

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 76 Año 2026 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



ANDALUCÍA

Primavera de luz,
color y tradición

AUSTRIA

Las granjas
del Tírol

NORUEGA

Las islas Lofoten
Montaña y alma

TOLEDO

La Catedral
8 siglos de historia

HERCULANO

El día en que el
Vesubio la borró

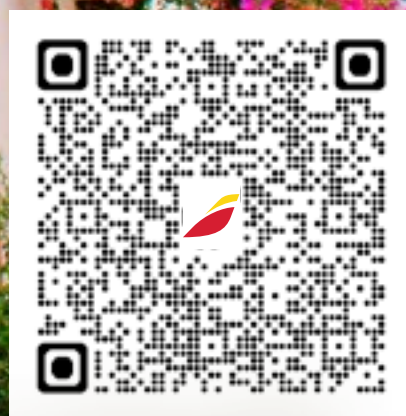
EN PAPEL Y EN DIGITAL, UNA REVISTA DE AUTOR HECHA PARA TI



QUE MAYO NO TE PILLE SIN PLAN ESTRENA EL MES CON ESTE 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. Para canjearlo, debes introducirlo en el proceso de pago, al finalizar la reserva. Podrá utilizarse desde el 01/01/2026 hasta el 31/12/2026, para volar 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 30/04 al 04/05, del 14/05 al 15/05, 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 03/11, del 06/11 al 10/11, del 03/12 al 05/12, del 08/12 al 09/12 y del 17/12 al 31/12. El descuento, que es acumulable con el del Club Express se aplica sobre la tarifa, excluyendo las tasas aeroportuarias. Las condiciones están sujetas a disponibilidad de plazas promocionales y de tarifa.

Bienvenido a bordo

Viajar sigue siendo una de las formas más honestas de mirar el mundo. No solo por los lugares que descubrimos, sino por la manera en que cada destino nos obliga a detenernos, a escuchar y a entender que la belleza rara vez se entrega de golpe. Hay que acercarse despacio, como se entra en una ciudad antigua, en una bodega, en un jardín o en una cocina con historia.

En este nuevo número de Traveling proponemos precisamente ese viaje pausado y diverso. Partimos hacia las **Islas Lofoten**, en Noruega, donde el paisaje extremo conserva todavía el alma marinera de los pueblos del norte. De allí saltamos al **Tirol austriaco**, a sus granjas y a una forma de hospitalidad ligada a la tierra, al trabajo y a la continuidad de las tradiciones. También nos detenemos en Burdeos, ante la arquitectura simbólica de **La Cité du Vin**, y viajamos al pasado con **Herculano, Waterloo** y la **Catedral de Toledo**, tres escenarios donde la historia no es una lección cerrada, sino una presencia que sigue hablando.

Hay espacio para la luz de **Andalucía** en primavera, para la Dinamarca distinta de **Aarhus**, el silencio rural de **La Vera** entre **Jaraíz** y **Yuste**, y para lugares con una personalidad muy marcada, como **Sarrant**, **Bokod** o el **Valle de Alcudia** y **Sierra Madrona**. En la parte más gastronómica y hotelera, entramos en bodegas, restaurantes y casas con carácter: Pago de Cirsus, Flandes y su cultura cervecera, Molino de Alcuneza, Royal Continental, Casino de Alcalá, Soy Kitchen o Arzábal Retiro.

Este número mira lejos, pero también cerca. Busca paisajes, mesas, ciudades y oficios que merecen ser contados sin prisa. Porque viajar, cuando se hace de verdad, no consiste solo en llegar. Consiste en regresar con una mirada un poco más amplia.

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
AUSTRIA
Las granjas del Tiro

16 DISEÑO Y ARQUITECTURA
BURDEOS
La Cité du Vin

22 VIAJES
HERCULANO
El día en que el Vesubio la borró

28 VIAJES
BOKOD - HUNGRÍA
El lugar donde el agua desafía al invierno

32 VIAJES
ISLAS LOFOTEN - NORUEGA
Paisaje extremo, alma marinera

38 VIAJES
ANDALUCÍA EN PRIMAVERA
Experiencia única de luz, color y tradición

44 ESCAPADA CULTURAL
AARHUS
48 horas en una Dinamarca diferente

50 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
WATERLOO
El campo donde la historia sigue ocurriendo

56 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
CATEDRAL DE TOLEDO
Ocho siglos de grandeza

62 ECO DESTINOS
VALLE DE ALCUDIA Y SIERRA MADRONA
El corazón salvaje de la España Vacía

66 PUEBLOS CON ENCANTO
SARRANT - FRANCIA
Pueblo circular dibujado por el Gers

70 ENOTURISMO
LA SUIZA VITIVINÍCOLA
La gran desconocida de Europa



CONTENIDOS

Revista Traveling Nº76

Año 2026

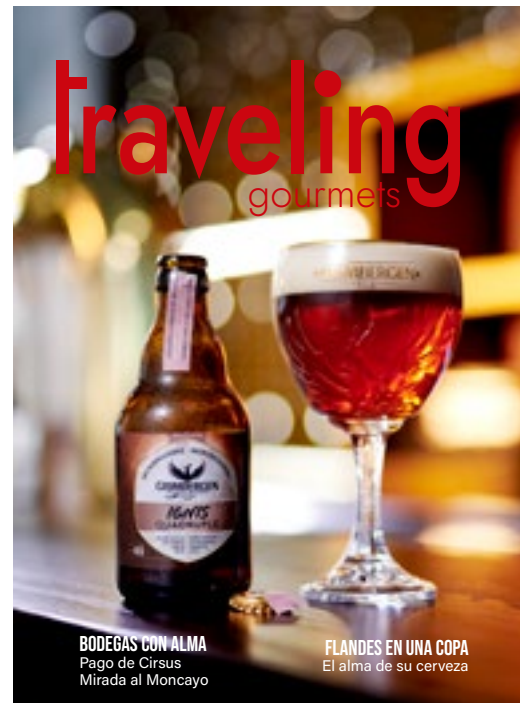
SUMARIO

- TURISMO RURAL** 78
DE JARAIZ A YUSTE
La huella histórica de la Vera
- LUGARES PARA SOÑAR** 82
HOTEL ROYAL CONTINENTAL
La elegancia de Gio Ponti frente al Vesubio
- LUGARES PARA SOÑAR** 86
HOTEL MOLINO DE ALCUNEZA
Treinta años de alta cocina y lujo sereno
- CINE EN LA MALETA** 90
ANTONIO CAMPOS Y SUSANA HORNOS
Escenarios, libros y exposiciones
- LA VENTANA DE MANENA** 92
MALTA
Una isla gozosa
- traveling** 97
gourmets
- CULTURA Y TRADICIÓN** 98
EUROPA INSÓLITA A LA MESA
6 Platos que sorprenden sin espantar
- BODEGAS CON ALMA** 102
PAGO DE CIRSUS
El Château navarro que mira al Moncayo
- PRODUCTOS GASTRO** 106
FLANDES EN UNA COPA
El alma de su cerveza
- REST. PRABADOS** 112
CASINO DE ALCALÁ
Cocina española en la ciudad cervantina
- REST. PRABADOS** 114
SOY KITCHEN
China - Madrid y Julio Zhang
- REST. PRABADOS** 116
ARZABAL RETIRO
Cocina española en la "milla de oro"



PORTADA

Islas de Lofoten - Noruega
Archivo



PORTADA

Cervecería Grimbergen
© Of. de Turismo de Flandes



Vacaciones en las Granjas del Tirol

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



Hay viajes en los que el paisaje se fija para siempre en la memoria. El Tirol austriaco pertenece a esta categoría. No es solo un territorio de montañas limpias, prados impecables y pueblos que parecen detenidos en otra época; es, sobre todo, una forma de entender la vida. Mi recorrido por varias granjas del Tirol —convertidas hoy en alojamientos turísticos sin perder su esencia— fue, más que una escapada, una inmersión en una tradición que sigue viva.



Un territorio marcado por la historia y la geografía

El Tirol, en el oeste de Austria, es una región alpina que durante siglos ha vivido condicionada por su geografía. Valles estrechos, inviernos largos y una economía basada en la autosuficiencia han moldeado una cultura donde la familia y la tierra son inseparables. Desde la Edad Media, las granjas —los Bauernhofe— no eran solo unidades de producción, sino el núcleo de la vida social y económica.

Una figura clave en esta tradición es la transmisión hereditaria. En muchas zonas del Tirol, la granja pasa íntegra a un único heredero —habitualmente el primogénito y además preferentemente varón— para evitar su fragmentación. Este sistema, que a algunos nos puede parecer arcaico e injusto, ha permitido conservar explotaciones familiares durante generaciones, manteniendo intacta su identidad.

De explotación agrícola a alojamiento con alma

Hoy, muchas de estas granjas han encontrado en el turismo una forma de diversificar ingresos sin renunciar a su esencia. No se trata de hoteles rurales al uso. Para poder ofrecer alojamiento, deben cumplir requisitos estrictos y pertenecer a la asociación Urlaub am Bauernhof: mantener una actividad agrícola o ganadera real,

ofrecer productos propios o de proximidad preferentemente biológicos, proximidad de los alojamientos a la granja, residencia en ella de los propietarios, un tamaño tasado, unos estándares de calidad, así como una marca identificativa, todo con el objetivo de garantizar una integración respetuosa con el entorno.

Todo está regulado hasta el más mínimo detalle, la calidad y los servicios de la granja se clasifican por el número de flores que poseen (de 2 a 5) como los hoteles con las estrellas.

La autenticidad en estas granjas no es un eslogan, es una obligación. Y se percibe en cada detalle: en el desayuno con leche recién ordeñada y huevos de gallinas felices, en el pan casero, en la conversación pausada con los anfitriones, y en el acompañamiento a realizar tareas sencillas. Esta autenticidad determina la antigüedad de alguna de ellas, así como que el cliente retorne cada año, sin duda la mejor referencia de su solvencia. Cómo llegar: puertas de entrada al Tirol

El acceso más habitual es a través de Innsbruck o Salzburgo. Desde Innsbruck, el valle del Inn articula gran parte del territorio y permite moverse con facilidad hacia localidades como Wörgl o Kufstein. Salzburgo, por su parte, conecta bien con la zona oriental del Tirol.

El coche es, sin duda, la mejor opción. Permite detenerse en pequeños pueblos, desviarse hacia caminos secundarios y entender el paisaje con otro ritmo.



Granja de Helen Mayer en Kirchbichl

Hartlhof: la vida cotidiana en Wörgl

Mi primera parada fue en la **granja Hartlhof**, en las proximidades de Wörgl. Cristina y Hannes Eder reciben al visitante con una naturalidad que te integra en su familia. No hay impostura, ni discurso preparado. La granja (alojamiento ecológico certificado con 4 flores) sigue funcionando como siempre: animales (ganadería lechera con pastos propios que se encargan de mantener limpios y en perfecto estado para cuando llegue el verano trasladar a las vacas; conejos, patos, cerdos, pollitos y hasta unas encantadoras cabrillas enanas) son algunos de los animales que harán las delicias de los más pequeños pues una granja perfecta para familias con niños). El huerto y la participación en las tareas diarias son ejemplos de algunas de las actividades a realizar si optamos por este alojamiento.

El entorno es el valle del Inn, un espacio abierto, de praderas amplias y montañas que enmarcan el horizonte sin imponerse. Desde aquí, las posibilidades son múltiples: rutas de senderismo suaves, ciclismo por caminos perfectamente señalizados o excursiones hacia zonas

más alpinas e incluso practicar el esquí en temporada. Lo que más llamó nuestra atención fue la integración del visitante en la vida diaria. No se trata de observar, sino de participar. Dar de comer a los animales, recoger huevos o simplemente sentarse en un banco de madera al caer la tarde forman parte de la experiencia.

Glarcherhof: Kufsteinerland y la frontera invisible

En la región de Kufsteinerland se encuentra la granja Glarcherhof (concretamente en Landl, cerca de Thiersse) gestionada por Regina y Klaus Thaler. Aquí el paisaje cambia ligeramente: el Tirol se acerca a Baviera y la influencia cultural alemana es perceptible, aunque sin perder identidad.

Bellísima granja, ecológica y orgánica, los animales parecen vivir en un spa con hasta sala de juegos (vacas, cabritas juguetonas, gallinas que ponen huevos azules) harán las delicias del huésped.

Kufstein, con su fortaleza dominando el valle, es una referencia cercana. Pero lo verdaderamente interesante

está en los alrededores: bosques densos, rutas de trekking más exigentes y la posibilidad de adentrarse en senderos menos transitados.

En verano, la zona se presta a actividades como el senderismo de altura o la bicicleta de montaña. En invierno, el paisaje se transforma y abre la puerta al esquí de fondo o a paseos con raquetas de nieve.

La granja mantiene ese equilibrio entre tradición y apertura. Regina se ocupa de la cocina fiel a la tradición heredada, mientras Klaus gestiona la explotación. El visitante es parte de ese engranaje, aunque solo sea por unos días.

Ascherhof: ritmo pausado y naturaleza intacta

La granja Ascherhof (Thiersse) de Helen y Stefan Camprecht, representa quizá la versión más moderna y personal de este tipo de alojamiento. Se trata de una granja ecológica con ganadería lechera que elabora sus propios productos derivados de la leche, como el queso, con su propio toque personal en el que el huésped participa activamente, así como en la elaboración del pan que luego comerá. Aquí todo parece ralentizarse. El entorno es más recogido, con prados que se extienden en suaves pendientes y bosques que invitan a perderse sin rumbo.

Granja Glarcherhof



Cristina Eder de la Granja Hartlhof





Granja Obholzof





Foto inferior animales de la Granja Glacherhof



Otras actividades posibles, caminatas sin señalizar, pequeños lagos donde es posible pescar, espacios donde simplemente detenerse. Es un lugar para desconectar en el sentido más literal.

Helen y Stefan entienden el turismo como una extensión de su forma de vida, no como un negocio al uso. Esa diferencia se percibe en los detalles: en la mesa compartida, en las recetas familiares, en la ausencia de artificio.

Obholzhof: Scheffau am Kaiser y el paisaje alpino

La última parada fue en la granja **Obholzhof, en Scheffau am Kaiser**, gestionada por María y Peter Ferger. Aquí el paisaje adquiere una dimensión más alpina. La sierra del Wilder Kaiser domina el entorno con su presencia inminente.

Es una zona ideal para quienes buscan actividad. Senderismo de mayor exigencia, rutas de trekking, vías ferratas, ciclismo de montaña o incluso tirolinas forman parte de la oferta. En invierno, la cercanía a estaciones de esquí amplía aún más las posibilidades (hasta 3 km de pistas de esquí).

Pero, más allá de la actividad, lo que define este lugar es la relación con la montaña. No como escenario, sino como parte de la vida cotidiana. María y Peter lo transmiten con una naturalidad que no necesita explicación. Desde 1964 esta familia regenta esta granja con 4 flores, la más grande de cuantas visitamos, situada en un entorno bucólico, a 850 m de altura, desde el que se divisa el pico montañoso del Wilder Kaiser (Salvaje Emperador)

Animales domésticos, y otros no tanto, además de una importante explotación de vacas nodrizas configuran las tareas de la granja, sin olvidar el cuidado de los prados (35 hectáreas de bosque), que tan importantes serán en el verano.



Habitación de la Granja Obholzhof



Habitación de la Granja Ascherhof





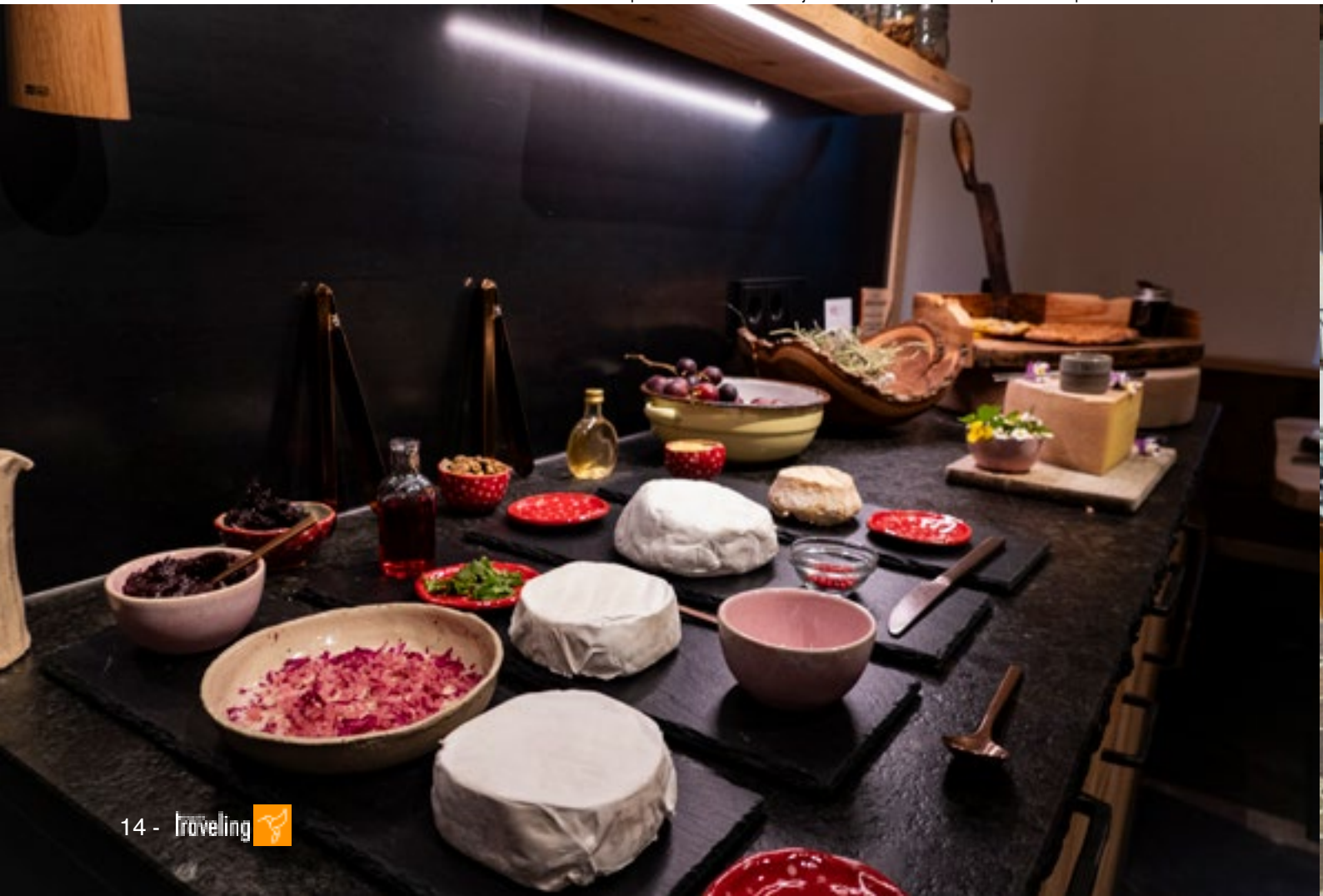
Schnitzel al estilo tirolés

Gastronomía: identidad en el plato

La cocina tirolesa es contundente y profundamente ligada al territorio; se entiende desde la necesidad. Es una cocina pensada para alimentar, pero también para compartir. En establecimientos como el “**refugio**” **Jausenstation Riedlhof**, en Wildschönau, la carta refleja su diversidad desde las perspectivas de la proximidad y de la estacionalidad, sin exceso, con mucho equilibrio. El schnitzel en sus distintas variantes habla de territorio. El vienés es el más tradicional y conocido (ternera), pero también están el **schweineschitzel (cerdo)**, el **cordon bleu (relleno de jamón y queso)** o el **schnitzel al estilo tirolés (con guarnición de temporada)**. Pero más allá del schnitzel, la gastronomía tirolesa incorpora platos también súper conocidos como los tiroler speckknödel o spinatknödel (las tradicionales albóndigas), sopas claras, embutidos caseros, panes de centeno, mantequillas artesanas y postres como el kaiserschmarrn (una especie de tortita rota, caramelizada y servida con compotas) o el Apfelstrudel que forman parte del día a día.

Una mención especial merece los quesos tiroleses. Son una prolongación del paisaje, su producción está vinculada a la estacionalidad y el pastoreo en altura, no a una producción industrial. **Bergkäse, Graukäse y Almkäse** son quesos parte central de la identidad local que no solo se consumen, sino que se integran en platos tradicionales, que acompañan sopas o ensaladas templadas.

Quesos típicos del Tirolo de la Granja Ascherhof aromatizados por los huéspedes



Tradición y vestimenta: el valor de lo heredado

Uno de los aspectos más visibles de esta cultura es el traje tradicional tirolés. El dirndl para las mujeres y el lederhosen para los hombres no son disfraces ni piezas folclóricas reservadas a festividades. Siguen presentes en celebraciones, eventos y, en algunos casos, en la vida cotidiana.

Durante el viaje tuve ocasión de visitar la sastrería Tracht&Braut Werkstatt (trajes tradicionales y nupciales) de Helen Mayer, en Kirchbichl. Allí se entiende el valor real de estas prendas. Cada traje es una pieza única, confeccionada con técnicas tradicionales y un conocimiento que se transmite de generación en generación.

No se trata solo de estética. Es una forma de identidad, una manera de pertenecer a un lugar.

Además de sastrería la familia, regenta una granja espectacular (el edificio está protegido por su valor histórico) que permanece en la misma familia desde hace ya 200 años. Todavía no es miembro de la asociación Urlaub am Bauernhof pero lo será en breve pues cuenta con una ganadería lechera ecológica e instalaciones muy integradas en el territorio para eventos. Una muestra más de como la pervivencia de las granjas tirolesas busca incansablemente la rentabilidad para seguir existiendo y ser rentables.

Maria Ferger de la Granja Obholzhof



Un modelo de turismo con sentido

Las granjas del Tirol no compiten con grandes hoteles ni buscan hacerlo. Su valor está en otra parte: en la autenticidad, en la continuidad de una forma de vida, en la capacidad de acoger sin transformarse.

Viajar a estos lugares es aceptar otro ritmo. Es entender que el lujo puede ser una conversación, una comida compartida o el sonido del campo al amanecer.

En un momento en el que el turismo tiende a homogenizar experiencias, el Tirol ofrece algo distinto: la posibilidad de formar parte, aunque sea de manera breve, de una historia que sigue escribiéndose cada día.

Austria



En la orilla izquierda del Garona, en la antigua zona industrial de los Bassins à flot de Burdeos, emerge uno de los edificios culturales más singulares de Europa. La Cité du Vin no es solo un museo ni un centro de interpretación; es una pieza de arquitectura contemporánea concebida para materializar una idea intangible: el vino como cultura universal. Desde su inauguración en 2016, el edificio ha pasado de ser una apuesta urbana a convertirse en un icono reconocible de la ciudad y en un referente dentro de la arquitectura museística del siglo XXI.

La Cité du vin

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Un proyecto estratégico para Burdeos

El germen de la Cité du Vin se sitúa en 2009, cuando las instituciones locales —desde el Ayuntamiento de Burdeos hasta el Consejo Interprofesional del Vino— impulsan la creación de un gran centro cultural dedicado al vino. No se trataba de un museo tradicional, sino de un equipamiento híbrido, a medio camino entre un espacio expositivo, un parque temático y un centro de conocimiento.

El proyecto nace con un doble objetivo. Por un lado, consolidar el posicionamiento internacional de Burdeos como capital mundial del vino. Por otro, regenerar urbanísticamente una zona industrial en desuso, integrándola en el tejido contemporáneo de la ciudad. Esta voluntad explica su emplazamiento: un solar portuario, abierto al río y visible desde distintos puntos del skyline urbano. Tras un concurso internacional convocado en 2010 —al que se presentaron más de cien propuestas— el encargo recae en el estudio parisino XTU Architects, dirigido por Anouk Legendre y Nicolas Desmazières. La elección no fue casual: su enfoque combina investigación, sostenibilidad y una mirada experimental hacia la forma arquitectónica.

Una arquitectura sin líneas rectas

Desde el primer momento, los arquitectos se plantean una cuestión compleja: ¿cómo traducir el vino —un elemento líquido, sensorial, cultural— en arquitectura? La respuesta se encuentra en la forma.

La Cité du Vin renuncia deliberadamente a la ortogonalidad o perpendicularidad. No hay prácticamente líneas

rectas. El edificio se desarrolla como un volumen fluido, con una silueta que remite simultáneamente al remolino del vino en una copa, a los meandros del Garona y a las cepas retorcidas de la vid.

Esta idea de “arquitectura líquida” no es retórica. Se materializa en cada decisión proyectual: desde los volúmenes interiores hasta el envolvente exterior. Los propios arquitectos la definieron como una “redondez sin fisuras, intangible y sensual”, una descripción que resume la voluntad de alejarse de cualquier lectura literal o figurativa.

