo es llamar la atención de los más pequeños sobre la riqueza cultural. ¿Cuál es tu motivación real?

Queremos que los niños descubran que detrás de cada piedra o símbolo hay una historia y que aprendan a valorar su entorno. Si despertamos esa curiosidad y ese respeto por la cultura, el objetivo está cumplido.

¿Pueden estos videojuegos cambiar la percepción?

Un videojuego bien diseñado puede ser una de las mejores herramientas educativas del siglo XXI. El problema no son las pantallas, sino cómo se usan. De esto me di cuenta al ver a un niño pequeño aprender sin esfuerzo mientras jugaba.





La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

Texto y fotos: 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.

Celebrando el año nuevo chino en Toulouse a la luz del delirante Festival de Linternas de Zigong

El ciervo legendario de Fuzhu, el oso panda, y un rugir lejano que brota de las gargantas de aquellos dinosaurios que afaman la ciudad jurásica de Zigong, nos reciben al entrar en el Festival.



Paseo nocturno a orillas del río Garona

Siempre he sido muy consciente de que esta profesión de espectadora errante que he elegido, es un camino lleno de sorpresas y una forma magnífica de curiosear aquí y allá conociendo lugares y viviendo experiencias que de otra manera hubiera sido prácticamente imposible. Este preludio viene a cuento de que, al abrir mi ventana en pleno invierno, los aires gélidos de la estación trajeron imágenes de un mundo onírico y lumínico. Animales mitológicos, pagodas chinas con techos a cuatro aguas, y una flora que tan solo en sueños se podría descubrir, fueron el escenario de esa noche de invierno. Y sin embargo no estaba en el continente asiático, sino en la Ciudad Rosa de Toulouse.

Cuando llegamos mi compañera de viaje y yo a Toulouse, llovía a mares, con lo que entrar en la Maison Soclo fue hacerlo en casa. Coqueta, muy francesa ella, con detalles encantadores distribuidos por toda la Maison y con una cama amorosa que probé, y de la que me costó muchísimo levantarme para acudir al Festival de las Linternas.



Hôtel-Dieu Saint-Jacques

Los paraguas del Garona

Paraguas en mano comenzamos a andar las dos, camino del Festival; no nos conocíamos mucho pero como suele pasar en los viajes, al poco de entablar conversación ya nos habíamos contado detalles familiares, compartido gustos; comunes o no, y lo más importante, nos habíamos reído de cualquier tontería de la que probablemente en la vida “normal” ni habiéramos reparado. Yo quería enseñarle a mi amiga alguno de los secretos a voces de Toulouse, e hicimos una breve e imprescindible parada en N 5 Wine Bar. Si ya me había llamado la atención en otros viajes, mi debilidad por el bar aumentó al volver a probar alguno de sus escogidos vinos, con los que brindamos, y reiterar la pericia de sus dueños Thomas y Anne Cabrol y su maravilloso equipo, al llevar un establecimiento catalogado como uno de los mejores del mundo en su ámbito.

Durante la caminata nocturna e invernal por las orillas del río Garona cuyas arcadas y puentes se doblaban por el reflejo del agua, al igual que se duplicaba el antiguo hospital, las pocas hojas que apenas se sostenían en las ramas de los árboles, de tonos ocre y sienas, caían al suelo, no sin antes ejecutar una hermosa danza a merced del viento. Reinaba el silencio; algún transeúnte se cruzaba, embozado en su paraguas. Y de pronto, las dos al unísono, como si nos hubiéramos puesto de acuerdo, confirmamos el privilegio que era estar esa deliciosa noche “de perros” observando las hojas cayendo con suavidad, a orillas del Garona.



Librería La Mucca, templo del papel



Thomas Cabrol en su N 5 Wine Bar



Las rosadas calles de Toulouse

Por siempre, Toulouse.

Como ya he comentado, había estado anteriormente en Toulouse ; una ciudad cosmopolita y variopinta que tiene mucho que ofrecer. Había visitado la fábrica del Airbus, la Ciudad del Espacio, e incluso me había metido, a pesar de mi claustrofobia, en la capsula Soyouz, siempre con la mano sujetando le ventana de ojo de buey, no se fuera a cerrar. Hasta había trasteado en La Mucca, una papelería de la que te llevarías todo, y donde se encuentran fascinantes carteles de la época pionera del Aero postal en Toulouse. Me fascinaba la historia del Aero Postal, especialmente la de uno de sus pilotos, el célebre escritor Antoine de Saint-Exupér y quien se alojaba en una habitación del Hotel Le Grand Balcon que permanece igual que cuando su huésped escribió El Principito. Libro que he leído repetidas veces, y cuantos más años tengo, más lo entiendo y me gusta ¡Languidezco ante la flor por la que se desvive el Principito! Frágil, hermosa, símbolo del amor, y oriunda, al igual que su príncipe, del Asteroide B_612. Reflexionando sobre la figura de Saint-Exupéry, al borde las aguas riverereñas, se me ocurrió pensar, trasladándole la curiosa ocurrencia a mi compañera, el cómo sería si en aquel momento, oscuro, lluvioso, hechicero, viéramos aparecer entre la niebla al Minotauro de 47 toneladas y 14 metros de altura. A ese autómat de madera y acero, medio máquina, medio animal, medio monstruo, medio ángel, creado por la compañía Halle de la Machine bajo la dirección de François Delarozière. No cabe duda de que supondría una aparición fantasmagórica, difícil de olvidar.

