magazine Traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 79 Año 2026 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00 €



KIRGUISTÁN
Entre montañas y tradición

COSTA RICA
La fuerza de los volcanes

SALOU
Una ciudad que enamora

5 ESCAPADAS
para amantes de los mercadillos, cafés y buena gastronomía

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

Fitur

SOCIO FITUR

DESCUBRE Puerto Rico

20-24 Ene 2027 / Madrid

AI MODIFIED



Un viaje a través de la ***tecnología***, el ***talento*** y los ***destinos*** que están ***transformando el sector***.

Fitur, donde empiezan los viajes.



Adquiere tu pase:

Línea Aérea Oficial

IBERIA

ONU Turismo
MIEMBRO AFILIADO

IFEMA MADRID

Bienvenido a bordo

Con noviembre ya en marcha, la Navidad empieza a asomar en los escaparates y en las conversaciones. Es tiempo de pensar en los reencuentros, pero también de buscar unos días para cambiar de aire. En este número seguimos el rastro de las fiestas desde los **belenes napolitanos**, donde la devoción convive con el humor popular, hasta el espectáculo navideño de **Puy du Fou**. Proponemos **cinco escapadas de invierno** para quienes disfrutan recorriendo mercados y haciendo un alto en un café, para descubrir la Navidad especialmente a través de sus dulces.

Nuestro viaje de autor nos lleva a **Kirguistán**, entre montañas y tradiciones. En **Costa Rica**, los volcanes marcan el paisaje, mientras que en **Niza** descubrimos la Riviera en los meses tranquilos. Recorremos **Évora y Beja** para conocer el Alentejo, nos detenemos en **Salou** y exploramos Cerdeña a través de sus minas y su cultura del vino. En Madrid, la **Gran Vía** nos cuenta la historia de la ciudad a través de sus edificios.

También miramos al cielo de **Albacete** y seguimos la pista de las tres cruces de **Trasmoz**. La música nos lleva hasta Abéné, en Senegal, y Manena abre su ventana al otoño de Kioto. Para descansar, elegimos dos palacios con paisajes muy distintos: el Palacio Tondón, junto al Ebro en Briñas, y el M'Ar de Ar Aqueduto, en Évora.

En Traveling Gourmets recorremos **Badajoz** a través de ocho orígenes que ayudan a entender su cocina y visitamos Marqués de Riscal en **Rioja Alavesa**. En Madrid, recuperamos la hora del té en el Ritz y repasamos tres décadas de cocina cantonesa en Tse Yang. En Sevilla, La Maestría nos acerca al recetario andaluz en pleno centro histórico.

Ojalá alguna de estas páginas acabe convertida en un viaje, en una mesa compartida o en una buena conversación durante las fiestas. Feliz Navidad y buen viaje. "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 representados, cuya responsabilidad cae íntegramente en cada autor o colaborador. As imismo, 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.

STAFF

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









06 **VIAJES DE AUTOR**
KIRGUISTÁN
Entre montañas y tradición

16 **DISEÑO Y ARQUITECTURA**
LA GRAN VÍA DE MADRID
La historia de una calle madrileña

24 **VIAJES**
COSTA RICA
La fuerza de los volcanes

32 **VIAJES**
NIZA
Los inviernos de la Riviera

38 **VIAJES**
ÉVORA Y BEJA
El encanto del Alentejo

46 **VIAJES**
SALOU
Una ciudad que enamora

48 **ENOTURISMO**
CERDEÑA
Entre minas, paisajes y cultura del vino

54 **ESPECIAL NAVIDAD**
BELENES NAPOLITANOS
Teatro popular, devoción y sátira

60 **ESPECIAL NAVIDAD**
5 ESCAPADAS DE INVIERNO
Para amantes de mercados, cafés y gastro

68 **ESPECIAL NAVIDAD**
NAVIDAD EN PUY DU FOU
De Moisés a los Reyes Magos

72 **ASTROTURISMO**
ALBACETE
Bajo las estrellas

76 **DESTINOS Y LEYENDAS**
TRASMOZ (ZARAGOZA)
El misterio de las tres cruces

CONTENIDOS

Revista Traveling Nº79
Año 2026

SUMARIO

LUGARES PARA SOÑAR 82
HOTEL PALACIO TONDÓN
Briñas, a los pies del Ebro

LUGARES PARA SOÑAR 86
HOTEL M´AR DE AR AQUEDUTO
Dormir en un palacio en Évora

CULTURAL 90
NEVERLAND
Tras verlo en cine, poder vivirlo

CULTURAL 92
ABÉNÉ (SENEGAL)
Un encuentro al ritmo de la música

LA VENTANA DE MANENA 96
OTOÑO EN KIOTO

traveling gourmets 101

DESTINOS GASTRO 102
BADAJOZ
8 orígenes para entender su gastronomía

BODEGAS CON ALMA 108
MARQUÉS DE RISCAL
Un château en el corazón de Rioja Alavesa

REST. PROBADOS 114
HOTEL RITZ (Madrid)
Regresa la tradición de la hora del té

REST. PROBADOS 118
TSE YANG (Madrid)
3 décadas de cocina cantonesa en Madrid

REST. PROBADOS 120
LA MAESTRÍA (Sevilla)
Andalucía a la mesa en Sevilla



PORTADA
Mercadillo navideño en Estocolmo
© Archivo



PORTADA
Hora del té en el Ritz
© Hotel Ritz Madrid

Kirguistán

Entre montañas y tradición

Texto y fotos: Ana Gutiérrez Morales - anagutierrezm13@gmail.com



Kok-Moinok Canyon



En el corazón de Asia Central se encuentra Kirguistán, un país de impresionantes montañas, grandes lagos y paisajes que parecen no tener fin. Su identidad está profundamente ligada a sus raíces nómadas: todavía hoy es posible encontrar familias que pasan los meses de verano en las montañas, viviendo en sus tradicionales yurtas y acompañando a sus rebaños.

Más que un destino, Kirguistán es una forma de descubrir una cultura marcada por la hospitalidad, las tradiciones y el contacto con la naturaleza. Un país donde las costumbres ancestrales conviven con la vida moderna y donde viajar significa, muchas veces, alejarse de las rutas habituales para acercarse a la esencia de sus gentes y de sus paisajes.

Nos embarcamos en esta aventura de la mano de nuestro guía local, Beksultan, y de su agencia de viajes, Beks_Adventure, que diseñó el itinerario a nuestra medida, adaptándolo en todo momento a nuestros gustos, preferencias y necesidades. Gracias a su conocimiento del país y a su cercanía, pudimos descubrir una faceta de Kirguistán mucho más auténtica y cercana.

Nuestro viaje comenzó en Bishkek, la capital del país, desde donde emprendimos el camino hacia Kyzart, el pequeño pueblo donde vive la familia de nuestro guía. La carretera nos fue alejando poco a poco del bullicio de la ciudad para adentrarnos en paisajes cada vez más espectaculares. Durante el trayecto hicimos una primera parada en el impresionante Kok-Moinok Canyon, un sorprendente cañón de formaciones rocosas que nos ofreció una primera muestra de la naturaleza salvaje que caracteriza a Kirguistán.

Kirguistán es un país de gente hospitalaria, y nuestra experiencia con la familia de nuestro guía no fue una excepción. Nos recibieron con una enorme calidez, ofreciéndonos alojamiento, comida y todo lo necesario para descansar y preparar nuestra siguiente aventura: alcanzar el lago Song-Kul a caballo.

La ruta, de tres días de duración, nos llevaría a través de algunos de los paisajes más espectaculares del país, haciendo noche en dos campamentos de yurtas durante el camino. A medida que avanzábamos a caballo, atravesábamos montañas y valles cada vez más remotos, alejándonos de la civilización y adentrándonos en un modo de vida profundamente ligado a la naturaleza y a las antiguas tradiciones nómadas.

Durante el recorrido tuvimos también la oportunidad de descubrir su gastronomía más auténtica. Probamos diferentes sopas tradicionales y platos caseros preparados en las propias yurtas-cocina, con ingredientes sencillos y mucho sabor. Las comidas se convertían en un momento de encuentro: compartíamos mesa con otros viajeros y guías, intercambiando historias, risas y experiencias de lugares muy diferentes. Por unas horas, las fronteras parecían desaparecer y todos éramos parte de una misma familia viajera, reunida en mitad de las montañas de Kirguistán.



Campamento de yurtas

Laderas surcadas por la erosión, con tonos ocres, rosados y grises, acompañan nuestra ruta por Kirguistán



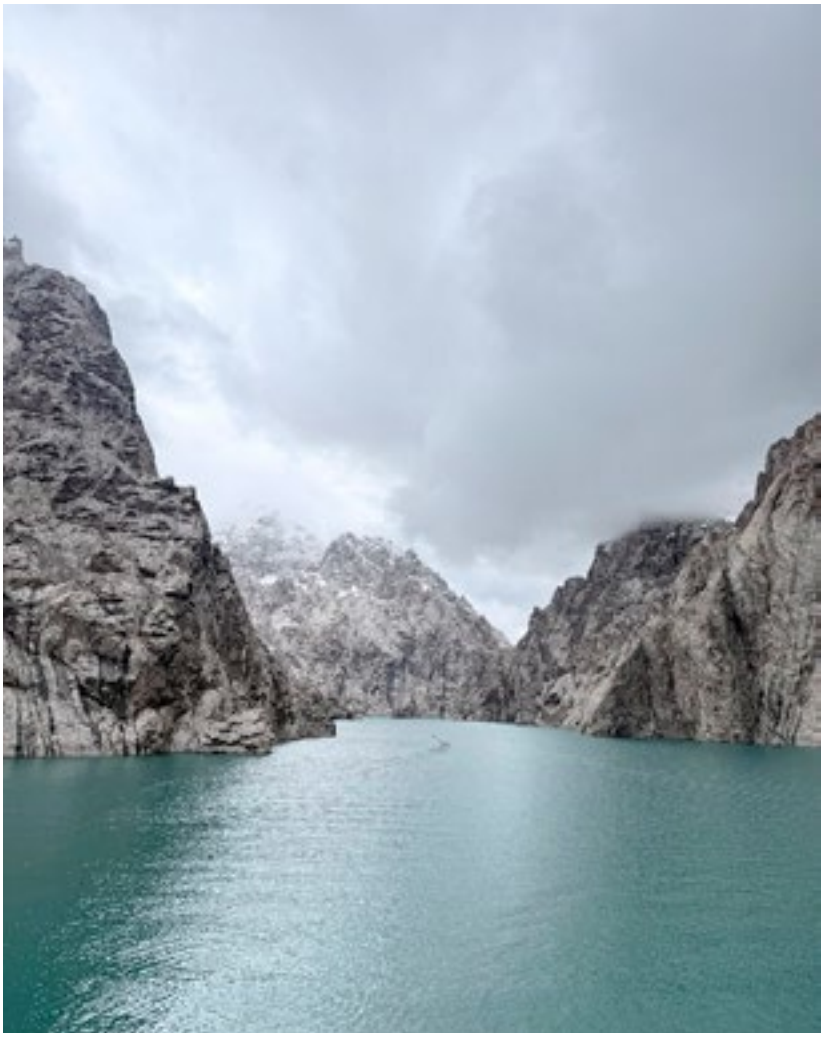


Una vaca en los pastos de montaña

Dejando atrás los galopes, los caminos a caballo y aquellos atardeceres de película, continuamos nuestra aventura hacia un nuevo campamento perdido entre las montañas. Una vez más, el mundo exterior parecía quedar muy lejos: no había cobertura, internet era inexistente y el silencio solo se rompía con el viento y el sonido de la naturaleza.

Nuestro siguiente objetivo era el lago Kel-Suu, uno de los rincones más espectaculares y remotos de Kirguistán. Para llegar hasta él dejamos las monturas y nos calzamos las botas de trekking. La ruta nos llevó por un paisaje de alta montaña, avanzando entre enormes paredes rocosas, valles abiertos y senderos que ascendían progresivamente hacia el lago.

El trekking, aunque exigente por la altitud y el desnivel, recompensa a cada paso.
A medida que ganábamos altura, el paisaje se volvía cada vez más impresionante y la sensación de estar completamente aislados de la civilización era constante. Finalmente, tras el esfuerzo de la subida, apareció ante nosotros el Kel-Suu, encajado entre imponentes montañas y con sus aguas turquesas contrastando con las paredes escarpadas que lo rodean.



Lago Kel-Suu

Tras dejarnos maravillados por el Kel-Suu, continuamos nuestro viaje hacia Kochkor, un pequeño pueblo que se convertiría en nuestra pausa antes de afrontar una nueva jornada de trekking. Allí recargamos fuerzas y nos preparamos para nuestro siguiente objetivo: dos lagos escondidos entre las montañas, Kol-Ukok y Kel-Tor.

Dos lagos de aguas turquesas, cada uno con su propia personalidad, unidos por un paisaje de alta montaña que parecía sacado de una postal. La ruta nos llevaría a abandonar nuevamente las carreteras para adentrarnos en senderos cada vez más remotos, ascendiendo entre valles, praderas y montañas hasta alcanzar estos dos espectaculares rincones de la naturaleza kirguisa.

El esfuerzo de la subida quedaba recompensado con cada cambio de paisaje. Y, al llegar finalmente a sus orillas, el intenso color turquesa del agua hacía difícil creer que aquello fuera real. Kol-Ukok y Kel-Tor serían nuestra siguiente dosis de montaña, aventura y naturaleza en estado puro.



Distintas vistas del lago Kol-Ukok





Vistas del lago Kel-Tor

Continuamos nuestro viaje hacia Bokonbayevo, una pequeña localidad situada en la orilla sur del Issyk-Kul, el lago más grande de Kirguistán. Su inmensidad y el constante movimiento de sus aguas nos hicieron olvidar por momentos que estábamos ante un lago y no frente al mar. Rodeado de montañas, cañones y paisajes áridos, el Issyk-Kul ofrece una combinación de escenarios difícil de encontrar en un mismo lugar.

Nuestra primera parada fue el Ak-Say Canyon. Pero el camino hasta allí ya nos tenía preparada una sorpresa: una manada de dromedarios que se desplazaba libremente por el paisaje. No pudimos resistirnos a detenernos para observarlos de cerca. Fue una escena tan inesperada como fascinante en mitad de las montañas kirguisas.