Ingeniería y construcción todo un desafío técnico

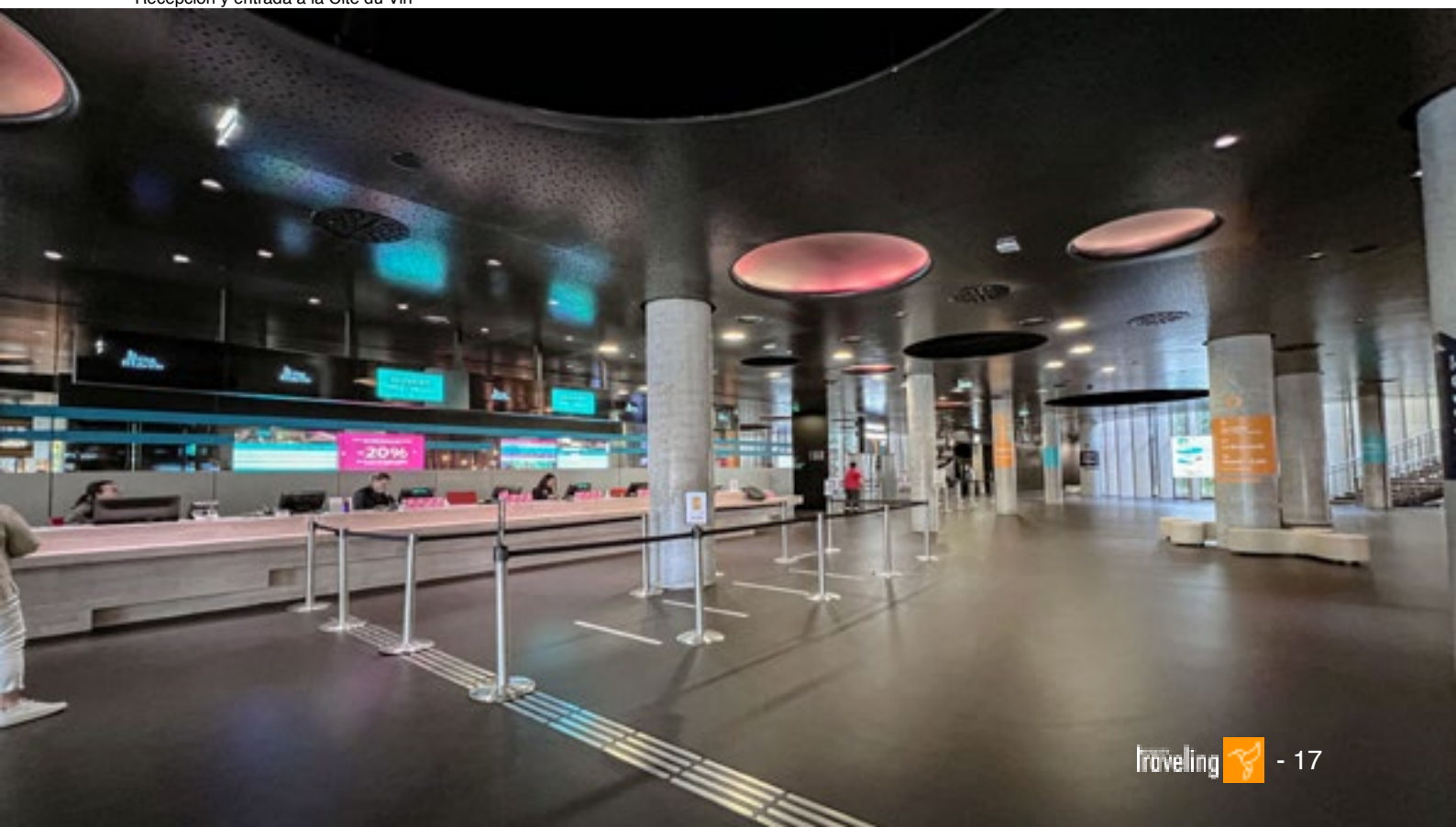
Si la forma es compleja, su construcción lo es aún más. El edificio, de unos 13.500 metros cuadrados distribuidos en ocho niveles, se levanta sobre una estructura de hormigón asentada en centenares de pilotes profundos, necesarios por la proximidad del río y la exigencia técnica de un

terreno delicado. “La envolvente”, la piel que protege y aísla, es uno de los elementos más destacados. Está compuesta por una combinación de vidrio serigrafado y paneles de aluminio lacado iridiscente. Estos materiales no solo cumplen una función estética; permiten que la fachada cambie de tonalidad según la luz del día, reforzando la idea de un edificio vivo, en constante transformación.

Cada pieza de la fachada fue diseñada a medida. No hay módulos repetidos. Este carácter casi artesanal dentro de un sistema industrializado obligó a un control milimétrico durante la ejecución de obra, que se desarrolló entre 2013 y 2016, con un presupuesto final cercano a los 81 millones de euros.

“Una botella de vino contiene más filosofía que todos los libros del mundo.”
(Louis Pasteur)

Recepción y entrada a la Cité du Vin





Mostrador de recepción y entrada, se trata de un espacio diseñado por los arquitectos Anouk Legendre y Nicolas Desmazières

“La arquitectura debería hablar de su tiempo y lugar, pero anhelar la atemporalidad.”
— Frank Gehry

La colaboración con ingenierías especializadas — como SNC-Lavalin— y con el estudio de escenografía Casson Mann fue clave para integrar arquitectura, contenido expositivo y tecnología en un único sistema coherente.

El interior: una experiencia inmersiva

Si el exterior seduce por su forma, el interior responde a una lógica distinta: la del recorrido. La Cité du Vin está concebida como una experiencia progresiva, estructurada en torno a una exposición permanente de carácter inmersivo.

El visitante recorre una serie de espacios temáticos apoyados en tecnologías digitales, audiovisuales e interactivas. No hay vitrinas tradicionales. El relato se construye mediante dispositivos que activan contenidos personalizados, en varios idiomas, y adaptados a distintos perfiles de público.

El edificio se organiza verticalmente. En las plantas inferiores se sitúan los espacios de acogida, la vinoteca y las áreas de servicios. En niveles intermedios, la exposición permanente y las salas temporales. En la parte superior, un restaurante panorámico y un belvedere o mirador que ofrece vistas sobre la ciudad y el río.

Esta distribución responde a una lógica narrativa: ascender en el edificio equivale a avanzar en el conocimiento del vino, desde su dimensión histórica hasta su proyección contemporánea.

Zona interactiva con los diferentes colores del vino



Evolución reciente: actualización sin ruptura

Uno de los aspectos más interesantes de la Cité du Vin es su capacidad de adaptación. Lejos de quedar congelada tras su inauguración, la institución ha mantenido una política activa de renovación de contenidos.

En 2023, la exposición permanente —el núcleo del proyecto— fue actualizada. Se revisaron contenidos, se incorporaron nuevas experiencias digitales y se reforzó el carácter interactivo del recorrido. Esta actualización no alteró la estructura espacial ni la narrativa global, pero sí permitió adaptar el discurso a nuevos públicos y a la evolución del sector vitivinícola.

En paralelo, las exposiciones temporales han seguido desempeñando un papel clave. La Cité du Vin ha acogido muestras internacionales que conectan el vino con otras disciplinas —arte, música, historia— consolidando su posición como centro cultural más allá del ámbito estrictamente enológico.

No se han producido grandes transformaciones arquitectónicas ni ampliaciones significativas en los últimos años. La estrategia ha sido clara: preservar la integridad del edificio y actualizar su contenido, evitando intervenciones que pudieran alterar su identidad original.



Barra para las catas de vinos en la terraza superior con vistas panorámicas

La Gran Bodega Latitude 20





Vista de una de las fachadas; foto inferior una sala interactiva para niños



Aportación al mundo del vino

La Cité du Vin ha redefinido la manera de comunicar el vino. Frente al enfoque tradicional —centrado en territorios, denominaciones o técnicas— propone una visión global, cultural y transversal.

El vino se presenta como un fenómeno universal, presente en distintas civilizaciones y épocas. Esta mirada amplía el público potencial y sitúa el discurso en un terreno más accesible, sin perder rigor.

Además, el edificio funciona como plataforma de divulgación, formación y encuentro. Seminarios, catas, eventos profesionales y actividades educativas convierten el espacio en un nodo activo dentro del ecosistema vitivinícola internacional.

Aportación al diseño arquitectónico

Desde el punto de vista arquitectónico, la Cité du Vin representa una síntesis lograda entre forma, contenido y contexto.

En primer lugar, por su capacidad para generar una imagen onírica sin recurrir a la literalidad. El edificio no imita una botella ni una copa; sugiere, evoca, interpreta. Esa distancia respecto a lo figurativo es lo que le otorga vigencia.

En segundo lugar, por la integración entre arquitectura y escenografía. El proyecto no separa continente y contenido, sino que los concibe como un único sistema. Esta aproximación es cada vez más relevante en la arquitectura cultural contemporánea.

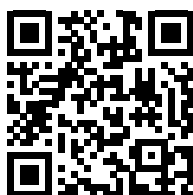
Por último, por su papel en la regeneración urbana. La Cité du Vin no se entiende sin su entorno. Ha actuado como catalizador en la transformación de un área industrial en un nuevo polo cultural y turístico, demostrando el potencial de la arquitectura como herramienta de cambio urbano.

Un edificio que madura

Diez años después de su apertura, la Cité du Vin confirma una intuición: la buena arquitectura no envejece, evoluciona. Como el vino que celebra, el edificio gana matices con el tiempo.

No ha necesitado transformaciones radicales. Su fuerza reside en una idea clara, bien construida y ejecutada con rigor. La actualización de contenidos ha sido suficiente para mantener su vigencia.

En un contexto donde muchos equipamientos culturales nacen con fecha de caducidad, la Cité du Vin demuestra que es posible construir arquitectura contemporánea con vocación de permanencia.



Escultura con forma de platillo volante situado frente a la Cité du Vin ►



Muestras de los colores del vino



Bar en la planta superior para catar vinos



El día en que el Vesubio borró Herculano

Texto: Rosario Alonso **Fotografía:** Rosario Alonso y archivo

Lmaginad una ciudad romana tranquila, cuidada, abierta al mar. No una gran capital, sino una villa elegante donde se vivía bien. Así era Herculano, a los pies del Monte Vesubio, antes de que la historia la detuviera para siempre.

Nadie sabía que aquella montaña era un volcán. Llevaba siglos en silencio. Viñedos en sus laderas, caminos rurales, una vida normal. Hasta el año 79 después de Cristo.

Herculano era más pequeña que su vecina Pompeya y, también, más acomodada. Sus habitantes pertenecían en buena parte a las élites locales. Las casas tenían patios columnados, jardines, fuentes, comedores decorados y, algo excepcional, abundante mobiliario de madera: puertas, camas, armarios, escaleras.

Era una ciudad pensada para el confort, abierta al litoral, con vistas al golfo de Nápoles. Un lugar donde el tiempo parecía transcurrir despacio.



El año 79 d. C.: la erupción

La erupción del Vesubio se produjo en el año 79 d. C. Durante siglos se aceptó la fecha del 24 de agosto, basada en las cartas de Plinio el Joven. Sin embargo, hallazgos arqueológicos modernos —frutas de otoño, monedas recientes, prendas de abrigo— apuntan a que ocurrió en otoño, probablemente a finales de octubre.

Ese día, una columna de gases y cenizas se elevó kilómetros en el cielo. Pompeya comenzó a cubrirse de piedra pómez. En Herculano, al principio, la caída de ceniza fue mínima. Muchos pensaron que el peligro había pasado. No fue así.

Pompeya murió lentamente, bajo una lluvia de materiales volcánicos que duró horas. Herculano murió de golpe. Durante la noche, el Vesubio expulsó oleadas piroclásticas: nubes ardientes de gas y ceniza a temperaturas extremas. Descendieron a gran velocidad y alcanzaron la ciudad en segundos. No hubo tiempo para huir.

Herculano quedó sepultada bajo más de veinte metros de material volcánico compacto. La muerte fue instantánea.



Restos Humanos



El último refugio.

Durante mucho tiempo se creyó que Herculano había sido evacuada. Esa idea se desmontó en el siglo XX, cuando se excavaron antiguos cobertizos junto a la línea de costa, especie de dársenas para el amarre, descarga o reparación de embarcaciones.

En su interior aparecieron cientos de esqueletos: hombres, mujeres, niños, ancianos, de edades fechadas desde los pocos meses a los cuarenta y tantos años. Esperaban barcos de rescate que nunca llegaron. Murieron en un instante, víctimas del calor extremo.

Aquellos cuerpos, inmóviles desde el año 79, cambiaron para siempre la comprensión del desastre.

Una ciudad romana intacta

El modo en que Herculano fue enterrada permitió una conservación excepcional. Se han preservado edificios de varias plantas, balcones, techumbres, puertas y estructuras de madera carbonizada.



La Gran Taberna

Entre los espacios más destacados se encuentran las casas patricias decoradas con mosaicos y frescos, las termas públicas, la palestra (complejo deportivo y recreativo) y viviendas privadas que muestran cómo era la vida cotidiana romana con un nivel de detalle único.

Herculano no es solo un conjunto de ruinas: es una ciudad congelada. Antes de la erupción Herculano no era una ciudad monumental al modo de Pompeya, sino una villa marítima refinada, más pequeña, acomodada y abierta al golfo de Nápoles. Sus calles, en retícula o cuadrícula, descendían hacia la antigua línea de costa; muchas casas gozaban de terrazas con vistas al mar y estaban abastecidas por el acueducto del Serino, que llevaba agua a fuentes, termas y residencias privadas. La arqueología muestra una población de cierto nivel económico, con abundancia de maderas, mármoles, pinturas y mobiliario hoy excepcionalmente conservados gracias al material volcánico que carbonizó puertas, vigas y objetos orgánicos.

Entre los edificios públicos destacaba el gimnasio porticado, amplio complejo destinado al ejercicio físico, al paseo y a la sociabilidad. Formaba parte de la vida urbana romana donde el cuerpo, la educación y el encuentro ciudadano compartían espacio. Se organizaba en torno a áreas abiertas rodeadas de pórticos, útiles para caminar resguardado del sol y de la lluvia.

Las termas femeninas revelan el grado de confort alcanzado por la ciudad. Contaban con el habitual recorrido



Mosaico mural de la Casa de Neptuno y Anfitrión

termal romano —salas templadas y calientes, espacios de aseo y vestuarios— y decoración cuidada. Su existencia separada de las masculinas indica una organización urbana madura, donde el baño era higiene, conversación y costumbre diaria, no simple lujo.

Las casas privadas explican mejor que ningún texto el carácter de Herculano. **La Casa de Neptuno y Anfitrión** es célebre por su magnífico mosaico mural con las divinidades marinas, una pieza que aún hoy resume el gusto por lo elegante y lo simbólico.

Junto a él aparecieron estancias decoradas y un pequeño espacio comercial vinculado a la vivienda, muestra de como negocio y residencia podían convivir bajo un mismo techo.

La Casa del Tabique de Madera conserva uno de los hallazgos más famosos del yacimiento: una partición interior de madera carbonizada, todavía en pie. Esa puerta plegable separaba el atrio de zonas más privadas y demuestra hasta qué punto Herculano preservó elementos domésticos desaparecidos en casi toda la arqueología romana.

La Casa de Cañizo es un ejemplo notable de vivienda romana popular, que destaca por su técnica de construcción en mampostería ligera, empleo de cañizo (madera y materiales ligeros) para tabiques y estructuras superiores como cubiertas. Su interés radica en mostrar soluciones humildes y prácticas dentro de una ciudad donde convivían residencias opulentas y viviendas más funcionales.

Más ambiciosa era la **Casa del Relieve de Télefo**, una de las mayores residencias conocidas. Levantada en posición panorámica hacia el mar, se articulaba en varios niveles y reunió esculturas de gusto helénico. Su nombre procede de un relieve mitológico dedicado a Télefo. Columnas, terrazas y amplitud espacial hablan de una élite que buscaba representación social además de comodidad.



Casa del Relieve de Télefo, fotos superior e inferior



HERCULANO



Casa de los Ciervos

Mosaico mural de la Casa de Neptuno y Anfítrite

La Casa de los Ciervos, abierta también al paisaje marítimo, toma su nombre de los grupos escultóricos hallados en su jardín. Era una vivienda concebida para el placer visual: patios, pórticos y perspectivas hacia el golfo componían una arquitectura donde naturaleza y arte dialogaban con elegancia.

En la esfera comercial sobresalía la **Gran Taberna**, situada en una vía principal. Estos establecimientos servían comida, vino o productos de uso diario y eran puntos de encuentro popular. Frente al refinamiento de algunas domus, recordaban que Herculano también era una ciudad viva, ruidosa y trabajadora.

Finalmente, las **Termas Suburbanas**, próximas al borde marítimo, unían técnica romana y placer escénico. Sus salas ofrecían vistas y una situación privilegiada junto al litoral. Eran, probablemente, uno de los lugares más agradables de la ciudad en vísperas de la catástrofe.

Así era Herculano antes del Vesubio: una pequeña ciudad culta y acomodada donde el agua corría por las conducciones, el mármol brillaba en los patios y el mar entraba en las casas como parte natural de la vida cotidiana. Luego llegó el silencio.





Termas de Herculano

Casa del Tabique de Madera

El redescubrimiento en el siglo XVIII

Herculano salió a la luz por accidente en 1709, durante la excavación de un pozo. Bajo tierra aparecieron mármoles y esculturas. El rey Carlos de Borbón (en España Carlos III) ordenó exploraciones, realizadas mediante túneles.

Durante décadas, el interés no fue científico, sino artístico. Se extrajeron estatuas, frescos y objetos que hoy se conservan en el Museo Arqueológico Nacional de Nápoles.

La ciudad, en sí, quedó enterrada.

De expolio a conservación

No fue hasta el siglo XX cuando la arqueología cambió de enfoque. Se apostó por la excavación sistemática, la documentación rigurosa y la conservación a largo plazo.

Hoy se trabaja en la consolidación de estructuras, la protección frente a humedades, la restauración de frescos y el estudio de materiales orgánicos únicos en el mundo romano.

Herculano es hoy uno de los yacimientos mejor preservados y estudiados de la Antigüedad. Herculano no cayó lentamente. Fue detenida de golpe. El Vesuvio la destruyó y la convirtió en memoria.





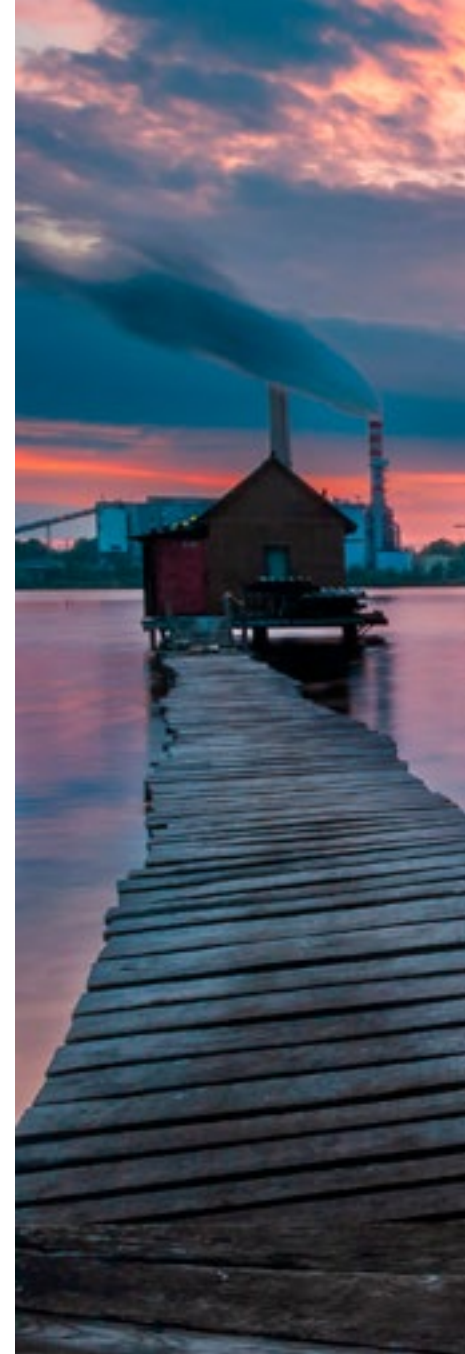
Vista de la Central al atardecer

BOKOD

El lugar donde el agua desafía al invierno

Por: Sandra Fernández Fernández

Imagina caminar por un lugar donde el invierno parece haberse detenido en el tiempo. Donde el vapor dibuja suaves nubes sobre la superficie del agua y las casas de madera, suspendidas sobre pilotes, se reflejan como si flotaran en un sueño. Así es Bokod, un pequeño rincón de Hungría que, lejos de los circuitos turísticos habituales, guarda una de las estampas más insólitas y sorprendentes de Europa.



Esta pequeña localidad, que se encuentra a solo 80 kilómetros de Budapest, esconde una historia curiosa que la ha convertido en un destino tan mágico como único para visitar. En la década de los años 60, la central térmica de Oroszlány necesitaba una gran cantidad de agua para refrigerar sus sistemas. Para ello, se creó el embalse del lago Bokod como parte de la infraestructura de refrigeración de la planta, con el objetivo de facilitar el enfriamiento de la maquinaria y evitar sobrecalentamientos.

Con este sistema, el agua del lago circula por la planta térmica y luego vuelve al embalse. Como resultado, el agua que regresa llega más caliente que la que se encuentra en el entorno, evitando así que se congele durante los fríos inviernos que sufre el país.

Tras su construcción, el entorno cambió completamente. Los habitantes de la zona empezaron a utilizar el lago como zona de pesca, dado que el agua más cálida favorecía que la vida del ecosistema se mantuviera activa incluso en invierno.

Para aprovecharlo, comenzaron a levantar pequeñas construcciones directamente sobre el agua. Se realizaban clavando postes de madera en el fondo poco profundo del lago y elevando encima estructuras ligeras, normalmente de este material. Con el tiempo, esas edificaciones se fueron haciendo más sólidas y se conectaron mediante pasarelas estrechas, creando esa imagen tan característica del lugar, íntima, funcional, casi orgánica, profundamente ligada al entorno natural.



Viejas pasarelas de madera para acceder a las casas sobre el lago

De pueblo pesquero a joya turística

Con el paso de los años, esta pequeña localidad dejó de ser un lugar frecuentado únicamente por habitantes de la zona, donde solo los pescadores recorrían sus muelles, para convertirse en un destino reconocido que atrae a visitantes llegados de distintos lugares, interesados en descubrir su singular paisaje.

El verdadero impulso a su proyección internacional llegó en 2013, cuando una imagen del lago fue elegida como fondo del buscador Microsoft Bing. Aquella fotografía, difundida a escala global, despertó la curiosidad de miles de personas y convirtió este rincón de Hungría en objeto de interés para viajeros y fotógrafos.

Ese reciente reconocimiento terminó por consolidarse en 2024, cuando el lago de Bokod y sus casas flotantes fueron incluidos en el ranking de “destinos secretos de Europa” elaborado por European Best Destinations.

Este pueblo no es un destino turístico masivo ni una localidad especialmente dinámica, sino más bien una hidden gem, que se esconde rodeada de naturaleza y donde la vida cotidiana sigue un ritmo pausado, típico de muchos pueblos pequeños de Hungría.

Las pequeñas cabañas a orillas del lago son de propiedad privada, por lo que, lógicamente, no se permite el acceso. Aun así, hay una zona que pertenece a la central donde sí se permite pasear. En cualquier caso, se recomienda respetar la privacidad del lugar y no acceder a los lugares con el cartel de restringido.



Refugios sobre el Lago de Bokod donde tomar algo junto al agua.

Barca amarrada en el Lago de Bokod, frente a las casetas



QUÉ HACER EN BOKOD

Para un visitante, Bokod no ofrece grandes monumentos ni actividades organizadas. Lo que ofrece es otra cosa: la sensación de descubrir un lugar poco intervenido, donde la relación entre las personas y el entorno se desarrolló de forma casi espontánea.

Es un sitio para caminar sin prisa, observar, hacer fotos y entender cómo algo tan funcional como un lago artificial terminó convirtiéndose en un lugar íntimo para quienes lo visitan.

En el entorno del lago, se puede encontrar un espacio donde, esporádicamente, sirven café. No se trata de un establecimiento en sí, sino de una caseta privada que su propietario utiliza, puntualmente, para recibir a visitantes y ofrecerles café de manera informal. Sin embargo, no hay servicio fijo ni horarios, y todo depende de si el dueño se encuentra en el pueblo.

En conjunto, Bokod es un lugar que se entiende más por la experiencia, donde el entorno termina envolviendo a quien lo visita.

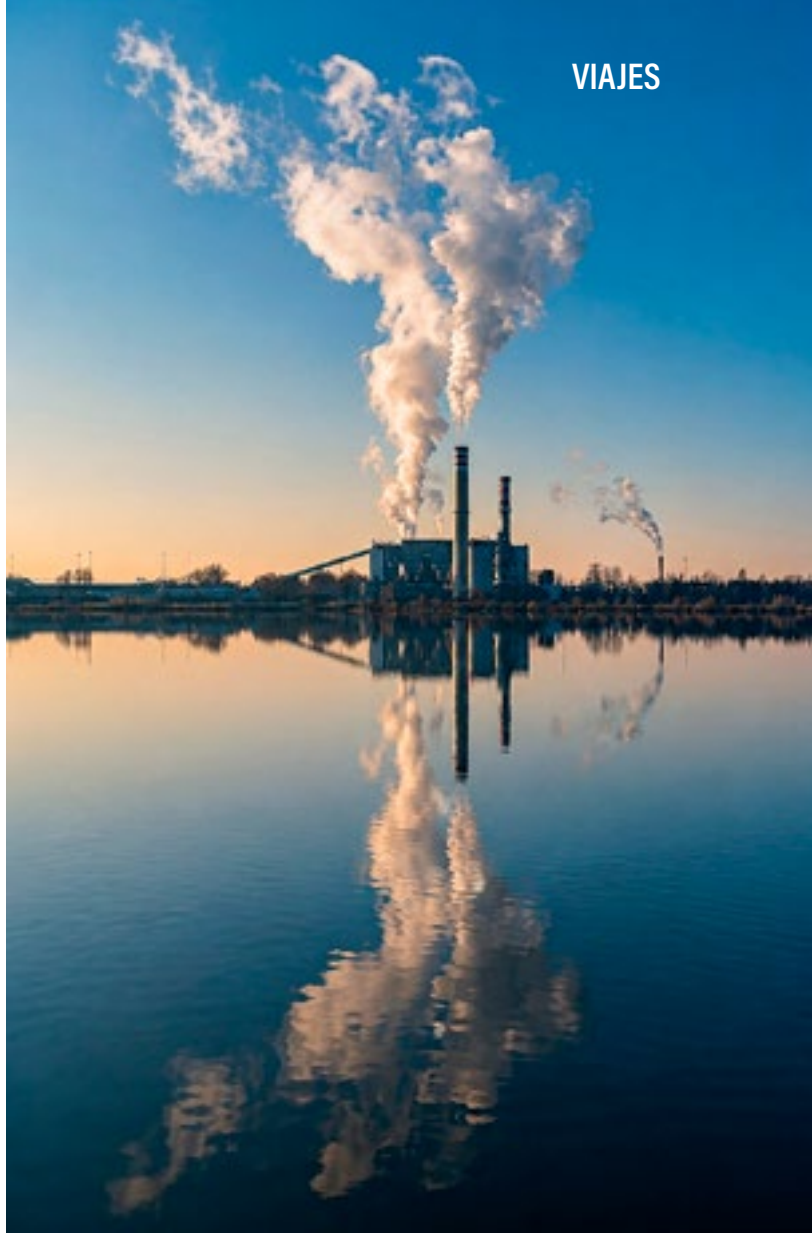
EL FUTURO DEL LAGO

En los últimos años, el lago Bokod ha empezado a mostrar un comportamiento térmico más variable. La disminución de la actividad de la central ha reducido el aporte constante de calor al sistema, lo que hace que la temperatura del agua dependa cada vez más de factores naturales como las condiciones meteorológicas de cada invierno.