Emergiendo del Soyouz en la Ciudad del Espacio



El famoso Minotauro de Halle de la Machine





Las Linternas de Zigong



Las Linternas de Zigong



Las Linternas de Zigong



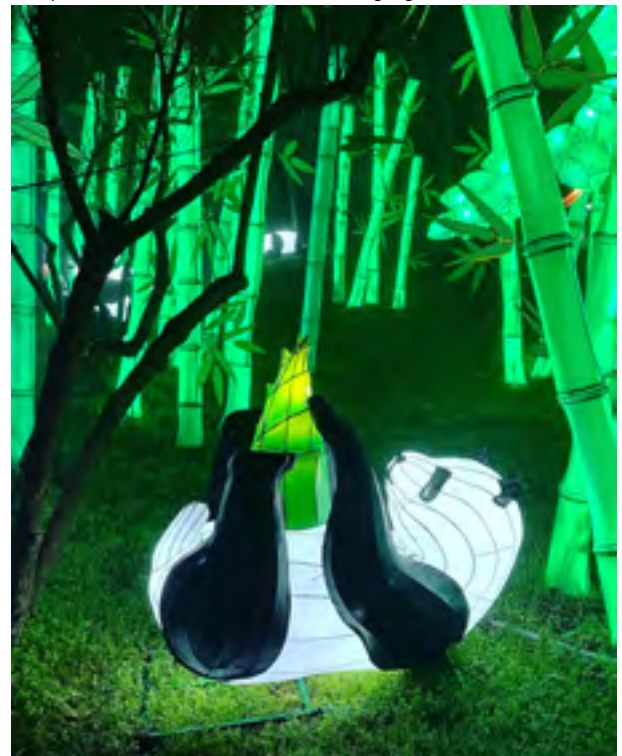
Homenaje al Aeropostal de Toulouse

Ver para creer.

Volviendo a las diversas vivencias a las que nos lleva nuestro trabajo, conocer el **Festival de los Faroles de Zigong** fue una experiencia ensoñadora. Al entrar en el Parque de Ritouret en la localidad de Blagnac, donde se encontraba el festival, tuvimos que pensárnoslo antes de formular una opinión. Así de golpe, el espectáculo lumínico de puentes, pagodas, osos panda, serpientes, dragones, y alusiones a la epopeya del Aeropostal en Toulouse, nos dejó sin aliento...Y no era para menos pues, según nos contaron, Zigong destaca desde tiempos inmemoriales por su destreza en la manufactura de los faroles que alumbran el año nuevo chino y que le mereció la reputación de Capital de los Faroles. Más de ochenta artesanos chinos, herederos de generaciones en la manufactura de los farolillos; soldadores, costureros, ceramistas... de Zigong (provincia de Sichuan)- la ciudad de los farolillos- han creado la hechicera plataforma que alberga 180 toneladas de metal, 80.000 bombillas, 1 tonelada de porcelana, 50.000 m2 de seda y unas 30.000 piezas de cerámica. Escuchábamos la información en silencio cuando me vino a la memoria Pearl S. Buck cuyos libros leí durante mi adolescencia, y fueron el principio de mi interés y curiosidad por China, que aumentó al conocer Shanghai. De hecho, estoy viendo hipnotizada la magnífica serie de Wong Kar-wai, Blossoms Shanghai, de un ritmo trepidante como la ciudad donde se desarrolla, cuando las Madames de Huanghe Road cortaban el bacalao de los negocios que se cocían en Shanghai, más que bacalao, sacaban a su mesa serpientes, tortugas, huevos de cien años y demás delicias que hacían a los comensales de sus restaurantes, caer rendidos a sus pies.

Las Linternas de Zigong representan de forma onírica el vivir ancestral de China.

Oso panda en el Festival de Linternas de Zigong





Sutileza, elegancia, cortesía... y mucho más

Pero volviendo a la China de Toulouse, de sus cuarenta y cinco cuadros luminosos, está aquel de 2D y 3D de 80 m. de largo que representa el jardín de Daguanyuan de Beijing, inspirado en la novela del s. XVIII El Sueño en el Pabellón Rojo, de Cao Xueqin. Y aquel otro que envuelve un templo de nueve pisos y quince metros de altura, mientras un enorme dragón se baña en el lago donde flota el barco pagoda. La aguda música tradicional china ameniza el recorrido hasta que se alcanza un arco de árboles azules que cobijan una aldea donde mujeres, exquisitamente ataviadas, pasean sobre un puente o reposan en una chaise longue. No pude por menos que percatarme de mi atuendo; pantalones vaqueros, un jersey calentito, sin más, y el pelo hecho un desastre, para que mentir. Dejé de mirar a las oníricas damiselas chinas del espectáculo y pensé, “a ellas les costará una mañana entera ataviarse, y yo me enjareto en cinco minutos”.

Sin embargo, a la vuelta al hotel me esmeré en sacar partido de mi maleta, y me vestí como la ocasión requería para cenar en el palaciego restaurante Le Bibent y celebrar por todo lo alto el año nuevo chino, con las imágenes lumínicas del Festival de Zigong todavía danzando en mi retina.

Imágenes de la representación de la vida ancestral china en las Linternas de Zigong



traveling

gourmets



SABORES DE JIANGSU

Un viaje a través
de su cocina

ZAMORA

La ciudad contada
desde sus fogones

BODEGAS CON ALMA

Grupo Diez Siglos
El triunfo de la unión

HUTONG MADRID

Nueva decoración y
más sabor a China

Zamora Ruta gastronómica

Texto: Helena Carazo - helenacarazo@hotmail.es

Fotografía: archivo

Producto, vino y tradición se dan la mano en un recorrido a pie por mercados, tabernas y paseos fluviales que explican la identidad culinaria de Zamora. Aquí, la gastronomía no es un reclamo turístico, sino una forma de vida heredada: una cocina construida sobre el producto local, el respeto

Producto, vino y tradición se dan la mano en un recorrido a pie por mercados, tabernas y paseos fluviales que explican, sin artificios ni atajos, la identidad culinaria de Zamora. Aquí la gastronomía no se concibe como una experiencia diseñada para el visitante, sino como una forma de vida heredada, integrada en el día a día y sostenida por el producto, el tiempo y una relación constante con el territorio. Comer en Zamora es, ante todo, continuar una costumbre.

