

magazine traveling

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

EDICIÓN ESPAÑA

Nº 78 Año 2026 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€

La Rioja
Entre monasterios,
viñas y fogones



MONGOLIA
Siguiendo los pasos de
Gengis Kan

MIAMI
100 años del Art Decó
en Miami Beach

LLEIDA
Cuando el otoño
marca el ritmo

CANTABRIA
Tierra de caminos
históricos

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





Trenes Turísticos y de Lujo

De los paisajes inigualables del norte de España al embrujo y el color de Andalucía, pasando por las tierras castellanoleonesas, su historia y su tradición. Los Trenes Turísticos y de Lujo de Renfe recorren toda la geografía española, manteniendo siempre sus señas de identidad: máximo confort, gastronomía de primer nivel, visitas guiadas exclusivas y una atención personalizada, todo incluido. Y a bordo de auténticas joyas ferroviarias llenas de historia, como El Transcantábrico Gran Lujo, Tren Al Ándalus, Costa Verde Express o El Expreso de La Robla.

Una experiencia única, para amantes de los clásicos viajes en tren del siglo pasado. Es el momento de vivir el viaje de sus sueños.



A woman with long brown hair, wearing a green patterned swimsuit, stands barefoot on a large, mossy rock in the foreground. She is looking towards a powerful waterfall cascading over dark, moss-covered rocks. The water is white and frothy as it falls. The surrounding forest is dense and green, with some trees visible in the upper left corner. The overall scene is vibrant and natural.

Durante la temporada verde, el paisaje costarricense muestra su lado más intenso. Los bosques muestran todo su verdor, las cascadas aumentan su caudal y los volcanes sirven de hilo conductor para recorrer un país que ha hecho de la protección de la naturaleza una forma de vida.

Costa Rica
empieza a vivir

esencial
**COSTA
RICA**



Un viaje entre volcanes

Los volcanes permiten comprender buena parte de la geografía costarricense. Han dado forma a las montañas, han enriquecido los suelos y han creado paisajes donde conviven campos de lava, fumarolas, lagunas, bosques de altura y fuentes termales.

El Arenal, con su perfil cónico, es uno de los grandes iconos del país. Sus antiguos campos de lava pueden recorrerse por senderos y la jornada suele terminar en las aguas termales de La Fortuna. Muy distinto es el Poás, cuyo enorme cráter activo puede contemplarse desde un mirador de fácil acceso. La excursión se presta a continuar por las fincas cafeteras y los cultivos de fresas en las tierras altas de Alajuela.

El Irazú ofrece un paisaje más sobrio, casi lunar. En los días despejados, desde su cima pueden distinguirse el Pacífico y el Caribe. Su proximidad a Cartago permite completar la visita con la basílica de Nuestra Señora de los Ángeles, las ruinas de la antigua ciudad o el valle de Orosí.

En Guanacaste, Rincón de la Vieja exhibe actividad geotérmica a través de fumarolas, pozas de barro y manantiales calientes. En la misma provincia, **el volcán Tenorio** protege uno de los paisajes más conocidos de Costa Rica: **el Río Celeste**, cuyas aguas turquesas atraviesan el bosque antes de caer en una cascada de unos treinta metros. **Miravalles**, menos frecuentado, suma termalismo, baños de lodo mineral y rutas entre cascadas. Turrialba conserva un ambiente más rural. Su entorno invita a combinar el paisaje volcánico con el **río Pacuare** y con una gastronomía ligada al campo, en la que el queso de Turrialba ocupa un lugar propio.

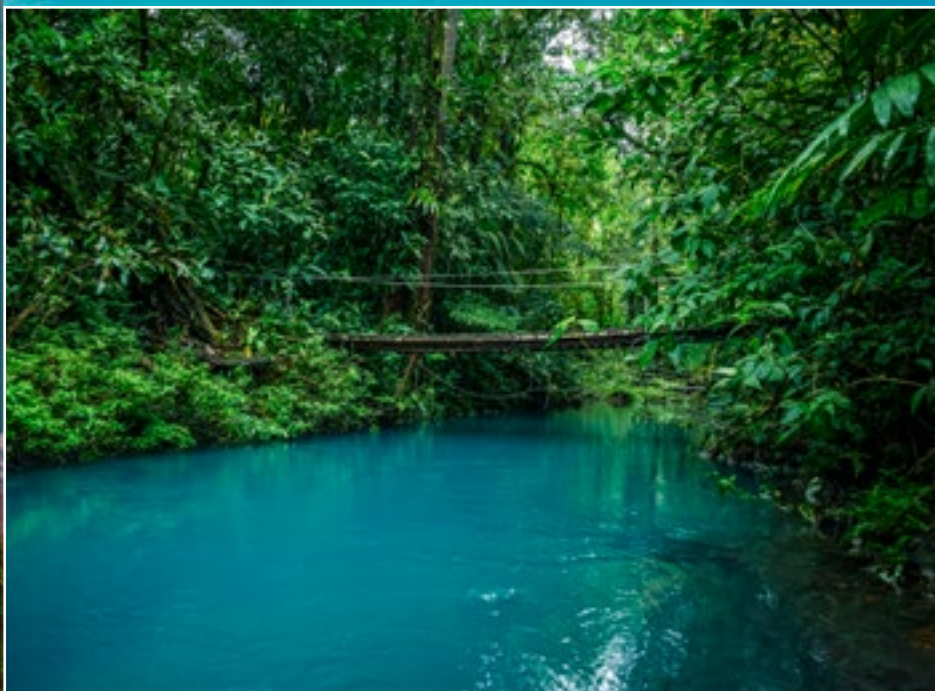
El país se vuelve más verde

Entre mayo y noviembre, Costa Rica entra en la llamada temporada verde. Llueve, naturalmente, pero eso no significa que las jornadas se pierdan. Las precipitaciones suelen alternarse con horas secas y las mañanas permiten organizar caminatas, visitas a parques nacionales y recorridos por el bosque. Las tardes pueden reservarse para las aguas termales, la gastronomía o, sencillamente, para descansar mientras cae la lluvia.

Es una época especialmente agradecida para viajar. La vegetación se vuelve más frondosa, los ríos corren con mayor fuerza y las cascadas muestran su mejor aspecto. También coincide con algunos de los grandes acontecimientos naturales del país. En las aguas del Pacífico pueden observarse ballenas jorobadas, especialmente en agosto y septiembre, mientras que distintas playas acogen a las tortugas marinas que llegan para desovar. Aves, monos, perezosos y una extraordinaria variedad de especies completan un paisaje que cambia a cada paso.

Costa Rica reúne costas en el Caribe y en el Pacífico, bosques nubosos, selvas tropicales, manglares y montañas en un territorio apenas mayor que el de Aragón. Cerca del 59 % del país está cubierto de bosque y más de una cuarta parte de su superficie terrestre cuenta con algún grado de protección. Aquí, la conservación no es un simple argumento turístico. Forma parte de un modelo que busca recibir viajeros sin comprometer el patrimonio natural ni la vida de las comunidades.

esencial
COSTA
RICA



La vida alrededor del viaje

La experiencia costarricense no termina en sus parques nacionales. Continúa con una taza de café, un desayuno de gallo pinto o un ceviche preparado con productos frescos. La cocina tica mezcla herencias indígenas, españolas y africanas, y mantiene una relación directa con los ingredientes locales y de temporada.

También está presente el conocido "Pura Vida". Se utiliza para saludar, dar las gracias o decir que todo marcha bien, pero su significado se comprende mejor durante el viaje. Habla de hospitalidad, de cercanía y de una manera tranquila de relacionarse con los demás y con el territorio.

Costa Rica invita a viajar con tiempo para caminar, observar y escuchar. Durante la temporada verde, el agua devuelve al paisaje toda su fuerza y descubre un país vivo, diverso y unido a la naturaleza. Una forma de entender el verdadero significado de **Pura Vida**.



Bienvenido a bordo

El otoño siempre ha sido un buen momento para viajar. Las ciudades recuperan su pulso, los paisajes cambian de color y muchas cocinas vuelven a mirar hacia los productos de temporada. Este número de Traveling nace con ese espíritu: recorrer el mundo con tiempo, curiosidad y ganas de entender cada lugar.

Comenzamos lejos, en **Mongolia**, siguiendo los pasos de Gengis Kan; continuamos hacia **Uzbekistán**, siguiendo la antigua Ruta de la Seda entre **Jiva, Bujará y Samarcanda**. Después cruzamos el Atlántico para celebrar los cien años del art déco de **Miami Beach** y llegamos a **St. Maarten**, una pequeña isla caribeña compartida por dos países. En **Suiza** nos espera el **Gran Glaciar Aletsch**, mientras que el nuevo **Legend of the Seas** nos lleva por el Mediterráneo. **La Rioja** ocupa un lugar destacado en estas páginas. Visitamos sus monasterios, pueblos, viñedos y bodegas, pero también nos sentamos a su mesa para descubrir una cocina que sabe respetar el producto y la tradición. El viaje continúa por la **Lleida** otoñal, los **Caminos históricos de Cantabria**, el patrimonio del **Ripollès** y la **Soria de Machado**, con la **Laguna Negra** como uno de sus paisajes más reconocibles. En **La Gomera** encontramos otra forma de relacionarnos con el territorio, basada en el equilibrio y el respeto a la isla. Recorreremos **Aranjuez** sin prisas; Manena nos muestra el antes y el después de **Varsovia**; y por último nos alojamos entre viñedos en el hotel-bodega **Finca de los Arandinos** en Entrena, La Rioja.

La gastronomía completa el viaje con cinco cosechas de otoño, una ruta por Castellón y dos restaurantes probados: Bichopalo, en Madrid, y El Claustro, en Granada.

Son destinos muy distintos, unidos por una misma forma de viajar: mirar con atención, conocer la historia y disfrutar de todo aquello que da carácter a un lugar. Ese es, un número más, el viaje que proponemos desde Traveling.

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 presentados. Siendo por entera la responsabilidad de cada autor o colaborador. Asimismo, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de la revista. Ante cualquier queja o reclamación sobre los textos o fotografías aquí mostrados, por favor envíenos un correo 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 Gil
fdez.gil.sandra@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146





10

VIAJES DE AUTOR

MONGOLIA

Siguiendo los pasos de Gengis Kan

14

VIAJES DE AUTOR

UZBEQUISTÁN

Tras las huellas de la Ruta de la Seda

22

DISEÑO Y ARQUITECTURA

MIAMI BEACH

100 años del Art Decó

30

VIAJES

ST. MAARTEN

Dos banderas frente al Caribe

34

VIAJES

SUIZA

El gran Glaciar Aletsch

40

VIAJES

LEGEND OF THE SEAS

El Mediterráneo a bordo de una Leyenda

50

VIAJES

LA RIOJA

Entre monasterios, viñas y fogones

60

VIAJES

LLEIDA

Cuando el otoño marca el ritmo

66

TURISMO RURAL

CANTABRIA

Tierra de caminos

72

ESCAPADAS

EL RIPOLLÉS

La cultura escrita en piedra, lana, hierro y...

82

DESTINOS CON LEYENDA

SORIA

Machado y la Laguna Negra

CONTENIDOS

Revista Traveling Nº78

Año 2026

SUMARIO

ECO DESTINOS

LA GOMERA
La isla que vive en equilibrio

88

HISTORIA, ARTE Y CULTURA

ARANJUEZ
Paisaje Real a ritmo lento

92

HISTORIA, ARTE Y CULTURA

LAS BEGUINAS FLAMENCAS
y su legado en el S. XXI

96

LUGARES PARA SOÑAR

HOTEL FINCA DE LOS ARANDINOS
Un hotel - bodega en tre viñedos

102

LA VENTANA DE MANENA

POLONIA
El hoy y el ayer de Varsovia

106



111

PRODUCTO GASTRO

5 COSECHAS DE OTOÑO
Que merecen un viaje

112

DESTINOS GASTRO

CASTELLÓN
En 5 paradas

118

REST. PROBADOS

BICHOPALO (Madrid)
Cocina inquieta y muy personal

121

REST. PROBADOS

EL Claustro (Granada)
Cocina con raíces granadinas

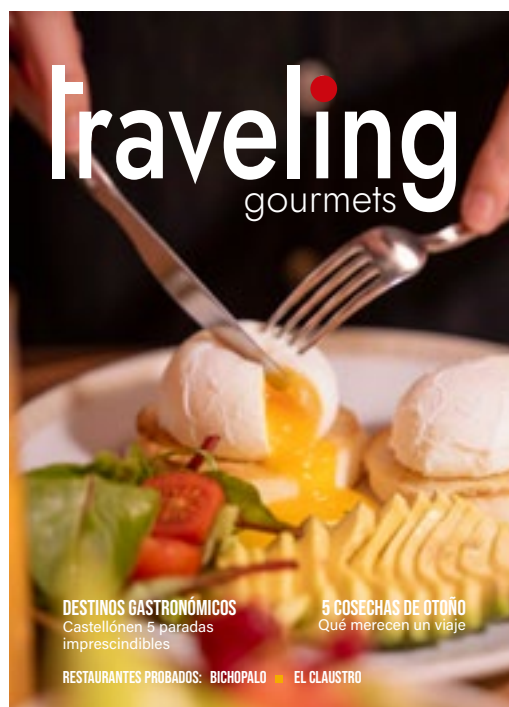
124



PORTADA

Monasterio de Sta. María la Real
de Nájera

© Jose A. Muñoz



PORTADA

Huevos Benedict
Restaurante El Claustro
© Hotel Palacio de Sta. Paula

MONGOLIA

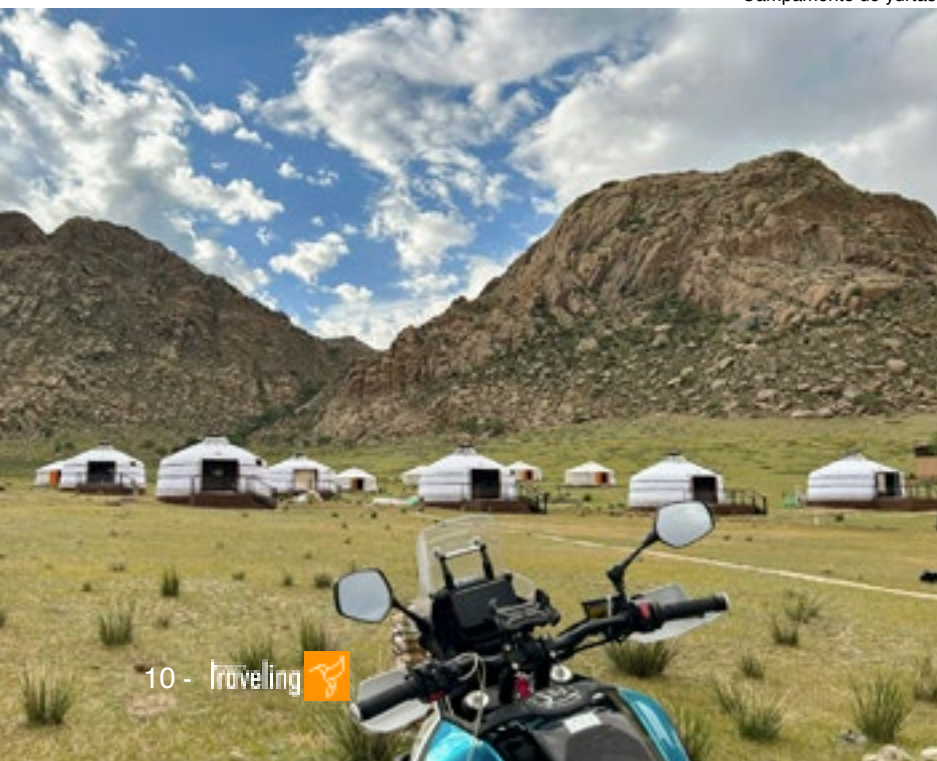
Siguiendo los pasos de Gengis Kan

Texto y fotografía: Raúl Pingarrón

Diez días,
nueve
noches
y 1.700
kilómetros
entre
desiertos,
volcanes y
lagos. En
Mongolia no
hay término
medio: aquí
manda la
estepa,
nunca el
GPS.



Campamento de yurtas



Hay viajes que se hacen con maleta de ruedines y otros con la maleta atada al asiento trasero de una moto trail. Este es de los segundos y hoy me gustaría proponerte que me acompañes en un viaje que huele a gasolina y sabe a polvo, a Mongolia, la tierra donde Gengis Kan fundó el imperio más grande que se haya visto en la historia y donde, ochocientos años después, uno puede reconstruir parte de su leyenda. Diez días. Nueve noches. 1.700 kilómetros. Una gran proporción de adrenalina. Está muy claro quién manda aquí: la estepa, no el GPS.

Desiertos, volcanes, lagos y baños termales. Monasterios, cetreros de águilas y otras rarezas maravillosas.

Nuestro viaje comienza en **Ulán Bator**, la capital, que da cobijo a nada menos que a la mitad de la población del país. Ahí, uno queda embutido en el continuo ruido del caos provocado por el tráfico y tiene que sortear cruces con semáforos con una lógica que el forastero no entiende y donde el más espabilado es el que se gana la prioridad. Sin embargo, a los pocos kilómetros este ajetreo se convierte en silencio y en la ausencia literal del ser humano.

Es cuando te das cuenta de una cosa: Mongolia no tiene término medio. O es infinito o es infinito.

Mires donde mires, solo hay estepas que se pierden en el horizonte, valles que parecen de otro planeta, dunas de arena que aparecen de la nada como si alguien hubiera movido el Sáhara de sitio, pocas carreteras, pero de rectas interminables, y pistas de tierra — muchas pistas— que serpentean entre montañas sin pedir permiso a nadie.



- 1.- Cascada de Orkhon en Uvurkhangai
- 2.- Nada se interpone en nuestro camino
- 3.- Estepa mongola

MONGOLIA



Yaks pastando - Foto inferior, Lago de Terkhinn



No hay caminos imposibles





Supermercado en la ruta
Nos bendicen las motos para darnos suerte



Ulan Bator centro, Chojin Lama Temple Museum

Entre las paradas obligatorias destacan palacios y vestigios arqueológicos, como el monasterio de Zayan Gheen, fundado en 1616 en la ciudad de Tsetserleg; el monasterio de Erdene Zuu, el más antiguo de Mongolia, en Karakórum; o las ruinas de Khar Balgas, la capital olvidada del valle de Orkhón, declarado Patrimonio Mundial de la Unesco en 2004, no solo por este monumento, sino por sus 1.200 años de historia nómada. Una historia que se sigue viviendo no solo a través de sus costumbres (como esparcir leche de yak en las ruedas del vehículo antes de salir para desear suerte al viajero), sino en el uso diario de vestimenta tradicional por gran parte de la población, su tosca gastronomía, y sus alojamientos que, tras un largo día en moto, se convierten en los verdaderos protagonistas: las yurtas, cálidas y sorprendentemente acogedoras, aunque sin agua corriente, electricidad ni internet. En esta parte del planeta, el tiempo, sin duda alguna, ha decidido tomarse un descanso.

La moraleja del viaje

Gengis Kan conquistó medio mundo a caballo. Nosotros, con un poco menos de ambición imperial, solo pretendemos conquistar unas cuantas pistas de tierra, un par de vadeos de río y una cascada perfecta para la foto que subimos a Instagram para dar envidia. Pero si al final del viaje uno vuelve con las botas llenas de polvo, la sonrisa un poco más ancha y muchas ganas de contarlo todo, entonces el imperio, aunque sea pequeño, también se ha conquistado.



Uzbekistán

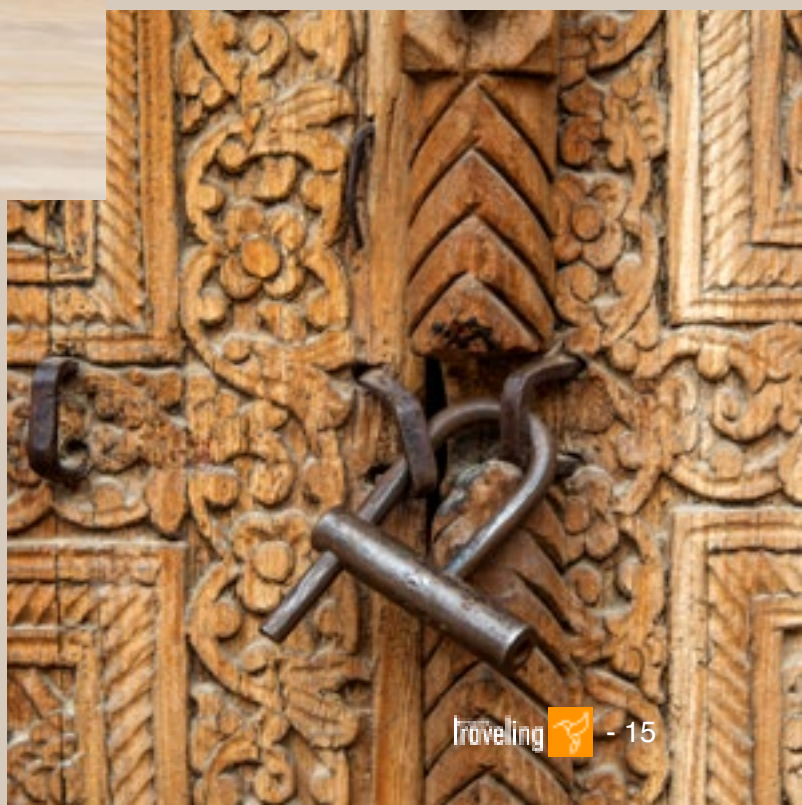
Tras las huellas de la Ruta de la Seda

Texto y fotos: Sandra Fernández Gil - fdez.gil.sandra@gmail.com

Foto: Plaza del Registán, Samarcanda. Conjunto monumental formado por las madrasas de Ulugh Beg, Sher-Dor y Tilya-Kori.



De las murallas de Jiva a las cúpulas de Samarcanda, Uzbekistán conserva algunas de las ciudades que durante siglos hicieron posible el comercio entre Oriente y Occidente. Un viaje entre caravasares, madrasas, bazares y plazas que aún recuerdan aquella época de esplendor y caravanas





Hay nombres que uno conoce mucho antes de saber exactamente dónde están. Samarcanda es uno de ellos. También Bujará. Durante siglos aparecieron en libros de viajes, crónicas y relatos de comerciantes como ciudades lejanas, situadas en algún punto entre Oriente y Occidente. Lugares por los que pasaban caravanas cargadas de seda, especias, porcelana, piedras preciosas, metales y tejidos después de recorrer enormes distancias.

La posición del actual Uzbekistán tuvo mucho que ver en todo aquello. Está en pleno corazón de Asia Central, entre desiertos, montañas y antiguas rutas que comunicaban China, Persia, India y el Mediterráneo. Por eso ciudades como Samarcanda, Bujará o Jiva acabaron convirtiéndose en paradas importantes para comerciantes y viajeros. Allí se descansaba, se negociaba, se cambiaban animales, se intercambiaban mercancías y, sobre todo, se compartía información.

Conviene recordar además que la Ruta de la Seda nunca fue una carretera concreta ni un único itinerario. Era una red enorme de caminos que cambiaba según las guerras, la seguridad de cada territorio o las necesidades del comercio. El propio nombre de Ruta de la Seda es relativamente moderno: lo popularizó en el siglo XIX el geógrafo alemán Ferdinand von Richthofen para referirse a aquellas vías comerciales que unieron durante siglos Asia y Europa.

Y por esas rutas no viajaban solamente objetos valiosos. También circulaban ideas, conocimientos, religiones y técnicas. El papel, por ejemplo, salió de China y fue extendiéndose hacia Occidente a través de Asia Central. Matemáticos, astrónomos, médicos y estudiosos encontraron

en estas ciudades importantes centros de conocimiento. Samarcanda alcanzó uno de sus grandes momentos de esplendor bajo Tamerlán y sus descendientes, que la convirtieron en una capital monumental. Buena parte de las madrasas, mausoleos y grandes edificios que hoy sorprenden al visitante tienen su origen en aquel periodo.

Viajar hoy por Uzbekistán es, naturalmente, mucho más sencillo. Los trenes rápidos conectan algunas de sus principales ciudades y las carreteras han sustituido a las antiguas rutas caravaneras. Pero cuando uno llega a Samarcanda, entra en Bujará o recorre las murallas de Jiva entiende enseguida que aquella historia sigue muy presente. No hace falta imaginar demasiado: los antiguos centros comerciales, las madrasas, los bazares y los caravasares continúan formando parte de la ciudad.

Por eso la Ruta de la Seda no es solo un argumento turístico para explicar Uzbekistán. Es probablemente la mejor manera de entender por qué estas ciudades llegaron a ser tan importantes y por qué, muchos siglos después, siguen teniendo algo distinto a otros destinos de Asia Central. Aquí no se conservan únicamente grandes monumentos. Se conserva también la huella de una época en la que buena parte del comercio entre Oriente y Occidente pasaba, necesariamente, por estas tierras. Y esa historia sigue apareciendo hoy en los bazares, en la arquitectura y en la propia forma de entender estas ciudades.