Este cambio no se percibe de forma brusca, pero sí progresiva. En los meses fríos, el agua alcanza temperaturas más bajas que en el pasado, aunque todavía conserva cierta inercia térmica, de modo que su transformación hacia un comportamiento completamente natural no es perceptible por el momento.

Este proceso se traduce también en la forma en que la comunidad que habita el entorno se adapta, año tras año, a unas condiciones que cambian sin romper del todo su equilibrio. La vida cotidiana de los pescadores y de quienes residen sobre las estructuras de madera sigue su curso, marcada por rutinas que dependen de ese estado intermedio entre el enfriamiento estacional y la persistencia de una temperatura que se resiste a desaparecer por completo.

Mientras todo a su alrededor queda atrapado por el hielo, estas aguas templadas mantienen la vida y el movimiento, creando un contraste que parece sacado de un cuento. Bokod no es solo un lugar: es una sensación suspendida entre el frío y la calidez, entre la quietud y la sorpresa, entre lo cotidiano y lo inusual, ante la mirada de pescadores, visitantes y quienes descubren en este paisaje una belleza inesperada que desafía al invierno.



Vista de la central sobre el lago en calma



Vista panorámica de las casas sobre el lago

El Lago de Bokod no es solo un paisaje industrial: es un ingenio humano suspendido sobre el agua, donde la tradición se adapta al entorno con una naturalidad casi perfecta, sin renunciar a su esencia ni a su forma de vida.

ISLAS LOFOTEN, NORUEGA

Islas Lofoten

Paisaje extremo, alma marinera

Texto: Clara Serrano Vega - Fotografía: Archivo



En el mapa de Noruega, Lofoten parece un collar de islas afiladas que se estira sobre el Mar de Noruega, por encima del Círculo Polar Ártico. No es un “norte” abstracto, sino un territorio concreto que ha vivido desde hace siglos gracias a la pesca, el viento, la madera y la luz. Y esa luz —a veces interminable, a veces escasa— es la que termina por darle sentido a todo: a las montañas que se levantan

casi verticales desde el agua, a los fiordos estrechos como pasillos, a las playas de arena blanca que uno no esperaría encontrar tan arriba.

Lofoten engancha porque cambia de carácter con las estaciones sin perder identidad. En verano, el sol de medianoche alarga los días hasta borrar el reloj: las caminatas se hacen lentas, casi ceremoniales, y el cuerpo





Carreteras y puentes unen las pequeñas islas

Lofoten en 5 momentos

1. La llegada

El primer impacto llega desde la carretera: montañas oscuras, agua fría, puentes, túneles y pequeñas aldeas que parecen sujetarse al borde del mar.

2. El puerto

En Lofoten, casi todo empieza o termina junto al agua. Los barcos, las cabañas rojas y los secaderos recuerdan que estas islas han vivido durante siglos mirando al bacalao.

3. La luz

Nunca es del todo igual. Cambia con rapidez, suaviza las montañas, enciende las fachadas de madera y convierte un paisaje severo en algo casi íntimo.

4. El camino

La E10 no es solo una carretera: es el hilo que cose el archipiélago. Conviene recorrerla sin prisa, dejando margen para detenerse donde el viaje lo pida.

5. El silencio

Más allá de las fotos, Lofoten deja una sensación de distancia y calma. Un norte antiguo, hermoso y áspero,



Casas de pescadores en Hamnøy



aprende a vivir con una claridad que no termina. En invierno, la noche polar (o, más exactamente, la baja altura del sol) transforma el paisaje en un escenario sobrio: azules profundos, nieve que amortigua el sonido, y la posibilidad real de ver auroras boreales cuando el cielo se abre. Entre medias, la primavera y el otoño aportan lo que muchos viajeros persiguen: menos gente, más silencio, una sensación de Lofoten “para ti”, con el mar siempre presente y el clima recordándote que aquí manda la naturaleza.

Para entender el archipiélago conviene recorrerlo de este a oeste. En torno a **Svolvær**, en Austvågøya, Lofoten tiene pulso de “capital” discreta: puerto, servicios, vida local que no se disfraza para el visitante. Desde ahí se abren carreteras escénicas y pequeñas comunidades donde el color no es un capricho, sino una respuesta a la penumbra: rorbuer (cabañas de pescadores) rojas sobre pilotes, muelles de madera, barcas que siguen saliendo porque el mar no entiende de temporadas.

Para planificar actividades (senderismo, pesca, buceo, rafting o incluso surf ártico) en Lofoten el paisaje permite vivir el aire libre de muchas maneras, en casi cualquier época del año.

El gran imán visual está más al suroeste, en el entorno de **Reine** y los pueblos que lo rodean: un conjunto de bahías y picos que parece diseñado para obligarte a parar el coche cada diez minutos. Aquí, el caminante encuentra rutas emblemáticas y miradores que se han convertido en símbolo del archipiélago. Uno de los más

citados es Reinebringen, conocido por su panorámica obtenida a golpe de subida empinada: la belleza, en Lofoten, se gana con piernas. Pero no todo es altura. Hay playas como Haukland o Uttakleiv —de arena clara, agua fría y viento que peina la costa— donde el espectáculo es horizontal: el mar abriéndose en franjas y, detrás, las montañas cerrando el encuadre.

La cultura local se entiende mejor cuando se mira el mar como despensa (larder). Lofoten ha vivido históricamente del bacalao, y esa memoria sigue en la cocina. El stockfish (tørrfisk, bacalao secado al aire) es más que un producto: es una técnica de conservación que ha marcado el comercio y el carácter del lugar, y hoy vuelve como orgullo gastronómico. Y si viajas en invierno o a finales del mismo, aparece otro nombre clave: skrei, el bacalao migratorio que llega a estas aguas y que, cuando está en temporada, concentra parte de la mejor narrativa culinaria del norte.

Para comer o cenar con una idea clara de territorio, una dirección fiable es **Børsen Spiseri**, en Svolvær. No es un “restaurante de postal”: es una mesa con reputación, construida sobre producto del mar y una despensa local que aquí se menciona con respeto, sin marketing vacío. Su propia casa lo presenta como uno de los restaurantes más reconocidos de Lofoten y subraya el uso de ingredientes frescos del “larder” de las islas; además, abre cada día por la tarde, lo que facilita encajarlo en ruta. El consejo, si te interesa viajar con paladar: busca en carta el bacalao en sus distintas formas, y deja que el lugar te cuente la historia sin necesidad de adornos.

Vista del pueblo pesquero de Hamnøy





Vista del pueblo de Reine

Si lo que quieres es una parada más informal, pero con el mismo hilo conductor —Lofoten como cocina de mar y tradición— hay espacios populares vinculados al stocfish en la zona de Reine, donde el producto seco, los antiguos secaderos y el comercio local forman parte de la experiencia cotidiana. Allí el bacalao no aparece como una postal para el visitante, sino como una presencia real: se ve, se huele, se compra y se entiende mejor cuando uno observa cómo sigue marcando el ritmo de los pueblos.

Y como alojamiento “espectacular” —de verdad—, uno de los nombres con más sentido es **Nusfjord Village & Resort**, en el área de Flakstadøya. Nusfjord tiene algo que muchos hoteles intentan fabricar y casi ninguno logra: atmósfera. Se trata de un entorno de antigua aldea pesquera, con cabañas junto al puerto, protegido del viento del norte y con una relación directa entre estancia y paisaje: sales por la puerta y estás dentro del lugar, no frente a un decorado. La madera, el olor salino, las montañas cercanas y el agua quieta del puerto componen una escena difícil de imitar. Además, su ubicación funciona para abarcar mucho territorio, porque queda a una distancia razonable del aeropuerto de Leknes —un punto práctico para entrar y salir de Lofoten— y te deja bien posicionado para explorar tanto el corazón del archipiélago como el tramo hacia el suroeste.

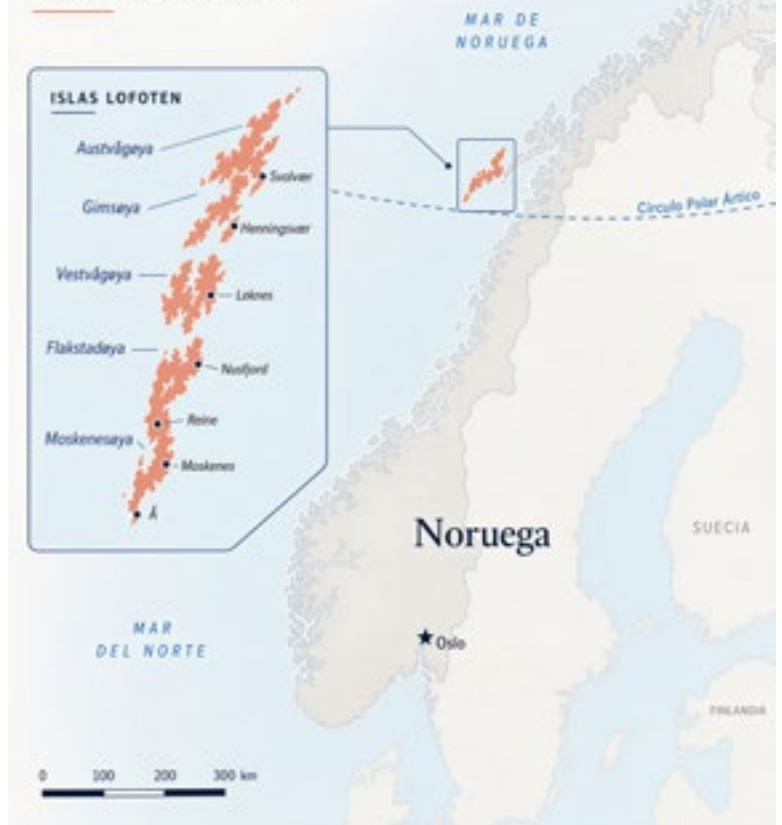
Lo mejor de Lofoten es que no exige una estación “correcta”: exige adaptación. En verano, la región invita a caminar y a adentrarse en los pueblos de pescadores, a enlazar miradores, a bajar a playas donde el agua no perdona, pero el paisaje compensa. En otoño, el color se vuelve soberbio, los días se acortan y la fotografía se hace más fácil porque la luz trabaja por ti. En invierno, el viaje se vuelve íntimo: más tiempo en interior, más conversación, más placer en una sopa caliente o en un plato de bacalao bien tratado; y, si el cielo quiere, la aurora como recompensa. En primavera, cuando el hielo afloja y los caminos recuperan pulso, Lofoten vuelve a moverse con una energía renovada, como si la tierra respirara de nuevo tras meses de recogimiento.

Hay destinos que se venden por “lo que se ve”. Lofoten, en cambio, se queda por lo que te hace sentir: esa mezcla de naturaleza bruta y vida humana persistente, de tradición pescadora y cocina con identidad, de silencio y horizonte. Aquí el paisaje impresiona, sí, pero lo que permanece es otra cosa: la sensación de estar en un territorio que aún conversa su pasado sin renunciar al presente. No es un lugar para incluir, tan solo, en una lista de deseos. Es un lugar para volver, en otra estación, y comprobar que —aunque todo haya cambiado— la esencia sigue ahí.

Islas Lofoten

Situadas en el noroeste de Noruega, por encima del Círculo Polar Ártico.

VIAJES



Imprescindibles en ruta

Un pueblo: Reine, por su silueta casi perfecta entre montañas y mar.

Una carretera: la E10, columna vertebral del viaje por el archipiélago.

Un sabor: el stockfish, el bacalao seco que resume siglos de tradición pesquera.

Un momento: el atardecer, cuando la luz baja y las montañas parecen acercarse al agua.

Un consejo: dejar tiempo libre. En Lofoten, los mejores momentos rara vez están previstos.

Antiguo pueblo de pescadores de Nusfjord con cabañas



Andalucía en primavera:

una experiencia única de luz,
color y tradición

Texto: Redacción - **Fotografía:** Turismo de Andalucía y archivo

Ermita del Rocío, Huelva



La primavera llega a Andalucía con una claridad distinta. La luz se vuelve más limpia, los días ganan horas, los campos reverdecen y las plazas recuperan su vida. Entre mayo y junio, el sur vive uno de sus momentos más hermosos: la naturaleza alcanza plenitud, los patios se llenan de flores, los caminos se abren y el calendario se llena de celebraciones donde conviven tradición, belleza y alegría compartida.

Viajar al sur en estos meses significa encontrar una comunidad volcada en sus espacios públicos, en sus tradiciones y en una manera abierta de entender la convivencia. No es casualidad que muchos de los grandes acontecimientos andaluces se concentren ahora. La primavera aquí no solo se contempla: se comparte.

La estación de la luz y los caminos

Tras el invierno, el paisaje andaluz se transforma. Las campiñas reverdecen, los olivares parecen más densos y las sierras recuperan una frescura que el verano borrará más adelante. Es tiempo de viajar sin prisa, de pueblos blancos y de senderos sin prisa que invitan a caminar contemplando el paisaje.

En el Parque Nacional de Doñana, en sus marismas, son semanas decisivas para la observación de aves y para el equilibrio ecológico del parque. En el Parque Natural de la Sierra de Grazalema, los caminos entre montañas y pinsapos muestran

una Andalucía menos conocida y profundamente hermosa. Más al este, el Parque Nacional de Sierra Nevada mantiene todavía nieve en altura mientras las ciudades cercanas ya viven plenamente la primavera.

Ese contraste entre mar, campiña y montaña explica buena parte del atractivo andaluz: en pocos kilómetros cambian el clima, la luz y el paisaje.

Paisaje Desértico, Almería



Sierra Nevada, Geoparque de Granada



ANDALUCÍA EN PRIMAVERA

Córdoba y el arte cotidiano de los patios

Pocas celebraciones resumen tan bien el vínculo entre arquitectura, vida doméstica y belleza como la Fiesta de los Patios de Córdoba. Durante mayo, numerosos patios particulares abren sus puertas para mostrar espacios cuidados con una dedicación casi artesanal. Geranios, claveles, jazmines, fuentes y paredes encaladas convierten la ciudad en un gran jardín habitado. No se trata solo de un concurso floral. Los patios cordobeses nacieron como respuesta inteligente al clima: casas pensadas para conservar frescor, crear intimidad y favorecer la convivencia familiar. Su valor cultural fue reconocido por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Recorrerlos es entrar en una forma de vida donde la belleza no se exhibe: se cultiva cada día. Córdoba encuentra en mayo uno de sus momentos más altos, entre callejas blancas, olor a azahar tardío y visitantes que avanzan en silencio respetuoso.



Interior de uno de los Patios © Turismo de Andalucía



Patios de Córdoba © Turismo de Andalucía

Patios de Córdoba

Jerez y la elegancia del caballo

Si Córdoba representa la delicadeza íntima, Jerez de la Frontera simboliza la celebración expansiva con la Feria del Caballo de Jerez, una de las citas más distinguidas del calendario andaluz.

Nacida en el siglo XIII como feria ganadera y comercial, evolucionó con el tiempo hasta convertirse en un gran encuentro social donde el caballo ocupa un lugar central. Enganches, jinetes, amazonas y exhibiciones ecuestres recuerdan la histórica relación de Jerez con la crianza caballar y con la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre.

El recinto ferial, instalado en el **Parque González Hontoria**, reúne casetas abiertas, música, trajes tradicionales y una atmósfera que combina alegría popular con cierto aire señorial. A diferencia de otras ferias más volcadas en la noche, Jerez brilla especialmente de día, cuando la luz realza los paseos de caballos y el colorido de los trajes.

Es una fiesta donde la tradición no parece decorado, sino continuidad natural de una ciudad que conoce bien su historia.

Feria del Caballo, Jerez © Turismo de Andalucía



ANDALUCÍA EN PRIMAVERA

El Rocío, camino y emoción compartida

Pocas celebraciones españolas poseen la fuerza simbólica de la Romería del Rocío, cuya fecha depende de Pentecostés y suele caer entre mayo y junio. Más que una fiesta, es una peregrinación multitudinaria que moviliza a hermandades llegadas desde numerosos puntos de Andalucía y del resto del país.

Carretas engalanadas, caballos, caminos de arena, cantos y noches al raso forman parte de una experiencia que mezcla fe, identidad y convivencia. El destino final es la aldea de El Rocío, junto a las marismas de Doñana, donde la devoción a la Virgen del Rocío alcanza su momento culminante.

Incluso para quien observa desde fuera de la dimensión religiosa, el Rocío impresiona por su intensidad humana. Hay esfuerzo, emoción, memoria familiar y sentido de pertenencia. También una profunda conexión con el paisaje: buena parte del viaje transcurre entre pinares, dunas y espacios naturales de enorme valor.

Granada, Sevilla y las ciudades que vuelven a la calle

La primavera se percibe igualmente en la vida urbana. Sevilla recupera noches templadas y plazas llenas hasta tarde. Granada mezcla la frescura que baja de Sierra Nevada con miradores animados y jardines en plenitud. Málaga mira al mar con paseos llenos de vida, mientras Cádiz disfruta de una calma luminosa antes de la gran afluencia veraniega.

Las ciudades andaluzas tienen entonces una escala especialmente amable. Se caminan mejor, se viven más despacio y muestran con claridad ese talento sureño para convertir la calle en lugar de encuentro.



Corpus Christi, Granada © Turismo de Andalucía

Romería de El Rocío © Turismo de Andalucía



Viajar antes del verano

Quien visite Andalucía en meses primaverales encontrará una ventaja evidente: el equilibrio. Todavía no han llegado los extremos térmicos del verano interior, muchos destinos mantienen ritmo sereno y la naturaleza conserva frescura. Es tiempo ideal para enlazar capitales monumentales con escapadas rurales, para recorrer pueblos blancos de la sierra gaditana, perderse por las ciudades renacentistas de Úbeda y Baeza, o caminar junto al Atlántico en la Costa de la Luz.

Cuando Andalucía mejor se explica

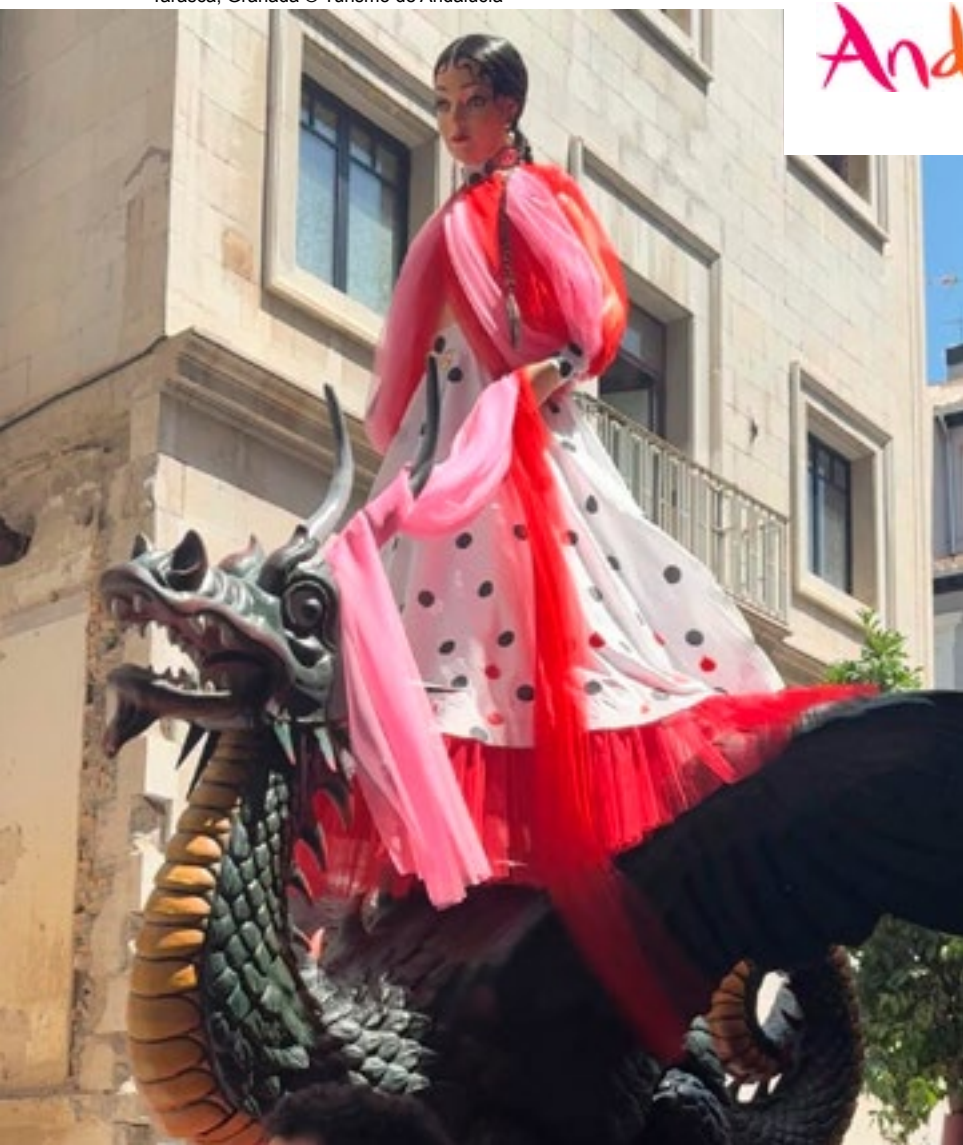
Son numerosas las acciones culturales religiosas y deportivas que se realizan en estos meses. Los patios de Córdoba, la elegancia ecuestre de Jerez, la emoción colectiva del Rocío, las plazas llenas al atardecer, el campo en plenitud componen una imagen difícil de olvidar. No es una postal preparada para el visitante. Es una manera de vivir que, durante estos meses, se muestra con especial claridad.

Hay sitios donde la primavera se nota. Y luego está Andalucía. Aquí se siente en la luz, en la calle y en la alegría compartida.



Baeza, Jaén © Turismo de Andalucía

Tarasca, Granada © Turismo de Andalucía



Andalucía



Con la colaboración de la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía

Hay lugares donde la primavera se nota. Y luego está Andalucía. Aquí se siente en la piel, en el aire y en esa alegría que todo lo envuelve.

AARHUS

48 horas en la otra Dinamarca

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: archivo

Aarhus se pronuncia casi como si uno quisiera decir “Orjus” con la boca medio cerrada. El nombre ya avisa: esta ciudad danesa no se entrega del todo a la primera, pero cuando lo hace deja una impresión difícil de borrar. Es la segunda ciudad de Dinamarca, mucho menos evidente que Copenhague y, precisamente por eso, más amable para quien busca una escapada con carácter. Tiene puerto, museos, cafés, diseño, calles antiguas, vida universitaria y una relación muy natural con el agua. No necesita alardear. En Aarhus todo parece hecho con una mezcla de calma nórdica y sentido común.



Apartamentos “The Iceberg” ubicados en el puerto





Antigua aduana (Toldboden) Museo al aire libre Den Gamle By (La Ciudad Vieja)

Primer día: del casco antiguo al arco iris

La mejor forma de empezar es caminar sin prisa por el centro. Aarhus es una ciudad manejable, de esas que permiten olvidarse del mapa durante un rato. El barrio latino, Latinerkvarteret, conserva el aire de las ciudades que crecieron antes de pensar en grandes avenidas: calles estrechas, casas bajas, tiendas pequeñas, cafés con mesas en la acera y una vida cotidiana que no parece puesta para el visitante. Es uno de los sectores más antiguos de la ciudad y todavía guarda esa escala humana que tanto se agradece en el norte de Europa.

Desde allí se llega fácilmente a la catedral de Aarhus, dedicada a San Clemente. Es una de las grandes referencias históricas de la ciudad y un buen recordatorio de que Aarhus no es solo diseño contemporáneo y arquitectura reciente. Su origen medieval, su ladrillo, su altura y su presencia sobria introducen una Dinamarca más antigua, menos fotografiada, pero muy poderosa. La ciudad ha sabido modernizarse sin renunciar a esa base histórica, y ahí está parte de su atractivo.

Después conviene poner rumbo a **ARoS Aarhus Art Museum**, el museo de arte que se ha convertido en uno de los símbolos de la ciudad. Su gran reclamo es **Your Rainbow Panorama**, la pasarela circular de vidrio coloreado

creada por **Olafur Eliasson** en la cubierta del edificio. Desde arriba, Aarhus aparece teñida de rojo, azul, amarillo o verde según el punto desde el que se mire. No es solo una instalación llamativa: funciona como una manera distinta de entender la ciudad, de verla cambiar con la luz y con el movimiento del visitante. ARoS figura entre las principales atracciones culturales de Aarhus y la oficina turística destaca también el peso de otros grandes museos como Den Gamle By y Moesgaard.

Para comer, Aarhus permite elegir entre la cocina informal y una gastronomía más ambiciosa. La ciudad ha ganado peso en el mapa culinario danés y cuenta con restaurantes reconocidos por la Guía Michelin, además de una escena de producto local, panaderías, cafés y espacios de cocina contemporánea. No hace falta buscar siempre la mesa solemne: en Aarhus se come muy bien también en lugares sencillos, con esa precisión danesa que cuida el pan, la mantequilla, el pescado, las verduras de temporada y el café. La Guía Michelin mantiene una selección específica de restaurantes en Aarhus, señal de la importancia gastronómica que ha alcanzado la ciudad.



ARoS Aarhus Art Museum y el famoso "your rainbow Panorama"

La tarde puede reservarse para **Den Gamle By**, el museo al aire libre que reconstruye la vida urbana danesa a través de edificios históricos trasladados desde distintos lugares del país. Su nombre significa "la ciudad vieja", y eso es exactamente lo que propone: entrar en casas, talleres, tiendas y calles que explican cómo se vivía en otros tiempos. No es un parque temático, sino una forma muy clara de contar la historia social de Dinamarca. Para una revista de viajes, es uno de esos lugares agradecidos porque une arquitectura, memoria cotidiana y relato visual.

Al caer la tarde, la ciudad se disfruta mejor cerca del agua. La zona portuaria ha cambiado mucho en los últimos años y resume bien la transformación de Aarhus: antiguos espacios industriales convertidos en áreas culturales, residenciales y de ocio. **Dokk1**, la gran biblioteca y centro ciudadano junto al puerto, es una de las piezas clave de esa renovación. No es solo un edificio: es una declaración de intenciones sobre cómo una ciudad puede entender el espacio público. La evaluación europea sobre Aarhus 2017 vinculaba precisamente parte del proyecto cultural de la ciudad con su transformación urbana y con desarrollos en el frente marítimo, incluido Dokk1.