Al llegar al cañón, la inmensidad de sus formaciones rocosas nos hizo sentir por un instante como si hubiéramos viajado hasta los grandes paisajes del oeste de Estados Unidos.





Manada de dromedarios
Contraste entre las paredes rojizas y áridas del cañón y el azul infinito del Issyk-Kul

Ak-Say Canyon

Sin embargo, había algo que hacía único este lugar: el contraste entre las paredes rojizas y áridas del cañón y el azul infinito del Issyk-Kul, cuyas aguas agitaba el viento y cuyas olas rompían contra la orilla.

Después de tantos días de aventura y montaña, decidimos bajar el ritmo y disfrutar del lago. Un baño en sus aguas fue la manera perfecta de descansar y poner el broche final a la jornada. Aunque el día todavía nos tenía reservada una última sorpresa.

Al caer la tarde asistimos a un Eagle Show, una demostración de las antiguas tradiciones de caza de los pueblos nómadas de Kirguistán. Un cazador local, acompañado por sus dos hijos, nos mostró cómo, durante generaciones, los nómadas aprendieron a trabajar en equipo con sus animales —caballos, perros y águilas— para localizar y capturar a sus presas.



Eagle Show



Eagle Show

Con el Issyk-Kul al fondo, un cazador y sus hijos nos mostraron el vínculo entre los nómadas y sus animales. La caza con águilas conserva una tradición que todavía pasa de padres a hijos en Kirguistán





Una pausa para contemplar las formas y el silencio del cañón de Kok-Moinok

Más que un simple espectáculo, fue una pequeña ventana a una forma de vida ancestral profundamente ligada a la naturaleza. Contemplar aquella tradición en mitad de un enorme cañón, con el Issyk-Kul extendiéndose al fondo, convirtió el final de nuestro día en una de esas experiencias que permanecen en la memoria mucho después de regresar a casa.

Poco a poco, nuestro viaje se acercaba a su final. Antes de emprender el camino de regreso hacia la capital, aún nos quedaban dos últimos tesoros naturales por descubrir: los cañones de Fairy Tale y Jeti-Oguz, dos paisajes completamente diferentes, pero unidos por la belleza y la espectacularidad de sus formaciones rocosas.

Cada uno nos regaló una experiencia única y puso el broche perfecto a nuestra aventura por Kirguistán. Entre colores, formas y enormes paredes de roca, aprovechamos nuestros últimos momentos para seguir descubriendo la naturaleza salvaje de un país que, hasta el último día, no dejó de sorprendernos.

Jeti-Oguz





La avenida hacia los años cincuenta. Fotografía de archivo.

LA GRAN VÍA

Historia de una calle de Madrid

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

La Gran Vía madrileña pertenece a esa categoría de calles que además de atravesar una ciudad, de algún modo cuentan su historia.

Su historia comienza mucho antes de que Alfonso XIII levantara la piqueta el 4 de abril de 1910. Detrás de aquella ceremonia había casi medio siglo de proyectos, polémicas, expropiaciones y discusiones sobre cómo debía ser el Madrid moderno. Y, una vez abierta, la avenida atravesó tres etpas políticas (la dictadura de Primo de Rivera, la Segunda República y la Guerra Civil) y dos guerras mundiales. Su arquitectura cambió con ellos.

Por eso quizá sea más exacto hablar de tres Grandes Vías: la primera, monumental y cosmopolita; la segunda, comercial, cinematográfica y vertical; y la tercera, racionalista y ya plenamente moderna. Entre las tres discurre una historia que va desde los arquitectos del cambio de siglo hasta Hemingway, García Lorca, Ortega y Gasset, Rafael Alberti, María Teresa León, Antonio Machado, Miguel Hernández o los corresponsales extranjeros que contemplaron desde sus hoteles una ciudad en guerra.

El propio Ayuntamiento de Madrid ha definido la Gran Vía como un verdadero "espejo" de Madrid y de España durante medio siglo: el proyecto nació en una sociedad y terminó materializándose en otra muy distinta. El nombre que acabó imponiéndose popularmente -Gran Vía- tardaría mucho en convertirse en denominación oficial permanente. La avenida cambió de nombre durante la República, la Guerra Civil y el franquismo, pero los madrileños continuaron llamándola Gran Vía.



Gran Vía actual

UNA AVENIDA PARA EL MADRID MODERNO

La Gran Vía no nació en 1910

En 1861, el Ayuntamiento ya estudiaba cómo abrir una comunicación eficaz entre el norte y el sur de Madrid sin obligar al tráfico a atravesar constantemente la congestionada Puerta del Sol. La solución implicaba algo mucho más radical que ensanchar una calle: había que cortar literalmente el casco histórico.

Uno de los primeros proyectos importantes fue el de Carlos Velasco, presentado en 1886. No salió adelante. Las dificultades económicas y administrativas, las expropiaciones y la oposición de propietarios y vecinos hicieron que el proyecto se convirtiera durante décadas en una especie de interminable asignatura pendiente del urbanismo madrileño.

El paso decisivo llegó con la Ley de Saneamiento, Reforma y Ensanche Interior de 1895, que permitió declarar estas operaciones de utilidad pública. Finalmente, los arquitectos municipales José López Sallaberry y Andrés Octavio elaboraron el proyecto que sería aprobado en 1904. Y aquí aparece una primera curiosidad importante: la Gran Vía que conocemos no fue concebida como una única calle, sino como una operación urbanística dividida en tres grandes sectores.

La intervención acabaría afectando a unos 142.647 metros cuadrados, con la expropiación de 327 edificios, la transformación de 30 manzanas y la desaparición total o parcial de numerosas calles.

Es decir: para construir la Gran Vía hubo que destruir una parte considerable del Madrid anterior.

Obras de construcción Fotografía de archivo.



PRIMERA GRAN VÍA

1910-1917/1919: la avenida monumental de Alfonso XIII (eclecticismo, historicismo e inspiración francesa)

El 4 de abril de 1910, Alfonso XIII dio el famoso golpe de piqueta en la denominada Casa del Cura, junto a la iglesia de San José. Aquel gesto fue fundamentalmente simbólico: las obras de preparación y derribo ya formaban parte de un proceso administrativo complejo, pero la ceremonia convirtió al rey en protagonista de la entrada de Madrid en la modernidad urbana.

El primer tramo iba desde **Alcalá hasta la Red de San Luis.**

Nicolás de Peñalver y Zamora, conde de Peñalver, alcalde de Madrid de la época fue fundamental en este primer tramo de la nueva avenida, que pasaría a llamarse Avenida del Conde de Peñalver.

Durante las demoliciones desaparecieron, entre otros inmuebles y espacios, conventos, viviendas y buena parte del tejido urbano existente. La operación no fue solamente arquitectónica: supuso una transformación social y económica de enorme magnitud.

El Edificio Metropolis, icono de la Gran Vía, ya estaba allí cuando comenzaron las obras, es ligeramente anterior a ella. Fue proyectado por los franceses Jules y Raymond Février para la compañía de seguros La Unión y el Fénix y terminado por Luis Esteve. La obra terminó en 1910 y fue inaugurada en enero de 1911. Su cúpula, la rotonda, las esculturas y la famosa figura alada hicieron de él una especie de puerta monumental de la nueva avenida.

Y tiene además un interesante vínculo con la modernización técnica: aunque exteriormente parece un palacio historicista, empleó soluciones constructivas modernas, entre ellas el hormigón.

La Gran Peña (Gran Vía 2). Esta institución nacida en 1869 como sociedad de recreo y tertulia pertenece a ese Madrid aristocrático y militar de comienzos del siglo XX.

El Casino Militar (Gran Vía 13). Su presencia en este primer tramo es una muestra del objetivo de hacer de la Gran Vía una especie de escaparate de los poderes de la España de la Restauración: Corona, ejército, banca, aseguradoras, aristocracia y grandes empresas.



La loba capitolina, con Rómulo y Remo, vigila la Gran Vía desde las alturas.

Los primeros arquitectos de la Gran Vía no querían construir simplemente bloques de viviendas. Querían crear una avenida representativa, capaz de competir simbólicamente con las grandes arterias de las capitales europeas.

El primer tramo estuvo dominado por el eclecticismo: fachadas monumentales, referencias francesas, columnas, esculturas, cúpulas, torreones y grandes establecimientos comerciales.

La Gran Vía comenzaba así a convertirse en algo nuevo: una calle para mirar y ser visto.

El Oratorio del Caballero de Gracia, fue conservado como una isla, quedando literalmente encajado en la nueva avenida. Fue una de las 2 iglesias que se salvaron.

También en este primer tramo de la Gran Vía, en 1939 Loewe abrió uno de los grandes escaparates del lujo madrileño.



Oratorio del Caballero de Gracia



Edificio Metropolis

SEGUNDA GRAN VÍA

1917-1927: comercio, rascacielos, cine y vida cosmopolita

El segundo tramo unió la Red de San Luis con Callao

Su denominación oficial durante la época fue avenida de Pi y Margall, aunque la población siguió identificando el conjunto como Gran Vía. Tenía unos 409 metros de longitud y originalmente se proyectó con un bulevar central.

Pero ocurrió algo muy moderno: el automóvil empezó a cambiar el diseño urbano.

En 1921 se decidió eliminar el bulevar para facilitar el tráfico. Al mismo tiempo se permitieron edificios de mayor altura, hasta unos 35 metros. La Gran Vía empezó a crecer hacia arriba.

Telefónica: Nueva York aterriza en Madrid

Entre 1926 y 1929, Ignacio de Cárdenas levantó en el número 28 la sede de la Compañía Telefónica Nacional de España.

El edificio es fascinante porque mezcla dos mundos. Cárdenas estudió soluciones arquitectónicas en Nueva York y llevó a Madrid la imagen del rascacielos norteamericano (90 m de altura), pero la combinó con granito, piedra y formas barrocas madrileñas. Su estructura metálica hormigonada se ejecutó a una velocidad extraordinaria para la época, entre marzo y octubre de 1927. El 13 de octubre de 1928 se produjo la primera comunicación telefónica transoceánica entre España (Alfonso XIII) y Estados Unidos (su presidente Calvin Coolidge).

Durante la Guerra Civil, el edificio de Telefónica se convirtió en uno de los puntos fundamentales para las comunicaciones y para los corresponsales extranjeros, además de sede de la Oficina de Censura de Prensa. Su altura permitía observar buena parte del Madrid sometido al asedio. La modernidad que había llegado para representar el progreso terminó convertida, paradójicamente, en un observatorio privilegiado de la guerra.

El Palacio de la Prensa: una ciudad dentro de un edificio

Otro edificio fundamental es el Palacio de la Prensa, diseñado por Pedro Muguruza.

Fue concebido como algo mucho más complejo que un edificio de oficinas: contenía viviendas, estudios, oficinas, locales comerciales, un cine de grandes dimensiones y un café de conciertos.

Se construyó entre 1924 y 1928 y fue inaugurado oficialmente en 1930.

La propia arquitectura revela el nuevo espíritu de la Gran Vía: trabajar, comprar, vivir, comer, leer, ver una película y asistir a un espectáculo sin salir prácticamente del mismo conjunto urbano.



El Palacio de la Prensa



El edificio de Telefónica



El Palacio de la Música: cuando el cine empezó a conquistar Madrid

El arquitecto Secundino de Zuazo recibió en 1924 el encargo de diseñar una gran sala que pudiera servir tanto para conciertos como para cine.
Y aquí encontramos otra pista decisiva sobre la transformación cultural de Madrid.
Zuazo abandonó la tradicional distribución teatral en forma de herradura y adoptó el modelo de los grandes cinematógrafos americanos, con las butacas orientadas hacia la pantalla y grandes anfiteatros.
La Gran Vía estaba dejando de ser simplemente una avenida monumental. Se estaba convirtiendo en la calle del espectáculo moderno.

Casa Matesanz de Antonio Palacios

Inspirado en los grandes almacenes y edificios comerciales americanos, diseñó un magnífico edificio concebido para el comercio y oficinas.

El Palacio del Libro

Inaugurado en 1923, fue lugar de encuentro de escritores, filósofos y pensadores (actual Casa del Libro y antigua sede de Espasa Calpe). En el mismo edificio tuvo su sede la Revista de Occidente de Ortega y Gasset.





TERCERA GRAN VÍA

1927-1933: Callao-Plaza de España: la modernidad racionalista

El tercer tramo llevó la avenida desde Callao hasta la Plaza de España. Aquí cambia considerablemente el lenguaje arquitectónico.
Si la primera Gran Vía hablaba francés y la segunda miraba a Nueva York, la tercera empieza a hablar el lenguaje de la arquitectura moderna, el art déco, el racionalismo y el expresionismo.
Y es precisamente aquí donde la Gran Vía se cruza con la historia política más convulsa de España.



El Capitol: 1931-1933

Los jovencísimos arquitectos Luis Martínez-Feduchi y Vicente Eced Eced, entoces prácticamente desconocidos,jovencísimos arquitectos prácticamente desconocidos, proyectaron el edificio Carrión, más conocido como Capitol por su cine. Su ejecución se desarrolló entre 1931 y 1933. Es una obra fundamental del racionalismo español de orientación expresionista.
Se trata de un edificio multifuncional con cine, hotel, oficinas, cafetería, bar, restaurante y otros espacios. Su esquina curva, su torre y sus soluciones volumétricas hicieron del edificio uno de los grandes iconos de la arquitectura madrileña.