■ Necrópolis de Shah-i-Zinda, Samarcanda. Detalle de la portada revestida con cerámica vidriada

Jiva detrás de las murallas



Cúpula del mausoleo de Pahlavan Mahmud

Itchan Kala se concentra en un recinto amurallado con decenas de monumentos históricos. Es el mejor lugar del viaje para comprender cómo funcionaba una ciudad caravanera antes de continuar hacia Bujará y Samarcanda

Desde fuera, Itchan Kala parece una fortaleza erigida en medio de un paisaje casi desértico. Una gran muralla de adobe protege el casco antiguo de Jiva, y basta con atravesar una de sus puertas para que la escena cambie por completo. Calles estrechas, minaretes, mezquitas, madrasas y antiguas casas forman un conjunto compacto en el que resulta sencillo caminar sin rumbo durante horas. Itchan Kala fue la primera ciudad uzbeka inscrita en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO, en 1990, y conserva buena parte de la estructura de una antigua ciudad caravanera de Asia Central.

El Kalta Minor, ancho y cubierto de azulejos turquesa, es probablemente el edificio que más llama la atención. Su aspecto inacabado ya forma parte de la imagen de la ciudad. Cerca aparecen la madrasa de Muhammad Amin Khan, el complejo de Islam Khoja y la mezquita Juma, cuyo interior sorprende por el bosque de columnas de madera que sostiene el techo. Pero Jiva funciona mejor cuando se dejan de lado los monumentos por un rato. A primera hora de la mañana o cuando empieza a caer la tarde, las calles recuperan una tranquilidad que permite imaginar cómo era la vida dentro de aquellas murallas. Todavía hay viviendas, pequeños talleres, puestos y familias que atraviesan las mismas puertas que los viajeros.

Vista de la ciudad antigua amurallada de Itchan Kala



Bujará comercio y vida cotidiana

Bujará se descubre de otra manera. Si Jiva parece encerrada en su propia historia, Bujará está más mezclada con la vida cotidiana. Tiene más de dos mil años y fue uno de los grandes centros comerciales y culturales de la Ruta de la Seda. Aquí conviene empezar junto al Poi Kalon. El minarete Kalon domina el conjunto desde hace siglos y, a sus pies, la mezquita Kalon y la madrasa Mir-i-Arab forman uno de esos espacios donde uno termina dando varias vueltas antes de continuar.

Las distancias en el centro son pequeñas y buena parte de Bujará puede recorrerse a pie. Aparecen antiguas madrasas, mezquitas, patios, talleres y los viejos domos comerciales, bajo los que durante siglos se compraron y vendieron productos provenien-

tes de lugares muy diversos. La actividad comercial no ha desaparecido. Hoy se venden alfombras, tejidos, cerámica, bordados, especias y recuerdos, aunque todavía es fácil encontrar artesanos trabajando en pequeños talleres. Aquellas rutas no transportaban únicamente mercancías. Con ellas viajaban lenguas, religiones, conocimientos, recetas, técnicas artesanales e ideas, y en ciudades como Bujará acabaron mezclándose.

Al final de la tarde, Lyabi-Hauz ofrece una imagen diferente. Alrededor del estanque se reúnen vecinos y visitantes mientras los restaurantes colocan sus mesas bajo los árboles. Es un buen momento para probar el plov, uno de los platos fundamentales de la cocina uzbeka, preparado con arroz, carne, zanahoria y especias, además de samsa, panes redondos y dulces.



Vista de la fortaleza de Ark



Los talleres de artesanía en Bujará mantienen algunos de los oficios que durante siglos acompañaron la actividad comercial de la ciudad

Samarcanda el gran escenario



La llegada a Samarcanda tiene algo especial porque uno llega con una imagen ya formada: el Registán. Tres grandes madrasas delimitan una plaza que durante siglos fue uno de los espacios principales de la ciudad. Sus fachadas cubiertas de mosaicos, azulejos y geometrías parecen cambiar de tonalidad según avanza el día. La Samarcanda histórica se desarrolló especialmente durante el periodo timúrida, entre los siglos XIV y XV. Timur convirtió la ciudad en capital de su imperio y llevó hasta ella arquitectos, artesanos y artistas procedentes de diferentes territorios.

Aquel poder todavía se reconoce en sus monumentos. Además del Registán están la enorme mezquita de Bibi-Khanum, el mausoleo de Gur-e Amir, donde está enterrado Timur, y el conjunto funerario de Shah-i-Zinda, probablemente uno de los lugares más delicados y sorprendentes de la ciudad. Shah-i-Zinda es una sucesión de mausoleos comunicados por una estrecha calle, con fachadas cubiertas por cerámicas azules, turquesas y blancas que muestran hasta dónde llegó la sofisticación de los talleres de aquella época.

Muy cerca de Bibi-Khanum está el bazar de Siyob, donde el viaje vuelve al nivel de la calle. Frutos secos, especias, panes, frutas y dulces llenan los puestos mientras vendedores y compradores negocian como lo han hecho durante generaciones. Es una escena mucho más cotidiana que el Registán y quizá por eso resulta necesaria. Detrás de las grandes cúpulas siempre hubo una ciudad.

◀ Juego de luces y mosaicos en el interior de Shah-i-Zinda

▼ Vista de la Necrópolis de Shah-i-Zinda





Arco de la puerta de la mezquita en Samarcanda, Ciudad eterna, Complejo Boqiy Shahar

Lo que queda de la Ruta de la Seda

Uzbekistán ha cambiado mucho desde que las caravanas tardaban semanas o meses en alcanzar estas ciudades. Ya no hay camellos cargados de mercancías entrando por las puertas de Jiva y los antiguos domos comerciales de Bujará venden hoy objetos muy diferentes. Los trenes comunican buena parte del país y permiten desplazarse entre algunas de sus principales ciudades históricas con una facilidad que aquellos comerciantes difícilmente habrían imaginado.

Pero el sentido del viaje continúa estando en el camino. Jiva conserva la escala de la ciudad amurallada; Bujará, la de los comerciantes y artesanos; Samarcanda, la monumentalidad de quien quiso convertirse en el centro de un imperio. Son tres ciudades muy distintas y, al mismo tiempo, tres capítulos de una misma historia.

No hace falta buscar una Ruta de la Seda desaparecida. Sigue estando en la forma de las ciudades, en sus bazares, en los patios de las madrasas, en una pieza de cerámica, en los panes apilados en los mercados y en los azules que cubren las fachadas de Samarcanda.

Han pasado siglos desde que aquellas caravanas cruzaban Asia, pero todavía es posible seguir sus huellas.

Tres ciudades, tres caracteres

Jiva conserva la escala de la ciudad amurallada.

Bujará mantiene la tradición comercial y artesanal.

Samarcanda concentra la monumentalidad del antiguo imperio timúrida.

Artesanía tradicional en un bazar en Bujará



MIAMI BEACH

ART DÉCO



Texto y fotografía: Jose Antonio Muñoz



Vista de Ocean Drive y sus singulares y coloridos edificios

Essex House, curvas náuticas y geometría Art Déco



En Miami Beach, el art déco ocupa calles enteras. No aparece en un edificio aislado ni como una pieza fuera de contexto. Está en los hoteles de Ocean Drive, en Collins Avenue, en antiguos apartamentos y pequeños comercios levantados cuando esta zona empezaba a convertirse en un destino de vacaciones. Su escala baja, sus líneas curvas y sus fachadas pensadas para atraer al viajero siguen definiendo el distrito.

Camino por Ocean Drive a primera hora, cuando las terrazas todavía no están llenas y la luz permite ver bien los edificios. El mar queda detrás de las palmeras y de Lummus Park. Al otro lado de la calzada se suceden hoteles de tres y cuatro plantas. Están muy juntos, casi pegados, y ninguno destaca por su tamaño. Lo que llama la atención es el conjunto.

Veo esquinas redondeadas, bandas horizontales, marquesinas sobre las ventanas y remates que suben por el centro de las fachadas. Los nombres de los hoteles aparecen escritos en vertical: Colony, Breakwater, Leslie, Carlyle, Cardozo. Algunos son tan conocidos que cuesta separar el edificio de la imagen que el cine y la televisión han difundido durante décadas.

Miami Beach conserva más de 800 propiedades construidas entre 1923 y 1943. No todas son Art Déco (Art Decó en castellano); dentro del distrito también hay edificios de estilo Mediterranean Revival y ejemplos posteriores de Miami Modern, también conocido como MiMo. Aun así, la concentración de construcciones decó es excepcional y ha terminado por definir la imagen de South Beach.

El estilo que llegó en el momento adecuado

El nombre art déco procede de la Exposición Internacional de Artes Decorativas e Industriales Modernas celebrada en París en 1925. El nuevo lenguaje se reconocía por la geometría, la simetría, los volúmenes escalonados y el uso de materiales modernos. Pasó pronto de los objetos y el mobiliario a la arquitectura.

En ciudades como Nueva York adquirió una escala monumental. El Chrysler Building y el Empire State Building llevaron aquel gusto por la verticalidad y el progreso hasta las alturas. Miami Beach necesitaba algo distinto. Aquí no se estaban construyendo grandes sedes empresariales, sino hoteles, apartamentos, restaurantes y cines para una zona turística que crecía junto al océano.

El gran huracán de 1926 había causado graves daños y frenado el primer desarrollo inmobiliario. Después llegó la Gran Depresión. Sin embargo, durante los años treinta se reanudó la construcción.

El art déco coincidió con la necesidad de levantar edificios económicos, modernos y atractivos para los viajeros que llegaban desde el norte de Estados Unidos en busca de buen tiempo.

Arquitectos como Henry Hohauser, L. Murray Dixon y Albert Anis trabajaron con solares estrechos y edificios de poca altura. No podían recurrir a grandes dimensiones, así que utilizaron la fachada para diferenciar cada hotel. Un remate central, una esquina curva, un relieve o un rótulo bien colocado bastaban para llamar la atención desde la acera.

La arquitectura parece sencilla, pero está muy medida. La mayoría de las fachadas se organiza en tres partes. El centro suele elevarse ligeramente y los laterales mantienen una composición simétrica. Las bandas horizontales alargan el edificio; las líneas verticales señalan la entrada y dan altura a construcciones bastante modestas.

La arquitectura del movimiento

Al detenerme frente al Colony Hotel entiendo mejor esa combinación. El edificio es estrecho y no tiene una decoración excesiva. El gran letrero central, las líneas horizontales y el remate escalonado son suficientes para darle personalidad.

Beacon Hotel, geometría y color en clave Art Déco.





El inconfundible Colony Hotel, en pleno Ocean Drive



El Breakwater funciona con la misma idea, aunque su torre central es más marcada. Los cuerpos laterales parecen extenderse a ambos lados como las cubiertas de un barco. No es casualidad que tantos edificios recuerden a los transatlánticos. El art déco de Miami Beach se desarrolló sobre todo durante la etapa del Streamline Moderne, un estilo interesado en la velocidad y en las formas aerodinámicas de trenes, automóviles, aviones y grandes buques.

Las esquinas curvas parecen proas. Las ventanas circulares recuerdan a los ojos de buey. Las barandillas horizontales y algunas pequeñas torres completan esa apariencia náutica. Con el Atlántico enfrente, la referencia no resulta forzada.

Hay, además, soluciones que respondían al clima. Las viseras de hormigón colocadas sobre las ventanas, conocidas como eyebrows, protegían las habitaciones del sol. Los bloques de vidrio dejaban entrar la claridad en las escaleras y los vestíbulos sin exponer el interior. Los pavimentos de terrazo soportaban bien el uso de los hoteles y resultaban frescos bajo los pies. También aparece una decoración propia de Florida. En las fachadas encuentro palmeras, olas, flamencos, peces, fuentes y rayos solares. Son relieves pequeños, casi siempre integrados en la geometría del edificio.



Museo del Art Decó en Miami Beach

El art déco llegó de Europa, pero aquí perdió parte de su solemnidad y se adaptó a un destino de playa.

Un museo pequeño que explica mucho

En el número 1001 de Ocean Drive entro en el Art Deco Museum, dentro del Welcome Center de la Miami Design Preservation League. La visita no ocupa una mañana entera. Es un museo pequeño y fácil de recorrer, pero ayuda a ordenar todo lo que se ve fuera.

Fotografías antiguas, maquetas, planos, mobiliario y muestras de materiales explican cómo creció Miami Beach y cómo fueron cambiando sus edificios. También permiten distinguir los tres estilos principales del distrito. El Mediterranean Revival utiliza arcos, patios, balcones, tejas y referencias españolas o italianas. El art déco prefiere la simetría, los motivos geométricos y unas fachadas más planas. El MiMo, desarrollado después de la Segunda Guerra Mundial, introduce grandes voladizos, formas más libres y una relación todavía mayor con el automóvil.

Me fijo sobre todo en los detalles que luego puedo reconocer en la calle: una tipografía, el tirador de una puerta, un dibujo en el terrazo, una rejilla metálica o una lámpara. Se entiende que el diseño no terminaba en la fachada. El nombre del hotel, la entrada, el vestíbulo y el mobiliario debían formar parte de la misma imagen.

Salgo del museo y vuelvo a mirar el Colony. Ahora veo cosas que antes había pasado por alto. La anchura exacta de las bandas, la entrada centrada, la manera en que el rótulo divide el edificio. El museo cumple ahí su mejor función: no sustituye el paseo, sino que enseña a mirar con más atención.

Collins Avenue y las calles interiores

Ocean Drive concentra los edificios más fotografiados, pero el distrito continúa hacia Collins Avenue, Washington Avenue y Española Way. Camino por esas calles porque allí el art déco pierde parte de su condición de icono y se convierte en arquitectura cotidiana.

Hay antiguos apartamentos, pequeños hoteles, comercios y portales que conservan su escala original. Algunos edificios están restaurados con cuidado; otros muestran cambios, añadidos o señales de desgaste. La mezcla ayuda a entender que aquello no nació como un decorado turístico.

En Collins Avenue, los edificios suelen ser algo más grandes. En Washington Avenue, el tráfico, las tiendas y los locales cambian el ambiente. Española Way introduce la arquitectura de estilo Mediterranean Revival y muestra otra etapa del desarrollo de Miami Beach. El distrito histórico reúne, en realidad, varios sectores que conforman la misma historia urbana.



Los colores actuales también merecen una aclaración. Los rosas, azules, amarillos y verdes suaves que hoy asociamos con South Beach no siempre fueron así. Durante las décadas de 1970 y 1980, el diseñador Leonard Horowitz elaboró una paleta inspirada en el paisaje de Florida. El color permitía destacar cornisas, bandas y relieves de edificios que en ese entonces estaban deteriorados y pasaban casi inadvertidos. Con el tiempo, aquellos tonos se convirtieron en una marca visual del distrito.

La noche cambia el art déco

Regreso a Ocean Drive cuando empieza a oscurecer. El cambio es total. Se encienden los rótulos, aumenta el tráfico y las terrazas se llenan. Lo que por la mañana parecía una calle tranquila de hoteles históricos adquiere otro carácter.

El neón dibuja las fachadas. Marca las líneas horizontales, subraya las torres y los nombres de los hoteles brillan en las fachadas. No es una iluminación añadida para hacerlos más pintorescos. Los rótulos formaban parte de la arquitectura y de la competencia entre los establecimientos que necesitaban atraer clientes.

La noche de South Beach mezcla este patrimonio con un lujo muy visible. Pasan deportivos, coches de gran cilindrada y enormes todoterrenos que avanzan despacio, como si Ocean Drive siguiera siendo un escaparate. La música sale de los bares y de algunos hoteles. Hay pubs, restaurantes y locales que mantienen la actividad hasta la madrugada.

The Tides, uno de los grandes clásicos Art Déco de Ocean Drive



MIAMI BEACH

No todo es elegante ni pretende serlo. Miami Beach tiene un punto exagerado que se nota en los coches, en la ropa y en ciertas terrazas. Pero esa exhibición no resulta del todo ajena a los edificios. El art déco también quiso seducir. Utilizó el color, la luz y los nombres para vender vacaciones, modernidad y una vida distinta junto al mar.

Los edificios que estuvieron a punto de perderse

Hoy resulta difícil imaginar Ocean Drive sin estos hoteles, pero en los años setenta muchos estaban deteriorados y se consideraban viejos, poco rentables y fáciles de sustituir.

Barbara Baer Capitman fue una figura decisiva en su defensa. En 1976 participó en la creación de la Miami Design Preservation League junto a Leonard Horowitz y otros activistas. Catalogaron edificios, organizaron recorridos y explicaron por qué aquella arquitectura reciente también debía protegerse. En mayo de 1979, el **Miami Beach Architectural Historic District** fue inscrito en el Registro Nacional de Lugares Históricos. Fue el primer distrito urbano estadounidense del siglo XX en ser reconocido de ese modo. La protección no evitó todas las pérdidas ni todos los excesos, pero cambió el rumbo de South Beach.



Palace Bar de estilo Streamline Moderne

The Carlyle, icono Art Déco de Ocean Drive



Cuando dejen Ocean Drive, los neones siguen encendidos y las entradas de los hoteles no dejan de sonar. Eso es lo que más me interesa de este conjunto. No se ha convertido en una fila de monumentos cerrados. Los edificios todavía reciben huéspedes, albergan restaurantes y participan de la vida nocturna para la que, en buena parte, fueron diseñados.

El art déco de Miami Beach sobrevivió porque alguien supo reconocer su valor cuando todavía parecía demasiado reciente para ser historia. Ahora cuando se celebra su primer centenario, cuesta pensar en este lugar sin sus fachadas curvas, sus nombres verticales y esa luz de neón que, al caer la noche, devuelve a los hoteles ese glamour que siempre tuvo Miami Beach.



Punto selfie del centenario del Art Déco en Miami Beach

Waldorf Towers Hotel





Vista sobre la laguna de sal y Philipsburg

San Martín

Dos banderas frente al caribe

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



Francia y los Países Bajos comparten apenas 87 kilómetros cuadrados de Caribe. Entre playas, antiguas salinas, fuertes, manglares y una población llegada de medio mundo, San Martín (St. Maarten) demuestra que detrás de la conocida imagen de Maho Beach existe una isla mucho más interesante, marcada por dos culturas, una historia compartida y una sorprendente diversidad de paisajes, sabores y formas de entender la vida caribeña



Observando los famosos aterrizajes en Playa Maho



Hay lugares que parecen empeñados en reducirse a una fotografía. En San Martín, (Saint-Martin para Francia y Sint Maarten para los Países Bajos), esa imagen tiene casi siempre un avión a pocos metros de las cabezas de los bañistas de Maho Beach. Es espectacular, desde luego, y resulta difícil resistirse a esperar junto a la arena el siguiente aterrizaje. Pero quedarte únicamente con esa escena sería conocer una parte muy pequeña de una isla mucho más compleja.

San Martín tiene una peculiaridad que condiciona buena parte de su carácter: está dividida entre Francia y el Reino de los Países Bajos. El norte pertenece a la colectividad francesa de Saint-Martin; al sur se encuentra Sint Maarten, país autónomo dentro del Reino de los Países Bajos. La frontera, sin embargo, apenas se percibe. No hay aduanas ni controles y se pasa de una parte a otra casi sin darse cuenta.

La división se remonta al Tratado de Concordia de 1648 y ha terminado creando una convivencia singular en el Caribe. La isla tiene unos 87 kilómetros cuadrados, suficientes para reunir dos administraciones, dos capitales —Marigot y Philipsburg—, influencias francesas, neerlandesas, británicas y caribeñas y una población extraordinariamente diversa.

Mucho antes de todas ellas estuvo Soualiga, uno de los antiguos nombres amerindios de la isla, relacionado con la abundancia de sal. Y precisamente la sal permite entender buena parte de su historia.

La isla de la sal

En otras islas del Caribe fueron las grandes plantaciones de azúcar las que marcaron el paisaje y la economía. San Martín siguió en parte otro camino. La limitada disponibilidad histórica de agua dulce dificultó el desarrollo agrícola a gran escala, mientras que sus lagunas salinas proporcionaron durante generaciones una importante fuente de riqueza.

Todavía hoy las grandes extensiones de antiguas salinas alrededor de Philipsburg forman parte del paisaje. Ya no tienen aquella importancia económica, pero recuerdan una época en la que extraer, transportar y comerciar con sal daba trabajo a buena parte de la población.

Del pasado colonial quedan menos edificios de los que podría esperarse. Los huracanes que periódicamente castigan esta zona del Caribe han destruido numerosas construcciones antiguas. La historia se busca por eso en lugares concretos, en algunos restos arqueológicos y, sobre todo, en la memoria de sus habitantes.

Uno de esos lugares es Emilio Wilson Estate, antigua propiedad agrícola situada en la parte neerlandesa. Las investigaciones realizadas en la finca han encontrado indicios de la existencia de un poblado de esclavos africanos y permiten seguir parte de la evolución de la sociedad de Sint Maarten desde el período colonial. Muy cerca, Amuseum Naturalis propone una aproximación diferente al pasado de la isla. Plantas medicinales, fauna, tradiciones, utensilios cotidianos y pequeñas historias ayudan a comprender cómo era la vida antes de la llegada del turismo de masas.

Dos capitales frente al mar

Philipsburg es la cara más comercial de la isla. Su paseo marítimo, las tiendas y las terrazas reciben buena parte de los pasajeros de los cruceros que atracan en el gran puerto cercano. Basta con que llegue uno de esos barcos para que las calles cambien por completo de aspecto. Sobre una península entre Great Bay y Little Bay se encuentran los restos de Fort Amsterdam, levantado inicialmente por los neerlandeses en el siglo XVII. Hoy comparte protagonismo con una colonia de pelícanos pardos que ha encontrado refugio en sus inmediaciones.

En Marigot, la atmósfera cambia. La capital francesa conserva un ritmo más pausado y una relación más evidente con la cultura gastronómica francesa. Sobre el puerto se erige Fort Louis, construido en 1789 para proteger Marigot y los almacenes donde se guardaban productos de valor antes de ser embarcados. Desde sus restos, se contempla una de las mejores panorámicas de la bahía. Pero quizá una de las formas más interesantes de acercarse a la historia reciente sea recorrer los murales de Philipsburg.



- 1.- La península entre Great Bay y Little Bay con la Fortaleza Amsterdam
- 2.- Sombrillas coloridas proporcionan sombra y una estética vibrante y fotogénica para los visitantes en Philipsburg
- 3.- Diseño tradicional de iglesia caribeña de madera en Philipsburg



Algunos recuerdan las salinas; otros hablan de la esclavitud, la emancipación y las tradiciones locales. El flamboyán aparece repetidamente. Este árbol, cuya floración llena de rojo buena parte del paisaje, está relacionado en la memoria popular con la abolición de la esclavitud en la parte francesa de 1848. También se recuerda a quienes escaparon desde el territorio neerlandés buscando la libertad al otro lado de la isla. La escultura de Lady Liberty, una mujer que sostiene una lámpara, mantiene viva esa memoria.

Una cultura hecha de muchas culturas

Sint Maarten utiliza desde hace años el sobrenombre de The Friendly Island, la isla amable. La expresión tiene evidentemente un componente turístico, pero después de recorrerla resulta fácil comprender de dónde procede.

Aquí conviven familias de origen caribeño con habitantes llegados de Francia, Países Bajos, América Latina, Estados Unidos, India o China. El inglés funciona en gran medida como lengua común, incluso en lugares donde oficialmente se habla francés o neerlandés. Esa mezcla se aprecia especialmente en la cocina.

Los 'johnny cakes' son una de esas preparaciones humildes que explican mucho mejor un territorio que algunas sofisticadas cartas de restaurante. Se trata de pequeñas masas de harina fritas, doradas por fuera y tiernas en el interior, que pueden comerse solas o rellenas. Con bacalao constituyen uno de los bocados clásicos de la isla.

En el otro extremo está la evidente influencia francesa. En Saint-Martin abundan panaderías, pastelerías, quesos y productos importados que podrían encontrarse perfectamente en cualquier localidad de Francia. A ellos se suman las salsas picantes del Caribe, el pescado fresco, el guavaberry —fruto empleado tradicionalmente también para preparar licor— o bebidas populares como el peanut punch.



- 1.- Flores del Árbol Flamboyán, también llamado Árbol de Julio o Árbol de la Libertad
- 2.- La experiencia de Playa Maho, la mejor comida con vistas
- 3.- La Bomba Bar
- 4.- Johnny Cake





Mural que representa los vestidos, símbolo de la herencia de San Martín

Incluso entrar en un supermercado resulta curioso: estanterías francesas conviven con productos caribeños, estadounidenses y latinoamericanos. Pocas escenas explican mejor qué significa vivir en una isla situada geográficamente en el Caribe, pero culturalmente conectada con varios continentes.