La ruta comienza donde siempre ha empezado la vida cotidiana: en el Mercado Municipal de Abastos. Bajo su estructura histórica se concentra la despensa local en estado puro, un reflejo fiel de la cocina zamorana. Carnicerías, charcuterías, puestos de legumbres, quesos y pan resumen una tradición culinaria de base campesina, heredera de la ganadería extensiva y de una agricultura austera, adaptada durante siglos a un clima exigente y a un ritmo marcado por las estaciones. El Queso

Zamorano con Denominación de Origen, los embutidos curados con paciencia, las legumbres amparadas por indicaciones geográficas y la miel local aparecen aquí sin discurso añadido: son productos cotidianos, no reliquias ni piezas de museo.

El mercado de Abastos actualmente está en obras de rehabilitación pero mantendrá su carácter original de mercado de productos de cercanía y producto fresco. Hay un Mercado temporal actualmente en la Plaza de la Marina.

Mercado de Abastos



Es una gastronomía que empieza antes del plato y que se construye en la relación directa con el productor y el tendero, en una lógica de proximidad que sigue vigente.

A pocos metros, el aroma del pan marca la siguiente parada. Panaderías y pastelerías mantienen elaboraciones que forman parte del desayuno diario y de la memoria colectiva de la ciudad: **aceitadas, rebojos, cañas zamoranas**. Dulces sencillos, ligados al horno y al obrador, que no buscan sofisticación ni sorpresa, pero que explican mejor que ningún relato la continuidad de una tradición viva. Aquí el dulce no es celebración excepcional, sino acompañamiento cotidiano, ligado al café, a la conversación y al ritmo pausado de la mañana.

Desde el entorno del mercado, el recorrido se adentra en el casco antiguo. Calles estrechas, plazas recogidas y la presencia constante de la piedra románica sirven de escenario a una de las zonas gastronómicas más reconocibles de la ciudad.

Entre la **Plaza Mayor**, la **Rúa de los Francos** y el entorno de **Los Herreros**,

Zamora muestra su cara más popular y reconocible: barras con historia, tabernas de siempre y restaurantes donde la cocina tradicional sigue ocupando el centro del relato.

Aquí la tapa no es una moda importada ni un gesto contemporáneo, sino una forma natural de comer que forma parte del pulso diario de la ciudad. Pequeñas raciones que invitan a probar, compartir y alargar la conversación. En muchas barras aparece el bacalao a la tranca, plato austero y rotundo, heredero directo de la cocina de vigilia y de la importancia histórica del pescado en una ciudad sin mar. Convive con sopas de ajo, tortillas, guisos y especialidades que se repiten desde hace décadas sin necesidad de retoques ni lecturas estéticas.

En los restaurantes, la carta habla el idioma del territorio. Mandan los platos de cuchara y las legumbres con denominación de origen —garbanzos de Fuentesauco o lentejas de Tierra de Campos— que dan cuerpo a guisos reposados, hondos y reconocibles. **Las sopas de ajo**, sencillas y humildes, ocupan un lugar central:



Terrazas en las aceñas del duero



RUTA POR ZAMORA



Bacalao a la tranca



Arroz a la zamorana



Lechazo asado

un plato castellano de raíz popular, con múltiples versiones en toda España, pero profundamente arraigado en esta provincia, donde tradicionalmente se tomaba a primera hora para afrontar la jornada.

El **arroz a la zamorana**, los **callos**, los **estofados elaborados con ternera de Aliste** o el **bacalao a la tranca**, completan una cocina pensada para alimentar antes que para exhibirse. Y por encima de todos se mantiene el gran ritual gastronómico del territorio: **el lechazo** de Castilla y León, asado lentamente, sin artificios, con el tiempo y el agua como únicos ingredientes imprescindibles. Una cocina que no admite atajos ni concesiones, fiel a técnicas transmitidas de generación en generación, donde la sencillez es consecuencia del conocimiento, no una renuncia.

Todo ello sigue vivo hoy en Zamora capital, desde los mesones tradicionales hasta los restaurantes de autor, pasando por barras y casas de comidas donde esta herencia se interpreta con respeto, ya sea en guisos clásicos, lecturas contemporáneas bien medidas o en formato tapa, siempre acompañadas por el vino como parte inseparable de la mesa.

Los vinos encuentran en Zamora su lugar natural en la mesa. Los tintos y blancos de la **D.O. Tierra del Vino** Junto a ellos los vinos de Toro y la **D.O. Los Arribes del Duero** ... Zamora tiene su propia Ruta del Vino cuya base es la D.O. Tierra del Vino. **La Ruta del Vino de Zamora** se incorporó a la Asociación Española de Rutas del Vino en Septiembre de 2021. En la Ruta de Zamora se encuentran vinos elaborados con las variedades tintas de tempranillo, garnacha y cabernet-sauvignon y con las variedades blancas de moscatel de grano menudo, malvasía, verdejo, albillo y palomino.