Segundo día: diseño, mar y vida tranquila

El segundo día puede empezar junto al puerto, en esa Aarhus más contemporánea que mira al mar sin solemnidad. La ciudad ha crecido hacia el agua con arquitectura nueva, baños urbanos y paseos donde se mezclan vecinos, estudiantes, ciclistas y viajeros. Aquí se entiende bien la diferencia entre una ciudad turística y una ciudad vivida. Aarhus recibe visitantes, sí, pero no parece depender de ellos. La vida local sigue marcando el ritmo. Después merece la pena salir hacia **Moesgaard Museum**, situado al sur de la ciudad, en un entorno verde y muy cuidado. Es uno de los grandes museos daneses dedicados a la arqueología y la etnografía, famoso tanto por sus colecciones como por su arquitectura integrada en el paisaje. **VisitAarhus** lo sitúa entre las atracciones más destacadas de la ciudad, y la Guía Michelin de viajes le concede una alta valoración dentro del conjunto patrimonial local.

A la vuelta, el almuerzo puede ser una excusa para entrar en la Aarhus más cotidiana: algún restaurante de cocina danesa actual, una panadería con buen pan de centeno, un local de pescado o un mercado gastronómico. La ciudad fue, junto con la región de Dinamarca Central,



Edificio DOKK 1, una biblioteca pública, centro cultural y servicios municipales. Foto inferior el Teatro principal de Aarhus



48 HORAS EN AARHUS



Palacio de Marselisborg

Región Europea de la Gastronomía en 2017, dentro del mismo impulso cultural que llevó a Aarhus a ser Capital Europea de la Cultura ese año. Aquel programa defendía una idea sencilla: repensar la buena comida desde la innovación, el producto y la identidad local.

La última tarde conviene dedicarla a pasear. Aarhus no se agota en una lista de monumentos. Tiene algo más discreto: buenas librerías, tiendas de diseño, cafeterías donde nadie parece tener demasiada prisa, bicicletas cruzando en silencio y una juventud visible que no rompe la ciudad, sino que la mantiene despierta. Es universitaria, cultural y limpia sin resultar fría. En 48 horas, Aarhus deja una imagen precisa: la de una Dinamarca menos monumental que Copenhague, pero quizá más cercana. Una ciudad que mira al futuro desde una base antigua; que convierte una biblioteca en plaza pública, un museo en mirador de colores y un puerto en lugar de encuentro. No es una escapada para acumular visitas, sino para entender otro modo de vivir la ciudad. Y eso, en tiempos de viajes veloces, vale mucho.

Cómo llegar

Aarhus está en la península de Jutlandia, bien conectada por tren, carretera y avión. La opción más práctica suele ser volar a Copenhague y continuar en tren hasta Aarhus Central Station, en un trayecto de unas tres horas. También se puede llegar por Aarhus Airport o Billund Airport, ambos con conexiones en autobús hacia la ciudad. VisitAarhus destaca precisamente esa buena accesibilidad por tren desde Copenhague y Alemania, además de vuelos nacionales e internacionales.

Dónde dormir

Hotel Royal

Clásico y céntrico, abierto en 1838. Es una buena elección para quien busque un alojamiento con carácter histórico, cerca del casco urbano y con ese aire de hotel de toda la vida.

Hotel Villa Provence

Pequeño hotel con encanto en pleno centro, de estilo provenzal y ambiente íntimo. Funciona muy bien para una escapada tranquila, con todo a mano.

Comwell Aarhus

Hotel moderno de cuatro estrellas, con diseño de HAY y vistas sobre la ciudad. Es una opción cómoda para quien prefiera líneas contemporáneas y servicios actuales.

Dónde comer

Domestic

Uno de los nombres gastronómicos de referencia en Aarhus. Cuenta con estrella Michelin y Green Star por su enfoque sostenible. Cocina moderna, producto local y una lectura muy actual del territorio.

Hærværk

Restaurante muy ligado al producto de temporada y a los pequeños proveedores. Su cocina cambia según el mercado y ha sido reconocido con Green Star Michelin por su trabajo en sostenibilidad.

Aarhus Street Food

Mercado gastronómico informal, instalado en un antiguo garaje de autobuses, con más de 30 cocinas y barras. Perfecto para una comida rápida, variada y sin complicaciones.

VisitDenmark 



Somos Digital & Papel



VIAJANDO JUNTOS

Conectando negocios, personas y destinos.

Descubre el mundo del turismo B2B y MICE a través de Traveling, la revista que inspira a profesionales, empresas y líderes de la industria a crear experiencias memorables. Compartimos tendencias, estrategias, destinos y oportunidades que transforman la manera de hacer negocios y conectar en cada viaje.

Nos enfocamos en el valor de las relaciones, la innovación y las experiencias que impulsan congresos, incentivos, eventos y reuniones alrededor del mundo. Somos el punto de encuentro entre la inspiración y la acción.

¡Viaja con nosotros hacia nuevas oportunidades y conexiones sin fronteras!



Suscríbete a la revista digital es **Gratis**

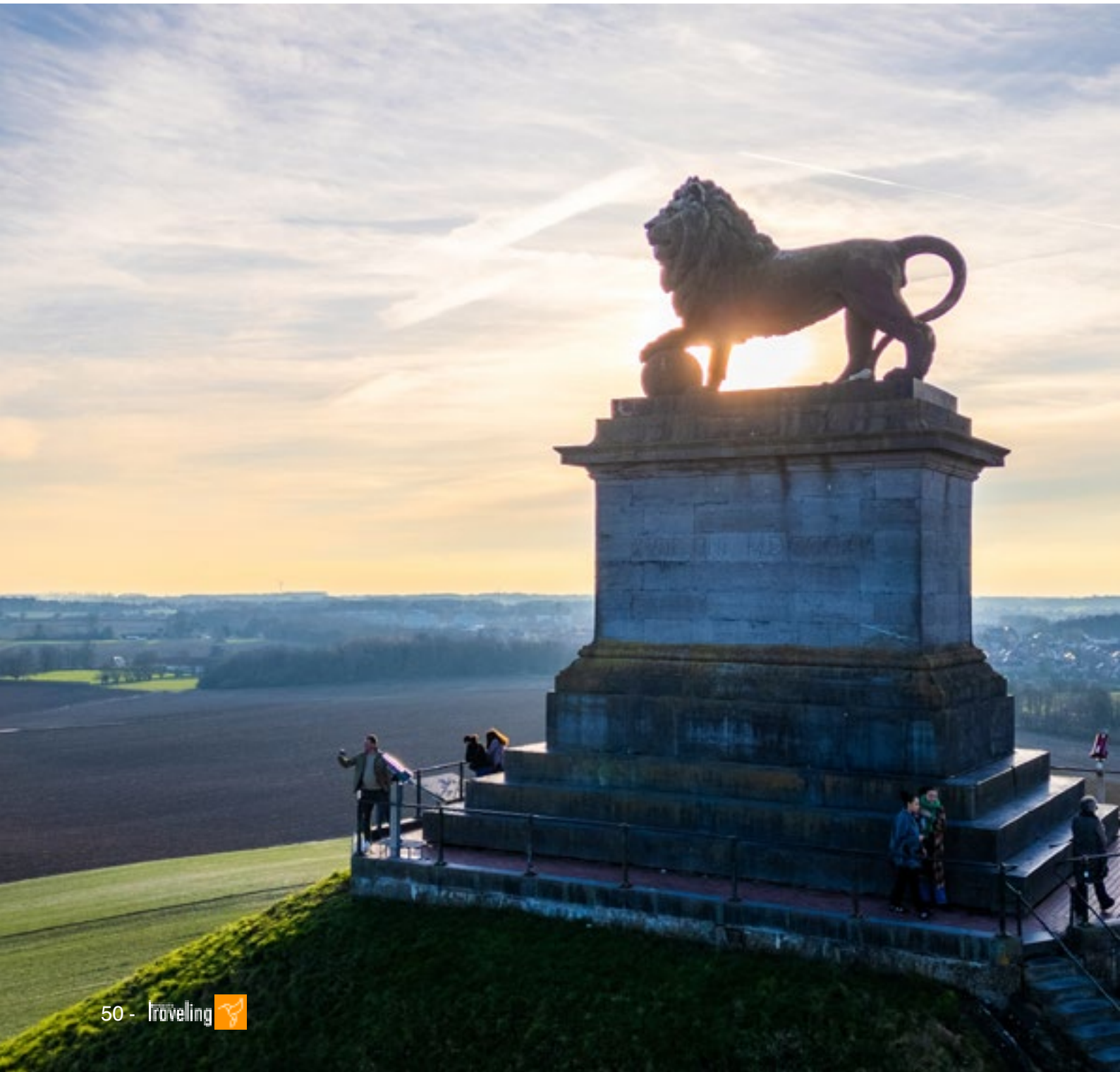


Waterloo

El campo donde la historia sigue ocurriendo

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Monumento conmemorativo La Colina del León





Edificio panorámico de la Batalla de Waterloo 1815

Hay lugares donde la historia nunca se olvida, se rememora. Waterloo es uno de ellos. Cada mes de junio, cuando se acerca el día 18, los campos al sur de Bruselas recuperan algo más que visitantes: recuperan el ritmo, el sonido y cierta tensión que aún parece haberse quedado flotando en el terreno desde 1815.

La batalla es bien conocida. Napoleón Bonaparte frente a las tropas aliadas dirigidas por el Duque de Wellington, con la irrupción final del ejército prusiano de Gebhard Leberecht von Blücher. Un solo día bastó para poner fin a una etapa que había marcado Europa durante años. Lo que vino después —el nuevo equilibrio político del continente— empezó, en buena medida, en este mismo paraje.

Lo interesante es que Waterloo no se ha convertido en un escenario congelado ni en un simple recuerdo. Cada año, el campo vuelve a activarse con una recreación histórica que, lejos de buscar el espectáculo fácil, se apoya en el rigor y en una forma muy concreta de entender el pasado: desde dentro.

LA BATALLA DE WATERLOO

El terreno que explica la batalla

Lo primero que sorprende es el propio lugar. Aquí no hay decorados levantados para la ocasión. Las referencias siguen ahí: Hougoumont, La Haye Sainte, la colina del León. El terreno, con sus ondulaciones suaves, permite entender por qué cada posición fue clave. Caminar por él ya es, en sí mismo, una forma de lectura histórica.

Sobre ese mismo espacio se desarrolla la recreación. No se trata de una representación improvisada. Los participantes —recreadores históricos, no figurantes— llegan con un nivel de formación que va mucho más allá de lo visible. Uniformes confeccionados con patrones de época, armas reproducidas con fidelidad, estudio detallado de tácticas y reglamentos militares. Cada gesto responde a un aprendizaje previo.

Ese esfuerzo se percibe en los detalles. La forma de avanzar, el tiempo que lleva cargar un mosquete, la disciplina de las formaciones. Nada es rápido. Nada está pensado para la inmediatez. Y precisamente ahí reside parte de su valor: obliga a mirar la batalla desde otros tiempos, muy alejados de la lógica actual.



La Colina del León y entrada a la celebración

Infantería Napoleónica, durante la recreación histórica



El momento en que todo cobra vida

Hay un instante en el que la recreación deja de ser una observación tranquila y pasa al realismo. Suele llegar con los primeros disparos de artillería. El sonido es seco, rotundo, y el humo de la pólvora negra se queda suspendido en el aire más de lo que uno espera. De pronto, la visibilidad baja, el campo se vuelve confuso y la escena gana en densidad.

A partir de ahí, el movimiento es constante pero contenido. La infantería avanza en línea, la caballería entra y sale en cargas medidas, los cañones marcan el ritmo. No hay espectacularidad innecesaria. Lo que se busca es aproximarse, en la medida de lo posible, a lo que pudo ser aquel día.

En los grandes aniversarios —como el celebrado en 2025— el despliegue alcanza cifras importantes, con miles de recreadores, caballos y piezas de artillería. Pero incluso en ediciones más reducidas, la sensación de conjunto se mantiene. No es tanto una cuestión de cantidad como de coherencia.

Mucho más que una recreación

La experiencia no se limita al combate. Durante todo el fin de semana, los campamentos militares —los bivouacs— permiten asomarse a la vida cotidiana de los soldados. Cómo dormían, cómo cocinaban, cómo organizaban su jornada. Hay también presencia civil, oficios de la época, explicaciones sobre la atención a los heridos o la logística que sostenía a los ejércitos.



Foto superior e inferior, recreación de la batalla



LA BATALLA DE WATERLOO



Fotos superiores imágenes de de la batalla; inferior, Jinetes uniformados recreando a los húsares napoleónicos





Ese contexto es fundamental. Ayuda a entender que la batalla no fue solo una sucesión de maniobras, sino una realidad mucho más compleja, en la que el cansancio, la organización y la incertidumbre pesaban tanto como la estrategia.

Conviene insistir en algo: Waterloo no plantea una glorificación de la guerra. El enfoque es claramente divulgativo. El visitante no solo observa, también recibe información, contexto, claves para interpretar lo que ve. El campo de batalla cuenta hoy con un centro de interpretación y espacios museísticos que completan la experiencia.

Y es ahí donde todo cobra sentido. Porque la derrota de Napoleón no fue únicamente un episodio militar. Supuso el cierre de una etapa y el inicio de otra, marcada por un nuevo orden europeo que se mantendría durante décadas. Otro aspecto interesante es la procedencia de quienes participan. La recreación reúne a grupos de distintos países europeos —y también de fuera de Europa— que

comparten una misma vocación por la historia. No hay una única mirada. Y eso aporta una dimensión más amplia, más fiel a lo que fue en su origen: una batalla europea en todos los sentidos.

En un momento en el que la historia se consume muchas veces de forma rápida, casi superficial, Waterloo propone otra relación con el pasado. Más pausada, más exigente. No todo el mundo necesita verla para entenderla, pero quien se acerca a este campo en junio descubre algo que no siempre aparece en los libros. La escala real del conflicto. El peso del terreno. La lentitud de los movimientos. La incertidumbre constante.

Al final, eso es lo que permanece. No tanto la recreación en sí, sino la sensación de haber estado en un lugar donde la historia, de alguna manera, sigue ocurriendo.

CATEDRAL DE TOLEDO

Catedral de Toledo

Ocho siglos de grandeza

Texto: Redacción - Fotografía: © Fundación Impulsa Castilla-La Mancha y archivo

En 1226 comenzaron las obras de la Catedral de Toledo. Ocho siglos más tarde, aquel proyecto levantado para afirmar el peso espiritual de la sede primada se convierte en el centro de una de las grandes citas culturales de 2026. Del 25 de mayo al 14 de octubre, la exposición **Primada. VIII Centenario de la Catedral de Toledo** propone un recorrido tan ambicioso como sugerente: contar cómo este templo ha sido, durante siglos, mucho más que un edificio religioso. Ha sido símbolo de poder, taller artístico, refugio de la memoria y corazón de una ciudad.

Lo primero que distingue esta muestra es su escenario. No se instala en un museo ajeno ni en salas neutras. Se celebra dentro de la propia catedral, utilizando espacios poco habituales para el visitante. El recorrido atraviesa claustros, escaleras históricas, antiguas capillas y el trascoro, de modo que el espectador no solo contempla obras: camina por el lugar que las vio nacer. En pocas ocasiones el marco resulta tan inseparable del contenido como en esta. Esa decisión museográfica permite además entender la catedral como una suma de tiempos superpuestos, donde cada siglo dejó una huella visible. La exposición Primada se articula en dos grandes tiempos. El primero se adentra en la Edad Media, desde el inicio de las obras hasta finales del siglo XV. El segundo

recorre la Edad Moderna, entre los siglos XVI y XVIII, cuando Toledo consolidó su prestigio con nuevas obras de arte, importantes encargos y una clara voluntad de posteridad.

En la parte medieval emerge la gran aventura constructiva del gótico. La catedral no se levantó únicamente para cubrir una necesidad litúrgica. Se concibió como una declaración de autoridad. Toledo aspiraba a ser modelo para otras sedes del reino y su templo debía expresar esa posición. De ahí la escala del edificio, la riqueza de sus proyectos escultóricos y la calidad de los materiales empleados. También de ahí la presencia de maestros especializados capaces de introducir soluciones arquitectónicas avanzadas para su tiempo.

En ese proceso, la arquitectura fue mucho más que estructura. Las cinco naves, la amplitud de la girola y la complejidad del coro configuran un espacio pensado para impresionar y ordenar la experiencia del fiel. La altura de las bóvedas, el juego de arbotantes y contrafuertes y la luz filtrada por las vidrieras construyen una atmósfera que trasciende lo puramente funcional.

Parte trasera del coro, obra de Berruguete © Fundación Impulsa Castilla-La Mancha



CATEDRAL DE TOLEDO

Cada elemento responde a una lógica simbólica: elevar la mirada, guiar el recorrido y subrayar la dimensión espiritual del conjunto.

La figura del arzobispo **Rodrigo Jiménez de Rada** aparece como uno de los nombres esenciales de aquel impulso inicial. Junto a él, otros preladados, canónigos y promotores fueron ampliando el patrimonio del templo con sepulcros, imágenes, objetos litúrgicos y encargos artísticos que hoy permiten reconstruir una época de extraordinaria vitalidad. Pero una catedral no vive solo de piedra. Vive también de la ceremonia. Por eso uno de los mayores aciertos de la muestra es detenerse en la vida cotidiana del culto. Ornamentos, códices, piezas de orfebrería y utensilios litúrgicos recuerdan que durante siglos todo estuvo pensado para elevar la experiencia religiosa: la luz, la música, el color, el incienso, el brillo del metal precioso o el peso simbólico de cada gesto.

Otro de los núcleos más atractivos es el dedicado al Tesoro Catedralicio. En la Edad Media, las reliquias eran devoción, pero también prestigio.

Durante siglos, la Catedral de Toledo reunió reliquias y obras con una intención clara: convertir la fe en experiencia. De la orfebrería medieval al barroco, cada pieza busca emocionar y hacer presente lo sagrado.

Escultura de El Greco © Fundación Impulsa Castilla-La Mancha



Jiménez de Rada © Fundación Impulsa Castilla-La Mancha

Custodiarlas significaba atraer peregrinos, reforzar autoridad y consolidar una identidad espiritual. Toledo reunió con el tiempo una colección notable, acompañada de relicarios donde la fe y el arte se dan la mano con naturalidad. Algunas de estas piezas permiten además apreciar técnicas de orfebrería extraordinarias, hoy casi irrepetibles.

A este conjunto se suma una de las piezas más singulares del patrimonio catedralicio: la **Custodia de Arfe**, obra maestra de la orfebrería renacentista española. Realizada en el siglo XVI por Enrique de Arfe, su estructura monumental y su riqueza de detalles la convierten en un ejemplo excepcional de cómo el arte sacro alcanzó cotas de complejidad técnica y simbólica difíciles de igualar.

La segunda parte de la exposición muestra una catedral abierta a nuevos horizontes. Con el Renacimiento y el Barroco, Toledo dialoga con Italia, Flandes, Roma y también con América. Llegan nuevas influencias, nuevas sensibilidades y formas de representar lo sagrado. El visitante encontrará obras vinculadas a maestros como El Greco, Velázquez, Zurbarán, Luca Giordano o Juan de Borgoña, entre otros nombres.

Lo interesante no es solo reunir firmas ilustres, sino comprender por qué están allí. La Catedral de Toledo actuó durante siglos como uno de los

grandes focos de demanda artística de España. Arzobispos y cardenales utilizaron el arte como expresión de fe, sí, pero también como lenguaje político y cultural. Cada retablo, cada lienzo y cada escultura hablaban de una institución consciente de su rango. La competencia simbólica entre grandes sedes eclesíásticas europeas también explica ese afán por atraer a los mejores artistas.

Especial atención merece el conjunto formado por el **Ochavo y el Sagrario**, espacios donde la devoción alcanzó una teatralidad medida y brillante. Allí el barroco desplegó toda su grandiosidad visual: mover al creyente a través de la emoción, la sorpresa y la belleza. En estos ámbitos, la luz, los materiales y la disposición de las obras forman parte de un discurso cuidadosamente construido.

La exposición también devuelve protagonismo a la ciudad de Toledo. Porque la catedral no puede entenderse aislada. Marca el perfil urbano, organiza ceremonias, domina perspectivas y ha sido durante siglos una presencia constante en la vida ciudadana, articulando espacios y marcando el ritmo de la ciudad.



Catedral de Toledo Órgano Emperador; foto inferior Sala Capitular
© Fundación Impulsa Castilla-La Mancha



CATEDRAL DE TOLEDO



Sacristía Mayor de la Catedral © Fundación Impulsa Castilla-La Mancha



San Sebastián corona la custodia labrada en plata y plata dorada.
© Fundación Impulsa Castilla-La Mancha



Mitra del Cardenal Cisneros © Fundación Impulsa Castilla-La Mancha

Desde lejos, sus torres anuncian Toledo; desde dentro, resumen su historia. Incluso la economía urbana, los oficios artesanos y buena parte del calendario festivo giraron durante generaciones en torno a su actividad, creando una red viva de relaciones.

Otro aspecto digno de subrayar es el trabajo de restauración ligado a esta cita. Muchas piezas llegan tras delicadas intervenciones que permiten recuperar colores, volúmenes y detalles perdidos con el tiempo, devolviendo legibilidad a obras que parecían agotadas. No se trata solo de exponer patrimonio, sino de conservarlo para el futuro. Restaurar significa también investigar: cada limpieza o análisis técnico aporta datos nuevos sobre autores, materiales y procesos de creación, ampliando el conocimiento sobre su contexto original.

Habrà quien acuda atraído por los grandes nombres de la pintura, quien busque una lectura histórica o quien simplemente desee adentrarse en espacios del templo que habitualmente permanecen en penumbra. Todos encontrarán algo. Porque **Primada** no se limita a reunir piezas valiosas: propone una lectura articulada de la Catedral de Toledo como organismo vivo, capaz de explicar, a través de sus obras, la evolución cultural, política y religiosa de España desde el siglo XIII.

En ese recorrido aparecen figuras como El Greco, Francisco de Goya o Juan de Borgoña, pero también talleres anónimos, orfebres, bordadores y maestros rejeros cuya labor, menos conocida, resulta decisiva para entender el conjunto. La muestra no se detiene



Claustro de la Catedral

solo en la autoría, sino que abre el foco hacia los oficios que dieron forma a la catedral y a su patrimonio, recordando que el arte sacro fue, durante siglos, una obra colectiva.

La exposición permite además leer el edificio como una suma de capas. La fábrica gótica, iniciada en el siglo XIII sobre la antigua mezquita mayor, convive con aportaciones renacentistas y barrocas que fueron transformando su fisonomía. Cada capilla, cada retablo y cada reja responde a un momento concreto, a una mentalidad y a una forma de entender el poder. La gran custodia procesional de Enrique de Arfe — una de las piezas más emblemáticas— no es solo una obra maestra de la orfebrería europea: es el reflejo de una ciudad que, en pleno siglo XVI, proyectaba su influencia espiritual y económica a través del arte. Y quizá ahí resida su mayor mérito. En una época acelerada, la muestra invita a detenerse. A mirar una bóveda con calma, comprendiendo la lógica constructiva del gótico y su aspiración de altura y luz. A seguir la filigrana de una custodia, donde cada detalle responde a una precisión técnica heredada de generaciones. A entender por qué una mitra, una tabla pintada o una reja podían condensar belleza, poder y pensamiento al mismo tiempo. No es una exposición de consumo rápido: exige tiempo, mirada y cierta disposición a dejarse llevar por los matices.

Hay también un discurso menos visible, pero esencial: el de la conservación. Muchas de las piezas expuestas han pasado por procesos recientes de restauración que han permitido recuperar policromías, volúmenes y detalles ocultos por el paso del tiempo. Estos trabajos no solo aseguran la pervivencia del patrimonio, sino que aportan nuevos datos sobre técnicas, materiales y procesos de creación, afinando el conocimiento histórico de la catedral y su contexto artístico.

Toledo no celebra solo un aniversario. Celebra la continuidad de una obra que nunca ha dejado de transformarse. Ocho siglos después, la vieja catedral mantiene intacta su capacidad de asombro, no como un vestigio inmóvil, sino como un espacio donde la historia sigue dialogando con el presente. Quien recorra **Primada** no solo verá obras: entenderá por qué este edificio ha sido, y sigue siendo, uno de los grandes centros simbólicos de la cultura europea.

CASTILLA-
LA MANCHA

Castilla-La Mancha

800
CATEDRAL
TOLEDO



Ecodestinos

Valle de Alcudia y Sierra Madrona

El Corazón Salvaje de la España Vacía

Texto: Redacción - Fotografía: Archivo



Valle de Alcudia

No busques aquí multitudes ni hoteles de moda. El Valle de Alcudia y Sierra Madrona no se entrega a la primera. Hay que buscarlo, adentrarse en sus 150.000 hectáreas de dehesas, crestones cuarcíticos y bosques mediterráneos, y aceptar sus reglas: aquí el tiempo lo marcan los ciervos durante la berrea, el vuelo rasante del águila imperial y el silencio más profundo que hayas pagado por escuchar.

Tres Sellos que No Son Adornos

En 2021 fue designado territorio **Starlight**, un reconocimiento a la calidad de su cielo nocturno, libre de contaminación lumínica. En 2024, la UNESCO lo incluyó en la **Red Mundial de Geoparques** como parte del Geoparque Volcanes de Calatrava, validando lo que los lugareños ya sabían: que esta tierra guarda en sus entrañas monumentos volcánicos únicos, como los Castillejos de la Bienvenida o la laguna volcánica de la Alberquilla, colgada en lo alto de Sierra Madrona como un capricho de la naturaleza.

Pero el sello que mejor define su espíritu es otro. Desde 2023, este espacio natural —incluido en la ZEC ZEPA Sierra Morena— está adherido al **Sistema de Reconocimiento de la Sostenibilidad del Turismo de Naturaleza** en la Red Natura 2000. Traducido: las empresas que operan aquí no solo no dañan el entorno, sino que trabajan activamente para conservarlo. Y lo hacen con nombres propios: Ágata Verde, Alma Wild Nature, Hotel Rural Sisapo, Madronactiva, Nido de Alcudia.