Mirar San Martín desde el mar

San Martín se entiende mejor cuando se abandona la carretera durante unas horas.

En la parte francesa, la Reserva Natural protege algunos de los ecosistemas más importantes de la isla, incluidos manglares, costas y espacios marinos. Creada en 1998, abarca unas 3.060 hectáreas y protege también varios islotes próximos.

Entre ellos está Tintamarre, una pequeña isla actualmente deshabitada situada frente a la costa nororiental. Navegar hasta allí permite descubrir otro Caribe. El fondo se distingue bajo el agua con una claridad extraordinaria y las praderas marinas sirven de alimento a las tortugas.

Con unas gafas y un tubo basta para empezar a descubrirlas. Con una botella aparecen además corales, esponjas, rayas y algunos pecios y antiguas anclas que recuerdan la intensa historia marítima de estas aguas.

Los manglares cuentan otra parte de esa relación con el mar. No tienen el atractivo inmediato de una playa de arena blanca, pero resultan esenciales para proteger la costa, proporcionar refugio a numerosas especies y limitar los efectos de la erosión y de los temporales.

Desde arriba la geografía vuelve a cambiar. Rainforest Adventures ocupa parte de Emilio Wilson Estate y permite ascender hasta las zonas altas de la isla. Desde allí se distinguen bahías, colinas, lagunas y buena parte de una costa que parece mucho mayor de lo que indican los mapas. Entre sus atracciones se encuentra Flying Dutchman, presentada como una de las tirolinas más empinadas del mundo.



Buceando con tortugas



Plantando manglares

Mucho más que Maho Beach

Naturalmente hay que ir a Maho. Pocas veces un aeropuerto ha convertido el aterrizaje de un avión en una atracción turística. La pista del Princess Juliana International Airport comienza prácticamente junto al mar y los aparatos descienden a muy poca altura sobre la playa antes de tocar tierra. Cuando aparece uno de los grandes aviones, centenares de teléfonos móviles apuntan al cielo. La escena dura apenas unos segundos. Después merece la pena continuar. Buscar un pequeño restaurante donde preparen johnny cakes. Sentarse frente al puerto de Marigot. Caminar por Philipsburg cuando ya se han marchado los pasajeros de los cruceros. Navegar hasta Tintamarre. Entrar en una panadería francesa. Observar las antiguas salinas al atardecer.

Porque la verdadera singularidad de San Martín no está solamente en tener dos países dentro de una pequeña isla. Está en comprobar que, después de casi cuatro siglos compartiendo el mismo territorio, las fronteras administrativas pesan bastante menos que todo aquello que sus habitantes tienen en común.

El gran Glaciar Aletsch

Texto: Joaquín del Palacio - joaquinaeografo@gmail.com

Fotografía: Suiza Turismo



Cada día de verano al atardecer el horizonte se nubla, luego se extiende a gran parte del cielo oscureciéndolo. Se forman tormentas y con la noche cae la lluvia, el alimento que necesita la alfombra verde para tapizar estas laderas con una frondosa vegetación repartida entre prados y bosques.

El pueblo de Fiescheralp, con todas sus casitas de madera, se encuentra sobre verdes praderas veraniegas o blancas pistas esquiabiles en invierno. Un balcón natural encumbrado a 2.222 m que divisa parte del suizo Cantón de Valais y el valle del Ródano a vista de pájaro.

En situación similar, otros pueblos parecidos: Riederalp o Bettmeralp, pero con otras panorámicas.

De otra dimensión

Desde una altura de un kilómetro el Ródano se asemeja a un arroyo y el Glaciar Express, el tren panorámico que recorre los mejores rincones alpinos de Suiza, parece circular por una maqueta serpenteando entre el bosque o entrando en la estación de Fiesch. Hacia el sur los picos que flanquean el valle marcan la frontera italiana. En este horizonte plagado de dientes de piedra se divisan muchos cerros alpinos que distan decenas de kilómetros



GRAN GLACIAR ALETSCHE

y en la distancia se reconocen algunos como el Matterhorn o el Monte Rosa, ambos por encima de 4.000 m.

Casi todo lo que se ve, excepto los picos, estuvo repleto de hielo hace milenios, durante la última glaciación, el espesor rondó los 2.000 m. Hoy todavía quedan muchos glaciares, pero en retroceso, resistiendo temperaturas ascendentes que inexorablemente les derriten condenándoles a sudar hasta el agotamiento.

Hacia el norte, justo detrás de Fiescheralp, se ubica el pico Eggishorn de 2.927 m, accesible en teleférico hasta los 2.869 m. Otro balcón para mirar hacia el otro lado y divisar el mayor coloso alpino, el llamado Aletsch Arena por su forma curva y sus morrenas de superficie que semejan una pista de atletismo de un estadio. Una imagen fascinante.

Este gigante de hielo que yace en el valle mide 20 km de longitud por 1,5 de ancho, tiene una profundidad máxima de 800 m y se llama: Gran Glaciar Aletsch. Contiene tanta agua en estado sólido como para dar un litro diario a cada habitante de la Tierra durante más de tres años. Pero el calor le hace mucho daño y al fundirse sus aguas se convierten en el río Massa, afluente del Ródano.

Entre el hielo y el cielo

Su alimento procede de nevadas acumuladas en cuatro lenguas que nacen a unos 4.000 m junto a los picos Jungfrau, Mönch y Eiger. Las cuatro convergen en Konkordianplatz donde la profundidad es de 800 m. Esa unión provoca que varias morrenas laterales, formadas por piedras arrastradas en las orillas, de las cuatro lenguas pasen a estar en el centro; por ello este gigante lleva esas líneas oscuras en su parte central. Son sus galones, cuantos más, mayor el coloso.

La estación de ferrocarril más alta de Europa es la Jungfraujoch y el tren cremallera que asciende lo hace casi en su totalidad por el túnel excavado en la roca del Eiger que protege los raíles del clima extremo y accede hasta el Observatorio Sphinx, a 3.454 m, por encima de las nieves perpetuas. Muy pocos sitios en el mundo se encuentran en un lugar tan privilegiado y tan accesible: el área de carga de un glaciar.



La presión del propio peso de la nieve acumulada la convertirá en hielo, se compactará haciéndose azul y muy lentamente se deslizará valle abajo a unos 180 m por año. Aparte de su nacimiento, aquí también se percibe la parte alta de la lengua y, valle abajo, la curva del Aletsch Arena.

Con el nombre de Alpes Suizos Aletsch-Jungfrau este entorno alpino fue declarado Patrimonio de la Humanidad en 2001 y aumentado en 2007 por su importancia natural, histórica, deportiva y turística.





Sintiendo al glaciar

El mejor modo de conocerlo es acercarse, pero la mejor experiencia, caminar por su superficie. Aunque en la distancia se vea liso su relieve es muy abrupto y posee muchas grietas, llamadas rimayas. Es necesario vestirse adecuadamente, calzarse crampones y encordarse para mayor seguridad ante grietas y desniveles. A cada paso acompaña el sonido del impacto del acero clavándose en el hielo, alrededor se ven muchas piedras que porta en superficie. Al ser más oscuras absorben más calor y se hunden en el hielo rodeándose de agua. Si es mucha fluirá, se unirá a otras y correrán arroyitos que se colarán saltando por grietas o pequeñas simas donde se aprecia algo único: el azul glacial.

Si te paras, el silencio lo invadirá todo. Quizás rugirá el viento o simplemente sonarán unos crujidos internos, sordos y metálicos, que indicarán que el coloso se desplaza. Muy lentamente. Sus habitantes tampoco hacen ruido, son silentes y milimétricos, las pulgas de glaciar, cuyo metabolismo produce una especie de alcohol que evita que se congelen. Este ecosistema genera su propio clima, su baja temperatura, su escasa humedad relativa y el viento gélido que se desliza hacia el fondo del valle.

Al ser fácilmente accesible es ideal para que los científicos estudien sus variaciones, su progresiva disminución e intenten evitar lo que parece irremisible, su posible desaparición en pocas generaciones, pero aún podemos disfrutarlo.

Aquellos copos de nieve que cayeron en su cabecera hace más de un siglo alcanzan el final del glaciar. Su capacidad de arrastre y su tamaño menguan, aquí la superficie se oscurece por la concentración de derrubios y absorbe más calor, su ineludible enemigo. Lentamente se derrite y el hielo azul se convierte en lágrimas transparentes. El Aletsch se lamenta en silencio.



LEGEND OF THE *SEAS*

El Mediterráneo a bordo de la leyenda de los mares

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Jose Antonio Muñoz





El nuevo gigante de Royal Caribbean convierte el propio barco en destino: 365 metros de eslora, ocho grandes vecindarios, siete piscinas, el mayor parque acuático en alta mar y una programación de espectáculos que lleva el concepto de entretenimiento a otra dimensión.

LEGEND OF THE SEAS

El Legend of the Seas, tercer integrante de la revolucionaria clase Icon de Royal Caribbean, pertenece claramente a la categoría de aquellos barcos que por sí mismos constituyen el viaje y no se limitan a transportar a sus pasajeros

Su llegada al Mediterráneo este verano de 2026 ha sido uno de los acontecimientos de la temporada. El 25 de junio realizó su primera escala en Cádiz, recién salido del astillero finlandés Meyer Turku, y cuatro días después, el 29 de junio, Málaga se convirtió en escenario de su presentación internacional. Desde allí partió rumbo a Civitavecchia, el puerto de Roma, en una travesía inaugural de cuatro noches destinada a prensa, profesionales e invitados. La primera salida comercial europea tendría lugar el 4 de julio desde Civitavecchia.

La estampa del Legend impresiona antes incluso de subir a bordo. Sus aproximadamente 365 metros de eslora, 250.000 toneladas de arqueo bruto y 20 cubiertas hacen que la palabra “cru-cero” parezca quedarse pequeña. Dispone de 2.805 camarotes y puede alojar 5.610 pasajeros en ocupación doble, llegando a una capacidad máxima que ronda los 7.600 huéspedes. A ellos se suman unos 2.350 tripulantes.

Pero las cifras solo sirven para comprender su tamaño. La verdadera dimensión del Legend of the Seas se descubre recorriéndolo.

Ocho barrios para no dejar de descubrir

Uno de los grandes aciertos de la clase Icon es haber abandonado la idea del barco como una sucesión de cubiertas para convertirlo en una auténtica ciudad flotante. El Legend está organizado en ocho vecindarios, cada uno con personalidad propia: AquaDome, Central Park, Thrill Island, Chill Island, Surfside, Royal Promenade, The Hideaway y el exclusivo Suite Neighborhood.

En las cubiertas 5 y 6 se encuentra **Royal Promenade**, el corazón social del barco. Es una gran avenida interior donde se concentran tiendas, bares, cafeterías, restaurantes y buena parte de la vida nocturna. Allí están, entre otros, Sorrento's, Pearl Café, Giovanni's Italian Kitchen, Playmakers Sports Bar, el pub Thorn & Thistle, Boleros, Dueling Pianos y el llamativo 1400 Lobby Bar. La famosa escultura cinética The Pearl, formada por miles de piezas móviles, preside también este espacio y transforma continuamente su aspecto.



La Perla, situada en Royal Promenade
Central Park un paseo con plantas naturales y hasta sonido de pájaros





El rocódromo en la cubierta superior
El mayor parque acuático a bordo de un crucero

La **cubierta 7** está dedicada principalmente a Surfside, el barrio concebido para familias con niños pequeños. Piscinas, juegos de agua, Splashaway Bay, Baby Bay, Playscape y espacios de restauración permiten pasar prácticamente todo el día allí sin necesidad de desplazarse por el barco.

En la **cubierta 8** aparece uno de los lugares más singulares: Central Park. Más de 30.000 plantas naturales convierten este espacio abierto en una especie de jardín suspendido sobre el mar, con restaurantes, terrazas y música en directo. Es probablemente el lugar que mejor demuestra que un megacrucero no tiene por qué ser únicamente una sucesión de piscinas, toboganes y actividad. Y después llega la zona donde el Legend hace honor a su nombre.

Thrill Island: la adrenalina como protagonista

Las cubiertas superiores concentran algunas de las experiencias más espectaculares. En Thrill Island, repartido fundamentalmente entre las cubiertas 16 y 20, se encuentra **Category 6**, presentado por Royal Caribbean como el parque acuático más grande en alta mar.



LEGEND OF THE SEAS

Son seis toboganes que buscan convertir una bajada en una experiencia de parque temático: giros, aceleraciones, descensos y momentos de gravedad cero. Entre ellos figuran Frightening Bolt, Storm Surge, Hurricane Hunter, Storm Chasers y Pressure Drop, el primer tobogán de caída libre abierto de este tipo en el mundo de los cruceros.

En la misma zona aparecen **Crown's Edge**, una combinación de pasarela aérea, circuito de obstáculos y aventura suspendida a unos 47 metros sobre el mar; Adrenaline Peak, la pared de escalada; FlowRider, el simulador de surf; Lost Dunes, un campo de minigolf, y Basecamp.

Es una de las grandes paradojas del Legend: sus dimensiones podrían hacer pensar en un espacio impersonal, pero la distribución por barrios consigue que cada zona tenga una identidad propia.

Siete piscinas, siete formas de vivir el mar

El agua es otro de los grandes argumentos del barco. El Legend of the Seas cuenta con siete piscinas y diez jacuzzis, cada uno pensado para un tipo de pasajero y de momento diferente.

La estrella es Royal Bay, en Chill Island, considerada la mayor piscina en alta mar. Muy cerca se encuentra The Cove Pool, de ambiente más tranquilo y con borde infinito.

Para quienes buscan una experiencia más adulta está The Hideaway, una piscina infinita suspendida sobre el mar que ofrece una perspectiva especialmente llamativa. Y en la cubierta 16, Swim & Tonic incorpora piscina con zona de baño y un bar dentro del agua.

Los pasajeros de suites cuentan además con el espacio exclusivo de The Grove Suite Sun Deck, en las cubiertas 18 y 19, con piscina, jacuzzi y restaurante al aire libre.

Para las familias, Surfside concentra Splashaway Bay y otras zonas acuáticas infantiles. El resultado es una auténtica variedad de ambientes: desde la animación y la música de las zonas centrales hasta rincones donde simplemente sentarse, mirar el Mediterráneo y dejar pasar la tarde.



Pero el gran espectáculo está por la noche

Si hubiera que escoger un aspecto en el que el Legend of the Seas marca en especial la diferencia, probablemente sería el entretenimiento.

La oferta no se limita a un teatro principal. El barco dispone de tres grandes espacios escénicos, con espectáculos de Broadway, producciones originales, hielo, agua, acrobacia, música en directo y comedia. La calidad y variedad de los espectáculos es uno de los grandes argumentos del barco.

El gran estreno es Charlie and the Chocolate Factory, el musical basado en la obra de Roald Dahl. Se representa en el Royal Theater y constituye el debut de esta producción de Broadway en alta mar. Los Oompa Loompas, Willy Wonka, los escenarios cambiantes y los efectos tecnológicos convierten el teatro en algo más parecido a una gran producción teatral que a un espectáculo tradicional de crucero.

A ello se suma America's Got Talent LIVE on Legend of the Seas, que lleva por primera vez al escenario de un barco una versión en directo del popular formato televisivo, con magos, músicos, acróbatas y artistas procedentes del universo de Got Talent.

Y si el teatro tradicional no fuera suficiente, el AquaTheater, integrado en el espectacular AquaDome de la proa, ofrece un tipo de espectáculo difícil de imaginar en tierra firme. Saltadores, acróbatas y artistas aéreos trabajan sobre una piscina escénica con una cascada de aproximadamente 16,7 metros como telón de fondo. Luz, agua, sonido, proyecciones y efectos especiales se combinan para crear auténticos espectáculos de acción.

En Absolute Zero, la gran pista de hielo de las cubiertas 4 y 5, los patinadores profesionales protagonizan espectáculos como Fusion. Es, además, la pista de hielo más grande instalada por Royal Caribbean en un barco.

Y cuando terminan los grandes espectáculos comienza otra función: la música. Boleros aporta ritmos latinos; Lou's, jazz; Thorn & Thistle, ambiente de pub británico; Dueling Pianos, participación del público a modo karaoke; Music Hall, música en directo; y The Overlook, en el AquaDome, ofrece vistas panorámicas del Mediterráneo. La compañía habla de ocho espacios para escuchar música en directo y más de diez formas diferentes de disfrutar de la noche.



Charlie y la fábrica de chocolate



Absolute Zero y el espectáculo Fusion



Hollywoodland Supper Club, restaurante de alta cocina inspirado en la edad dorada de Hollywood



Restaurante Royal Railway, un viaje gastronómico en tren por la Ruta de la Seda

Una ciudad gastronómica

Comer a bordo del Legend tampoco consiste simplemente en elegir entre buffet o restaurante principal. El barco dispone de 28 establecimientos gastronómicos, y más de 40 opciones entre restaurantes, bares y espacios de comida y bebida.

Entre las novedades destaca Royal Railway – Legend Station, una experiencia gastronómica inmersiva que recrea un viaje por las antiguas Rutas de la Seda. El menú de cinco platos atraviesa referencias culinarias de China, India, Persia, Turquía e Italia mientras la tecnología crea la sensación de estar viajando en un tren.

Hollywoodland Supper Club propone algo completamente diferente: una noche inspirada en la edad dorada de Hollywood, con jazz, cócteles y un menú de varios pases concebido como una experiencia teatral.

En el AquaDome Market, seis puestos permiten viajar gastronómicamente por el mundo sin abandonar el barco: cocina cajún, sabores mexicanos, tapas españolas, especialidades coreanas, zumos y crepes franceses.

Para una comida más informal están Sorrento's, con pizza, El Loco Fresh, Surfside Eatery, Windjammer, Park Café o Pearl Café, este último con café y tentempiés durante todo el día.

Y para quienes prefieren restaurantes de mesa, regresan clásicos de Royal Caribbean como Chops Grille, Izumi Hibachi & Sushi, Giovanni's Italian Kitchen, Hooked Seafood y el Dining Room.

Hooked Seafood, restaurante especializado en pescados y mariscos al estilo de Nueva Inglaterra



Dormir también es parte del espectáculo

Los 2.805 camarotes abarcan desde interiores hasta grandes suites. Hay habitaciones con balcón, vistas al mar, vistas a Central Park o Surfside y diferentes categorías de suites.

Entre ellas destaca especialmente la Ultimate Family Townhouse, una espectacular vivienda de tres niveles pensada para hasta ocho personas, con terraza, jacuzzi, cine privado, cocina americana y un tobogán propio. Su conexión directa con Surfside convierte la suite en una extensión privada del barrio familiar.

En el extremo opuesto, los camarotes más sencillos se benefician también de un diseño contemporáneo y funcional.

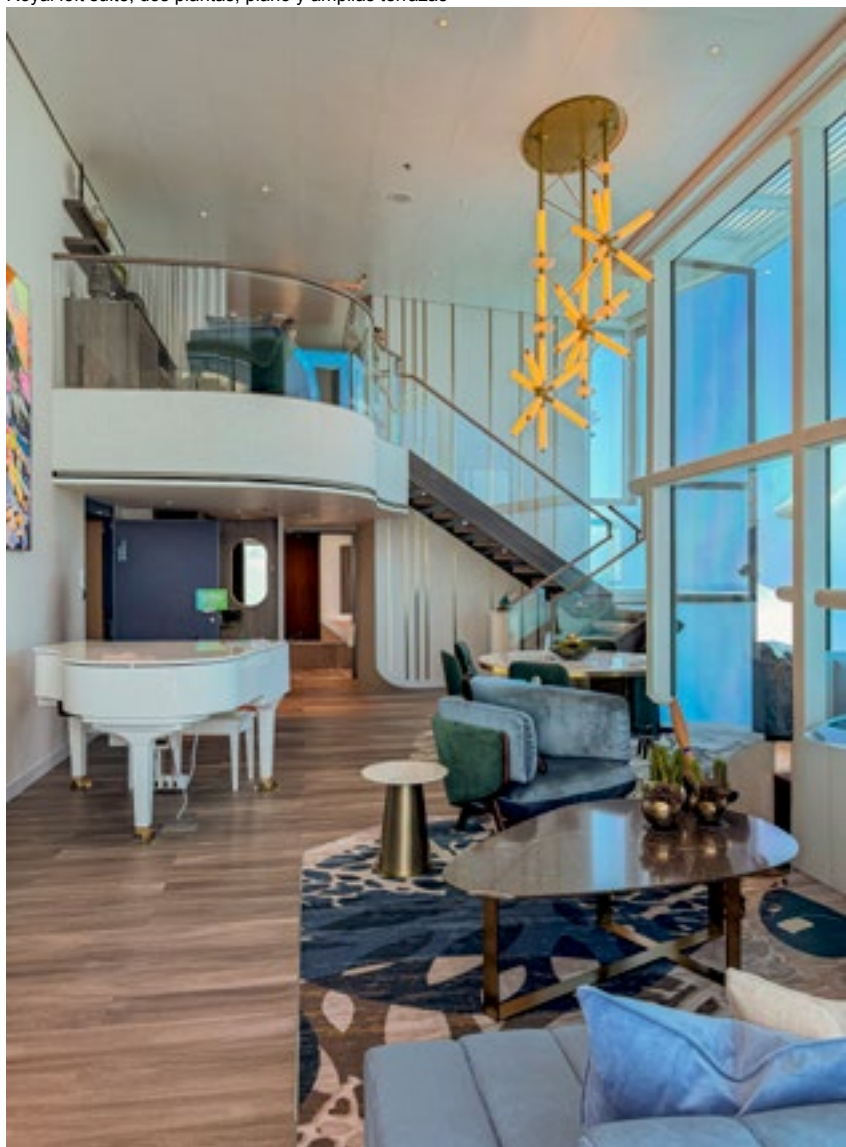
El mediterráneo como escenario

El gran atractivo añadido este verano es que todo este universo navega por el Mediterráneo occidental.



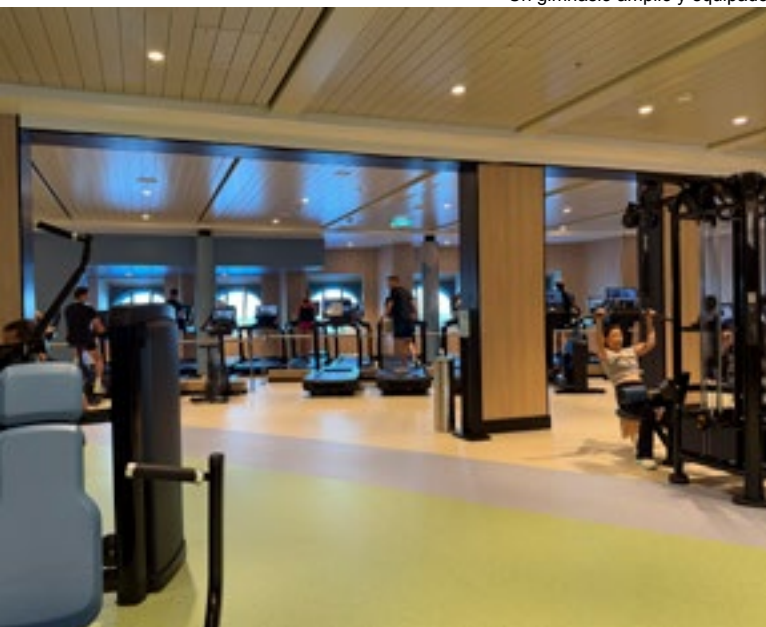
Camarote exterior con balcón

Royal loft suite; dos plantas, piano y amplias terrazas





Restaurante Izumi Hibachi & Sushi
Un gimnasio amplio y equipado



Tienda de chuches en Surfside, cubierta 7
Un gran casino de dos plantas



Las rutas parten principalmente de Roma-Civitavecchia y Barcelona, con itinerarios de siete noches que combinan España, Francia e Italia. Entre las escalas aparecen Palma de Mallorca, Marsella, Barcelona, La Spezia, Civitavecchia/Roma y Nápoles, mientras algunas rotaciones incorporan Alicante o Málaga.

Cada puerto aporta un contrapunto al protagonismo del barco

En Barcelona, la Sagrada Familia, el Barrio Gótico, las Ramblas o el paseo marítimo permiten combinar arquitectura, cultura y gastronomía. Palma de Mallorca ofrece la Catedral, el casco histórico y el castillo de Bellver, además de la posibilidad de acercarse a las playas o a la costa de la isla.

Marsella es la puerta de entrada a Provenza, al Vieux-Port, al barrio de Le Panier y a excursiones hacia Aix-en-Provence o Cassis. En La Spezia, normalmente mediante desembarco en lancha, el gran atractivo es la posibilidad de visitar Cinque Terre, Portovenere, Pisa o incluso Florencia.