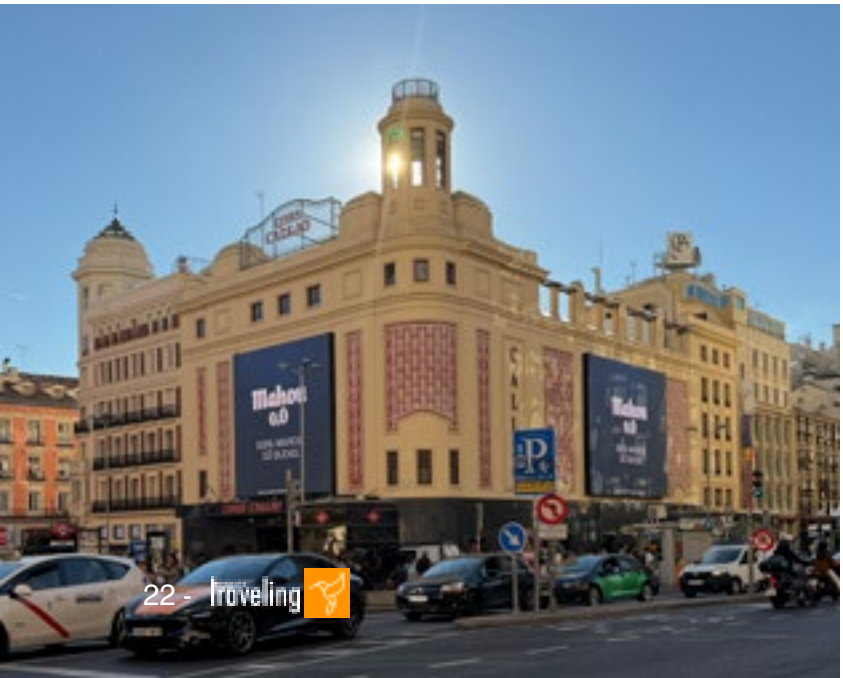
Este tercer tramo de Gran Vía es el Madrid del ocio, de cines y vida urbana en el que también destacan el CINE CALLAO (1926-1927) de estilo art-déco; el TEATRO COLISEUM (1931-1933) concebido para grandes espectáculos y conciertos; el EDIFICIO LOPE DE VEGA (1945-1949) concebido como un gran complejo de hotel, teatro y comercio; o el EDIFICIO ESPAÑA (1948-1953), una imponente silueta escalonada símbolo del crecimiento del Madrid de posguerra.

La Gran Vía durante la guerra civil

En 1936 la Gran Vía estaba lejos de ser una avenida completamente terminada y homogénea. El tercer tramo presentaba todavía espacios en obras y solares.
Cuando comenzó la defensa de Madrid, su orientación hacia el noroeste adquirió una importancia estratégica. La proximidad de los frentes de la Casa de Campo y la Ciudad Universitaria convirtió determinados sectores de la avenida en zonas particularmente expuestas.
Los madrileños comenzaron a llamarla "avenida de los obuses" y también "avenida del Quince y Medio", en referencia al calibre de proyectiles que caían sobre la ciudad. Los escaparates, los cines, los cafés, las grandes fachadas y los anuncios luminosos convivían con sacos terreros, cristales rotos, ventanas cegadas y refugios.
La Guerra Civil convirtió Madrid en una de las capitales informativas del mundo. Y la Gran Vía fue uno de sus escenarios fundamentales.
Especialmente importante fue el Hotel Florida, situado en la plaza de Callao, obra de Antonio Palacios y construido en 1924. Durante la guerra alojó a numerosos corresponsales extranjeros. Entre ellos estuvieron Ernest Hemingway, Martha Gellhorn, John Dos Passos, Robert Capa, Gerda Taro, Herbert Matthews, Henry Buckley, Mijaíl Koltsov y otros periodistas y fotógrafos. El Florida terminó siendo una especie de cuartel general de la prensa internacional.
Hemingway llegó a escribir desde el hotel sobre una noche de bombardeos. **John Dos Passos**, por su parte, convirtió su habitación y el propio hotel en materia literaria.
La Gran Vía, por tanto, pasó de representar la modernidad comercial a convertirse en una especie de ventana internacional sobre la guerra civil española.







La Generación del 27 y el Madrid intelectual

La Gran Vía no fue exactamente la "sede" de la Generación del 27. Su mundo cultural estaba repartido entre la Residencia de Estudiantes, el Ateneo, cafés, teatros, editoriales, universidades, casas particulares y otros espacios del centro de Madrid.

Pero la Gran Vía formaba parte del ecosistema cultural que estos escritores y artistas vivieron. Madrid era entonces un extraordinario laboratorio intelectual.

Por sus círculos culturales pasaron **Federico García Lorca, Rafael Alberti, María Teresa León, Luis Cernuda, Vicente Aleixandre, Pedro Salinas, Jorge Guillén, Dámaso Alonso, Gerardo Diego, Manuel Altolaguirre y Concha Méndez**, entre muchos otros.

Y no debemos olvidar a las mujeres de aquella generación, las posteriormente conocidas como Las Sinsombrero, entre ellas **María Teresa León, Concha Méndez y Rosa Chacel,** cuya participación en la renovación cultural ha sido reivindicada con especial intensidad por la historiografía reciente.

Una curiosidad extraordinaria: La Gran Vía cambió de nombre varias veces a lo largo de su historia

La calle que todo madrileño llamaba Gran Vía tuvo oficialmente otros nombres durante el siglo XX.

Durante la Guerra Civil y el periodo republicano se utilizaron denominaciones políticas para sus distintos tramos, entre ellas avenida de la CNT, avenida de Rusia y avenida de México; posteriormente, durante la dictadura franquista, pasó a denominarse oficialmente avenida de José Antonio. Sin embargo, en la conversación cotidiana los madrileños continuaron utilizando "Gran Vía". El nombre popular sobrevivió a los cambios políticos.

Es una pequeña lección de historia urbana: las ciudades también tienen una memoria que se resiste a los decretos.

Gran Vía, luces y escenarios del Broadway madrileño

No es casual que escritores extranjeros percibieran la avenida como algo muy distinto del Madrid tradicional. En 1937, Ernest Hemingway comparó la Gran Vía con Broadway y la Quinta Avenida de Nueva York, según recoge el estudio patrimonial del Ayuntamiento. Y tenía motivos: había grandes cines, teatros, hoteles, cafés, restaurantes, compañías internacionales, publicidad luminosa, comercios de lujo, oficinas, bancos, teléfonos, automóviles, tranvías, periodistas extranjeros, actores, escritores, turistas…

1.- Metro de Madrid, estación de Gran Vía
2.- Musical del Rey León
3.- Cines Callao en Pza. de Callao



Quizá la mejor manera de entender la Gran Vía sea dejar de verla únicamente como una sucesión de edificios.

El Metrópolis representa el Madrid monumental que mira a París.

La Telefónica, el Madrid que mira a Nueva York.

El Palacio de la Prensa, el Madrid de los periodistas, el cine y la vida urbana.

El Palacio de la Música, el nacimiento de la cultura cinematográfica de masas.

El Capitol, la modernidad racionalista de los años treinta.

El Hotel Florida, hoy desaparecido, representa quizá la imagen más conmovedora: el Madrid de 1937 visto desde los ojos de Hemingway, Dos Passos, Gellhorn, Capa y tantos corresponsales que llegaron a una ciudad sitiada.

LA GRAN VÍA COMO ESCENARIO HISTÓRICO

- Nació bajo Alfonso XIII.
- Creció durante la dictadura de Primo de Rivera y se consolidó durante la Segunda República.
- Fue bombardeada durante la Guerra Civil.
- Siguió transformándose durante la posguerra.
- Se llenó de luces, cines y estrenos.
- Vivió en sus aceras los cambios de la Transición.
- Entró en el siglo XXI entre musicales, hoteles y grandes comercios.

Y en cada época fue el espejo de un Madrid distinto.

Mientras tanto, en otros lugares de Madrid, Lorca, Alberti, María Teresa León, Machado, Miguel Hernández, Neruda, Ortega y tantos otros intelectuales vivían, escribían, discutían y sufrían la fractura de una cultura que la guerra terminaría dispersando por medio mundo.

Por eso la Gran Vía es mucho más que una calle. Es una especie de corte transversal de la España del siglo XX y terminó convirtiéndose en el lugar donde Madrid se exhibió, se divirtió, pensó, se modernizó, fue bombardeado, resistió y contó al mundo lo que estaba sucediendo.

Y esa quizá sea su mayor curiosidad histórica: la Gran Vía fue concebida como una obra de urbanismo, pero acabó convertida en un documento histórico a escala monumental, en cuyas fachadas todavía pueden leerse las ambiciones, las heridas y los cambios de España.



Costa Rica
La fuerza de los volcanes

Texto: Redacción - **Fotografía:** Turismo de Costa Rica

La carretera que asciende hacia el volcán Poás deja atrás las últimas poblaciones de Alajuela y comienza a serpentear entre plantaciones de café, pequeñas fincas y puestos donde se venden fresas, quesos y dulces caseros. A medida que se gana altura, el aire se vuelve más fresco y las casas aparecen cada vez más separadas. Estamos a poco más de una hora de San José, pero el paisaje tiene poco que ver con el de la capital. Es una Costa Rica rural, de campos cultivados y pequeñas explotaciones familiares, donde merece la pena detenerse antes de continuar hacia el cráter.
El país cuenta con más de un centenar de estructuras volcánicas y varios volcanes históricamente activos.

Algunos se encuentran rodeados de extensos bosques tropicales; otros se levantan sobre tierras agrícolas o conservan fumarolas, lagunas ácidas y manifestaciones geotérmicas que recuerdan su actividad. Recorrerlos permite conocer buena parte del interior del país, lejos de las playas que suelen protagonizar los viajes a Costa Rica.

La propuesta es dedicar unos doce días a enlazar cuatro de ellos: Poás, Arenal, Tenorio y Rincón de la Vieja. Un itinerario que atraviesa paisajes muy diferentes y que deja tiempo para conocer los pueblos, las costumbres y la cocina de cada región.

Región Central, volcán Turrialba





Vista aérea del cráter principal del volcán Poas, en Alajuela

Volcán Arenal, Alajuela





Iglesia de San Rafael Arcángel, Zarcero

Poás, café y montañas del Valle Central

El Poás alcanza los 2.708 metros de altitud y posee uno de los grandes cráteres volcánicos accesibles de Centroamérica. La visita se realiza desde los miradores habilitados, siempre que las condiciones de actividad y seguridad permitan la entrada. En los días despejados, desde lo alto se contempla una enorme depresión de paredes rocosas, con una laguna ácida cuyo aspecto varía según la actividad volcánica.

Conviene madrugar. Las nubes suelen ganar terreno a lo largo de la mañana y, a esta altitud, pueden ocultar el cráter en cuestión de minutos. No obstante, el interés de la zona va bastante más allá del parque nacional. Las montañas de Alajuela forman parte de una de las principales regiones cafetaleras del país. Algunas fincas históricas han abierto sus puertas para mostrar el cultivo y la elaboración del café, desde la recolección de los frutos hasta el secado y el tueste. Es una visita que ayuda a comprender la importancia económica y cultural de un producto que durante generaciones estuvo estrechamente ligado al desarrollo de Costa Rica.
En las poblaciones de Fraijanes y Poasito todavía se encuentran pequeños restaurantes de cocina tradicional donde probar un casado, el plato habitual del almuerzo costarricense, compuesto generalmente por arroz, frijoles, ensalada, plátano maduro y carne o pescado. Una noche en los alrededores del Poás permite recorrer estas montañas con tranquilidad antes de continuar hacia el norte.

De Zarcero a La Fortuna, rumbo al Arenal

El trayecto hacia La Fortuna puede hacerse por Zarcero, una población agrícola situada entre colinas y pastos ganaderos. Su iglesia de San Rafael Arcángel, de llamativa arquitectura, preside una plaza conocida por los árboles y arbustos recortados en formas geométricas y figuras de animales.

Zarcero tiene además una importante tradición lechera. El queso palmito, elaborado en finas capas que se enrollan hasta formar una bola, es una de sus especialidades. Las pequeñas queserías y panaderías de la localidad son una buena excusa para hacer una parada y comprar algo para el camino. A partir de aquí, la carretera desciende progresivamente hacia las tierras de San Carlos. Aumentan las temperaturas, la vegetación se vuelve más abundante y aparecen grandes extensiones dedicadas a la ganadería y a los cultivos tropicales. Finalmente, al aproximarse a La Fortuna, surge la silueta del Arenal, uno de los volcanes más reconocibles de América Central.
Su cono, de 1.657 metros de altitud, domina toda la comarca. En 1968 protagonizó una violenta erupción que transformó profundamente el territorio y causó numerosas víctimas. Durante las décadas siguientes mantuvo una intensa actividad, con explosiones y coladas incandescentes que podían observarse desde distintos puntos de la zona. Esa etapa terminó en 2010, cuando cesaron las erupciones que lo habían convertido en uno de los grandes atractivos turísticos del país.

Hoy sus laderas están cubiertas en parte por vegetación, aunque todavía se distinguen las huellas de antiguas coladas de lava.

La Fortuna es una buena base para permanecer tres noches. La oferta hotelera es amplia, pero merece la pena buscar un establecimiento situado fuera del centro urbano, preferiblemente entre jardines tropicales y con vistas al volcán. Algunos hoteles cuentan con piscinas alimentadas por aguas termales, especialmente agradables al regresar de una caminata.

El Parque Nacional Volcán Arenal ofrece senderos de distintas longitudes que atraviesan bosque y antiguas zonas volcánicas. El de Las Coladas permite aproximarse a terrenos cubiertos por lava solidificada y disfrutar de vistas hacia el lago Arenal y la cordillera de Tilarán.

Otro día puede dedicarse a los puentes colgantes de Místico, que permiten recorrer el bosque a diferentes alturas, o a la catarata de La Fortuna, una caída de agua de unos setenta metros rodeada de vegetación. También hay fincas de cacao que explican su cultivo y elaboración, una actividad especialmente interesante para quienes quieran acercarse a la producción agrícola local.

Al caer la tarde, las aguas termales son probablemente el mejor plan. Las hay para todos los gustos, desde grandes instalaciones hoteleras hasta establecimientos más discretos, donde se puede cenar después del baño.



Zona Norte: Tilarán, volcán Arenal





Río Celeste

Tenorio y Bijagua, el norte menos conocido

Desde La Fortuna, la carretera bordea el lago Arenal antes de dirigirse hacia las tierras de Bijagua. La ruta atraviesa pequeñas poblaciones, fincas ganaderas y extensiones de bosque que aumentan a medida que nos acercamos al macizo del Tenorio.