Tras la comida, la sobremesa invita a bajar el ritmo y a seguir caminando. El paseo se prolonga por calles tranquilas donde aparecen tiendas especializadas en productos de la tierra. Quesos curados y añejos, mieles monoflorales, vinos de pequeñas bodegas y conservas artesanas permiten profundizar en la despensa local.

Son espacios donde el producto se explica con conocimiento y se vende pensando tanto en el viajero como en el consumidor habitual, sin convertirlo en souvenir ni perder su función original.

El recorrido continúa hacia el río. El paseo junto al Duero introduce una pausa necesaria y cambia la escala de la ciudad. Entre aceñas, puentes y zonas verdes, Zamora se abre y recuerda la importancia histórica del río como frontera agrícola y eje vital.

Aquí la gastronomía se entiende también desde el paisaje: el Duero ha marcado cultivos, pastos y formas de vida que siguen presentes en la mesa. El entorno natural ayuda a comprender por qué esta cocina es sobria, directa y ligada al producto.

La jornada concluye en el bosque urbano de Valorio con terrazas que permiten cenar al aire libre cuando el tiempo acompaña. La cocina mantiene el vínculo con la tradición, pero se expresa con mayor libertad: arroces, carnes a la brasa, bacalao y guisos reinterpretados con respeto, siempre desde el producto local. No hay ruptura ni voluntad de ruptura. Hay continuidad, adaptación y sentido común.

Zamora no se recorre a golpe de guía ni de modas pasajeras. Se camina despacio, se prueba sin prisa y se entiende poco a poco. Esta ruta no pretende abarcarlo todo, sino trazar un hilo claro y coherente: mercado, producto, cocina tradicional, vino y paisaje.



Sopas de ajo



<https://rutavinozamora.com>



<https://turismo-zamora.com/>





Reservados tradicionales en restaurantes clásicos

Jiangsu

Tradición, método y elegancia en la cocina china

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Antes de hablar de Jiangsu conviene entender el marco general de la gastronomía china, una de las despensas más antiguas y estructuradas del mundo. Durante siglos, China no pensó su cocina como una suma de recetas, sino como una expresión cultural ligada al territorio, al clima, a la agricultura y al pensamiento filosófico. En ese contexto, la tradición reconocía inicialmente *cinco grandes cocinas históricas*, asociadas a los principales ejes geográficos y políticos del país: el norte cerealista y cortesano, el sur fluvial y arrocerero, las regiones costeras, las zonas interiores y los territorios montañosos. Eran cocinas profundamente conectadas con la subsistencia, el comercio y la vida social.

Con el paso del tiempo, especialmente a partir de la dinastía Qing, este mapa culinario se fue afinando hasta cristalizar en el canon de las ocho grandes cocinas actuales, una clasificación que sigue vigente hoy y que agrupa estilos bien definidos: **Sichuan, Cantón, Shandong, Jiangsu, Zhejiang, Fujian, Hunan y Anhui**. Más que etiquetas cerradas, estas cocinas representan formas distintas de entender el producto, la técnica y el equilibrio de sabores. Dentro de este conjunto, Jiangsu ocupa un lugar singular: es, quizá, la cocina donde la técnica alcanza mayor sutileza y donde la elegancia se convierte en norma.

La cocina de Jiangsu

Técnica invisible y profundidad cultural

La cocina de Jiangsu no puede separarse de su historia ni de su geografía. Situada en el fértil delta del río Yangtsé, esta región ha sido durante siglos una de las más prósperas de China, atravesada por ríos, canales y lagos que aseguraban una despensa abundante y regular. A esta riqueza natural se sumó un contexto social excepcional: Jiangsu fue tierra de funcionarios imperiales, comerciantes ilustrados y académicos, una élite que convirtió la mesa en una extensión de la cultura, el protocolo y la educación.

De ahí nace una cocina que huye deliberadamente del exceso. Jiangsu tiene una gastronomía de precisión, donde la técnica no se exhibe, sino que se esconde. El trabajo del cuchillo alcanza aquí un nivel casi académico: cortes exactos, regulares, pensados para respetar la textura del producto y asegurar una cocción uniforme. Esta obsesión por el detalle explica por qué Jiangsu está considerada una de las cocinas más difíciles de ejecutar correctamente. No admite atajos.

El dominio del fuego bajo es otro de sus pilares. Estofar, brasear y cocer lentamente son técnicas habituales, aplicadas con paciencia y rigor. El objetivo no es concentrar sabores de forma agresiva, sino extraerlos con suavidad, manteniendo la identidad del ingrediente. El resultado son platos de textura sedosa, sabores limpios y una sensación de equilibrio continuo en boca.



Tradicional pato laqueado con sus obleas



Cazuela de pescado en caldo suave

Lubina de agua dulce en cinco sabores



SABORES DE JIANGSU



Anguila estofada con cebollino en cazuela



Okra escaldada con salsa de soja y sésamo. Foto inferior pescado agridulce en forma de ardilla

Entre los platos más representativos destaca el célebre **Lion's Head (Shīzi Tóu)**, grandes albóndigas de cerdo elaboradas con carne picada a cuchillo, nunca triturada, y estofadas lentamente en caldo claro. La textura final es sorprendentemente ligera, casi aérea. A su lado aparecen clásicos como el **cerdo estofado al estilo Jiangsu**, brillante y meloso, o el pollo de Yangzhou, cocinado con una delicadeza extrema.

El pescado de agua dulce es protagonista absoluto. **El pescado mandarín agridulce** (pescado agridulce en forma de ardilla) es uno de los grandes ejercicios técnicos de esta cocina: el pescado se corta en forma de abanico antes de freírse, logrando un equilibrio perfecto entre crujiente exterior y jugosidad interior. La salsa agridulce es sutil, medida, nunca invasiva. También son habituales los estofados de anguila, los camarones salteados suavemente y las sopas claras elaboradas a partir de pescados y mariscos de río.