Civitavecchia es la puerta marítima de Roma. El Coliseo, el Vaticano, la Fontana di Trevi o el centro histórico convierten la escala en una de las grandes excursiones del recorrido. Y Nápoles abre la posibilidad de descubrir su centro histórico, Pompeya, Capri o la Costa Amalfitana.

La peculiaridad del Legend es que, incluso en un itinerario tan cargado de nombres legendarios, resulta tentador quedarse a bordo. Esa es quizá la mejor baza de su propuesta.

Un barco que es, en sí mismo, el destino

Las primeras opiniones de pasajeros han confirmado algo que se intuía antes de su estreno: el Legend of the Seas no está concebido como un simple medio para llegar a determinados puertos. Es un destino turístico flotante. El Legend of the Seas no pretende competir con el Mediterráneo: pretende que el pasajero pueda elegir entre bajar a descubrir Roma, Marsella, Barcelona o Palma... o quedarse a bordo y tener la sensación de que todavía le queda medio barco por descubrir.

Después de su verano mediterráneo, el Legend pondrá rumbo a Florida para comenzar, a partir de noviembre, su temporada caribeña. Pero su estreno europeo ya ha dejado una imagen difícil de olvidar: la de un barco gigantesco entrando en el Mediterráneo no como espectador, sino como uno de los grandes protagonistas del verano de 2026.



Zona infantil con juegos, tiendas, y entretenimiento





Acceso al Claustro de los Caballeros, Sta. María la Real de Nájera

La Rioja

ENTRE MONASTERIOS, VIÑAS Y FOGONES

Los viajes suelen recordarse por un monumento, por un paisaje y algunos por una comida. En La Rioja resulta difícil separar una cosa de otra. Aquí la historia se ha construido entre monasterios, caminos, viñedos, talleres y fogones.

Texto y fotografía: Rosario Alonso y Jose Antonio Muñoz

En La Rioja, la historia se ha construido entre monasterios, caminos, viñedos, talleres y fogones. Un recorrido por **Cañas, Nájera, Ezcaray y Arnedo** permite descubrir que, bajo la aparente diversidad de sus paisajes y pueblos, existe un mismo hilo conductor: la capacidad de los riojanos para convertir el paso del tiempo en patrimonio, cultura y placer.

Sobre el papel, el recorrido puede parecer una colección de lugares difíciles de relacionar entre sí: una abadía cisterciense, un monasterio donde descansan reyes, una iglesia-fortaleza, un museo dedicado al calzado o unas cuevas excavadas en la montaña. Sin embargo, basta con recorrerlos para descubrir que todos hablan, de una manera u otra, de lo mismo: **de la memoria y de la capacidad de una tierra para convertirlos en presente.**

Porque La Rioja no es únicamente vino, aunque sería absurdo ignorar que la viña es uno de sus grandes argumentos. Es también piedra, agua, lana, cuero, caminos, monasterios, agricultura y cocina. Es una tierra donde las actividades que durante siglos fueron necesarias para sobrevivir se han convertido, con el paso del tiempo, en parte de su identidad. El viaje comienza en **Cañas**, en el corazón de La Rioja Alta, y empieza de la mejor manera posible: bajando el ritmo.

Entrada al Claustro de los Caballeros en Sta. María la Real de Nájera



Fuente frente a la Iglesia de Santa María la Mayor de Ezcaray

Cueva de los Cien Pilares de Arnedo





Monasterio de Cañas



Claustro del Monasterio de Cañas

Cañas, primera parada

La piedra que guarda el silencio

La Abadía de Cañas es uno de esos lugares en los que conviene entrar sin prisas. El monasterio cisterciense hunde sus raíces en el siglo XII, cuando en 1170 Felipe Díaz de Haro y su esposa, Aldonza Ruiz de Castro, donaron las villas de Cañas y Canillas para que se fundara allí una abadía. Su construcción se prolongó durante siglos y en ella pueden reconocerse distintas etapas, desde los vestigios románicos hasta las fases góticas y las posteriores.

Pero más allá de fechas y estilos, lo que sorprende es la sensación de permanencia. Las piedras conservan incluso las marcas de los canteros que las trabajaron. Es un detalle pequeño, casi doméstico, pero extraordinariamente revelador: quienes levantaron aquel edificio sabían que estaban construyendo algo destinado a sobrevivirles.

No dejaron únicamente muros; también dejaron su firma anónima. En Cañas aparece ya una de las claves de este viaje. **La Rioja se entiende mejor cuando uno mira lo que permanece.**

Los monasterios fueron durante siglos centros espirituales, económicos y culturales. Alrededor de ellos se organizó buena parte de la vida medieval. Y la huella de aquel mundo todavía puede seguirse por las carreteras riojanas. De hecho, existe incluso una ruta de los monasterios que conecta Nájera con San Millán de la Cogolla y Cañas, una muestra de hasta qué punto estos edificios forman parte de un mismo paisaje histórico.

De Cañas a Nájera el viaje conduce hacia otro de los grandes capítulos de la historia riojana.



Urraca Díaz de Haro (1192-1262) Monasterio de Cañas

Los monasterios fueron durante siglos centros espirituales, económicos y culturales. Su huella todavía puede seguirse por las carreteras riojanas. La ruta conecta Cañas con Nájera y San Millán de la Cogolla.

Nájera, siguiente parada

Cuando la historia tiene nombres propios

Si Cañas invita al silencio, el Monasterio de Santa María la Real de Nájera obliga a mirar hacia arriba, hacia atrás y, sobre todo, hacia dentro, a su historia.

Su origen se remonta a 1052, cuando el rey García Sánchez III y su esposa, Estefanía de Foix, ordenaron construirlo. La historia oficial y la leyenda se mezclan desde el principio: el monarca habría encontrado en una cueva una imagen de la Virgen junto a un jarrón de azucenas, una campana y una lámpara. La fundación del monasterio quedó ligada a aquel episodio. El Panteón Real es uno de esos lugares donde la historia deja de ser una sucesión de nombres en un libro y adquiere una dimensión casi física. Allí se encuentran sepulturas de distintas dinastías (la Jimena o Abarca y la de García Ramírez el Restaurador), además del extraordinario sepulcro románico de Blanca de Navarra (hija del Restaurador).

Hay algo todavía más poderoso que la leyenda: los restos humanos que allí reposan



Monasterio de Santa María la Real de Nájera

Panteón Real en el interior de la iglesia



El coro, del siglo XV, y el claustro completan un conjunto en el que se cruzan el gótico, el Renacimiento y la memoria de una monarquía que convirtió Nájera en uno de sus centros de poder. También son numerosos los enterramientos nobiliarios, especialmente los de la familia Haro, en el Claustro de los Caballeros.

El coro, de estilo gótico tardío, destaca por la riqueza y detalle de sus tallas. En sus robustas sillas de madera, impresionantes, aparecen talladas figuras de santos, personajes religiosos, animales, seres fantásticos, así como escenas de la vida cotidiana. Este contraste entre temas religiosos y elementos más curiosos o incluso humorísticos nos muestra como además de la oración y sus cánticos, estos monasterios estaban habitados por seres humanos con los pies en lo mundano, en el día a día.

Es difícil permanecer indiferente ante los panteones. Quizá porque obligan a recordar que detrás de la historia monumental hubo personas, familias, ambiciones, alianzas y muertes. El monasterio es, en ese sentido, mucho más que un edificio religioso: es un archivo de piedra.

Y también un lugar de paso. Nájera está vinculada al Camino de Santiago y su historia se ha construido, en buena medida, alrededor de quienes llegaron, se quedaron o continuaron viaje. Ese carácter viajero se ha mantenido hasta hoy.

Ezcaray, siguiente parada

La historia sale a la calle

En Ezcaray cambia el escenario. Aquí la historia no se concentra únicamente dentro de un monumento, sino que se descubre caminando. Pasear por la villa permite comprender que los pueblos no son simples decorados. Sus casas, plazas, escudos y edificios hablan de quienes tuvieron poder, de quienes trabajaron y de las actividades que hicieron prosperar al valle.

La iglesia de Santa María la Mayor resume buena parte de esa historia. El edificio, de aspecto exterior casi defensivo, fue construido fundamentalmente entre los siglos XV y XVI y presenta una poderosa arquitectura gótica. Fue declarado monumento nacional en 1967. En su interior destacan las bóvedas de crucería, el coro alto y un patrimonio artístico que incluye los escudos de antiguos señores de Ezcaray; más que nobles eran importantes comerciantes que quisieron reflejar su poder en las fachadas de sus casonas.

Pero Ezcaray cuenta además otra historia: la del trabajo. Durante siglos, la ganadería lanar, la madera, el hierro y, especialmente, la fabricación de paños formó parte de la economía del valle. La existencia de agua y buenos pastos favoreció el desarrollo de una industria textil que acabaría alcanzando una importancia notable.

Camino de Santiago entre Viñedos © Daniel Acevedo



Es un detalle que ayuda a comprender algo fundamental: **el patrimonio riojano no está hecho únicamente de iglesias y monasterios, sino también de oficios.** Y los oficios conducen inevitablemente a la mesa, porque en Ezcaray uno puede pasear por la historia y terminar sentado en un restaurante donde esa misma tradición adopta otra forma. En **Casa Masip**, establecimiento donde también se encuentra un acogedor alojamiento, la cocina forma parte de esa experiencia de territorio. Y muy cerca, **Echaurren Tradición** representa otra de las grandes referencias gastronómicas de la localidad. Las experiencias gastronómicas, los numerosos bares o restaurantes de Ezcaray son sin duda unos de los reclamos más destacados de esta villa. El **Portal de Echaurren**, las manos de Francis Paniego, con dos estrellas Michelin, son el mejor ejemplo de su extraordinaria importancia.

La gastronomía riojana tiene la virtud de no necesitar demasiadas explicaciones. Parte de productos reconocibles, de una despensa de huerta y de una tradición que sabe convivir con la cocina contemporánea. Verduras, carnes, legumbres, bacalao, cordero y, naturalmente, vino forman un repertorio que cambia con las estaciones; destaca la importancia de la huerta, las carnes y las tradicionales chuletillas de cordero asadas al sarmiento. En otras palabras: aquí también se come historia.



Ruta en bicicleta por Grañón. Camino de Santiago
Vistas de Ezcaray y su plaza central



Iglesia de Santa María la Mayor de Ezcaray





Interior de la Cueva de los Cien Pilares en Arnedo

Arnedo, siguiente parada

Debajo de la tierra y sobre nuestros pies

Si el viaje necesitaba un giro inesperado, Arnedo lo proporciona; y primero hay que bajar. **Las Cuevas de los Cien Pilares** son uno de los lugares más sorprendentes del valle del Cidacos. Bajo el Cerro de San Miguel se extiende un complejo de espacios excavados en la roca cuyo origen se relaciona con la Edad Media, cuando la inestabilidad en los valles llevó a buscar refugio en lugares protegidos excavando directamente la blanda arenisca de la montaña. En época altomedieval habría albergado, probablemente, el antiguo **monasterio de San Miguel**, aunque no está documentalmente demostrado.

Muchos han sido, posteriormente, los usos históricos de estas cuevas, altamente frágiles, desde refugios y espacios de vida, hasta corrales, pajares, palomares, bodegas y dispensarios y almacenes de plantas medicinales. En Arnedo, la tradición de habitar cuevas se prolongará hasta mediados del siglo XX. Después de visitar monasterios monumentales, entrar en un espacio excavado en la montaña produce una sensación completamente distinta. Aquí la arquitectura no se construyó añadiendo piedra, sino retirándola. Es otra forma de habitar. Y quizá también otra manera de entender la historia: no todo lo importante está a la vista.

Vista panorámica de Arnedo





Exterior de la Cueva de los Cien Pilares en Arnedo

Pero Arnedo guarda otra historia, mucho más cercana y todavía viva: la del calzado.

El Museo Ciudad del Calzado resulta una agradable sorpresa precisamente porque demuestra que el patrimonio industrial puede ser tan revelador como el monumental. El museo recorre la evolución de una actividad que tiene en las alpargatas uno de sus orígenes y que después pasó por los zapateros artesanales y el trabajo de la piel hasta convertirse en una industria moderna. La conexión con los Cien Pilares resulta incluso visible en el propio diseño del museo, que utiliza referencias formales a las cuevas.

Aquí el pasado no está encerrado en una vitrina. **Se transforma.** La alpargata de ayer termina convertida en diseño contemporáneo. El pequeño taller familiar desemboca en una industria capaz de vender sus productos mucho más allá de La Rioja. Y esa evolución resume muy bien el espíritu de este viaje.

No se trata de conservar el pasado una pieza de museo, sino de hacerlo útil para el presente.

Museo del Calzado de Arnedo



Dormir y comer entre viñedos

Hay otra manera de contar La Rioja: dormir dentro de ella

En Entrena, la **Finca de los Arandinos** propone una experiencia muy diferente. El edificio combina bodega, hotel, restaurante y spa en medio del paisaje de viñedos. El proyecto nació de una familia con tradición vitivinícola y se convirtió en una apuesta por recuperar el valor de los viñedos viejos y construir alrededor de ellos una nueva forma de entender el enoturismo.

Aquí aparece otro contraste interesante del viaje. Después de recorrer monasterios medievales y pueblos históricos, uno se encuentra con una arquitectura contemporánea, diseñada por Javier Arizcuren, y con interiores en los que intervino David Delfín. Las líneas rectas, el cristal y el hormigón dialogan con los viñedos y los olivos que rodean el edificio. No es una ruptura con la historia, sino otra manera de continuarla. La Rioja lleva siglos haciendo lo mismo: aprovechar lo que tiene a mano y transformarlo. Antes fueron la piedra, el agua, la lana o el cereal; hoy son también el vino, el diseño, el turismo y la gastronomía.

En Finca de los Arandinos esa idea alcanza una expresión especialmente clara: se puede dormir, comer, descansar y conocer el mundo del vino sin abandonar el

paisaje que lo hace posible. Su **restaurante Tierra** apuesta por productos riojanos de proximidad y una cocina de carácter contemporáneo.

La cocina como memoria

Llegados a este punto, la gastronomía deja de ser una acompañante del viaje para convertirse en uno de sus protagonistas. En Arnedo, una mesa en **Sopitas**, restaurante dentro de una impresionante cueva, permite continuar explorando esa cocina riojana que combina producto, tradición y una interpretación actual.

Es difícil imaginar una imagen más riojana. El sarmiento que durante meses ha formado parte de la viña termina en el fuego. Y sobre ese fuego se cocina la carne. La vid, que ya había dado uvas y vino, vuelve a aparecer en la mesa de otra manera. **Ahí quizá está la metáfora perfecta de La Rioja.** Nada se desperdicia. Todo tiene una segunda vida. La tierra produce, el hombre transforma y la mesa devuelve el resultado.

La gastronomía riojana es, en buena medida, una cocina de aprovechamiento, de producto y de memoria. Las verduras de la huerta, las carnes, los guisos, los dulces tradicionales y los vinos forman parte de un patrimonio cultural que no necesita estar detrás de una vitrina porque continúa vivo.

Patatas a la riojana



Y al final, el agua

Todo viaje necesita un final. Este lo encontramos en **Arnedillo**. Después de tanta piedra, tanta historia, tantos kilómetros y tantas comidas, el último día pide algo diferente: detenerse.

El **Balneario de Arnedillo** ofrece precisamente eso: agua termal, tratamientos y descanso. Pero incluso aquí aparece de nuevo el mismo elemento que ha acompañado todo el recorrido: el vino. Los tratamientos de vinoterapia combinan productos relacionados con la uva y el vino con las aguas termales del balneario. Uno de ellos incluye masaje con aceite de extracto de uva y polifenoles, seguido de un baño termal mientras se degusta una copa de Rioja.

Porque la verdadera riqueza de La Rioja no está únicamente en la cantidad de monumentos que conserva ni en la fama internacional de sus vinos. Está en algo menos visible y quizás más importante: **la continuidad**. Continuidad de una forma de cultivar, de cocinar, de trabajar, de recibir al viajero y de contar historias.

La abadía de Cañas habla de una comunidad que levantó piedra para durar. Nájera recuerda el poder y la memoria de los reyes. Ezcaray conserva las huellas de sus señores y de sus antiguos oficios. Arnedo demuestra que una tradición artesanal puede convertirse en una industria sin perder sus raíces. Y el vino atraviesa todo el recorrido como un hilo rojo, desde los viñedos hasta la mesa y, finalmente, hasta el descanso.

Tapa Cojonudo



Vista de Arnedillo desde el río Cidacos

Por eso quizá La Rioja sea un destino que se comprende mejor despacio

Hay que entrar en sus monasterios, caminar por sus pueblos, escuchar a quienes conocen sus historias, sentarse a comer y dejar que el paisaje acompañe. No hace falta buscar una única gran experiencia, porque aquí la experiencia se compone de muchas pequeñas cosas. Una piedra marcada por un cantero, un sepulcro medieval, un escudo familiar, una calle de Ezcaray, una cueva excavada en la montaña, una vieja alpargata, un sarmiento ardiendo bajo unas chuletas, una copa de Rioja y, al final del camino, el agua de Arnedillo.

Quizá esa sea la mejor manera de resumir el viaje: *La Rioja no es un lugar donde el pasado haya quedado atrás. Aquí hay que saber mirar el paisaje, escuchar a las piedras y sentarse a la mesa, la gastronomía y el vino forman parte del viaje.*



<https://lariojaturismo.com/>



Lleida

Cuando el otoño marca el ritmo

Texto: Redacción **Fotografía:** Aralleida

Parapente en Àger © Sergi Reboredo





El Pirineo y las tierras de Lleida son un territorio para recorrer por partes, dejando que cada comarca imponga su ritmo. En otoño, cuando el verano ya ha dejado atrás los días largos y las carreteras vuelven a ser más tranquilas, el territorio aparece con otra luz. No es una luz espectacular ni fácil. Es más limpia, más baja, más de campo y de montaña. Una luz que ayuda a mirar mejor.

Entre el Pirineo y las tierras llanas, Lleida reúne muchas formas de viajar. Está la Lleida de los valles altos, de los lagos y los bosques. La de los pueblos de piedra, las iglesias románicas y los campanarios que todavía ordenan el paisaje. Y está también la Lleida agrícola, seca en algunos tramos, fértil en otros, marcada por el aceite, la fruta, el vino y esa cocina que nace de lo que se tiene cerca.

El viaje puede empezar en la capital, junto al Segre, con la Seu Vella dominando la ciudad desde lo alto. Pocas siluetas explican tan bien un lugar. La antigua catedral conserva una presencia firme, casi militar, pero también una belleza de piedra trabajada por el tiempo. Subir hasta ella en una mañana fresca tiene algo de paseo antiguo: la ciudad queda abajo, la llanura se abre a su alrededor y uno entiende que Lleida siempre ha vivido mirando al camino, al río y al horizonte.

LLEIDA

Desde la capital, el mapa se abre hacia comarcas muy distintas. La Noguera, la más extensa, alberga patrimonio, pueblos tranquilos y algunos de los mejores cielos para observar las estrellas. En otoño, cuando anochece antes y el aire suele ser más claro, esa experiencia cobra otro sentido. Áger y su entorno, con sus miradores y su tradición de vuelo, muestran una geografía amplia, de roca, cielo y silencio.

Más al norte, el Pirineo leridano cambia el tono del viaje. El Parque Nacional de Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, único parque nacional de Cataluña, es uno de los grandes paisajes de montaña del país. En otoño, sus bosques pierden la uniformidad verde del verano y empiezan a mostrar otra gama de colores. Hay lagos, agua en movimiento, senderos, roca y una calma que no siempre se encuentra en temporada alta. Es un lugar para caminar sin querer abarcarlo todo.

El Pallars Jussà tiene una fuerza más seca y mineral. Sus desfiladeros, sus paredes y sus carreteras entre montañas le dan al viaje una sensación de frontera natural. El Pallars Sobirà, en cambio, aparece más ligado a los ríos, a los pueblos de montaña y a las cumbres que miran hacia la Pica d'Estats, la más alta de Cataluña. Son comarcas conocidas por el turismo activo, el senderismo, la bicicleta, la escalada o las aguas bravas, pero el otoño también ofrece una perspectiva diferente.



Els Encantats @ Sergi Reboredo

Fallas en Sant Climent de Taüll, Valle de Boí © Oriol Clavera





La naturaleza también nos regala el espectáculo de la berrea del ciervo. Entre mediados de septiembre y mediados de octubre, los berridos de los machos resuenan en las reservas nacionales de caza de Boumort y del Alt Pallars, en los parques naturales del Alt Pirineu y del Cadí-Moixeró y en La Val d'Aran.

En la Vall de Boí, el románico forma parte del paisaje con una naturalidad poco frecuente. Sus iglesias, declaradas Patrimonio de la Humanidad, no parecen piezas separadas del territorio. Están donde deben estar: junto a los pueblos, entre montañas, con sus campanarios estrechos y sus muros de piedra. Visitarlas fuera de los días de mayor afluencia permite entender mejor su escala, su silencio y su antigua relación con la vida del valle.

Pero Lleida no termina en el Pirineo. En Les Garrigues, el Conjunto Rupestre de la Roca de los Moros de El Cogul recuerda que estas tierras fueron habitadas y observadas mucho antes de que se levantaran castillos e iglesias. En La Segarra y L'Urgell, las fortalezas y las villas medievales hablan de frontera, defensa y poder. En El Solsonès, Solsona conserva un centro histórico con carácter, de esos que se recorren despacio, mirando portales, plazas y fachadas sin necesidad de buscar grandes efectos.

También hay una belleza más callada en los paisajes abiertos. En El Pla d'Urgell, el lago de Ivars y Vila-sana se ha convertido en un buen lugar para la observación de aves.

Vista del Estany de Sant Maurici. Parque Nacional de Aigüestortes i Estany de Sant Maurici





Ráfting en el río Noguera Pallaresa © Toni Grases / Photoset

Los secanos de Mas de Melons y la confluencia de los ríos Segre y Cinca enseñan otra manera de estar en la naturaleza. No todo aquí es montaña ni postal. Hay horizontes bajos, campos, caminos, silencio y una vida rural que conserva su propio compás.

La mesa ayuda a cerrar el viaje. Lleida se entiende muy bien a través de sus productos: el aceite DOP Les Garrigues, los vinos de la DO Costers del Segre, la pera de Lleida, los quesos y mantequillas de L'Alt Urgell y de La Cerdanya. El otoño es un buen momento para acercarse a una bodega, visitar una almazara o sentarse en un restaurante que trabaje con el calendario de la tierra. Cuando el producto es bueno, no hace falta vestirlo demasiado.

El Pirineo y las Tierras de Lleida tienen algo que no siempre se valora lo suficiente: variedad sin perder

carácter. Pasa del Pirineo a la llanura, del románico a la arquitectura popular, de los ríos a los secanos, del vino al aceite, de la historia antigua a los pueblos que siguen viviendo a su manera. En otoño, todo eso se muestra con menos prisa. Y quizá por eso se entiende mejor.

No es un destino para tachar de una lista. Es un territorio para recorrer por partes, dejando que cada comarca marque el paso. Ahí está buena parte de su atractivo: en esa forma discreta, firme y muy suya de recibir al viajero.

Lleida





Queseria en Adraal © Mireia Rodríguez Moriana
Estany d'Ivars i Vila-sana © Carles Fortuny





Mirador del Poeta Muñorrodero © Fundación Camino Lebaniego

Cantabria

tierra de caminos

Texto: Redacción - **Fotografía:** Fundación Camino Lebaniego

Cuatro rutas históricas unen el mar y la montaña, las sendas jacobeanas y el Monasterio de Santo Toribio de Liébana, mostrando una región marcada desde hace siglos por el paso de los peregrinos

En Cantabria, caminar también es una forma de sentir el territorio. Los senderos avanzan entre acantilados, villas marineras, valles, bosques y montañas que terminan por ocupar todo el horizonte. Por estas tierras discurren cuatro rutas históricas vinculadas tanto a la peregrinación como a la propia identidad cántabra.

El Camino de la Costa sigue el litoral y forma parte del histórico **Camino de Santiago**; el **Camino Lebaniego** parte de San Vicente de la Barquera y conduce hasta el Monasterio de Santo Toribio, donde se custodia el Lignum Crucis. A ellos se suman el **Camino Medieval Lebaniego**, que comunica Santander con el interior a través de los valles pasiegos, y el **Camino Olvidado**, una de las antiguas sendas jacobeanas, cuyo trazado atraviesa la comarca de Campoo.