Bijagua, situada entre los volcanes Tenorio y Miravalles, conserva buena parte de su carácter agrícola. Las casas se distribuyen a ambos lados de la carretera y los alojamientos, muchos de ellos pequeños establecimientos familiares, suelen encontrarse entre jardines y parcelas de bosque.

El principal atractivo de la zona es el Parque Nacional Volcán Tenorio, donde se encuentra Río Celeste. Su extraordinaria coloración azulada se produce por un fenómeno óptico relacionado con partículas minerales en suspensión, especialmente visible en el punto conocido como El Teñidero. El recorrido, de unos seis kilómetros entre ida y vuelta, discurre por un bosque tropical húmedo hasta alcanzar varios de los puntos más interesantes del parque.

La catarata de Río Celeste es el lugar más fotografiado, aunque también merecen atención la Laguna Azul, los borbollones de origen volcánico y el propio Teñidero, donde se aprecia el cambio de color del agua. La caminata requiere calzado adecuado, especialmente cuando ha llovido, algo habitual en esta región. No es una excursión para hacer deprisa, tanto por las condiciones del sendero como por la riqueza del bosque que lo rodea. Lo aconsejable es permanecer al menos dos noches en Bijagua. La zona ofrece buenas oportunidades para observar aves, incluidas distintas especies de tucanes, y para descubrir pequeños proyectos de turismo rural. Algunas fincas organizan paseos guiados por sus terrenos, mientras que otras permiten conocer cultivos tropicales o la producción de cacao.

La gastronomía mantiene aquí un carácter sencillo. En las sodas, pequeños restaurantes populares de Costa Rica, se sirven platos abundantes de arroz, frijoles, carnes guisadas, yuca y plátano. El gallo pinto, mezcla de arroz y frijoles que suele acompañarse de huevos, queso fresco y tortillas, sigue siendo el desayuno más habitual. Bijagua también permite disfrutar de una experiencia diferente a la de La Fortuna. La oferta turística es menor y buena parte de los alojamientos están pensados para descansar y disfrutar del entorno.

Rincón de la Vieja, las tierras calientes de Guanacaste

El último tramo de la ruta conduce hacia Guanacaste, una provincia de grandes haciendas ganaderas, extensas llanuras y bosques que durante la estación seca pierden buena parte de sus hojas. El cambio respecto a las húmedas montañas del Tenorio es considerable. Cerca de Liberia se encuentra el Parque Nacional Rincón de la Vieja, uno de los espacios volcánicos más interesantes del país. Su macizo está formado por varios conos y presenta numerosas manifestaciones de actividad geotérmica.

El sector Las Pailas permite recorrer un sendero circular de unos tres kilómetros que pasa junto a fumarolas, pequeñas lagunas y pozas de barro hirviendo. En algunos puntos, el vapor sale directamente de las grietas del terreno; en otros, el barro se mueve continuamente debido al calor que asciende desde el subsuelo. Es un paisaje muy distinto al del Arenal o el Tenorio y uno de los lugares donde mejor puede apreciarse la actividad volcánica sin necesidad de acercarse a un cráter.

Rincón de la Vieja merece dos o tres días, especialmente si se elige una de las haciendas reconvertidas en alojamientos rurales que existen en los alrededores del parque. Algunas mantienen actividades ganaderas y ofrecen excursiones a caballo, caminatas y visitas a cascadas. Otras cuentan con instalaciones termales y piscinas al aire libre.



Costa de Guanacaste

La cultura de Guanacaste está muy vinculada a la figura del sabanero, el vaquero tradicional costarricense. Su presencia forma parte de la historia de las grandes fincas que ocuparon estas tierras durante siglos, junto con la cría de ganado y el cultivo del maíz.

También la cocina muestra diferencias respecto a otras regiones del país. Las tortillas de maíz palmeadas a mano, las rosquillas, el queso seco de Bagaces y el tamal asado forman parte de una tradición gastronómica que todavía se conserva en los hogares y en numerosas pequeñas poblaciones. Desde Rincón de la Vieja se puede visitar Liberia, conocida como la Ciudad Blanca por la arquitectura tradicional de algunas de sus calles. El centro conserva viviendas antiguas, edificios históricos y una plaza en torno a la que se desarrolla buena parte de la vida cotidiana. Es un buen lugar para terminar la ruta antes de continuar hacia el aeropuerto de Liberia o prolongar el viaje unos días en las playas del Pacífico.

El viaje continúa hasta el Pacífico

Desde Liberia, la costa de Guanacaste queda relativamente cerca. Las playas de Hermosa, Panamá o las pequeñas bahías de la península de Papagayo permiten añadir dos o tres noches junto al mar sin necesidad de largos desplazamientos. Después de las carreteras de montaña, los senderos volcánicos y los bosques húmedos, el paisaje cambia de nuevo. Aparecen las playas de arena clara, los bosques secos próximos al litoral y las pequeñas localidades pesqueras donde el pescado fresco y los mariscos adquieren protagonismo. En apenas unos cientos de kilómetros, esta ruta permite atravesar algunas de las principales regiones naturales de Costa Rica y conocer sus distintas formas de vida: los cafetales del Valle Central, las tierras agrícolas de San Carlos, las fincas rurales de Bijagua y las grandes haciendas de Guanacaste.
Los volcanes han servido para ordenar el recorrido, pero el interés del viaje está también en todo lo que aparece entre uno y otro. Los pueblos, los mercados, las pequeñas carreteras y las paradas que no figuran en los programas habituales son parte fundamental de una Costa Rica que merece algo más que una visita apresurada.

Apuntes para el viaje

Duración recomendada:
12 días, con una o dos noches en el Valle Central, tres en Arenal, dos en Bijagua, dos o tres en Rincón de la Vieja y el resto en la costa de Guanacaste.

Cómo desplazarse:
Lo más cómodo es alquilar un vehículo, preferiblemente de tipo SUV, ya que algunos accesos a alojamientos rurales y fincas pueden presentar tramos de grava. Las distancias no son grandes, pero los tiempos de carretera suelen ser superiores a los que cabría esperar.

Cuándo viajar:
Entre diciembre y abril suele predominar la estación seca en Guanacaste. En las montañas del norte y las zonas próximas al Caribe las lluvias son frecuentes durante buena parte del año. Mayo, junio y noviembre pueden ser interesantes para encontrar paisajes verdes y una menor concentración de visitantes, aunque conviene contar con precipitaciones.

Reservas:
Las entradas a los parques nacionales se gestionan a través del sistema oficial del SINAC. Es importante comprobar las condiciones de acceso antes de cada visita, especialmente en el Poás y en los sectores volcánicos con restricciones por actividad geológica.

Dónde alojarse:
Para mantener el carácter del viaje, es preferible combinar pequeñas haciendas, hoteles de naturaleza y lodges rurales, sin cambiar de establecimiento cada noche. En Arenal, un hotel con aguas termales; en Bijagua, un alojamiento rodeado de bosque; y en Guanacaste, una antigua hacienda son opciones especialmente acertadas.



Gastronomía:
No conviene limitarse a los restaurantes de los hoteles. Las sodas y los pequeños establecimientos de carretera permiten conocer la cocina cotidiana costarricense, desde el gallo pinto hasta el casado, los quesos artesanales y las especialidades de maíz de Guanacaste.

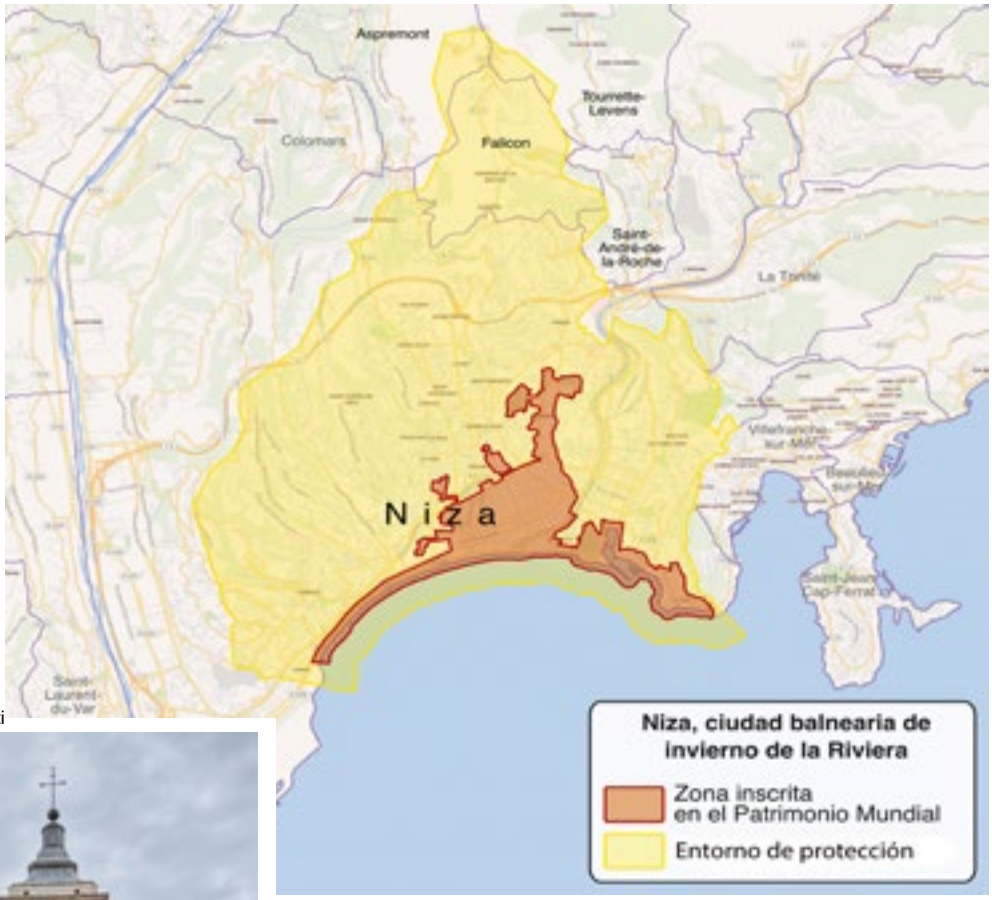


esencial COSTA RICA

Niza

Los inviernos de la Riviera

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



Catedral de Santa Reparata en place Rossetti



De antigua ciudad del Reino de Piamonte-Cerdeña a refugio de la aristocracia internacional, Niza convirtió su clima, su bahía y sus paseos en una forma de entender la vida. Aquel pasado permanece en palacios barrocos, hoteles monumentales y plazas mediterráneas.

Frente a la bahía de los Ángeles, protegida por las montañas, Niza construyó durante el siglo XIX y comienzos del XX una identidad internacional. Aristócratas, escritores y artistas llegaban para pasar el invierno junto al Mediterráneo. Con ellos aparecieron nuevas costumbres, residencias y hoteles que transformaron la ciudad. En 2021, la UNESCO reconoció ese legado al inscribirla como «**Niza, ciudad balnearia de invierno de la Riviera**», testimonio de una transformación urbana ligada al nacimiento del turismo moderno.

Una ciudad preparada para recibir

A mediados del siglo XVIII, Niza pertenecía al Reino de Piamonte-Cerdeña, gobernado por la Casa de Saboya desde Turín. Concentrada alrededor del casco antiguo y la colina del Castillo, mantenía vínculos culturales y arquitectónicos con Liguria y el norte de Italia. Los primeros viajeros británicos difundieron las virtudes de aquel clima. Entre ellos figuró el escritor escocés Tobias Smollett, que visitó Niza en 1763. Los extranjeros se instalaban durante semanas o meses, acompañados a veces por sus familias y servicio doméstico. Buscaban descanso, relaciones sociales y los beneficios que la medicina de entonces atribuía al aire marino.

Aquella población estacional necesitaba alojamientos, jardines y lugares de encuentro. En 1832 nació el Consiglio d'Ornato, encargado de regular calles, plazas y fachadas para ordenar el crecimiento. Mientras el núcleo antiguo conservaba mercados e iglesias, al otro lado del Paillon surgían avenidas y residencias concebidas para pasear y dejarse ver. El consejo debía cuidar la relación entre el viejo núcleo y los barrios nuevos, evitando que la llegada de extranjeros produjera un crecimiento desordenado. La imagen urbana se convirtió así en parte de una economía que dependía cada vez más de quienes venían a pasar el invierno.

La huella italiana

Esa diferencia todavía se aprecia al entrar en el Vieux-Nice. Las fachadas ocres, amarillas y rojizas, las persianas y los balcones próximos conservan el carácter de la antigua ciudad saboyana. El barroco de los siglos XVII y XVIII recuerda su relación con Italia mediante estucos, frescos, escaleras monumentales y salones que proclamaban el prestigio de sus propietarios. **El Palais Lascaris**, construido a mediados del siglo XVII para los Lascaris-Vintimille, resume aquel mundo. En la rue Droite, una fachada sobria esconde una escalera monumental y estancias decoradas con frescos. Hoy alberga un museo con una notable colección de instrumentos musicales antiguos. Su interior recuerda que Niza poseía una cultura arquitectónica propia antes de convertirse en estación invernal. **La Place Rossetti,** presidida por la catedral de Sainte-Réparate, y el mercado del Cours Saleya mantienen la vida cotidiana del casco antiguo.

La Place Masséna, con fachadas rojizas, soportales y espacios abiertos, enlaza ese tejido mediterráneo con la expansión cosmopolita del siglo XIX.

El camino de los ingleses

La Promenade des Anglais nació de una iniciativa mucho más modesta que su imagen actual. En 1822, el reverendo Lewis Way promovió la financiación de un sendero litoral de apenas dos metros de anchura para facilitar los paseos. Los habitantes lo llamaron Camin dei inglés, el camino de los ingleses. Desde 1844, las mejoras municipales fueron ampliándolo. Pasear junto al mar adquirió importancia social: vestidos elegantes, carruajes y conversaciones trasladaron a la avenida parte del protagonismo del Cours Saleya. Las villas, los hoteles y los establecimientos de ocio acompañaron el cambio.

