

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 75 Año 2026 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



Elche de la Sierra
Alfombras de serrín
arte y tradición

JIANGSU
El alma del
jardín chino

NÁPOLES
Caótica, brillante y
siempre mediterránea

VALDERREDIBLE
Valle cantabro donde las
rocas cuentan historias

PETRA
Más que un
tesoro por descubrir

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

ÉRASE UNA VEZ...



UN HORIZONTE VERDE
ABRAZANDO LA HISTORIA

LA PROVINCIA DE HUELVA



www.destinohuelva.org



ALMONASTER
LA REAL



Bienvenido a bordo

Cada número de Traveling es una invitación a viajar con curiosidad, no solo para cambiar de lugar, sino también de mirada. Este nuevo número reúne destinos, historias y sabores que muestran cómo paisaje, cultura y cocina son una forma privilegiada de comprender un territorio.

Comenzamos en China, en la provincia de **Jiangsu**, donde los jardines clásicos reflejan una manera refinada de entender la naturaleza como arte. Desde allí saltamos a México para contemplar **Teotihuacán** desde el aire, en amaneceres donde los globos colorean el cielo sobre las antiguas pirámides.

El Mediterráneo ocupa un lugar destacado. **Nápoles** se entiende desde su cultura y su cocina, una tradición que condensa siglos de historia. Desde allí miramos al Adriático para detenernos en **Dubrovnik**, donde mar y piedra dibujan una ciudad única. El viaje continúa hasta **Petra**, en Jordania, y antes de regresar a España hacemos una parada en el **Valle del Soča**, en Eslovenia.

España brilla con luz propia. Recorremos el valle de **Valderredible** en Cantabria, nos detenemos en **Soria** para vivir su Semana Santa y viajamos a **Elche de la Sierra**, donde las calles se cubren de alfombras de serrín. **La Catedral de Palma** y **Alquézar**, en la Sierra de Guara, completan un recorrido inolvidable.

Este número mira también a la arquitectura contemporánea en **Singapur** y abre la puerta a hoteles con carácter como **AlmaLusa Comporta**, en Portugal, o **Puntagrande**, en El Hierro, el hotel más pequeño del mundo.

La gastronomía vuelve a ser nuestra brújula: descubrimos **Nápoles** desde sus fogones; nos adentramos en los secretos del té matcha en Japón. Ya en casa, te proponemos una escapada enoturística a **Bodegas Monte la Reina**, en el corazón de Toro y viajamos hasta Málaga para probar uno de los mejores Aceites de oliva virgen de España en la **Finca La Torre**. Y para terminar, te invitamos a degustar una parte de la oferta culinaria de Madrid.

Gracias por acompañarnos. El viaje comienza ahora.



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 Urtiaga
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

Sandra Fernández Fernández
fdez2.sandra@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





06 VIAJES DE AUTOR
JIANGSU
El alma del jardín chino

14 VIAJES DE AUTOR
TEOTIHUACÁN
Amanecer en globo

18 DISEÑO Y ARQUITECTURA
INTERLACE
La ciudad vertical en Singapur

24 VIAJES
NÁPOLES
Caótica, brillante y mediterránea

32 VIAJES
PETRA
Más que un tesoro por descubrir

36 VIAJES
VALLE DE SOČA
Corazón verde de Eslovenia

42 ESCAPADA CULTURAL
ELCHE DE LA SIERRA
Alfombras de serrín para el Corpus

52 TURISMO RURAL
VALDERREDIBLE
Valle cántabro de ermitas rupestres

58 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
SEMANA SANTA DE SORIA
La pasión contada paso a paso

64 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
CATEDRAL DE PALMA
De Gaudí a Barceló

68 ECO DESTINOS
DUBROVNIK
Joya verde del Adriático

74 PUEBLOS CON ENCANTO
ALQUEZAR
Balcón de la Sierra de Guara



CONTENIDOS

Revista Traveling Nº75

Año 2026

LUGARES PARA SOÑAR 78
HOTEL ALMA LUSA
Alma serena de la costa portuguesa

LUGARES PARA SOÑAR 82
HOTEL PUNTAGRANDE
El hotel más pequeño del mundo

CINE EN LA MALETA 86
LOS CORTOS SON CINE
Historias breves para reflexionar

LA VENTANA DE MANENA 88
PUERTO RICO
¡Ay Borinquén del alma!

traveling 93
gourmets

DESTINOS GASTRONÓMICOS 94
GASTRONOMÍA NAPOLITANA
La ciudad contada desde sus fogones

CULTURA Y TRADICIÓN 102
SHIZUOCA (Japón)
La niebla que esculpe el té matcha

PRODUCTOS GASTRO 108
FINCA LA TORRE
Pasión por el AOVE

BODEGAS CON ALMA 112
BODEGAS MONTE LA REINA
Enoturismo en el corazón de Toro

REST. PROBADOS 116
EM SHERIF MADRID
Cocina libanesa de tradición familiar

REST. PROBADOS 118
USKAR MARID
Sabor auténtico de temporada

REST. PROBADOS 120
THAI ARTURO SORIA
Alta cocina tailandesa en Madrid



PORTADA

Alfombras de Elche de la Sierra
© Jose A. Muñoz



PORTADA

Flan de coco y piña
Thai Arturo Soria
© Jose A. Muñoz



Jiangsu y el alma del jardín chino

Suzhou, Yangzhou y Nanjing

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

La provincia de Jiangsu, en la fértil región de Jiangnan, concentra algunos de los jardines clásicos más refinados de China. Aquí el jardín no es un parque ornamental, sino una construcción intelectual, un espacio donde la filosofía, la poesía y la arquitectura dialogan en silencio. Desde la dinastía Song, y con especial intensidad durante las dinastías Ming y Qing, funcionarios retirados, comerciantes prósperos y eruditos levantaron espacios privados donde la naturaleza era reinterpretada como metáfora del universo y reflejo del orden moral. Estos jardines nacían, en muchos casos, vinculados a residencias particulares situadas dentro del tejido urbano. No eran espacios aislados, sino prolongaciones del hogar y del estudio. El propietario —a menudo un funcionario que se apartaba de la vida pública tras superar los exigentes exámenes imperiales o un comerciante enriquecido que aspiraba al reconocimiento cultural— concebía el jardín como lugar de retiro, de lectura, de escritura y de conversación. Allí se celebraban reuniones literarias, se componían poemas improvisados y se practicaba la pintura de paisaje, disciplina inseparable de la mirada cultivada. La finalidad no era exhibir riqueza de forma ostentosa, sino manifestar sensibilidad estética y formación intelectual, valores centrales en la tradición confuciana.

La creación de un jardín clásico exigía planificación y conocimiento técnico, pero también una profunda cultura simbólica. Se elegía el emplazamiento atendiendo a la topografía y, sobre todo, al agua disponible, elemento esencial en el paisaje de Jiangnan, región atravesada por canales y ríos. Se incorporaban rocas, muchas de ellas procedentes del lago Taihu, célebres por sus formas perforadas y erosionadas por el agua durante siglos; estas piedras, apreciadas desde la antigüedad, eran consideradas auténticas esculturas naturales con cualidades estéticas como ser “arrugadas, permeables, delgadas y transparentes”. Se trazaban estanques, senderos sinuosos y pabellones orientados para captar la luz cambiante de las estaciones y la circulación del aire. El diseño evitaba la simetría rígida característica de la arquitectura oficial: prefería la irregularidad controlada que evocara la naturaleza espontánea, aunque cada perspectiva estuviera cuidadosamente calculada para crear la ilusión de un paisaje “pequeño pero grandioso”.

La región de Jiangnan conserva ejemplos excepcionales de este arte. La ciudad de Suzhou, conocida como la “Venecia del Este” por sus canales, alberga nueve jardines declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, entre ellos el Jardín del Administrador Humilde, construido en 1509 por un censor imperial retirado que concibió sus cinco hectáreas de estanques y pabellones como lugar de retiro espiritual. El cercano Jardín del Maestro de las Redes, de apenas media hectárea, demuestra cómo es posible recrear la inmensidad del paisaje natural en un espacio reducido. En Yangzhou, el Jardín Ge Yuan destaca por sus rocallas de piedra Xuan que representan las cuatro estaciones, con una composición invernal del siglo XVII atribuida al famoso pintor Shi Tao. Nanjing, por su parte, conserva el Jardín Zhan y su Muralla de la época Ming, que fue una de las más extensas del mundo y ofrece vistas espectaculares del río Yangtsé. La armonía de estos lugares trasciende el tiempo: quien pasea por sus senderos sigue los pasos de poetas y pensadores que buscaron en el agua quieta y la roca erosionada un eco de su propio espíritu.

中国古典园林

Jardín del Administrador Humilde (Suzhou)

Fundado en 1513 por el funcionario retirado Wang Xianchen, este jardín de Suzhou es el mayor de la ciudad y uno de los más representativos de la dinastía Ming. Su nombre alude a la vida modesta del erudito que cultiva su huerto lejos de la corte, una declaración ética más que decorativa.

El proyecto contó con la participación del pintor y literato Wen Zhengming, cuya sensibilidad artística marcó la composición del conjunto. El agua ocupa una parte esencial del espacio, estructurando estanques amplios donde se reflejan pabellones, puentes y rocas del lago Taihu.

Dividido históricamente y reunificado en el siglo XX, el jardín forma parte desde 1997 del conjunto de Jardines Clásicos de Suzhou inscritos como Patrimonio Mundial. Su diseño fluido, sin simetrías rígidas, convierte cada recorrido en una sucesión de escenas pictóricas. Es, ante todo, una escenografía del retiro intelectual. Las columnas del Pabellón de las Orquídeas reflejan la sencillez estética de la dinastía Ming.



Lingering Garden (Suzhou)

Creado en 1593 durante la dinastía Ming y ampliado posteriormente en época Qing, el Lingering Garden destaca por su dominio del espacio arquitectónico. A diferencia del anterior, aquí la estructura construida —corredores, salas y ventanas enmarcadas— cobra especial protagonismo.

El jardín se organiza en cuatro secciones diferenciadas: una zona central con un estanque, un área oriental con pabellones, una sección norte de bambú y un sector occidental con rocallas. Las ventanas decorativas actúan como marcos que convierten el paisaje en una pintura viva. Las rocallas, meticulosamente compuestas, dialogan con estanques y pabellones en un equilibrio preciso entre densidad y vacío.

Su inscripción en 1997 como parte del Patrimonio Mundial reconoce esa capacidad de sintetizar arquitectura y naturaleza en una composición unitaria. El jardín alberga además doce picos de roca Taihu, destacando la famosa Roca Guanyun, de seis metros y medio de altura.



Master of the Nets Garden

Más reducido en tamaño, pero considerado uno de los más refinados, este jardín tiene origen en el siglo XII y fue reconstruido en el XVIII. Su nombre evoca la vida del pescador retirado, símbolo de sencillez y libertad.

Su mayor virtud reside en la perspectiva: pese a su escala modesta, genera profundidad mediante cambios de nivel, corredores sinuosos y escenas encadenadas. El estanque central articula el conjunto, rodeado de pabellones ligeros que invitan a la contemplación.

Es un ejemplo magistral de cómo el jardín chino no depende de la amplitud, sino del equilibrio entre proporción, sugerencia y ritmo visual.

Ge Yuan Garden (Yangzhou)

Este jardín adoptó su forma actual en 1818, cuando el comerciante Huang Zhiyun lo transformó en residencia privada durante la dinastía Qing. Su nombre alude al bambú (también conocido como el jardín de Bambú) planta asociada a rectitud y modestia.

Su singularidad radica en la representación de las cuatro estaciones mediante conjuntos de rocas y vegetación específica. Cada sección sugiere primavera, verano, otoño e invierno, convirtiendo el paseo en una metáfora del ciclo vital.

Las puertas circulares y los corredores cubiertos conectan los distintos espacios en una secuencia meditativa. Aquí la roca adquiere protagonismo escultórico y el jardín se convierte en reflexión sobre el paso del tiempo.



Slender West Lake (Yangzhou)

Más que un jardín cerrado, Slender West Lake es un paisaje cultural lineal que serpentea por Yangzhou. Su configuración alcanzó especial esplendor en el siglo XVIII, durante los viajes del emperador Qianlong.

Puentes como el de los Cinco Pabellones (1757) o el llamado Puente de los Veinticuatro Arcos se integran en un entorno de sauces y embarcaderos. El lago, estrecho y sinuoso, evoca deliberadamente el Lago Oeste de Hangzhou.

Aquí el agua organiza el espacio. El visitante recorre el paisaje como si desplegara un rollo pintado. Es un jardín expandido, donde ciudad y naturaleza dialogan sin límites estrictos.



JARDINES CHINOS

Lion Grove garden (Suzhou)

Es uno de los jardines clásicos más singulares de Suzhou. Fue fundado en 1342, durante la dinastía Yuan, por el monje Tianru Weize para conmemorar a su maestro, en un entorno vinculado al budismo chan. El nombre alude tanto a las rocas del lago Taihu —cuyas formas erosionadas evocan leones— como al simbolismo del “bosque de leones” asociado a la enseñanza budista.

Su rasgo más llamativo es el gran roquedal laberíntico, un entramado de pasadizos, grutas y desniveles que desorienta deliberadamente al visitante y convierte el paseo en ejercicio de contemplación. A lo largo de los siglos sufrió abandonos y reconstrucciones; en época Qing fue restaurado y visitado por el emperador Qianlong, quien dejó inscripciones caligráficas. Hoy sigue siendo un microcosmos pétreo donde roca y agua condensan la esencia intelectual del jardín chino.



Zhan Yuan Garden (Nanjing)

Está considerado uno de los jardines clásicos más antiguos del sur de China. Sus orígenes se remontan al siglo XV, en los inicios de la dinastía Ming, cuando el terreno fue concedido por el emperador Hongwu a un general destacado y comenzó a configurarse como residencia con jardín privado.

El conjunto combina arquitectura doméstica y paisaje, siguiendo el modelo del jardín erudito del sur: estanques, pabellones y rocallas que evocan montañas en miniatura. Las piedras, cuidadosamente seleccionadas, adquieren un protagonismo especial dentro de una composición sobria y equilibrada.

A diferencia de los jardines de Suzhou más tardíos y complejos, **Zhan Yuan** conserva una estructura más temprana dentro de la tradición clásica. Su interés radica en esa continuidad histórica y en su papel como uno de los precedentes del jardín literato que florecería plenamente en Jiangnan durante los siglos siguientes.

Los jardines de Jiangsu no responden a un modelo único, sino a distintas lecturas de una misma idea: la naturaleza como espejo del espíritu. Del recogimiento del Jardín del Administrador Humilde a la amplitud acuática de Slender West Lake, pasando por la simbología de Ge Yuan o la arquitectura escénica del Linger Garden, todos comparten una sensibilidad que atraviesa los siglos. Aquí no manda la geometría, sino la armonía. Cada piedra, cada puente y cada reflejo recuerdan que el jardín clásico chino es una forma de pensamiento construida en el paisaje.

Esta tradición, que alcanzó su plenitud en las dinastías Ming y Qing, prosperó gracias al mecenazgo de funcionarios eruditos que, lejos de la corte, crearon mundos en miniatura para cultivar la poesía y la reflexión. Muchos jardines se integraban junto a salas de estudio: el paseo entre rocas y estanques prolongaba la meditación.

Hoy, varios jardines de Suzhou y Yangzhou figuran como Patrimonio Mundial de la UNESCO, no solo por su belleza, sino por encarnar una cosmovisión que aún inspira. Recorrerlos sigue siendo una invitación a detenerse y entender que en un instante cabe la inmensidad de la naturaleza.



Cómo llegar

Desde Madrid (Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas – MAD) hay vuelos sin escalas a Shanghái Pudong (PVG) con China Eastern varias veces por semana, con una duración aproximada de 12 h 45 min a 14 h según la programación.

Desde Barcelona (El Prat – BCN) también existe una nueva ruta directa con China Eastern, inaugurada recientemente con varias frecuencias semanales entre El Prat y Shanghái.

Para moverse por ciudades como Shanghái no se necesita ningún permiso especial más allá del pasaporte: el metro es la opción más práctica, con señalización en inglés y tarifas económicas; los trenes de alta velocidad conectan con rapidez destinos cercanos como Suzhou o Hangzhou; y taxis o VTC funcionan con normalidad. Lo esencial es prever el sistema de pagos, ya que solamente se suele aceptar el pago por las aplicaciones móviles (Alipay o WeChat Pay), aunque el efectivo sigue siendo aceptado.

Es necesario pasaporte en vigor, para ciudadanos españoles y la mayoría de los países de la zona euro si la estancia no supera los 30 días no es necesario visado.

Dónde dormir

Wyndham Garden Suzhou

Ubicado en el distrito Gusu, junto al canal y cerca de jardines clásicos. Ofrece confort moderno con fácil acceso a Tiger Hill y al Jardín del Administrador Humilde.

Taizhou Maoyu Hotel

Hotel céntrico en la avenida principal de Taizhou, ideal para explorar el Parque Húmedo Qínhu. Destaca por su proximidad al río Fengcheng y sus cruceros nocturnos.

Yangzhou Jinling Hotel

Referencia hotelera en el oeste de Yangzhou, a poca distancia del esbelto Lago Oeste. Pertenece al prestigioso grupo Jinling, sinónimo de calidad en Jiangsu.

Nanjing Jinling Hotel

Emblemático hotel en pleno centro de Nanjing, frente a la plaza Xinjiekou. Combina historia y lujo a pasos de la muralla y el Templo de Confucio.

UrCove by HYATT Shanghai Jing'an

Moderno hotel de la marca Hyatt en el dinámico distrito Jing'an de Shanghái. Perfecto para la última noche por su cercanía al aeropuerto.

Dónde comer

En ciudades como Shanghái la oferta gastronómica es tan amplia como su horizonte urbano: conviven grandes restaurantes de cocina regional —de la tradición cantonesa a la de Jiangnan— con espacios contemporáneos en rascacielos y hoteles internacionales, de servicio cuidado y producto bien tratado. Pero el verdadero pulso late en la calle: puestos de dumplings al momento, sopas humeantes, brochetas especiadas y pequeños locales familiares donde se cocina a la vista y se come rápido, a precios asequibles. Esa convivencia entre mesa refinada y comida popular define buena parte de la experiencia china.

**Oficina Nacional
de Turismo de
China en España**



Amanecer en globo sobre Teotihuacán

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

Globos sobrevolando la Pirámide del Sol



Hay experiencias que uno mira con cierta prevención antes de vivirlas. Demasiado conocidas, demasiado fotografiadas, repetidas hasta el cansancio en redes y folletos. Sin embargo, algunas resisten esa sospecha inicial y, cuando se experimentan en primera persona, justifican por sí solas su popularidad. Volar en globo al amanecer sobre Teotihuacán, en las afueras de Ciudad de México, pertenece a esa categoría.

La jornada comienza cuando la ciudad aún duerme. Las calles de la capital mexicana, habitualmente vibrantes, aparecen silenciosas en las primeras horas del día. El trayecto hacia la zona arqueológica transcurre con una calma que anticipa lo que vendrá después. En el campo de despegue, el ritual está perfectamente engranado: café caliente en las manos, algo de bollería para despertar el cuerpo y, frente a nosotros, el espectáculo casi coreográfico de los globos inflándose uno tras otro.

Las llamaradas de los quemadores iluminan la penumbra mientras las enormes envolturas de colores cobran vida. El proceso tiene algo hipnótico. No es un arranque brusco ni espectacular; es una preparación paciente, técnica y precisa. Cuando llega el momento de subir a la cesta, los nervios —si los hay— se diluyen con rapidez. El ascenso es suave, casi imperceptible. No hay vértigo ni sacudidas, solo la sensación de separarse lentamente del suelo.

Nuestra cesta, dividida en compartimentos para equilibrar el peso, acogía a seis pasajeros además del piloto. El espacio resultaba íntimo, pero cómodo. Los vuelos se programan a primera hora por una razón práctica: el viento es más estable y permite un mayor control. Esa estabilidad se traduce en una experiencia serena, casi contemplativa.

Teotihuacán, cuyo nombre suele traducirse como “el lugar donde fueron creados los dioses”, es uno de los enclaves prehispánicos más importantes de México. La ciudad fue construida aproximadamente entre el año 100 a.C. y el 550 d.C., muchos siglos antes de la llegada de los mexicas, quienes la encontraron ya abandonada y la dotaron de un aura sagrada. En su momento de esplendor fue una de las mayores urbes del mundo antiguo. Aunque se desconoce con certeza la identidad de sus fundadores, la planificación urbana, la orientación astronómica y la monumentalidad de sus edificios hablan de una sociedad compleja, organizada y profundamente ritual.

El sol comienza a asomar cuando aún estamos cerca del suelo, regalando una gradación de colores que solo existe en esa franja mínima del día: azules fríos que viran hacia rosas pálidos y, finalmente, hacia dorados cálidos. Conforme ascendemos, las pirámides emergen bajo nosotros como formas geométricas perfectamente trazadas sobre la llanura.

En el corazón del conjunto se alzan sus dos estructuras más emblemáticas: la Pirámide del Sol y la Pirámide de la Luna. Desde el aire, la primera se impone como un eje visual incontestable. Es la mayor edificación del complejo y una de las pirámides más grandes de Mesoamérica.

Los equipos y vehículos de apoyo se reagrupan en campos abiertos tras el aterrizaje



Una ráfaga de fuego inflama la envoltura del globo mientras el piloto ajusta la altitud al amanecer



TEOTIHUACÁN

En un momento del vuelo descendemos lo suficiente como para dimensionar su escala, suspendidos a una altura que permite apreciar su volumen sin perder la perspectiva general. Es una visión imposible desde tierra firme.

La Pirámide de la Luna, situada al norte del eje principal, aparece enmarcada por el Cerro Gordo. La alineación entre arquitectura y paisaje no parece casual. Los especialistas consideran que esa relación fue deliberada, subrayando la conexión simbólica entre el entorno natural y la concepción espiritual de la ciudad. Desde el aire, esa integración se comprende con una claridad que el recorrido a pie no siempre permite. La Calzada de los Muertos organiza el conjunto urbano como una columna vertebral. Su nombre fue otorgado siglos después por los mexicanos, que creyeron que las plataformas laterales eran tumbas. Hoy se sabe

que cumplían funciones ceremoniales y administrativas. A lo largo de este eje se despliegan plazas, conjuntos residenciales y templos, entre ellos el de la Serpiente Emplumada, asociado a la figura de Quetzalcóatl, que refuerza la dimensión religiosa y política del enclave. En pleno vuelo, el silencio adquiere protagonismo. Solo el rugido intermitente del quemador rompe la quietud. Más allá de ese sonido y de las voces bajas de los pasajeros, todo parece suspendido. La sensación es la de flotar no solo sobre un paisaje, sino sobre el tiempo mismo.

El aterrizaje, tan suave como el despegue, devuelve poco a poco la conciencia de lo tangible. Los equipos en tierra recogen a los pasajeros y los trasladan de nuevo al punto de partida. Algunos operadores ofrecen reportajes fotográficos profesionales; no se permite el uso de drones privados, pero la experiencia visual queda grabada con nitidez en la memoria.

La Pirámide del Sol enmarca la vista hacia la Pirámide de la Luna, con montañas elevándose a lo lejos



La Calzada de los Muertos conduce a la Pirámide de la Luna, con el cerro Gordo marcando el horizonte más allá de Teotihuacán.



La mañana continúa en La Gruta, uno de los restaurantes más conocidos en las inmediaciones del sitio arqueológico. Excavado bajo tierra, en un espacio que recuerda a una cueva natural, el lugar ofrece un ambiente fresco y envolvente, casi teatral. El desayuno es tradicional: chilaquiles, tortillas recién hechas, huevos al estilo mexicano y café de olla. En determinados momentos puede haber una breve muestra de danza folclórica. Es un escenario claramente orientado al visitante, pero no resulta impostado; acompaña la experiencia sin desvirtuarla.

Después, llega el momento de recorrer Teotihuacán a pie. Si desde el aire el conjunto se percibe ordenado y casi abstracto, a ras de suelo se impone su dimensión humana. El sitio es vasto, con varios accesos dispersos, por lo que conviene orientarse bien desde el principio. La sombra es escasa y el aire seco. El calor no abruma de golpe; se acumula lentamente.

A lo largo de los caminos aparecen vendedores de recuerdos y pequeños instrumentos que imitan sonidos animales. El silbido que evoca el rugido de un jaguar resuena entre las estructuras de piedra y añade una nota sonora inesperada al recorrido. Algunos visitantes optan por ascender a determinadas plataformas; otros prefieren mantenerse abajo y observar la monumentalidad desde la distancia.