Son rutas distintas, con paisajes y relatos propios, aunque todas permiten acercarse a Cantabria de la misma manera: sin prisa, atentos a las iglesias, monasterios, aldeas y viejos caminos que aparecen a cada paso. Bajo el lema «Cantabria camina, camina, Cantabria», la Fundación Camino Lebaniego reúne estos cuatro itinerarios en una invitación a descubrir la región andando, desde la costa del Cantábrico hasta las montañas de los Picos de Europa.

caminos de peregrinación



Camino Lebaniego
Sobrelapeña



Camino Olvidado
Iglesia inundada de Villanueva de Las Rozas
© Ricardo L. Blanco



Camino Medieval
Ermita de San Román de Moroso

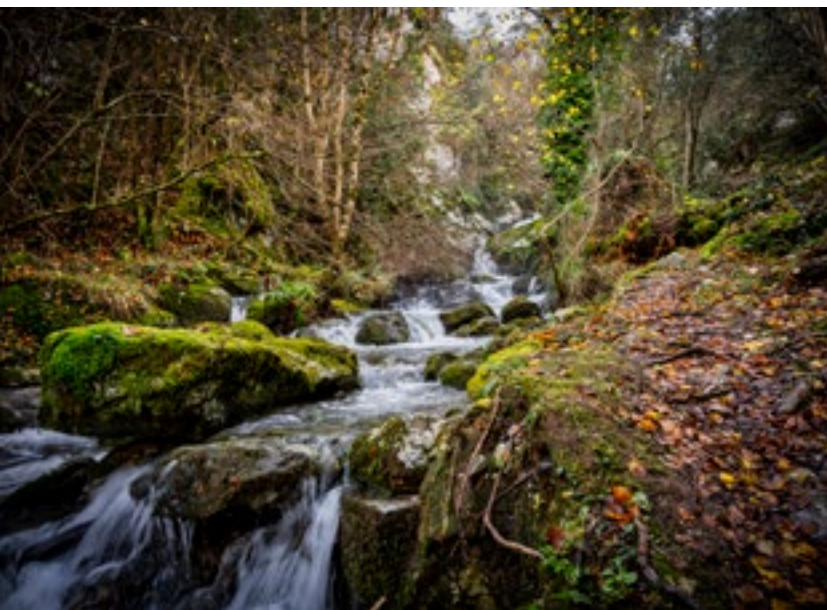


Camino de la Costa
San Vicente de la Barquera

Camino Lebaniego

De la costa a los Picos de Europa

El Camino Lebaniego enlaza el mar Cantábrico con Santo Toribio de Liébana a través de valles, desfiladeros y pueblos situados bajo las cumbres de los Picos de Europa.



Río Rubejo © Fundación Camino Lebaniego

Vista de Potes © Fundación Camino Lebaniego

El Camino Lebaniego comienza junto al Cantábrico, en San Vicente de la Barquera, y se interna poco a poco en el paisaje montañoso de Cantabria. Desde Muñorrodero, la ruta sigue el valle del Nansa y atraviesa lugares como Cades y Cicera antes de dirigirse hacia el Desfiladero de la Hermida, una de las grandes puertas naturales de Liébana.

Lebeña y Cabañes anuncian la entrada en una comarca rodeada por las cumbres de los Picos de Europa. Después llega Potes, centro histórico y principal población del valle, antes de afrontar el último tramo hasta el monasterio de Santo Toribio de Liébana.

El monasterio custodia el Lignum Crucis, considerado el mayor fragmento conservado de la Cruz de Cristo, y constituye uno de los grandes destinos de peregrinación del cristianismo. El final del camino tiene aquí un sentido especial. Tras jornadas de bosques, ríos y montaña, el peregrino encuentra un lugar marcado por el silencio, la historia y una tradición religiosa que se mantiene viva desde hace siglos.



Camino Medieval Lebaniego

De Santander a la Cantabria interior

Desde la catedral de Santander, esta antigua ruta atraviesa Villaescusa, los valles pasiegos, Puente Viesgo, Anievas y Tudanca antes de dirigirse hacia Liébana.

El Camino Medieval Lebaniego parte de la catedral de Santander y recupera una antigua vía de comunicación entre la costa y los valles del interior. Los primeros kilómetros dejan atrás el paisaje urbano para avanzar hacia Villaescusa y entrar después en las tierras pasiegas. Puente Viesgo marca uno de los puntos destacados de la ruta. A partir de aquí, el camino continúa por Anievas y se adentra en una Cantabria de pequeños pueblos, prados, cabañas y caminos que durante siglos fueron utilizados por comerciantes, viajeros y peregrinos.

El itinerario pasa también por Tudanca, localidad estrechamente ligada a la literatura y a las formas tradicionales de vida de la montaña cántabra. La ruta avanza después hasta encontrarse con el recorrido que conduce hacia Liébana y el monasterio de Santo Toribio.

Este camino conserva el carácter de los antiguos trayectos medievales, trazados para unir comarcas y facilitar el paso entre la costa y el interior. Caminarlo permite descubrir cómo cambia el paisaje cántabro en pocos kilómetros, desde la bahía de Santander hasta los valles más recogidos de la región.



Claustro gótico de la Catedral de Santander
© Plataforma del Camino Medieval - PLACAM

Ermita de San Román de Moroso © Plataforma del Camino Medieval - PLACAM



Camino de la Costa

El Cantábrico como
compañero de viaje

Playas, acantilados, rías y villas marí-
neras acompañan al peregrino en este
tramo del histórico Camino de Santia-
go que recorre el litoral de Cantabria.

El Camino de la Costa recorre Cantabria siguiendo una de las grandes rutas históricas de peregrinación hacia Santiago de Compostela. El mar permanece cerca durante buena parte del trayecto y marca el carácter de un itinerario en el que se suceden acantilados, playas, rías y antiguas villas marineras.

La ruta permite conocer una parte esencial del patrimonio cántabro. A lo largo del camino aparecen iglesias medievales, casonas, puentes y poblaciones cuya historia ha estado unida a la pesca, los puertos y el comercio marítimo.

El paisaje también recuerda la larga presencia humana en este territorio, visible en sus cuevas y en el importante legado de arte rupestre conservado en la región. Es un camino abierto y luminoso, con etapas en las que el horizonte del Cantábrico acompaña al peregrino durante horas. La naturaleza y la historia aparecen siempre muy próximas, sin necesidad de abandonar la senda.

Cantabria ofrece aquí una de sus imágenes más reconocibles: pueblos levantados junto al agua, verdes praderas que llegan casi hasta el mar y una costa abrupta que cambia a cada paso.



El Capricho de Gaudí en Comillas

Vista de San Vicente de la Barquera © Fundación Camino Lebaniego



Antes de que el Camino Francés se convirtiera en la principal ruta hacia Santiago, algunos peregrinos recorrieron itinerarios más septentrionales para avanzar protegidos por las montañas. El Camino Olvidado recupera la memoria de aquellos recorridos medievales.

La ruta parte de Bilbao y alcanza Cantabria por la comarca de Campoo. En su trazado figuran lugares como Arijia y Olea, rodeados de bosques, pastos y paisajes montañosos. Las iglesias románicas constituyen uno de sus principales atractivos y recuerdan la importancia que tuvo este territorio en la Edad Media.

Es un camino menos concurrido que otras rutas jacobeanas. Esa tranquilidad permite detenerse en los pueblos, observar con calma el paisaje y encontrar todavía largos tramos en los que apenas se cruza con otros caminantes.

Tras atravesar Cantabria, el itinerario continúa hacia Villafranca del Bierzo, donde se une con el Camino Francés. Más que una alternativa, el Camino Olvidado es una forma de recuperar una página poco conocida de la peregrinación jacobea y de recorrer el norte peninsular lejos de las rutas más transitadas.



Camino Olvidado

La antigua ruta de los primeros peregrinos

El Camino Olvidado atraviesa Campoo entre paisajes de montaña e iglesias románicas, siguiendo las antiguas sendas recorridas por los primeros peregrinos medievales.



Santuario Nuestra Señora de Montesclaros, embalse del Ebro al fondo
© Miguel A. de Arriba

Iglesia inundada de Villanueva de Las Rozas © Ricardo L. Blanco



El Ripollés

La cultura escrita en piedra, lana,
hierro y memoria

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

Monasterio de Santa María de Ripoll

El Ripollés se entiende, además de por su paisaje, entrando en sus iglesias, escuchando sus leyendas, probando sus productos y mirando cómo trabajan todavía las manos. Es tierra de montaña, de valles verdes, de caminos que suben hacia santuarios y de pueblos que han aprendido a vivir entre el frío, el agua y la piedra. Pero también es una comarca donde la historia no aparece como un decorado. Está en el centro de los pueblos, en los monasterios, en los antiguos oficios, en los talleres y en esa manera discreta de conservar las cosas sin necesidad de convertirlas en espectáculo.

El viaje cultural por el Ripollès puede comenzar en **RIPOLL**, y casi debe hacerlo. No solo porque sea la capital de la comarca, sino porque allí se encuentra uno de los grandes lugares simbólicos de la Cataluña medieval: el **Monasterio de Santa María de Ripoll**. Su presencia ordena la ciudad. Uno llega a la plaza y entiende enseguida que no está ante un edificio más, sino ante una pieza central de la memoria catalana. El monasterio fue fundado a finales del siglo IX por el conde Wilfredo el Velloso en el contexto de la repoblación de la zona. Con el tiempo se convirtió en un centro religioso, político y cultural de primer orden.

La visita al monasterio permite leer varias capas de historia. La más inmediata es la piedra: la basílica, el claustro, la portalada románica. Pero detrás de esa arquitectura aparece un mundo de nombres fundamentales. Wilfredo el Velloso, figura fundacional en la tradición condal catalana; el abad Oliba, uno de los grandes hombres de Iglesia y cultura de su tiempo; Ramón Berenguer III y Ramón Berenguer IV, vinculados al panteón condal; y más tarde el obispo Josep Morgades, impulsor de la restauración del monasterio en el siglo XIX. Ripoll no es solo un monumento conservado, sino un lugar donde se ha querido guardar una idea de origen.

La portalada románica, del siglo XII, es una de las grandes obras del conjunto. Se la ha definido muchas veces como una Biblia en piedra, y la expresión, aunque repetida, ayuda a entenderla. Allí la escultura no cumple una función decorativa, sino narrativa. Las figuras, las escenas y los relieves fueron pensados para enseñar, recordar y ordenar el mundo ante quienes entraban en el templo. En una época en la que la palabra escrita no

estaba al alcance de todos, la imagen tallada era también conocimiento. Por eso conviene mirarla despacio, sin convertir la visita en una sucesión de fotografías.

Esa idea de Ripoll como centro de cultura escrita se comprende aún mejor en el **Scriptorium**. La experiencia del taller de caligrafía medieval tiene algo muy sencillo y eficaz: permite pasar de la explicación a la práctica. Uno escucha hablar de manuscritos, de copistas, de letras carolinas y góticas, de tinta, pauta y paciencia; pero hasta que no toma una pluma y trata de escribir con ella no entiende de verdad la lentitud de aquel mundo. El gesto es humilde. La mano se equivoca. La tinta no siempre obedece. Y entonces se comprende que un código no era solo un libro, sino una suma de tiempo, disciplina, conocimiento y fe.

Los monasterios medievales fueron centros de oración, sí, pero también de conservación y transmisión cultural. En sus escritorios se copiaban textos religiosos, legales, históricos y técnicos. En Ripoll, esa actividad alcanzó una importancia especial.

El Museo Etnográfico de Ripoll completa esa mirada, pero la lleva hacia otro terreno. Si el monasterio y el Scriptorium hablan de la alta cultura medieval, el museo baja al mundo de los oficios, de la vida cotidiana, de la montaña trabajada. Allí aparecen herramientas, piezas vinculadas al pastoreo, al trabajo del hierro, a la vida doméstica y a las tradiciones locales. Es un museo necesario porque recuerda que la cultura no está solo en los grandes nombres. También está en un banco de carpintero, en un utensilio agrícola, en una forma de esquilarse, en una cocina antigua o en una costumbre transmitida de padres a hijos.

Esa misma continuidad entre territorio y producto se percibe en una degustación de quesos con *Tastedeformatge*, en Ripoll. La experiencia, más que gastronómica en el sentido estricto, tiene una lectura cultural. El queso habla de leche, de ganado, de pastos, de clima y de pequeñas producciones. En comarcas de montaña, comer no es un acto separado del paisaje. Lo que llega a la mesa suele tener una explicación cercana: una granja, un valle, una estación del año, una manera de madurar, una tradición familiar. Cuando se prueba un queso de la zona, se prueba también una parte de la economía rural que ha mantenido vivo el territorio.



Interior, claustro y pórtico del Monasterio de Sta. María de Ripoll



Scriptorium, recreación de los antiguos monjes del monasterio



Desde Ripoll, el viaje continúa hacia **SANT JOAN DE LES ABADESSES**, una localidad marcada por su monasterio y por una historia especialmente significativa: la de una comunidad femenina en los orígenes de la Cataluña medieval. El monasterio fue fundado por Wilfredo el Velloso y tuvo como primera abadessa a Emma de Barcelona, hija del conde. Este dato no es menor. En una Edad Media que a menudo se cuenta a través de linajes masculinos, guerras y pactos condales, Sant Joan conserva en su propio nombre el recuerdo de unas mujeres con poder religioso, económico y territorial.

La historia del monasterio femenino se prolongó hasta comienzos del siglo XI, cuando la comunidad de monjas fue expulsada. La tradición popular ha vinculado este episodio a relatos de acusaciones, tensiones políticas y leyendas como la del llamado conde Arnau, ese “conde malo” que aparece en el imaginario catalán asociado a abusos, culpas y condenas. Conviene distinguir siempre entre historia y leyenda, pero también conviene no despreciar la leyenda. En lugares como Sant Joan de les Abadesses, la memoria popular ha dado forma a una parte del relato colectivo.



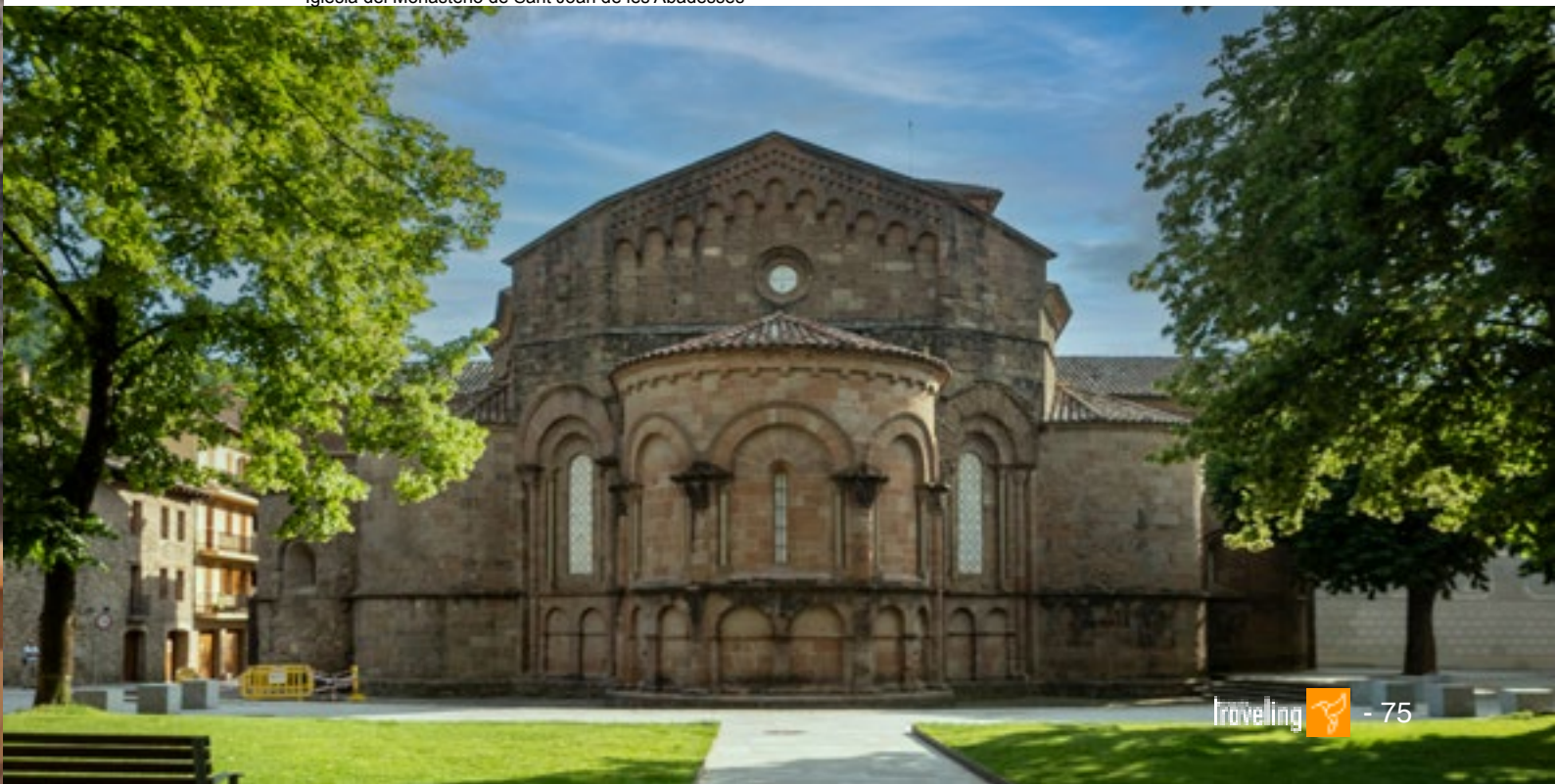
Puente Viejo de Sant Joan de les Abadesses



Mosaico de azulejos en la fachada con las abadessas

El monasterio habla de documentos, poder y reforma religiosa; la leyenda, de miedos, castigos y justicia imaginada. Pasear por Sant Joan de les Abadesses permite entender cómo un monasterio podía ordenar la vida de una villa. A su alrededor crecían calles, plazas, oficios y dependencias. La historia no estaba encerrada en el templo: se extendía hacia el pueblo. El conjunto monástico, con su arquitectura sobria y su peso espiritual, sigue siendo el centro de la visita.

Iglesia del Monasterio de Sant Joan de les Abadesses





Una de las villas de veraneo de Camprodrón



Vista de Camprodrón y del río

CAMPRODÓN ofrece otra cara del Ripollés. Si Ripoll y Sant Joan miran de forma evidente hacia la Edad Media, Camprodrón permite hablar del siglo XIX y de la llegada del veraneo burgués. La localidad, situada en un valle amplio y favorecida por el prestigio saludable de la montaña, se convirtió en destino de descanso para familias acomodadas, especialmente procedentes de Barcelona. En aquellos años, el aire puro, las aguas, los paseos y el paisaje eran vistos como remedios contra la fatiga urbana. La burguesía catalana descubrió en Camprodrón un lugar donde pasar los veranos, construir casas, relacionarse y disfrutar de una vida más pausada y todo esto fue debido a una figura el Doctor Bartomeu Robert i Yarzabal, célebre doctor barcelonés que llegó a Camprodrón en 1882 y rápidamente recomendaría la localidad a sus pacientes y amistades de la burguesía catalana.

Ese pasado se percibe todavía en la arquitectura y en el ambiente de la villa. Camprodrón conserva monumentos medievales, como el Pont Nou, que es una de sus imágenes más conocidas, pero también muestra la huella de aquel tiempo en que el veraneo era una forma de distinción social. Las casas señoriales, el ya desaparecido Casino, los paseos arbolados, los jardines y ciertos rincones de aire elegante recuerdan que la montaña fue, durante décadas, un refugio de verano para la ciudad. No se trataba solo de descansar. También era una forma de estar en el mundo, de construir relaciones y de exhibir una sensibilidad moderna hacia la naturaleza.

Vista de los puentes de Camprodrón





Vista de Campodrón y del río Ritort

Entre sus principales referencias monumentales figuran el Pont Nou, la iglesia de Santa María, el antiguo monasterio de Sant Pere y los espacios verdes que invitan al paseo. Campodrón se disfruta caminando, sin perseguir un único punto culminante. Su encanto está en la combinación de río, piedra, fachadas, tiendas tradicionales, árboles y memoria de veranos largos.

CAMPDEVÀNOL introduce otro capítulo: el del agua y el hierro. El Centre PYRFER del Ferro i de l'Aigua, situado en el Molí Gros, pone en valor un patrimonio industrial y artesanal que a veces queda eclipsado por los monasterios. Sin embargo, en una comarca como el Ripollès, la historia del hierro es esencial. El agua movía molinos, fraguas y mecanismos; el hierro daba trabajo, herramientas y actividad económica. Allí donde hoy vemos un paisaje tranquilo hubo durante siglos ruido, esfuerzo, calor, martillos y oficio.

El Molí Gros, antiguo molino harinero de origen moderno, sirve como punto de partida para explicar esa relación entre la energía hidráulica y el trabajo humano. El centro permite comprender cómo el territorio no solo fue contemplado, sino utilizado con inteligencia. Los ríos no eran una postal: eran fuerza motriz. Las montañas no eran solo belleza: proporcionaban materias, caminos y límites. PYRFER ayuda a mirar Campdevànol desde esa perspectiva menos ornamental y más verdadera.

El patrimonio industrial tiene esa virtud: nos recuerda que la belleza de un valle también se ha construido trabajando

Fachada de el Molí Gros



RIBES DE FRESER lleva el viaje hacia una cultura más pequeña en apariencia, pero muy ligada al territorio. LA BOTIGA DE LA MEL DE RIBES, regentada por Pura Vall, permite acercarse al mundo de las abejas, la miel y los productos derivados de la colmena. La miel, como el queso, tiene algo de resumen del paisaje. Depende de las floraciones, de la orientación de los prados, de la salud del entorno y del calendario natural. En un tiempo en el que muchas veces se habla de sostenibilidad de manera abstracta, estas experiencias la explican de forma sencilla: sin abejas, sin flores, sin cuidado del territorio, no hay miel.

Ribes de Freser es también una puerta hacia la montaña y hacia la Vall de Núria, pero en este recorrido interesa detenerse en los pequeños talleres y proyectos que dan contenido cultural a la visita. OVELLALAB, dedicado a la lana, abre una ventana a la oveja ripollesa, una raza autóctona del nordeste de Cataluña cuya historia se asocia al cruce de antiguos ovinos pirenaicos con animales de tipo merino llegados por la trashumancia. La oveja ripollesa no es solo una raza ganadera. Es una pieza de adaptación al territorio, a los pastos, al clima y a la economía de montaña.

Hablar de lana hoy obliga también a hablar de un cambio de mirada. Durante siglos fue una materia imprescindible. Abrigaba, vestía, se hilaba, se lavaba, se cardaba y se tejía. Después, con la industrialización y la llegada de fibras sintéticas, perdió parte de su valor cotidiano. Talleres como Ovellalab permiten recuperar esa relación con la materia. Ver, tocar y entender la lana ayuda a reconciliarse con una cultura manual que no debería quedar reducida a nostalgia. La tradición, cuando se trabaja bien, no es una pieza muerta. Es una posibilidad de futuro.

El recorrido encuentra uno de sus momentos más especiales en **MONTGRONY**, dentro del término de Gombrèn. El Santuario de Santa María de Montgrony está situado en un enclave de gran fuerza paisajística, en la roca, con esa mezcla de aislamiento y protección que tienen algunos lugares de devoción popular. La primera noticia escrita del santuario se sitúa en torno al año 1400, aunque la tradición habla de una imagen encontrada mucho antes. Como ocurre en tantos santuarios de montaña, la historia documentada y el relato devocional conviven sin estorbarse demasiado.



Iglesia de Ribes de Freser

Llegar a Montgrony es comprender que algunos espacios religiosos no se eligieron al azar. La roca, la altura, el camino, la vista y el silencio forman parte del sentido del lugar. La ermita de Santa María, ligada a la devoción mariana, y la cercana iglesia de Sant Pere de Montgrony crean un conjunto donde el paisaje es casi arquitectura. No se trata solo de mirar un edificio, sino de entender la relación entre fe, territorio y esfuerzo. Durante siglos, subir hasta un santuario era también una forma de peregrinación, de petición, de agradecimiento o de promesa.

La Hostatgeria del Santuari añade otro elemento importante. En el siglo XVIII se construyó en torno al santuario un edificio de acogida, dentro del intento de convertir Montgrony en un centro de devoción de mayor entidad. La hostatgeria recuerda una función muy antigua: recibir al viajero, al peregrino, al caminante. En la montaña, la hospitalidad no era un lujo, sino una necesidad. Comer o descansar en un lugar así permite entender que los santuarios no fueron solo espacios de oración, sino también nodos de camino, refugio y encuentro.

Este viaje por el Ripollès tiene un hilo común: la cultura no aparece separada de la vida. Esa es quizá la mayor virtud cultural del Ripollès: no necesita inventarse una identidad para el visitante. La tiene desde hace siglos. La comarca conserva grandes monumentos, pero también saberes pequeños. Y en ese equilibrio está su interés.