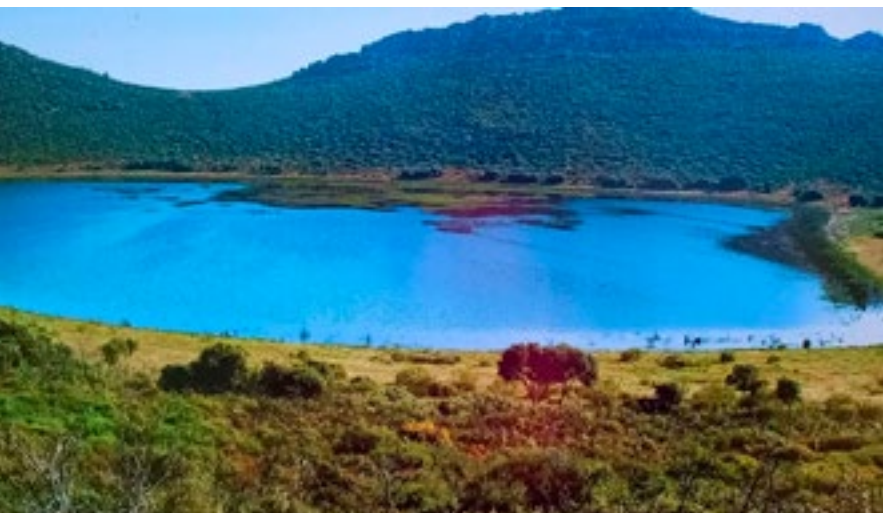
En el sur de Ciudad Real, donde Sierra Morena se vuelve infinita, hay un territorio que ha coleccionado sellos de excelencia —Starlight, Geoparque UNESCO, compromiso ecoturista— sin perder ni un ápice de su esencia indómita. Esto no es un destino, es una inmersión.



Águila imperial ibérica



Lince ibérico



Laguna volcánica de la Alberquilla

El Reino de las Águilas y los Linces

Si eres de los que viajan con prismáticos colgando del cuello, este es tu lugar. En el Parque Natural del Valle de Alcudia y Sierra Madrona conviven 275 especies de vertebrados, cuatro de ellas en peligro de extinción. La lista es casi una declaración de intenciones: águila imperial ibérica (con entre siete y diez territorios bien definidos), cigüeña negra, buitre negro —una de las mayores colonias del mundo, con más de cien parejas reproductoras—, águila perdicera, águila real, alimoche, halcón peregrino, búho real.

Y luego está el lince ibérico, cada vez más presente, que encuentra aquí un refugio ideal para su recuperación.

El otoño es el momento cumbre. Entre mediados de septiembre y mediados de octubre, los ciervos entran en celo y el valle se llena de un estruendo gutural que los lugareños llaman berrea. Es un espectáculo sonoro que sobrecoge: los machos marcan territorio, se enfrentan, braman al amanecer y al anochecer. Si quieres vivirlo, busca un guía experimentado, ellos saben dónde colocarte sin molestar en los límites justos donde la observación se convierte en respeto.

Volcanes, Cañones y un Mar de Piedra

La geología del Valle de Alcudia es otro de sus grandes tesoros. Hablamos de los materiales más antiguos de la Península Ibérica, las llamadas facies de Alcudia, visibles en un paisaje de morfología apalachense: valles erosionados, crestones cuarcíticos, sierras alineadas.

El Monumento Natural de la laguna volcánica de la Alberquilla se formó en el cráter de una explosión volcánica y ofrece vistas espectaculares de Sierra Madrona. El estrecho de Riofrío, una hoz que atraviesa la Sierra de la Umbría de Alcudia, es una hendidura profunda donde el agua remansada es hábitat de nutrias, garzas y rapaces rupícolas.

Y para los amantes del misterio subterráneo, la Microrreserva de la Mina de los Pontones, donde se han llegado a detectar hasta 6.400 ejemplares de seis especies distintas de murciélagos. Un refugio de especial protección que se visita con el cuidado que merece un espacio tan frágil.

La Huella Humana: de los Tartesos a la Trashumancia

No todo es naturaleza. El ser humano ha dejado su marca aquí desde tiempos inmemoriales. Las pinturas rupestres esquemáticas de Peña Escrita y Batanera, declaradas Monumento Histórico Artístico Natural en 1924, son algunos de los conjuntos más importantes de la península.

El yacimiento de la Bienvenida es otra parada obligada. Allí se encontraron restos de viviendas desde el siglo VII a.C. hasta el siglo IV d.C. Los arqueólogos han documentado su importancia en época ibérica y romana —se cree que pudo ser la legendaria Sisapo, buscada por reyes tartesios por sus minas de plata y cinabrio—, pero también hay evidencias de ocupación mucho más antigua.

Más tarde, durante la Edad Media, la Orden de los Calatravos convirtió este territorio en la gran Dehesa Real, punto de paso obligatorio de la Cañada Real Segoviana para los rebaños trashumantes que viajaban entre la meseta y Andalucía. La venta del Zarzoso sigue siendo testigo mudo de aquella época.

Cómo Vivirlo

La experiencia ecoturística aquí no se improvisa. Empresas como Ágata Verde ofrecen rutas de observación de flora, fauna y geología de unos 10 kilómetros y cuatro horas de duración, con guías intérpretes que llevan prismáticos, mapas, material didáctico y, sobre todo, conocimiento. También organizan recogida de residuos y reforestaciones como compensación voluntaria. El precio ronda los 15 euros por adulto.

Madronactiva, Alma Wild Nature y Descubre Alcudía completan la oferta de actividades respetuosas.

El alojamiento también está a la altura. El Hotel Rural Sisapo es el referente sostenible del destino, aunque las casas rurales de Solana del Pino, Mestanza o Fuencaliente ofrecen alternativas más pequeñas y familiares. Todas ellas están adheridas al compromiso ecoturista, lo que garantiza que tu pernoctación contribuye a la conservación y al desarrollo local.



Yacimiento de la Bienvenida



Pinturas rupestres de Peña Escrita y Batanera

Valle de Alcudia y Sierra Madrona





Pueblos con encanto

SARRANT

El Pueblo Circular
dibujado por el Gers

Texto: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com **Fotografía:** Archivo

Llegar a Sarrant es llegar a un laberinto pensado. No hay calles que se crucen en ángulo recto. No hay plaza mayor cuadrada. Aquí todo es curvo, concéntrico, envolvente. Las casas se apiñan alrededor de la iglesia como si protegieran un secreto, y la única forma de entrar es cruzando una torre-puerta del siglo XIV que aún conserva su rastrillo original.

Esa torre es la antesala de otro tiempo. Una vez dentro, el ruido de la carretera desaparece, y empieza el susurro.

Un pueblo que se abraza a sí mismo

Sarrant no siempre fue francés. O, mejor dicho, no siempre fue del rey de Francia. En 1265, Felipe IV

de Francia, aquel al que llamaban “el Hermoso” o “el Rey de Hierro”, estableció aquí una carta de costumbres que protegía a los habitantes y fijaba las reglas de convivencia. El pueblo se convirtió entonces en castrum royal, un campamento fortificado de planta rectangular que con el tiempo fue derivando hacia esa forma circular tan insólita.

¿Por qué un círculo? Porque la iglesia estaba en el centro y las casas, para protegerse, se fueron apretando a su alrededor. No hay una razón militar. Hay una razón de vecindad, de abrigo mutuo. Sarrant es un pueblo que se abraza a sí mismo porque no quiere que nadie se quede fuera, solo ni desamparado jamás. Pasea por sus calles. Mira las fachadas de piedra y entramado de madera, los voladizos que se

asoman a la calle como si las casas quisieran darse la mano. Algunas son del siglo XV, otras del XVI. Todas tienen ese color ocre de la tierra gascona, ese torchis que mezcla barro y paja y que con los años ha adquirido una textura imposible de imitar.

San Vicente, en el ojo del huracán

En el centro exacto del círculo está la iglesia de San Vicente. Fue reconstruida después de las guerras de religión, y en el siglo XIX le añadieron una flecha octogonal que hoy domina todo el paisaje.

El interior guarda sorpresas. Un confesionario de madera tallada. Un púlpito del siglo XVIII. Y, sobre todo, la châsse de Sainte-Catherine, un relicario que es uno de los tesoros mejor guardados del Gers.

Pero lo que realmente impresiona de San Vicente es su silencio. Porque en el centro del círculo, con las casas apretujadas alrededor, el ruido del exterior no llega. Solo el eco de los pasos sobre la piedra. Solo la respiración del viajero que ha encontrado, sin buscarlo, un refugio.

El pueblo que se dibujó a sí mismo

Hasta aquí, Sarrant sería un pueblo medieval bonito, de esos que hay varios en Francia. Pero Sarrant tiene una carta bajo la manga que lo hace único.

En 2014, el pueblo se reinventó. Un festival de ilustración, apoyado por la Médiathèque départementale del Gers, empezó a tomar forma. Y de repente, Sarrant dejó de ser solo piedra antigua para convertirse en el primer "Village de l'illustration" de Francia.

Hoy, once ilustradores han diseñado las **plaques de rue** del pueblo. Cada calle tiene su propia imagen, su propio estilo, su propio artista. Es como si Sarrant hubiera decidido que sus paredes también podían contar historias con dibujos.

En la Maison de l'illustration se suceden las exposiciones durante todo el año. En julio, las Estivales de l'illustration atraen a artistas de toda Europa. Y los talleres de los artistas residentes, como el colectivo Ateliers Charrette (serigrafía, grabado, tipografía), están abiertos a quien quiera aprender.

Iglesia de San Vicente



Ejemplo de plaque de Rue



SARRANT



Calles de Sarrant

Ayuntamiento de Sarrant

Hay pueblos que se recorren en línea recta, y luego está Sarrant, que se camina en espiral. En el corazón del Gers, este castrum circular del siglo XIII es una de esas rarezas arquitectónicas que merecen un desvío. Sobre todo, ahora que, además de bonito, se ha convertido en el primer "Village de l'illustration" de Francia.





La Casa de la Ilustración

SARRANT



La librería donde se come

Hay un lugar en Sarrant que no aparece en las guías al uso pero que debería ser parada obligatoria. Es la Librairie-Tartinerie. Una librería, donde también se come. O un restaurante, donde también se lee.

No preguntes cómo funciona. Solo entra, hojea un libro, pide una tostada con productos locales y siéntate a mirar la vida pasar. Porque en Sarrant, la vida pasa despacio, y eso, en estos tiempos, es casi un lujo.

Alrededores: el Gers sin prisas

Sarrant es pequeño, pero su comarca parece no terminar nunca. La Lomagne gascona despliega colinas suaves, carreteras secundarias y campos abiertos donde el tiempo avanza sin ruido. A las afueras del pueblo, el Sentier du Pigeonnier, una ruta circular de unos ocho kilómetros, recorre caminos rurales entre cultivos y ofrece buenas vistas de los palomares tradicionales que puntean el paisaje, una de las señas arquitectónicas más reconocibles del Gers.

Muy cerca aparecen también granjas familiares, pequeñas iglesias de piedra y mercados donde aún se compra por conversación más que por consumo. En temporada, no faltan foie gras artesanal, confits, quesos de granja y el célebre ajo blanco de Lomagne, uno de los productos emblemáticos de la zona. Para quien prefiera moverse despacio, varias explotaciones rurales proponen paseos en burro o en carro, planes sencillos que conectan con una Francia campesina cada vez más escasa. Y si queda tiempo, merece la pena acercarse a pueblos cercanos como Mauvezin o Solomiac, donde el patrimonio rural sigue vivo entre plazas porticadas y viejas piedras. Aquí no se viene a tachar monumentos: se viene a respirar mejor.



SUIZA

La Suiza Vitivinícola

La gran desconocida de Europa

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





Suiza es un país al que habitualmente asociamos conceptos tan dispares como la neutralidad diplomática (algunas zonas llevan más de 700 años en paz), Cruz Roja, navajas multiusos, quesos, relojes, chocolates, industria financiera, turismo de montaña, ferrocarriles... Pero si salimos de estos clichés y pensamos en el vino, probablemente el único vínculo que nos vendrá a la mente con el país helvético sea el gusto que tiene por su consumo.

Muchas son las bodegas que anhelan exportar vino, por pequeña que sea la partida, a Suiza. Su alto PIB per cápita (más de 90.000€ anuales en 2025), el salario medio de sus habitantes (uno de los más altos del mundo) y su afinidad por el vino de calidad convierten a este país centroeuropeo en uno de los destinos más interesantes para la mayoría de las bodegas de nuestro país. Pero lo que menos se conoce es su asentado sector vitivinícola, siendo en algunas regiones un vasto monocultivo creador de paisajes únicos e icónicos.

A pesar de tener un volumen de producción relativamente alto (14.400 hectáreas que en el 2025 generaron 84.000.000 de litros), el vino suizo es un gran desconocido en los mercados internacionales ya que apenas se exporta el 1% de su producción. Esta paupérrima cifra se debe en gran parte a la baja competitividad de sus vinos en un sector en el que cada vez hay una mayor polarización de precios.

SUIZA

La dificultad de trabajar el viñedo suizo, los tratamientos fitosanitarios, así como los elevados salarios y tasas gubernamentales hacen que el precio del kilo de uva se mueva en una horquilla que va desde los 3 euros (principalmente variedades blancas) a los 6 (precio más habitual para la uva tinta). Son muy ejemplarizantes las horas que hay que invertir en el viñedo por hectárea y año para comprender los costes de producción, ya que éstas oscilan entre las 400 (viñedos de valle más mecanizados) y las 1.500 (pequeñas parcelas que pueden llegar a estar situadas a más de 1.000 msnm en vertiginosas pendientes), mientras que en un viñedo medio de Bordeaux los trabajos por hectárea suelen suponer unas 300 horas.

Inevitablemente sus vinos tendrán precios más elevados que la media europea. A pesar de elaborar más tinto que blanco ((tendencia consolidada en las últimas décadas, con un claro predominio actual de las elaboraciones tintas, en torno al 60% del total), si hay una variedad emblemática en el país helvético esa es la **Chasselas**. Esta uva, no siendo la más conocida internacionalmente, es ampliamente considerada en la viticultura mundial ya que suele ser el patrón que se toma como referencia para designar la premura o demora del ciclo vegetal del resto de variedades.

No deja de resultar sorprendente que la famosa neutralidad suiza haya conseguido marcar su impronta en la viticultura de todo el globo.

Uva difícil para los neófitos y de la que los mismos suizos admiten que es necesaria una experiencia de 7 a 8 años para llegar a disfrutarla en su plenitud. La Chasselas es una variedad que si bien no es reconocida por sus aromas primarios, su versatilidad es enorme y según el tipo de suelo, pendiente, orientación, conducción... desarrolla perfiles diversos. Incluso dentro de la misma variedad existen clones tan distintos que han dado lugar a dos tipologías de uva: la Fendant (para la elaboración de vino) y la Giclet (para uva de mesa). Si se tiene la oportunidad, es muy instructivo probar su evolución en botella, con progresos muy interesantes hasta los 15-20 años, momento a partir del cual la fatiga de los vinos es demasiado patente.

Pero Suiza es mucho más que Chasselas ya que ésta sólo es una de las más de 250 variedades que se trabajan en el país (tan sólo 168 están permitidas en las AOC). Esta amalgama de uvas se puede dividir en 3 grupos bien diferenciados: **Indígenas** (80), **Tradicionales** (23; introducidas antes de 1900) y **Foráneas** (150; introducidas después de 1900).

Variedad Chasselas



Si a esto le añadimos las regiones vitivinícolas (6), las AOC (+40), las subregiones y las especialidades locales (como los Chas-selas Non Filtré de algunos elaboradores de Neuchâtel o los Vins des Glaciers del Val d'Anniviers) sin duda el resultado es un país rico en surtido y tradición vinícola.

No se puede hablar de Suiza sin dejar de mencionar prácticas culturales como la chaptalización (adición de azúcar al mosto para obtener más grado alcohólico) y en muchos casos la fermentación maloláctica en los vinos blancos para mitigar la acidez. Estas prácticas a veces se fuerzan en exceso y, a nuestro juicio, pueden llegar a desvirtuar la esencia de unos de los viñedos más cuidados y exquisitos que existen en el mundo. Quizás chaptalizar un Petit Arvine para subirlo a 14° de alcohol y forzar la maloláctica para hacerlo más graso y menos fresco va en dirección contraria a la tendencia de consumo internacional, pero sin duda marca un estilo propio. Este puede ser uno de los motivos por el que en los últimos 10 años el vino blanco pasó de ser un hegemónico 93% a un 41% del total exportado. Con todo, cada región tiene su propia identidad legislativa y cultural. Desde las francas Genève, Vaud y Trois-Lacs hasta la itálica Ticino, pasando por la Suiza



Uvas de la región Suiza Valais

de habla germana, sin olvidar a Valais con influencia de las tres culturas. Para comprender mejor toda esta diversidad, esbozaremos las principales características de las 6 regiones vitivinícolas más importantes del país helvético.

Paisaje de la región de Neuchatel





Región de Genève



Región de Vaud

Región de Neuchatel



GENÈVE

Teniendo en cuenta que cada Cantón cuenta con su propia legislación, no es inusual que los términos cualitativos del viñedo cambien de una región a otra. En el caso de Genève (Ginebra), la ley reconoce 22 Premier Cru cuyas uvas han sido históricamente reconocidas por su elevada calidad. Al mantenerse Suiza al margen de la legislación de la Unión Europea, no es de extrañar que durante varias generaciones, algunos viticultores de Genève también hayan tenido viñedos en el lado francés cuyas uvas eran manipuladas en Suiza, haciendo pasar los vinos como ginebrinos.

Sus 1.400 hectáreas están repartidas entre un 57% de uvas tintas, siendo la Gamay la reina, y un 43% de uvas blancas con la omnipresente Chasselas en cabeza.

VAUD

Continuación natural del viñedo de Genève, perimetra el Lago de Genève a través de varias AOC. Esta región puede alardear de tener uno de los escasos viñedos Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO: la AOC Lavaux. Con terrazas principalmente orientadas al sur/suroeste, esta Appellation arropa a dos de los excepcionales viñedos del Lago de Ginebra: AOC Dézaley Grand Cru y AOC Calamin Grand Cru.

Pero Vaud se desarrolla más allá del Lago de Genève (nombre que el Lago Léman recibe en su parte suiza), adentrándose por el norte hasta el lago Neuchâtel y al sureste subiendo paulatinamente por los Alpes suizos con la AOC Chablais.

TROIS-LACS

Los lagos Neuchâtel, Bienne y Morat dan nombre a esta región cuyas casi 1.000 hectáreas se reparten casi en exclusiva entre la Pinot Noir y la Chasselas. Mientras que con la primera se elabora la especialidad local Oeil de Perdrix (en alusión al color rosado del ojo de la perdiz), la Chasselas es embotellada por algunas bodegas sin filtrar (Non Filtré).

Aunque ya desde principios del siglo XIX se incorporó el Método Tradicional para espumosos, su producción actual no es relevante en el conjunto de la región. Mientras que las variedades blancas son mayoría en el Morat y Bienne, en Neuchâtel las tintas suponen cerca de un 60% de la plantación total.

VALAIS

Con influencias francesas, germanas e italianas, este valle es la primera región vitícola del río Rhône y se encaja entre dos macizos rocosos cuyos viñedos son totalmente contrapuestos. Mientras que en la orilla izquierda las orientaciones norte de las laderas son beneficiosas para variedades como la Pinot Noir y la Gamaret (necesitan menos horas de sol), la orilla derecha se suele reservar para otras como la Merlot o la Cornalin. En ambos casos dada la escasez de lluvias anuales (650 mm al año) y el alto drenaje del suelo, Valais es el único cantón suizo en el que la irrigación está permitida.

Esta región cuenta con un gran número de variedades tradicionales muy interesantes como la Petite Arvine (Arvine), la Païen (Savagnin Blanc), la Humagne Rouge (Cornalin), o la Cornalin (Rouge du Pays, no confundir con la Cornalin del Valle d'Aosta) sin olvidar por supuesto a la Fendant (Chasselas) que junto con la Pinot Noir vuelven a ser las dos grandes uvas de la zona seguidas de cerca por la Gamay. Con 4.800 hectáreas y una media de 45.000.000 de litros anuales, es la región más productiva de todo el país.

TICINO

Conocida como la región del Merlot, esta variedad supone el 80% de la producción regional seguida muy de lejos por la Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc... en esta zona de marcada influencia italiana, la Chasselas brilla por su ausencia.

Con 2.200 horas de sol y unos 1.600 mm de lluvia al año, su clima tiene mayor influencia mediterránea, a pesar de lo cual el granizo a menudo devasta los viñedos. De los más de 5 millones de litros producidos en el 2017, casi una quinta parte fue Blanc de Noirs (en su mayoría elaborado con Merlot), siendo una práctica enológica muy habitual en la zona.

LA SUIZA DE HABLA GERMANA

Con una gran dispersión entre los viñedos, la variedad más importante es la Blauburgunder (Pinot Noir), seguida por la Riesling-Sylvaner o Rivaner (Müller-Thurgau). A pesar de la confusión que pueda generar el nombre, esta última variedad no proviene del cruce de la Riesling y de la Sylvaner, sino que es un cruce de Riesling con la Madeleine Royale desarrollado en 1882 por el viverista Hermann Müller oriundo del cantón de Thurgau. Casi un tercio de la producción anual se corresponde a las variedades blancas, mientras el 70% restante está claramente dominado por la Blauburgunder.



Viñedos en Valais



Viñedos de Ticino

Variedad Blauburgunder



Dónde comen los Paadín



CGN Cruises (Compagnie Générale de Navigation)

Lago Léman (salidas desde Ginebra, Lausana, Montreux)
www.cgn.ch

La histórica compañía de navegación del Lago Léman ofrece distintas experiencias gastronómicas a bordo de sus elegantes barcos, algunos de ellos de estilo Belle Époque. Desde almuerzos relajados hasta cenas al atardecer, navegar entre viñedos y Alpes mientras se disfruta de la cocina local convierte esta propuesta en una de las formas más auténticas y sofisticadas de acercarse al estilo de vida suizo.

Café du Soleil

Place du Petit-Saconnex 6, Ginebra
www.cafedusoleil.ch

Considerado por muchos como el templo de la fondue en Ginebra, este histórico restaurante lleva más de un siglo perfeccionando una de las recetas más emblemáticas del país. Sin artificios, con producto impecable y una clientela fiel, es el lugar ideal para comprender la esencia de la cocina suiza tradicional.



Auberge de l'Onde

Chemin Neuf 2, Saint-Saphorin (Lavaux)
www.aubergedelonde.ch

En pleno corazón de las terrazas de Lavaux, este restaurante combina cocina suiza contemporánea con una de las vistas más espectaculares del país. Rodeado de viñedos y con el Lago Léman a sus pies, es el escenario perfecto para explorar la relación entre paisaje, vino y gastronomía.

Kronenhalle

Rämistrasse 4, Zúrich
www.kronenhalle.com

Mucho más que un restaurante, Kronenhalle es una institución donde se cruzan historia, arte y alta cocina. Frecuentado por la élite cultural y financiera de la ciudad, ofrece una interpretación impecable de los clásicos suizos en un entorno cargado de personalidad.



Findlerhof

Findeln, Zermatt
www.findlerhof.ch

Ubicado en una ladera con vistas directas al Matterhorn, este restaurante de montaña eleva la cocina alpina a un nivel refinado sin perder autenticidad. El acceso, parte de la experiencia, y su cocina cuidada lo convierten en una parada imprescindible para entender la Suiza más escénica.

Grotto della Salute

Via dei Sindacatori 2A, Massagno (Ticino)
www.grottodellasalute.ch

En la región italo-suiza, este grotto tradicional ofrece una experiencia gastronómica auténtica basada en producto local, polenta y vinos de Merlot. Su ambiente rústico y desenfadado permite descubrir una cara diferente y sorprendentemente mediterránea de Suiza.



De Jaraíz a Yuste

La huella histórica de La Vera

Texto: Jose A. Muñoz

Fotografía: Jose A. Muñoz y Archivo

En el norte de Cáceres, allí donde Extremadura se vuelve más verde y la Sierra de Gredos desciende hacia huertas, gargantas y pueblos de vida tranquila, Jaraíz de la Vera aparece como una puerta natural a una comarca con mucho más fondo del que anuncia su fama. El pimentón ha dado nombre y aroma a estas tierras, pero el viaje conduce también hacia una historia más honda: la memoria del antiguo castillo de Jariza, el retiro final de Carlos V en el Monasterio de Yuste y el inesperado Cementerio Militar Alemán de Cuacos, una presencia silenciosa que enlaza este rincón rural con las heridas europeas del siglo XX. Entre plazas en pendiente, caminos de agua, cocina de campo y paisajes de sierra, La Vera propone una escapada serena, cercana y con contenido, de esas que perduran en el viajero.

Plaza Mayor de Jaraíz de la Vera





Garganta de Pedro Chate cercana a Jaraíz de la Vera

Jaraíz de la Vera no es solo una localidad famosa por el pimentón ni un nombre más dentro del mapa del norte de Cáceres. Es una buena base para recorrer La Vera con calma, entrar en sus pueblos, acercarse a sus gargantas, degustar su gastronomía y descubrir que este territorio rural guarda bastante más historia de la que aparenta a primera vista. La primera impresión llega en la **Plaza Mayor**, amplia, inclinada, con soportales y dos niveles. No es una plaza solemne ni perfecta, sino una plaza vivida, de esas que explican un pueblo mejor que cualquier folleto. En la parte alta, donde hoy está el Ayuntamiento, la tradición sitúa el antiguo **castillo de Jariza**, una fortaleza de origen árabe que habría dado nombre a la villa. Apenas quedan restos visibles, integrados en casas particulares y en la memoria urbana, pero la idea ayuda a mirar Jaraíz de otra manera: bajo el pueblo actual hubo un lugar defensivo, rodeado de monte bajo y jaras, en una posición clave de la comarca.