Vivir Teotihuacán desde el aire y desde el suelo ofrece una comprensión más completa. Desde arriba, la ciudad parece intacta, suspendida en una geometría perfecta.

Un bailarín tradicional se presenta dentro de La Gruta, aportando movimiento y ritual a la experiencia



A pie, recupera su escala real: el esfuerzo físico, el sonido, el polvo bajo los zapatos. Esa dualidad enriquece la experiencia.

Al acercarse el mediodía, el regreso a Ciudad de México marca el cierre de la jornada. Lo que comenzó con cierta prevención se transforma en convicción. No es solo la emoción de volar. Es la perspectiva que ofrece mirar una civilización antigua desde el cielo y, después, recorrerla paso a paso. Hay experiencias que se ganan su reputación con argumentos propios. Esta, sin duda, es una de ellas.

Los visitantes caminan entre las pirámides a través de los espacios ceremoniales abiertos de Teotihuacán



Dentro de La Gruta, los comensales se reúnen bajo colorido papel picado en un entorno cavernoso



INTERLACE

Singapur

Texto: Redacción - Fotografía: Archivo





En una ciudad como Singapur, donde el espacio es limitado y el crecimiento vertical parecía, durante años, la única respuesta posible, Interlace surgió como una propuesta distinta. No quiso competir en altura ni en espectacularidad, sino replantear una pregunta básica: ¿cómo vivir juntos en una gran ciudad sin perder la sensación de barrio, de cercanía, de comunidad?

La respuesta fue tan sencilla como audaz: en lugar de levantar torres aisladas, el proyecto apostó por apilar edificios en horizontal, como si fueran piezas de un gran puzle. Así nació uno de los conjuntos residenciales más singulares del siglo XXI.

El origen: una nueva forma de entender la vivienda

El proyecto fue encargado en 2007 dentro de un programa de expansión residencial privada. Sin-

gapur buscaba fórmulas para seguir creciendo sin renunciar a la calidad de vida, e Interlace encajaba perfectamente en ese desafío. Las obras comenzaron poco después y el complejo se completó en 2013, tras varios años de planificación y construcción.

El diseño fue desarrollado por el estudio OMA, con el arquitecto Ole Scheeren al frente del proyecto. En colaboración con equipos locales, se encargaron de transformar una idea poco convencional en un conjunto plenamente habitable y funcional.

Desde el principio, el objetivo fue claro: romper con la imagen del bloque vertical repetido hasta el infinito y proponer una vivienda colectiva que recuperara algo del espíritu de las antiguas comunidades, donde los vecinos se cruzaban, se conocían y compartían espacios.

Una estructura diferente: edificios que se cruzan

Interlace está formado por 31 bloques alargados, de seis plantas cada uno, que se apilan y se giran entre sí siguiendo una geometría regular. Vistos desde lejos, parecen piezas de madera colocadas con cuidado, formando una estructura sólida pero abierta al mismo tiempo.

Estos bloques rodean ocho grandes patios interiores, que funcionan como auténticos centros de vida. No son simples huecos entre edificios: son jardines, zonas de descanso, áreas deportivas y espacios para encontrarse.

En total, el complejo alberga más de mil viviendas y ocupa una superficie muy amplia. Sin embargo, gracias a esta disposición en capas, evita la sensación de masificación. Desde muchos puntos, la vista se abre hacia el cielo, el verde o los parques cercanos, y no hacia un muro de hormigón.

Jardines flotantes y terrazas para vivir al aire libre

Uno de los grandes aciertos del proyecto es su relación con la naturaleza. En lugar de concentrar los jar-

dines solo en el suelo, Interlace reparte el verde por todo el edificio. Las cubiertas, las terrazas y muchas de las plataformas intermedias están ajardinadas. Hay árboles, plantas tropicales, zonas de sombra y pequeños caminos. Son los llamados “jardines flotantes”, espacios elevados donde los residentes pueden pasear, leer o simplemente sentarse a respirar.

Estas terrazas escalonadas crean una especie de paisaje artificial, una colina habitada donde cada nivel ofrece una experiencia distinta. No se trata de decoración, sino de espacios reales, pensados para ser usados a diario.

Gracias a este sistema, el conjunto cuenta con más superficie vegetal que muchos parques urbanos. En cierto modo, devuelve a la ciudad más naturaleza de la que ocupa.

Sostenibilidad adaptada al clima tropical

Hablar de sostenibilidad en Singapur implica tener en cuenta su clima: calor constante, alta humedad y lluvias frecuentes. Interlace responde a estas condiciones con soluciones sencillas, pero bien estudiadas.







La orientación de los edificios favorece la circulación natural del aire. Los patios actúan como chimeneas de ventilación, refrescando las zonas comunes. Las láminas de agua ayudan a reducir la temperatura ambiental, y la abundancia de sombra hace que muchos espacios exteriores sean utilizables incluso en las horas más cálidas.

Además, el propio volumen del conjunto genera zonas protegidas del sol directo. No todo depende del aire acondicionado: gran parte del confort se logra gracias al diseño.

El aparcamiento y las vías de circulación se concentran en los niveles inferiores, liberando el resto del espacio para el peatón y el paisaje. Esto reduce el ruido, la contaminación y mejora la calidad ambiental del conjunto.

Reconocimientos y prestigio internacional

Desde su inauguración, Interlace llamó la atención del mundo de la arquitectura. En 2015 recibió el premio a Edificio del Año en el World Architecture Festival, uno de los galardones más importantes del sector.

También fue distinguido por el Council on Tall Buildings and Urban Habitat por su aportación al hábitat urbano, y en 2023 obtuvo el llamado “10 Year Award”, que reconoce a los edificios que, una década después, siguen funcionando bien y manteniendo su valor.



Este último premio es especialmente significativo: confirma que el proyecto no fue una moda pasajera, sino una solución sólida y duradera.

Anécdotas y pequeñas curiosidades

Una de las particularidades menos conocidas del complejo es su recorrido perimetral: un circuito peatonal de aproximadamente un kilómetro que permite recorrerlo entero sin salir del recinto. Muchos residentes lo utilizan para caminar o correr, como si fuera un parque privado.

Otra curiosidad es que, pese a su complejidad formal, el edificio está pensado para ser fácil de usar. Los accesos, los ascensores y los recorridos se organizaron para evitar confusiones, algo esencial en un conjunto tan grande.

Con el paso de los años, Interlace ha demostrado ser un lugar vivo, no un simple objeto arquitectónico. Sus espacios comunes se usan, se cuidan y se adaptan a las necesidades reales de quienes viven allí.

Una lección silenciosa para las ciudades del futuro

zzInterlace no pretende ser un icono deslumbrante ni una escultura urbana. Su valor está en otra parte: en demostrar que es posible construir en alta densidad sin renunciar al bienestar, al verde y a la vida en comunidad.

En una época dominada por rascacielos solitarios, este conjunto propuso una alternativa: vivir en red, en capas, en relación con los demás y con el entorno. Cambió la vertical por la horizontal, la torre por el tejido, el aislamiento por el encuentro.

Quizá esa sea su mayor aportación: recordarnos que la arquitectura, cuando está bien pensada, no solo levanta edificios, sino que construye formas de vivir, de convivir y de relacionarse con el paisaje cotidiano, con el clima y con la escala humana.



NÁPOLES

NÁPOLES

Caótica, brillante y profundamente mediterránea

Texto: Rosario Alonso - Fotografía Archivo



Golfo de Nápoles

Qué difícil resulta clasificar a Nápoles en un tipo concreto de ciudad. Es caótica y refinada, popular y culta, luminosa y oscura al mismo tiempo. Viajar a Nápoles supone tiempo, atención y cierta disposición a dejarte llevar. Cada calle, cada fachada, cada gesto cotidiano remite a siglos de convivencia entre el esplendor y la ruina, entre la belleza absoluta y el desorden más humano. Viajar a Nápoles es aceptar ese pacto sin condiciones. Sin duda es una ciudad que no te dejará indiferente, los más categóricos te dirán: o la amas o la odias.

El mar como escenario permanente

El primer contacto suele producirse junto al agua. El Lungomare Caracciolo es uno de los paseos marítimos más bellos del Mediterráneo. No por su monumentalidad, sino por su relación directa con la ciudad. Aquí el mar

no es un decorado: es una presencia cotidiana. Frente al golfo, con el Vesubio dibujando una silueta inconfundible, Nápoles se muestra serena, casi clásica.

En este tramo aparece el **Castel dell'Ovo**, la fortaleza más antigua de la ciudad. Su origen se remonta al período normando, aunque el islote de Megaride ya era conocido en época romana. La leyenda del huevo mágico oculto por Virgilio pertenece al imaginario napolitano, pero lo verdaderamente relevante es su función histórica como baluarte defensivo y símbolo del poder urbano.

A sus pies se extiende el **Borgo Marinari**, un pequeño barrio de pescadores que posee una dimensión humana rara en una ciudad tan intensa. Restaurantes familiares, barcas pesqueras y fachadas sencillas componen un conjunto donde el tiempo parece haberse ralentizado. Es uno de esos lugares donde Nápoles se explica sin necesidad de palabras.



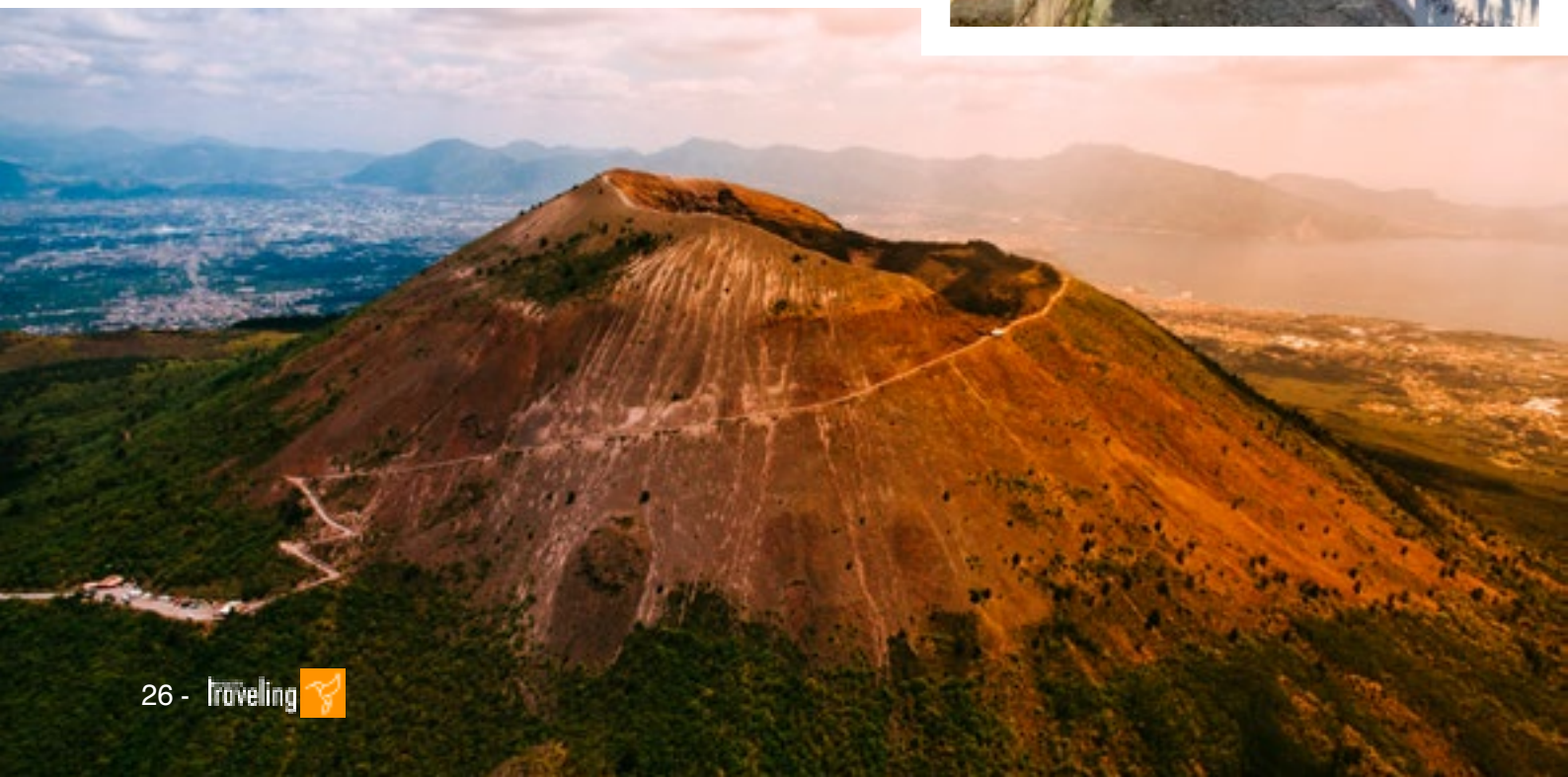
Castillo de San Telmo y barrio de Vomero

El Vesubio y la mirada desde las alturas

El Vesubio nunca desaparece del todo. Acompaña al viajero incluso cuando no se le mira directamente. Una de las experiencias más determinantes es contemplar el atardecer desde el Vomero, el barrio elevado que domina la ciudad. Desde sus miradores, la puesta de sol sobre el golfo adquiere una solemnidad difícil de olvidar: el cielo se tiñe de ocre y violetas mientras el volcán se recorta con una claridad casi escultórica; en días despejados las vistas alcanzan hasta las islas de Capri e Ischia.

Esta visión resume la relación de Nápoles con su entorno natural: belleza y amenaza, calma y memoria. El Vesubio no es solo un paisaje; es un recordatorio constante de la fragilidad histórica de la ciudad.

El Vesubio



El corazón monumental de la ciudad

El centro histórico de la ciudad se vertebra en torno a **Spaccanapoli**, una arteria estrecha y vibrante que lo atraviesa, con tiendas, iglesias, talleres y balcones con ropa, siempre, tendida que definen un paisaje humano anárquico. Pronto llegamos a la **Piazza del Plebiscito**, una de las plazas más grandes de Italia. Abierta, solemne y polémica desde su construcción en el siglo XIX, es un espacio amplio (25.000 m²) que impone. Frente a ella se alza el Palacio Real de Nápoles, residencia de los virreyes españoles (aragoneses) y más tarde de los Borbones. Su fachada sobria esconde estancias que reflejan el poder político y cultural que Nápoles ejerció durante siglos.

Muy cerca se encuentra el **Teatro di San Carlo**, el teatro de ópera en activo más antiguo de Europa. Inaugurado en 1737, sigue siendo un referente absoluto por su acústica y su elegancia.

También destaca la imponente columnata semicircular de la **Básilica de San Francisco de Paula**, que tanto recuerda al Panteón de Agripa de Roma.

El recorrido continúa hacia la **Galería Umberto I**, ejemplo del urbanismo decimonónico que quiso modernizar la ciudad tras la unificación italiana. Su cúpula de hierro y vidrio sigue siendo un punto de encuentro popular.

Desde allí, la **Via Toledo** conduce hacia el corazón más vivo de Nápoles. Abierta en el siglo XVI por el virrey Pedro de Toledo, fue concebida como eje urbano moderno. Hoy sigue siendo una arteria vibrante, donde comercio, historia y vida cotidiana se superponen sin un criterio claro.



Galería Umberto I



Teatro de San Carlo de Nápoles

Piazza del Plebiscito



La Capilla de San Severo: razón y misterio

En el corazón antiguo de Nápoles, en la estrecha Via Francesco de Sanctis, se encuentra uno de los santuarios más fascinantes y enigmáticos del arte europeo: el museo de la Capilla Sansevero. Lo que a simple vista podría parecer una capilla familiar se ha transformado, con los siglos, en un relicario barroco donde convergen maestría escultórica, simbolismo esotérico y ciencia incipiente, un lugar que desde hace generaciones no deja de atraer a quienes buscan comprender hasta dónde puede llegar la ambición creativa humana.

La historia de este museo se remonta a finales del siglo XVI, cuando la familia di Sangro, una de las más influyentes de la aristocracia napolitana, promovió la construcción de una pequeña capilla dedicada a Santa María della Pietà. Este recinto fue adaptándose con

el tiempo, hasta que en el siglo XVIII el séptimo príncipe de Sansevero, Raimondo di Sangro, concibió una profunda reforma que lo transformó en el monumento que hoy conocemos: un mausoleo barroco de intenso carácter artístico y simbólico.

Al visitante le recibe una sola nave que, pese a su tamaño modesto, alberga una de las colecciones escultóricas más sublimes del siglo XVIII italiano. El corazón del museo es sin duda el **Cristo Velado**, obra maestra creada por Giuseppe Sanmartino en 1753. Tallada en mármol con una habilidad técnica extraordinaria, esta escultura representa a Cristo muerto envuelto en un sudario que parece tejido de seda: la transparencia y el detalle del velo han fascinado a críticos y viajeros por igual, situándolo entre los trabajos escultóricos más admirados del Barroco.

Junto al Cristo Velado, otras esculturas de gran relevancia completan

el itinerario artístico del museo. “La Modestia”, obra de Antonio Corradini, muestra una figura femenina cubierta por un velo etéreo que aúna las virtudes de la castidad y la belleza serena; mientras que el grupo denominado “El Desengaño” de Francesco Queirolo representa una escena casi teatral de liberación espiritual.

No son solo las esculturas lo que atrae a los visitantes. El fresco de la bóveda, conocido como La Gloria del Paraíso, pintado en 1749 por Francesco Maria Russo, corona el espacio con un despliegue celestial que contrapone la densidad del mármol con la ligereza del cielo. Y en las profundidades, en la cripta, las célebres “máquinas anatómicas”—dos modelos que reproducen con detalle asombroso el sistema circulatorio humano—mezclan arte y ciencia en una fórmula inquietante que sigue generando debate entre historiadores y científicos.

El Cristo velado





Fachada de la Catedral de Nápoles

La Catedral y el culto a San Gennaro

La Catedral de Nápoles (Duomo di Napoli) es otro de los grandes hitos espirituales de la ciudad. Su construcción comenzó a partir del siglo XIII e integra estilos diversos que reflejan la historia convulsa de Nápoles. En su interior se encuentra la Capilla del Tesoro de San Gennaro, centro de la devoción popular más arraigada.

San Gennaro no es solo un santo; es un símbolo cívico. El ritual de la licuefacción de su sangre, conservada en ampollas, sigue siendo un acontecimiento que trasciende lo religioso. Asociado a la protección de la ciudad frente a epidemias y erupciones volcánicas, su culto revela la forma en que Nápoles ha construido históricamente su relación con lo sobrenatural.

El museo anexo permite comprender la riqueza artística vinculada a esta devoción, con obras donadas a lo largo de los siglos por reyes, nobles y ciudadanos anónimos.

Caravaggio y la Misericordia

El Pio Monte della Misericordia custodia una de las obras maestras del barroco europeo: Las siete obras de misericordia de Caravaggio. Pintado durante la estancia napolitana del artista, el lienzo condensa su visión radical de la pintura religiosa: realismo crudo, luz dramática y una profunda humanidad. Es una síntesis perfecta del espíritu napolitano y una clave fundamental para entender el barroco local.



Capilla de San Gennaro

Caravaggio y la Misericordia





Museo Archeologico Nazionale di Napoli

Dos horas en el Museo Arqueológico

El Museo Archeologico Nazionale di Napoli no es solo uno de los grandes museos de Europa: es un archivo vivo del mundo clásico. Su prestigio se sostiene sobre una paradoja interesante. Gran parte de sus obras nacieron para espacios privados —villas, termas, jardines— y hoy se ofrecen al visitante como un relato público y ordenado, de la civilización romana y de sus raíces griegas.

El museo nace en el siglo XVIII, en pleno clima ilustrado. El impulso decisivo lo da Carlos III, entonces rey de Nápoles, convencido de que el conocimiento del pasado debía formar parte del proyecto político y cultural del Estado. A partir de 1738 comienzan las excavaciones sistemáticas de Herculano y, poco después, de Pompeya. Los hallazgos superan cualquier expectativa y exigen un espacio estable donde ser estudiados, conservados y mostrados.

A este núcleo se suma la llegada a Nápoles de la colección Farnesio, heredada por Carlos de Borbón a través de su madre. Esculturas monumentales, retratos imperiales y relieves convierten el futuro museo en un referente inmediato para eruditos, artistas y viajeros

El edificio elegido fue el antiguo Palazzo degli Studi, adaptado progresivamente a funciones museísticas. No se trata de un museo concebido desde cero, sino de una institución que crece con el tiempo, reflejando la evolu-

ción de la arqueología como disciplina científica. Más allá de arquitectos y reformas, el verdadero autor del proyecto museístico es el propio Carlos III y, tras él, el aparato ilustrado del reino. El museo nace con una vocación clara: reunir, clasificar y explicar. Frente al coleccionismo aristocrático, aquí se impone una mirada didáctica y casi moderna, donde cada obra debe dialogar con su contexto histórico.

El recorrido del museo abarca desde la Grecia arcaica hasta el final del mundo romano, con especial énfasis en los siglos I a. C. y I d. C.

Uno de los conjuntos más célebres procede de Pompeya. Frescos, mosaicos y objetos domésticos permiten una lectura íntima de la vida romana. Destaca el gran mosaico de Alejandro, una obra excepcional por su escala y por su capacidad narrativa.

Las colecciones de bronce de Herculano ocupan un lugar central. Muestran una calidad técnica extraordinaria y una variedad temática que va del retrato oficial a la figura decorativa. Son piezas que revelan el gusto refinado de las élites romanas y su deuda constante con el arte griego. El museo dedica también espacio a la escritura, la religión y la vida cotidiana: inscripciones, utensilios, amuletos y objetos rituales completan una visión compleja y nada idealizada del pasado.

La Cartuja y el silencio

En lo alto de la ciudad se alza la Cartuja de San Martino, antiguo monasterio cartujo convertido en museo. Desde aquí, la vista sobre el golfo es absoluta. Pero más allá del paisaje, la Cartuja ofrece una lección de equilibrio entre arquitectura, arte y espiritualidad.

Sus claustros, su iglesia y sus salas narran la historia religiosa y política de Nápoles, mientras el silencio del recinto contrasta con el bullicio urbano que se extiende a sus pies.

Barroco, belenes y el subsuelo

El barroco napolitano encuentra expresión en iglesias como Santa Maria della Sapienza, Gesù Nuovo, San Domenico Maggiore o San Gregorio Armeno donde la exuberancia decorativa no oculta una profunda carga simbólica. En la calle más inesperada una imponente iglesia barroca sorprende al viajero.

En Via San Gregorio Armeno, la tradición del “belén napolitano” se mantiene viva todo el año. Talleres artesanos perpetúan



Ejemplo de Belén napolitano

Nápoles subterráneo



una costumbre que es identidad cultural sin perder de vista cierto aspecto de folclore. Finalmente, el Napoli Sotterranea revela otra ciudad bajo la ciudad. Acueductos griegos, galerías romanas y refugios de la Segunda Guerra Mundial muestran la superposición de épocas que define a Nápoles mejor que cualquier discurso.

Ningún viaje a Nápoles puede concluir sin visitar el Quartieri Spanoli, la oportunidad de conocer el Nápoles más auténtico, sin filtros ni artificios.

Nápoles no se resume. Se acepta, se recorre y se recuerda. Y siempre deja la sensación de que algo esencial ha quedado pendiente, esperando una próxima visita.



NÁPOLES



ITALIA.IT



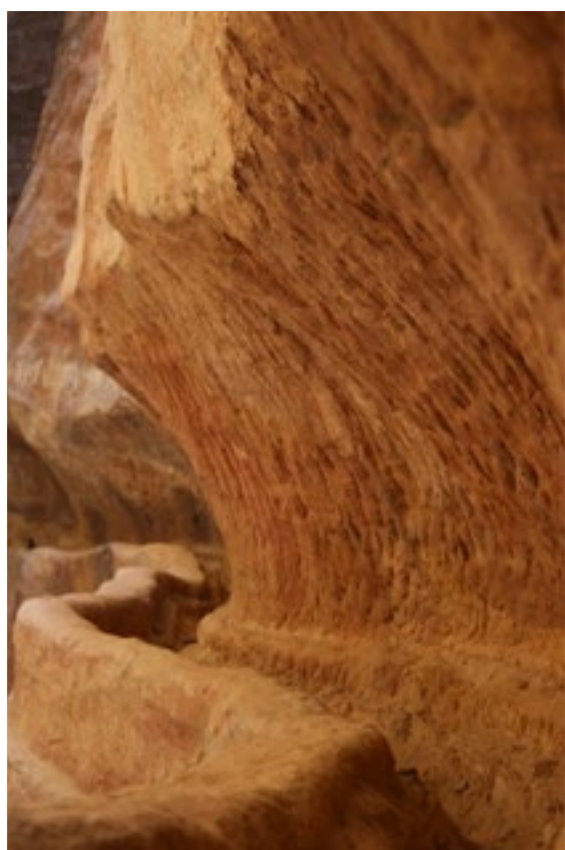
PETRA

MÁS QUE UN TESORO POR DESCUBRIR

Sandra Fernández Fernández - fdez2.sandra@gmail.com



Tumbas Reales



Sistema Hidráulico

Cuando inicias el kilómetro y medio que separa el comienzo del Siq —o desfiladero— con una de las siete maravillas del mundo, una sensación de nervios y emoción te invade por dentro. Tus pasos recorren las huellas de una de las civilizaciones más misteriosas del mundo antiguo: el pueblo nabateo. Y eso se siente.