Los vegetales no cumplen un papel secundario. Raíz de loto, brotes de bambú, col china, setas y verduras de temporada se trabajan con el mismo respeto que las proteínas, a menudo en platos independientes que buscan refrescar y equilibrar el conjunto de la comida.

La estacionalidad marca el ritmo del recetario

El otoño es especialmente significativo, con la llegada del cangrejo peludo del lago Yangcheng, considerado uno de los grandes manjares del país.



Su consumo sigue un orden preciso y casi ceremonial, reflejo de la importancia del tiempo y del momento en la cocina de Jiangsu.

En la mesa, también existen rituales claros. El té se sirve siempre al inicio de la comida, como forma de preparar el paladar y facilitar la digestión. Puede ser té verde o té de jazmín, y acompaña discretamente los primeros platos.

De manera significativa, el arroz frito nunca se sirve al principio, sino al final de la comida, como plato de cierre “por si queda hambre”. Es una costumbre profundamente arraigada. Existen innumerables versiones, desde el popular arroz frito de tres delicias (Yangzhou Chǎofàn), con huevo, gambas y jamón, hasta elaboraciones mucho más ricas conocidas como arroz frito de ocho delicias (Bā bǎo chǎofàn) o incluso versiones imperiales con múltiples ingredientes, pensadas para aprovechar los restos nobles del banquete. El arroz, lejos de ser un simple acompañamiento, actúa como colofón reconfortante.

Hoy, la cocina de Jiangsu vive una reinterpretación tranquila y consciente. Nuevas generaciones de cocineros recuperan recetas clásicas, afinan técnicas y dialogan con la modernidad sin traicionar su esencia. En un panorama gastronómico chino cada vez más globalizado, Jiangsu sigue defendiendo valores cada vez más escasos: paciencia, precisión y profundidad. Una cocina que no busca deslumbrar, sino perdurar.



Cocina tradicional en un restaurante clásico de la provincia de Jiangsu

Ensalada templada de verduras con piel de tofu (yuba)



Cerdo estofado con arroz glutinoso al vapor



Raíz de loto estofada en salsa de soja



Panceta de cerdo salteada y crujiente al estilo Jiangsu





Diez Siglos

Cuando la unión sostiene el vino

Texto: Redacción - Fotografía: Grupo Diez Siglos

Damajuanas en solera



En la Denominación de Origen Rueda, donde la viña se extiende en horizontes abiertos y el paisaje marca el ritmo de la vida rural, existen proyectos que no nacen del afán de crecimiento ni de la urgencia del mercado. Surgen, más bien, de una decisión compartida. En 2009, un grupo de 65 viticultores dio un paso poco habitual: dejar de trabajar de forma aislada para construir una bodega común que protegiera su uva, su oficio y su manera de entender el vino. Así nació Grupo Diez Siglos, como expresión colectiva de una tierra y de quienes la cultivan.

El contexto no era sencillo. La viticultura de Rueda vivía un momento de transformación, con un mercado cada vez más exigente y una presión creciente sobre el precio de la uva. Frente a ese escenario, la respuesta no fue individual, sino coral. El objetivo era claro: recuperar el control sobre el destino de la vendimia y convertir la uva en vino sin perder el vínculo con el origen.



La Verdejo como herencia viva

La historia de esta bodega no puede entenderse sin la Verdejo, variedad que define desde hace siglos el carácter de los vinos de Rueda. Adaptada a suelos pedregosos y a un clima continental extremo, la vid ha aprendido a resistir inviernos duros y veranos secos, dando lugar a vinos frescos, aromáticos y con una acidez marcada.

Aquí, la Verdejo no se trata como una etiqueta comercial, sino como patrimonio agrícola. Es la uva que han trabajado generaciones enteras y la que sigue marcando el calendario del campo. Cada vendimia resume meses de observación, decisiones discretas y una relación directa con la tierra que no admite atajos.

Junto a ella, el Sauvignon Blanc, autorizado por la denominación, aparece como una variedad complementaria que aporta registros distintos y amplía el abanico expresivo del proyecto, siempre sin desdibujar la identidad de Rueda.

Vinos que hablan en voz baja

La gama de vinos responde a una idea sencilla: claridad. No hay exceso de referencias ni voluntad de impresionar. Cada línea ocupa su lugar y cumple una función concreta, desde vinos pensados para el consumo cotidiano hasta elaboraciones que invitan a una lectura más pausada.

Las distintas etiquetas comparten una misma filosofía: fidelidad al territorio, frescura y equilibrio. El vino no se

concibe como un fin en sí mismo, sino como un acompañante natural de la mesa y de la conversación. En este proyecto, el estilo no se impone; se deja sentir.

La bodega como herramienta

Las instalaciones se entienden como un espacio de trabajo, no como un escenario. La vinificación se apoya en técnicas actuales que permiten controlar cada fase del proceso, garantizando precisión y limpieza en las elaboraciones. Al mismo tiempo, se mantienen prácticas que remiten a la tradición vitivinícola de la zona.

La utilización puntual de damajuanas de vidrio para determinadas elaboraciones conecta con formas antiguas de trabajar el vino en Castilla. No es un gesto nostálgico ni decorativo, sino una manera de recordar que la innovación no siempre consiste en añadir, sino a veces en recuperar. Aquí, la bodega está al servicio de la uva, y no al revés.