El Ripollès es una comarca para viajar despacio. No porque falten cosas que ver, sino porque cada visita mejora cuando se mira con calma. El monasterio de Ripoll pide atención. El Scriptorium exige paciencia. Sant Joan invita a pensar en el papel de las mujeres en la historia medieval. Camprodón necesita paseo. Campdevànol requiere escuchar el agua. Ribes de Freser se entiende mejor tocando la lana y probando la miel. Montgrony, sencillamente, pide subir, mirar y callar un momento.

El Ripollès ofrece precisamente eso: una historia escrita en piedra, pero también en oficios, productos y gestos. Y quizá por eso su cultura resulta tan cercana. Porque no se presenta como una lección cerrada, sino como una conversación con el pasado.



Altar Mayor Sant Pere de Montgrony

Sant Pere de Montgrony

Virgen de Montgrony



Apuntes para el viaje

Cómo llegar

En coche. Desde Barcelona, la vía más directa es la C-17, que conduce hasta Ripoll en aproximadamente hora y media. Desde allí parten las carreteras que comunican con Sant Joan de les Abadesses, Campdevànol y la Vall de Ribes.

En tren. La línea R3 de Rodalies conecta Barcelona con Ripoll, Campdevànol y Ribes de Freser, aunque actualmente puede haber servicios alternativos por carretera debido a las obras que afectan a la línea. Conviene consultar el estado del servicio antes de viajar.

Dónde comer/cenar

Can guetes · Ripoll

Cocina de proximidad y producto local junto al inicio de la Ruta del Ferro i del Carbó. Una buena parada antes o después de recorrer la vía verde. Pàrquing de Can Guetes · Ripoll
Tel. 972 718 001

Restaurante S'ha Acabat el Bròquil · Campdevànol

Cocina de mercado con una mirada creativa al recetario catalán. Producto de temporada, arroces y platos bien trabajados.
Campdevànol
Tel. 972 604 495

Restaurant Santuari de Montgrony · Gombrèn

Cocina catalana de montaña en un entorno privilegiado, junto al histórico santuario de Montgrony y con magníficas vistas sobre el valle.

Dónde alojarse

Hotel Abbatissa · Sant Joan de les Abadesses

Pequeño hotel de montaña de solo 14 habitaciones, rodeado de bosque y con vistas a Serra Cavallera y el Taga.
Tel. 872 208 678



Resguard dels vents · Ribes de Freser

Hotel-spa de 17 habitaciones con vistas a la Vall de Ribes, piscina panorámica, zona wellness y restaurante. Una excelente base para conocer la Vall de Núria.
Tel. 972 728 866



EL RIPOLLÉS



INSPIRAR, INFORMAR Y CONECTAR

En Digital, en papel y en nuestras webs



travelinggourmets.com



revistatraveling.com



travelingb2b.com

También en papel



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



La Laguna Negra

Machado y el misterio de la Laguna Negra

Texto: Jose A. Muñoz - **Fotografía:** Archivo fotográfico



Una mañana de septiembre llegó a la redacción un sobre sin remitente. Contenía una fotografía antigua y dos copias de un manuscrito de aspecto amarillento y antiguo. En la imagen aparecían varios hombres junto a una carreta, rodeados de pinos. Las hojas hablaban de un padre asesinado por sus propios hijos, de unas tierras castigadas por la codicia y de un cadáver arrojado a una laguna sin fondo. Al final figuraban dos iniciales: A. M.

«El poeta escuchó la historia antes de escribirla. Las hojas originales siguen en Vinuesa. Pregunté por ellas, pero no enseñé la fotografía».

Una semana después viajé a Soria. No tanto para encontrar un manuscrito perdido como para seguir el camino que Antonio Machado recorrió en 1910, cuando dejó atrás la ciudad y se internó en la comarca de Pinares con la intención de conocer las fuentes del Duero. Aquel viaje acabaría entrando en Campos de Castilla.

Machado llevaba tres años viviendo en Soria. Había llegado en 1907 para ocupar una plaza de profesor de francés y ya conocía la sobriedad de la meseta, los pueblos pequeños y los largos caminos de la provincia. En el otoño de 1910 emprendió una excursión junto con unos amigos hacia los Picos de Urbión con el propósito de conocer las fuentes del río Duero. Salieron de Soria en la diligencia que cubría la ruta de Soria a Burgos y descendieron en Cidones. Desde allí continuaron por caminos y sendas, primero a pie y después a caballo, hacia Vinuesa, Covalada y las alturas de Urbión.

Seguí esa misma dirección una mañana despejada. A medida que la carretera se alejaba de Soria, el paisaje perdía la amplitud desnuda de la meseta. Aparecieron los robles y, más adelante, los primeros pinares. Las tierras abiertas fueron quedando atrás y la silueta de Urbión comenzó a dibujarse en el horizonte.

Machado encontró en la Laguna Negra algo más que un paisaje. Sus aguas, los pinares y las historias de la comarca dieron forma a una tragedia de codicia y culpa que terminó convertida en leyenda.



Iglesia de San Juan Bautista en Salduero

Desde **Cidones**, continuaron a caballo, acompañados, según su propia narración en prosa, por un viejo campesino que regresaba a su tierra tras despedir a dos hijos emigrantes. Durante el camino, aquel hombre le habló de Alvargonzález, un labrador acomodado asesinado por sus hijos mayores para quedarse con la herencia.

No se sabe si la conversación sucedió exactamente así. El campesino pudo existir o ser una figura literaria construida a partir de distintas voces. El propio Ayuntamiento de Soria considera la leyenda una creación machadiana, probablemente alimentada por noticias de crímenes y disputas familiares que circulaban durante sus años en la provincia. Lo indudable es que el poeta realizó la excursión y que aquel paisaje pasó poco después a su obra.

El camino llevaba entonces hasta **La Muedra**, un pueblo que todavía existía cuando pasó Machado. Décadas después quedó abandonado y cubierto por las aguas del embalse de la Cuerda del Pozo. Cuando el nivel del agua baja, la torre de su iglesia emerge a la superficie. La imagen resulta inevitablemente machadiana: un campanario que regresa de las aguas en una comarca donde la literatura habla de cuerpos que nunca volvieron a salir de ellas.

Covaleda y el río Duero



La siguiente parada es **Vinuesa**, conocida como la Corte de los Pinares. La villa conserva buenas casas de piedra, escudos nobiliarios, balcones de madera y grandes aleros. Su arquitectura recuerda la prosperidad alcanzada gracias a la carretería, la ganadería trashumante y el aprovechamiento de los montes. **La iglesia de Nuestra Señora del Pino** domina el caserío, mientras edificios como la **Casa de los Ramos** y el **Palacio de Don Pedro de Neyla** permiten comprender que no fue una sencilla aldea serrana.

La dirección escrita en el sobre conducía a una vivienda próxima a la plaza. Allí se conservaban las dos hojas originales. Antes de verlas, quise continuar el recorrido.

De Vinuesa a **Salduero**, la carretera avanza junto a un Duero todavía joven. El río no tiene aún la anchura ni la gravedad que alcanzará al cruzar Castilla. Es un cauce claro, acompañado por prados, chopos y pequeños puentes. Salduero aparece recogido entre el agua y el monte, con casas de piedra y chimeneas que empiezan a humear mucho antes de que llegue el invierno.

Después aparece **Covaleda**. Aquí el pinar no es solo una presencia paisajística. Durante siglos ha sido una forma de vida. La madera, los pastos y los aprovechamientos comunales explican la relación del pueblo con la sierra. El bosque rodea las casas, sube por las laderas y continúa hasta donde la altitud empieza a impedir su crecimiento.

Machado llegó hasta Covaleda a caballo. Desde allí ascendió a pie con sus acompañantes hacia las **fuentes del Duero**. En las zonas altas de Urbión, el pinar deja paso al brezo, el piorno y los grandes canchales. Los excursionistas fueron sorprendidos por una tormenta y descendieron por el valle del Revinuesa hasta la **Laguna Negra**. Aquella llegada desde la montaña, entre la lluvia y la niebla, debió de ser muy distinta al acceso ordenado que hoy conduce desde Vinuesa.

Para alcanzar la laguna tomé la carretera que remonta el valle del Revinuesa. El pinar se cerró enseguida a ambos lados. Los troncos rectos y rojizos dejaban pasar una luz irregular; bajo ellos crecían helechos, acebos y algunas hayas que empezaban a tomar los primeros tonos del otoño. Cerca del Paso de la Serrá, el asfalto dejó paso al camino.

La Laguna Negra no se descubre poco a poco. Aparece al final del sendero, encerrada bajo las paredes de un antiguo circo glaciar. El agua no es realmente negra. Tiene un color verde oscuro que cambia con la luz, la sombra de los paredones y el reflejo de los pinos. El silencio tampoco es completo: se oye el viento en las copas, alguna corriente de agua y los pasos sobre la pasarela de madera.



Cascadas en el nacimiento del río Duero

Durante generaciones se creyó que la laguna no tenía fondo y que estaba comunicada con el mar por corrientes subterráneas. En el romance de Machado, ese lugar se convierte en sepultura y castigo. Los hijos de Alvargonzález matan a su padre para repartirse las tierras y arrojan el cuerpo al agua con una piedra atada a los pies. Sin embargo, la herencia no trae la prosperidad esperada. Los campos dejan de producir y la culpa acaba conduciendo a los asesinos hasta la misma laguna.

Regresé a Vinuesa a media tarde. Los supuestos apuntes de Machado me esperaban sobre una mesa. Bastó leerlos con atención para advertir que no eran un borrador escrito durante la excursión. La letra resultaba demasiado limpia y algunas frases coincidían con la versión en prosa publicada en la revista Mundial en enero de 1912. Las hojas eran antiguas, pero posteriores al texto.



Foto superior, una calle de Vinuesa - Foto inferior, Casa de los Ramos en Vinuesa



La explicación apareció en un cuaderno escolar de 1933. Un alumno llamado Antonio Martínez había copiado varios fragmentos de La tierra de Alvargonzález como ejercicio de caligrafía. Sus iniciales eran las mismas que las del poeta. Separadas del cuaderno y envejecidas por el tiempo, aquellas páginas habían terminado pareciendo lo que nunca fueron.

El hallazgo no aportaba un manuscrito desconocido, pero explicaba algo quizá más interesante. Poco más de veinte años después de la excursión, la obra de Machado ya había regresado a las escuelas y las casas de la comarca. La historia inventada por el poeta se había mezclado con las antiguas creencias sobre la laguna hasta adquirir el aspecto de una leyenda transmitida durante siglos. A la mañana siguiente volví a contemplar Urbión desde la salida de Vinuesa. Comprendí entonces que la verdadera pista no estaba en aquellos papeles. Estaba en el recorrido: en **Cidones**, en el pueblo sumergido de **La Muedra**, en las casas de piedra de **Vinuesa**, en el Duero joven de **Salduero** y en los pinares de **Covaleda**.

Machado no se limitó a elegir un lugar oscuro para situar un crimen. Recorrió una comarca marcada por el monte, la propiedad de la tierra, la emigración y las historias contadas durante los largos inviernos. **La Laguna Negra** reunió todo aquello en un solo escenario. Más de un siglo después, el viajero aún puede seguir sus pasos y reconocer el paisaje que convirtió una ficción en una leyenda y por consiguiente en una obra inmortal.

Vista de la Laguna Negra

Este reportaje contiene una trama ficticia —el sobre, la fotografía y las copias del manuscrito— construida sobre un viaje real: *la excursión de Antonio Machado a Urbión y la Laguna Negra en octubre de 1910.*



Eco destinos La Gomera

La isla que vive en equilibrio

Texto y fotos: Clara Serrano Vega - claraserranovega@gmail.com

La sostenibilidad en La Gomera no es algo nuevo. Está en los caminos que cruzan la isla, en los bancales abiertos sobre los barrancos, en los pueblos y en un bosque que lleva aquí millones de años.

La Gomera se conoce mejor a pie. Hay carreteras, claro, pero son los antiguos caminos los que ayudan a entender la isla, salen de los pueblos, cruzan barrancos y suben hasta las zonas altas, donde el paisaje seco de la costa cambia casi de golpe y aparece la humedad del bosque. Durante siglos fueron las vías de comunicación entre caseríos, huertas y pequeños puertos. Ahora forman una extensa red de senderos que permite recorrer buena parte del territorio sin prisas.

La isla fue declarada Reserva de la Biosfera en 2012. La protección comprende sus seis municipios —San Sebastián de La Gomera, Hermigua, Agulo, Vallehermoso, Valle Gran Rey y Alajeró— y se extiende también al espacio marino que la rodea. No se trata únicamente de conservar un paisaje de origen volcánico. También se protege una forma de vida en un territorio difícil, con fuertes pendientes, poco terreno para cultivar y comunicaciones que nunca han sido sencillas.

Garajonay, el bosque que recoge la niebla

En el centro de la isla se encuentra el Parque Nacional de Garajonay. Su laurisilva es el resto de los bosques subtropicales que hace millones de años ocuparon parte del sur de Europa. Laureles, brezos, viñátigos, tiles y acebiños crecen en condiciones de humedad casi permanente. Las nubes, empujadas por los vientos alisios, chocan contra las cumbres y dejan pequeñas gotas de agua sobre las hojas. Es la llamada lluvia horizontal, un fenómeno esencial en una isla donde el agua siempre ha sido un bien escaso.

La laurisilva cubre alrededor del 85 por ciento del parque y tiene en el bosque de El Cedro uno de sus espacios mejor conservados. Garajonay fue declarado Parque Nacional en 1981 y reconocido como Patrimonio Mundial por la Unesco en 1986. Su valor va mucho más allá de la belleza del paisaje. El bosque sirve de refugio a numerosas especies endémicas, algunas de ellas propias de La Gomera o del archipiélago canario.

La mejor manera de conocerlo es caminando. Los senderos de El Cedro, la Laguna Grande, Las Creces o el Alto de Garajonay recorren distintos ambientes del parque. Algunos son breves y accesibles; otros requieren varias horas, calzado adecuado y algo de preparación. Antes de entrar conviene detenerse en el centro de visitantes de Juego de Bolas, en Agulo. Allí se explica la formación del paisaje, la flora del monte verde y la relación que los habitantes de la isla han mantenido con el bosque.

Bancales frente al abandono

Fuera de Garajonay aparece otro paisaje, más trabajado y también más frágil. Los bancales ocupan laderas que, vistas desde lejos, parecen imposibles de cultivar. En ellos se plantaron papas, vides, cereales, frutales y palmeras. Cada muro de piedra seca servía para sujetar la tierra y aprovechar mejor el agua. Sin ese esfuerzo no habría sido posible vivir en muchos barrancos. Hoy, sin embargo, bastantes bancales han quedado abandonados.

Mantener la agricultura tradicional es una parte importante de la conservación de La Gomera. Cuidar una huerta, recuperar una viña o aprovechar una palmera canaria ayuda a conservar el paisaje y mantiene cierta actividad en los pueblos. También reduce, aunque sea en una pequeña parte, la dependencia de los productos que llegan desde otras islas o desde la Península.

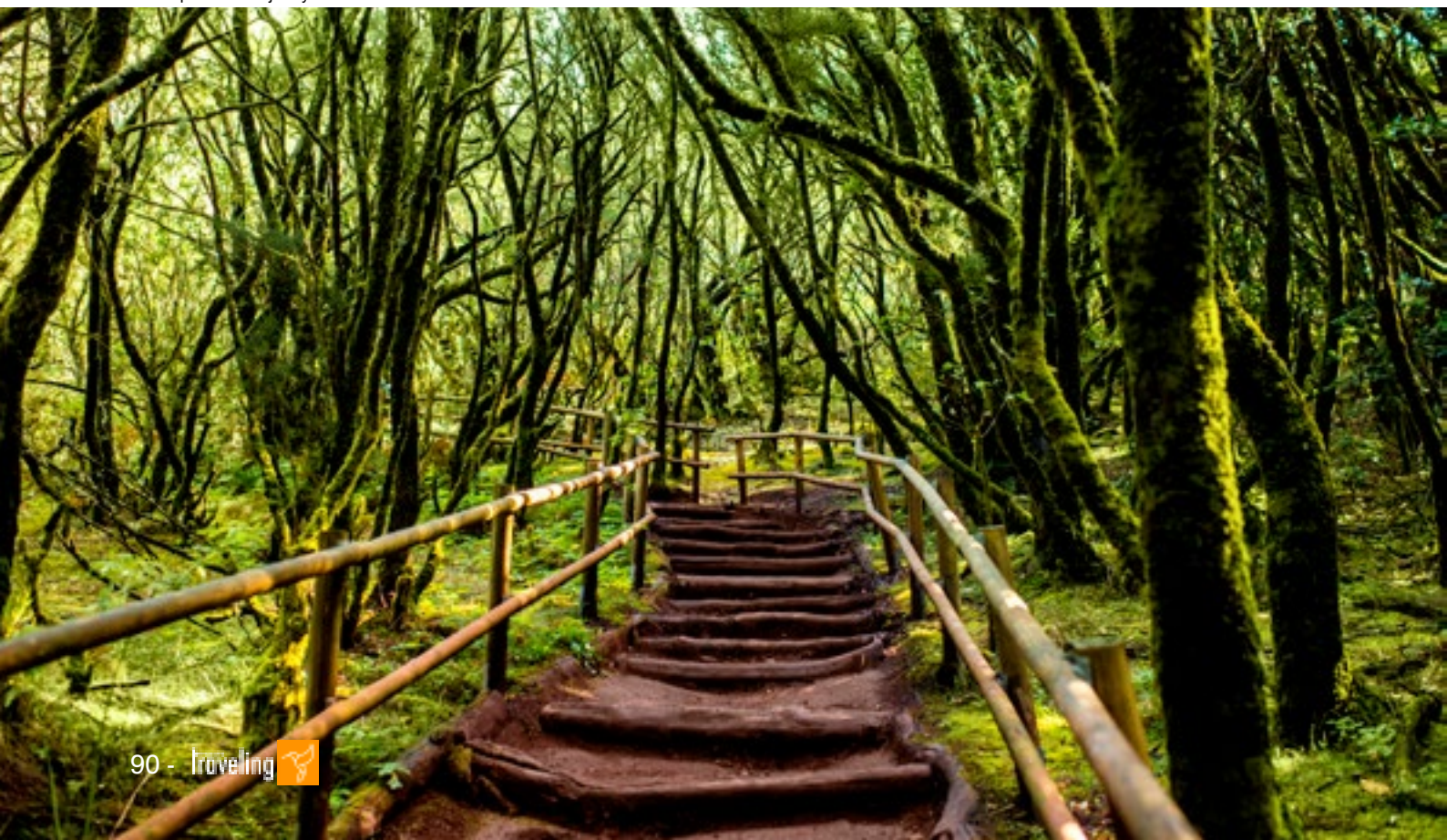
El viajero puede contribuir comprando productos de la zona. El queso gomero, el almogrote, la miel de palma, los vinos elaborados con variedades insulares, las papas y los dulces tradicionales proceden de esa cultura agrícola. Probarlos en pequeños restaurantes o comprarlos directamente a sus productores permite que una parte del gasto se quede en la isla. Detrás de cada uno hay cultivos, recetas y oficios que necesitan continuidad para no desaparecer.

Pueblos unidos por caminos y silbos

Hermigua ocupa un valle cubierto de plataneras que desciende hacia el mar. Agulo se asienta sobre una plataforma natural frente a Tenerife y conserva calles tranquilas y casas tradicionales. Vallehermoso se abre entre montañas, mientras Valle Gran Rey reúne barrancos, palmerales, bancales y pequeñas playas. Alajeró mantiene caseríos dispersos por el sur. En San Sebastián de La Gomera permanece el recuerdo de la escala de Cristóbal Colón antes de partir hacia América.

Entre barrancos surgió también el silbo gomero. Este lenguaje silbado permitía enviar mensajes a grandes distancias, de una ladera a otra, sin tener que bajar al fondo del valle. No nació como una demostración para visitantes, sino como una solución práctica ante una geografía complicada. En 2009 fue incluido por la Unesco en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y actualmente se enseña en los centros educativos de la isla.

Parque de Garajonay





Valle de Hermigua

El silbo muestra que la sostenibilidad no consiste solo en proteger los bosques o en reducir los residuos. También tiene que ver con conservar conocimientos, cultivos, palabras y costumbres que nacieron aquí y que todavía forman parte de la vida gomera.

Viajar sin dejar demasiada huella

La escala de La Gomera invita a quedarse varios días. Así se pueden repartir las visitas, recorrer distintos municipios y evitar que la isla quede reducida a una excursión apresurada desde Tenerife. Alojarse en establecimientos de gestión local, contratar guías gomeños y comprar en pequeños comercios ayuda a que el turismo beneficie a más personas.

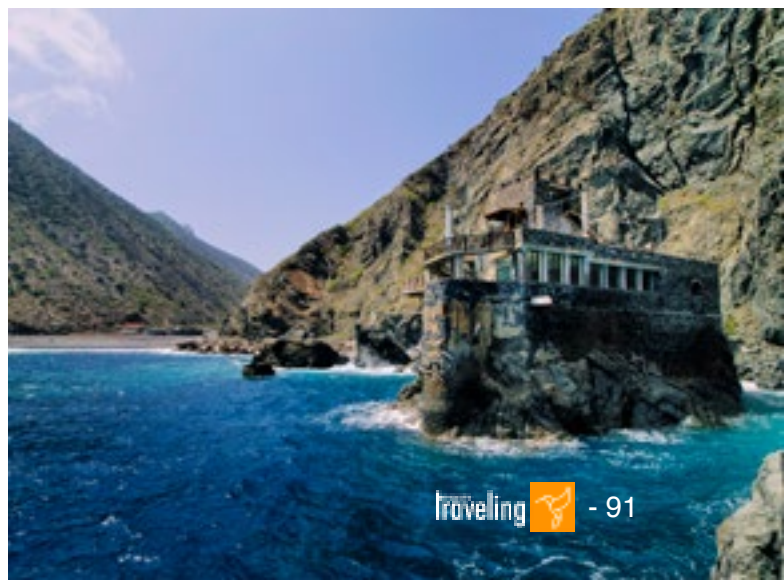
En los senderos hay que seguir unas normas sencillas: no abandonar los caminos señalizados, no arrancar plantas, recoger los residuos y extremar las precauciones para evitar incendios. El fuego sigue siendo una de las mayores amenazas para Garajonay. También conviene moderar el consumo de agua y, siempre que sea posible, prescindir de los envases de un solo uso.

La Gomera forma parte de la Carta Europea de Turismo Sostenible en Espacios Naturales Protegidos. Sin embargo, su principal argumento está a la vista. Se encuentra en los caminos que todavía comunican pueblos, en los bancales que continúan cultivándose y en la niebla que mantiene húmedo el bosque. La isla ha llegado hasta nuestros días conservando buena parte de ese patrimonio. El reto ahora es visitarla y seguir conservando intacto su patrimonio natural.

Monumento al Silbo Gomero



Castillo del Mar



Aranjuez

Un paisaje Real que merece su tiempo

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



Palacio de Aranjuez © Hugo Fernández



Apenas cuarenta minutos de Madrid, Aranjuez conserva un patrimonio en el que palacios, jardines, huertas y paseos arbolados forman una unidad difícil de encontrar en otra ciudad española. Aunque muchos viajeros llegan para pasar el día, hacen falta dos o tres jornadas para descubrir todo lo que guarda el antiguo Real Sitio.

Durante siglos, Aranjuez fue residencia primaveral de la monarquía española. La presencia de la Corona transformó esta fértil vega, situada entre los ríos Tajo y Jarama, en un paisaje ordenado mediante jardines, canales, huertas y largas avenidas. Ese diálogo entre la naturaleza y la intervención humana motivó que la UNESCO incluyera en 2001 el Paisaje Cultural de Aranjuez en la lista del Patrimonio Mundial.

La Comunidad de Madrid cuenta con cinco lugares reconocidos por la UNESCO: el Paisaje de la Luz, en la capital; el Monasterio y Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial; la Universidad y el centro histórico de Alcalá de Henares; el Paisaje Cultural de Aranjuez y el Hayedo de Montejo, este último como Patrimonio Natural. Dentro de este conjunto excepcional, Aranjuez ocupa un lugar propio por la extensión y variedad de su legado.

El Palacio Real es el punto natural desde el que comenzar la visita. Felipe II ordenó levantar aquí una residencia sobre un antiguo palacio de los maestros de Santiago, aunque el edificio actual es fruto de sucesivas ampliaciones realizadas durante los siglos XVII y XVIII. Su fachada de ladrillo rojo y piedra blanca anticipa unos interiores donde se suceden salones de aparato (salones para audiencias oficiales y la vida pública de los reyes), mobiliario histórico y artes decorativas.