El sendero te lleva a través de montañas de colores intensos, canales excavados en la roca y algunas cámaras subterráneas, para finalmente presentarte su joya de la corona: el Tesoro de Petra, situado en la actual Jordania.

Tallada en la roca, se levanta una fachada de 40 metros de altura, perfectamente esculpida, que deja al visitante con la boca abierta. ¿Cómo puede un monumento de más de veinte siglos estar en tan buen estado, a pesar de saqueos, inundaciones o los terremotos que sufrió la ciudad?

Nuevas evidencias sobre su sistema de acueductos

Y es que la ciudad guarda más secretos de los que revela a simple vista. Un estudio reciente publicado en la revista científica *Levant* ha documentado un complejo sistema de acueductos que desafía nuestro conocimiento previo sobre la antigua capital. El hallazgo de canalizaciones avanzadas con tuberías de plomo revela una sofisticación técnica sorprendente para aquella época.

Este estudio demuestra que el pueblo nabateo estaba perfectamente adaptado al medio. No solo se canalizaba el agua, sino que también se gestionaba con una precisión casi matemática. Se han identificado cisternas subterráneas y depósitos de decantación que permitían acumular millones

PETRA

de litros durante la temporada de lluvias. Incluso los acueductos exteriores estaban diseñados con pendientes calculadas para controlar la velocidad del flujo, evitando la erosión de los canales y protegiendo la infraestructura durante las crecidas repentinas. Este nivel de planificación demuestra que la ciudad era más que un enclave comercial, puesto que también estaba preparada para prosperar en un entorno desértico extremo.

Hoy en día, solo podemos ver el 20 % de Petra. Además del Monasterio, las Tumbas Reales o el anfiteatro, en todo el yacimiento se observan varios edificios semienterrados, testigos de una vida pasada y prueba de que este enclave milenario tiene mucho más que contar.

De capital nabatea a ciudad perdida

Para conocer la historia de Petra hay que girar la rueda del tiempo más allá de los nabateos. Sus primeros habitantes fueron los edomitas, una antigua civilización semita, originaria del Oriente Próximo, que se instaló en la ciudad en el siglo VIII a.C.

Más tarde, llegarían los nabateos, un pueblo nómada procedente de Arabia, que convertiría a la ciudad en la capital de su imperio en el siglo VI a.C. Petra se convertiría en un enclave perfecto en medio de las rutas de comercio caravanero entre Oriente y el Mediterráneo, ofreciendo productos como incienso, mirra o betún.



Vista desde las tumbas

Tesoro Rosado



En el año 106 d.C., el reino nabateo fue anexionado al Imperio romano. La ciudad vivió una etapa de transición en la que adoptó elementos arquitectónicos y administrativos romanos: se pavimentaron calles que hoy en día aún se conservan, se levantaron edificios públicos y se reforzó su integración en las redes imperiales.

Sin embargo, con el paso de los años y motivado por el cambio de las rutas comerciales, Petra fue abandonada por sus últimos habitantes, hasta que en el siglo VI d.C., cayó en el olvido. Desde entonces, la ciudad se vio afectada por varios desastres naturales, como terremotos o tormentas de arena, por lo que quedó enterrada bajo tierra. Todo ello ha influido en que, tanto el Tesoro, como otros monumentos de la ciudad, hayan logrado sobrevivir al paso de los años.

Hogar de beduinos

Durante este periodo de abandono, hubo un grupo que permaneció allí como guardián silencioso: los beduinos. Al igual que hoy en día, usaban la ciudad como refugio, pero entonces no dejaban entrar a nadie. Así consiguieron mantener su existencia casi en secreto hasta el siglo XIX, cuando el explorador suizo Johann Ludwig Burckhardt la redescubrió.

Para ganarse la confianza de los beduinos, Burckhardt se hizo pasar por un viajero musulmán y pasó varios días recorriendo la región junto a ellos. Su respeto por las costumbres y la paciencia que mostró le permitieron llegar a los desfiladeros y senderos ocultos de la ciudad, llevándolo finalmente hasta el Tesoro. Gracias a esa estrategia, pudo documentar y dar a conocer Petra al mundo occidental.

Con la apertura definitiva del yacimiento al exterior, la vida de los beduinos también cambió. La declaración de Petra como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1985 impulsó su traslado a nuevos asentamientos cercanos, pero no rompió su vínculo con la ciudad. Actualmente, muchos de ellos trabajan como guías, artesanos o conductores de animales, compartiendo con los visitantes historias heredadas de sus antepasados y un conocimiento del desierto que no aparece en los mapas. Cuando la luz de Petra se apaga, ellos son los únicos que permanecen entre sus muros, demostrando que la ciudad no pertenece únicamente a su pasado, sino a quienes la han hecho su hogar generación tras generación.

Hoy en día, millones de personas recorren Petra, maravillados por el Tesoro, sus numerosas tumbas y con la misma emoción que sentirían sus antiguos pobladores veinte siglos atrás. La ciudad sigue siendo un enigma abierto, un lugar donde el pasado y el presente se entrelazan y donde cada visitante deja su huella mientras la historia sigue viva. Quién sabe cuántos tesoros quedarán por descubrir entre la piedra y la arena.

Beduinos



Monasterio

Otros restos de la ciudad



El valle del Soča

Aventura y paisaje en el corazón
verde de Eslovenia

Texto: Rosario Alonso - Fotografía Archivo



El valle del Soča (Isonzo, en italiano) es un corredor alpino del noroeste de Eslovenia, encajado entre montañas y bosques, donde el agua manda y el paisaje marca el ritmo. Aquí la aventura no es un eslogan, sino una forma natural de moverse: caminar siguiendo el curso del río, saltar a una balsa en los tramos bravos, entrar en una garganta de caliza, o simplemente dejarse hipnotizar por ese color esmeralda que parece irreal y, sin embargo, es el signo de identidad del lugar.

Por qué elegir el valle del Soča si te apetece aventura (de la buena)

Hay destinos que prometen adrenalina y luego se quedan en actividad “de catálogo”. El Soča juega en otra liga porque su geografía lo hace fácil: el río nace en el corazón del Parque Nacional de Triglav y enseguida empieza a dibujar pozas, gargantas y rápidos; alrededor, pueblos pequeños como Bovec, Kobarid o Tolmin funcionan como bases cómodas para escapadas de pocos días.

El gran imán es el agua. El rafting y el kayak en el Soča se han convertido en clásicos, con Bovec como epicentro de empresas y accesos a los tramos más buscados. La propia oficina oficial del valle estructura la temporada de rafting con meses de “pretemporada” (abril, mayo, septiembre y octubre) y “alta” (junio, julio y agosto), un dato útil para elegir fechas según caudal y ambiente.

Si prefieres la aventura sin remar, el valle ofrece senderos de primer nivel y de lógica impecable: caminar junto al río. La Soča Trail recorre el río desde su nacimiento hasta Bovec dentro del Parque Nacional de Triglav, enlazando el valle de Trenta con zonas más abiertas y accesibles. Es una ruta pensada para disfrutar del agua sin prisa y con la sensación constante de estar “dentro” del paisaje.

La mejor época para viajar: elegir el Soča por estación

Finales de primavera y verano (mayo–agosto) son la apuesta segura si tu idea de aventura incluye deportes de río. Hay más actividad, más servicios abiertos y una percepción de valle más vivo, especialmente en junio, julio y agosto, cuando, también, la demanda se dispara. Septiembre y octubre tienen algo que muchos viajeros buscan y pocos destinos conservan: menos ruido y más autenticidad. Siguen funcio-





nando actividades de agua, el bosque empieza a cambiar de tono y los caminos se vuelven más coloridos.

El invierno, por su parte, ofrece un Soča distinto, más silencioso, vinculado a la montaña y a las estaciones de nieve cercanas. No es la temporada estrella para el río, pero sí para quienes buscan una experiencia más ligada al paisaje alpino.

Tres paisajes que justifican el viaje

Hay un momento en el valle en el que uno entiende por qué esta agua ha generado una cultura de aventura. Es al asomarte a la Gran Garganta del Soča: una hendidura pulida por el río, con piscinas naturales de color esmeralda y paredes verticales que impresionan por su profundidad y estrechez.

Las Gargantas de Tolmin, consideradas la puerta más baja del Parque Nacional de Triglav, ofrecen un recorrido accesible y espectacular entre paredes calizas, pasarelas y confluencias de ríos. Es una camina-





ta breve, pero intensa, donde la geología se convierte en espectáculo.

Muy cerca de Kobarid, la cascada de Kozjak completa este triángulo natural. Oculta en una garganta oscura, su caída de agua surge como una escena final cuidadosamente esculpida por la naturaleza.

El descanso del aventurero: sabores sencillos, territorio en el plato

Después del río, del sendero o de la garganta, el valle del Soča se expresa también en la mesa. No es una gastronomía de postureo, sino de montaña y frontera, marcada por el producto local y por una cocina de sub-

sistencia refinada con el tiempo. Truchas de río, cordero, quesos de altura, patatas y hierbas silvestres construyen platos honestos, pensados para reconfortar al viajero activo.

Especial mención merece el queso Tolmenc, elaborado con leche de vaca en la zona y protegido con denominación de origen, habitual en las mesas locales y perfecto tras una jornada de esfuerzo. La influencia italiana se deja sentir en recetas y técnicas, pero siempre adaptadas al paisaje alpino: aquí se come como se vive, sin prisas, con respeto por lo que da la tierra y con la sensación de haber llegado a un lugar donde la tradición sigue teniendo sentido

Aventuras con memoria: cultura en los alrededores

El valle del Soča no es solo naturaleza: también es un territorio marcado por la historia contemporánea. Durante la Primera Guerra Mundial, esta zona fue escenario del frente del Isonzo, uno de los más duros del conflicto.

En Kobarid, el Museo de la ciudad permite comprender ese pasado desde una perspectiva humana, lejos del relato épico. Fotografías, objetos y testimonios explican cómo el paisaje actual fue, hace apenas un siglo, un campo de batalla.

Ese relato se prolonga en la Walk of Peace, un itinerario que conecta monumentos, trincheras y cementerios desde los Alpes hasta el Adriático, transformando el recuerdo del conflicto en un mensaje de reconciliación.

Muy cerca de Bovec, las fortificaciones de Kluže y Fort Hermann completan este recorrido histórico. Situadas en un desfiladero estratégico, muestran cómo la geografía condicionó durante siglos la defensa del territorio.

Una escapada de pocos días, bien armada

El valle del Soča funciona especialmente bien en estancias cortas, de tres o cuatro días, bien planificadas:

El primer día puede dedicarse a Bovec y al contacto inicial con el río. El segundo invita a recorrer la zona de Trenta y tramos del sendero del Soča. El tercer día combina Kobarid, Kozjak y memoria histórica. El cuarto, si se dispone de tiempo, permite cerrar el viaje en las Gargantas de Tolmin.

No hace falta una gran expedición para comprender este lugar. Basta con caminarlo, remar en sus aguas, sentarse a comer sin prisa y escuchar el silencio de sus montañas.

El Soča tiene esa virtud rara: permite volver a casa con el cuerpo cansado y la mente despejada, con la sensación de haber vivido una aventura real en uno de los rincones más auténticos de la Europa alpina.



Elche de la Sierra



Procesión del día del Corpus © Ayto de Elche de la Sierra

Las alfombras del Corpus: Cuando el serrín se convierte en arte

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Jose A. Muñoz y Ayto. de Elche de la Sierra



En la Sierra del Segura, cuando se acerca el Corpus Christi, Elche de la Sierra, provincia de Albacete, deja de ser únicamente un pueblo de montaña para convertirse en un taller colectivo. Durante una noche entera, cientos de vecinos trabajan sobre el asfalto con un material humilde —serrín teñido— hasta transformar calles y plazas en un tapiz multicolor. Al amanecer, el resultado es una obra tan monumental como frágil, destinada a desaparecer horas después bajo el paso solemne de la procesión.

No se trata de un simple adorno festivo. Las alfombras de serrín forman parte del pulso vital del municipio, de su manera de entender la tradición, el trabajo compartido y el respeto por lo heredado. Aquí, el arte no se encierra en museos: se construye en silencio, se contempla durante unas horas y se acepta después como parte de un ciclo que se renueva cada año.

A lo largo del artículo iremos desgranando, paso a paso, el minucioso y admirable proceso que hay detrás de la creación de estas alfombras de serrín.

Foto superior, dibujando con una plantilla sobre el suelo para comenzar el trabajo
Foto inferior, limpieza y espaciado de serrín para nivelar y quitar irregularidades del suelo



Una historia reciente convertida en tradición

El origen de esta celebración no se pierde en siglos remotos ni en leyendas imprecisas. Tiene fecha y protagonistas. En la madrugada del 28 de mayo de 1964, un grupo de diez jóvenes elaboró por primera vez una alfombra de viruta coloreada en el recorrido de la procesión. La iniciativa partió de Francisco Carcelén, comerciante local, que había visto en Cataluña alfombras florales y pensó que aquel efecto podía reproducirse en su localidad utilizando el serrín sobrante de los talleres madereros.

Aquel gesto, casi improvisado, encontró eco inmediato. Al año siguiente se repitió la experiencia, se sumaron más participantes y comenzaron a aparecer diseños más elaborados. En pocos años, la iniciativa individual se transformó en una tradición compartida. A principios de los setenta, las alfombras dejaron de ser una curiosidad puntual para convertirse en el eje central del Corpus.

Con el tiempo llegaron los reconocimientos oficiales: Fiesta de Interés Turístico Regional en 1994, Fiesta de Interés Turístico Nacional en 2014 y Bien de Interés Cultural inmaterial. Pero más allá de los títulos, lo verdaderamente significativo fue la consolidación social de la tradición: las alfombras pasaron a formar parte del calendario emocional del pueblo.

El material: de residuo industrial a lenguaje artístico

El serrín no fue una elección estética, sino una solución práctica. En un entorno donde abundaban los restos de madera, aquel material ofrecía ligereza, manejabilidad y disponibilidad. Con los años, se convirtió en un elemento identitario.

La preparación comienza semanas antes del Corpus. El serrín se selecciona por textura, se limpia y se tiñe cuidadosamente. El proceso combina agua, pigmentos y largas sesiones de mezcla hasta conseguir una coloración uniforme. Posteriormente, el material se extiende para secarse, evitando apelmazamientos y conservando una textura suelta.

No se trata solo de lograr colores vistosos. El serrín debe mantener estabilidad, resistir la humedad nocturna, no manchar en exceso y conservar su tono bajo la luz del amanecer. Cada peña conoce sus fórmulas, transmitidas de generación en generación, ajustadas por la experiencia y la observación.

El resultado es una paleta sorprendentemente rica: azules profundos, rojos intensos, verdes luminosos, amarillos suaves y una amplia gama de matices intermedios que permiten composiciones complejas.

Transporte de las plantillas para comenzar a crear una alfombra





Foto superior, dibujando sobre plantilla para crear la primera capa del retrato
Foto inferior, creando la alfombra con un estilo parecido a un aerógrafo





La construcción de una alfombra: del papel al asfalto

Cada alfombra comienza a gestarse mucho antes de que caiga la noche del Corpus. Meses antes, las peñas se reúnen para elegir el motivo que representarán, elaboran bocetos sobre papel y ajustan proporciones, gamas de color y ritmos compositivos. Lo que en ese momento es idea y cálculo, en las plazas suele transformarse en grandes composiciones figurativas, con escenas religiosas o figuras de notable complejidad, mientras que en las calles predominan los diseños geométricos y las cenefas, pensadas para dialogar con el trazado urbano y acompañar el recorrido procesional.

Una vez asignados los tramos por la Asociación, cada grupo asume la responsabilidad de su espacio como un compromiso colectivo. Cuando llega la noche señalada, el primer gesto es siempre el mismo: limpiar el pavimento con cuidado, retirar polvo y residuos, preparar una superficie lo más regular posible y marcar los primeros ejes con tiza o plantillas. Las pendientes, las juntas de las losas y las irregularidades del suelo obligan a corregir sobre la marcha lo que en el papel parecía perfecto y a adaptar el diseño a la realidad de la calle.

Imágenes durante la madrugada trabajando las peñas en la creación de las alfombras





Proceso de elaboración de una alfombra de serrín en una de las plazas del municipio

Después comienza el trazado de contornos y divisiones cromáticas. Algunas peñas utilizan moldes para mantener la simetría y la proporción; otras trabajan directamente sobre el suelo, confiando en la experiencia adquirida con los años. El relleno con serrín teñido se realiza por capas, desde los grandes fondos hasta los detalles más delicados. Con plantillas que van cubriendo las zonas ya trabajadas para evitar que se mezclen los colores, y con tamices, cubos o simplemente con las manos, el material se deposita poco a poco, buscando siempre uniformidad, limpieza y precisión.

Los degradados requieren una mezcla exacta de tonos y una aplicación muy controlada. Las figuras humanas y los elementos ornamentales exigen una concentración extrema. Cada error implica retirar parte del material, recomponer el dibujo y volver a empezar. Durante horas, la calle se transforma en un taller al aire libre, donde se escuchan instrucciones breves, conversaciones en voz baja y música que ameniza la madrugada mientras el

serrín cae lentamente sobre el suelo. En cada paseo que se da por el recorrido se puede observar la evolución de las alfombras y el avance constante del trabajo.

La fase final consiste en compactar, limpiar y perfilar. Se fijan los colores, se corrigen pequeñas imperfecciones y se busca una nitidez absoluta en los bordes y en los encuentros entre tonos. Solo entonces la alfombra se considera verdaderamente terminada. Todo sucede en el transcurso de una sola noche y, al amanecer, el cansancio acumulado se disuelve ante la imagen de calles enteras convertidas en alfombras continuas, fruto de un esfuerzo colectivo que ha encontrado su recompensa en la belleza efímera.



Motivos, estilos y evolución estética

Las alfombras nacen para acompañar la procesión del Corpus Christi. Junto a ese repertorio de raíz religiosa dialogan también diseños geométricos, florales y ornamentales que evocan a los antiguos tejidos. La calle se convierte así en un tapiz extendido sobre el asfalto, donde la simetría, el ritmo y el color adquieren un protagonismo propio. En las últimas décadas se aprecia una clara transformación estética: los motivos estrictamente religiosos han ido cediendo espacio a propuestas más abiertas, con gamas cromáticas más audaces, composiciones de mayor complejidad y una mirada cada vez más consciente del efecto visual en conjunto. La alfombra ya no se entiende solo como soporte de un símbolo, sino como una obra efímera que busca emocionar desde la forma y el equilibrio.

Muchas peñas han sabido incorporar influencias del diseño contemporáneo y de otras disciplinas artísticas, reinterpretando la herencia recibida sin quebrar su esencia. El resultado es una tradición viva, que se renueva año tras año sin perder el vínculo con su origen.





Paso de la procesión © Ayto de Elche de la Sierra

Las peñas y la transmisión generacional

El trabajo recae en las peñas alfombristas, auténticos núcleos de sociabilidad local. Cada una posee su historia, su estilo y su modo de organizarse. La Asociación de Amigos de las Alfombras del Corpus, constituida en 1990, coordina la logística, preserva la memoria documental y garantiza la continuidad.

Especial relevancia tiene la participación infantil. Desde edades tempranas, los niños aprenden a teñir, trazar y rellenar. En 2025, más de doscientos menores participaron en actividades vinculadas a la fiesta, con alfombras específicas realizadas por jóvenes. La transmisión no es teórica: se aprende trabajando junto a padres, tíos y vecinos. Así se perpetúa el oficio.

La edición de 2025 confirmó la vitalidad de la tradición. Participaron 28 peñas, más de 600 alfombristas y se cubrieron cerca de 17.000 metros cuadrados con más de 5.000 kilos de serrín teñido.

En el concurso oficial, el jurado otorga tres premios además de concederse premios al mayor esfuerzo y a la mejor peña novel. Estos reconocimientos refuerzan la exigencia técnica y estimulan la mejora continua de las alfombras.

El sentido de crear para desaparecer

Las alfombras existen para ser destruidas. La procesión pasa, los colores se mezclan, los dibujos se emborronan. Esa desaparición forma parte esencial del ritual.

En un mundo obsesionado con conservar, Elche de la Sierra reivindica el valor de lo efímero. Meses de trabajo culminan en unas horas de belleza compartida. No hay posesión posible: solo memoria.

La noche más larga y el amanecer más bello resumen esta filosofía. Durante unas horas, el pueblo se convierte en obra colectiva. Después, todo vuelve a empezar

ESCAPADA CULTURAL

Concurso 2025:

El certamen es uno de los momentos más esperados.

El jurado otorgó:

Categoría Plazas:

- 1º premio: La Isteria (Plaza de la Iglesia)
- 2º premio: La Sentencia (Plaza de Simón Bolívar)
- 3º premio: Los Musikeros (Plaza de Ramón y Cajal)

Categoría Calles:

- 1º premio: El Descontrol (Calle Polvoristas 1)
- 2º premio: El Restregón 2 (Calle Polvoristas 2)
- 3º premio: El Recalke (Calle Mayor 2)

Premios especiales:

- Mayor esfuerzo: El Descontrol
- Mejor motivo y peña novel: Tiro porque me toca

Más allá del podio, el concurso reconoce la excelencia técnica, la originalidad y el compromiso colectivo.





El museo del arte efímero

El Museo de las Alfombras de Serrín de Elche de la Sierra no es un apéndice turístico ni una sala de recuerdos: es la memoria organizada de una tradición que, por definición, desaparece cada año. Nació con la voluntad de conservar lo que en la calle se borra tras la procesión. En sus salas se documenta la evolución estética desde 1964, los primeros diseños, las técnicas de teñido, las herramientas utilizadas y la transformación de aquellas alfombras iniciales en composiciones de gran complejidad artística. Fotografías, bocetos originales, paneles explicativos y material audiovisual permiten comprender el trabajo previo que el visitante apenas intuye cuando contempla las calles alfombradas.

El museo cumple además una función pedagógica. Explica el proceso técnico del teñido del serrín, la organización de las peñas, la distribución de tramos y la dimensión colectiva del Corpus. No sustituye la experiencia de la noche grande, pero la contextualiza. Después de recorrerlo, el visitante entiende mejor lo que ha visto —o lo que verá— en la calle: que detrás de cada metro de color hay horas de preparación, aprendizaje y compromiso compartido.

Fragmento de una de las alfombras ganadoras en años anteriores



ESCAPADA CULTURAL



Depositos en el museo que emulan a los diferentes tintados del serrín

AYUNTAMIENTO DE
ELCHE DE LA SIERRA





Cueva rupestre de Arroyuelos

Valderredible

El valle cántabro donde las rocas cuentan historias

Texto: Redacción Fotografía: Ayto de Valderredible

Más de 300 kilómetros cuadrados y 53 pueblos dispersos convierten a Valderredible en el municipio más extenso y, a la vez, más desconocido de Cantabria. Siguiendo el curso joven del Ebro se descubren aldeas, arte rupestre y cielos limpios.

Es el municipio más extenso de Cantabria, pero también uno de los más desconocidos. En su territorio se esconde un paisaje salpicado por más de medio centenar de pueblos, una colección de arte rupestre única en España y un cielo tan limpio que han instalado un observatorio astronómico. Bienvenidos a Valderredible.

Hay lugares que se visitan y lugares que se recorren. Valderredible pertenece al segundo grupo. Aquí uno no llega, se adentra. Porque este valle del sur cántabro, atravesado por el Ebro cuando aún es un río joven y prometedor, se despliega lentamente ante el viajero que decide perderles el miedo a las carreteras secundarias.