Escalera monumental del Palais Lascaris



El Hotel Negresco, inaugurado en 1913, conserva con su cúpula rosada una de las imágenes de aquella época. Cerca, la Villa Masséna fue construida entre 1898 y 1901 para Victor d'Essling, nieto del mariscal André Masséna. Su arquitectura neoclásica y los jardines diseñados por Édouard André expresan el refinamiento de la Belle Époque. Cedida a la ciudad en 1919 con la condición de convertirla en museo y abrir los jardines al público, alberga el Museo Masséna, inaugurado en 1921. Otras construcciones desaparecieron, como el casino de la Jetée-Promenade, levantado sobre el mar. Su recuerdo completa la imagen de una bahía que dejó de ser únicamente paisaje para convertirse en escenario de la sociedad internacional.

La Riviera se hace cosmopolita

En 1860, Niza fue cedida a Francia en el contexto de la unificación italiana y los acuerdos entre Napoleón III y Víctor Manuel II. El Tratado de Turín y el plebiscito celebrado en la ciudad y el condado formalizaron la incorporación. La herencia italiana permaneció en una ciudad situada entre Provenza y Liguria. El ferrocarril llegó en 1864 y facilitó el acceso de nuevos visitantes. Entre ese año y 1914, la población pasó de unos 48.000 habitantes a cerca de 150.000. A los británicos se sumaron rusos, franceses, alemanes, escandinavos y estadounidenses, cuyas comunidades construyeron villas, hoteles y templos de distintas confesiones.

La catedral ortodoxa rusa de San Nicolás, consagrada en 1912, sigue siendo uno de los testimonios más visibles de aquella diversidad, también presente en las iglesias anglicanas y protestantes. En las colinas de Cimiez crecieron grandes residencias y hoteles. Las estancias de la reina Victoria reforzaron el prestigio de Niza entre las élites europeas. La Belle Époque consolidó ese paisaje de jardines, avenidas arboladas y fachadas ornamentadas. Las influencias francesas, italianas, británicas y centroeuropeas dieron lugar a un eclecticismo que todavía identifica la ciudad.

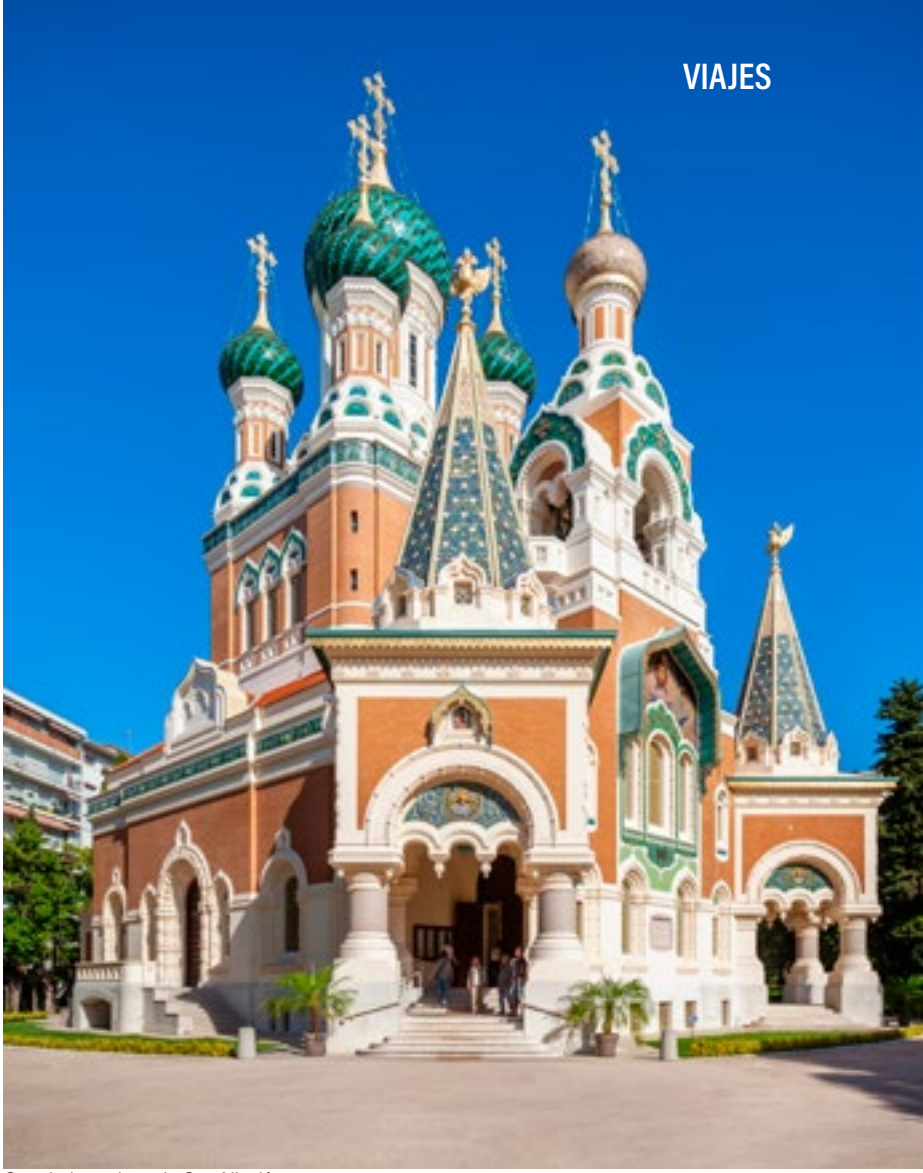
La ciudad vista desde arriba

Desde la colina del Castillo se comprende la relación entre esas etapas. Se distinguen la bahía, el puerto, el caserío compacto del Vieux-Nice y la Promenade extendiéndose junto al mar. La fortaleza medieval fue destruida en 1706 por orden de Luis XIV; hoy quedan restos arqueológicos y un parque desde el que observar cómo la ciudad desbordó su antiguo recinto. Abajo, cerca del puerto, la rue Bonaparte y la Place Garibaldi conservan el tejido popular y comercial de otro sector histórico. Los comercios y restaurantes actuales conviven con edificios tradicionales y prolongan la vida de un barrio apartado de los grandes hoteles. El barrio permite observar cómo una zona histórica de actividad cotidiana incorpora nuevos usos sin perder la escala de sus calles ni sus edificios tradicionales.

Vista del Hotel Negresco



El Paillon explica también el crecimiento urbano. Durante siglos separó sectores de Niza; después fue cubierto parcialmente y urbanizado. La Promenade du Paillon, inaugurada en 2013, recuperó parte de ese espacio como corredor verde entre la ciudad vieja y los barrios posteriores. La inscripción de la UNESCO comprende unas 522 hectáreas de paseos, jardines, villas, hoteles, palacios, viviendas y lugares de culto. Reconoce una historia desarrollada desde mediados del siglo XVIII hasta las primeras décadas del XX, cuando Niza integró influencias diversas alrededor del turismo invernal. Ese legado permanece en la relación entre arquitectura y paisaje. Desde los salones del Palais Lascaris hasta los jardines de Cimiez, cada lugar conserva una parte de aquellos inviernos. Frente al Mediterráneo, con los hoteles de la Riviera a la espalda, todavía resulta fácil imaginar a los viajeros que llegaban para quedarse varios meses.



Catedral ortodoxa de San Nicolás

Vista panorámica del puerto de Niza





Niza: lugares para disfrutar de la Costa Azul

Una escapada a Niza permite disfrutar de la elegancia de la Riviera francesa, recorrer las calles del casco antiguo y descubrir una gastronomía en la que conviven las recetas provenzales y la tradición italiana. Estas son algunas direcciones para organizar el viaje.

Cómo llegar

Desde Madrid, easyJet comercializa vuelos a Niza, con un trayecto de aproximadamente dos horas cuando se opera sin escalas. Los vuelos son directos los lunes y los viernes durante buena parte del año. La programación puede experimentar interrupciones en temporada baja. La aerolínea también enlaza la Costa Azul con Málaga, Palma de Mallorca y, en determinados periodos, con Ibiza y Tenerife Sur. Conviene comprobar las fechas y frecuencias, ya que la disponibilidad varía según la temporada. Desde el aeropuerto de Niza-Costa Azul, el tranvía de la línea 2 comunica las terminales con el centro y el puerto en menos de 30 minutos.

Dónde dormir

En el número 38 de la rue Barbéris, easyHotel Nice Old Town ofrece una alternativa funcional y económica para explorar la ciudad. Dispone de habitaciones sencillas, wifi gratuito y recepción abierta las 24 horas. Su ubicación, próxima a la parada de tranvía République, permite llegar caminando al puerto y al casco histórico. Sin duda, una opción perfecta y de buen precio para explorar una de las ciudades con más caché de Francia.

Comer en el viejo Niza

En el 22 de la rue Pairolière, L'Escalinada conserva el carácter de las casas de comidas tradicionales. Su cocina recupera las recetas familiares de la región: farcis niçois, verduras rellenas al estilo local; daube, un estofado de carne cocinado lentamente; sardinas rellenas y buñuelos de flor de calabacín. Una dirección para conocer la verdadera cocina nizarda, reconocida con el sello Cuisine Nissarde.

Una parada con sabor local

También en el casco antiguo, en el 2 de la rue Saint-François, Nulle Pâte Ailleurs merece una visita durante un paseo sin prisas. Especializado en pasta fresca artesanal, es una buena dirección para descubrir elaboraciones caseras. La firma cuenta además con establecimiento en el número 28 de la avenue Malaussséna, en el barrio de Libération, donde ofrece platos preparados y productos de charcutería y quesería.

Cena italiana junto al puerto

En el 16 de la rue Lascaris, Tina Trattoria reivindica la cocina del norte de Italia. Lorenzo Ragni y Florencia Montes, responsables también del restaurante Onice, apuestan por pastas elaboradas en casa y recetas del Piamonte y Lombardía. Entre sus especialidades destacan los raviolis del plin, el vitello tonnato, el osobuco y la escalopa milanesa. Una trattoria de ambiente animado y cocina tradicional, reconocida por la Guía Michelin.

Más información

Nice Tourisme

easyJet

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

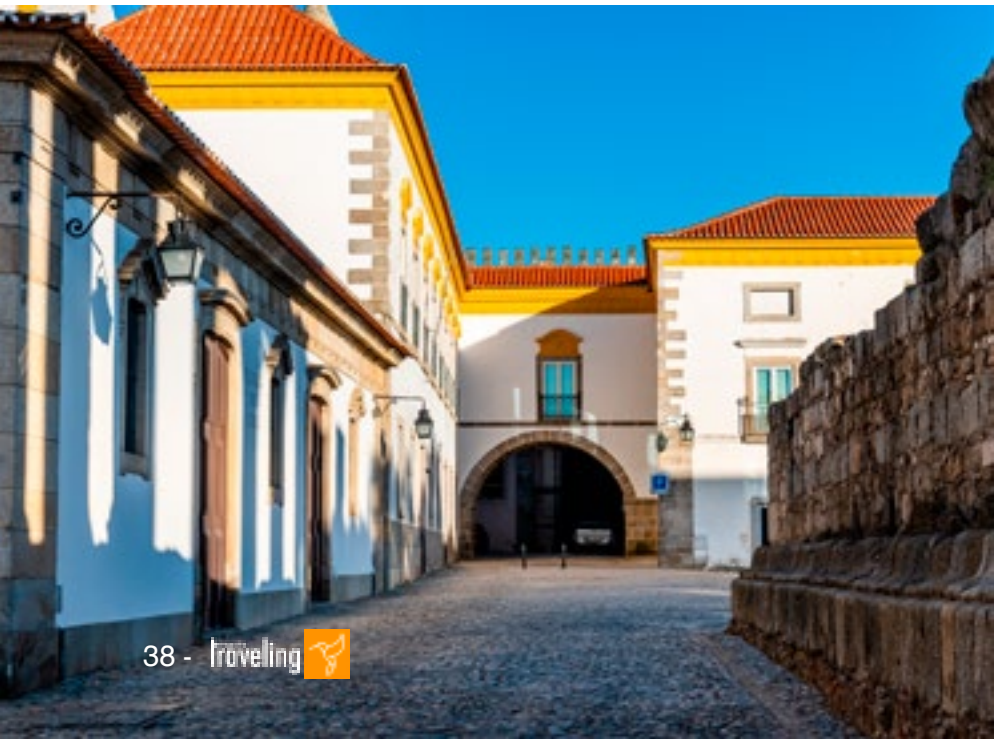
Templo Romano de Évora

Évora y Beja

El encanto del Alentejo

Texto y fotos: Jose A. Muñoz

Entrada de la Pousada Convento Évora



Entre Évora y Beja, la carretera atraviesa olivares, viñedos y dehesas de encinas y alcornoques. El campo acompaña el trayecto y vuelve a aparecer en los mercados, en las tiendas y en las cartas de los restaurantes. Las dos ciudades comparten esa relación con la tierra y una larga historia, aunque cada una aporta sus propias razones para detenerse. Recorrerlas permite conocer el Alentejo a través de sus monumentos y su cocina, con productos tan ligados al campo que las rodea.



Vista de la fuente y la iglesia de Santo Antão en la Praça do Giraldo

Évora, del templo romano a la Capela dos Ossos

La Praça do Giraldo es un buen lugar para comenzar a recorrer Évora a pie. Bajo sus soportales se suceden comercios y cafés, y en uno de sus extremos se alza la iglesia de Santo Antão. Desde allí, las calles ascienden entre casas encaladas, balcones de hierro y portadas de piedra. Declarado Patrimonio Mundial en 1986, el centro histórico tiene el tamaño ideal para explorarlo a pie y volver sobre los propios pasos, sin necesidad de seguir un itinerario estricto. En la parte alta se encuentra el templo romano, uno de los monumentos más representativos de la ciudad.

Construido en el siglo I, formaba parte del foro de la antigua población romana. Se le conoce popularmente como el templo de Diana, aunque los estudios lo vinculan con el culto imperial. Sobre el podio aún se conservan las columnas con capiteles corintios. Al rodearlo, se aprecian sus proporciones y su integración en una plaza donde conviven edificios de distintas épocas. Justo al lado, el antiguo convento dos Lóios alberga la Pousada Convento de Évora. El alojamiento conserva el claustro y algunos espacios abovedados, que evocan la vida religiosa del edificio. Su ubicación, entre el templo y la catedral, permite alojarse en pleno centro monumental. La adaptación del convento enriquece el conjunto y muestra cómo parte del patrimonio de la ciudad sigue teniendo otros usos.
Junto a la pousada está la iglesia de São João Evangelista, también conocida como la iglesia dos Lóios. Tras la portada gótica, las paredes están revestidas con azulejos azules y blancos de António de Oliveira Bernardes.