Gabinete Árabe © Belén Imaz

El Jardín del Príncipe © Comunidad de Madrid

Entre sus estancias más conocidas se encuentra el Gabinete de Porcelana, creado durante el reinado de Carlos III y revestido con delicadas piezas de la Real Fábrica del Buen Retiro. También destaca el Gabinete Árabe, inspirado en la ornamentación de la Alhambra, junto con el Salón del Trono, el dormitorio de Isabel II y el Gabinete de Pinturas Chinas. No son únicamente salas hermosas: permiten comprender cómo transcurría la vida cotidiana de una corte que cada primavera se trasladaba a Aranjuez.

El palacio se encuentra rodeado por más de 111 hectáreas de jardines visitables, uno de los mayores conjuntos palaciegos del sur de Europa. Su extensión aconseja recorrerlos sin prisas. El Jardín del Parterre responde al gusto francés por la geometría; el de la Isla, rodeado por las aguas del Tajo y una ría artificial, guarda algunas de las fuentes históricas más valiosas. Allí aparecen Hércules e Hidra, el Niño de la Espina y otras figuras mitológicas entre árboles centenarios.

El Jardín del Príncipe, el más extenso, combina largas avenidas con pequeños rincones de inspiración romántica. En su recorrido se encuentran la fuente de Narciso, la fuente de Apolo, el Estanque Chinesco y la Fuente del Reloj. En el cercano Jardín del Parterre, la monumental Fuente de Hércules y Anteo recibe al visitante, mientras que la Fuente de Ceres ocupa uno de sus grandes espacios centrales. El pequeño Jardín de Isabel II, abierto hacia la ciudad, completa este mapa vegetal.



Dentro del Jardín del Príncipe se levantan dos visitas imprescindibles. El Museo de Falúas Reales conserva las embarcaciones de recreo utilizadas por los monarcas para navegar por los ríos y estanques de los Reales Sitios. La más antigua es una góndola dorada encargada por Carlos II en Nápoles en 1683. Más adelante aparece la Real Casa del Labrador, el refinado palacete que Carlos IV mandó construir como residencia de descanso. Tras su apariencia relativamente sobria se esconden salones decorados con sedas, mármoles, estucos, pinturas y bronce.

Aranjuez no termina en las verjas del palacio. El trazado del centro histórico conserva la huella de la ciudad ilustrada. La Plaza y la Real Capilla de San Antonio forman uno de sus conjuntos más reconocibles. Cerca quedan el Teatro Real Carlos III, el Palacio de Godoy, el Convento de San Pascual y el mercado de abastos, todavía unido al ritmo diario de los vecinos. La Plaza de Toros, construida a finales del siglo XVIII, alberga además un museo dedicado a la historia taurina de la localidad.

Una segunda jornada permite conocer Aranjuez de otra manera. Se puede navegar por el Tajo, contemplar desde un globo la geometría de huertas y jardines o recorrer el centro en el Chiquitrén, una opción especialmente cómoda para las familias. El calendario añade dos citas singulares: el Festival de Globos y la representación del Motín de Aranjuez, que recuerda los acontecimientos de 1808 mediante escenas populares y personajes vestidos de época.

La huerta constituye otra parte esencial del paisaje cultural. Espárragos, fresas, fresones, alcachofas y tomates han dado fama a la cocina ribereña. Restaurantes como Casa Pablo, Casa José, Aguatinta, Carême, Casa Delapio y A Terra Delapio interpretan estos productos desde planteamientos tradicionales o contemporáneos. El vino completa la mesa: Bodegas Real Cortijo y El Regajal permiten acercarse al viñedo, conocer la elaboración y participar en experiencias de cata.

La estancia todavía puede prolongarse en Chinchón y Colmenar de Oreja, dos localidades próximas con hermosas plazas mayores, bodegas y buenas mesas. Y el regreso a Madrid resulta sencillo: Aranjuez está conectado mediante Cercanías, aunque en temporada la llegada más evocadora sigue siendo la del Tren de la Fresa. Viajar en este ferrocarril histórico recuerda que Aranjuez nunca fue un monumento aislado, sino un lugar concebido para quedarse, pasear y disfrutar del tiempo.



Plaza y la Real Capilla de San Antonio © Belén Imaz



Bodegas Real Cortijo © Belén Imaz



Tren de la Fresa © Belén Imaz



Aranjuez

<https://visita.aranjuez.es/>

Las beguinas flamencas y su legado en el siglo XXI

Texto: Rosario Alonso

Religiosas paseando por el beguinato de Brujas © Copyright Michel Vaerewijck - Toerisme Vlaanderen

Hubo un tiempo, entre los siglos XIII y XVII, en que las ciudades de Flandes vieron surgir una forma de vida que desafiaba discretamente las normas sociales y religiosas de su época. No era una rebelión abierta ni una ruptura frontal con el orden establecido. Era algo más sutil, más profundo: una manera de vivir al margen sin apartarse del todo. Así nacieron las beguinas, mujeres que eligieron una vía intermedia entre el matrimonio y el convento, y que con el paso de los siglos acabarían dejando una huella silenciosa pero firme en la historia europea.

Las beguinas no eran monjas. Tampoco esposas. Eran mujeres laicas que decidían vivir en comunidad, bajo una cierta disciplina espiritual, pero sin votos perpetuos. Esta condición les otorgaba una libertad poco común en la Europa medieval: podían abandonar la comunidad si lo deseaban, administrar sus bienes, trabajar y, en muchos casos, instruirse. En una sociedad rígida, donde el destino femenino parecía trazado de antemano, su elección resultaba tan singular como incómoda.

El fenómeno surgió en las prósperas ciudades del antiguo territorio de Flandes, donde el crecimiento económico y urbano permitió nuevas formas de organización social. Las guerras, las cruzadas y las epidemias habían dejado un desequilibrio demográfico evidente: muchas mujeres quedaban solas, sin posibilidad o sin deseo de casarse. En ese contexto, la vida beguinal ofrecía una alternativa respetable y, al mismo tiempo, autónoma.

1.- Otoño en Malinas, Beguinato de Groot © Stef Keynen

2.- Beguinato- begijnhuisje Brujas © Toerisme Brugge - © Jan D'Hondt





Beguinato de Tongeren © David Peskens

Pequeñas ciudades dentro de la ciudad, los beguinatos reunían casas, huertos, capillas y talleres donde las mujeres vivían con una independencia poco común en la Edad Media. En Flandes alcanzaron especial importancia y varios de ellos son hoy Patrimonio Mundial de la UNESCO

Estas comunidades se organizaban en espacios propios: los beguinatos —o beaterios, en la tradición hispana—. Eran auténticas pequeñas ciudades dentro de la ciudad, cerradas al exterior, con casas alineadas, huertos, enfermerías, capillas y, en ocasiones, talleres. Su arquitectura respondía tanto a una necesidad funcional como a una concepción espiritual del espacio: orden, recogimiento y vida compartida.

En Flandes, estos conjuntos alcanzaron una notable sofisticación. Hoy, varios de ellos están reconocidos como Patrimonio Mundial por la UNESCO, no solo por su valor arquitectónico, sino por lo que representan en términos de historia social y cultural. Pasear por uno de estos recintos es, aún hoy, entrar en un tiempo detenido. La vida de las beguinas combinaba trabajo, oración y servicio. Muchas se dedicaban a la enseñanza, al cuidado de enfermos o a la asistencia a los más pobres. Otras desarrollaban oficios textiles, fundamentales en la economía flamenca. Pero más allá de su función social, lo que define a estas mujeres es una forma de espiritualidad íntima, menos jerárquica, más interior.

Algunas beguinas dejaron también un legado intelectual notable. Figuras como Hadewijch de Amberes o Margarita Porete exploraron una relación directa con lo divino, al margen de las estructuras eclesiásticas. Sus escritos, en lengua vernácula, hablaban de amor, de unión espiritual y de libertad interior con una intensidad poco común en su tiempo. No siempre fueron comprendidas: algunas de estas voces terminaron perseguidas por la ortodoxia.



Paseo nocturno por el Beguinato de Groot © WillemGovaerts

Beguinato de Groot © KevinFaignaert

Ese equilibrio frágil entre aceptación y sospecha marcó la historia de las beguinas. Durante siglos, fueron toleradas e incluso valoradas por su labor social. Pero también despertaron recelos en determinados momentos, especialmente cuando sus prácticas espirituales se alejaban de la doctrina oficial. Aun así, su modelo resistió, adaptándose a los cambios de la Europa moderna.

El mapa de los beguinatos flamencos dibuja una red discreta pero extensa, repartida por ciudades como Brujas, Gante, Malinas, Lier y Lovaina. En total, Flandes conserva alrededor de una veintena larga de estos recintos, aunque solo una parte ha alcanzado reconocimiento internacional.

El hito llegó en 1998, cuando la UNESCO incluyó trece beguinatos flamencos en la lista de Patrimonio Mundial, valorando su singularidad urbana y, sobre todo, el testimonio excepcional que ofrecen de una comunidad femenina independiente en la Europa medieval.

Entre los reconocidos figuran algunos de los más representativos: el beguinato principesco de Brujas, el Gran Beguinato de Malinas, los de Gante (tanto el antiguo como el de Sint-Amandsberg), el de Lier, el de Tongeren, el de Cortrique y, por supuesto, el Gran Beguinato de Lovaina.





Beguinato Our lady of ter Hoyen Gante © Stad Gent Dienst Toerisme

Beguinato de Lovaina paseo junto al río © Kevin Faingaert



Cada uno tiene su carácter. Brujas seduce por la pureza de sus casas blancas alineadas en torno a un prado silencioso; Gante muestra una evolución más compleja, con varios recintos que reflejan distintas épocas; Malinas impresiona por su escala y su pasado económico; y Lieja, más recogida, conserva una atmósfera casi doméstica.

Si hay una ciudad donde este legado se percibe con especial claridad, esa es Lovaina. Allí, el Gran Beguinato —el Groot Begijnhof— constituye uno de los conjuntos mejor conservados de Europa. Fundado en el siglo XIII y ampliado en siglos posteriores, el recinto ocupa varias hectáreas junto al río Dijle. Sus calles empedradas, sus casas de ladrillo y sus patios interiores conforman un paisaje de serenidad que sorprende en el corazón de una ciudad universitaria dinámica.

El beguinato de Lovaina no es un museo. Hoy está habitado, en gran parte, por estudiantes y profesores de la KU Leuven (Universidad de Lovaina), lo que le otorga una continuidad vital poco habitual. Sin embargo, su trazado urbano, sus fachadas y su atmósfera mantienen intacta la esencia de aquella comunidad femenina que lo habitó durante siglos.

Caminar por sus calles es observar detalles que hablan de otra época: pequeñas hornacinas, puertas discretas, jardines interiores cuidadosamente delimitados. No hay monumentalidad en el sentido clásico. Hay, en cambio, una belleza contenida, casi doméstica, que remite a la vida cotidiana de aquellas mujeres.

El caso de Lovaina permite entender también la evolución de estos espacios. Tras la desaparición progresiva de las beguinas —la última falleció en el siglo XX—, muchos beguinatos quedaron vacíos o cambiaron de uso. En Lovaina, la restauración iniciada en la segunda mitad del siglo XX evitó su deterioro y permitió integrarlo en la vida contemporánea sin desvirtuar su carácter.

Hoy, la figura de las beguinas resuena con una actualidad inesperada. En un tiempo en que se reivindican modelos de vida alternativos, autonomía personal y formas de comunidad más horizontales, su experiencia adquiere una nueva lectura. No como anacronismo, sino como antecedente. Las beguinas no proclamaron discursos. No lideraron movimientos en el sentido moderno. Pero vivieron, con coherencia, una forma de independencia posible en su contexto. Eligieron no someterse a los moldes habituales y construyeron, en silencio, un espacio propio.

Quizá por eso su historia sigue interpelando. Porque habla de decisiones personales en tiempos de normas rígidas. De comunidades que se sostienen sin jerarquías absolutas, aunque evidentemente había escalas de poder. De espiritualidad sin imposición. Y, sobre todo, de mujeres que, sin grandes gestos, abrieron caminos. En las calles tranquilas de Lovaina, entre ladrillos rojizos y jardines discretos, ese legado continúa. No como una reliquia del pasado, sino como una pregunta abierta hacia el presente.



Beguinato de Lovaina paseo junto al río © Karl Bruninx

Vista aérea del beguinato de Groot en Lovaina © Stad Leuven - Jan Crab





Finca de los Arandinos

Bodega - Hotel

Entrena - La Rioja

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

Hay hoteles situados en zonas vinícolas y hay bodegas que, con el tiempo, han incorporado habitaciones. La Finca de los Arandinos pertenece a una categoría distinta. Aquí, el hotel de cuatro estrellas y la bodega fueron concebidos como partes de un mismo proyecto, y eso se aprecia nada más llegar a Entrena, en el valle del Iregua, cuando el edificio aparece rodeado de viñedos y con la sierra de Moncalvillo cerrando el paisaje.

La propiedad se encuentra en la carretera LR-137, fuera del casco urbano, en un entorno eminentemente agrícola. Viña, olivos y campos ocupan casi todo lo que alcanza la vista. Es precisamente ese paisaje el que termina por entrar en el hotel gracias a una arquitectura abierta, con grandes superficies acristaladas.

Arquitectura entre las viñas

El proyecto arquitectónico lleva la firma del riojano Javier Arizcuren. Diseñó un edificio contemporáneo en forma de L, de líneas rectas, de hormigón y cristal, con algunos volúmenes que parecen sobresalir del terreno. No intenta parecer una antigua bodega ni reproducir una arquitectura tradicional que nunca existió. Su planteamiento es claramente actual, pero siempre busca la relación con el paisaje que lo rodea.

Dentro comienza otro juego. Gran parte del interiorismo fue realizado por David Delfín y AKA Estudio. El diseñador malagueño trabajó en diez habitaciones, así como en diferentes zonas comunes y en el restaurante, introduciendo mobiliario vintage de los años cincuenta y sesenta, objetos inesperados y algunos de esos detalles que caracterizaban su universo creativo.

Finca de los Arandinos tiene únicamente 14 habitaciones, una cifra que permite mantener una escala pequeña. Se dividen en cuatro categorías: las habitaciones concebidas por David Delfín, las situadas sobre la nave de barricas, las Junior Suite y la Suite.

Probablemente las más interesantes para entender el espíritu del lugar sean precisamente aquellas vinculadas al trabajo de Delfín. Algunas soluciones obligan al huésped a interactuar con los muebles para ir descubriendo los diferentes usos de la estancia. No se trata únicamente de colocar algunas piezas de diseño en una habitación convencional; existe cierta intención de provocar curiosidad y de romper con la distribución habitual de un hotel (como un lavabo dentro de un armario).

Una bodega debajo del hotel

Pero aquí se viene también —y sobre todo— por el vino. La bodega forma parte del propio edificio y puede recorrerse sin abandonar el hotel. Es pequeña, familiar y funcional, alejada de las grandes producciones industriales. Trabaja fundamentalmente con las uvas procedentes de los viñedos de la propiedad y mantiene un modelo de elaboración donde la selección de la materia prima tiene especial importancia.



FINCA DE LOS ARANDINOS



- 1.- Viero y Catay, un viura y un tempranillo blanco. Dos de los blancos que produce la bodega
- 2.- Vista de la bodega desde una de las habitaciones
- 3.- Finca de los Arandinos, un tempranillo crianza maridandolo con una ensalada tibia de langostinos

La familia dispone de 16 hectáreas de viñedo repartidas en unas treinta parcelas alrededor de Entrena. Las cepas crecen entre los 500 y los 600 metros de altitud, sobre diferentes tipos de suelo, con predominio de cantos rodados sobre glaciares terciarios. Algunas cepas alcanzan los sesenta años.

En ellas se cultivan **Tempranillo, Garnacha y Mazuelo** para los tintos y **Viura y Tempranillo blanco** para los blancos. La producción media no supera los 6.500 kilos por hectárea y la vendimia se realiza manualmente, transportando la uva en cajones de 200 kilos. Primero suele entrar la Viura, seguida de Garnacha y Tempranillo y, finalmente, la Mazuelo.

Durante la visita se comprende bien la escala de este proyecto. No hacen falta kilómetros de galerías ni interminables naves de depósitos. Se sigue el recorrido de la uva, se habla de fermentaciones, madera y crianza y se termina en la nave de barricas, donde habitualmente se realiza la cata. La visita estándar incluye actualmente dos vinos: Viero Viñas Viejas y Finca de los Arandinos Crianza.

Los vinos de Arandinos

La gama es bastante más amplia de lo que podría suponerse por el tamaño de la bodega y permite recorrer distintos perfiles de Rioja, desde elaboraciones más clásicas hasta vinos con un planteamiento algo más personal.

El Finca de los Arandinos Crianza representa quizá su vertiente más reconocible: un tinto donde se busca conservar la fruta dejando que la madera acompañe sin dominar, con un equilibrio pensado para que el vino resulte expresivo y fácil de entender.





Una de las fachadas del hotel junto a los viñedos

Catay Reserva profundiza en una crianza más clásica, con mayor presencia del paso por barrica, mientras que Tempranillo Mazuelo combina el perfil frutal del primero con la frescura y la personalidad que aporta el Mazuelo.

Entre las elaboraciones de menor producción destaca El Conjuró, procedente de viñedo ecológico y elaborado con Tempranillo y Garnacha, con fermentación y posterior crianza en madera de roble francés y americano. También aparece El Tejar, un tinto de mayor estructura y profundidad, o Malacapa Natural, un Tempranillo de perfil marcadamente frutal fermentado con levaduras naturales y elaborado buscando una expresión más directa de la uva.

En blancos, Viero Viñas Viejas parte de viñedos antiguos y busca un carácter fresco y mineral, con mayor complejidad de la que suele asociarse a los blancos jóvenes de la zona. Junto a él aparecen elaboraciones menos habituales en Rioja, como Viero Vendimia Tardía, un blanco dulce artesanal criado en roble americano, además de otras referencias que amplían considerablemente la experiencia de cata y permiten comprobar que el proyecto no se limita únicamente a los tintos tradicionales.

El vino como parte de la estancia

La diferencia de Finca de los Arandinos radica precisamente en no separar todos estos mundos. La visita a la bodega no se plantea como una actividad aislada, sino como una parte natural de la estancia.

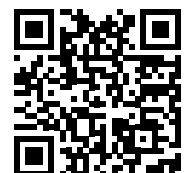
Después de recorrer las instalaciones y catar sus vinos, se puede cenar en el **restaurante Tierra**, descansar en el spa a pie de viña y dormir a pocos metros de las barricas.

Hotel, restaurante, spa y bodega comparten así un mismo proyecto y una misma manera de entender el paisaje. El vino está presente durante toda la estancia, no como un simple complemento, sino como el hilo conductor de una experiencia construida alrededor del viñedo y de Rioja. Y eso cambia bastante la forma de practicar el enoturismo. No hay que mirar el reloj para abandonar la bodega ni coger el coche después de una cata. Se puede pasear entre las viñas, volver al hotel, abrir una botella de la casa durante la cena y continuar hablando de aquello que se vio unas horas antes.

Quizá esa sea la mejor manera de entender Finca de los Arandinos. No pretende competir con las grandes bodegas monumentales de La Rioja ni con los hoteles de gran capacidad. Su atractivo está precisamente en lo contrario: un proyecto pequeño en el que viñedo, vino, arquitectura y alojamiento permanecen unidos y en el que el paisaje no es simplemente algo que se contempla desde la ventana o desde el jardín. Es el verdadero origen de todo lo demás.



Finca de los Arandinos
Bodega | Hotel





La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

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

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

El hoy y el ayer de Varsovia

Pasajes de la capital de Polonia en dos épocas que tuve la oportunidad de vivir. Los tiempos pasados los recuerdo con añoranza y los presentes los observo con admiración. Entre los unos y los otros, Varsovia se presenta como una ciudad interesante que destapa sus cartas con prudencia.

Palacio de la Cultura y de la Ciencia a los pies de Varso Tower



Estas anécdotas que me dispongo a relatar rebosan nostalgia, cariño y también admiración hacia un país que conozco bien. Antes de ponerme en marcha para tratar de compartir lo mejor posible alguna de las ellas, quiero decir que “a voto propio”, a la Polonia de entonces la recuerdo como una película en blanco y negro, que, con el paso de los años y los cambios de rumbo, actualmente se rueda en technicolor. Me explico, voy caminando por Varsovia y cada dos por tres no tengo más remedio que pararme, en medio de una plaza, de una calle, cerrar los ojos y recordar: “Aquí, en esta misma Plaza Defilad, donde al atardecer llegan los chavales en patinete y se reúnen a pasar la tarde, al lado del extraordinario Museo de Arte Moderno, y bajo el amparo de la Varso Tower, el edificio más alto de la Unión Europea- antes lo era el Palacio de la Cultura y de la Ciencia (regalo obligado de la Unión Soviética a sus países satélite)-, se encontraba una modesta tienda de muebles. Emilia contaba con su cola correspondiente de gente a la búsqueda de algún mueble que con suerte hiciera las veces de cama, de mesa y hasta de librería para cubrir tres necesidades en una, dentro de sus 30 m2 de apartamento.



Postal del Museo de Arte Moderno, el Palacio de la Cultura y la Ciencia, y Varso Tower

Museo de Arte Moderno de Varsovia



Vistas de la nueva Varsovia y Varso Tower desde el Palacio de la Cultura y la Ciencia





Los rascacielos cristalinos protagonizan la Varsovia de hoy

Aún recuerdo a Pani (señora) Agnieszka, una notable profesora de piano, quien a su vez cantaba en el coro de la filarmónica, cuyo piano de media cola le ocupaba el piso entero. Al lado de Emilia estaba el comercio de prendas de lana, en el que, por cierto, me quise comprar un jersey azul, el cual, la dependienta juzgó no apropiado para mi, pues no entonaba con el color de mis ojos, ni de mi piel, y al escasear, no me lo vendió; mejor le iría a alguien con los ojos azules y la piel más clara...Y sin abrir los ojos todavía, me viene a la memoria la otra tienda vecina de Emilia, donde vendían la preciosa vajilla de cerámica, típica polaca, blanca, pintada a mano con cebollas azules. Cola a la que había que sumarse, por lo menos una vez al mes, y así, poco a poco (po malo po malo) comprar un plato, una taza, y esperar al ansiado día en que llegaran las panzudas soperas, para coger la cola al amanecer y alcanzar el mostrador antes de que se acabaran todas. Al abrir los ojos, las colas han desaparecido para dar lugar a una ciudad que crece a pasos agigantados. Los rascacielos de cristal protagonizan el skyline de Varsovia, una de las pocas ciudades europeas que todavía tiene solares en los que construir. Gente bien vestida, museos,

El Palacio de la Cultura y de la Ciencia eclipsado entre los edificios cristalinos de la nueva Varsovia



buenos restaurantes, hoteles cinco estrellas, tiendas de las mejores marcas, coches ultramodernos, color y diseño, son las señas de identidad de la nueva Varsovia.

Varsovia, a media voz.

Sigo paseando sin rumbo por la capital de Polonia, la ciudad de Federico Chopin, al que rinde homenaje su impresionante estatua en el parque de Lazienki. Esa ciudad castigada por los bombardeos de la segunda guerra mundial de la que prácticamente no quedó nada y que hoy presume de ser uno de los principales centros económicos y financieros de Europa central. Y permanezco absorto, observando esa cantidad de rascacielos de cristal que han brotado en nada, como setas en el bosque, al lado de los famosos bloques, que, últimamente, pintados en tonos pasteles, azulito, rosa, amarillo, han adquirido un curioso toque vintage a lo socialista, que me hace mucha gracia. He de confesar cómo a pesar de que, de siempre, las ciudades famosas de Polonia han sido Cracovia y Gdansk, yo he tenido y tengo debilidad por Varsovia. Ya en otros tiempos, había que ir conociéndola paso a paso, abriendo sus sorprendentes bazas con cautela; un club donde escuchar magnífico jazz, un restaurante escondido que cocina el mejor stroganoff, flambeado con coñac, un cabaret “El gato negro” en el Hotel Victoria, hoy de la cadena Sofitel, y uno de los hoteles más conocidos de la Varsovia moderna.

Y hablando de hoteles, debo hacer mención especial al legendario Hotel Bristol que fue impulsado por el célebre político, fundamental en la recuperación de la independencia polaca, y uno de mis compositores y pianistas preferidos, Ignacy Jan Paderewski. Mientras que el histórico Hotel Europejski que, diseñado por el arquitecto Henryk Marconi, abrió en 1857, pronto se convirtió en centro de escritores, artistas, políticos y personalidades célebres, hoy lo regenta la cadena Raffles, y deslumbra por su exquisita decoración dentro de su belleza señorial, y por su cuidada selección de obras de arte. Como colofón del capítulo hotelero tengo que añadir que tuve el privilegio de alojarme en el alojamiento del nuevo milenio, Hotel Puro, en el centro de Varsovia, y me encantó.