Valderredible es un territorio para explorar sin prisa. Po-lientes hace de capital, pero el alma del valle está repartida en cada uno de esos núcleos que salpican el mapa: desde Villaescusa de Ebro hasta San Martín de Elines, pasando por Cadalso, Loma Somera o Riopanero.

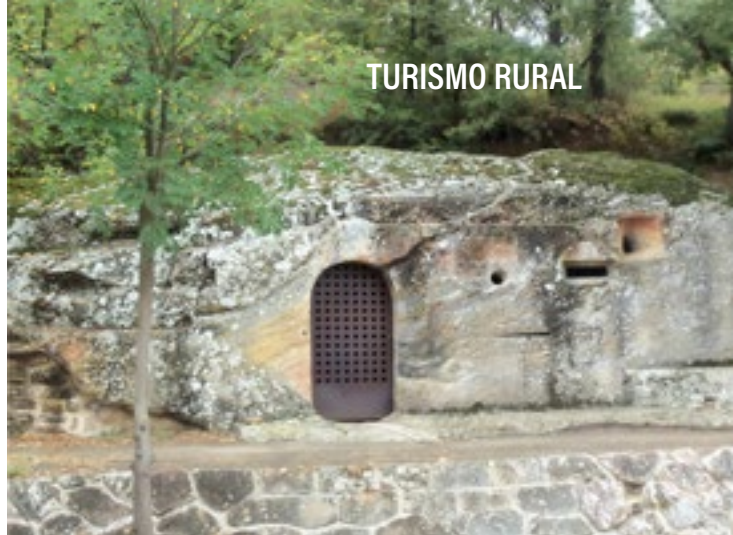
La huella de los eremitas

Lo primero que sorprende al viajero es que aquí la historia no se lee en los libros, sino en la propia roca. Valderredible alberga la mayor concentración de iglesias rupestres de España, un fenómeno que los entendidos han bautizado como la "Capadocia ibérica".

Entre los siglos VII y X, una comunidad de eremitas eligió este rincón para tallar sus templos y viviendas directamente en la arenisca. El resultado es un paisaje sagrado único que puede visitarse hoy con la misma naturalidad con la que aquellos monjes lo habitaron.

La ermita rupestre de Cadalso, dedicada a la Virgen del Carmen, es uno de los mejores ejemplos. Declarada Bien de Interés Cultural en 1983, conserva en el exterior dos tumbas altomedievales excavadas: una rectangular y otra antropomorfa, con forma de bañera. Al lado de la carretera que va de Polientes a Escalada, pasa desapercibida para quien no sabe mirar. Pero quien se detiene descubre una pequeña joya tallada a golpe de fe y cincel.

Poco después, en **Santa María de Valverde**, encontramos otra de estas iglesias. Aquí el culto no se ha interrumpido desde hace más de mil años, lo que convierte este lugar en un prodigio de continuidad histórica. Como en Cadalso, las tumbas medievales escoltan el templo, recordándonos que la muerte también formaba parte de la vida comunitaria.



La ermita rupestre de Cadalso



Santa María de Valverde y las tumbas rupestres
Santa María de Valverde, interior de la iglesia



El Tobazo, agua que esculpe piedra

Pero no todo lo que talló la roca fue obra humana. En Villaescusa de Ebro, una ruta sencilla de apenas veinte minutos desde el aparcamiento conduce a la Cascada del Tobazo. Es la única cascada de Cantabria que mana directamente sobre la corteza terrestre, surgiendo de una pared rocosa a cien metros de altura sobre el río. El agua, cargada de caliza, va formando con los siglos la toba que da nombre al lugar. Una roca porosa y maleable que los eremitas también aprovecharon para excavar sus cuevas. El sendero sigue el cauce de un arroyo normalmente seco, y el rumor del agua va guiando al caminante hasta que la cascada aparece de repente, regalando una de esas estampas que justifican cualquier viaje.

El invierno y la primavera son las mejores épocas para verla con fuerza. Pero cualquier momento del año merece la pena, aunque solo sea por sentarse a escuchar el silencio roto por el agua.

El gigante de Loma Somera

Si uno sigue subiendo, alcanza Loma Somera. Este pueblo, situado a más de 900 metros de altitud, es de esos lugares que parecen detenidos en el tiempo. Sus calles empedradas, las fuentes de piedra, la fragua y el potro de herrar nos transportan a otra época.

Pero hay un vecino que merece capítulo aparte. En las afueras del pueblo se yergue "La Piruta", un roble centenario de dimensiones colosales. Su tronco supera los seis metros de perímetro, y cualquiera que se pare frente a él entiende por qué nuestros antepasados rendían culto a los árboles.

Desde Loma Somera, la vista abarca las tierras burgalesas de La Lora, la montaña palentina y el resto del valle cántabro. Es un balcón privilegiado que invita a la contemplación. El pueblo conserva tres ermitas —San Vicente, la Virgen de la Somera y San Miguel— esta última con una curiosa fuente-pilón adosada a la cabecera.



- 1.- Cuevaton
- 2.- Cascada de el Tobazo
- 3.- Soportales de Ruerrero
- 4.- Caballos en libertad bajo la Peña Camesía
- 5.- Hora azul en Loma Somera
- 6.- Soportales en Ruerrero

2





3



4



5



6



Veredas otoñales y cascadas por el Monte Hijo



La colegiata y el bosque

En **San Martín de Elines** nos espera la **Colegiata**, uno de los cuatro grandes templos románicos de Cantabria junto con Cervatos, Castañeda y Santillana. Declarada Monumento Histórico-Artístico en 1931, comenzó siendo monasterio en época mozárabe —del siglo X se conservan los muros del claustro— para convertirse después en colegiata.

Su interior guarda capiteles historiados de gran valor: la Matanza de los Inocentes, Sansón con el león, Daniel en el foso... Y una curiosidad: en la capilla del cementerio se exponen piezas de otras iglesias de la comarca, incluyendo el sepulcro de un caballero peregrino con relieves góticos.

Muy cerca, en **Riopanero**, se encuentra el centro de visitantes del **Monte Hijo**. Considerado uno de los tres robledales más importantes de España, este bosque de 1.500 hectáreas alberga robles albares, hayas y tejos milenarios. Algunos ejemplares superan los 800 años.

Caminar por Hijo es adentrarse en un paisaje de cuento. La erosión ha modelado la roca arenisca creando formas caprichosas: abrigos, setas de piedra, oquedades. Y si se tiene suerte, quizá se cruce algún corzo, jabalí o incluso el lobo, que aún encuentra refugio en estas espesuras.

Un cielo de cine

Pero Valderredible no solo mira al suelo. También levanta la vista. La calidad de sus cielos, libres de contaminación lumínica, ha convertido la zona en un destino privilegiado para la observación astronómica.

La Colegiata de San Martín de Elines



En el Alto de la Lora, en el límite con Burgos, se ha instalado el Observatorio Astronómico de Cantabria (Valderredible), un centro que acerca los misterios del universo a quienes se animan a mirar las estrellas.

No es para menos. Aquí las noches siguen siendo oscuras, como las de antes. Y en un mundo donde la luz artificial ha borrado la Vía Láctea de muchos horizontes, eso ya es un lujo.

Un valle para sentirlo

Al final, Valderredible es eso: un lugar para sentir más que para ver. Para detenerse en cada pueblo —en esos más de cincuenta núcleos que salpican el mapa— y descubrir que cada uno guarda un tesoro. Una casona blasonada, una ermita románica o un tejo centenariano.

El viajero que llega buscando grandes monumentos quizá se sienta desorientado. Pero el que viaja para escuchar el silencio, para pisar caminos milenarios, para entender cómo se tallaba la fe en la piedra, encontrará aquí uno de esos rincones que ya no se llevan.



Observatorio astronómico de Cantabria (Valderredible)

Baños de bosque en el Monte Hijedo



La mejor época para conocerlo es el otoño, cuando los robledales de Hijedo y las laderas de Loma Somera se visten de ocre y oro. O la primavera, cuando el Tobazo baja cargado de agua, los campos reverdecen y se llenan de vivos colores. Pero cualquier momento es bueno para dejarse caer por este rincón del sur cántabro. Un valle para que lo recorramos con calma. Con la misma calma con la que los antiguos eremitas eligieron estas tierras para hablar con Dios. O con las estrellas.



Ayuntamiento de
Valderredible



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE CULTURA,
TURISMO Y DEPORTE





Semana Santa de Soria

La Pasión contada paso a paso

Texto: Redacción **Fotografía:** Junta de Cofradías de la Ciudad de Soria



Silenciosa, austera y profundamente coherente, la Semana Santa de Soria se vive como un relato en movimiento. Sus procesiones recorren esta ciudad castellana siguiendo, día a día, el orden cronológico de la Pasión de Cristo. De esta forma las calles, templos románicos y plazas históricas se convierten en un escenario único donde fe, arte e historia se dan la mano para caminar juntos.

La Semana Santa de Soria es una de esas celebraciones que sorprenden al viajero precisamente por esa sobriedad que caracteriza a las procesiones de Castilla. Aquí no hay excesos ni alardes barrocos: lo que encuentra el viajero es una atmósfera solemne y contenida, una puesta en escena singular que la convierte en una Semana Santa original. Su rasgo diferencial es único: las cofradías procesionan siguiendo estrictamente la cronología de la Pasión de Cristo, tal y como la relatan las Sagradas Escrituras. Día a día, paso a paso, la ciudad narra visualmente las últimas horas de Jesús.



Domingo de Ramos - Entrada de Jesús

Palmas de Aclamación

Ocho cofradías conforman esta Semana de Pasión soriana. Cada una procesiona un día determinado y dedica, en exclusiva, a un episodio concreto y realiza su estación penitencial desde su templo de referencia hasta la Concatedral de San Pedro Apóstol, atravesando el corazón de la ciudad. Calles como El Collado, auténtica arteria social y comercial de Soria, se transforman durante estos días en un escenario solemne donde más de un millar de cofrades avanzan en callada armonía, sólo roto por el rasgar del sonido de clarines y tambores, por el martilleo de las varas que llevan los hermanos de cada hermandad.

El inicio llega con el **Domingo de Ramos** y la procesión de la Entrada de Jesús en Jerusalén. Es la más luminosa y popular, especialmente por la presencia de niños y familias que acompañan a la conocida Borriquilla, una talla de la escuela de Olot. El blanco de las túnicas, las palmas y la alegría contenida marcan el comienzo de una semana que, poco a poco, se adentra en el recogimiento.



A partir de ahí, la ciudad se sumerge en una secuencia perfectamente ordenada. El **Martes Santo** se vive uno de los momentos más emotivos con el encuentro nocturno de las cofradías de la Oración en el Huerto y la Flagelación del Señor, que convergen en pleno centro histórico antes de continuar juntas hacia la que será su nueva casa durante la Semana de Pasión, la Concatedral de San Pedro. El contraste entre luces y sombras, la quietud del ambiente y el peso de las tallas convierten esta cita en una de las más sobrecogedoras.

El **Miércoles Santo**, la imagen del Ecce Homo emerge desde la iglesia de Santo Domingo. La salida de esta imagen por la maravillosa portada románica es uno de los momentos más esperados por vecinos y turistas. La portada de Santo Domingo, considerada una de las obras maestras del románico, es un escenario maravilloso y uno de los momentos culmen de la Semana Santa soriana.

Oración en el Huerto y la Flagelación del Señor



Ecce Homo Majestuoso

Tras la procesión, los cofrades y numerosos fieles continúan en un Vía Crucis silencioso hasta la ermita de San Saturio, a orillas del Duero, en una de las escenas más desconocidas y bellas de la Semana Santa soriana.

El **Jueves Santo** llega marcado por la estación de penitencia de la Cofradía de las Caídas de Jesús, que recorre la ciudad desde la Concatedral haciendo su camino de predicación destacada de las caídas hasta el Calvario, y por la procesión nocturna de la Virgen de la Soledad. Posiblemente una de las más multitudinarias y de las que más devoción tiene en la ciudad. Este desfile de callado recogimiento parte de la pequeña y recoleta ermita del Humilladero, en pleno parque de la Dehesa, un enclave cargado de simbolismo para los sorianos. El silencio sepulcral, apenas roto por el sonido de los pasos, envuelve al Cristo del Humilladero y a la Virgen de las Angustias en una atmósfera de profunda devoción.



Cristo del Humilladero

La imagen saliendo de la Virgen, en completa oscuridad, como si de un teatro negro se tratara, y sólo con las luces de las teas de su paso, por el brillo de ese manto negro azabachado, ricamente engalanado con ribetes de pedrería, por esos ojos llorosos que brillan entre lágrimas, es una de las postales que más profundo recuerdo deja en los asistentes.

El **Viernes Santo** es el día grande. Primero, al mediodía, la Cofradía de las Siete Palabras recorre el centro histórico deteniéndose en siete puntos emblemáticos del casco antiguo de la ciudad de Soria donde se proclaman las últimas palabras de Cristo antes de la crucifixión. Por la tarde tiene lugar la magna procesión del Santo Entierro, el auténtico colofón de la Semana Santa soriana. Todas las cofradías desfilan juntas, en riguroso orden cronológico, acompañando a un Cristo yacente y al venerado Lignum Crucis, una reliquia documentada desde el siglo XVI. Un trozo de la que dicen fue la Cruz del Mesías y que perteneció a la poderosa familia de los Borgia y que hoy se guarda en la Concatedral de la ciudad de Soria.





Cofradía de las Siete Palabras de Jesús en la Cruz

Más allá de lo religioso, la Semana Santa de Soria es también un viaje por su patrimonio románico. Santo Domingo, San Juan de Rabanera, Santa María la Mayor o la Concatedral de San Pedro se convierten en escenarios vivos que acompañan al visitante en un recorrido por uno de los conjuntos románicos más puros de Castilla y León. A ello se suma la gastronomía tradicional de estas fechas, con torrijas, buñuelos de Semana Santa, bañados en vino, leche frita, potajes de vigilia o la popular limonada, que completan la experiencia.

Discreta y auténtica, la Semana Santa de Soria es una invitación a descubrir la ciudad desde el silencio, la historia y la emoción contenida. Un relato pausado que se camina, se contempla y se recuerda.

Semana Santa de Soria



Santo Sepulcro en la Concatedral



La Catedral de Palma

Entre la fe, la luz y el tiempo.
De Gaudí a Barceló.

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Rosario Alonso y Archivo

La silueta de la Catedral de Palma de Mallorca (La Seu) domina desde hace siglos el perfil marítimo de la ciudad. Pocas catedrales en Europa dialogan de manera tan directa con el mar. La Seu no se alza solo sobre piedra: se levanta sobre historia, fe, poder, arte y memoria. Y, a lo largo del tiempo, ha sabido abrir sus muros a creadores capaces de reinterpretarla sin traicionar su esencia. Entre ellos, dos nombres resumen un siglo de sensibilidad artística: Antoni Gaudí y Miquel Barceló.

Este diálogo entre tradición y modernidad convierte a la Catedral de Palma en algo más que un monumento: es un espacio vivo, donde cada generación ha dejado su huella.



Una catedral nacida del mar y de la historia

La construcción de La Seu comenzó en 1229, tras la conquista cristiana de Mallorca por Jaime I. Sobre el solar de la antigua mezquita mayor, se proyectó un templo gótico de dimensiones ambiciosas, acorde con el nuevo poder político y religioso.

Las obras se prolongaron durante casi cuatro siglos. Canteros, maestros de obra y artesanos fueron dando forma, poco a poco, a una de las catedrales góticas más singulares del Mediterráneo. Su ubicación, frente al mar, no fue casual: simbolizaba la llegada de la cristiandad por vía marítima y el papel estratégico de la isla.

Uno de sus grandes orgulllos es el rosetón mayor, conocido como el “ojo del gótico”, uno de los más grandes del mundo. Dos veces al año, en febrero y noviembre, el sol proyecta su luz formando un espectacular ocho luminoso en el interior del templo. No es un efecto buscado al azar: es el resultado de un profundo conocimiento medieval de la luz y el espacio.

El tiempo de Gaudí: fe, crisis y renovación

A comienzos del siglo XX, la Catedral necesitaba una profunda intervención. El templo había sufrido daños, reformas poco afortunadas y un progresivo deterioro. Fue entonces cuando el obispo Pere Joan Campins decidió impulsar una renovación integral.



Ojo del gótico

Baldaqino suspendido sobre el altar mayor



En 1904 llamó a Antoni Gaudí, que ya era una figura reconocida, aunque todavía no había alcanzado la dimensión mítica que tendría después. El encargo llegó en un momento delicado de su vida. Gaudí atravesaba una etapa de introspección espiritual, marcada por una religiosidad cada vez más profunda y por un progresivo alejamiento de la vida social.

Para él, intervenir en una catedral no era solo un trabajo profesional: era una misión. Entre 1904 y 1914, Gaudí transformó el interior de La Seu con una visión muy personal. No alteró la estructura gótica, pero sí modificó profundamente su lectura.

Eliminó el coro central, que obstaculizaba la visión del altar, y lo trasladó a la capilla real. Buscaba que los fieles participaran de forma más directa en la liturgia. Reorganizó el presbiterio, diseñó nuevos muebles litúrgicos y creó un baldaqino suspendido sobre el altar mayor, una de sus obras más reconocibles en la catedral. Este baldaqino, con forma de corona de espinas, parece flotar en el aire. Está sostenido por cables casi invisibles y decorado con símbolos eucarísticos. Representa, a la vez, protección, sacrificio y trascendencia.

Gaudí también introdujo una nueva concepción de la luz. Abrió ventanales, modificó colores y pensó el interior como un espacio cambiante según las horas del día. Para él, la luz era un lenguaje espiritual.

CATEDRAL DE PALMA DE MALLORCA

Durante su estancia en Palma, Gaudí llevó una vida discreta. Se alojaba en casas humildes, paseaba solo por el puerto y dedicaba largas horas a la oración. Algunos testigos relatan que trabajaba con una intensidad casi obsesiva, revisando una y otra vez los detalles.

Curiosamente, abandonó el proyecto sin concluirlo del todo. Desavenencias con parte del cabildo y nuevas prioridades —especialmente la Sagrada Familia— provocaron su marcha en 1914. Se fue en silencio, sin grandes despedidas.

Hoy, su intervención sigue generando debate. Algunos la consideran una genial reinterpretación del gótico; otros, una ruptura excesiva. Pero nadie discute que cambió para siempre la manera de mirar La Seu.

Siglo XXI: la llegada de Barceló

Casi cien años después, la catedral volvió a abrirse a la creación contemporánea. En 2001, se encargó a Miquel Barceló la decoración de la capilla del Santísimo.

El artista mallorquín, reconocido internacionalmente, aceptó el reto con respeto y audacia. Durante cinco años trabajó en la elaboración de un monumental mural cerámico que cubre muros y bóveda.



Proyección del Rosetón Mayor



Obra representativa del milagro de los panes y los peces



La obra representa el milagro de los panes y los peces. No lo hace de forma narrativa tradicional, sino mediante una explosión de formas, relieves y colores. Peces, frutas, pan, rostros y olas parecen surgir de la materia.

Barceló utilizó técnicas inspiradas en la cerámica tradicional y en la pintura mural mediterránea. Incluso llegó a trabajar con hornos industriales para conseguir los efectos deseados. Lo más notable del trabajo de Barceló es su integración. Pese a su lenguaje contemporáneo, la capilla no desentona. Dialoga con la piedra, con la luz y con el silencio del templo.

Como Gaudí en su tiempo, Barceló asumió el riesgo de intervenir en un espacio sagrado sin renunciar a su identidad artística. Ambos entendieron que una catedral no es un museo inmóvil, sino un organismo vivo.

Esta continuidad creativa convierte a La Seu en un raro ejemplo de convivencia entre siglos.

Curiosidades que hablan del alma del templo

Entre los muchos detalles que enriquecen la visita, destacan algunos poco conocidos:

- La catedral fue utilizada durante siglos como referencia para los navegantes, gracias a su ubicación y a la altura de su nave central.
 - El terremoto de 1851 dañó gravemente su estructura, obligando a importantes restauraciones.
 - Gaudí diseñó personalmente bancos, lámparas y confesionarios, muchos de los cuales aún se conservan.
 - En la capilla de Barceló, la textura de los muros recuerda deliberadamente a la piel erosionada por el mar.
- Pequeñas huellas que humanizan un edificio monumental.

En sus muros conviven canteros medievales, obispos ilustrados, arquitectos visionarios y artistas contemporáneos. Cada uno dejó algo de sí mismo. También Gaudí, en uno de los periodos más intensos y silenciosos de su vida, buscó aquí una forma de trascendencia.

Quizá por eso, cuando la luz del atardecer entra por los vitrales y el mar se refleja en la piedra, La Seu deja de ser un monumento para convertirse en un lugar íntimo. Un espacio donde el viajero comprende que el arte, cuando nace del respeto y de la emoción, no envejece.

Y donde Mallorca, a través de su catedral, sigue dialogando con el tiempo.

Catedral de Palma de Mallorca



Una catedral que emociona

Visitar la Catedral de Palma no es solo contemplar un prodigio arquitectónico. Es recorrer ocho siglos de espiritualidad, esfuerzo colectivo y creación artística.

Catedral de Palma de Mallorca





Ecodestinos Dubrovnik

Joya verde del Adriático

Texto: Redacción - Fotografía: Archivo

Murallas milenarias, aguas cristalinas y una revolución silenciosa: la perla croata ha sido coronada Pionera Verde Europea 2026, demostrando que patrimonio y sostenibilidad pueden —y deben— abrazarse.



calle Stradun



Hay ciudades que parecen condenadas a su propio éxito. Dubrovnik, la deslumbrante "Perla del Adriático", ha vivido durante años el peso de su belleza: multitudes, cruceros masivos y selfies en cada esquina amenazaban con desdibujar su alma milenaria. Pero 2026 marca un punto de inflexión. La Comisión Europea acaba de nombrarla **Pionera Verde del Turismo Inteligente**, un reconocimiento que no celebra su pasado, sino su valiente apuesta por un futuro diferente.

Cuando el jurado europeo se reunió en Bruselas en noviembre de 2025 para elegir a los ganadores, Dubrovnik se impuso entre 58 candidaturas de 22 países. No fue solo por la belleza de su casco antiguo —declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1979—, sino por algo más profundo: la capacidad de una ciudad histórica para reinventarse sin perder su esencia. El comisario europeo de Turismo, Apostolos Tzitzikostas, lo expresaba claramente: "Los galardonados de este año establecen un alto estándar para un turismo más inteligente, sostenible e inclusivo en toda nuestra Unión".

Hoy, caminar por su famosa calle Stradun ya no es una odisea. Las aglomeraciones se han ordenado, los cruceros regulan su llegada y la ciudad respira con un ritmo nuevo. Dubrovnik ha entendido que proteger sus piedras milenarias pasa por proteger también la experiencia de quien las visita.

DUBROVNIK

La Ciudad Antigua que Recuperó su Voz

Lo primero que sorprende al viajero que llega en 2026 es la calma. Las murallas del siglo XVI —casi dos kilómetros de fortificaciones que rodean el casco histórico como un abrazo de piedra— siguen imponentes, pero ya no colapsadas. La ciudad ha implementado un sistema de reserva horaria para acceder a ellas, permitiendo que cada visitante pueda caminar sobre sus adarves con sosiego, contemplando el Adriático sin prisas.

El casco antiguo despliega sus tesoros con nueva dignidad. La Iglesia de San Blas, el Palacio Sponza y el Palacio del Rector —convertido en museo que narra siglos de esplendor de la antigua República de Ragusa— pueden visitarse con tranquilidad. La calle Stradun, pavimentada con caliza blanca que brilla bajo el sol dalmata, ha recuperado el rumor de las conversaciones, ahogando el ruido de las masas.

El sistema defensivo de Dubrovnik merece una visita pausada. El Fuerte de San Lorenzo (Lovrijenac), sobre un acantilado de 37 metros, emerge con sus muros de hasta 12 metros de grosor. La Torre Minceta, símbolo de la ciudad, y el Fuerte Bokar, considerada una de las fortalezas-casamata más antiguas de Europa, completan un conjunto defensivo único.