Interior de la iglesia de São João Evangelista

El templo romano, los azulejos de la iglesia dos Lóios y la Capela dos Ossos cuentan siglos de historia en unas pocas calles de Évora

Los paneles narran escenas religiosas con numerosas figuras y detalles arquitectónicos. Conviene acercarse y dedicarles tiempo: los gestos, los ropajes y los pequeños elementos de cada escena se aprecian mejor al observarlos por separado. La catedral de Santa María queda a pocos pasos. Su aspecto robusto corresponde a una construcción medieval entre el románico y el gótico.

Desde las cubiertas se ven los tejados y el campo que rodea Évora. La universidad, fundada en 1559, completa el recorrido histórico con el Colégio do Espírito Santo, sus patios y sus aulas. Otra parada fundamental es la iglesia de São Francisco y su Capela dos Ossos. Huesos y cráneos humanos recubren paredes y pilares, colocados de acuerdo con la arquitectura de la capilla. Fue construida en el siglo XVII y tiene tres naves, separadas por pilares revestidos de huesos.

La inscripción de la entrada alude al destino que comparten quienes descansan allí y quienes la visitan. Concebida por los franciscanos como un lugar de reflexión sobre la muerte, la capilla sigue impresionando por la cercanía de los restos y la manera en que fueron dispuestos. Cerca de São Francisco, el Mercado Municipal invita a descubrir los productos regionales durante el paseo. El pan, el aceite y las hierbas aromáticas son la base de recetas como la açorda, preparada con ajo y cilantro, y las migas, que suelen acompañar al cerdo. También se encuentran quesos de Évora, aceitunas y vinos alentejanos.

Para terminar, está el pão de rala, elaborado con almendra, yema y cabello de ángel. Su presencia en las pastelerías recuerda que la herencia de los conventos también forma parte de la cocina local. Después de comer, el acueducto da Água da Prata ofrece otro motivo para seguir caminando.

Catedral de Évora



Interior de la Capilla de los Huesos



Patio de la Universidad de Évora



Beja, la historia desde lo alto del castillo

La torre del homenaje del castillo se distingue incluso antes de entrar en el centro histórico de Beja. Se alza sobre los tejados y guía los primeros pasos hacia la parte alta de la ciudad. Esta fortaleza medieval evoca la importancia de defender el enclave durante la formación del reino portugués. Al cruzar la entrada y llegar a la plaza de armas, se aprecian las murallas y la torre, cuya altura domina todo el recinto.

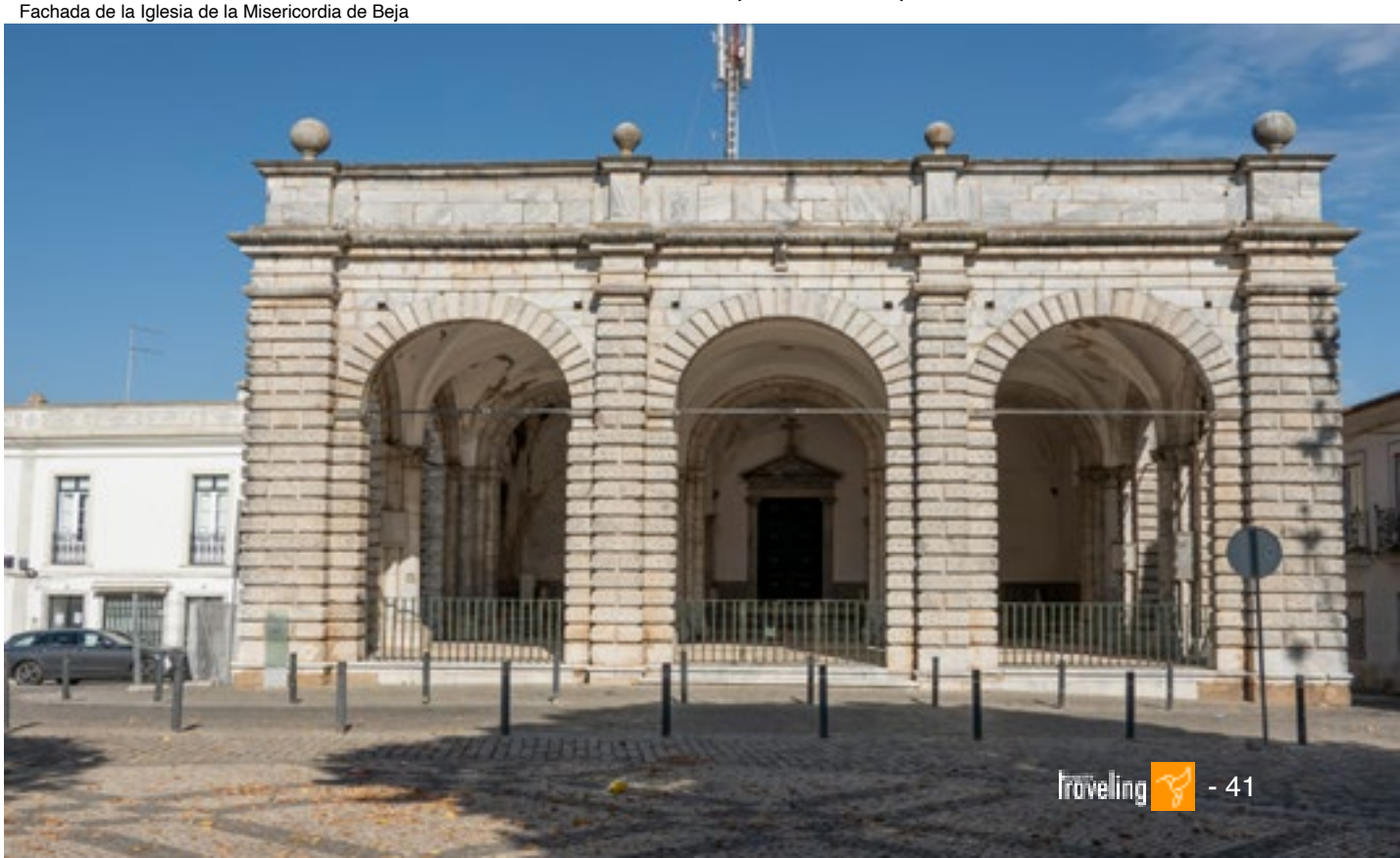
La subida merece una visita pausada. Las escaleras y las salas permiten apreciar la solidez de la construcción antes de alcanzar la parte superior, a unos 40 metros de altura. Desde allí se distingue el caserío de Beja y una amplia extensión de campos. La vista ayuda a comprender el valor militar de este emplazamiento y a situar las iglesias y las calles por las que continuará el recorrido. También muestra hasta qué punto la ciudad está vinculada a la llanura que la rodea.

Mucho antes de que se construyera el castillo, aquí se encontraba la ciudad romana de Pax Iulia. La presencia romana dejó huellas tanto en el núcleo urbano como en las explotaciones agrícolas de los alrededores. Para conocer esa relación merece la pena acercarse a la villa de Pisões, en las afueras. Sus mosaicos, las termas y las dependencias conservadas permiten imaginar la organización de una propiedad rural en la que convivían la actividad agrícola y la vida doméstica. La visita requiere reserva previa.



Torre del homenaje del Castillo de Beja

Fachada de la Iglesia de la Misericordia de Beja



De vuelta en Beja, el paseo continúa por la catedral, la iglesia de Santa María y las calles que desembocan en la Praça da República. El centro permite enlazar las visitas a pie, con paradas en cafés y comercios. Después de Évora, el recorrido por Beja amplía la perspectiva del viaje hacia el Bajo Alentejo, donde las grandes extensiones agrícolas se hacen presentes de forma constante.

El antiguo convento de Nossa Senhora da Conceição es otro de los edificios principales. Conserva elementos góticos y mudéjares en su portada y en sus ventanas, y alberga el Museo Rainha Dona Leonor. Está asociado a Mariana Alcoforado, la religiosa a quien se atribuyeron las célebres (Cartas portuguesas), aunque su autoría sigue siendo objeto de debate. El museo figura actualmente como cerrado temporalmente, un dato que conviene comprobar antes de organizar la visita a su interior.

La relación de Beja con el campo se aprecia también a la hora de comer. Un queso de Serpa, unas aceitunas y unos embutidos ofrecen un primer acercamiento a los productos del Bajo Alentejo. Después pueden llegar unas migas con cerdo negro, un ensopado de cordero o una sopa de cazón. El pan interviene en muchas preparaciones, acompañado de aceite, ajo y hierbas aromáticas. Son recetas que permiten identificar ingredientes compartidos con Évora y otras poblaciones de la región.



Calle típica de Beja con la torre del castillo de fondo

Los vinos de Vidigueira, al norte de Beja, añaden una referencia cercana para acompañar la comida. En las pastelerías, las trouxas de ovos y los dulces de Santa Clara prolongan la tradición de la repostería conventual. Hay motivos para dedicar a la mesa tanto tiempo como al paseo. Al volver hacia el castillo, después de recorrer la ciudad, los campos que se veían desde la torre resultan más familiares: de ellos procede buena parte de lo que acaba de servirse en el plato.

Antiguos molinos del campo alentejano



Iglesia de la Santísima Trinidad en la aldeia de Trinidade en Beja



Apuntes para el viaje

Cómo llegar

En avión hasta Lisboa y, desde allí, en coche de alquiler. Iberia, TAP y otras compañías conectan la capital portuguesa con varias ciudades españolas. Évora se encuentra a unos 130 kilómetros de Lisboa, alrededor de hora y media por las autopistas A2 y A6. Para continuar hasta Beja hay que recorrer unos 80 kilómetros por la IP2, aproximadamente una hora de trayecto. Si se viaja en coche desde España, una de las vías de entrada es Badajoz: tras cruzar la frontera por Elvas, la A6 conduce hacia Évora.

Dónde dormir

M'AR De AR Aqueduto

Hotel de cinco estrellas junto al acueducto, instalado en el antiguo palacio dos Sepúlveda. Conserva ventanas manuelinas y estancias abovedadas, con habitaciones contemporáneas, piscina y spa. Rua Cândido dos Reis, 72. **www.mardearhotels.com**

Casa Amarela Health & Spa

Pequeño alojamiento en el centro de Beja, con nueve habitaciones de decoración individual, muebles de diseño y detalles de color. Dispone de spa y terrazas para descansar después del paseo. Rua Tenente Valadim, 7. **casamarela.pt**



Jardín y piscina Casa Amarela en Beja



Fachada del M´AR De AR Aqueduto en Évora

Pousada Convento de Évora

Ocupa el antiguo convento dos Lóios, junto al templo romano. Una opción para alojarse en pleno centro monumental, entre patios, claustros y antiguos espacios conventuales que conservan sus bóvedas y gruesos muros, en la parte alta de Évora. **pousadas.pt**

Dónde comer

Adega Típica 25 de Abril.

Cocina alentejana en el casco histórico. Sirve açorda, migas con carne de cerdo y cocido de garbanzos, entre otras especialidades. Abre para comidas y cenas; cierra los domingos por la noche y los lunes. Rua da Moeda, 23. **adega25deabril.pt**

Fialho

En Évora. Una casa familiar de referencia para conocer la cocina alentejana. Entre sus platos figuran la perdiz a la manera del convento da Cartuxa, las carrilleras al vino tinto y distintas recetas de caza. Conviene reservar. Travessa do Mascarenhas, 16 **www.restaurantefialho.pt**

Enoturismo

Herdade do Rocim.

Entre Vidigueira y Cuba, esta bodega elabora vinos de ánfora siguiendo la tradición alentejana de fermentar en grandes tinajas de barro, las talhas. Organiza visitas y catas que pueden completarse con una comida de cocina regional acompañada de sus vinos. Tanto la visita como la comida requieren reserva previa**. rocim.pt**

Herdade do Vau.

Cerca del Guadiana, entre Beja, Serpa y Mértola, esta finca combina alojamiento rural y producción de los vinos RISO. Organiza visitas al viñedo y catas con reserva previa. Una opción para prolongar el viaje y pasar una noche en el campo. **herdadedovau.com**

Actividades

EssênciALENTEJO

En Vale de Rocins, en el municipio de Beja, organiza talleres para aprender a elaborar pan alentejano: amasar a mano, dar forma a las piezas y cocerlas en horno de leña. La actividad termina probando una tiborna, pan caliente con aceite de oliva y sal o azúcar, acompañado de productos regionales. +351 963 790 715 essencialentejo@gmail.com

ALENTEJO SORPRENDE

www.turismocastillayleon.com

En otoño en Castilla y

La vida es p

En Castilla y León tenemos castillos, murallas y teatros para que te sientas el protagonista de tu propia película. Con final feliz y sin aglomeraciones...



cylesvida
cylesvida
castillayleonesvida
visitcastillayleon

y León

para ti



Junta de Castilla y León



Salou

Una ciudad que enamora: una experiencia para vivir

Texto: Redacción - **Fotografía:** Ayuntamiento de Salou

Salou es una forma de vivir el Mediterráneo. Acogedora y vibrante, la capital turística de la Costa Daurada combina la calidad de vida de sus residentes con una oferta que invita a descubrirla y a volver. Su reto es consolidar un modelo competitivo, sostenible y equilibrado, capaz de atraer visitantes durante todo el año.

Sus 25 playas, calas y pequeñas caletas de arena fina y dorada conviven con propuestas culturales, espacios naturales, gastronomía, deporte y grandes acontecimientos. Esta diversidad permite conocer un destino que amplía sus atractivos más allá del verano y refuerza su vocación familiar y experiencial.