Ese pasado no se presenta aquí de forma monumental. Hay que leerlo en la pendiente de la plaza, en los nombres antiguos, en la relación del casco urbano con el terreno. Y quizá por eso encaja tan bien en un reportaje de turismo rural: porque no se trata de correr de un monumento a otro, sino de pasear, mirar, preguntar y dejar que el lugar vaya saliendo poco a poco. Jaraíz conserva ese aire de cabecera comarcal donde todavía se nota la vida diaria: tiendas,

bares, vecinos, mercado, conversaciones a media mañana y un ritmo que no parece pensado para el visitante, sino para quienes siguen habitando el territorio. La Vera, además, suaviza mucho la imagen clásica de Extremadura. Bajo la **Sierra de Gredos**, el paisaje se llena de agua, gargantas, huertas, robles, castaños y caminos que invitan más a caminar que a hacer kilómetros. Desde Jaraíz se puede salir hacia parajes cercanos, pueblos con arquitectura popular y rincones donde el verano se entiende alrededor de una piscina natural. El agua es uno de los lujos sencillos de esta comarca: baja limpia desde la sierra y organiza buena parte de la vida rural. No es un adorno del paisaje, sino una presencia constante que refresca, riega y acompaña.



Esa mezcla de montaña y valle explica también la riqueza agrícola de la zona. En torno a Jaraíz aparecen huertas, secaderos, pequeñas explotaciones y una cultura del producto muy ligada a la casa. El **pimentón de La Vera**, con Denominación de Origen Protegida, no es un simple reclamo turístico. Forma parte de una manera de cultivar, secar y conservar. Su aroma ahumado está en los guisos, en las carnes, en las patatas revolconas, en las matanzas y en muchas recetas que nacieron de la necesidad y acabaron convirtiéndose en identidad. En un viaje rural, esa cocina sencilla cuenta tanto como una iglesia o un mirador.



Claustro del Monasterio de Yuste



Vistas de Cuacos de Yuste



Muy cerca está **Cuacos de Yuste**, uno de esos lugares que justifican el desvío. Allí se encuentra el **Monasterio de San Jerónimo de Yuste**, elegido por Carlos V para pasar sus últimos años tras abdicar y retirarse de la primera línea del poder. La visita tiene interés histórico, claro, pero también una lectura muy humana: uno de los hombres más poderosos de Europa terminó buscando un lugar apartado, rodeado de huertas, silencio y montaña. El conjunto conserva ese equilibrio entre austeridad monástica y memoria imperial. No abrumba; acompaña. Yuste no se entiende solo como monumento, sino como paisaje elegido. El lugar habla de cansancio, de poder abandonado, de enfermedad, de fe y de una última voluntad de apartarse del ruido del mundo.

La visita permite imaginar ese final de vida sin necesidad de exagerarlo. El monasterio, los claustros, la iglesia y el cuarto real forman un conjunto sobrio, bien encajado en el entorno. No hay aquí una grandeza teatral, sino una grandeza contenida. Quizá por eso emociona más. La arquitectura ayuda a comprender el sentido del retiro: estancias medidas, piedra, madera, patios recogidos y una relación constante con el exterior. Todo parece pensado para mirar hacia dentro sin perder de vista la sierra. Carlos V murió en Yuste el 21 de septiembre de 1558, y desde entonces el nombre del monasterio quedó unido para siempre a la historia europea. Pero lo más interesante para el viajero es que esa historia no aparece aislada, sino rodeada por un paisaje rural que sigue teniendo una presencia muy fuerte.

A poca distancia del monasterio surge una parada inesperada: el **Cementerio Militar Alemán** de Cuacos de Yuste. Es un lugar sobrio, cuidado y silencioso, donde reposan 180 militares alemanes fallecidos durante la Primera y la Segunda Guerra Mundial. Muchos murieron en el mar o en accidentes relacionados con aquellas guerras, y sus restos estaban repartidos por distintos cementerios españoles hasta que fueron reunidos aquí en los años ochenta. El recinto, sencillo y ordenado, evita cualquier efecto monumental. Esa contención lo hace todavía más elocuente. No es un espacio turístico al uso, ni debe visitarse como una curiosidad ligera. Es un lugar de respeto, breve y austero, que añade una dimensión europea al viaje por La Vera.

Su presencia sorprende precisamente por eso: porque aparece en mitad de un territorio de huertas, gargantas y pueblos tranquilos. Cerca del monasterio donde acabó sus días un emperador del siglo XVI, descansan soldados de las guerras del siglo XX. La relación no es directa, pero el contraste resulta poderoso. En pocos kilómetros se pasa de la historia imperial a la memoria de los conflictos modernos, de los caminos rurales a un cementerio extranjero, de la vida cotidiana de los pueblos a una reflexión más amplia sobre Europa y sus heridas. La Vera, sin proponérselo, reúne así dos tiempos distintos: el del imperio que se apaga y el de un continente marcado por guerras mucho más recientes.

Lo interesante es que todo esto ocurre sin romper el tono rural de la escapada. Jaraíz, Yuste y Cuacos se recorren entre carreteras pequeñas, pueblos de piedra, huertas, restaurantes sencillos, alojamientos rurales y olor a pimentón. La historia aparece, pero no impone solemnidad. Está integrada en el paisaje, como una capa más. Uno puede dedicar la mañana a caminar por una garganta, comer unas migas o un plato de cuchara, y por la tarde visitar Yuste o detenerse unos minutos ante las cruces del cementerio alemán. Esa naturalidad es una de las virtudes de La Vera: permite pasar de lo cotidiano a lo histórico sin cambiar de registro, sin convertir el viaje en una lección pesada.

Por eso esta zona funciona tan bien para una sección de Turismo rural. No vende una postal perfecta ni una experiencia fabricada. Propone algo más sencillo y más verdadero: un pueblo como punto de partida, una comarca verde y serrana, varias visitas con contenido y una manera pausada de viajar. Jaraíz de la Vera permite entrar en Extremadura por una puerta menos obvia, donde el campo, la historia y la vida cotidiana siguen caminando juntos. Y eso, en tiempos de viajes apresurados, ya es una razón suficiente para detenerse.

Cementerio Militar Alemán





Royal Continental

La elegancia de Gio Ponti
frente al Vesubio

Texto: Rosario Alonso Fotografía: Hotel Royal Continental

En la Riviera di Chiaia, uno de los paseos más nobles de Nápoles, el Royal Continental ha decidido mirar hacia atrás para proyectarse hacia el futuro. Frente al golfo y con el Vesubio dibujando el horizonte, este hotel histórico ha recuperado en su primera planta el espíritu con el que nació en los años cincuenta. No se trata de una simple reforma: es una restauración rigurosa de las habitaciones concebidas por Gio Ponti, una de las figuras esenciales del diseño italiano del siglo XX.

La historia del edificio arranca en la posguerra. En 1949, el ingeniero napolitano Roberto Fernandes adquirió los terrenos del antiguo Royal des Étrangers, un emblema de la hotelería decimonónica dañado durante la Segunda Guerra Mundial. Encargó un nuevo establecimiento al arquitecto Ferdinando Chiaromonte, con más de doscientas habitaciones y una arquitectura alineada con el optimismo moderno de la época. Poco después se sumó al proyecto **Gio Ponti**, que asumió el diseño de los interiores y dejó su huella más visible en la piscina panorámica de la azotea, considerada en su momento una innovación: fue una de las primeras piscinas de hotel en Italia alimentada con agua de mar bombeada directamente desde el golfo.

En 1954, la piscina ocupó la portada de la revista Domus, dirigida por el propio Ponti.

En 2003, el edificio original se integró con el cercano Continental —levantado en los años ochenta por los arquitectos Alberto Izzo y Camillo Gubitosi— para formar el actual complejo, que suma cerca de 390 habitaciones. Sin embargo, la intervención que hoy marca la diferencia se concentra en veinticuatro estancias del ala histórica. Son las habitaciones diseñadas por Ponti en 1953, que durante décadas habían sufrido transformaciones que diluyeron su carácter original.

La familia Fernandes, propietaria del hotel, optó por una restauración filológica. El proyecto fue confiado a la arquitecta napolitana **Francesca Muzi**, especialista en recuperación de interiores históricos, en colaboración con el archivo milanés que custodia la obra de Ponti. El proceso no fue inmediato. Se revisaron fotografías de época, planos originales y documentación conservada por la familia. Se realizaron catas estratigráficas en paredes y techos para identificar los colores exactos utilizados en los años cincuenta. El objetivo no era reinterpretar a Ponti, sino devolverlo con precisión a su contexto.

El hotel se encuentra en una ubicación privilegiada con vistas al Mediterráneo



HOTEL ROYAL CONTINENTAL

El resultado es lo que hoy se conoce como la “**Gio Ponti Floor**”, una planta que funciona como una cápsula de tiempo. Muchos de los muebles originales habían sido almacenados en dependencias del hotel. Fueron recuperados y restaurados uno a uno por artesanos locales: ebanistas, tapiceros y marmolistas que devolvieron a cada pieza su dignidad material. Las icónicas **sillas Superleggera**, diseñadas por Ponti para Cassina en 1957, dialogan con mesas de líneas depuradas, lámparas geométricas y cabeceros de madera noble. Los suelos de terrazo han recuperado su brillo original y los tejidos se han reproducido siguiendo los patrones históricos conservados en archivos textiles italianos.

Cada habitación presenta variaciones, pero todas comparten la sobriedad elegante que caracteriza el lenguaje de Ponti: proporciones equilibradas, atención al detalle, una modernidad que no envejece porque se apoya en la claridad formal. Las ventanas siguen abriéndose al mismo paisaje que contemplaron los viajeros de la posguerra: el perfil del Vesubio, el azul cambiante del golfo y la silueta inconfundible del **Castel dell’Ovo**, a pocos pasos del hotel.

El ala Continental, más reciente, ofrece una estética contemporánea, con grandes ventanales y materiales que dialogan con la tradición local: mármoles italianos, maderas nobles y terrazos reinterpretados. En conjunto, el hotel mantiene un equilibrio entre memoria y actualización, sin caer en la nostalgia decorativa.

La vida del Royal Continental no se limita al alojamiento. Su azotea, con piscina panorámica, sigue siendo uno de los miradores más privilegiados de la ciudad. En la planta superior, el restaurante **Otto s.l.m.** —cuyo nombre alude a la altura sobre el nivel del mar— propone una cocina que combina

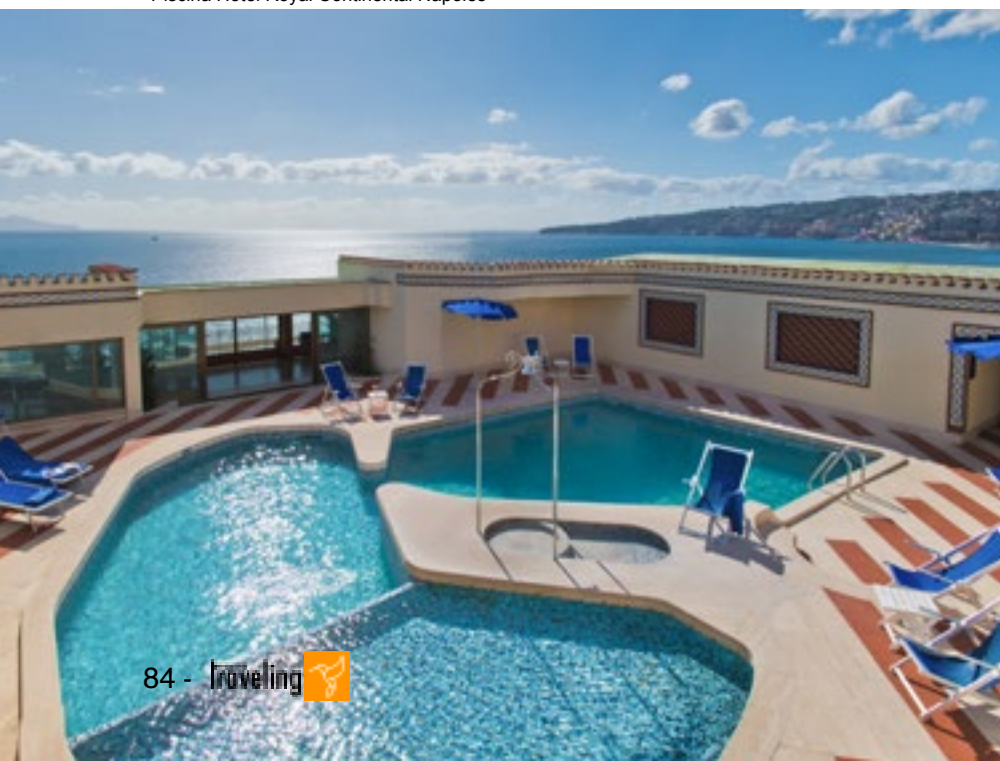


Una de las habitaciones históricas del hotel

producto local y técnica actual. Pescados del Tirreno, hortalizas de la Campania y aceite de oliva del sur se reinterpretan con un enfoque contemporáneo, mientras el atardecer tiñe de rosa la bahía.

La coctelería **Elements** se ha convertido en punto de encuentro para huéspedes y napolitanos. Desde la terraza, la vista abarca el Vesubio y el castillo iluminado por la noche. Es esa mezcla de cliente internacional y vecino del barrio la que mantiene vivo el carácter del hotel, integrado en el pulso urbano.

Piscina Hotel Royal Continental Nápolés



Restaurante Hotel Royal Continental Nápolés



A ello se suma una importante vocación congresual. El auditorio, con capacidad para unas 500 personas, y las salas modulables con vistas al mar sitúan al Royal Continental entre los principales espacios para eventos en Nápoles. Congresos médicos, convenciones empresariales o celebraciones privadas encuentran aquí un escenario difícil de igualar por ubicación y capacidad.

Pero más allá de cifras y servicios, lo que distingue hoy al Royal Continental es la coherencia de su apuesta. En una ciudad donde la historia se acumula en capas, recuperar con rigor el legado de Gio Ponti supone reconocer que el diseño moderno también forma parte del patrimonio. Asumirse a una de esas veinticuatro habitaciones restauradas es entender que la elegancia no necesita estridencias. Basta una línea precisa, una madera bien trabajada y la luz del golfo entrando por la ventana.

Nápoles tiene la virtud de mezclar lo popular y lo culto sin pedir permiso. El Royal Continental participa de esa misma condición: hotel abierto a la ciudad, refugio para el viajero y, desde ahora, museo habitable de una época en la que Italia creyó en el futuro a través del diseño. Aquí, el tiempo no se detiene. Simplemente aprende a convivir con su mejor versión.

Auditorio Hotel Royal Continental Nápoles



Cocctelería Hotel Royal Continental Nápoles

**Hotel Royal
Continental**



Molino de Alcuneza

Treinta años de alta cocina y lujo sereno

Texto: José A. Muñoz - Fotografía: Molino de Alcuneza

Apenas a unos kilómetros de Sigüenza, y a poco más de una hora de Madrid, hay lugares donde el tiempo parece avanzar con otra cadencia. Relais & Châteaux Molino de Alcuneza pertenece a esa categoría escasa de destinos que no se limitan a alojar viajeros: los reconcilian con el paisaje. En 2026 celebra treinta años de historia convertido en uno de los nombres imprescindibles de la hostelería gastronómica española.

El origen del proyecto tiene algo de intuición feliz. En 1992, los padres de Blanca y Samuel Moreno descubrieron un antiguo molino harinero del siglo XV a las afueras de Sigüenza. Vieron en aquellas piedras algo más que una ruina noble: imaginaron un refugio rural con personalidad propia. Tras varios años de rehabilitación, el hotel abrió sus puertas en 1996. Lo que nació como empresa familiar acabó transformándose en una referencia nacional gracias a una idea sencilla y poderosa: excelencia sin artificio.

Un hotel pequeño donde todo importa

Hoy el establecimiento cuenta con 17 habitaciones, spa, jardines y restaurante gastronómico. La escala reducida no es una limitación, sino parte esencial de su encanto. Aquí no hay anonimato ni prisa. Cada espacio está pensado para el descanso: muros de piedra, madera noble, tonos serenos y una atmósfera que invita a bajar el ritmo.

Las habitaciones combinan carácter rural y confort contemporáneo. Algunas conservan vigas originales y detalles arquitectónicos históricos; otras incorporan terrazas o vistas al campo seguntino. Las comodidades responden a lo que espera el viajero actual: climatización cuidada, camas de alta gama, amenidades sostenibles, wifi, zonas de descanso y una sensación general de retiro elegante, lejos del ruido urbano.

El área wellness suma valor a la estancia. El spa se integra en la filosofía de calma del hotel con tratamientos, circuitos de agua y espacios concebidos para prolongar esa idea de lujo silencioso que tanto se invoca y tan pocas veces se cumple.

Una de las suites del Molino

La fuerza de una familia

La segunda generación tomó el relevo con naturalidad. Blanca Moreno dirige el hotel; Samuel Moreno lidera la cocina. Esa doble mirada —hospitalidad y gastronomía— ha permitido consolidar una personalidad coherente. Nada parece improvisado, pero nada resulta rígido.

El reconocimiento exterior no tardó en llegar. El restaurante luce una estrella Michelin Guide, una Estrella Verde Michelin y un Sol Guía Repsol, además del Sol Sostenible. Distinciones importantes, sí, aunque quizá el mayor premio sea otro: mantener el alma familiar intacta tras tres décadas.

Guardianes del territorio

Molino de Alcuneza no entiende el lujo desligado de su entorno. Buena parte de su identidad nace de una red de productores cercanos: apicultores, hortelanos, harineros, ganaderos, truficultores o artesanos de la zona. El hotel los denomina “Guardianes del Territorio”, una expresión que resume una forma de trabajar.



HOTEL MOLINO DE ALCUNEZA

No se trata solo de comprar producto local. Se trata de sostener una economía rural frágil, preservar oficios y proteger biodiversidad. En tiempos de uniformidad gastronómica, esta filosofía tiene un alto valor creciente.

Entre sus colaboradores figuran la harinera DeSpelta, productores de miel con D.O. Miel de la Alcarria, salinas tradicionales de Saelices de la Sal, bodegas de Guadalajara o elaboradores artesanos de cerveza y destilados.

La cocina de Samuel Moreno

La cocina de Samuel Moreno mira al recetario castellano desde una sensibilidad contemporánea. Hay técnica, pero no exhibicionismo. Hay memoria, pero no nostalgia inmóvil. Sus menús degustación —Molienda, Clásicos y Esencias— recorren paisaje, temporada y despensa local.

Uno de los capítulos más celebrados es el pan. Moreno es considerado uno de los chefs-panaderos más respetados del país y trabaja con harinas ecológicas y variedades antiguas de trigo. En la mesa aparecen panes de espelta, monococcum, senatore cappelli o centeno gigantón, elaborados con fermentaciones cuidadas.

La carta y los menús dejan ver una cocina con personalidad propia. Entre los bocados emblemáticos

figuran el perdigacho de pan de espelta —reinterpretación seguntina—, el tartar de trucha con huevas o la croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra.

Después llegan platos de mayor hondura: ramen de sopa de ajo negro manchego con setas, lentejas ecológicas con pichón y repollo, raviolis de perdiz estofada a la toledana, cochinillo con crema de ajo tostado, miel de la Alcarria y trufa, o fideuá crujiente de calamar y cigala. En los postres, la miel vuelve a escena junto a chocolates, nata o algarroba.

Desayunar sin alojarse

Una de las novedades de su 30 aniversario es abrir el desayuno artesanal a clientes no alojados, siempre con reserva previa. La noticia no es menor. En muchos hoteles el desayuno es trámite; aquí se ha convertido en experiencia. Panes recién hechos, repostería diaria y producto de cercanía explican que haya sido reconocido en foros como Madrid Fusión.

Blanca y Samuel Moreno



Merluza con pil pil de berberechos, cítricos y hierbas frescas
Elaboración del pan por Samuel



Mirar al cielo

El aniversario incorpora también propuestas especiales, entre ellas el paquete “Eclipse & Stars” para agosto de 2026, aprovechando la calidad astronómica de los cielos de Guadalajara. Cena conmemorativa, observación guiada y música en directo enlazan con otra tendencia creciente: el viaje pausado, nocturno y vinculado a la naturaleza.

Mucho más que una escapada

Molino de Alcuneza demuestra que el futuro del turismo de calidad puede estar en lugares pequeños, gestionados con criterio, donde cada decisión tiene sentido. No compite por tamaño, sino por autenticidad. No presume de modernidad vacía, sino de coherencia.

Treinta años después de abrir aquel viejo molino rehabilitado, el establecimiento sigue recordando una verdad sencilla: cuando paisaje, cocina y hospitalidad hablan el mismo idioma, el viajero lo percibe desde el primer minuto. Y rara vez lo olvida



Desayuno muy casero y de excelente calidad



Sopa de ajo negro

Hotel Molino de Alcuneza



Vista del spa



Escenarios, libros y exposiciones para viajar en el tiempo

Con las artes escénicas, literatura y exposiciones puedes viajar a otras épocas, lugares y conocer otros mundos.

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es



Antonio Campos

Antonio Campos, *La caricia de la diferencia*, *Quisiera cantarte toda una canción*, *El Imperio Fan* *Contraataca* son ejemplos de teatro, circo, libro y exposición, que forman cuatro propuestas para viajar por España a través de la cultura.

Antonio Campos un creador, que con humor y mucha preparación nos cuenta los clásicos de una manera muy personal, tan personal que él hace todos los personajes.

Antonio con compañía propia, es dramaturgo, productor, gestor cultural y académico de las Artes Escénicas, además de Director artístico de la Feria de Artes Escénicas y Musicales de Castilla – La Mancha. Actualmente cuenta con un repertorio de seis obras con las que recorre España como un buen Cid, un Ulises, un Lazarillo de Tormes, un Cervantes con sus ejemplares, un Buscón o la más famosa trotaconventos, *La Celestina*. Todas las obras se pueden disfrutar por diferentes partes de la geografía española hasta noviembre del 26. Y están dirigidas por Lluís Elías, con muchos años de experiencia en Els Joglars.

La caricia de la diferencia, de la creadora Leire Mesa estrena un espectáculo urbano de circo contemporáneo, que combina trapecio fijo, danza acrobática, txalaparta en directo, clown y manipulación de objetos y marionetas. La obra surge de la pregunta ¿Quién cuidará de mi hijo? *La caricia de la diferencia* comienza su gira el 15 de mayo en Bizkaia, y de momento su última actuación es el 28 de septiembre en Huesca. El espectáculo está firmado por Leire Mesa y la directora Patricia Pardo, y su propuesta es un arco narrativo donde una embarazada con rasgos de clown, transita por el parto, la lactancia, el agotamiento y la responsabilidad compartida, para llevarnos a través de los músicos en la celebración y optimismo de los cuidados. Con una mirada que no renuncie al humor, la ternura y el asombro.

Quisiera cantarte toda una canción es la segunda novela de Susana Hornos, actriz y dramaturga riojana que presenta su nuevo libro en la Feria del libro de Madrid. Recién galardonada con el segundo Premio de novela ciudad de Lebrija 2026. La nueva novela es una fábula sobre la vejez, y las segundas oportunidades. La obra ha sido calificada como “una novela amable y muy bien armada”, destaca la evolución de sus personajes y

su capacidad para humanizar y dignificar la verdad. El origen está en 2013 cuando la autora vivía en Buenos Aires y siguió las inundaciones de La Plata, lo que la dejó muy impresionada al ver a los ancianos de una residencia en el tejado. Y que unos días después esos ancianos tenían que volver a sus casas, y Susana pensó, “esto no puede ser nada sencillo ni para ellos ni para sus familias”

La frase que la autora elige para que la conozca el mundo, la dice uno de los personajes, *“Si me dejaran gritar al mundo, ahora que sé lo que es estar vivo y estar muerto, les diría a todos los hijos que si están a tiempo corran a tomarse una copita o un café con sus padres en el bar que tengan más cerca mientras entra el sol de la mañana, que lo más simple es lo que más se echa de menos”*



La caricia de la diferencia

El imperio Fan contraataca, es una exposición que además cuenta con diferentes zonas interactivas, permite acercarse a la saga en primera persona, como los fondos temáticos (para hacernos las fotos, probar las habilidades como Jedi, joven Padawan del visitante; o la posibilidad de acercarse a modelos de naves icónicas.

Tras haber invadido con sus tropas ciudades como Londres, Los Ángeles, París, Melbourne... la exposición se podrá disfrutar en Madrid en Espacio Delicias. En su interior encontraremos: recreaciones a tamaño real de escenas icónicas de las películas, vestuario original de las producciones, detallados dioramas, secciones dedicadas a personajes (de todas las generaciones) como Boba Fett, los Stormtroopers, el querido Grogu (conocido por los fans como Baby Yoda), los mandalorianos o Darth Vader, figuras de acción difíciles de encontrar, piezas únicas de memorabilia para los más warsies...



Susana Hornos

El Espacio Delicias desde su apertura en 2021, se ha convertido en un referente cultural de la ciudad en Madrid, recibiendo a más de dos millones de visitantes hasta la fecha.

De miércoles a domingos hasta el domingo 5 de agosto. De 11:00h a las 13h y de 16:00h hasta las 20:00h. Una experiencia para todos los públicos que quizás se pueda prorrogar.

Cuatro propuestas interesantes para turistas culturales, que ofrecen varias posibilidades de viajar y conocer lugares con un objetivo cultural para sumergirse y aprender tradiciones, arte, historia, gastronomía y patrimonio de los lugares. Este tipo de viajeros busca el enriquecimiento personal a través de diferentes manifestaciones culturales.

El Imperio Fan contraataca





La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

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

“Son aquellas pequeñas cosas...” que cantarían 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.

Malta, una isla gozosa

Como su nombre indica, Gozo, en el archipiélago de Malta, es una isla para el disfrute. De ella recuerdo las cortinas bailando al viento, el agua turquesa y transparente de su mar, los deliciosos espetos, y las iglesias con dos relojes que pretenden engañar a la muerte.

Embarcamos en el ferry de Cirkewwa, isla de Malta, que atracaría en el puerto de Mgarr, isla de Gozo; ambos puertos de nombres sonoros y onomatopéyicos.

Cerré los ojos para disfrutar de la brisa y los aromas marinos. Al abrirlos, el azul rabioso del mar y del cielo me obligaron a hacer un guiño y observar, entrecortada, la espectacular visión del puerto lleno de pintorescas goletas, gentío y con el campanario de la iglesia Nuestra Señora de Lourdes, alzándose omnipresente.