Torre Minceta



Murallas Dubrovnik



Palacio del Rector



Más Allá de las Murallas: El Dubrovnik Verde

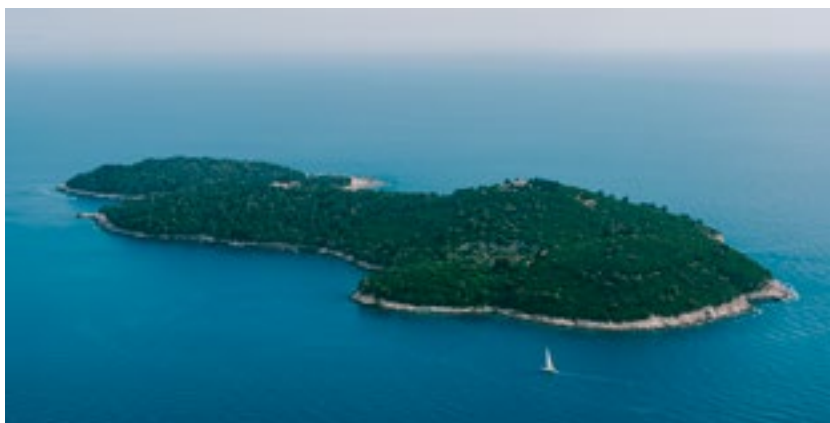
Pero el título de Pionero Verde no se gana solo ordenando multitudes. Dubrovnik ha extendido su mirada más allá del casco histórico, redescubriendo el territorio que la rodea.

Las islas Elafitas, a un paso de la costa, se han convertido en el refugio de quienes buscan naturaleza y silencio. Koločep, Lopud y Šipan —sin tráfico rodado, rodeadas de aguas turquesas— ofrecen senderos entre olivares, calas escondidas y pequeñas tabernas donde degustar pescado fresco. La línea regular de barcos permite escapar del bullicio y descubrir la Dalmacia más auténtica.

El monte Srđ, que vigila la ciudad desde lo alto, ya no se sube solo en teleférico. Nuevas rutas de senderismo señalizadas permiten alcanzar la cima caminando, disfrutando de vistas panorámicas que en días despejados alcanzan hasta 60 kilómetros. En lo alto, la Fortaleza Imperial alberga el Museo de la Guerra Patria, recordando la resiliencia de una ciudad que también supo renacer de las cenizas.



Dubrovnik desde el Monte Srđ



Islas Elafitas

Catedral de la Asunción



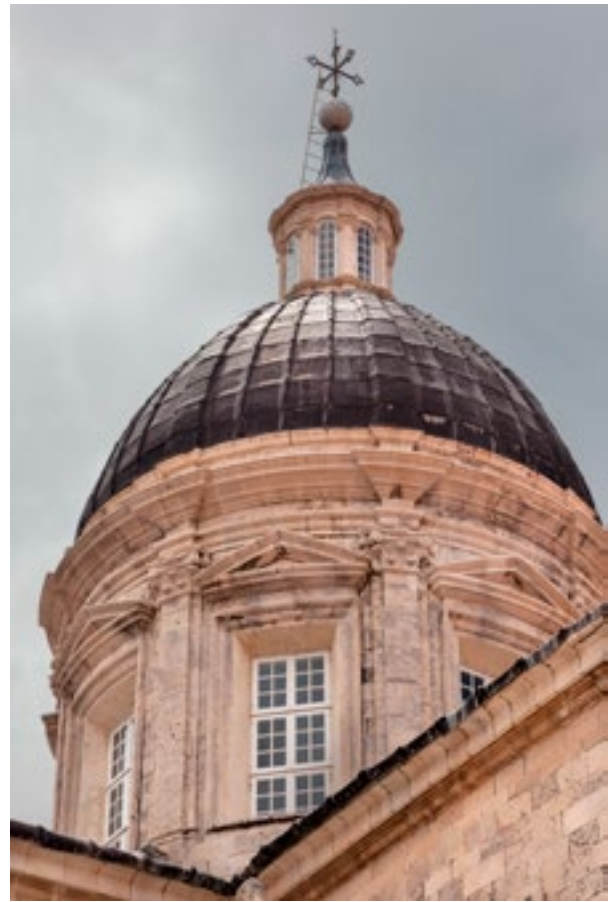
Un Paseo por la Historia Viva

El centro histórico de Dubrovnik es un museo al aire libre donde cada rincón guarda una historia. La Fuente Grande de Onofrio, construida en el siglo XV, sigue manando agua potable a través de sus 16 caños, ofreciendo un refrescante oasis. El Monasterio Franciscano, fundado en 1317, alberga una de las farmacias más antiguas de Europa aún en funcionamiento, con un museo que conserva vasijas y manuscritos medievales.

La Catedral de la Asunción, reconstruida en estilo barroco tras el terremoto de 1667, conserva en su tesoro 132 reliquias de santos. La cercana Iglesia de San Blas, obra maestra del barroco veneciano, completa el recorrido por los templos imprescindibles. Para los amantes de la cultura, el Palacio del Rector alberga el Museo de Historia Cultural, con estancias que incluyen la sala de audiencias y las antiguas mazmorras.

Inteligencia Turística: Tecnología al Servicio del Viajero

El "turismo inteligente" que la Comisión Europea ha premiado en Dubrovnik no es solo una etiqueta. La ciudad ha desplegado una red de sensores y aplicaciones móviles que informan en tiempo real de la afluencia en los principales puntos de interés, per-



Cúpula de la Catedral de la Asunción

Vista panorámica de Cavtat



mitiendo al viajero decidir cuándo y por dónde moverse. Las pantallas en los accesos al casco antiguo muestran los tiempos de espera, actualizando la información y descongestionando los espacios.

La estrategia de Dubrovnik, basada en datos, involucra tanto a la comunidad local como a los visitantes en un esfuerzo colaborativo para garantizar la sostenibilidad a largo plazo del destino, protegiendo su patrimonio cultural y natural. La digitalización también ha llegado a la gestión de residuos, al alumbrado eficiente y al control de la calidad del agua en las playas urbanas.

Un Modelo que Inspira a Europa

El éxito de Dubrovnik sirve de ejemplo para otros destinos en Europa —Venecia, Barcelona, Ámsterdam— demostrando que hay alternativas al colapso turístico. Gracias a una gestión cuidadosa, Dubrovnik se ha convertido en un símbolo de cómo las ciudades pueden adaptarse a las exigencias del turismo moderno sin dejar de ser habitables, sostenibles y culturalmente ricas.

El Adriático más Auténtico

Quien viaje a Dubrovnik descubrirá también los alrededores. La región de Konavle ofrece paisajes de viñedos y pueblos tradicionales como Čilipi, famoso por sus trajes folclóricos. La cercana Cavtat, el antiguo Epidaurum romano, es un pequeño puerto de ensueño con el Mausoleo de la familia Račić obra del escultor Ivan Meštrović. La isla de Lokrum, a solo diez minutos en barco, es una reserva forestal protegida con un lago de agua salada ideal para el baño y las ruinas de una abadía benedictina.

Y, por supuesto, el mar. El Adriático croata sigue siendo uno de los más limpios de Europa. La gastronomía, basada en el pescado fresco, el aceite de oliva y los vinos locales como el Dingač, completa una experiencia que en 2026 sabe más auténtica que nunca.



Dubrovnik

Playa de Cavtat





Pueblos con encanto

ALQUÉZAR

Balcón de la Sierra de Guara

Texto: Emma Lázar - Fotografía: Arhivo

Colegiata Santa María la Mayor



Hay lugares que se miran y lugares que se escuchan. Alquézar, en el corazón del Somontano oscense, es de esos sitios donde las piedras hablan. Dicen los lugareños que, si prestas atención, entre el rumor del río Vero y el silbido que atraviesa la Sonrisa del Viento, puedes oír los ecos de un pasado cruzado por visigodos, musulmanes y cristianos.

Un nombre con hechizo (Al- Qasr)

Asomarse a Alquézar es asomarse a la historia viva de Aragón. Su nombre proviene del árabe al-qasr (رُصُوفًا), que significa "la fortaleza", y no es difícil entender porqué.

Encaramado sobre una mole rocosa que parece desafiar a la gravedad, el pueblo nació como baluarte defensivo en el siglo IX. Pero hoy su castillo no es refugio de soldados, sino de almas inquietas que buscan la belleza en cada recoveco.

La Colegiata de Santa María la Mayor corona el municipio como un secreto a voces. Es un edificio extraño, maravilloso y trapezoidal, donde un claustro románico-gótico guarda capiteles que narran el Génesis con la inocencia y el misterio del arte medieval. Es uno de los claustros más singulares de España, y desde sus arcos, la mirada se pierde en el abismo verde del cañón. No es solo un monumento; es un mirador privilegiado al tiempo.

Calles que saben a leyenda

Perdersé es el único plan posible en Alquézar. Sus calles empedradas, empinadas y serpenteantes, huelen a boj y a piedra antigua. Las casas cuelgan de la ladera con balcones de madera que estallan en flores, creando pasadizos y rincones que parecen sacados de un cuento ilustrado, detenido en el tiempo y en la memoria, donde el silencio marca el ritmo del paseo.

Colegiata Santa María la Mayor



En la Plaza de Rafael Ayerbe, la antigua Plaza Mayor, los soportales de piedra invitan a detenerse. Aquí el tiempo pasa lento, como si el reloj se hubiera detenido en aquel 1528 cuando Carlos V concedió a la villa el privilegio de celebrar mercado. Hoy el comercio es otro: el de las sensaciones. Un respiro, un café con vistas, el bullicio amable de los viajeros que han descubierto el secreto mejor guardado de Huesca.

El latido del abismo

Pero si Alquézar es famoso en el mundo, no es solo por su patrimonio pétreo. Es por lo que ocurre debajo. El pueblo es la puerta de entrada al Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara, y su principal atractivo natural es, sin duda, la Ruta de las Pasarelas del Río Vero.





Calles de Alquézar

Este recorrido de apenas tres kilómetros es una experiencia casi iniciática. Caminos tallados en la roca, puentes colgantes y escaleras de madera que se agarran a las paredes del cañón mientras el río Vero ruge abajo, a 25 metros de profundidad. No es apto para quienes temen al vértigo, pero sí para quienes buscan esa descarga de adrenalina que solo la naturaleza bien conservada puede ofrecer. La OMT (desde 2024 ONU Turismo) premió precisamente eso: la gestión sostenible de este enclave, que recibe a más de 120.000 visitantes al año sin perder su esencia salvaje.

La sonrisa que todo lo ve

Hay un lugar en las afueras donde el viento se vuelve arte. Es el Mirador de la Sonrisa del Viento, una escultura monumental de un artista local llamado Gabriel, horada en un bloque de piedra con forma de sonrisa. Al ponerte detrás, la luz y el aire enmarcan el pueblo como si fuera una fotografía en movimiento.

Desde allí, la panorámica es total: Alquézar, acurrucado en su peñasco, vigilante del cañón, custodio de viñedos y olivos. Porque esto también es Somontano, tierra de vinos con denominación de origen, de aceites que saben a fruta y de una gastronomía que reconforta el alma después de la caminata.

Plaza de Rafael Averbé



Un futuro que mira atrás

Hoy, Alquézar no solo es uno de los pueblos más bonitos de España, sino que ha sido incluido por ONU Turismo en la lista de los Best Tourism Villages. No es un reconocimiento gratuito. Es la recompensa a una forma de entender el viaje: sostenible, comunitario y auténtico. Aquí no hay grandes hoteles impersonales; hay casas rurales con encanto, productos de kilómetro cero y una comunidad que ha sabido decir "sí" al visitante sin decir "no" a sí misma.

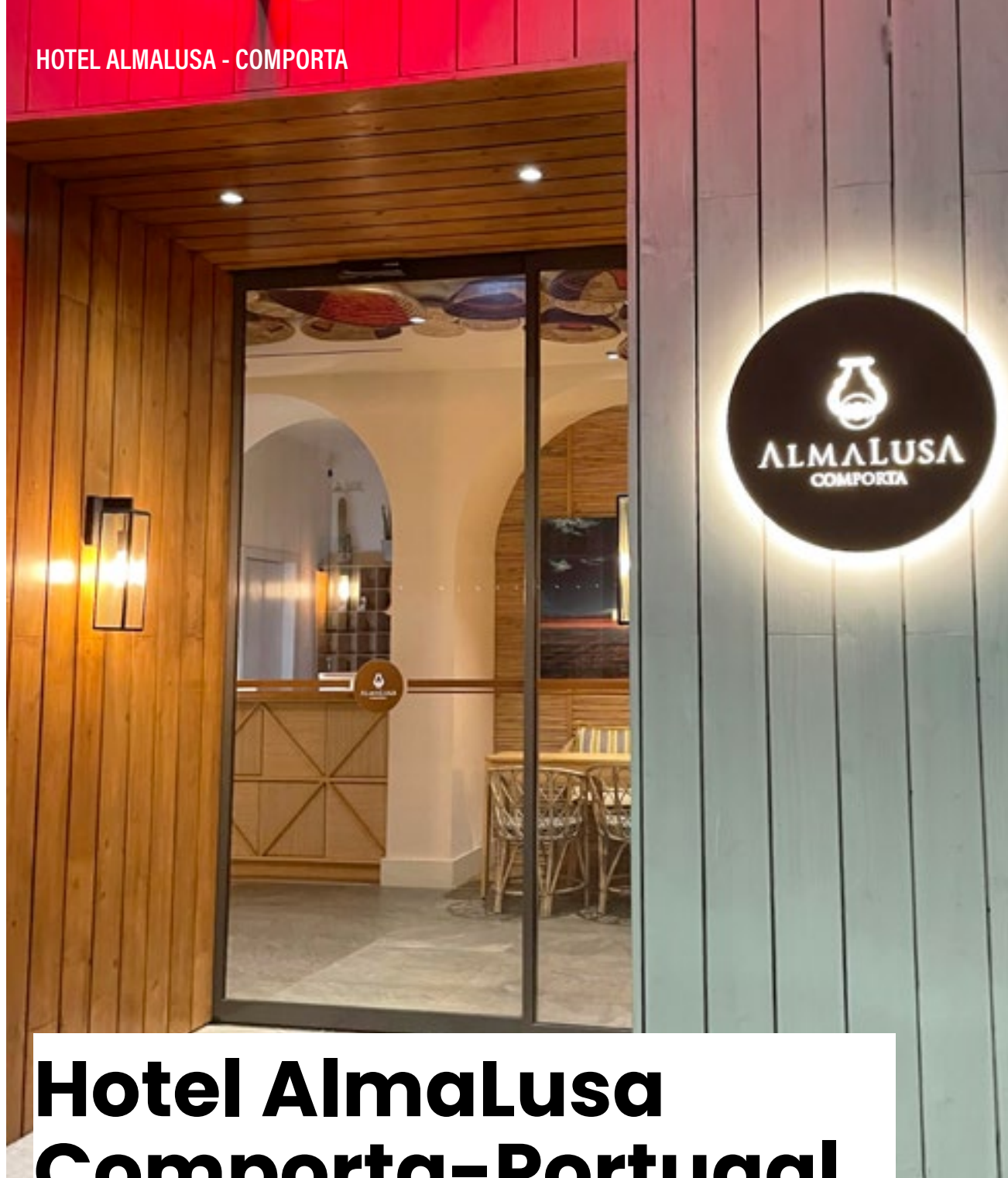
Viajar a Alquézar es eso: un viaje al origen, a la piedra, al agua y al viento. Un lugar donde uno no se pregunta qué hacer, sino cuándo volver.

ALQUÉZAR



Ruta de las Pasarelas del Río Vero





Hotel Almalusa Comporta-Portugal

El alma serena de la costa portuguesa

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

Un lugar donde vivir una experiencia auténtica, en la célebre Comporta, entre una de las playas más extensas de Europa, viñedos, herencia histórica, oficios artesanos y una calma que lo envuelve todo.

El Hotel AlmaLusa como su nombre indica, lleva la esencia de Comporta reflejada en la artesanía tradicional que decora cada estancia, en la colección fotográfica “Ethereal Roots of Comporta” de la fotógrafa alemana Delia Rogge, en aquellas del diseñador-fotógrafo portugués João Trindade que pasó tiempo en el pueblo atrapando el “alma lusa” de Comporta; la pesca y los campos de arroz. Como también son parte de la narrativa fotográfica del hotel las obras anónimas de un artista local “Beach Art Man”, sobre el mar y sobre esa playa de dunas que se jacta de ser una de las más largas de Europa. El hotel y el pueblo se preparan para la primavera cuando empezarán a llegar los primeros visitantes. Mientras tanto, el disfrutar en petit comité de la calidez del hotel, pasear por sus calles vacías y tener la playa en exclusiva, es un privilegio.

El personal del hotel, encantador y autóctono, recibe al huésped con cariño y el orgullo de mostrar su bello pueblo y excelsa naturaleza. Al hablar con aquellos que hacen AlmaLusa Comporta posible, cuentan el cómo Comporta, aunque siempre fue un destino muy especial que encontraban aquellos en busca de lo extraordinario, alcanzó fama tras las habituales visitas y recorridos a caballo por la zona de la célebre artista Madonna. Sin embargo, el auténtico auge de Comporta fue al terminar la pandemia, cuando la gente iba a la búsqueda de serenidad y de belleza también.

En AlmaLusa el viajero se aloja en el corazón de Comporta, entre museos que narran la memoria del arroz, el aire limpio de un pueblo marinero y bodegas donde el Alentejo se sirve en copa. Aquí el descanso dialoga con la cultura, el mar y la tierra.





Pueblo palafítico de Carrasqueira

El capítulo gastronómico de AlmaLusa Comporta es a tener muy en cuenta. Sus productos locales pescado, arroz y vino salen a la mesa del acogedor bar y **restaurante La Biblioteca**, convertidos en un sabroso arroz caldoso con garoupa (mero), gambas y cilantro al que acompaña un vino de la bodega vecina Adega de Herdade de Comporta. Uno más de los platos típicos y exquisitos con los que el restaurante del hotel agasaja a sus huéspedes y que suele terminar con el toque dulce de una bola de chocolate con sal y aceite de oliva.

En el mismo centro de Comporta

Otra de las ventajas de AlmaLusa Comporta es su emplazamiento como único hospedaje que se sitúa en el centro del pueblo. Con solo salir a la calle se ven las entrañables casas blancas enmarcadas en azul, las tiendas de artesanía lugareña y ese Museo del Arroz, que cuenta la historia de cuando la compañía inglesa The Atlantic Company, adquirió la finca agrícola Herdade da Comporta en 1925, viendo las enormes posibilidades arroceras de la zona. Tierra que más tarde pasó a manos de la familia portuguesa Espírito Santo hasta que, actualmente, tanto el vino, como el arroz de Comporta, pertenecen a un grupo inversor de Portugal.

En el descubrimiento de la zona, caminando desde el Hotel AlmaLusa, al borde de los campos de arroz, se alza la omnipresente Adega Herdade de Comporta, antigua fábrica arroceras, hoy convertida en museo y bodega de ese vino que, dada la fertilidad de sus campos, procede de los muchos tipos de uva que crecen en sus viñedos. Se cruzan los bosques de pinos piñoneros, otro de los productos mimados de Comporta, y se alcanza la playa que parece no tener fin. De vuelta al pueblo se pasa por lo que suponen la razón de su nombre, esas compuertas que se abrían y cerraban para que el agua de mar no se mezclara con la fresca de los arrozales y que llevan pintada la cruz vinculada a la familia Espírito Santo, dada su conexión histórica y comercial con la región.

Y apenas a tres kilómetros de Comporta se encuentra el puerto palafítico de Carrasqueira, en la Reserva Natural del Estuario del río Sado, un área protegida de gran valor ecológico.

El coqueto y marinero pueblo de Comporta



Cenando en las antiguas caballerizas

La cena tiene lugar en el centro de Comporta, en el **restaurante Cavalariça**, las restauradas y antiguas caballerizas del pueblo que aún guardan su estética original. Al entrar, el espacio deja boquiabierto por lo curioso y acogedor de su comedor, pintado en tonos azules y blancos, a juego con las casas vecinas. Cada objeto del menaje está pensado al detalle para albergar el tipo de menú que sale a la mesa; algunos platos señalados por guías gastronómicas, como puedan ser las croquetas de carne curada con mayonesa de almejas, o el brioche a la parrilla con parfait de hígado de pollo y chutney de naranja.

A la vuelta al AlmaLusa Comporta, antes de concluir el día, nada como un masaje, de los qué, jamás se olvidarán.

Experiencias a la carta

Complemento ideal del Hotel AlmaLusa son sus ofertas exclusivas de actividades, en las que entran los paseos a caballo por la playa, observando los arrozales y los viñedos. Como también organiza experiencias de golf junto al proyecto Terras da Comporta. Campos en los que, dados el clima y la naturaleza de Comporta, es un auténtico privilegio jugar, tanto en el Dunas Golf, diseñado por David McKlay Kidd, 84 hectáreas entre pinares y dunas, como en Torre Golf, cuyo diseño, de Sergio García, entraña un campo de golf par 72, junto al estuario del Sado, ambos apenas a diez minutos del Hotel.



Uno de los deliciosos platos del restaurante Cavalariça

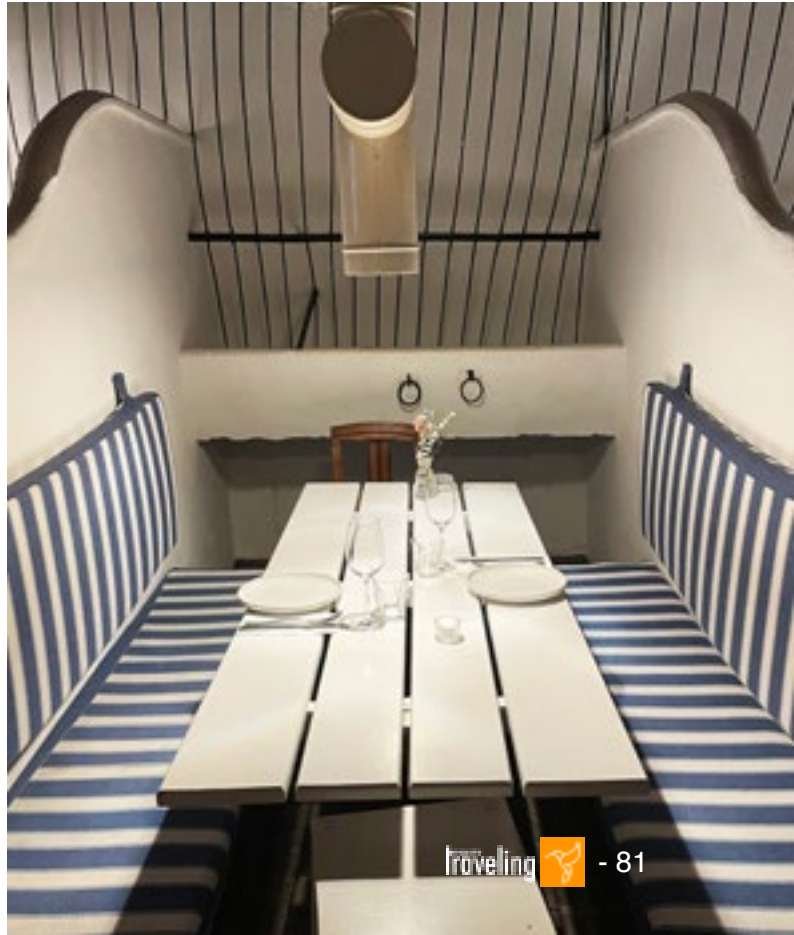


**Hotel AlmaLusa
Comporta-Portugal**

Uno de los deliciosos postres del restaurante
La Biblioteca del Hotel AlmaLusa Comporta



Restaurante Cavalariça, en las antiguas caballerizas de Comporta





Hotel Puntagrande

Bienvenidos al hotel más pequeño del mundo

Texto: Redacción - **Fotografía:** Hotel Puntagrande

Hay hoteles que se visitan y hoteles que se recuerdan. El Puntagrande pertenece a esta última categoría. Suspendido sobre la roca volcánica, frente al Atlántico abierto, parece más un faro habitado que un alojamiento convencional. Aquí el mar no es paisaje: es presencia constante, sonido, horizonte y razón de ser. En El Hierro, el viaje comienza donde termina la tierra.



En el extremo occidental de Frontera, allí donde la lava solidificada se adentra en el Atlántico como una proa detenida en el tiempo, se alza el Hotel Punta Grande. No es una metáfora: el edificio está literalmente asentado sobre una lengua de roca volcánica, rodeado por el océano. Desde cualquier ángulo, el mar es presencia constante. Desde dentro, también.

Es considerado el hotel más pequeño del mundo y esa condición no es un reclamo vacío. Cuenta con solo cuatro habitaciones, una cifra que define su identidad. No hay margen para el anonimato ni para el ruido innecesario. Entre esas cuatro estancias destaca una suite, la más amplia, equipada con dos terrazas privadas con vistas al mar y a la montaña, un privilegio que resume bien la dualidad de El Hierro: océano y relieve volcánico en diálogo permanente. El resto son habitaciones dobles, todas con baño privado y ducha, algunas con balcón abierto directamente al Atlántico.