El valor del viñedo y de quienes lo trabajan

El alma de este proyecto reside en su base humana. Detrás de cada botella hay agricultores que conocen sus parcelas, que entienden el suelo y que saben leer el viñedo a lo largo del año. La diversidad de viñas repartidas por la D.O. Rueda aporta riqueza al conjunto y permite trabajar con distintas expresiones del territorio.

Aquí el vino no se exhibe: se explica y se comparte, desde el origen y el respeto al tiempo, como una forma honesta y serena de entender su verdadera identidad

La estructura colectiva no diluye esas identidades; las reúne. Compartir decisiones, conocimiento y responsabilidad es parte del modelo. El vino, en este caso, es el resultado visible de un trabajo silencioso y constante.

Abrir la puerta con sentido

Desde esa misma lógica, la bodega ha incorporado una propuesta de visitas concebida como un ejercicio de transparencia. El recorrido por las instalaciones permite entender el proceso de elaboración y situar cada vino en su contexto. No se trata de exhibir, sino de explicar.

Las catas comentadas que acompañan la visita están pensadas como un espacio de diálogo, donde el vino se interpreta desde su origen y no desde el postureo. Una forma serena de acercarse a la cultura vitivinícola de Rueda, sin ruido ni prisas.

Un proyecto con raíces

En un sector cada vez más marcado por la velocidad y la imagen, este proyecto colectivo demuestra que el vino conserva su alma cuando se construye desde el respeto al origen y al tiempo. La unión de viticultores, la defensa de la Verdejo y la coherencia en cada decisión han permitido consolidar una bodega que mira al futuro sin renunciar a su memoria. En un territorio donde la viña sigue marcando el paisaje, Grupo Diez Siglos es la prueba de que el alma del vino no se fabrica: se comparte.

**Diez
Siglos**



Vino de solera 1985



El vino 1985 recupera la memoria del antiguo vino de solera de Serrada en una edición muy limitada de 900 botellas. Nace de viñas viejas de Verdejo plantadas en 1985 en el paraje de La Coma Alta, un entorno exigente que marca su carácter desde el origen. Su elaboración combina 12 meses de crianza oxidativa en damajuanas al sol, siguiendo prácticas tradicionales casi desaparecidas, con 24 meses de envejecimiento en barrica de roble francés. El resultado es un vino de autor, profundo y complejo, donde tiempo, sol y madera dialogan con la uva y la tierra. Más que un vino, 1985 es un homenaje a la tradición vitivinícola, a la paciencia y al legado de quienes trabajaron estas viñas.

Nékora

Nékora es un vino blanco pensado para disfrutarse con naturalidad, sin tecnicismos ni solemnidad. Elaborado exclusivamente con uva Verdejo y amparado por la Denominación de Origen Rueda, se presenta con un color amarillo pálido y reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz ofrece aromas frescos de manzana verde, frutas tropicales y notas herbáceas y de hinojo, muy propias de la variedad. En boca resulta equilibrado y refrescante, con una acidez bien integrada, un paso ligero y un final agradable y persistente que invita a seguir bebiendo. Con una graduación en torno al 12,5 % y en formato de 75 cl, es un vino joven, versátil y fácil de entender, ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces suaves o para disfrutarlo solo, bien frío, como expresión fiel y accesible del estilo clásico de Rueda.



X Siglos Verdejo fermentado en barrica



Es una interpretación reposada y precisa de la variedad emblemática de la D.O. Rueda. Elaborado exclusivamente con Verdejo, procede de viñedos asentados en suelos pedregosos de origen aluvial, donde el clima continental marca el ritmo de la maduración. La fermentación se realiza en barricas de roble francés, seguida de una crianza que aporta estructura, volumen y una complejidad bien integrada, sin diluir la identidad varietal. En nariz mantiene los rasgos herbáceos y frutales propios de la Verdejo, acompañados de sutiles notas cremosas y especiadas. En boca es equilibrado, persistente y serio, un blanco pensado para la mesa y para el tiempo.



Hutong Madrid

Nueva decoración y más sabor a China

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Hutong Madrid

Tras siete meses de cierre y una reforma integral, Hutong vuelve a abrir sus puertas en Madrid con una propuesta renovada que refuerza su posición como uno de los grandes referentes de la alta cocina china en la capital. Ubicado en el barrio de Salamanca, el restaurante inicia una nueva etapa en la que espacio, técnica y recetario dialogan con mayor coherencia, sin perder la esencia que lo ha definido desde su apertura.

La reapertura no supone una ruptura, sino una depuración. Hutong mantiene su fidelidad a la tradición gastronómica china, pero la envuelve ahora en un entorno más íntimo y sofisticado. El nuevo interiorismo apuesta por líneas sobrias, luz medida y una estética claramente oriental: papeles pintados traídos desde China, jarrones ornamentales, madera natural y patrones geométricos en tonos oscuros construyen una atmósfera serena, pensada para acompañar la experiencia culinaria sin distracciones. A ello se suman dos reservados privados, uno de mayor capacidad para grupos y celebraciones, y otro más discreto, concebido para encuentros que buscan privacidad y calma.

El ritual del Pato Laqueado

El corazón de Hutong sigue latiendo alrededor de su plato más emblemático: el Pato Laqueado a la Pekinesa, elaborado con el método tradicional. A la entrada del restaurante, el horno de leña



permite intuir el proceso: el pato entero se asa durante cerca de 90 minutos con madera frutal, logrando una piel fina, crujiente y perfectamente dorada, y una carne jugosa y fragante.

El servicio se desarrolla como un ritual gastronómico. Primero, la piel crujiente servida con caviar sobre pan de cristal; después, el pato trinchado, acompañado de crepes finas, pepino, cebolla china, nabo amarillo, membrillo y la salsa hoisin casera del chef. El comensal participa, se toma su tiempo y construye cada bocado a su gusto. Es una experiencia que invita a comer despacio y que sigue siendo una de las grandes razones para cruzar la puerta de Hutong.