Íbamos un grupo de colegas, bajo la tutela de nuestra guía que era casi una niña, encantadora y pequeñita, a la que seguíamos sin rechistar pues a pesar de su candorosa apariencia, tenía carácter y ¡hay del que se desmandara! Durante el trayecto en el autobús que nos llevaría a nuestro alojamiento pudimos hacernos una fugaz idea de la isla de Gozo. Más verde que la de Malta, con pueblos del mismo color que su tierra y puertas cubiertas con una cortina a la que el persistente

Las cortinas al viento características de las casas de Gozo



viento de la isla balanceaba con donaire, haciendo del curioso telón una seña de identidad maltesa. El anfitrión de nuestra posada resultó ser un hombre simpático que no paraba de hablar mientras nos enseñaba “Butterfly Farm”, una sorprendente morada llena de recovecos, patios, flora tropical y continental y una decoración un tanto insólita que hubiera hecho las delicias de los reyes del crimen, bien Agatha Christie, Conan Doyle... Visto lo visto, se decide rifar las habitaciones; una es más grande, otra da al jardín, otra está aislada y contiene una escultura con apariencia de hombre lobo en la cabecera de la cama, que mira por donde, me tocó a mi, mientras aquella, enorme, tristonza y llena de literas le fue asignada a nuestra joven ciclerona. Una vez conforme; inconforme más bien, cada cual, con la suya, vuelta al minibus para acudir a una bbq en el dique de M’Forn.

El capítulo de la casa encantada pasó a segundo término con solo ver la mesa puesta al borde del agua, en el dique de Marsalforn, con la mar batiendo en las rocas, y las luces del pueblo lo suficientemente cerca para alumbrar y lejos para disfrutar del silencio. Los camareros nos esperaban para empezar a asar los espetos, y ofrecernos una copita de delicioso vino maltés. El oleaje rompiendo en el dique, el calorcito del vino entrando en las venas, y el pescado fresco y churruscado nos hicieron sentirnos en el paraíso terrenal y lidiar con risas el momento de ir a dormir en Butterfly Farm que fue, en cierto modo, como una vuelta a la infancia. Sus muchos y peculiares objetos incitaban a jugar a las adivinanzas sobre su origen y motivo. Y os contaré qué, al filo de la media noche, oigo un suave golpe en la puerta ¡qué raro! me



Cenando al borde la mar en el dique de Marsalforn

dije, levantándome con cautela y, allí estaba nuestra querida guía, en pijama, con cara de susto y proponiéndome un traslado a medianoche, ya que su habitación era enorme para ella sola. Accedí encantada al desplazamiento nocturno y dejé solo a mi hombre lobo que parecía mirarme de reojo. A la mañana siguiente la pregunta de “¿qué tal has dormido en la habitación de la cabeza de tigre? y a ti ¿te ha atacado el hombre lobo? yo he dormido como un bendito en aquella la cabaña de Blancanieves y los Siete Enanitos” ...fue el tema de conversación durante el copioso desayuno en la terraza, antes de irnos a investigar lo que prometía ser un precioso destino.

Puerto de Mgarr, en la isla de Gozo



De cuando los ingleses...

La capital de Gozo, según la lengua que se hable o las rememoraciones históricas a las que se aluda, responde oficialmente como Victoria, qué oficiosamente como Rabat, es una ciudad mediterránea, sensual y sinuosa donde cada recodo, casa o café susurra hechos históricos, anécdotas, chascarrillos y hasta crímenes sin resolver de los muchos que pasaron por la bella isla y dejaron su clara impronta. Ya sean los fenicios cuya sabiduría para el comercio aún se siente en los muchos mercadillos de la isla, cartagineses, romanos, bizantinos, por supuesto árabes, normandos, franceses, y finalmente británicos, hasta que Malta por fin pudo ser ella misma en 1964. De cada uno de ellos hay bien un ladrillo, una estatua, un edificio, una ruina, o la Cruz de Malta de los famosos Caballeros Malteses que se presenta en cada esquina.

Me chocó ver las típicas y tópicas cabinas y buzones rojos británicos en cada ciudad o pueblo maltés. El motivo de mi sorpresa era que el estar acostumbrada a verlos en Londres, bajo un cielo normalmente grisáceo

y una temperatura suave y húmeda, el echar la postal de cada viaje para mi nieto, en un buzón más que inglés bajo un intenso cielo azul mediterráneo y al calorcito de los 40º me resultaba extraño.

Un momento de deleite fue el desayunar en el Café Jubilee; algunos pidieron cruasanes recién hechos, y otros, yo entre ellos, el delicioso pastelito llamado "Imqaret" relleno de dátiles y aromatizado con anís y cítricos, al son de jazz/blues, con la lectura de los periódicos de la misma época y bajo una decoración retro que ratifica la cronología años 20-30, los años dorados de la capital de Gozo. Un inciso para comentar el cómo el maltés y el inglés son las dos lenguas habladas en Malta, e incluso, me fijé en los bonitos azulejos que pintan las calles en ambos idiomas. Tras echarle un vistazo a los sombreros de paja del mercadillo, me detuve unos segundos ante el monumento a Mary Meilak, sobre el que más tarde investigué para encontrarme con una de las poetas más renombradas de Malta, nacida en Gozo, y de las primeras que escribió en maltés su obra, en la que refleja la vida de su isla.

Paseamos bajo un sol generoso por La Citadel (el Gran Castillo), emulando historias de piratas, de corsarios, mientras zigzagueábamos entre los bastiones y murallas que albergan la Catedral de Santa María, el Museo Arqueológico, el de Armas, el de Historia Natural y el de Folklore. Al mirar el seductor mar que rodea Gozo entendí el hechizo de Ulises por la ninfa Calipso y el cómo una isla tan pequeña tuvo numerosos y cosmopolitas pretendientes.

En cuanto a la gastronomía, riquísimo está el queso de esas granjas como la de Ta'Riccardo, en las que cuidan a las ovejas como parte de la familia. Me pareció enternecedor el mimo con que Riccardo trataba a las ovejas, dándole el biberón a las recién nacidas como quien cuida un tesoro. El pan lo amasan cada día, y el aceite de oliva es verde y sabroso. Una de las curiosidades de su gastronomía es el protagonismo del conejo, que cocinan de variadas y deliciosas formas. Si al principio estaba un poco remisa, pues no estoy acostumbrada a comer ese animalito en concreto, al probarlo me encantó.

Monumento a la poeta gozitana, Mary Meilak



El mimo con que Ricardo cuida a sus ovejas



Recordando la Ventana Azul.

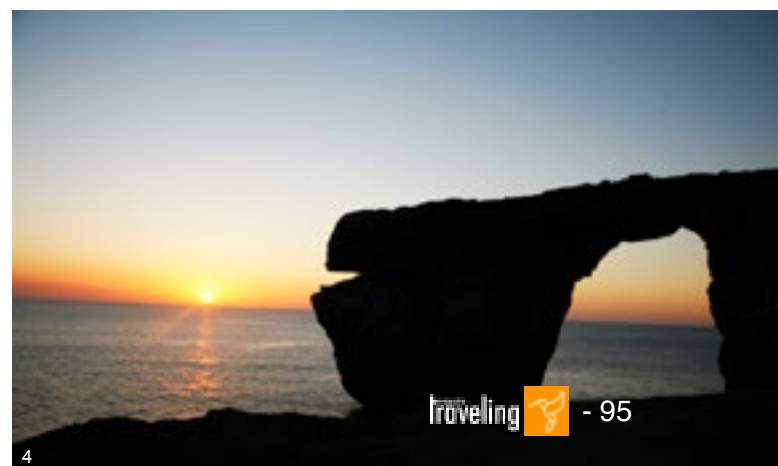
Jonathan aguarda en la espectacular bahía de Hondoq Ir-Rummien. A bordo de su barca descubrimos el agua de gozo; esmeralda a veces, turquesa, cristalina, y en la que es un auténtico placer bucear. De hecho, cada dos por tres aparecen cabezas emergiendo del mar con el semblante satisfecho al haber pasado un rato único entre la fauna y flora marina de Gozo. Jonathan lleva su lancha motora a toda velocidad y su pasaje botábamos cual pelotas de ping pong sobre la borda. Yo me agarré hasta con los dientes a donde pude pues realmente pensaba que de un momento a otro saldría despedida. A duras penas pude ver la isla de Comino sobre la que pasamos a toda velocidad y que como su nombre indica es un auténtico comino que, aunque se pierde en el archipiélago maltés, han tenido a bien tenerla en cuenta y forma parte del triunvirato isleño.

Tras quemar una seria dosis de adrenalina gracias al Capitán Jonathan, el masaje en el Hotel S. Lawrence Kempinski-un oasis poblado de palmeras y aves del paraíso- a manos de un experto de Sri Lanka fue onírico; un auténtico “volver a empezar”.

Siguiendo con pasajes de la Ilíada, llegamos a la cueva de Calipso donde a pesar de que la ninfa enredó a Ulises en sus redes amorosas, él fue fiel a Penélope que seguía teje que te teje. Desde allí se observa una bonita panorámica de Ramla Bay (Xaghra), la playa más larga de Gozo y donde se descubre el paisaje fotogénico, inquietante, de las salinas de Qbajjar; cuadriláteros de agua que forman un tablero peculiar al que matizan los montículos arcillosos que le rodean, algunos de ellos con puertas pintadas en colores chillones; las casetas de sal, donde los pescadores guardan sus arreos.

Uno de los muchos “ineludibles” de Gozo, en la zona de Dwejra, era la “Ventana Azul”, un arco natural de veintiocho metros de altura que parece haber sido colocado en ese exacto lugar para que la puesta de sol se vuelva incomparable, que fue escenario de Juego de Tronos y en donde, por supuesto, nos hicimos tropecientas fotografías en todas las posturas; con el sol, sin él, entre el arco, con la roca, con la barca, y con esas formaciones rocosas con aspecto de paisaje lunar. Sin embargo, tengo que contaros con pena, que la milenaria Ventana Azul ya no existe, pues el 8 de marzo de 2017, durante una tempestad, el arco colapsó y cayó al mar.

1. El placer de bucear en las aguas de Gozo
2. Un “comino” de isla
3. Ramla Bay (Xaghra) la playa más larga de Gozo
4. La espectacular más ya, inexistente, Ventana Azul





Algunas iglesias de Gozo tienen dos relojes, uno con la hora trucada, para engañar a la muerte



Rema que te rema en la experiencia del kayak



Puerto de La Valeta en la isla de Malta, imposible de olvidar

¿Y... se puede engañar a la muerte?

Otra visión que también me sorprendió, al igual que las cabinas y buzones ingleses, fue la cantidad de iglesias que tiene la isla y el tamaño desmesurado de todas ellas en relación con el resto de la arquitectura. Un bellissimo ejemplo es la Basílica Ta Pinu del s. XVI, que, situada en pleno campo, rodeada de hinojo, está dedicada a la Virgen María, siendo la guía de muchos peregrinos malteses y sanadora de males.

La religión prima en la isla cuyos habitantes donan parte de sus bienes para que sus iglesias sean las mejores cuidadas, las más hermosas. De hecho, se distingue un pueblo de otro por las iglesias que los delimitan. Y me pareció alucinante y muy sabio el que, en algunas de ellas, como la de Xaghra, tuvieran dos relojes, uno con la hora real y el otro con la hora trucada para engañar a la muerte y que no sepa cuando le toca llevarse

a alguien. No tuve tiempo de preguntarle a los paisanos si han logrado engañarla y si así fuera, adoptar la cronológica costumbre. ... Otro detalle curioso de la orografía de Gozo es el tropezar de vez en cuando con un canguro pétreo que corona el tejado de alguna casa. La emigración maltesa a Australia ha sido masiva y el canguro se ha vuelto parte de la familia del emigrante que lo luce con orgullo en lo alto de su casa ¡Cosas de Malta!

Arrimando el remo

Una anécdota que, si a mí me hizo sonreír, a mi compañero, a pesar de no decirme nada, creo que no le hizo ninguna gracia, fue la siguiente. Dentro del tour estaba incluido como experiencia -se ha puesto de moda experimentar lo más posible en los viajes- el remar en kayak. A mí me tocó remar con un hombre fortachón que optó por tomar el mando y ponerse en el asiento delantero de la canoa. Yo remé y remé, todo lo que

pude, y orgullosa estaba de lo bien que iba la navegación, sin demasiado esfuerzo, la verdad. Me extrañó el cómo, al terminar, a mi acompañante se le veía sudoroso y agotado, y yo tan fresca. Con indudable educación me comentó el pequeño detalle de que él había remado hasta reventar pues mi forma de manejar el remo no hacía el más mínimo efecto, sino todo lo contrario.

El fin del viaje nos regaló una de las fotografías más espectaculares con las que se pueda soñar, como es la vista del Gran Puerto de La Valeta en la isla de Malta, donde los luzzus tradicionales de vivos colores y con el ojo de Osiris pintado en la proa, se codean con los taxis acuáticos- Dhajsa, los yates, y los cruceros, al amparo del Fuerte de San Telmo y las impresionantes murallas que rodean la ciudad. Tengo que decir que he visto ya mucho y que, sin embargo, la imagen del Gran Puerto de La Valeta, no se me borra de la retina.

Traveling

gourmets



BODEGAS CON ALMA
Pago de Cirsus
Mirada al Moncayo

FLANDES EN UNA COPA
El alma de su cerveza

Europa insólita a la mesa: seis platos raros que sorprenden sin espantar

Europa presume de grandes recetarios nacionales, de cocinas refinadas y de siglos de tradición culinaria. Pero, lejos de los caminos más transitados del gusto, el continente guarda un puñado de recetas singulares que desconciertan al viajero y fascinan al curioso. No son platos pensados para provocar, sino nacidos de la necesidad, del ingenio popular o de antiguas costumbres que el tiempo ha conservado. Algunos parecen excéntricos, otros simplemente inesperados. Todos cuentan algo del lugar del que proceden.

He aquí seis platos raros de la gastronomía europea que impactan por su originalidad, no por el rechazo que puedan causar. En esta selección no podía faltar España, país donde la cocina popular ha sabido convertir productos humildes en recetas memorables.



Lampredotto – Florencia, Italia

En una ciudad célebre por el arte renacentista y la elegancia de sus palacios, uno de los bocados más queridos nace de la cocina humilde. El lampredotto, muy semejante a nuestros callos, se prepara con una de las partes del estómago vacuno, cocida lentamente en caldo aromático hasta quedar tierna. Después se sirve, sobre todo, dentro de un panecillo mojado en su propio jugo.

Su nombre alude a la lampreda, un pez de cuerpo alargado cuya textura persistía en la memoria de los florentinos. Hoy sigue siendo comida callejera de culto en Florencia, donde los puestos tradicionales mantienen la receta viva y donde muchos viajeros lo buscan como una experiencia auténtica, lejos de los menús pensados para turistas.

Varietades: con salsa verde de perejil, con salsa picante o simplemente al natural.



Alheira – Norte de Portugal

A primera vista parece un embutido más. Sin embargo, la alheira guarda una de las historias más singulares de la cocina ibérica. Nació entre los siglos XV y XVI, cuando muchos judíos conversos en Portugal necesitaban aparentar que consumían cerdo para evitar sospechas. Crearon así una “falsa salchicha” elaborada originalmente con aves, pan, ajo y grasa.

Con el tiempo evolucionó y hoy puede incluir distintas carnes, pero mantiene esa textura suave y ese sabor ahumado tan característico. Es especialmente famosa en Trás-os-Montes, donde aún se produce de forma artesanal y forma parte de ferias gastronómicas y mercados tradicionales.

Variedades: de caza, de pollo, de cerdo o versiones artesanas tradicionales. Este tipo de salchicha o chorizo se sirve a la parrilla o frita, y puede acompañar a otros alimentos como arroz o verduras, patatas fritas, etc



Gallinejas y entresijos – Madrid, España

España también posee platos capaces de sorprender al visitante. Las gallinejas y entresijos son una especialidad castiza nacida en los antiguos barrios populares de Madrid. Se elaboran con distintas partes del cordero lechal, fritas hasta lograr una textura crujiente y un interior jugoso. Durante décadas fueron inseparables de verbenas, fiestas patronales y tabernas de barrio y se servían en cucuruchos de papel, se tomaban de pie, acompañados de un buen vino o una caña bien fría, en un ambiente festivo y popular. Hoy sobreviven como una rareza deliciosa que conecta con el viejo Madrid de mercados, corralas y vida callejera. Su aspecto dorado y su presentación en raciones las convierten además en un plato muy fotogénico.

Variedades: mezcladas, solo gallinejas, solo entresijos o acompañadas de patatas fritas.



Hákarl – Islandia

Islandia ha convertido sus condiciones extremas en identidad culinaria. El hákarl es el tiburón de Groenlandia o tiburón peregrino curado durante meses mediante un proceso tradicional de fermentación y secado. Surgió como método de conservación y eliminación de toxinas naturales del animal.

Su aroma potente (huele a amoníaco) ha alimentado leyendas entre viajeros, pero servido en pequeñas porciones forma parte del patrimonio gastronómico islandés y suele acompañarse con aguardiente local (Brennivín). Más que un plato cotidiano, hoy es una experiencia cultural ligada a la memoria del país y a sus duras condiciones de supervivencia histórica. Este plato es un ejemplo de la adaptación vikinga al clima extremo de la isla
Variedades: cortes blandos del interior y piezas más secas del exterior.



Casu Marzu – Cerdeña, Italia

Pocos quesos han generado tanta fama como el casu marzu de Sardinia, Cerdeña. Se trata de una evolución extrema del pecorino sardo, llevado a una maduración muy avanzada hasta lograr una crema intensa y penetrante. Más allá de la controversia que rodea su producción, es un símbolo rural de identidad y resistencia cultural.

Se trata de un queso de oveja de Cerdeña caracterizado por contener larvas vivas de la mosca del queso, lo que lo convierte en el queso más peligroso del mundo. Se conoce como “queso podrido” al que la fermentación extrema de las larvas le confieren esa estructura blanda y un sabor intenso y picante. Durante siglos fue considerado un producto festivo y de prestigio en ciertos entornos pastoriles de la isla. Su notoriedad internacional ha hecho que muchos viajeros lleguen a Cerdeña preguntando por él, convertido ya en leyenda gastronómica mediterránea, aunque su venta está prohibida en la Unión Europea y también en Italia.

Variedades: dependen del grado de curación y de la zona donde se elabora.



Pajarajotes o postre del troleo – Murcia, España

Su rareza radica en ser un auténtico trampantojo culinario. Introducido por los árabes en esta región española, se elaboraban en las casas labriegas. Los huertanos lo elaboraban a diario y lo tomaban después de cada comida, acompañándolo de café de puchero o café de olla (agua de cebada) cocinado todo con leña. No es otra cosa que hojas de limonero recubiertas con una masa elaborada básicamente con harina, leche y huevo que se fríen en aceite de oliva y se espolvorean con azúcar en polvo y canela. La trampa: la hoja del limonero no se come y la sorpresa sobreviene cuando te trolean y no te avisan. Es imposible e incomedible la hojita en cuestión, solo sirve para dar aroma y sabor a la masa

Hoy en día es un dulce típico de las fiestas de la primavera murciana, así como de la Feria de Septiembre en las que las peñas huertanas montan las tradicionales barracas.

Variaciones: pajarajotes con cobertura de chocolate, helado de pajarajote o tarta de pajarajote.

Hay platos que no nacieron para gustar a todos, sino para sobrevivir al tiempo. En ellos se mezclan necesidad, ingenio popular y orgullo local. La gastronomía europea también se escribe en recetas extrañas, humildes y sorprendentes, capaces de explicar un territorio mejor que muchos monumentos.

Lo raro también cuenta la historia de Europa

Estos platos recuerdan que la gastronomía no siempre nació para seducir al visitante. Muchas recetas surgieron para aprovechar recursos escasos, conservar alimentos o mantener costumbres en tiempos difíciles. Lo que hoy parece extravagante fue, en su día, pura lógica cotidiana.

También enseñan que la identidad culinaria europea no se limita al lujo ni a la alta cocina. En mercados, ferias, puestos callejeros y mesas familiares sobreviven recetas que hablan de hambre superada, ingenio doméstico y orgullo local. Ahí reside su verdadero valor.

Cada bocado extraño abre una puerta a la historia local. Europa no solo se descubre en museos, catedrales o paisajes. También en sus mesas más inesperadas, donde lo raro suele esconder relatos memorables. Y a menudo, tras la sorpresa inicial, termina apareciendo algo mucho más interesante: el sabor profundo de una tradición viva.

Pago de Cirsus

El château navarro donde el vino mira al Moncayo

Texto: Redacción - Fotografía: archivo

En Ablitas, al sur de Navarra, Pago de Cirsus reúne viñedo, bodega, hotel y restaurante en una finca abierta al cierzo y al horizonte del Moncayo. Más que una parada enológica, es una escapada completa: vino de pago, paisaje ribero y hospitalidad serena entre viñas.

Una finca con carácter propio

Hay bodegas que se visitan por sus vinos y otras que, además, se recuerdan por el lugar donde están. Pago de Cirsus pertenece a esa segunda categoría. Se encuentra en Ablitas, al sur de Navarra, dentro de la Finca Bolandin, una propiedad donde conviven viñedo, bodega, hotel y restaurante. Todo queda reunido en un mismo paisaje: una llanura luminosa, abierta, con el aire seco del cierzo, la presencia lejana del Moncayo y esa sobriedad tan propia de las tierras del valle del Ebro.

La primera imagen ya dice mucho. En mitad de los viñedos aparece un edificio de piedra con torreón, inspirado en cierto aire medieval navarro. No es una bodega industrial al uso, ni un hotel rural colocado junto a unas

viñas. Pago de Cirsus ha construido su identidad sobre una idea más completa: la de una finca vinícola donde el viajero puede catar, comer, dormir y entender mejor el origen de lo que tiene en la copa.

La Finca Bolandin está situada en el municipio de Ablitas, en la Ribera Baja de Navarra. Según la propia bodega, la finca alcanza las 200 hectáreas y se encuentra a unos 395 metros de altitud. Allí se integran las cuatro construcciones ya aludidas, lo que permite desarrollar una experiencia enoturística muy completa, sin separar el vino de su territorio.

Ese vínculo con la tierra es uno de los rasgos que mejor explican el carácter de Pago de Cirsus. La bodega trabaja con uva procedente del viñedo propio que rodea sus instalaciones. El terreno, el microclima, las variedades cultivadas, la elaboración y la crianza forman parte de un mismo relato. En una época en la que muchas bodegas hablan de origen, aquí el origen se ve antes incluso de entrar: está en las hileras de viña, en la orientación de la finca, en el viento y en la amplitud del paisaje.

Castillo de la bodega



La bodega y el vino de pago

La historia reciente de Pago de Cirsus arranca en 1997, con el impulso inicial de Iñaki Núñez. En 2014, la bodega fue adquirida por la familia Gómez Mangione, formada por Alejandro Gómez Sigala y Letizia Mangione, etapa que abrió una nueva fase en el proyecto. Desde entonces, la casa ha reforzado una línea clara: elaborar vinos ligados a la finca y consolidar el enoturismo como una parte esencial de su personalidad.

Sala de barricas



La condición de vino de pago añade un matiz importante. No se trata solo de una categoría atractiva, sino de una forma de subrayar la singularidad de una finca concreta. La Finca Bolandin obtuvo en 2014 la calificación de Denominación de Origen Vino de Pago, una figura reservada a parajes determinados con características propias. En el caso de Pago de Cirsus, esa idea encaja con naturalidad: el vino no se presenta como una creación desligada del paisaje, sino como una consecuencia directa de él.

La bodega ha sabido unir una imagen reconocible con un trabajo centrado en el viñedo. Allí, la uva no llega de lejos ni se diluye en un relato genérico. Nace en la misma finca, rodea el edificio y acompaña al visitante desde el primer momento. Esa proximidad da sentido a la experiencia. Antes de entrar en la sala de barricas, uno ya ha visto el origen de los vinos. Antes de probarlos, ha entendido algo de su carácter.

Viñedos en la propia finca



Tampoco hace falta convertir la visita en una lección técnica. Lo interesante de Pago de Cirsus es que permite acercarse al vino de una forma clara y amable. El viajero puede recorrer la bodega, conocer el proceso de elaboración y terminar con una cata que ayuda a poner nombre a lo que antes era solo paisaje: fruta, estructura, frescura, madera, tiempo. La copa deja entonces de ser un objeto aislado y se convierte en la prolongación natural del lugar.

Dormir, comer y mirar el viñedo

Pero Pago de Cirsus no se agota en la bodega. Su gran baza como destino es el conjunto. El hotel boutique, rodeado de viñedos y olivos, ocupa un torreón de piedra que remite al imaginario de los châteaux franceses y al pasado medieval de Navarra. Cuenta con 12 habitaciones, cada una bautizada con el nombre de vinos elaborados en la bodega. Es un detalle sencillo, pero eficaz:

PAGO DE CIRSUS

el huésped no se aloja en un edificio ajeno al vino, sino dentro de su universo. La estancia tiene ese atractivo que buscan muchos viajeros actuales: silencio, paisaje y una cierta sensación de retiro, pero sin renunciar al confort. Desde las habitaciones o los espacios comunes, el viñedo no aparece como un decorado, sino como el verdadero centro del lugar. La visita puede empezar por una cata, continuar en la mesa y terminar al caer la tarde, cuando la luz suaviza la piedra del torreón y el Moncayo queda como una línea de fondo.

La gastronomía refuerza esa idea de experiencia completa. El restaurante permite que el vino no quede aislado en la cata, sino que dialogue con la cocina, con el producto y con el ritmo pausado de una escapada. En una bodega así, la mesa no es un complemento menor: ayuda a entender los vinos de otra manera, con tiempo y contexto. La propia casa plantea experiencias que combinan alojamiento, visita, cata y restaurante, una fórmula muy adecuada para quien busca algo más que una parada breve.

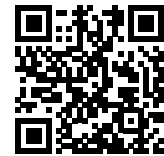
Además, la ubicación juega a su favor. Ablitas queda en una Navarra meridional que a menudo se mira menos que los valles verdes del norte, pero que posee una personalidad muy marcada. Desde Pago de Cirsus se puede construir una escapada hacia Tudela, la huerta ribera, los pueblos del entorno y las Bardenas Reales,

uno de los paisajes más singulares de la península. Esa cercanía permite que el viaje combine vino, naturaleza, gastronomía y patrimonio.