Dormir aquí es hacerlo prácticamente sobre el agua. El sonido de las olas acompaña la noche y el amanecer entra sin filtros por las ventanas. Desde la terraza panorámica del hotel, la vista es limpia, abierta, sin construcciones que interrumpan el horizonte. Es uno de esos lugares donde el viajero entiende que el paisaje no se contempla: se habita.

El reconocimiento con Llave Michelin refuerza esa idea de experiencia singular. No responde al lujo convencional ni a una gran infraestructura, sino a la coherencia entre ubicación, tamaño y propuesta. El Punta Grande no intenta parecer más grande de lo que es. Su fuerza está precisamente en esa escala mínima.

Esa dimensión reducida también marca su funcionamiento. No opera como un hotel urbano con recepción permanente las 24 horas. La atención es personalizada, directa, adaptada a las llegadas y salidas de sus huéspedes. Conviene comunicar la hora de llegada, porque aquí el trato es cercano y el ritmo lo marca el propio establecimiento. Esa relación directa forma parte del encanto: no hay largas esperas ni formalidades innecesarias.

El edificio conserva memoria marítima. En sus propias instalaciones alberga un pequeño museo naval, integrado en las zonas comunes. No es un espacio independiente ni de gran tamaño, sino un rincón íntimo que reúne maquetas, piezas y objetos vinculados a la tradición marinera de la isla. Ese museo refuerza el carácter del hotel como antiguo enclave vinculado al mar y subraya la relación histórica de El Hierro con la navegación.



Terraza en la azotéa del hotel, ideal para desconectar
Vista panorámica del hotel y su singular emplazamiento

Más allá del edificio, el entorno completa la experiencia. Frontera se abre al valle de El Golfo, uno de los paisajes más reconocibles de la isla. Acantilados imponentes, cultivos que prosperan sobre suelo volcánico y un océano que cambia de tono según la luz del día. A pocos kilómetros se encuentran enclaves como el Charco Azul, piscina natural formada por la lava y el mar, donde el baño depende del estado de las mareas.

El Hierro, declarada Reserva de la Biosfera y Geoparque, invita a recorrerla con calma. Senderos que atraviesan sabinars modelados por el viento en La Dehesa, miradores como el de La Peña —diseñado por César Manrique— o pequeñas calas donde el Atlántico muestra una transparencia inesperada. El buceo es otra de las actividades destacadas de la isla, con fondos marinos apreciados por su biodiversidad y por la claridad de sus aguas durante buena parte del año.

Al regresar tras una jornada de naturaleza tiene algo de refugio. La restauración del hotel se apoya en producto local y en una cocina que mira al mar sin perder la raíz herreña. Pescados frescos del día, quesos de la isla, papas arrugadas y vinos del valle encuentran su espacio en una propuesta que acompaña el entorno sin artificios. El restaurante, de carácter gourmet, cuida la presentación y el ritmo del servicio, y se apoya en una bodega seleccionada con referencias canarias y peninsulares. Algunas mesas incorporan experiencias de videomapping que aportan una dimensión sensorial añadida,





Vista de una de las habitaciones

siempre discreta, reforzando la sensación de estar ante algo más que una simple cena. Comer frente al océano, con el sonido del agua golpeando la roca, es parte esencial de la experiencia.

La conexión WiFi es gratuita y el aparcamiento privado sin coste son detalles prácticos que facilitan la estancia, pero no desvían la atención de lo esencial. Aquí el protagonismo lo tiene el paisaje. El edificio de piedra negra y remates en blanco, compacto, parece más un faro habitado que un hotel al uso, suspendido casi sobre el Atlántico.

En tiempos en los que muchos destinos compiten en altura y capacidad, el Hotel Puntagrande demuestra que la escala humana sigue teniendo sentido. Cuatro habitaciones, un museo naval integrado en el propio inmueble, atención personalizada y el océano como vecino inmediato. Esa es su fórmula, sencilla y coherente con la isla que lo acoge.

Dormir en el que se considera el hotel más pequeño del mundo no es una simple curiosidad. Es una manera distinta de acercarse a El Hierro, isla que durante siglos fue el confín del mundo conocido. En esta lengua de roca volcánica, el viajero descubre que el verdadero lujo puede ser tan sencillo como abrir la ventana y comprobar que el mar está ahí, a unos pocos metros, marcando el ritmo de todo.



Copa y puros para terminar la velada



Los cortos son cine, historias breves en las que sus creadores nos invitan a disfrutar y reflexionar

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es



El director **Iñigo Echávarri**, es uno de los pioneros en España en la integración profesional de IA en la producción audiovisual.

Echávarri hace historia con el corto **Superescolares2**, una mente sana; un corto de animación realizado con herramientas de IA, que se ha convertido en el más seleccionado en el circuito de festivales nacionales e internacionales. A fecha de cierre ya lleva más de 53 selecciones en festivales, lo que supone un hito a nivel audiovisual y una oportunidad para el director de recorrer mundo.

Superescolares2, una mente sana, nos cuenta como Amaya acompaña a su amigo Telmo durante un día de juegos, donde el chico aprende que la mente es como un motor que necesita energía para seguir adelante. Con ternura y mucha complicidad, Amaya le muestra que hablar, jugar y pedir ayuda, son claves esenciales para cuidar la salud mental.

Además de su indiscutible logro técnico y narrativo, la obra aborda, desde un punto de vista amable y accesible para la infancia, la importancia del cuidado de la salud mental en edades tempranas, fomentando el diálogo en el entorno familiar y educativo sobre emociones y bienestar. Lo que algunos han definido como “un corto necesario”.

Superescolares2, una mente sana, viene a evidenciar el potencial de la inteligencia artificial como un acelerador de procesos creativos, bajo la dirección artística humana.

Hay que decir que Echávarri es un profesional muy reconocido debido a su trayectoria en cine, series y publicidad.

La iniciativa del proyecto **Superescolares2**, una mente sana, ha sido impulsada por la investigadora científica **Raquel Mateos**, con el respaldo del **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)**.

Cecilia Gessa, la laureada directora, estrena en la Sección Oficial del Festival de Málaga **“Una conversación pendiente”** otra historia que pone acento en otro tema tabú. En este último trabajo demuestra una vez más que el cine puede ser una herramienta de transformación social, sin renunciar a la excelencia artística ni a la independencia económica.

Cecilia ha sido reconocida con el Premio Rayo Verde de la Academia de Cine y Greenpeace, Premio Linda Chacón por su labor como mujer cineasta, Premio MUM del Ateneo de Madrid, entre otros.

“Una conversación pendiente” explora territorios poco tratados en el panorama cinematográfico español. Nos cuenta como dos amigos interpretados por **Carlos Bardem** y **Salva Reina**, tras la despedida de soltero de Raúl, este acude a la habitación de hotel de su amigo Santi para mantener una última charla. Lo que comienza como una conversación casual, se convierte en algo inesperado, décadas de silencios, amor no correspondido y la paradoja de sentirse profundamente solo incluso estando rodeado de amigos.

Cecilia nos cuenta que *“Quería hablar sobre lo que callamos, lo que soportamos en silencio y lo que no nos atrevemos a confrontar”*

La filmografía de Cecilia está llena de temas tabú, como el aborto, la violencia de género... Su trayectoria abarca 58 títulos como actriz, 12 producciones como directora, 26 proyectos audiovisuales producidos sin subvenciones ni ayudas institucionales.

Para Cecilia el estreno en Málaga la hace profundamente feliz, “Es un festival clave, para mí supone una validación del camino recorrido”

Además para este año quiere rodar su primer largometraje, y volver al teatro.

Dos grandes cortos que demuestran que el corto es cine, y que además aportan nuevas temáticas que enriquecen el universo audiovisual español, y por sus reconocimientos, también el internacional.



Carlos Bardem, Cecilia Gessa y Salva Reina





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.

¡Ay Borinquén del alma!

Historia a raudales, arquitectura, naturaleza espectacular, y una anécdota tras otra son los recuerdos de mi viaje a Puerto Rico (Borinquén en taino) a donde, mientras os lo cuento, me muero por volver.



Puerto Rico me trae muy buenos recuerdos, aunque es verdad que no hay un viaje igual a otro y de todos se vuelve con graciosas anécdotas y momentos inolvidables. Allí conocí a una persona que desde entonces fue amiga para siempre, y a la que se le ocurrió la curiosa ocurrencia, valga la redundancia, de fotografiarme una y otra vez, buscando colores de puertas, ventanas e incluso faros, que fueran a juego con mi indumentaria del momento. Y bien que lo consiguió, creando un original y bonito collage de mi paso por la isla.

En mi viejo San Juan...

Empecemos por el viejo San Juan, donde nada más entrar me viene a la memoria la sentida canción de Javier Solís En mi viejo San Juan donde “Mis cuitas de amor son recuerdos del alma”. Casas de colores, muchas a juego con mis camisas, jajaja, arquitectura colonial, y la omnipresencia del mar, hacen del viejo San Juan un lugar encantador. Criterio que se ratifica al conocer a Eddie Ramírez y Margarita Pastor, dueños de Casa Sol en la calle del Sol 316. Mansión colonial del s. XVIII restaurada, con un patio perfecto para los magníficos desayunos que preparan y en la que

cada habitación es acogedora y distinta. Casona que enseguida hicimos nuestra, gracias a la hospitalidad de sus dueños, y por la que anduvimos como “Pedro por su casa” en el sentido literal de la palabra: ahora me tomo un delicioso zumo de piña, o un coctel de ron, Don Q (por Don Quijote) orgullo de Puerto Rico, ahora me siento a leer en el patio, o me tumbo en la cama para rememorar todo lo visto, y que quede bien grabado en esa carpeta de la memoria destinada a Puerto Rico. Ni que decir tiene que foto va y foto viene, para que, como bien dictan estos tiempos que nos ocupan, todo, todito todo, quede reflejado en las hambrientas redes sociales.

¿La Perla negra del viejo San Juan?

Como buenos periodistas de viajes, es raro que se nos escape nada, y en el camino a Casa Sol, ya le habíamos echado un buen vistazo a la barriada que se encuentra en una hondonada extramuros, al lado del océano y del cementerio María Magdalena de Pazzis. Al preguntarle por el sitio a los dueños de nuestra posada, torcieron ligeramente el gesto, aconsejándonos con respeto el no adentrarnos en el llamado barrio de La Perla, de muy dudosa reputación. No hace falta aclarar que, dicho esto, en cuanto salimos del hotel, el grupo entero, como si nos hubieran dado cuerda,

nos encaminamos al barrio de dudosísima reputación. Y lo primero que nos dejó boquiabiertos fue la panorámica que forman la Perla, el Cementerio y ese Atlántico por donde entraban los barcos cargados de los esclavos que vivieron en el arrabal de entonces, barrio de La Perla que, más tarde, dicen se volvió peligroso. Sin embargo, hoy cuenta con un grupo de gente decidida a cambiar su mala fama, organizando talleres de arte, literatura, o conciertos de salsa y hip hop. La verdad es que enseguida nos hicimos amigos de los habitantes perleros quienes con gracia y simpatía nos contaban chistes y chismes, explicando los motivos del arte callejero que pinta la barriada, muchos de los murales retratando a famosos nuyoricans de sangre boricua, como puedan ser Benicio del Toro, Ricky Martín, Jennifer López, Rosie Pérez, o la actriz, cantante, bailarina, la espectacular Rita Moreno, que jugó un papel primordial en West Side Story; el gran musical de todos los tiempos que versa sobre la vida de los portorriqueños en Nueva York. Escuché el LP 45 rpm una y otra vez en el tocadiscos que tenían mis padres, hasta que por fin pude verlo en el cine. Y la de veces que bailé “I like to be in América” a lo Rita Moreno, y las muchas lágrimas que derramé empatizando con la destrozada María (Natalie Wood) cuando Chino (José de Vega), mata a Tony (Richard Beymer).

Barrio de La Perla a orillas del Atlántico





Escenas del controvertido y creativo barrio de San Juan, extramuros, de La Perla

Las impresionantes murallas del viejo San Juan

Caía la noche sobre La Perla y el Cementerio, y no era una puesta de sol cualquiera, sino un grandioso y fantasmagórico espectáculo en el que la negrura del mar se batía contra las tumbas de las que no hubiera sido extraño ver emerger a José Ferrer con su irónica sonrisa, escuchar un bolero de Pedro Flores, u observar como Pedro Albizu Campos levanta su bandera independentista una vez más. Mientras, una luna llena y naranja alumbra al chaval, que solito él, lanza pelotas a la canasta de un campo de baloncesto que pudiera haber sido uno de los platós del famoso musical.

Lo que las piedras esconden.

Al día siguiente, una vez disfrutado del bohemia, y parece ser que “desaconsejable” barrio de La Perla, nos pusimos serios, y siguiendo nuestro itinerario, anduvimos murallas adentro, fascinados por la regia arquitectura de los castillos de San Cristóbal y San Felipe del Morro, la Plaza de Armas y la Catedral Metropolitana de San Juan, de los s. XVI y XVII, siglos de la colonia española. Meses harían falta, pensé, para desentrañar la cantidad de historia y vivencias que esas piedras atesoran.



Las coloridas y coloniales casas del viejo San Juan





Satisfecho tras haberle enseñado a su nieto a jugar al ajedrez

El Santurce de San Juan, qué no de Bilbao, como canta la balada.

En la siguiente jornada salimos del viejo San Juan para ir al barrio de Santurce, el más poblado de Puerto Rico, fundado por esclavos negros libertos que, aparte de ser animado y estar lleno de seductores locales, es cuna del equipo de baloncesto Cangrejeros de Santurce, lo más de lo más... La Plaza del Mercado de Santurce está repleta de barecitos a ritmo de salsa vellonera, sitios como La Bodeguita del Medio que cuenta con un DJ que nos hizo movernos cual marionetas salseras. Tengo que decir que me emocioné al entrar en Discos Viera, en pleno Santurce, donde compré Siembra, de Willie Colón y Rubén Blades, en esa catedral de la música latina, que desgraciadamente y, como está ocurriendo con todo lo que se puede palpar, oler y sentir, es cosa de eras pasadas, y el local ha cerrado.

Son cuitas del amor, que cantaría Javier Solís.

Llegó la hora de comer, en Punto Vista, ático del Hotel Milano, calle Fortaleza, 307 ¡Muy rico todo!, especialmente ese "mofongo" que nunca falta en una comida Borinquén, cocinado a base del omnipresente banano. Mientras los demás tomaban café tras la comida- yo no lo tomo pues al acordarme de haberlo bebido, por la noche ya no puedo dormir-andaba buscando escenas fotográficas cuando me encontré con una mujer joven y guapa que lloraba escondida en un rincón. Al preguntarle, se sinceró conmigo sobre el motivo universal de su llanto que no era otro que mal de amores. Le comenté, aunque en ese momento no me hizo ningún caso, el cómo, en cuestión de días,



Viera Discos, un recuerdo de eras pasadas

Qué foto tan especial aquella que se me presentó cuando, al girar una de esas coloridas callejuelas del viejo San Juan, adornadas por coches escarabajo y dos caballos, de vivos colores, se asoma un hombre calzado con una visera, que le enseña a jugar al ajedrez, a quien probablemente sea su nieto, mientras se toma una cerveza Maguies, enmarcado por el azul turquesa del mar en calma. Vuelve a esconderse el sol y la noche empieza en la zona del SOFO, entre las calles Fortaleza, San Francisco, O'Donnell y Tetuán, repletas de restaurantes, cafés y bares donde pasar una velada memorable.

Escenas del controvertido y creativo barrio de San Juan, extramuros, de La Perla





Por si los extraterrestres...



Onírico arco de bambúes gigantes, camino del Parque Nacional del Yunque



quizás solo horas, vería que el mundo seguía su ritmo a pesar de su pena, una pena que ya habría pasado a segundo plano, y a tercero, hasta desaparecer. Entre las lágrimas asomó una blanca y sincera sonrisa.

¡Hombre al agua!

He de mencionar tres momentos estelares del viaje que acontecieron cuando, en una carretera cualquiera, apareció, como si tal cosa, el cartel del municipio de Lajas anunciando que transitábamos por la Ruta Extraterrestre PR 303. Como asombroso fue, que no tan surrealista, el paso, bellissimo, bajo el arco de bambúes gigantes camino del Parque Nacional del Yunque, el único bosque tropical lluvioso dentro de Bosques Nacionales de Estados Unidos. El tercero fue pensar en la suerte que tienen los ciudadanos de la tranquila zona residencial Ocean Park San Juan al tener una playa urbana de la categoría de Ocean Beach.

Y he dejado para el final la gran epopeya del viaje, cuando subimos al barco destino Isla Culebra. El día era perfecto, soleado, tranquilo. Pero ya se sabe que, tanto en el mar como en la montaña, no te puedes fiar un pelo. En cuestión de segundos la meteorología dio un vuelco, y con ello nuestros corazones, al ver, como ese cascarón de nuez que nos llevaba a la dichosa isla, estaba a punto de naufragar. Yo siempre llevo pastillas por si las turbulencias aeronáuticas, los sube y baja de los globos aerostáticos, y en este caso el vaivén de las olas. Mi abuela, les conté a mis compañeros, que aún me lo recuerdan cuando me ven, siempre decía "cariño, lo importante es pasarlo lo menos mal posible". Ofrecí mis pastillas al personal, yo en particular me tomé un par, y para cuando llegamos a Isla Culebra el sol volvía a brillar, y las entrañables tortugas verdes marinas y las de carey también, se pusieron tan contentas de que buceáramos con ellas, sin necesidad de naufragar.

Ocean Beach en la zona residencial de Ocean Park, San Juan



traveling

gourmets



SABORES DE NÁPOLES

Un viaje a través
de su cocina

SHIZUOCA (JAPÓN)

La niebla que esculpe
el té Matcha

BODEGAS CON ALMA

Bodegas Monte la Reina
Enoturismo en Toro

THAI ARTURO SORIA

cocina tailandesa
en el corazón de Madrid



GASTRONOMÍA NAPOLITANA

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Archivo



En Nápoles la cocina no es un reclamo, es la vida diaria. Huele a tomate que se cuece despacio, a albahaca fresca, a masa fermentada desde la madrugada. La pizza y la pasta no son símbolos exportados, sino platos de casa, de domingo en familia, de barrio y conversación en la calle. Aquí se come con lo que hay —mar, huerta y paciencia— y con una certeza antigua: alrededor de la mesa se entiende mejor el mundo.



La gastronomía napolitana no se entiende como una colección de platos célebres ni como una lista de recetas exportadas al mundo. Es una manera de vivir y de reconocerse. En Nápoles, la cocina ha sido siempre sustento y celebración, refugio y orgullo. Desde la fundación de Neápolis por los griegos hasta el reconocimiento por parte de la UNESCO del arte del **pizzaiolo**, la ciudad ha protegido su identidad culinaria sin quedarse inmóvil.

La tradición no es aquí un concepto abstracto. Se respira en los mercados, en las cocinas familiares, en las trattorias de barrio donde el menú cambia poco y el gesto se repite con exactitud. La historia comienza en el siglo VIII a. C., cuando los colonos griegos introducen el trigo, el aceite de oliva y una cultura del pan que marcaría el carácter de la mesa napolitana. Aquella herencia mediterránea, basada en el equilibrio y la sobriedad, sigue presente.

Los romanos consolidaron ese legado con mejoras agrícolas y sistemas de conservación más eficaces. Pan, vino y aceite se afianzaron como pilares cotidianos. En la Edad Media, la ciudad —una de las grandes capitales del sur de Europa— absorbió influencias árabes, normandas y españolas. Llegaron el azúcar, las almendras, los cítricos y las especias; se refinó la repostería; la ciudad integró novedades sin diluir su personalidad.

En el siglo XVIII, bajo los Borbones, la cocina napolitana vivió un periodo de esplendor. Se ordenaron recetas, se definieron oficios y la gastronomía popular adquirió prestigio. Cocineros, panaderos y pasteleros dejaron de ser meros artesanos anónimos para convertirse en figuras reconocidas. El gran giro llegó con el tomate, introducido desde América en el siglo XVI y adoptado progresivamente hasta convertirse en eje absoluto de la cocina local. Con él se redefinió el sabor de la ciudad.



El territorio en el plato

La fuerza de esta cocina nace del paisaje. La Campania combina suelos volcánicos, huertas fértiles y la proximidad del mar Tirreno. Esa geografía explica la intensidad y claridad de sus productos. El **tomate San Marzano**, cultivado en el Agro Sarnese-No-cerino sobre tierras enriquecidas por el Vesubio, es alargado, carnoso y equilibrado en acidez. Su pulpa consistente lo hace idóneo para salsas y conservas.

La **mozzarella di bufala campana**, elaborada con leche de búfala, fresca y ligeramente ácida, es uno de los grandes emblemas del sur de Italia. Su textura elástica y su centro jugoso exigen consumo casi inmediato. En una caprese o sobre una pizza blanca muestra toda su identidad.

El **trigo** ha sido históricamente esencial en la región. Las harinas, finas y bien trabajadas, son la base de pizzas y pastas. La fermentación lenta y el dominio de la masa marcan la diferencia entre un resultado correcto y uno memorable.

El **mar** aporta sepías, almejas, mejillones, pulpo, gambas y anchoas que llegan a diario a los mercados. La cocina napolitana los trata con respeto: ajo, perejil, limón y aceite de oliva bastan. La huerta completa el conjunto con berenjenas, pimientos, calabacines, alcachofas, escarolas y hierbas aromáticas cultivadas en pequeñas explotaciones familiares.

La pizza como identidad

Hablar de Nápoles es hablar de pizza. No como icono turístico, sino como alimento popular. En el siglo XVIII, los panaderos comenzaron a vender discos de masa aderezados con grasa, ajo o tomate a trabajadores y marineros. Era comida económica y directa. En 1889 se popularizó la Margherita —tomate, mozzarella y albahaca— asociada a la reina Margarita de Saboya. Más antigua es la Marinara, con tomate, ajo, orégano y aceite, sin queso. Con el tiempo se fijó un estilo preciso: masa fermentada lentamente, centro fino, borde alto y aireado, cocción rápida en horno de leña. Margherita, Marinara, Cosacca, Diavola, Provola e Pepe o Filetto forman parte del repertorio esencial. Cada pizzaiolo introduce matices personales, pero el respeto al canon es compartido.



Tomate San Marzano
Mozzarella de bufala



Pizza Margherita





Spaghetti alle vongole

La pasta cotidiana

La pasta sostiene la mesa diaria en Nápoles con una naturalidad que no necesita alardes. Menos visible que la pizza en el imaginario colectivo, es el verdadero eje doméstico, el plato que marca el pulso de la semana. La despensa napolitana ha sabido trabajar tanto la pasta seca —de trigo duro, firme y consistente— como la fresca, elaborada en casas y pequeños obradores. El formato importa: los ziti se parten a mano antes de entrar en la cazuela; los spaghetti exigen una cocción precisa, siempre al dente; la pasta corta recoge mejor las salsas densas y sustanciosas.

A la tradición de interior se suma la voz del mar. Los frutti di mare —almejas, mejillones, calamares, gambas— encuentran en la pasta un vehículo directo y honesto. Spaghetti alle vongole, linguine ai frutti di mare o una sencilla pasta con cozze y tomate concentran el carácter del golfo en platos de aparente sencillez, donde el punto exacto del marisco y el equilibrio del ajo y el aceite resultan decisivos.

Junto a ellos conviven la pasta e patate con provola fundente, los ziti al ragù cocido durante horas, la genovese de cebolla y carne o el vibrante scarpariello. Son recetas nacidas en hogares modestos, pensadas para alimentar y reunir, donde el tiempo es ingrediente esencial. Y en la calle, el cuzzetiello relleno de salsa o las porciones de pasta servidas en envases sencillos recuerdan que comer de pie también forma parte del ritmo urbano napolitano.

Dulces y café

La repostería tiene raíces conventuales y cortesanías. Sfogliatella —riccia o frolla—, babà al ron, pastiera napolitana, zeppole di San Giuseppe o struffoli navideños marcan el calendario festivo. Son elaboraciones ligadas a celebraciones familiares y religiosas.

El café completa el ritual. El espresso en Nápoles es breve, intenso y social. Se toma en barra, se comenta el día, se comparte. Es el cierre natural de cualquier comida.