Patrimonio para descubrir

Entre las propuestas culturales gratuitas destaca la Ruta Modernista y Novecentista, un recorrido por 14 inmuebles que explican los orígenes turísticos del municipio. El Xalet Bonet, Villa Enriqueta, el Xalet Mallorquí, el Hotel Niza y el rehabilitado Xalet Fort permiten acercarse a esa etapa de su historia.

Los búnkeres de la Punta del Porroig ofrecen otra mirada al pasado. Excavados en la roca durante la Guerra Civil ante el temor de un desembarco, combinan memoria histórica y paisaje mediterráneo. Sus cámaras circulares pueden conocerse mediante visitas guiadas el tercer fin de semana de cada mes.

La oferta patrimonial incluye también el poblado de Kallípolis, en La Cella, fechado entre los siglos IV y II a. C., y la Villa Romana de Barenys, que conserva vestigios de un edificio destinado a la producción de cerámica.

Naturaleza, paisaje y viñedo

La Ruta del Parque del Pla de Maset y el Bosque de la Duna Gran recupera un espacio ligado a la vida de generaciones de salouenses. Antiguos caminos, construcciones de piedra seca y especies autóctonas integran una actuación que protege la duna y favorece el paseo y la conexión con la naturaleza.

El proyecto, apoyado por la Diputación de Tarragona y financiado parcialmente con fondos europeos Next Generation, recupera además la tradición vitivinícola mediante la plantación de un millar de cepas autóctonas, como el *pàmpol girat* y *el escanyagós*. La investigación cuenta con la participación del INCAVI y de la Universitat Rovira i Virgili.

Para recorrer el litoral, la Ruta de los Miradores reúne 43 puntos de observación a lo largo del Camí de Costa. El itinerario, de nueve kilómetros, integra playas y ocho parques, con vistas que acompañan a quienes disfrutan del senderismo, el *running* o un paseo junto al mar.

Sabores con identidad

La gastronomía expresa el vínculo de Salou con el mar y sus tradiciones familiares. Sabor Salou y la Fiesta del Calamar ponen en valor el producto local y la herencia marinera, junto a una restauración amplia y diversa. Con motivo de las Jornadas Europeas de Patrimonio 2026, la investigación y los testimonios de familias salouenses han permitido recuperar una receta tradicional: la sopa de bacalao y pan con patatas y alioli, habitual antiguamente en las comidas familiares de los domingos.

Deporte y grandes acontecimientos

El deporte contribuye a mantener la actividad física durante todo el año. Challenge Salou, La Mussara, la Mare Nostrum Cup y el RallyRACC proyectan el municipio a nivel internacional. Su clima, las instalaciones y los paisajes de Cap Salou también favorecen la práctica deportiva al aire libre.

La Festa al Cel es otra de sus grandes citas. El festival aéreo ha reunido a unas 400.000 personas en el litoral salouense, con espectáculos nocturnos y diurnos que convierten el frente marítimo en un escenario aeronáutico y visual, y dinamizan el destino fuera de la temporada alta.

Con cultura, patrimonio, naturaleza, gastronomía y deporte, Salou continúa transformándose para ofrecer experiencias durante los doce meses. La apuesta persigue atraer nuevos visitantes y mejorar el bienestar de sus residentes: un destino para descubrir los 365 días del año y una ciudad donde disfrutar de la vida cotidiana.

Salou Ajuntament



Vista de la Playa de Llevant



Villas modernistas y novecentistas



Tartar ibèrico

Cerdeña:

entre las minas, el paisaje y la cultura del vino

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

Un recorrido por el Cammino Minerario di Santa Barbara y el territorio del Carignano del Sulcis

Cerdeña suele asociarse a playas de aguas transparentes, pequeñas calas y una gastronomía mediterránea marcada por su condición insular. Sin embargo, el suroeste de la isla ofrece una realidad bastante diferente: es una región de montañas, antiguas explotaciones mineras, comunidades rurales y una tradición gastronómica que, en muchos aspectos, parece mirar más hacia el interior que hacia el mar.

El Cammino Minerario di Santa Barbara es un itinerario de aproximadamente 500 kilómetros, dividido en una treintena de etapas, que atraviesa los territorios del Sulcis-Iglesiente y otras áreas mineras del suroeste sardo. Su trazado recupera antiguos caminos utilizados por los trabajadores, conecta instalaciones industriales abandonadas y permite interpretar un paisaje cuya configuración actual resulta inseparable de la actividad extractiva.

Una historia escrita bajo tierra

La minería ha condicionado durante siglos la economía y la organización social de esta parte de Cerdeña. Aunque existen antecedentes antiguos, fue durante los siglos XIX y XX cuando la explotación industrial de minerales como el plomo, el zinc y la plata transformó profundamente el territorio.

En la mina de San Giovanni se encuentra la extraordinaria Grotta di Santa Barbara, una cavidad descubierta en 1952 durante los trabajos mineros. Sus formaciones cristalinas, entre las que destacan los cristales tabulares de barita, aparecen rodeadas por materiales geológicos cuyo origen se remonta al Cámbrico, hace aproximadamente 500 millones de años.

Otros enclaves destacados son Monteponi, las instalaciones de Porto Flavia y los paisajes de Nebida, Masua y Buggerru. En Porto Flavia, la ingeniería minera permitió cargar directamente el mineral en los barcos mediante una infraestructura excavada en el acantilado. Hoy, aquellas instalaciones constituyen uno de los testimonios más reconocibles del patrimonio industrial de la región.

Mina San Giovanni



Pero las minas no pueden entenderse únicamente desde la ingeniería o la geología. La memoria de las comunidades locales conserva numerosos testimonios familiares vinculados al trabajo minero, así como episodios especialmente duros. En septiembre de 1904, una protesta minera en Buggerru terminó con tres trabajadores muertos por disparos del ejército. Los acontecimientos contribuyeron a desencadenar la primera huelga general de ámbito nacional de Italia, convirtiendo esta pequeña localidad sarda en un lugar relevante para la historia del movimiento obrero europeo.

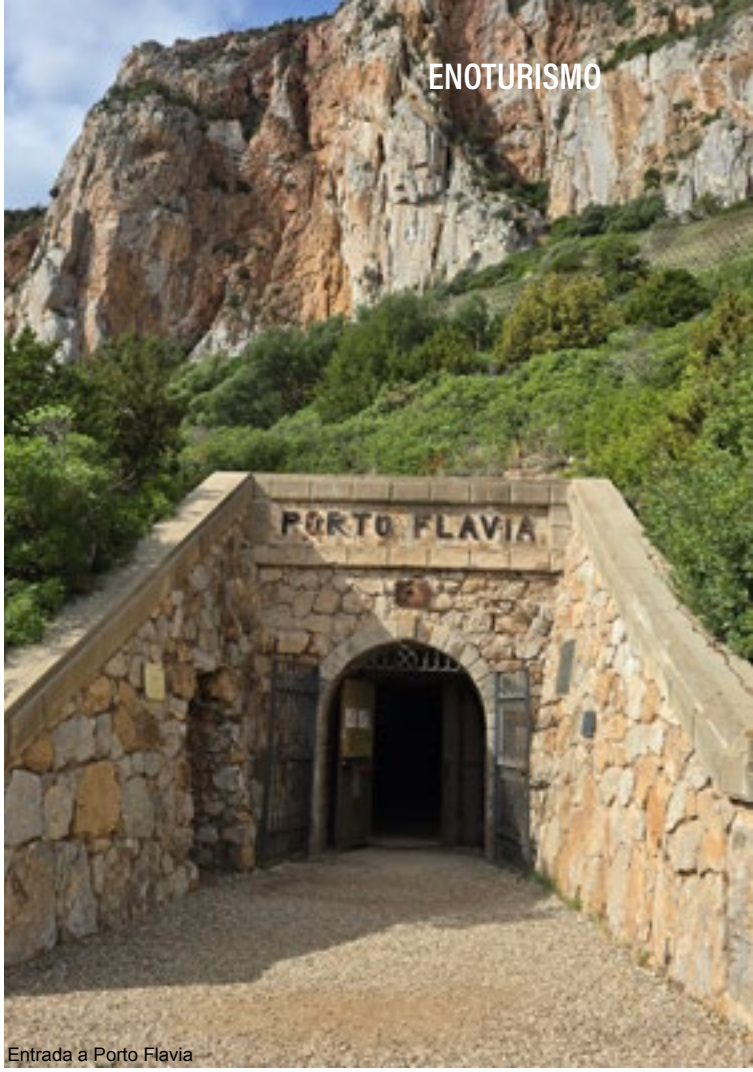
El cierre progresivo de las explotaciones dejó importantes consecuencias económicas y demográficas. El Cammino Minerario di Santa Barbara representa hoy una de las iniciativas que intentan recuperar este patrimonio y generar nuevas oportunidades mediante el senderismo, la cultura y el turismo sostenible.

Un paisaje de extraordinaria diversidad

El recorrido permite comprender también la complejidad geológica del suroeste de Cerdeña. Durante las distintas etapas se atraviesan acantilados, antiguos depósitos sedimentarios, formaciones carbonatadas, afloramientos metamórficos y paisajes modelados por millones de años de actividad tectónica y erosiva.

La vegetación mediterránea acompaña buena parte del camino. Lentiscos, helicrisos y zarzaparrillas aparecen entre formaciones rocosas expuestas al viento. Estas plantas han sido aprovechadas tradicionalmente por la población local, tanto en remedios populares como en la alimentación durante épocas de escasez. El maestrale, procedente del noroeste, condiciona especialmente el paisaje costero, mientras que el siroco, más cálido, desempeña un papel importante en determinadas prácticas agrícolas y tradicionales.

Uno de los espacios más sorprendentes es el sistema dunar de Piscinas, donde enormes acumulaciones de arena penetran hacia el interior desde la costa occidental.



Entrada a Porto Flavia

Su origen está relacionado con procesos sedimentarios marinos y eólicos desarrollados durante el Cuaternario. En las proximidades, los antiguos distritos mineros de Ingurtosu y Montevecchio recuerdan hasta qué punto el paisaje natural y la actividad humana han evolucionado conjuntamente. Este contraste constituye uno de los principales atractivos del recorrido: una costa de gran valor ambiental junto a instalaciones industriales que durante décadas modificaron profundamente la vida del territorio.

Complejo dunar de Piscinas



Una gastronomía íntima

Pese a su condición insular, buena parte de la gastronomía tradicional de Cerdeña está vinculada a la ganadería ovina y la agricultura de secano, con un notable protagonismo de los quesos, las carnes y los cereales.

Entre los productos más singulares destaca el casu marzu, un queso de oveja cuya maduración está condicionada por la actividad de larvas de Piophila casei, que transforman su textura y favorecen el desarrollo de aromas intensos; aunque su comercialización es ilegal, algunos pequeños productores siguen elaborándolo para consumo propio. También sobresalen las elaboraciones vinculadas a la pecora nera, la oveja negra sarda, y los distintos tipos de pecorino, con maduraciones y perfiles organolépticos muy diversos.

Los cereales están presentes en especialidades como el pane carasau, un pan fino y crujiente tradicionalmente asociado a los pastores; las pequeñas pizzette y el mustazzeddu, una masa horneada y plegada sobre un relleno de tomate. En repostería destacan las pardulas, elaboradas con ricotta o queso fresco y aromatizadas frecuentemente con azafrán y cítricos.

La pasta constituye otro elemento fundamental, con especialidades como los malloreddus, pequeñas piezas de sémola estriadas, tradicionalmente acompañadas de salsa de tomate y salchicha; los culurgiones, pasta rellena de patata, queso y menta, cerrada mediante un característico trenzado; o la fregula, elaborada con pequeñas esferas de sémola tostadas.

Una particularidad de la restauración rural es el modelo de agriturismo, vinculado legalmente a explotaciones agrícolas y sujeto a requisitos sobre la procedencia de los alimentos utilizados. Este sistema favorece el consumo de productos propios y regionales, integrando la gastronomía en la economía agraria del territorio.

El camino del Carignano

La viticultura constituye otra de las actividades estrechamente vinculadas al paisaje y a la historia del suroeste sardo. Esta región es territorio del Carignano del Sulcis, una denominación vinculada a la variedad Carignano, conocida en España como Cariñena o Mazuelo y ampliamente difundida por distintas regiones mediterráneas.
En la zona se conservan viñedos tradicionales conducidos en vaso (alberello sardo), algunos sobre suelos arenosos que han permitido la supervivencia de cepas sin injertar. Esta particularidad resulta especialmente interesante en determinadas áreas próximas a Sant'Antioco y Calasetta, donde las características del suelo han dificultado históricamente el desarrollo de la filoxera.



Plato de fregula

Camino del Carignano



Sin embargo, reducir la viticultura del suroeste sardo a los suelos arenosos sería una simplificación.

El territorio presenta una notable diversidad geológica, con terrenos sedimentarios, materiales metamórficos y también afloramientos graníticos. En el entorno de Arbus, esta diversidad adquiere especial interés para interpretar las condiciones de cultivo y las diferencias entre zonas vitícolas relativamente próximas.

La relación entre geología y vino exige considerar numerosos factores, evitando atribuir directamente determinadas características organolépticas a la composición mineral del terreno. La disponibilidad hídrica, la profundidad efectiva del suelo, su textura y el comportamiento térmico ayudan a comprender las diferencias entre parcelas.

Junto al Carignano aparecen variedades menos conocidas internacionalmente, como Monica, Bovale Sardo, Barbera Sarda y Nasco, con el Vermentino como la gran variedad blanca.

Entre la memoria minera y el futuro del territorio

La relación histórica entre minería y viticultura constituye uno de los aspectos más interesantes del suroeste de Cerdeña. Ambas actividades compartieron durante generaciones territorio, población y recursos. La minería condicionó la distribución de los asentamientos y las oportunidades laborales, mientras que la agricultura y la ganadería contribuyeron al abastecimiento de las comunidades. Hoy esa relación adquiere una dimensión diferente. El Cammino Minerario di Santa Barbara está desarrollando colaboraciones con bodegas y otras empresas locales para integrar la cultura del vino en la oferta turística del recorrido.

El objetivo no consiste únicamente en atraer visitantes, sino también en conservar la memoria de unas comunidades cuya identidad se construyó alrededor del trabajo minero.