Escultura de Ignacy Jan Paderewski en el Parque Lazienki

El legendario Hotel Bristol



Un bloque socialista y el rompedor restaurante llamado “El Cerdo Rojo”



VARSOVIA

Estimado Vístula

Su arteria vital, el río Vístula, divide Varsovia; en una orilla la Ciudad Vieja, en la otra, el barrio de Praga, qué, si entonces gozaba de una dudosa reputación, ahora se ha vuelto uno de los más cotizados por la gente joven de Varsovia, que acude a Praga a disfrutar de sus restaurantes, bares y clubes.

Cuánto me gustó la última y soberbia novedad varsoviana, la Pasarela Magdalena Abakanowicz, solo para peatones y ciclistas, cuya estructura de líneas limpias y elegantes embellece el Vístula. Lo crucé con calma, al igual que la mucha gente que caminaba a mi lado. Fue un auténtico disfrute el irme parando a cada paso para apreciar las bellas vistas de la nueva Varsovia, de las que sobresalen Varso Tower y los rascacielos cristalinos con el Palacio de la Cultura y de la Ciencia entre medias. Mientras que, a orillas del río, se contempla la postal de la cautivadora Ciudad Vieja, en un extremo y el barrio de Praga en el otro.



Puente peatonal Magdalena Abakanowicz, sobre el río Vístula

Panorámica de la Ciudad Vieja a orillas del río Vístula desde Varso Tower





traveling

gourmets

DESTINOS GASTRONÓMICOS

Castellón en 5 paradas
imprescindibles

5 COSECHAS DE OTOÑO

Qué merecen un viaje

RESTAURANTES PROBADOS: BICHOPALO ■ EL CLAUSTRO

CINCO COSECHAS DE OTOÑO QUE MERECEN UN VIAJE

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Archivo

Hay mañanas de otoño que huelen a mosto recién prensado, a leña encendida y a tierra húmeda. El sol ya no aprieta como en agosto y una ligera bruma se demora sobre los campos mientras las cuadrillas comienzan una labor que, desde hace siglos, marca el ritmo de la vida rural. Es tiempo de cosecha. El momento en que la naturaleza devuelve, generosa, el trabajo de todo un año.

Durante generaciones, la recolección no fue solo una necesidad agrícola. También fue una celebración. Una forma de dar gracias, de reunir a familias y vecinos, de compartir mesa, canciones y esperanza antes de la llegada del invierno. Muchas de aquellas costumbres siguen vivas y hoy, lejos de desaparecer, han encontrado un nuevo significado. Viajeros de todas partes buscan precisamente eso: participar, aunque sea por un día, en tradiciones que conservan el sabor de lo auténtico.

La gastronomía, siempre tan ligada al territorio, encuentra en estas semanas uno de sus momentos más fascinantes.

La vendimia, el gran ritual del otoño

Si existe una cosecha capaz de representar el otoño, esa es la vendimia. No hay otra que reúna con tanta intensidad paisaje, historia, cultura y gastronomía.

La recogida de la uva acompaña a las civilizaciones mediterráneas desde hace más de dos mil años. Fenicios, romanos y monasterios medievales fueron modelando un paisaje que hoy forma parte de la identidad de buena parte de España. Durante siglos, vendimiar fue una tarea dura, realizada al amanecer para evitar el calor y en la que participaban familias enteras. Aquellos días concluían muchas veces con comidas populares, música improvisada y la satisfacción compartida de haber salvado la cosecha.

Aunque la mecanización ha transformado buena parte del trabajo, el espíritu permanece.

Hoy la vendimia se ha convertido en uno de los motores del enoturismo. Cada septiembre y octubre, miles de personas abandonan las ciudades para recorrer viñedos, participar en la recogida de la uva, visitar bodegas centenarias y descubrir cómo un fruto tan sencillo acaba convirtiéndose en uno de los grandes símbolos de nuestra cultura gastronómica.

Donde la vendimia es una fiesta

Hay lugares donde la vendimia trasciende el ámbito agrícola y se convierte en una auténtica celebración popular.

En Jerez de la Frontera, el primer mosto del año se ofrece simbólicamente como gesto de gratitud, mientras el vino de Jerez vuelve a demostrar por qué forma parte del patrimonio cultural andaluz.

En Logroño, las Fiestas de San Mateo transforman la ciudad en una inmensa celebración del vino riojano. El tradicional pisado de la uva recuerda aquellos tiempos en los que el vino nacía bajo los pies de los vendimiadores.

Requena, en tierras valencianas, mantiene una de las fiestas vendimiales más populares del país, donde desfiles, degustaciones y actividades culturales llenan las calles durante varios días.

La Ribera del Duero, El Bierzo, Rías Baixas, Montilla-Moriles, Penedès o Priorat ofrecen también propuestas que combinan patrimonio histórico, gastronomía y paisaje, demostrando que cada territorio vive la vendimia con personalidad propia.



5 COSECHAS DE OTOÑO

Cuando la tradición se reinventa

Las nuevas generaciones de bodegueros han comprendido que el visitante ya no busca únicamente probar un buen vino. Quiere vivir una experiencia.

Así han surgido propuestas que mezclan tradición e imaginación. Vendimias nocturnas bajo la luz de la luna para preservar la frescura de la uva, desayunos entre viñedos al amanecer, conciertos en antiguas bodegas, cenas maridadas entre cepas, recorridos en bicicleta o incluso sesiones de yoga frente a las hileras de viñas antes de comenzar la jornada.

En algunas bodegas todavía es posible pisar la uva en antiguos lagares de piedra, una experiencia que despierta inevitablemente la sonrisa de quien la prueba por primera vez.

El vino deja entonces de ser únicamente una bebida para convertirse en un relato que se puede caminar, tocar y saborear.

El oro líquido comienza en el olivar

Mientras la uva abandona los viñedos, los olivares empiezan a prepararse para otra de las grandes campañas agrícolas.

La recogida temprana de la aceituna ha dado lugar a un turismo en pleno crecimiento: el oleoturismo. Andalucía, especialmente Jaén y Córdoba, abre las puertas





de almazaras donde el visitante descubre el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, participa en catas y comprende por qué el llamado "zum de aceituna" es uno de los pilares de la cocina mediterránea.

Probar un aceite recién elaborado sobre una simple rebanada de pan sigue siendo una de esas experiencias capaces de explicar un territorio entero.

El bosque también tiene su cosecha

No todas las recolecciones nacen en los campos cultivados.

Con las primeras lluvias aparecen los buscadores de setas. Armados con cesta y navaja, recorren pinares y robledales siguiendo un conocimiento transmitido de generación en generación.

En Soria, Navarra, Burgos, La Rioja o el Pirineo, las jornadas micológicas se han convertido en un atractivo turístico que reúne a expertos, cocineros y aficionados alrededor de uno de los grandes tesoros gastronómicos del otoño.

Boletus, níscalos, trompetas de los muertos o rebozuelos inspiran menús que cambian con cada temporada y recuerdan que la cocina también depende de los caprichos del bosque.





El aroma de las castañas

Hay pocos olores tan reconocibles como el de las castañas asándose en un brasero.

En Galicia, Asturias, León o Cataluña, los antiguos magostos y castañadas siguen reuniendo a vecinos y visitantes alrededor del fuego. Son celebraciones sencillas, donde las castañas comparten protagonismo con el vino nuevo, los dulces tradicionales y la música popular.

En una época dominada por la velocidad, estas fiestas conservan el placer de conversar sin prisa mientras el otoño avanza.

El delicado milagro del azafrán

Apenas dura unos días, pero basta para transformar por completo el paisaje manchego.

Al amanecer, miles de flores violetas cubren los campos y comienza una recolección que apenas admite demora. Después llegará el paciente trabajo de separar, uno a uno, los delicados estigmas rojos que acabarán convirtiéndose en una de las especias más apreciadas del mundo. Quien presencia esta labor comprende inmediatamente por qué el azafrán sigue siendo conocido como el oro rojo.





Manzanas, granadas y otros sabores del otoño

El calendario de las cosechas continúa con las manzanas destinadas a la sidra en Asturias y el País Vasco; con los membrillos que llenan las cocinas de recetas familiares; con las granadas que anuncian los primeros fríos y con las calabazas que encuentran su lugar tanto en la cocina tradicional como en la más creativa.

Son productos menos mediáticos que la uva, pero igual de vinculados a una estación que invita a cocinar despacio.

Viajar para entender el origen

Quizá el éxito creciente de estas fiestas tenga una explicación sencilla.

Vivimos rodeados de alimentos cuyo origen apenas conocemos. Participar en una vendimia, recoger aceitunas, caminar entre castaños o asistir a la floración del azafrán nos recuerda que detrás de cada copa de vino, de cada aceite o de cada plato de temporada existe un paisaje, un oficio y muchas manos.

Las cosechas del otoño son, en realidad, una celebración de la paciencia. De los ritmos que marca la naturaleza frente a las prisas de nuestro tiempo.

Tal vez por eso quienes regresan de una vendimia no hablan solo del vino. Hablan del silencio de los viñedos al amanecer, de las conversaciones compartidas entre cepas, del olor del mosto, del color imposible de los bosques y de la sensación, cada vez más rara, de formar parte de algo que existía mucho antes de nosotros.

Y esa, probablemente, sea la mejor cosecha que puede llevarse un viajero.





Vista de Peñíscola

El sabor de Castellón en cinco paradas imprescindibles

Texto y fotografía: Yolanda Cardo - yolandacardo66@gmail.com

Un sabroso recorrido reivindica el trabajo de los productores como seña de identidad de la rica gastronomía castellonense

Lonja de Peñíscola. Del mar a la cazuela

Ninguna ruta del sabor por Castellón estaría completa sin presenciar la subasta de pescado, en este caso en la lonja de Peñíscola. Y la provincia de Castelló esconde una de las despensas más variadas y honestas del Mediterráneo. Entre la sierra de Espadán y el litoral que baña Peñíscola, Benicàssim o Vinaròs, esta tierra ha trazado durante generaciones un paisaje gastronómico extraordinario donde los productos del mar y de la huerta invitan a descubrir la provincia “saboreando cada rincón”. Castelló Ruta de Sabor nace precisamente con esa vocación: Conocer de cerca y saborear la excelencia de sus productos.

No se trata de un itinerario acotado, sino de una sugerente propuesta para adentrarse en la provincia a través

de sus sabores más auténticos: aceites de oliva prensados con paciencia, vinos que maduran al ritmo de las estaciones, elaboraciones artesanales y pescados y mariscos frescos que se subastan cada día frente al mar.

A través de visitas guiadas, catas y experiencias sensoriales, Castelló Ruta de Sabor propone ralentizar el paso, conocer los rostros detrás de cada producto que llega a la mesa. Porque cuando el viajero conoce a quién cultiva, elabora o pesca, los ingredientes dejan de ser meros alimentos para convertirse en una historia inesperada y estimulante que invita a recorrer esta tierra maravillosa de manera diferente. Les proponemos algunas de las paradas imprescindibles en las comarcas costeras del Baix Maestrat y la Plana Alta.

Almazara Bardomus. Aceites de paisaje

Hay lugares donde la geografía parece haberse dispuesto para producir algo realmente excepcional. Entre Alcalá de Xivert y Torreblanca, corazón del interior castellonense, ocurre precisamente esto. La exclusiva gama de aceites premium de Almazara Bardomus nacen aquí. Setenta hectáreas de olivar en un entorno custodiado por montañas, con el mar como telón de fondo. Con los parques naturales de la Serra d'Irta y el Prat de Cabanes como guardianes silenciosos, esta finca olivarera se beneficia de tres factores decisivos: la brisa constante del mar, inviernos sin heladas y un microclima excepcional. El resultado son unos AOVES de personalidad organoléptica única. Fernando Agramunt, gerente de la finca, cuenta que la aceituna se cosecha en su punto óptimo, entre la segunda y la tercera semana de octubre, cuando todavía conserva ese verde intenso, y viaja sin pausa hasta la almazara. Este gesto simple permite atrapar en la botella todos los aromas y frescura de los frutos, casi, recién recolectados.

De esta disciplina nace un catálogo que se nutre de la diversidad del olivar valenciano. Variedades como la borriolencia, frutal y elegante, la canetera con carácter y especiada, la arbequina, la farga o la picual enriquecen el mapa de sabores de la casa. ¿El mejor?, para Fernando, “el que a tí te guste”.



Bodega Mas de Rander. Vinos de Castellón

En esta bodega de Benlloch el paisaje lo es todo. Las viñas, olivos centenarios —algunos con más de ocho siglos— cítricos conforman un proyecto donde la agricultura y el enoturismo forman parte de una misma experiencia. Juan Domingo Tárraga es el alma mater de esta espectacular finca agraria familiar que nació hace 25 años con vocación de elaborar vinos excepcionales. “Es el peor negocio que he hecho con la cabeza y el mejor con el corazón”, dice de esta bodega bioclimática, perfectamente integrada en el entorno, de arquitectura parcialmente enterrada y cubierta vegetal para mantener una temperatura estable. La experiencia enoturística permite pasear por la extensa plantación de cítricos y viñedos donde crecen variedades como merlot, sauvignon blanc, syrah o monastrell y culmina catando sus vinos elaborados con la mínima intervención. Como dice, Juan Domingo, “vinos que cuentan una historia”, la del territorio y las personas que lo habitan.





Cervezas Badúm. Las de Peñíscola

Las cervezas artesanales y ecológicas también tienen su espacio en esta ruta, de la mano de los hermanos Alex y Hernán, fundadores de Cervezas Badúm, la cerveza de Peñíscola". Cuentan que la idea nació "un sábado tonto por la tarde en la cocina de casa". Durante la visita descubrimos cómo un cuidadoso proceso de elaboración, donde la variedad de lúpulos y maltas marcan la diferencia, culmina en un catálogo de "cervezas inspiradas en su tierra y en sus gentes". Como la Badum Alcachofa, una tostada elaborada con alcachofa de Benicarló; la Lola, una lager con mucho cuerpo gracias a sus cuatro tipos de malta y tres variedades de lúpulo; la Ipa de aromas cítricos o la Eco Pumpkin Ale, la tostada de temporada madurada con calabaza.



964 Tasting Shop. Productos de territorio

En la localidad de Alcossebre encontramos un pequeño comercio que se ha convertido en un punto de referencia para los amantes del buen producto local. Raquel Cabrero, sumiller profesional, es la artífice de este acogedor espacio que reúne una selección de productos de los mejores elaboradores de la provincia. En 964 Tasting Shop (Carrer del Barquer, 8. Alcossebre, Castelló) no solo se pueden adquirir una exquisita gama de productos de la zona sino que además se puede disfrutar de catas temáticas, maridajes y degustaciones que permiten descubrir la diversidad gastronómica de Castellón. Aceites premium, vinos, vermouths, licores, quesos, miel, embutidos o conservas lucen en sus estanterías como un delicioso escaparate del territorio, es que observar in situ al llegar la tarde el espectáculo de las embarcaciones llegando a puerto para descargar la captura del día mientras observamos la biodiversidad del Mediterráneo es la mejor forma de conectar con la cultura marinera. Más cuando luego podremos disfrutarla en el plato, alrededor de una buena mesa con una fideuá, una paella de marisco, un arroz a banda, zarzuelas de pescado o alguno de sus tradicionales rossejats.



Marta Alonso, Daniel y Guillermo Pozuelo

bichopalo

Texto: Jose Antonio Muñoz

Fotografía: Bichopalo y Jose A. Muñoz



En una zona de Madrid donde la oferta gastronómica parece multiplicarse cada temporada, Bichopalo nació en 2019 en un pequeño puesto del Mercado de Barceló y quizá aquel origen explique buena parte de lo que sigue siendo hoy. Allí, entre proveedores, producto fresco y el ritmo cotidiano de un mercado, los hermanos Daniel y Guillermo Pozuelo comenzaron a dar forma a un proyecto que después se trasladaría a Chamberí, a la calle Cristóbal Bordiú, muy cerca de Ponzano. Cambió el escenario, pero no demasiado la filosofía: cocina cercana, producto, libertad y una cierta resistencia a hacer las cosas como se supone que deben hacerse.

El restaurante es pequeño, con apenas una veintena de plazas y una cocina abierta que ocupa buena parte de la atención desde que se entra. No hay grandes decorados ni una puesta en escena complicada. La experiencia se concentra alrededor del plato y de esa cercanía entre cocina y sala que permite seguir parte del trabajo del equipo. En Bichopalo se ve cocinar y, en cierto modo, también se entiende mejor lo que llega después a la mesa.

Daniel Pozuelo, madrileño criado en Collado Villalba, está al frente de los fogones. Su relación con la cocina comenzó muy pronto, observando durante horas a su abuela, aunque acabar estudiando hostelería llegara casi por casualidad.



Vista de la sala. Foto inferior, diferentes platos de su menú degustación



Después vendrían años de formación y algunas cocinas importantes: Paco Roncero Restaurante, Alboroque, Arzak o DStage forman parte de un recorrido profesional al que habría que añadir otra escuela mucho menos académica, pero probablemente igual de decisiva: viajar.

México, Panamá, Marruecos, Japón, Corea, China, Perú o India aparecen, de una manera u otra, en su memoria gastronómica. De esos viajes llegan técnicas, especias, fermentados, salsas y combinaciones que después se encuentran con productos y elaboraciones de raíz mediterránea. La propia casa define su cocina como “de aquí y de allí”, una fórmula sencilla que en este caso resulta bastante precisa. Técnicas asiáticas conviven con fondos clásicos, pescados, carnes, verduras de temporada o recuerdos de platos tradicionales.

Esto no significa que Bichopalo sea un restaurante asiático ni que pretenda ejercer de cocina fusión en el sentido más habitual del término. Daniel Pozuelo parece trabajar con mayor libertad. Puede utilizar miso, kimchi, ponzu, gochujang o alguna especia traída de un viaje, pero el resultado busca que el producto continúe siendo reconocible. Hay técnica y existe intención de sorprender, aunque evitando convertir cada pase en un ejercicio de exhibición.

El menú tampoco permanece demasiado tiempo quieto. La temporada, el mercado y lo que llega de sus proveedores van marcando los cambios.

De aquel primer Bichopalo queda precisamente esa relación estrecha con los puestos y pequeños comerciantes, algo que permite modificar elaboraciones e introducir productos según el momento. Durante estos años han pasado por sus mesas platos muy distintos: ostras con ponzu, merluza con encurtidos y miso, codorniz con salsas de inspiración asiática, versiones de los huevos rotos o aquella carbonara coreana elaborada con tteokbokki que llegó a convertirse en uno de sus platos más comentados. Muchos desaparecen poco después. Aquí la idea de “plato clásico” tiene una vida bastante corta.

Actualmente la propuesta se articula alrededor de dos menús degustación: uno corto de seis pases y otro largo de once, a los que pueden añadirse elaboraciones fuera de menú dependiendo del mercado y de la estación. No existe, por tanto, una carta convencional que permita anticipar exactamente qué se va a comer. Parte del atractivo está precisamente en sentarse y dejar que la cocina marque el recorrido.

En sala está Guillermo Pozuelo, hermano de Daniel y parte del proyecto desde sus primeros días en Barceló. Se ocupa también de la propuesta líquida, concebida con la misma intención de alejarse de lo previsible. La selección busca pequeños productores, referencias menos habituales y vinos capaces de acompañar una cocina que cambia con frecuencia.

El trabajo realizado ha ido encontrando reconocimiento. Bichopalo recibió el Bib Gourmand de Michelin en 2023, 2024 y 2025 y continúa recomendado por la guía en 2026. También ha figurado entre los establecimientos recomendados por Guía Repsol.

Pero quizá lo más interesante esté al margen de las distinciones. Bichopalo ha conseguido mantener algo que no siempre resulta sencillo cuando un restaurante crece en notoriedad: la sensación de estar ante una cocina personal, pequeña, inquieta y todavía dispuesta a cambiar. Un restaurante donde se puede viajar bastante sin abandonar Chamberí.



bichopalo





Cocina con raíces granadinas

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Rest. El Claustro

En pleno centro histórico de Granada, bajo los arcos de un antiguo convento del siglo XVI, El Claustro ocupa uno de esos espacios donde la arquitectura y la cocina parecen entenderse sin necesidad de competir entre ellas. El restaurante se encuentra dentro del Hotel Palacio de Santa Paula, pero tiene personalidad suficiente para ser un destino gastronómico por sí mismo: aquí el verdadero argumento está en la mesa.

La cocina mira decididamente a Granada. No solo a sus recetas más reconocibles, sino a una provincia que permite pasar en pocos kilómetros de Sierra Nevada a la Costa Tropical, atravesando vegas, montes y comarcas con productos muy diferentes. Esa diversidad constituye la base de una propuesta que recupera también la importante herencia andalusí de la gastronomía granadina y la lleva a una cocina actual, técnica, pero fácilmente reconocible.

La Guía Repsol mantiene a El Claustro entre sus restaurantes recomendados en 2026, destacando precisamente esa cocina vinculada al territorio. Actualmente, señala a Luismi Luque como jefe de cocina, acompañado en sala y en sumillería por Marco Cantini. Una referencia especialmente interesante porque confirma la continuidad de un restaurante que lleva años ocupando un lugar destacado dentro de la restauración granadina.

Su relación con la alta gastronomía viene de lejos. Durante la etapa de Rafael Arroyo, quien durante años estuvo al frente de sus fogones, El Claustro participó en encuentros con cocineros reconocidos por Michelin. El propio Arroyo había pasado por establecimientos con estrellas Michelin, lo que contribuyó a consolidar la vocación gastronómica de la casa.

Una carta que cambia con Granada

De cara al otoño, quizá sea precisamente la temporalidad uno de los aspectos más interesantes de El Claustro. El restaurante mantiene una carta que evoluciona a lo largo del año, incorporando los productos que llegan de la vega, la sierra y la costa. La propia filosofía de la casa se apoya en el producto de proximidad y en el respeto a cada estación, de manera que la despensa granadina marca buena parte del ritmo de la cocina.

Ese cambio de estación encaja especialmente bien con el carácter del restaurante. Cuando empiezan a bajar las temperaturas, Granada invita a una mesa más reposada, a sabores algo más profundos y a elaboraciones que recuerdan el recetario tradicional. El Claustro encuentra ahí un terreno natural para trabajar fondos, guisos, carnes, verduras de temporada y productos de sierra, sin perder esa mirada contemporánea que define su cocina. No se trata de vestir de modernidad las recetas antiguas, sino de entenderlas y darles una nueva lectura.



Desayunos, huevos benedict con aguacate

Bacalao fresco confitado





Cócteles de autor de "la Barra del Clausto", un imprescindible



Jardines del Generalife

Entre las elaboraciones que han definido recientemente, podemos encontrar platos tan sugerentes como; el tartar de atún rojo Balfegó con gazpacho de naranjas del Valle, los tomatillos "embotaos" con hierbabuena y queso montefriño, el bacalao confitado con meloso de gurullos, la lubina con gazpachuelo de chirilas o el carré de cordero segureño glaseado. Platos que permiten entender bien el planteamiento: producto reconocible, referencias locales y una ejecución contemporánea.

También resulta interesante la presencia de ingredientes procedentes de distintos puntos de la provincia. La huerta granadina, los productos de la Costa Tropical y las materias primas de la sierra construyen una carta que no necesita buscar demasiado lejos para encontrar identidad. Granada posee una despensa suficientemente amplia como para que cada estación aporte sabores diferentes, y El Clausto aprovecha precisamente esa diversidad para mantener viva su propuesta.

La oferta se completa con menú de degustación, menú ejecutivo y fórmulas para grupos, ofreciendo diferentes maneras de acercarse a una cocina que busca adaptarse tanto al visitante como al público local.

Cuando llegue el otoño a Granada y la ciudad recupere un ritmo más pausado, El Clausto tendrá probablemente su mejor argumento en aquello que lleva años defendiendo: contar Granada a partir de sus productos, sus recetas y su memoria culinaria, dejando que cada estación escriba una parte distinta de la carta.

Rest. El Clausto
Hotel Palacio
de Sta. Paula
(Granada)



smartbox
BUSINESS SOLUTIONS

¡Regala emociones!

Somos un equipo especializado,

Business Solutions en Smartbox Group.

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

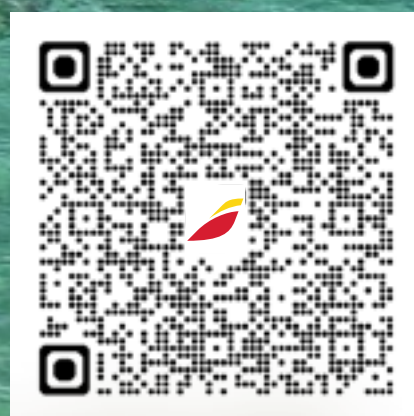


info.empresa@smartbox-group.com / 91 746 86 41

EL VERANO NO SE ACABA HASTA QUE TÚ DIGAS

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.