Presente y continuidad

En el siglo XXI, la cocina napolitana evoluciona con medida. Nuevas generaciones de pizzaioli estudian fermentaciones y harinas; cocineros contemporáneos revisan recetas clásicas sin romper su lógica. No se trata de modernizar por tendencia, sino de profundizar en lo aprendido. Nápoles sigue cocinando con producto honesto, memoria familiar y confianza en el sabor. Cada plato de pasta, cada pizza recién salida del horno, cada tomate abierto a mano confirma que aquí la gastronomía es patrimonio cotidiano. Su fuerza no reside en la moda, sino en la continuidad.

Sfogliatella y Pastiera



El vino

El vino en Campania es prolongación del paisaje. La viticultura se remonta a la Magna Grecia y encuentra en los suelos volcánicos un aliado decisivo. En las laderas del Vesubio se elaboran vinos como el Lacryma Christi, en blanco y tinto, de perfil seco y marcado carácter mineral, adecuados para pescados del golfo o una pizza clásica.

En el interior, la altitud aporta complejidad. La Falanghina ofrece blancos frescos y aromáticos; el Greco, especialmente en Tufo, muestra estructura y mineralidad. En tintos, la Aglianico alcanza expresión notable en Taurasi, denominación reconocida por su capacidad de guarda. El vino se bebe con naturalidad. Acompaña la cocina diaria y refuerza la relación entre territorio y mesa. En Nápoles, tradición y carácter siguen caminando juntos, también en la copa.



Algunos de los vinos de Campania



Uno de los mercados de Nápoles



Antes de sentarse a la mesa conviene recordar algo sencillo: en Nápoles no se viene solo a comer, se viene a entender. Cada plato tiene detrás una historia de puerto abierto, de mercado bullicioso y de cocina doméstica donde nada se desperdicia. El sabor aquí no busca sorprender, busca convencer. Y lo hace sin artificios, con producto, con tiempo y con esa manera tan napolitana de convertir lo cotidiano en memorable.

Un recorrido gastronómico por Nápoles

Para entender esta tradición en su contexto actual, nada mejor que recorrer algunas mesas que representan distintas capas de la gastronomía napolitana, desde la pizza contemporánea hasta la cocina doméstica reinterpretada.

Pizzeria Errico Porzio

Errico Porzio es uno de los nombres más reconocibles de la pizza napolitana actual. Su pizzería mantiene la ortodoxia —masa hidratada, fermentación cuidada, horno de leña—, pero introduce combinaciones contemporáneas sin perder el respeto al canon. Es un buen punto de partida para comprender cómo la pizza sigue evolucionando sin romper con su origen popular.



Otto Matri sopra il livello del Mare

Ubicado frente al mar en el Hotel Royal Continental, OTTO Matri ofrece una lectura refinada de la cocina napolitana con fuerte protagonismo del pescado y el producto marino. Su propuesta combina tradición, técnica actual y una clara atención al entorno. Aquí la gastronomía dialoga con el paisaje, recordando la histórica relación de Nápoles con el Tirreno.



La Taverna del Bongustaio

Este establecimiento representa la cocina napolitana más reconocible y doméstica. Recetas de siempre, guisos, pastas y platos de cuchara que remiten a la mesa familiar. Es el tipo de lugar donde se entiende que la verdadera alta cocina napolitana es la que se transmite de generación en generación, sin discursos.



Casa Vittoria

Casa Vittoria apuesta por una cocina elegante, serena y bien ejecutada, basada en recetas tradicionales reinterpretadas con equilibrio. Es una parada que muestra cómo la gastronomía napolitana puede adaptarse a un formato más contemporáneo sin perder identidad ni raíces.



Trattoria AL 53

Esta histórica y tradicional Trattoria napolitana, ubicada en pleno centro de Nápoles es conocida por su auténtica cocina de mar y tierra; AL 53 es una referencia para los amantes de la pizza que buscan fidelidad absoluta al estilo napolitano. Aquí manda la sencillez bien hecha: pocas variedades, producto impecable y técnica precisa. Un recordatorio de que la pizza no necesita adornos para ser memorable.



Ristorante JOCA

Representa un Nápoles abierto a nuevas sensibilidades gastronómicas. Sin renunciar al producto local ni a la base italiana, introduce matices contemporáneos y una mirada más creativa. Es el cierre perfecto del recorrido: una ciudad que respeta su pasado, pero no teme dialogar con el presente.





Shizuoka

La niebla que esculpe el matcha

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

Aunque la bebida que mayor crecimiento ha experimentado en el último lustro hunde sus raíces en la China imperial, no sería hasta su llegada a Japón cuando alcanzaría su verdadero cenit, transformándose en el producto de refinamiento técnico y estética ritual que hoy la caracteriza.

Rastrear el origen del té implica adentrarse en un territorio donde leyenda y realidad se superponen hasta volverse indistinguibles. La tradición sitúa su nacimiento en la China mítica, cuando el emperador Shen Nong, hacia el 2737 a.C., vio caer accidentalmente hojas de camelia en su agua hirviendo. Aquel gesto fortuito habría dado origen a una de las bebidas más influyentes de la historia de la humanidad: el té. Durante siglos, el té se consumió en forma de hojas infusionadas, con grados variables de fermentación y fragmentación según las regiones, pero fue durante la dinastía Tang cuando comenzó a prensarse en ladrillos para facilitar su transporte, un formato que favoreció su trituración y el consumo de partículas en la infusión.

Habría que esperar hasta la dinastía Song (960–1279) para alcanzar la verdadera revolución. Los monjes budistas advirtieron que el té fragmentado ofrecía una bebida más concentrada que la hoja infusionada, decidiendo entonces molerla hasta obtener un polvo fino que posteriormente batían con agua caliente. El té dejaba así de ser simple infusión para convertirse en disciplina. El gesto repetido del batido y la espuma verde que obtenían transformaron su consumo en ejercicio de concentración, favoreciendo el acceso al sanmei, estado de absorción plena y mente enfocada. No era solo una bebida: era método. Y en esa transformación comenzaba a gestarse el camino ritual que poco después alcanzaría su máxima expresión en Japón.

En 1191, el monje Eisai llevó esta práctica a Japón junto con semillas de té y una convicción: aquella bebida no solo estimulaba el cuerpo, sino que afinaba el espíritu. Su tratado *Kissa Yōjōki* consolidó esa visión. En el archipiélago, lo que en China fue moda cortesana se transformó en disciplina estética. Durante el periodo Muromachi, el té en polvo fue adoptado por la aristocracia guerrera y, con Sen no Rikyū, cristalizó en el Sadō, el camino del té. Un hito decisivo fue el perfeccionamiento progresivo del sombreado entre los siglos XVI y XVII. Esta técnica, destinada a modular la luz y alterar el metabolismo de la planta, incrementa la concentración de L-teanina y



clorofila, suaviza la astringencia y acentúa el umami. El resultado no era ya el té molido heredado de China, sino un producto nuevo, refinado y profundamente japonés. Así, aunque el matcha hunde sus raíces en la antigua China, fue en Japón donde alcanzó su máxima expresión técnica, ritual y sensorial.

Shizuoka, el terroir histórico del matcha

Hablar de Shizuoka es hablar de estructura. Si Uji simboliza la tradición ceremonial y Kagoshima representa la modernidad climática del sur, Shizuoka encarna la columna vertebral del té japonés. Durante más de un siglo ha sido el gran engranaje productivo del país, el territorio donde el té dejó de ser patrimonio de élites religiosas para convertirse en motor económico regional y producto nacional estratégico. Ubicada entre el océano Pacífico y el Monte Fuji, la prefectura concentra históricamente en torno a un tercio de la producción total de té de Japón. Los suelos volcánicos, ricos en minerales y bien drenados, se alternan con valles húmedos y mesetas abiertas que permiten tanto cultivos de montaña como plantaciones extensivas mecanizadas. Esa dualidad explica su capacidad para producir volumen sin renunciar a una genuina identidad.

SHIZUOKA

El verdadero punto de inflexión llegó en la era Meiji. Tras la Restauración de 1868, Japón necesitaba modernizar su agricultura y generar divisas mediante exportaciones. Shizuoka supo leer ese momento histórico. La meseta de Makinohara fue progresivamente transformada en una vasta superficie cultivable, desarrollando infraestructuras de riego, caminos y sistemas cooperativos que profesionalizaron la producción. El té, especialmente el sencha (principal tipología de té verde japonés), se convirtió en un producto exportable, estandarizado y competitivo. El sencha fue —y sigue siendo— el corazón económico de la región. Shizuoka perfeccionó técnicas de vaporizado, secado y enrollado que definieron el perfil del té verde japonés moderno. En áreas como Kakegawa se desarrolló el fukamushi, o vaporizado profundo, que reduce la astringencia y potencia el color y la textura en taza. Este dominio técnico permitió a la prefectura abastecer tanto el mercado interno como el internacional con un producto coherente y reconocible.

Pero Shizuoka no es solo volumen. En áreas interiores como Kawane u Honyama, las nieblas matinales suavizan la radiación y moderan los picos térmicos, favoreciendo un crecimiento más pausado y hojas potencialmente más finas. No sustituyen al sombreado previo a la cosecha, pero predisponen la planta a una expresión más equilibrada. Esa diversidad interna permite que convivan pequeñas explotaciones familiares con grandes cooperativas mecanizadas, en un modelo híbrido que combina tradición y escala, algo poco habitual en el panorama agrícola japonés. En este contexto estructural emerge el matcha contemporáneo. Históricamente,



Shizuoka fue tierra de sencha más que de tencha (la hoja específica destinada a la molienda para matcha). Sin embargo, el crecimiento exponencial de la demanda global en la última década ha obligado a reorientar parte de las plantaciones de *camelia sinensis* (planta base del té) hacia el cultivo bajo sombra, muchas veces en plantaciones polivalentes fáciles de reestructurar según la demanda anual.

El paso del sencha al tencha no es un simple ajuste varietal: implica modificar calendarios, instalar estructuras de sombreado y reprogramar el metabolismo vegetal. Bajo sombra, la fotosíntesis se ralentiza, aumenta la concentración de aminoácidos como la L-teanina y se reduce la síntesis de catequinas responsables de la astringencia. El resultado es una hoja más rica en umami y de color más intenso, base imprescindible para un matcha de calidad.

Si el matcha es hoy símbolo global de sofisticación japonesa, su base agrícola encuentra en Shizuoka un territorio de equilibrio. Entre el Pacífico y el Monte Fuji, la prefectura combina suelos volcánicos bien drenados con una topografía diversa que alterna mesetas productivas y valles húmedos. El clima templado húmedo, con inviernos suaves y precipitaciones regulares, completa un ciclo vegetativo estable, reduciendo la luz de forma natural antes del sombreado artificial. En Shizuoka, geología, niebla y control de la luz no son elementos aislados, sino engranajes de un mismo sistema agrícola que ha aprendido a convertir paisaje en estructura productiva. Del ritual al superalimento



Durante siglos, el matcha en Japón no fue una bebida cotidiana, sino un símbolo. Vinculado al budismo zen y al Sadō, su consumo estaba asociado a la concentración y al recogimiento más que al simple placer gustativo. Batir el polvo verde no era un gesto doméstico, sino un ejercicio de disciplina interior.

Esa dimensión espiritual marcó también su función social. Hasta hace apenas unas décadas, el matcha ocupaba un espacio discreto fuera de la ceremonia formal. Era frecuente en contextos rituales, incluidos funerales y actos conmemorativos, donde su color y simbolismo evocaban calma, tránsito y continuidad. Más que un obsequio gastronómico, era un presente cargado de sentido espiritual.

Mientras el sencha se consolidaba como té cotidiano, el matcha permanecía como producto ceremonial y ocasional. Su elaboración laboriosa y su precio reforzaban esa condición casi testimonial.

El cambio llegó con el siglo XXI. Los estudios científicos comenzaron a analizar en profundidad su composición: altas concentraciones de catequinas, presencia notable de L-teanina y un potente perfil antioxidante. A diferencia de la infusión tradicional, el matcha implica ingerir la hoja completa, lo que amplifica su impacto nutricional. La combinación de cafeína y teanina empezó a interpretarse como una forma de alerta sostenida y concentración estable.



En un contexto global de búsqueda de alimentos funcionales, el matcha pasó de objeto ritual a icono de bienestar. Lo que fue disciplina espiritual se convirtió en superalimento contemporáneo, sin perder del todo la quietud que lo caracteriza.

Más allá del chawan: el matcha gastronómico

Durante siglos, el matcha encontró en el chawan su recipiente natural y en el silencio del tatami su contexto simbólico. Sin embargo, en la última década ha ampliado su territorio culinario hasta convertirse en ingrediente transversal de la gastronomía contemporánea.

En Japón, su perfil amargo y vegetal ha trascendido el ámbito ceremonial para integrarse en repostería moderna —galletas, mochi, bizcochos, cremas y helados— donde actúa como contrapunto estructural al dulzor. Pero su expansión no se limita al universo dulce. En cocinas de autor aparece espolvoreado sobre pescados grasos, incorporado a salsas ligeras o utilizado como elemento aromático en fondos y emulsiones. Su capacidad para aportar umami y una ligera astringencia lo convierte en herramienta de equilibrio.

Fuera de Japón, el matcha ha sido adoptado por panaderías artesanas, pastelería francesa y coctelería contemporánea. De objeto ritual ha pasado a ser lenguaje gastronómico global, sin perder la tensión entre la concentración y el refinamiento que lo define.



Dónde comen y beben los Paadín

Ren – Sake, cocina y encuentros

11-29 Mabuchi, Suruga Ward, Shizuoka

Tf.: +81 542 939 309

Un izakaya (local de tapas tradicionales) donde los zapatos quedan en la entrada. Un genuino espacio informal japonés donde comida y bebida comparten protagonismo y el encuentro social marca el ritmo. Su propuesta gira en torno a una destacable carta de sakes, con referencias muy bien seleccionadas. En cocina brillan la anguila ahumada, intensa y delicada a la vez, el sashimi de temporada trabajado con precisión y unas gyozas equilibradas, crujientes por fuera y jugosas en su interior.



Fujinokuni Cha no Miyako Museum

3053-2 Kanayafujimicho, Shimada, Shizuoka

Tf.: +81 547 465 588

Es el gran centro de interpretación del té en Japón y la mejor puerta de entrada al universo del matcha en Shizuoka. Explica la evolución histórica del té desde su llegada desde China hasta la industrialización en la era Meiji, cuando la prefectura se convirtió en potencia productiva. Detalla técnicamente el procesamiento de sencha, tencha y matcha, mostrando maquinaria histórica y moderna. Además, aborda científicamente el sombreado —clave para el umami del matcha— y ofrece talleres prácticos y degustaciones, todo con vistas a los campos de Makinohara.

Sunakku Kokoro

3-14 Minamicho, Suruga Ward, Shizuoka

Esta coctelería es el proyecto del joven emprendedor Takahiko Yoshimura, quien ha creado un genuino local de copas donde los distintos téis japoneses ganan protagonismo, especialmente el matcha, convirtiéndose así en un lugar de peregrinación para quienes desean descubrir nuevas formas de disfrutarlo. Además, cuenta con una cafetería de especialidad muy cercana, Organic Matcha Cafe Nagomi, donde trabajan con matcha orgánico premium de la región y ofrecen lattes personalizables y dulces infusionados.



Otokichi

883 Asukubo Okugumi, Aoi-ku, Shizuoka
Tf.: +81 543 955 777

Restaurante de la antigua casa popular Otokichi que ocupa una casa centenaria (kominka) en Okusizu, donde se come sentado sobre tatami tradicional, en un ambiente íntimo y rural. Su cocina pone en valor productos locales en formato estacional y pausado. Entre sus especialidades destaca el tororo, tubérculo tradicional japonés (yamaimo de montaña) rallado hasta obtener una textura cremosa que se sirve sobre arroz blanco caliente. Sencillo en apariencia, pero profundamente reconfortante, resume la esencia del territorio en un solo cuenco.



Genbu Matcha, Japanese Ceremonial Tea

Shuchi-Gun, Shizuoka
genbumatcha.com

Una de las marcas más reconocibles en Europa, basa su identidad en la selección de tencha de alta calidad procedente de Shizuoka, trabajando principalmente el cultivar Saemidori en cosechas de primavera, consideradas las más finas y elegantes del año. Aunque su icono principal es la gama Barista Selection (con un grado tostado ligeramente superior que le aporta recuerdos a galleta), trabajan también con selecciones ceremoniales con ediciones muy limitadas. Presenta color verde intenso, textura cremosa y un perfil equilibrado entre dulzor vegetal y umami, orientado tanto a ceremonia como a consumo premium contemporáneo.



Kuruma Sushi

2-6 Nakada, Suruga Ward, Shizuoka
Tf.: +81 542 860 777

El itamae (sushi master) acumula más de cuarenta años de experiencia tras la barra. Formado en la ortodoxia del estilo edomae, su cocina se define por la precisión del corte, el equilibrio milimétrico del arroz y el respeto absoluto por el producto de la Bahía de Suruga. Sin artificios ni concesiones contemporáneas, su omakase es un ejercicio de técnica depurada y ritmo pausado.





finca la torre

Texto: Jose A. Muñoz - **Fotografía:** Finca La Torre

En Bobadilla, a apenas quince minutos de Antequera, el paisaje se abre en suaves lomas donde el olivo marca la línea del horizonte. Allí se levanta Finca La Torre, una almazara que ha hecho del aceite de oliva virgen extra un ejercicio de precisión agrícola y sensibilidad sensorial. No es una marca más en el amplio mapa oleícola andaluz: es un proyecto que ha sabido unir patrimonio, conocimiento técnico y una idea muy clara de lo que debe ser un gran AOVE.

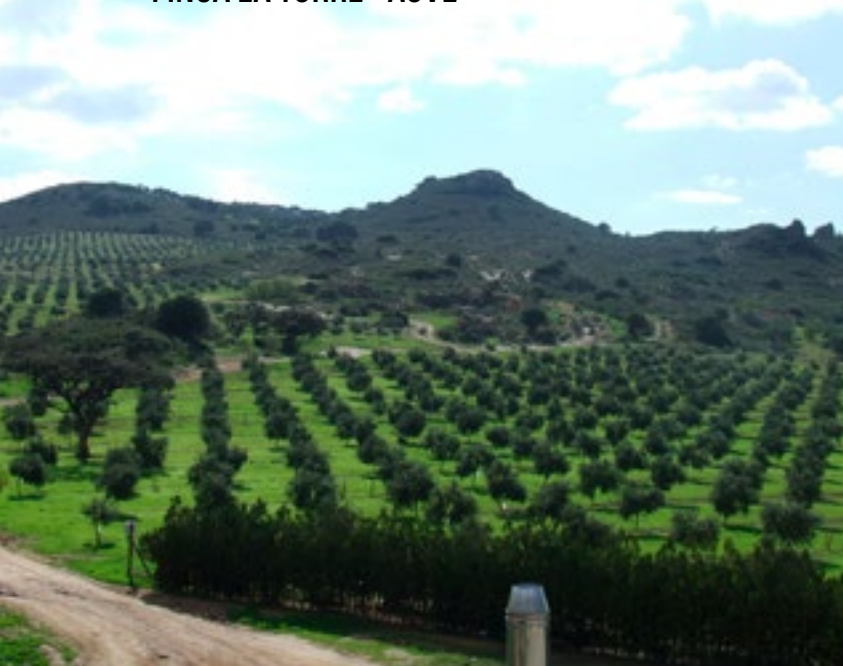


Restos romanos hallados en los jardines testimonian que ya entonces se cultivaba el olivo y se molía la aceituna en estas tierras. Más tarde, en torno a 1260, se construyó la torre vigía que da nombre al enclave y que todavía hoy domina el paisaje desde una de sus colinas. Durante siglos, la propiedad vivió distintas etapas hasta caer en desuso. En el siglo XX, una comunidad alemana recuperó la actividad bajo criterios de agricultura biodinámica, con producciones limitadas. Ya en los primeros años del nuevo milenio, la finca pasó a manos del empresario suizo Daniel S. Aegerter, quien, al descubrir su potencial, decidió impulsar un proyecto ambicioso apoyándose en profesionales especializados.

La etapa contemporánea arranca en 2011 con la incorporación del ingeniero agrónomo Víctor Pérez a la dirección. Desde entonces, Finca La Torre ha definido una filosofía productiva basada en la autonomía, la sostenibilidad y el respeto absoluto por la materia prima. La finca trabaja bajo criterios ecológicos y biodinámicos: ausencia de pesticidas y productos químicos, mínima intervención y un sistema que busca el autoabastecimiento de recursos. La idea es sencilla y exigente a la vez: cuidar el suelo y el árbol para que el fruto exprese su carácter sin interferencias.

El olivar ocupa 240 hectáreas dentro de una propiedad que suma 380 entre pastos, pinares y cultivo. Son alrededor de 48.000 árboles, con una combinación de olivos centenarios —principalmente de hojiblanca— y plantaciones más jóvenes de arbequina, picudo y cornicabra. En los últimos años se ha renovado parte del olivar tradicional, de modo que actualmente conviven aproximadamente un tercio de árboles centenarios y dos tercios de árboles jóvenes. Esa diversidad varietal y generacional permite trabajar perfiles muy definidos sin perder identidad.





El objetivo declarado es producir aceites de la forma más pura y fresca posible. Para ello, la recolección es temprana, generalmente desde la primera quincena de octubre. Se trata de recoger la aceituna cuando aún está verde, antes del envero completo, sacrificando rendimiento en favor de intensidad aromática y complejidad. Son aceites más verdes, más frutados, con mayor viveza en boca. La extracción se realiza en frío y apenas unas horas después de la recogida. Solo se cosecha la cantidad que la almazara puede molturar en el día, evitando almacenamientos prolongados que deterioren el fruto. El control del tiempo es aquí una herramienta de calidad.

El resultado se concreta en cuatro monovarietales que la casa define como “AOVEs de autor”: hojiblanca, arbequina, picudo y cornicabra. Cada uno responde al carácter de su aceituna y a una interpretación técnica precisa.

La hojiblanca, procedente de árboles de entre 100 y 130 años, es la referencia de la finca. Presenta un frutado intenso con notas de hierba recién cortada, hoja de olivo y tomatera. En boca muestra un amargor ligero en la entrada y un picor progresivo, equilibrado, con recuerdos de almendra verde y manzana. Es un aceite estructurado, armónico y persistente.

La arbequina ofrece un perfil más amable, de frutado medio, con aromas que evocan hierba fresca, plátano y manzana. Su entrada es dulce, con un picante ligero y un conjunto equilibrado y fluido que la hace especialmente versátil en cocina.

El picudo se distingue por su intensidad aromática, con marcada presencia de notas verdes. En boca combina dulzor inicial, amargor moderado y un picante persistente, con retrogusto que recuerda a almendra verde y fruta fresca.

La cornicabra, fiel a su variedad, se muestra dulce en la entrada pero evoluciona hacia un amargor y picor más pronunciados, ofreciendo carácter y profundidad.

A esta gama se suma la colección **One**, elaborada con una selección minuciosa de aceitunas recogidas el primer día de cosecha, cuando el fruto aún está completamente verde. De ahí surgen One Organic Hojiblanca y One Organic Arbequina, concebidos como expresión máxima de frescura y concentración aromática.



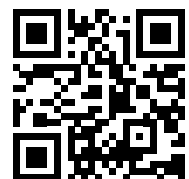
Son ediciones cuidadas, en formatos limitados, que subrayan el compromiso con la excelencia.

Más allá de la cantidad de premios nacionales e internacionales recibidos, lo que define a Finca La Torre es la coherencia. Año tras año, la finca persigue mantener un perfil organoléptico constante en cada variedad, pese a las variaciones climáticas y agrícolas. Esa regularidad no es fruto del azar, sino de una planificación agronómica meticulosa y de un control exhaustivo en almazara.

En un país que produce cerca del 40% del aceite de oliva virgen extra mundial, destacar no es sencillo. Finca La Torre lo ha logrado apoyándose en el territorio, en el conocimiento técnico y en una idea clara de identidad. Aquí el aceite no es solo un producto gastronómico: es el resultado de un paisaje trabajado con paciencia, de una recolección medida al día y de una elaboración que entiende el tiempo como aliado. Un ejercicio de precisión que convierte cada campaña en un nuevo punto de partida.