Dim sum en directo y una carta más amplia

Una de las incorporaciones más visibles de esta nueva etapa es la barra de dim sum a la vista, situada nada más entrar. En ella, un maestro especializado elabora en directo estas piezas fundamentales de la cocina cantonesa, reivindicando la artesanía y la precisión técnica. Xiaolongbao de cerdo jugoso, xiumai de ternera con caldo en su interior o hakao de langostinos envueltos en delicada masa de arroz —apta para celíacos— se preparan al momento, aportando frescura y autenticidad a la experiencia.

La carta se amplía con nuevas recetas que enriquecen el recorrido sin desdibujar su identidad. Junto a clásicos como el pollo gong bao, los callos al estilo sichuanés o la lubina con soja dulce, aparecen platos como los calamares en salsa picante, intensos y bien equilibrados, o la cazuela de lubina y langostinos con pimientos encurtidos, de marcado carácter regional. Permanece también uno de los platos más queridos de la casa: el pork belly cocinado a baja temperatura, receta tradicional de Shanghái servida con bao, que conecta directamente con la cocina familiar china.

Una China elegante, sin artificios

Con esta reapertura, Hutong reafirma su apuesta por una cocina china rigurosa, elegante y reconocible, alejada de clichés. Todo en el restaurante —desde la vajilla hasta la música— está pensado para crear una experiencia envolvente, coherente y sin estridencias. Una vuelta esperada que consolida a Hutong como una dirección imprescindible para entender la alta cocina china en Madrid, ahora con un espacio a la altura de su propuesta gastronómica.



**Hutong
Madrid**

Calamares en salsa picante



Almejas árticas con salsa especial



Cordero salteado con comino



Pato laqueado





MATERIA PRIMA

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Materia Prima



Ricardo Garrastazu

Abrir un restaurante poniendo el foco en la calidad del producto no es una idea nueva. Lo verdaderamente complejo es sostener ese discurso en el día a día, hacerlo comprensible para el comensal, además de accesible. Materia Prima, abierto en septiembre de 2012, lo consigue desde una premisa tan sencilla como poco habitual: aquí se viene a elegir la materia prima, no a interpretar una carta.

El primer impacto no llega al sentarse a la mesa, sino antes. Las vitrinas funcionan como una declaración de intenciones. Pescados y mariscos recién llegados de las lonjas de Isla Cristina y Ayamonte se exhiben con naturalidad, como en un mercado bien surtido. En el escaparate contiguo, las carnes de La Finca completan el relato para quienes buscan cortes nobles y bien trabajados. El mensaje es claro: lo que se ve es lo que se come.

Elegir, medir, disfrutar

Uno de los grandes aciertos de Materia Prima es devolver al cliente una decisión esencial que la restauración contemporánea había ido diluyendo con el tiempo: la cantidad. Aquí no existen raciones cerradas ni formatos prefijados. El comensal decide con absoluta libertad si quiere tres gambas cocidas o tres docenas de cigalas a la plancha, si prefiere un gesto breve de placer o construir una comida larga y pausada a partir de producto excepcional. El límite lo marca el apetito —y el deseo del momento—, nunca una carta rígida ni una cocina que impone.

Este planteamiento, lejos de encarecer la experiencia, la hace más transparente y coherente. Se paga exactamente por lo que se consume, sin artificios, sin rellenos y sin concesiones innecesarias.

Una filosofía que también se traslada al servicio de take away, donde el cliente puede llevarse a casa.



Pescados y mariscos expuestos como en un mercado



Carabenero sobre tostada crujiente, con guacamole y salsa especiada
Cachopos de boquerón

Una cocina que no estorba

Detrás del proyecto está Ricardo Garrastazu, un empresario con una idea muy concreta de lo que debía ser su restaurante. La anécdota fundacional —cansado de raciones excesivas que no encajaban en casa— explica bien el espíritu del lugar: cocinar para disfrutar, no para impresionar.

La carta se mueve en esa misma dirección. Recetas claras, de temporada, pensadas para acompañar al producto y no para eclipsarlo. Las verduras y hortalizas tienen un papel protagonista desde el inicio: espárragos, alcachofas, tomates con sabor real, tratados con respeto y técnica justa. Son platos de apertura que preparan el paladar y recuerdan que la sencillez bien entendida es una forma de rigor.

En el apartado marino, la selección varía según lonja y temporada, pero siempre responde al mismo criterio: fresca y punto exacto. Lubina, rape, bacalao o gambas aparecen sin disfraces, cocinados para subrayar textura y sabor. En tierra, las carnes encuentran el mismo equilibrio: desde un steak tartar bien afinado hasta carrilleras melosas o

un lomo de vaca que no necesita más argumento que su origen y su maduración.

La experiencia se completa con una breve pero cuidada selección de postres caseros. No hay fuegos artificiales, sino recetas reconocibles y bien ejecutadas: tarta fina de manzana, tarta de queso o una torrija con helado de coco que aporta frescor y contraste. Un final coherente con el resto del menú, donde el sabor vuelve a ser el protagonista.

La bodega acompaña con inteligencia, pensada para sumar y no para imponerse, y el servicio mantiene un tono cercano y profesional que refuerza la sensación de estar en un lugar donde todo encaja.

Materia Prima no persigue modas ni discursos grandilocuentes. Su fuerza está en haber entendido que el verdadero lujo, hoy, sigue siendo comer buen producto en el momento justo, en la cantidad deseada y sin interferencias. Un concepto que, más de una década después, continúa funcionando porque se apoya en algo tan sólido como difícil de replicar: la coherencia.