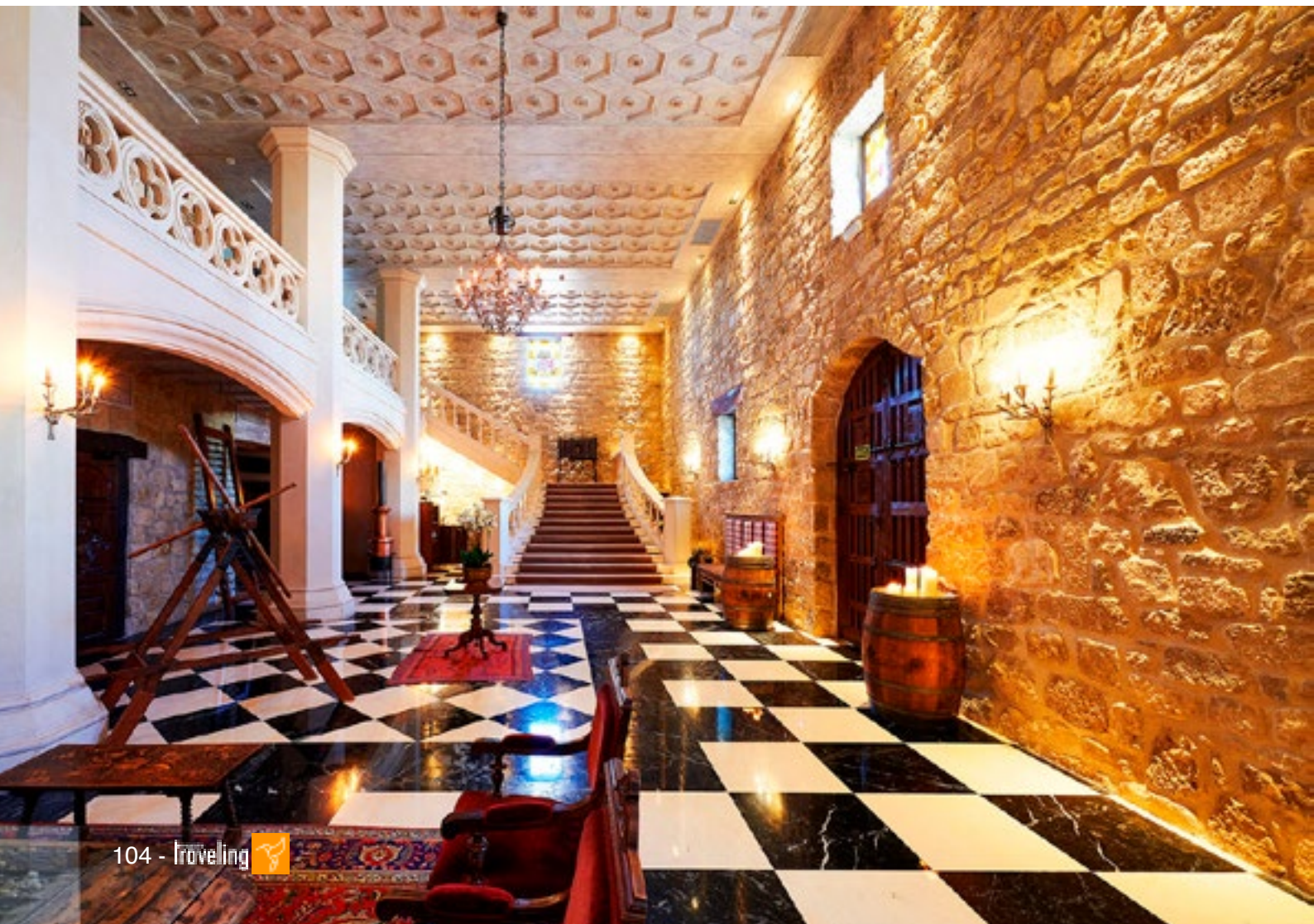
Quizá por eso Pago de Cirsus encaja tan bien en una sección llamada Bodegas con alma. Porque no basa su atractivo en un solo elemento. Tiene arquitectura reconocible, viñedo propio, hotel, restaurante, paisaje y una historia reciente de continuidad familiar. Pero, sobre todo, tiene una virtud cada vez más escasa: permite que el visitante entienda el vino sin prisas. Aquí la copa no se explica solo con notas de cata. Se explica mirando alrededor.

En Pago de Cirsus, el vino nace de una finca concreta y vuelve a ella en cada experiencia. Se bebe, sí, pero también se camina, se contempla y se espera. Y en ese diálogo entre tierra, bodega y hospitalidad aparece la verdadera razón del viaje.

Pago de Cirsus



Lobby del hotel





Selección de Familia

Syrah y Cabernet Sauvignon. Criado 16 meses en barrica nueva de roble francés. Uvas vendimiadas a mano. Tinto equilibrado, potente, de taninos redondos y sedosos. Riqueza aromática notable. Ciruelas y toques de especias como canela y clavos. Buena estructura, brillante equilibrio, paso en boca suave con final largo y firme. D.O.P. Bolandín.



Vendimia Seleccionada

Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Tinto color cereza y borde violáceo. Con aromas a fruta madura, ciruela, chocolate, roble cremoso y nuez. En boca aterciopelado, sedoso. Largo, de cuerpo medio, equilibrado y bien estructurado. D.O.P. Bolandín.



Cuvée Especial

Cabernet Sauvignon y Syrah. 14 meses de barrica nueva de roble francés. Color cereza oscuro con bordes granate. Aromas a fruta madura, madera, balsámico. Estructurado, elegante y bien equilibrado. Imagen nítida del carácter del viñedo. Uno de los vinos más premiados de la bodega. D.O.P. Bolandín.



Rosé Gran Cuvée Especial

Garnacha, Syrah y Tempranillo. Rosado fermentado durante 3 meses en barricas de roble francés. Color rosa suave, asalmonado. Rosado fresco y afrutado, toques a frutas rojas y flores blancas. Suave y ligero en boca, mucho cuerpo en armonía con la acidez. D.O. Navarra.



Chardonnay Fermentado en Barrica

Monovarietal. 100% Chardonnay. Fermentado durante 12 meses en barrica nuevas de roble francés. Color amarillo brillante. Aromas a fruta madura, especias dulces. En boca largo, cremoso, bien estructurado y equilibrado. D.O.P. Bolandín.



Chardonnay

Monovarietal. 100% Chardonnay. Joven, afrutado, color amarillo pajizo brillante. Aromas a frutas blancas y tropicales como mango y piña, integrados armónicamente a las frutas confitadas. En boca compacto y fresco. Final persistente. Fácil de beber. D.O. Navarra.



Flandes en una copa el alma de su cerveza

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Rosario Alonso y Oficina de Turismo de Flandes



- 1.- Café De Gouden Vis Mechelen
- 2.- Rutas en bicicleta entre cervecerías © David Samyn
- 3.- Recolectando lúpulo
- 4.- Cervecería Westmalle, añadiendo el lúpulo
© www.milo-profi.be
- 5.- Cervecería Batteliek



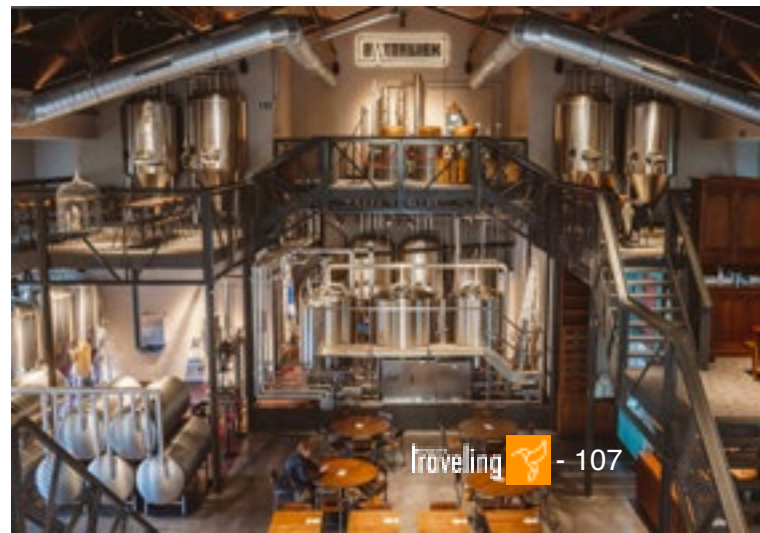
Hablar de Bélgica y hablar de cerveza es casi lo mismo. En pocos países europeos una bebida ha alcanzado tanta profundidad cultural, tanta diversidad técnica y tanta presencia cotidiana.

La tradición cervecera belga no se limita al consumo: forma parte del paisaje, de la vida social, de las fiestas populares y de una herencia transmitida durante siglos en abadías, granjas, tabernas urbanas y pequeñas fábricas familiares. No es casual que la cultura cervecera belga fuera reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial.

Dentro de ese universo sobresale Flandes, el norte neerlandófono del país, donde la cerveza mantiene una relación íntima con la tierra y con la historia. Aquí conviven grandes nombres internacionales con una red admirable de productores artesanales que siguen defendiendo métodos antiguos, fermentaciones lentas y recetas con fuerte personalidad. Si Bruselas aportó refinamiento urbano y Valonia algunas abadías célebres, Flandes conserva una veta rural y paciente que explica buena parte del prestigio cervecero belga. Cada cerveza en su copa, cartas infinitas, colores, aromas, burbujas, maridajes, ... todo es un ritual.

Una tierra donde cada pueblo tenía su cerveza

Durante siglos, muchas localidades flamencas contaron con su propia elaboración. La cerveza fue alimento, bebida segura frente a aguas dudosas y motor económico. Las materias primas llegaban de cerca: cebada, trigo, avena y lúpulo, mientras las levaduras —antes de ser comprendidas científicamente— actuaban como una fuerza casi misteriosa.





Sala de barricas de la cervecería Boon © Rosario Alonso - Foto inferior; brindis con cerveza en una de las terrazas del Great Market Square

Esa continuidad histórica explica la variedad actual. En Flandes pueden encontrarse ales rubias de gran finura, oscuras especiadas, cervezas de abadía, “saison de granja” y, sobre todo, uno de los estilos más singulares del mundo: las cervezas de fermentación espontánea, conocidas como lambic o lámbica.

El milagro del lambic

Pocas elaboraciones despiertan tanta admiración entre aficionados y maestros cerveceros como la lambic o lámbica. Nacida en la zona del valle del Senne y del Pajottenland, al oeste de Bruselas y ya en territorio flamenco, esta cerveza no utiliza levaduras cultivadas añadidas por el productor. El mosto caliente se enfría en amplias cubas abiertas llamadas coolships, donde entra en contacto con las levaduras y microorganismos presentes en el aire.

Después comienza una larga crianza en barricas de madera. El resultado no busca dulzor ni facilidad inmediata: aparecen notas secas, ácidas, complejas, vínicas, con recuerdos de manzana verde, cuero, heno o sidra rústica. Es una cerveza exigente, de paladar adulto, y profundamente ligada al territorio. De la lambic nacen otras joyas. **La gueuze** mezcla lambics jóvenes y viejas para provocar una segunda fermentación en botella, con burbuja fina y gran capacidad de guarda. La **kriek** incorpora cerezas, mientras otras versiones usan frambuesa, melocotón o uva.



En tiempos de uniformidad industrial, la lambic sigue siendo un acto de resistencia cultural.

Boon Brewery: guardianes de Lembeek

Pocas casas representan mejor esa tradición que la histórica cervecería de Lembeek, localidad cuyo nombre muchos consideran ligado al propio término lambic. Hoy la firma Boon es referencia internacional por su defensa del método clásico y por la calidad constante de sus mezclas. Fundada por Frank Boon en 1978 es conocida por su compromiso con la tradición y su enorme bodega de maduración con capacidad para más de 2 millones de litros de cerveza en barriles de roble.

Su mérito ha sido doble: conservar barricas, tiempos largos y saber artesanal, pero al mismo tiempo modernizar instalaciones sin traicionar el estilo.

Sus gueuze muestran equilibrio admirable entre acidez, frescura y profundidad. También elaboran kriek secas y

honestas, alejadas de versiones excesivamente azucaradas que durante años confundieron al gran público. Visitar Lembeek permite comprender que estas cervezas no nacieron como producto de moda, sino como expresión campesina de una comarca concreta. Sus productos más conocidos son la Oude Gueuze Boon, la Oude Kierk, con cerezas, además de versiones como la Faro y otras más especiales.



Kestemont Oude Geuze tradicional

Son referente mundial por haber ganado 6 medallas de oro consecutivas en la Wold Beer Cup entre 2008-2018.

Kestemont: nueva energía para una vieja tradición

En Dilbeek, también dentro del Pajottenland, Kestemont representa el impulso contemporáneo de la cerveza artesanal flamenca. La cervecería ocupa las antiguas instalaciones de la familia Goossens, donde se produjo cerveza desde el siglo XVIII hasta 1968. La familia Kerstemont compró el lugar en 2016 y en 2019 empezaron a envejecer lambic en barricas. Desde 2021 elaboran su propia lambic en una nueva “sala de cocción”. Se trata de una generación que mira al pasado sin copiarlo mecánicamente. Recupera el valor de las fermentaciones naturales, de las materias primas locales y de la paciencia, pero trabaja con estándares técnicos actuales.

Sus producciones suelen destacar por el uso de ingredientes orgánicos, muchos de los cuales, como el trigo y la fruta, son cultivados por la propia familia en su explotación agrícola. La Oude Geuze tiene una curiosa etiqueta, un conejo, que refiere una curiosidad histórica. Se dice que Carlos V acudió a ese mismo lugar deseoso de comer carne de caza. No habiéndola de tipo mayor se la sirvieron menor, de conejo, y según cuentan, aunque se la comió no debió de satisfacerle demasiado.



FLANDES EN UNA COPA



- 1.- Belgian Beer Battle Flandes
© FARMBOY JANOPDEKAMP
- 2.- Abdij Van Park - Lovaina
- 3.- Cervecería Kestemont © Rosario Alonso
- 4.- Salchichas con puré de patatas Goesting DOK Brewery
© kris vlegels

Abdij van Park: cerveza y vida monástica

La tradición monástica es inseparable de la cerveza belga. En la **abadía norbertina de Park**, cerca de Lovaina, la elaboración se entiende como continuidad histórica más que como simple negocio. Fundada en el siglo XII, esta comunidad ha recuperado en tiempos recientes su vínculo cervecero con proyectos que conectan patrimonio, agricultura y hospitalidad.

Las cervezas asociadas a Abdij van Park suelen mostrar elegancia clásica: equilibrio maltoso, amargor moderado y perfil gastronómico. Son botellas que dialogan bien con quesos, aves o cocina flamenca tradicional. Además, su entorno monumental convierte la visita en una experiencia cultural completa, donde arquitectura, silencio y cerveza comparten protagonismo.

Mucho más que una bebida

La cerveza flamenca no puede entenderse sólo desde la técnica. Está en las barras de madera, en los vasos específicos para cada estilo y marca, en las conversaciones lentas y en la costumbre de beber con atención. Aquí una cerveza no se “toma” sin más: se sirve, se observa, se huele y se comparte.

En tiempos veloces, Flandes mantiene recetas antiguas. Algunas de sus mejores cervezas necesitan meses o años antes de llegar al vaso. La lambic, con su fermentación salvaje y su complejidad indómita, es quizá la mejor metáfora de esta tierra: discreta, laboriosa y capaz de convertir la paciencia en excelencia.

VISITFLANDERS





Espacio Casino Alcalá

Casino de Alcalá

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Rosario Alonso y Casino de Alcalá

En plena Plaza de Cervantes, dentro del histórico Círculo de Contribuyentes, el Casino de Alcalá abre una nueva etapa gastronómica. Su carta renovada respeta la cocina de siempre, pero la presenta con más técnica, mejor producto y una sala pensada para comer bien, sin prisas y con gusto.

Hay restaurantes que ganan mucho antes de llegar a la mesa. El Casino de Alcalá es uno de ellos. Está en la Plaza de Cervantes, en pleno corazón de Alcalá de Henares, un edificio neomudéjar que forma parte natural del paisaje histórico de la ciudad. Su presencia no es decorativa: acompaña la experiencia. Entrar aquí es hacerlo en un lugar con vida, con historia y con ese aire de los espacios que han visto pasar generaciones.

El restaurante ha sabido aprovechar esa herencia sin convertirla en una postal antigua. La sala es cálida, luminosa y cercana. El salón Noble conserva la altura y el empaque del edificio; el reservado ofrece un ambiente más íntimo; y el Patio, acristalado y con dos olivos, aporta una luz serena, casi de invernadero mediterráneo. A ello se suman dos terrazas exteriores, una a pie de calle y otra junto a las escalinatas, muy pensadas para alargar una comida o una cena cuando el tiempo acompaña.

La cocina vive ahora un momento especialmente interesante con la llegada de Carlos Ordiales y Alejandro Alberquilla. Su trabajo se nota en una carta más afinada, más actual, pero sin perder el vínculo con los sabores reconocibles. No hay aquí una cocina complicada ni distante. Hay técnica, producto de temporada y platos que se entienden desde el primer bocado.

Entre las nuevas propuestas destaca el puerro al Jospier con salsa holandesa y papada ibérica. Es un plato sencillo en apariencia, pero bien construido: el punto ahumado del Jospier, la untuosidad de la papada y una salsa que redondea el conjunto sin tapar el sabor vegetal. También funcionan muy bien los torreznos crujientes con patatas revolconas, una receta castiza, directa, de las que no necesitan explicación cuando llegan calientes a la mesa. La tabla de quesos, con membrillo y regañás, sigue esa misma línea: producto claro, buen acompañamiento y ganas de compartir.

La carta mantiene además algunos platos emblemáticos del restaurante, ahora revisados con más intención. El risotto de sémola trufado, el steak tartar o el tomate de huerta y sopraffino hablan de una cocina nacional puesta al día, sin perder su carácter. Son platos con fondo, pero también con facilidad, pensados para gustar y para dejar recuerdo por el sabor, no por el artificio.

En los postres, la tarta de queso con base crujiente de mantequilla y galleta Lotus juega sobre seguro. Es golosa, reconocible y tiene ese punto final que muchos comensales buscan cuando no quieren terminar la comida con algo frío o distante, sino con un postre de verdad.

La sala también suma. Sergio Adán, sumiller y director de sala, ha diseñado una bodega con más de cien referencias, con protagonismo de denominaciones nacionales, atención a los jereces y algunas pinceladas del viejo y nuevo mundo. El servicio por copas, muy amplio gracias al sistema Coravin, permite elegir mejor y acompañar cada plato con más libertad.

El Casino de Alcalá convence porque no fuerza nada. Tiene edificio, tiene sala y tiene una cocina que mira al producto con respeto. Pero, sobre todo, tiene algo que en gastronomía cuenta mucho: platos que apetecen, vinos bien escogidos y esa sensación sencilla de haber comido en un sitio al que merece la pena volver.



Puerro al Jospier con holandesa y papada ibérica



Steak Tartar con aliño clásico y emulsión de yema



Tarta de Queso con base crujiente de mantequilla y galleta Lotus



Soy Kitchen:

China, Madrid y el pulso libre de Julio Zhang

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Soy Kitchen

En la calle Zurbano, Soy Kitchen ha logrado algo poco habitual: llevar la cocina china a un territorio de autor sin perder carácter, fuerza ni verdad.

Soy Kitchen no es un chino al uso, ni falta que le hace. En Madrid, donde durante años la cocina china quedó demasiado asociada al recetario previsible, Julio Zhang ha construido un restaurante con personalidad propia, difícil de encasillar y fácil de recordar. Su casa, situada en la calle Zurbano, 59, en Chamberí, cuenta con 1 Sol Guía Repsol y está recomendada por la Guía Michelin, un reconocimiento que confirma el lugar que ocupa dentro de la cocina asiática contemporánea en la capital.

El chef, nacido en Pekín y conocido en España como Julio Zhang, no cocina desde la nostalgia pura ni desde la copia literal. Su trayectoria ayuda a entenderlo: formado en China, pasó por Pamplona antes de asentarse en Madrid, donde abrió el actual Soy Kitchen de Zurbano en 2017, con un local más amplio y cocina



Chef Julio Zhang

abierta. Esa mezcla de viaje, oficio y producto español explica buena parte de su cocina. Aquí la tradición china está presente, pero no encerrada en una vitrina. Aparece en el wok, en los fondos, en el picante, en la acidez, en las texturas gelatinosas, en el dim sum y en esa forma de cocinar que no separa del todo lo salado, lo dulce, lo graso y lo fresco. Pero también aparece Madrid, el mercado cercano y un producto español que Zhang utiliza con libertad. La propia casa habla de cocina asiática contemporánea con ingredientes locales y de temporada.

La carta cambia y se mueve, pero mantiene una línea clara: platos con intensidad, técnica y cierto descaro. Entre los entrantes figuran propuestas como las orejas de cochinito estofadas y glaseadas, los mejillones al wok estilo Hong Kong con foiesabi, la corvina al wok con salsa de yuzukosho o la sopa agripicante de rabo de toro y boletus. No son nombres puestos para impresionar; detrás hay una cocina de contrastes, con fondos largos, salsas punzantes y bocados que suelen dejar huella.

El capítulo de dim sum es uno de los grandes argumentos del restaurante. Ha kao negro con velo de papada Joselito, xiaolong bao de cerdo y gambas con aceite de camarón, xiomae de carrillera con salsa de trufa o gyoza de rabo de toro con emulsión de kimchi y leche de coco muestran bien esa manera de cruzar caminos sin perder el sentido del plato. Hay técnica china, sí, pero también guiños reconocibles para el comensal madrileño.

En los principales, Soy Kitchen se permite ir más lejos: chili crab, rodaballo kung pao, pato azulón a baja temperatura, ternera al wok con setas de temporada o berenjena china al estilo de la abuela Zhang.

Vieira laminada con verdura de temporada



Son platos pensados para comer con ganas, no para una contemplación fría. Tienen potencia, salsa, aroma y ese punto de cocina viva que exige dejarse llevar.

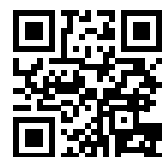
También hay menús degustación, como Long de 9 pases y el menú Hu de 8 pases, planteados como recorridos por la cocina del chef, aunque la carta permite una visita más directa y compartida. Esa quizá sea una de las virtudes del restaurante: puede funcionar como experiencia gastronómica completa, pero también como mesa para descubrir platos concretos sin demasiada ceremonia.

Soy Kitchen gusta porque no intenta suavizarlo todo. Tiene carácter, picante cuando toca, grasa bien entendida, sabores profundos y una cocina que mira a China sin dejar de pisar Madrid. Julio Zhang ha hecho de su restaurante un sitio personal, reconocible, de esos que no se explican solo por una etiqueta. Cocina china de autor, sí, pero sobre todo cocina con voz propia.



Tartar de solomillo

Soy
Kitchen
(Madrid)



Arzábal Retiro

Cocina española en el corazón de Madrid

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Arzabal

Arzábal Retiro es el origen del grupo fundado por Iván Morales y Álvaro Castellanos. Abrió en 2009 junto al Parque del Retiro y, desde entonces, se ha consolidado como una dirección conocida para comer cocina española actual en Madrid. Su fórmula es clara: producto, platos reconocibles, buena barra, una bodega cuidada y un ambiente cómodo, pensado tanto para una comida informal como para una mesa más larga.

La ubicación tiene mucho peso en su carácter. El restaurante está en la zona de Retiro, frente a uno de los grandes parques de la ciudad, en un entorno de paso constante, cercano a museos, hoteles, oficinas y zonas residenciales. Es un lugar fácil para quedar, para comer después de un paseo o para alargar una sobremesa sin prisas. Esa mezcla de público local y visitante ha hecho que funcione como restaurante de barrio, pero también como parada gastronómica para quien busca una cocina madrileña bien resuelta.





El afamado Bikini de Arzábal

El local conserva el espíritu de taberna, aunque llevado a un formato más actual. La barra tiene protagonismo y permite una comida más informal, a base de vinos, raciones y platos para compartir. El comedor ofrece una imagen más cuidada, con una decoración cálida, materiales nobles, buena iluminación y una distribución cómoda. No busca llamar la atención con excesos, sino crear un ambiente agradable, urbano y reconocible.

La nueva carta mantiene esa línea. Arzábal no rompe con sus clásicos, pero los acompaña con nuevas propuestas y una mayor atención al producto de temporada. Entre los platos más representativos siguen apareciendo las croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa, la ensaladilla rusa con ventresca de bonito, la sartén de huevos de corral con trufa o las patatas a la importancia con cigalitas. Son recetas conocidas, bien identificadas por el cliente habitual, que explican el tipo de cocina de la casa: sabores españoles, técnica ajustada y presentaciones sin artificio.

La barra reúne bocados pensados para compartir, como el foie gras de pato hecho en casa, el paté en croûte con encurtidos, los berberechos con reducción de fino, ajo y guindilla, las gambas al ajillo, las mollejas de cordeiro con parmentier o la oreja crujiente con salsa brava. También hay embutidos, conservas, quesos, anchoas del Cantábrico, ostras y otros productos de despensa.



ARZÁBAL RETIRO

La parte vegetal gana presencia con verduras de temporada a la brasa, alcachofas confitadas, puerros con romesco, tirabeques con guanciale y yema, o tomate rosa con ventresca. En los principales, la cocina mantiene una base reconocible: lentejas estofadas con pintada, callos, arroz meloso de rabo de toro y colmenillas al Oporto, merluza con almejas, raya a la mantequilla negra, pulpo a la parrilla con mojo rojo, tartar de atún rojo de almadraba y carnes como las chuletas de cordero lechal, el steak tartar o la vaca rubia gallega madurada.

La bodega es otra parte importante de Arzábal Retiro. Desde sus primeros años, el vino ha acompañado la identidad del grupo, con una carta amplia y pensada para funcionar tanto por copas como en comidas más completas.

Arzábal Retiro sigue siendo una taberna contemporánea con raíces claras: buena ubicación, interiorismo cálido, cocina española reconocible y una carta que se actualiza sin alejarse de lo que siempre ha funcionado.



Arzábal Retiro



Pulpo a la parrilla con mojo rojo

Vaca rubia gallega madurada



¡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.



A man and a woman in business attire are sitting together in a train or plane cabin, looking at a smartphone together. The woman is on the left, wearing a blue blazer over a white blouse. The man is on the right, wearing a grey blazer over a white shirt. They are both smiling. The background shows a window with a view of a landscape. The scene is framed by a red, textured archway.

iryoy

Al buen tiempo,
buen viaje

iryoy.eu