**finca
la torre**





Bodegas MONTE LA REINA

Texto: Clara Serrano Vega - Fotografía: Bodegas Monte La Reina



En el paisaje abierto de Toro, donde el Duero dibuja horizontes amplios y el viñedo se aferra a suelos austeros, se levanta Bodegas Monte la Reina, una de las casas que mejor ha sabido interpretar el carácter de esta tierra. Aquí la tinta de toro —adaptación local del tempranillo— encuentra profundidad, concentración y una identidad reconocible. La bodega ha construido su catálogo con una idea clara: ofrecer vinos con personalidad, capaces de reflejar el terruño y, al mismo tiempo, dialogar con distintos perfiles de consumidor.

Aunque la firma trabaja también líneas más desenfadadas bajo la marca Carolina, son los vinos acogidos a la D.O. Toro los que definen su esencia. Seis tintos y dos blancos que condensan la potencia, la estructura y la intensidad cromática propias de la denominación, pero con una elaboración medida, pensada y ajustada a cada referencia.

Tinta de Toro en seis lecturas

La colección de tintos se articula en torno a seis monovarietales de tinta de toro: **Joven, Roble, Crianza, Cuvée Privée, Vendimia Seleccionada e Inaraja**. Cada uno responde a una intención enológica distinta, desde la expresión más directa de la fruta hasta la complejidad que aporta una larga estancia en bodega.

El Joven prescinde de madera y apuesta por la frescura. En él dominan las notas de fruta roja —fresa, frambuesa— acompañadas por un recuerdo lácteo sutil, fruto de una fermentación maloláctica bien integrada. Es un vino franco, de trago ágil, que mantiene la intensidad de color característica de Toro sin perder ligereza.

El Roble incorpora seis meses de crianza en barrica de roble francés. Ese paso por madera aporta equilibrio y redondez, sin ocultar la fruta. En boca se percibe volumen y una textura glicérica que sostiene una intensidad gustativa limpia y persistente.

Con 12 meses de crianza, **el Crianza** se sitúa en una línea más clásica. Seco, amplio y equilibrado, ofrece notas de maderas nobles, frutos negros y ciruelas confitadas. La estructura es firme, pero la entrada resulta sedosa, en consonancia con el estilo que ha dado fama a la denominación.

El Cuvée Privée, una de las referencias más reconocidas de la casa, se elabora con uvas sobremaduradas y permanece 14 meses en barrica nueva de roble francés y caucásico. A pesar de esa crianza intensa, conserva la expresión primaria de la uva. En nariz y boca conviven fruta madura, tostados y un fondo mineral que aporta profundidad.

Vendimia Seleccionada e Inaraja proceden de viñas centenarias, un patrimonio vegetal que en Toro marca diferencias. La Vendimia Seleccionada, con 14 meses en barrica nueva de roble francés, destaca por su elegancia y por unos taninos maduros y dulces, resultado del equilibrio entre fruta en su punto óptimo y madera bien ensamblada.



Carolina Inaraja

Monte la Reina abre sus puertas al viajero con un enoturismo pausado y cercano: visitas a la bodega, catas comentadas y la posibilidad de alojarse en su hotel entre viñedos para comprender el vino desde el paisaje que lo origina.

Inaraja, buque insignia de la bodega, amplía la crianza hasta los 16 meses en roble francés. Es un vino potente, balsámico, con notas ahumadas, tostadas y un fondo mineral que remite al suelo. Su estructura sólida y su persistencia lo sitúan como la referencia más ambiciosa del conjunto.

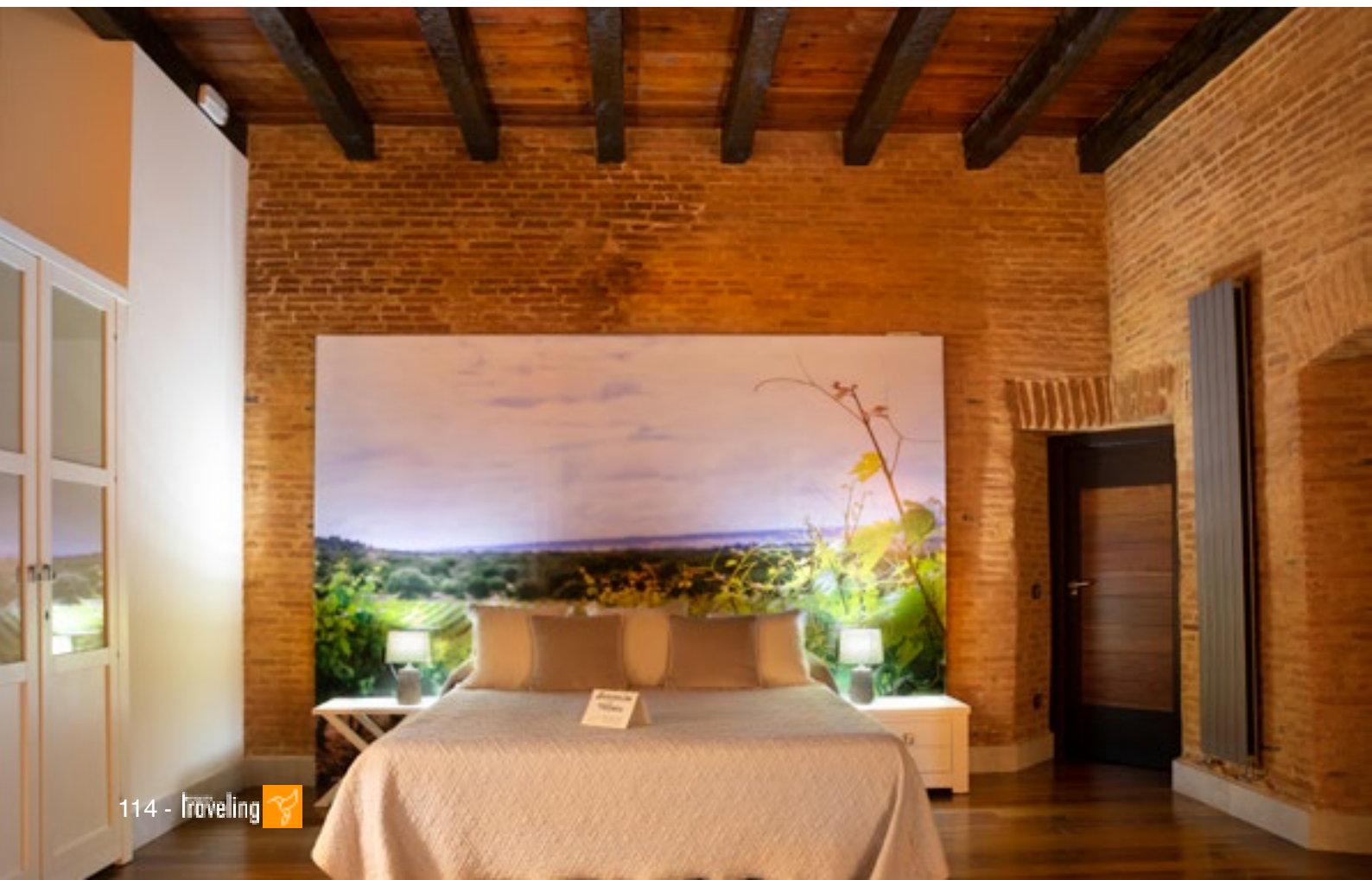
En todos los casos, el proceso de elaboración responde a un esquema técnico preciso: maceraciones en frío en depósitos de acero inoxidable u hormigón, fermentación bajo temperatura controlada y, en la mayoría de las referencias, fermentación maloláctica en el mismo depósito. El objetivo no es uniformar, sino ajustar cada vino a su perfil, manteniendo la identidad de la tinta de toro.

El verdejo como elemento diferenciador

Si algo distingue a Monte la Reina dentro de la denominación es su apuesta por el verdejo. La bodega fue pionera en la D.O. Toro en elaborar esta variedad blanca, tradicionalmente vinculada a otras zonas de Castilla y León. Aquí encuentra suelos y climatología adecuados para una maduración equilibrada y grados alcohólicos en torno al 12,5 %.

La vendimia se realiza a principios o mediados de septiembre, cuando la uva alcanza su punto óptimo. Tras el prensado neumático, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable y trabaja sobre sus propias lías, buscando volumen y complejidad. El Verdejo se presenta intenso y untuoso, con buena acidez y un final ligeramente amargoso, rasgo característico de la variedad. En nariz aparecen notas de piña y manzana en su versión más madura, que aportan estructura y persistencia.

Una de las habitaciones del hotel situado en el castillo



La versión fermentada en barrica es la propuesta más singular. Permanece entre cinco y siete meses en roble francés y reposa posteriormente hasta ocho años en botella, un planteamiento poco habitual en blancos. El resultado es un vino expresivo, con matices de fruta madura y flores blancas, que se aleja del consumo inmediato y apuesta por la evolución y la complejidad.

En conjunto, Monte la Reina ha construido una gama coherente y bien definida. Los tintos exploran distintas lecturas de la tinta de toro, desde la frescura juvenil hasta la concentración de las viñas centenarias. Los blancos introducen un matiz diferenciador dentro de la denominación. No hay gestos superfluos: solo viñedo, técnica y una voluntad clara de interpretar Toro con personalidad propia.

Más allá del viñedo y la bodega, Monte la Reina ha desarrollado una clara apuesta por el enoturismo, concebido como una prolongación natural de su proyecto vitivinícola. Las visitas permiten recorrer las instalaciones, conocer el proceso de elaboración —desde la recepción de la uva hasta la crianza en barrica— y finalizar con catas comentadas donde se contextualizan las distintas referencias de la casa. La experiencia se completa con su hotel, integrado en el entorno de la finca, que ofrece alojamiento en plena naturaleza, rodeado de viñedo y silencio castellano. Una propuesta pensada para quienes buscan entender el vino desde su origen y vivir Toro con calma, sin intermediarios.



MONTE
LA REINA





Em Sherif Madrid

Cocina libanesa inspirada en la tradición familiar

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Em Sherif Madrid

Bokjat jebneh



Madrid vive desde hace años un momento de extraordinaria vitalidad gastronómica. En ese mapa en constante evolución aparecen direcciones que buscan ir más allá del simple hecho de comer para ofrecer una experiencia completa. Entre ellas destaca Em Sherif Madrid, que propone recuperar el almuerzo como un momento de disfrute pausado, generoso y lleno de matices, inspirado en la tradición culinaria del Levante mediterráneo.

Situado en la calle de Alcalá, a pocos pasos del Parque del Retiro, el restaurante se presenta como un refugio urbano en pleno centro de la ciudad. Un lugar al que entrar casi por impulso tras un paseo por el parque, entre reunión y reunión o simplemente para detener el ritmo del día durante un rato. La propuesta gira en torno a una idea clara: devolver al mediodía el papel que durante siglos tuvo en las culturas mediterráneas, donde la comida era una pausa necesaria para compartir y disfrutar.

La cocina de Em Sherif bebe directamente de la tradición libanesa, pero lo hace desde una mirada contemporánea que respeta el origen de las recetas. La filosofía del grupo, conocida por su defensa de una cocina basada en tradiciones familiares y hospitalidad levantina, se refleja en una carta pensada para el mediodía que combina autenticidad y ligereza.

El punto de partida suele encontrarse en los **mezzes**, una de las grandes expresiones de la cocina de Oriente Próximo. Estas pequeñas preparaciones, frías o calientes, invitan a probar, compartir y conversar. Sobre la mesa aparecen elaboraciones que despliegan sabores intensos y equilibrados, donde el aceite de oliva, las hierbas frescas, el limón o las especias construyen un lenguaje culinario lleno de personalidad.

Junto a ellos, la carta incorpora **ensaladas frescas** y platos ligeros, pensados para quienes buscan un almuerzo más ágil sin renunciar a la profundidad de la cocina libanesa. También hay espacio para preparaciones más contundentes que muestran la riqueza de esta gastronomía, marcada por siglos de intercambio cultural en el Mediterráneo oriental.

El resultado es una propuesta gastronómica que mantiene ese espíritu generoso tan característico de la mesa levantina, pero adaptado al ritmo contemporáneo de Madrid. Aquí el comensal puede optar por un almuerzo breve y directo o prolongar la sobremesa con calma, como dictan las mejores tradiciones mediterráneas.

La experiencia ha sido diseñada precisamente con esa flexibilidad. Em Sherif Madrid funciona tanto para una pausa rápida entre compromisos profesionales como para un encuentro relajado con amigos o familia. Incluso para quienes desean simplemente sentarse a tomar un café acompañado de un postre y observar el pulso de la ciudad desde una mesa tranquila.

Más allá de la cocina, el restaurante presta una atención especial al ambiente. El espacio transmite elegancia sin resultar distante. La decoración contemporánea, unida a un servicio atento y cercano, crea una atmósfera acogedora que invita a quedarse. Esa hospitalidad, profundamente arraigada en la cultura libanesa, es uno de los rasgos que definen la identidad del proyecto.

En una ciudad donde el ritmo cotidiano puede ser vertiginoso, Em Sherif propone algo tan sencillo como necesario: detenerse a comer bien. Redescubrir el placer de un almuerzo que no sea solo una obligación entre tareas, sino un momento para saborear, conversar y disfrutar de la mesa.

Su ubicación estratégica, a escasos minutos de uno de los parques más emblemáticos de Madrid (El Retiro), refuerza esa idea de refugio gastronómico en el corazón de la ciudad. Un lugar donde el Mediterráneo oriental se encuentra con la vida madrileña y donde la tradición culinaria libanesa se adapta con naturalidad a la vida urbana.

Con esta propuesta, Em Sherif Madrid se consolida como una dirección a tener en cuenta para quienes buscan una cocina llena de carácter y una experiencia gastronómica distinta. Una pausa que, por un momento, recuerda que comer también puede ser una forma de viajar.

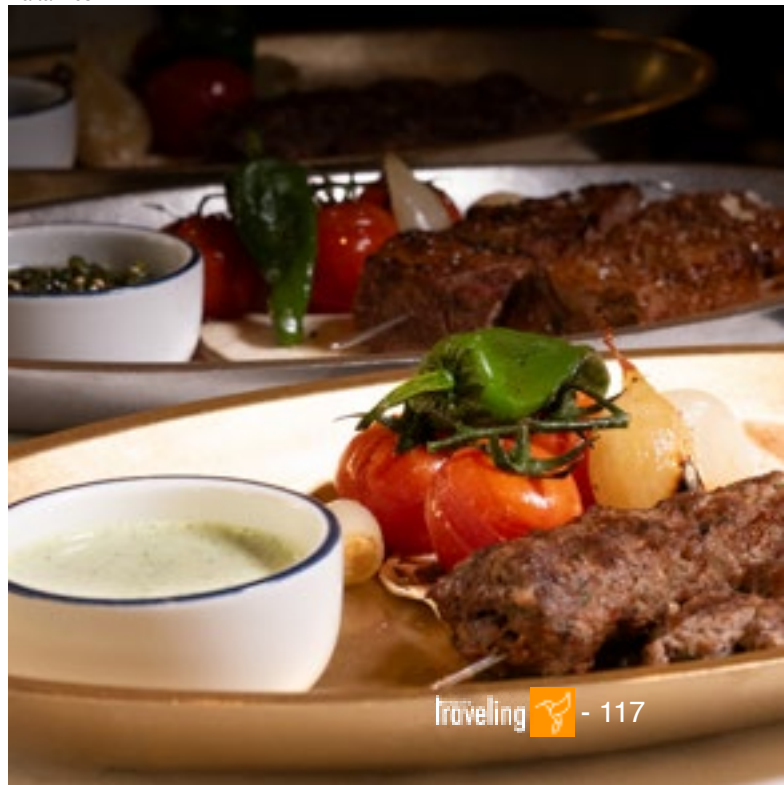


Yasmina Hayek



Artichoke

Kafta Meshwi





USKAR

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

En el número 11 de la calle Alonso del Barco, en pleno barrio de Embajadores, se encuentra uno de esos restaurantes que crecen de manera natural con su entorno. **Uskar** comenzó siendo un bar de barrio y hoy es un restaurante gastronómico que ha sabido evolucionar sin renunciar a su esencia. Detrás está el chef granadino José Miguel Valdivieso, un cocinero que entiende la cocina como un ejercicio de honestidad donde el producto marca el camino.

Reconocido con un **Solete de la Guía Repsol**, Uskar se ha ganado un lugar propio en el panorama gastronómico madrileño gracias a una propuesta sencilla en apariencia, pero muy cuidada en el fondo. La base es clara: respeto absoluto por la materia prima, cocina sin artificios y una carta que gira en torno a tres pilares muy definidos —tierra, mar y huerta—. Cada plato habla de origen, de temporada y de productores concretos.

El vínculo con la tierra natal del chef es evidente. El cordero segureño con Indicación Geográfica Protegida, procedente de la comarca granadina de Huéscar, ocupa un lugar central en la carta y convierte a Uskar en el único restaurante de Madrid que ofrece este producto. La paletilla de cordero asada lentamente durante doce horas, aromatizada con tomillo, romero y ajo, resume bien el espíritu de la casa: cocina paciente, sabor profundo y técnica al servicio del producto. También aparecen otras elaboraciones como el brioche de cuello de cordero o el jarrete cocinado a baja temperatura.

El mar llega desde Tarifa con el atún rojo salvaje, pescado de forma artesanal y sostenible y que llega al restaurante en menos de 24 horas. Valdivieso lo trabaja con respeto y sin excesos, como demuestra su chuleta de atún a la brasa, elaborada con el lomo bajo madurado durante al menos una semana y terminada en el kamado, un horno de cerámica de origen japonés que aporta un delicado toque ahumado.

La tercera pata de la cocina de Uskar la forman las verduras ecológicas de la huerta madrileña, procedentes del Parque Agroecológico Soto del Grillo. Con ellas se construyen platos como la berenjena asada chinocordobesa con salmorejo y queso de cabra, la coliflor en textura con huevo frito y trufa o las alcachofas IGP Tudela confitadas con cecina de black angus y pimienta verde.

La carta es breve y dinámica, pensada tanto para compartir como para disfrutar con calma. Conviven platos más gastronómicos con guiños al tapeo tradicional: croquetas de chipirones o jamón, ensaladilla rusa con espuma de piparras, tortillitas de camarones o torreznos crujientes con mayonesa de kimchi. También hay espacio para dos menús degustación que permiten recorrer la cocina del chef en varios pasos.

La experiencia se completa con una bodega dirigida por el sumiller Raúl García. Reúne unas 150 referencias que dan visibilidad a más de 200 variedades de uva, con especial atención a pequeños productores y con opciones por copa y alternativas sin alcohol.

Barra, sala y terraza conviven en un espacio que mantiene el espíritu de barrio, con una clientela fiel y un ambiente cercano. Uskar demuestra que la buena cocina no necesita grandes artificios cuando detrás hay producto, territorio y una idea clara de lo que se quiere contar en el plato.



Cordero segureño asado en su jugo



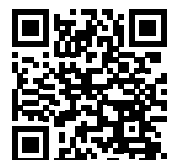
Berenjena chino-cordobesa, con salmorejo, queso de cabra y salsa china



Calçots con ajo negro en wok



Restaurante
USKAR
MADRID



Thai Arturo Soria



En la calle Arturo Soria, lejos del ritmo acelerado del centro, hay un restaurante que invita a viajar sin salir de Madrid. Thai Arturo Soria se ha convertido con los años en una de las direcciones más reconocibles para quienes buscan una cocina tailandesa fiel a su origen y un entorno donde la experiencia gastronómica se vive con calma.

El restaurante ocupa un amplio espacio en esta conocida avenida del noreste madrileño. Al cruzar la entrada, la sensación es la de abandonar por un momento la ciudad para entrar en un pequeño oasis. Parte de esa impresión se debe a su jardín y a su terraza rodeada de vegetación, uno de los rasgos que definen el lugar. Entre plantas y mesas bien espaciadas, el ambiente adquiere una tranquilidad poco habitual en la capital.

El interior continúa esa misma idea de serenidad. La decoración se inspira en la estética tradicional tailandesa con maderas, tallas ornamentales y detalles que evocan el antiguo Siam. La iluminación es suave

y el espacio transmite equilibrio, algo que forma parte de la cultura tailandesa y que aquí se traslada también a la forma de entender la mesa. No es un restaurante pensado para una comida apresurada, sino para disfrutar del tiempo y del entorno.

La cocina sigue la misma línea de respeto por la tradición. La carta reúne algunos de los platos más representativos de la gastronomía tailandesa, elaborados con las hierbas, especias y salsas que caracterizan esta cocina. El resultado es una propuesta donde aparecen los contrastes tan propios del sudeste asiático: sabores dulces, salados, ácidos y picantes que se combinan para crear platos equilibrados y aromáticos. Los entrantes permiten comenzar el recorrido por esta gastronomía con



RESTAURANTES PROBADOS

preparaciones clásicas. Entre ellas destacan los rollitos de primavera crujientes, una de las elaboraciones más populares de la cocina tailandesa. También aparecen brochetas marinadas al curry o pequeñas recetas inspiradas en la comida callejera que tanto define la cultura gastronómica del país.

Uno de los grandes pilares de la carta son los currys tailandeses, elaborados con leche de coco y pastas de especias que aportan profundidad de sabor. El curry rojo y el curry verde son dos de los más conocidos y reflejan bien el carácter aromático de esta cocina. Servidos habitualmente con arroz jazmín, forman parte de los platos más representativos del restaurante.

No falta tampoco el Pad Thai, el célebre salteado de fideos de arroz con huevo, verduras, salsa de tamarindo y cacahuetes. Este plato, nacido en las cocinas populares de Tailandia, se ha convertido en uno de los símbolos internacionales de su gastronomía y sigue siendo uno de los más solicitados por los comensales.

Bolitas fritas de gambas





Fideos con camarones y chile rojo



Curry rojo con pollo y arroz jazmín tailandés

La carta se completa con platos de pollo, ternera, mariscos y verduras que permiten recorrer distintos sabores del país. En todos ellos se percibe el uso de ingredientes característicos como la citronela, la lima, el cilantro o la galanga, elementos que aportan frescura y personalidad a la cocina tailandesa.

Thai Arturo Soria cuenta además con diferentes espacios —salones interiores, terraza cubierta y jardín— capaces de acoger tanto comidas tranquilas como celebraciones o reuniones de grupo. Con capacidad para más de un centenar de comensales, el restaurante se ha consolidado como un punto de encuentro habitual para quienes buscan una cocina asiática auténtica en Madrid.

Con el paso del tiempo, el restaurante ha mantenido una propuesta clara: acercar la gastronomía tailandesa a la capital respetando sus sabores y su carácter. Un lugar donde el comensal puede descubrir esa cocina compleja y aromática en un ambiente tranquilo, casi inesperado en la ciudad, rodeado de vegetación y con la sensación de haber encontrado un pequeño jardín asiático en Madrid.

**Thai
Arturo Soria**



Surtido de aperitivos tailandeses



smartbox
BUSINESS SOLUTIONS

¡Regala emociones!

Somos un equipo especializado,

Business Solutions en Smartbox Group.

Asesoramos a empresas y agencias ofreciendo el regalo perfecto para agradecer, motivar, fidelizar e incentivar a empleados, colaboradores y clientes, creando un vínculo único.



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

MARZO PIDE SOL, SAL DEL INVIERNO CON ESTE CÓDIGO DE DESCUENTO

CÓDIGO DESCUENTO

TRAVELING5



iberiaexpress.com

IBERIA
EXPRESS 

Condiciones: el presente código del 5% de descuento es válido para las rutas operadas por Iberia Express en las tarifas Express, Classic, Classic Plus y Flex, reservando a través del Club Express en iberiaexpress.com. El descuento se aplicará al momento de introducir el código en el proceso de pago, al finalizar la reserva. Podrá utilizarse desde el 01/01/2026 hasta el 31/12/2026 para vuelos desde el 01/01/2026 hasta el 31/12/2026 excepto del 06/02 al 23/02, del 20/03 al 28/03, del 01/04 al 02/04, del 05/04 al 07/04, del 10/04 al 04/05, del 10/05 al 13/05, del 17/05 al 18/05, del 19/06 al 14/09, del 08/10 al 10/10, del 12/10 al 13/10, del 29/10 al 31/10, del 01/11 al 04/11, del 06/11 al 08/11, del 09/11 al 10/11, del 12/11 al 13/11, del 15/11 al 16/11, del 18/11 al 19/11, del 21/11 al 22/11, del 24/11 al 25/11, del 27/11 al 28/11, del 30/11 al 01/12, del 03/12 al 04/12, del 06/12 al 07/12 y del 17/12 al 31/12. El descuento que se acumula con el Club Express se aplica sobre la tarifa, excluyendo las tasas aeroportuarias. Las condiciones están sujetas a disponibilidad de plazas promocionales y de tarifa.