MATERIA PRIMA



Piantao

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Restaurante Piantao



Vista del restaurante Piantao Sagasta
Foto inferior Piantao Legazpi



En una ciudad donde la oferta culinaria se renueva a gran velocidad, Piantao ha sabido construir algo más difícil de lograr que el éxito inmediato: una identidad sólida y reconocible. Desde su apertura en 2018, este restaurante ha redefinido el lugar que ocupa la parrilla argentina en la alta gastronomía madrileña, elevando el asado a un terreno técnico, reflexivo y contemporáneo sin traicionar su raíz popular.

En Piantao, el fuego no es un recurso escénico ni una moda pasajera. Es el eje vertebrador de una cocina honesta, directa y profundamente respetuosa con el producto.

Cada plato nace del dominio de la brasa, de la comprensión del tiempo y de la temperatura, y de una mirada que entiende la tradición como un punto de partida, nunca como un límite. Detrás del proyecto se encuentra Javier Brichetto, cocinero argentino con una trayectoria sólida en la alta cocina y una labor divulgativa clave en torno a la cultura del fuego. Su aportación ha sido decisiva para tecnificar la parrilla sin despojarla de su alma. En Piantao, Brichetto ha demostrado que el asado puede dialogar con la gastronomía contemporánea sin perder su carácter primitivo, casi ritual.

El propio nombre del restaurante lo anticipa. Piantao es una palabra del lunfardo porteño que remite a una locura apasionada, visceral, romántica. Esa intensidad define el espíritu del proyecto: una parrilla sin maquillaje, donde el protagonismo absoluto recae en la materia prima y en la técnica aplicada con precisión quirúrgica. No hay artificios ni concesiones; hay producto, fuego y conocimiento.

Uno de los grandes hitos de Piantao ha sido reivindicar cortes tradicionalmente secundarios, dotándolos de una nueva dignidad gastronómica. La molleja, la entraña o la picaña ocupan aquí un lugar central, tratados con una sensibilidad que los ha convertido en imprescindibles para los aficionados a la carne.

Piantao fue el primer restaurante argentino en España en tecnificar la parrilla, explorando nuevos acompañamientos y lecturas contemporáneas sin romper el vínculo con la tradición.

La carta se construye a partir de una cuidada selección de carnes del mundo y productos de temporada, siempre bajo el dominio de la brasa. Entre los platos más celebrados figuran las empanadas caseras, las mollejas doradas con precisión, las croquetas de asado ahumado, los vegetales a la parrilla y cortes emblemáticos como el Ojo de Bife o la entraña. El capítulo dulce merece mención aparte: la tarta de queso se ha convertido en uno de los postres más buscados de Madrid, síntesis perfecta entre técnica y memoria gustativa.

En Restaurante Piantao Legazpi, uno de sus dos establecimientos en Madrid, el comensal puede optar por el Menú Experiencia, una propuesta cerrada pensada para recorrer el universo Piantao de forma coherente y equilibrada. Disponible por 60 euros por persona, incluye una bebida y comienza con entrantes icónicos como la empanada criolla o el vitello tonnato de picaña ahumada. El recorrido continúa con una selección de cortes a la brasa —picaña, bife de chorizo, ojo de bife o pollo marinado— y concluye con postres que rinden homenaje a la tradición argentina, desde el panqueque de dulce de leche hasta la ya célebre tarta de queso. Piantao cuenta actualmente con dos restaurantes en Madrid: Restaurante Piantao Legazpi, situado en el Paseo de la Chopera, 69, con capacidad para 87 comensales y aparcamiento propio, y Restaurante Piantao Sagasta, en la calle Sagasta, 30, con aforo para 76 personas. Ambos espacios comparten una misma filosofía estética: un diseño industrial, sobrio y contemporáneo, de marcado carácter masculino, donde la parrilla ocupa siempre un lugar visible y central.

Vista del restaurante de Sagasta



Calabaza asada y Ojo de bife





Calabaza asada

El ambiente que se respira en Piantao es urbano y sofisticado, pero sin perder cercanía. Hay ritmo, hay energía, pero también hospitalidad, esa forma de entender la mesa tan propia de la cultura argentina. Comer en Piantao es una experiencia gastronómica, pero también social, donde el fuego actúa como punto de encuentro. Desde su apertura, el restaurante ha participado en numerosas colaboraciones con chefs de prestigio en formatos de cuatro manos, así como en eventos organizados junto a embajadas y consulados, consolidándose como un puente cultural entre Argentina y España. Su trayectoria no ha pasado desapercibida para las principales guías gastronómicas: Piantao figura en rankings como **101 Best** y cuenta con la distinción de **Restaurante Recomendado por la Guía Repsol**.

Más allá de premios y reconocimientos, Piantao ha logrado algo esencial: convertir la parrilla argentina en un discurso gastronómico contemporáneo, sólido y respetado. Un lugar donde el fuego habla con acento propio y donde la tradición, lejos de fosilizarse, sigue viva y en permanente evolución.

PIANTAO



Vista de la sala de Piantao Legazpi



EL INVIERNO SE LLEVA MEJOR DESDE UNA ISLA

CANARIAS DESDE

33€



iberiaexpress.com

IBERIA
EXPRESS 



PAÍS SOCIO



Línea Aérea Oficial



ONU Turismo
MIEMBRO AFILIADO

ADQUIERE TU PASE



Donde empiezan
los viajes.

21-25
Ene

Madrid
2026
ifema.es