La experiencia de este territorio presenta paralelismos con otras regiones europeas, como Valdeorras, El Bierzo o Asturias, donde la explotación del subsuelo también ha dejado profundas huellas económicas, sociales y paisajísticas.

A menudo se presta demasiada atención a lo que es posible producir sobre la tierra y se olvida cuánto de la historia de las sociedades se ha construido bajo ella. Cerdeña recuerda que la riqueza mineral tuvo un elevado coste humano, pero también que las comunidades surgidas alrededor de las minas desarrollaron formas de convivencia, solidaridad y resistencia que todavía forman parte de su identidad.

Quizá el principal valor del Cammino Minerario di Santa Barbara resida precisamente ahí: en permitir recorrer un paisaje que conserva tanto la riqueza como la dureza de su pasado, mientras sus habitantes buscan nuevas formas de mantenerlo vivo.

Vista del peñón Pan di Zucchero desde el camino



Dónde comen los Paadín

Cantina Gibadda

SS 126, km 83,3, 09031 Arbus (Cerdeña)
www.gibadda.it
Situada en las colinas de Arbus, entre el macizo de Monte Linas y la Costa Verde, Gibadda es una pequeña bodega familiar fundada en 2014 a partir de la recuperación de un antiguo viñedo. Sus cuatro hectáreas, situadas a unos 400 metros de altitud sobre suelos de alteración granítica, albergan variedades tradicionales sardas. Combina vinificaciones tradicionales con elaboraciones en ánforas de terracota y produce también aceite de oliva virgen extra. Ofrece visitas a los viñedos y degustaciones, entre las que destaca su singular Sorbino, un vino dulce de Nasco elaborado mediante pasificación.





Birrificio 4 Mori

Località Scirìa – Montevecchio Levante, S.P. 66, km 5,6, 09036 Guspini (Cerdeña)
www.birrificio4mori.it

Situada en las antiguas instalaciones de la central eléctrica de las minas de Montevecchio, Birrificio 4 Mori es una cervecería artesanal fundada en 2013 como proyecto de recuperación del patrimonio industrial sardo. Especializada en cervezas de inspiración centroeuropea, elabora referencias como Pozzo 16 (Helles), Pozzo 9 (Vienna Lager) y Pozzo 5 (Dunkel Bock), cuyos nombres evocan los antiguos pozos mineros. Cuenta con una sala de degustación y organiza visitas guiadas a sus instalaciones, acompañadas de catas y productos gastronómicos locales.

Trattoria del Sole e della Luna

Località Santa Giusta, 6, 09010 Buggerru (Cerdeña)
Tel. +39 347 884 6310

Situada en un entorno rural próximo a Portixeddu, en el territorio minero del Sulcis-Iglesiente, esta trattoria está especializada en cocina tradicional sarda, con especial protagonismo de las recetas del interior de la isla. Su propuesta gastronómica se articula en torno a un menú cerrado que incluye embutidos y quesos locales, verduras de temporada, pastas tradicionales como los culurgiones y los raviolis rellenos de ricotta, además del característico porceddu, cochinillo asado acompañado de patatas. La oferta se completa con dulces regionales y licores tradicionales como el mirto.





Hotel Le Dune Piscinas*****

Via Bau 1, Località Piscinas, 09031 Arbus (Cerdeña)
www.ledunepiscinas.com

Situado frente al mar, en pleno sistema dunar de Piscinas, este hotel de cinco estrellas ocupa un antiguo almacén de minerales rehabilitado, conservando parte de su arquitectura industrial. Su propuesta gastronómica combina productos sardos con una cocina contemporánea. Destaca especialmente su extensa carta de vinos, con una selección que presta particular atención a las denominaciones y variedades autóctonas de Cerdeña, junto a una amplia representación de las principales regiones vitivinícolas italianas. La oferta se completa con una cuidada selección internacional, especialmente de Francia, además de referencias de otros países productores.

La Baia da Tore

Via Roma, 68, 09010 Buggerru (Cerdeña)
www.labaiadatore.com

Situado en el centro de Buggerru, a pocos minutos del puerto y de la histórica Galleria Henry, La Baia da Tore es un restaurante familiar con más de veinte años de trayectoria, especializado en cocina marinera y recetas tradicionales sardas. Su propuesta gastronómica presta especial atención a los pescados y mariscos de la costa del Sulcis-Iglesiente, con elaboraciones como la fregula con arselle, los espaguetis con marisco y el pescado fresco frito.





Albergo Al Cinghiale

Via Matteotti, 10, Montevecchio, 09036 Guspini (Cerdeña)
Tel. +39 070 705 7938
www.albergoalcinghiale.it

Situado en el corazón del antiguo pueblo minero de Montevecchio, Al Cinghiale ocupa un edificio de finales del siglo XIX vinculado a la actividad minera de la localidad. El inmueble, protegido por su valor patrimonial y cuidadosamente rehabilitado, conserva buena parte de su arquitectura original y alberga un pequeño hotel de diez habitaciones. Su oferta de alojamiento se complementa con un bar y espacios donde disfrutar de productos gastronómicos y vinos locales.

El belén napolitano:
teatro popular, devoción y sátira en miniatura

Texto y fotografía: Rosario Alonso





Cuando llega la Navidad, pocas tradiciones reflejan con tanta claridad el carácter de una ciudad como el belén napolitano. En Nápoles, el nacimiento no es solo una representación religiosa del episodio evangélico. Es una escenografía compleja donde conviven fe, vida cotidiana, humor y crítica social. Cada figura, cada mercado, cada taberna recreada en miniatura habla de la ciudad real. El belén napolitano es, en esencia, una pequeña Nápoles condensada.

Origen histórico de una tradición singular

La representación del nacimiento de Cristo tiene raíces antiguas en Europa. El gesto fundador suele situarse en 1223, cuando san Francisco de Asís organizó en Greccio la primera recreación del nacimiento con figuras y animales vivos para acercar el relato evangélico al pueblo.
A partir de entonces, la costumbre se extendió por Italia y por otros territorios europeos.

En Nápoles, sin embargo, la tradición adquirió un carácter propio a partir del siglo XVII y, sobre todo, durante el siglo XVIII bajo el reinado de los Borbones. La corte napolitana, especialmente durante el reinado de Carlos de Borbón —el futuro Carlos III de España—, mostró un entusiasmo notable por los belenes. Nobles, clérigos y familias acomodadas comenzaron a encargar complejas escenografías con decenas o incluso cientos de figuras.

Fue entonces cuando el belén napolitano se convirtió en un auténtico arte. Talleres especializados comenzaron a producir figuras con cabezas de terracota modeladas a mano, cuerpos articulados de alambre y telas reales para el vestuario. Los artesanos cuidaban cada detalle: bordados, utensilios domésticos, frutas o panes en miniatura reproducían con precisión el ambiente cotidiano de la ciudad.





Un escenario entre lo sagrado y lo cotidiano

A diferencia de otros nacimientos europeos, el belén napolitano no se limita a la escena bíblica del portal de Belén. En él aparece todo un paisaje urbano y humano que reproduce la vida de la ciudad.

La escena central sigue siendo el nacimiento: la Virgen, san José y el Niño Jesús, acompañados del buey y la mula. También están los pastores y los Reyes Magos, cuya llegada suele representarse a lo largo de un recorrido escenográfico que atraviesa el conjunto.

Pero alrededor de esa escena sagrada surge un mundo mucho más amplio. Aparecen mercados, tabernas, vendedores ambulantes, lavanderas, pescadores, músicos o campesinos. Cada uno representa un fragmento de la vida cotidiana.

Uno de los elementos más característicos es la taberna, que suele ocupar un lugar destacado en la composición. Representa la dimensión terrenal y humana frente al misterio sagrado del nacimiento.

También es frecuente encontrar una columna clásica derruida, muchas veces de estilo corintio. Su presencia no es casual. En la simbología tradicional del belén napolitano, esa columna caída representa el mundo pagano que se derrumba con la llegada del cristianismo. La arquitectura clásica aparece así como vestigio de una civilización antigua que cede paso a una nueva era espiritual inaugurada por el nacimiento de Cristo.

Este motivo, muy presente en los belenes del siglo XVIII, refleja el gusto barroco por las ruinas simbólicas y por una lectura moral de la arquitectura.

Personajes imprescindibles

Entre las figuras más reconocibles del belén napolitano aparecen personajes que no pertenecen al relato bíblico pero que forman parte de su iconografía tradicional.

Uno de los más conocidos es Benino, el pastor dormido. Según la tradición popular, todo el belén nace del sueño de Benino. Mientras duerme en el paisaje, imagina el nacimiento de Cristo y todo el mundo que lo rodea.

También aparecen vendedores que simbolizan los meses del año a través de los productos que ofrecen: frutas, pescado, aves o verduras.



También aparecen donna Carmela, la panadera que simboliza la prosperidad, y el pastor de la Maravilla. Esta representación introduce una lectura simbólica del paso del tiempo dentro de la escena.

Los artesanos han reproducido durante siglos oficios populares: panaderos, carniceros, pescaderos, vendedores de vino o artesanos. Cada figura refleja un fragmento de la sociedad napolitana.

La sátira como tradición

Uno de los rasgos más originales del belén napolitano es la presencia histórica de la sátira. Desde el siglo XVIII, los artesanos comenzaron a introducir figuras inspiradas en personajes reales: nobles, comerciantes, autoridades o miembros del clero.
Estas representaciones permitían una mirada irónica sobre la sociedad. Los belenes funcionaban así como una especie de crónica popular en miniatura, donde podían aparecer personajes reconocibles de la vida pública.

Hoy la tradición continúa. En los talleres napolitanos se crean cada año figuras inspiradas en políticos, futbolistas, artistas o personajes mediáticos. Es una forma de mantener vivo el espíritu crítico y popular que caracteriza esta tradición.

Via San Gregorio Armeno, la calle del belén

Si existe un lugar que simboliza esta tradición es Via San Gregorio Armeno, en el corazón del centro histórico de Nápoles. Esta pequeña calle, situada entre Spaccanapoli y Via dei Tribunali, es conocida como la “calle de los belenes”.

Desde hace siglos concentra talleres artesanos especializados en la fabricación de figuras y escenografías. Durante todo el año se pueden ver vitrinas llenas de pastores, animales, utensilios domésticos y pequeñas escenas de mercado. En diciembre, la calle se transforma en uno de los lugares más animados de la ciudad.

Muchas de las tiendas pertenecen a familias que llevan generaciones dedicadas a este oficio, conservando técnicas tradicionales transmitidas de padres a hijos, como la familia de Marco Ferrigno, que mantiene el oficio desde 1836. Auténticas esculturas de unos 30 cm, que cuestan unos 400 euros y cuya fabricación puede llevar hasta 15 días, con cabeza de barro, ojos de vidrio, cuerpo de hierro y esparto, piernas y brazos de madera y vestimenta confeccionada a mano; piezas artesanales hechas con paciencia y mucho detalle.

Ecos del Nápoles subterráneo

En algunos belenes napolitanos también aparecen grutas, cuevas o espacios excavados que forman parte del paisaje escenográfico. Aunque su origen está ligado principalmente a la iconografía tradicional del portal, algunos estudiosos señalan que estas representaciones evocan indirectamente el Nápoles subterráneo, esa red de cavidades excavadas en la toba volcánica que atraviesa la ciudad desde la Antigüedad.

Nápoles ha vivido históricamente en dos niveles: el visible y el subterráneo. Canteras griegas, cisternas romanas, refugios y pasadizos forman parte de esa geografía oculta. Las grutas presentes en muchos belenes podrían interpretarse como un eco simbólico de esa realidad urbana tan característica de la ciudad.

De Nápoles a España

La influencia del belén napolitano llegó a España en el siglo XVIII gracias a Carlos III. Antes de convertirse en rey de España, había sido monarca de Nápoles y Sicilia, donde conoció de primera mano la tradición belenística local.



Via San Gregorio Armeno







Ya en Madrid impulsó la creación de grandes nacimientos en la corte y fomentó esta forma de representación. Con el tiempo, la costumbre se difundió por todo el país. En España surgió una rica tradición propia, especialmente en regiones como Murcia, Andalucía o Cataluña, aunque la escenografía narrativa del modelo napolitano siguió siendo una referencia.

Una ciudad en miniatura

El belén napolitano sigue siendo hoy una de las expresiones más reconocibles de la cultura popular de Nápoles. No es solo una escena religiosa. Es un retrato de la ciudad, de sus oficios, de su humor y de su historia.

Entre columnas derruidas, mercados bulliciosos, tabernas y figuras contemporáneas, cada belén se convierte en un pequeño teatro donde conviven fe, ironía y vida cotidiana. Un espejo en miniatura de Nápoles.

ITALIA.IT





5 escapadas de invierno para amantes de mercados, cafés y buena gastronomía

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



Cuando llega el frío, Europa cambia de ritmo. Las plazas se iluminan, los mercados huelen a especias, los escaparates se llenan de dulces y los cafés se convierten en refugios donde alargar la sobremesa. Cinco ciudades para viajar este invierno con una única misión: comer, pasear y dejarse llevar.

Hay viajes que se recuerdan por los monumentos que vemos y otros por una mesa. Por el aroma del café al entrar en un local pequeño, por una pastelería que aparece al doblar una esquina, por un mercado donde alguien asa castañas mientras cae la tarde o por esa copa que uno decide tomar sin ninguna prisa porque fuera hace frío.

El invierno tiene precisamente esa virtud: obliga a bajar el ritmo y a integrar lo cotidiano en el viaje. Una calle iluminada, una sopa caliente, un café junto a una ventana empañada. Y, cuando se acerca la Navidad, las ciudades europeas despliegan también sus mercados, escaparates y tradiciones gastronómicas.

Pero no hace falta viajar siempre a las mismas capitales centroeuropeas para encontrar ese ambiente. Hay otros destinos donde el invierno se celebra alrededor de una mesa, en un mercado o frente a una taza humeante.



Copenhague

el invierno que sabe a canela



En Copenhague el frío parece formar parte del decorado. Las bicicletas siguen circulando, las luces se reflejan en los canales y los cafés se convierten en pequeños refugios de madera, velas y cristales empañados.

La palabra danesa **hygge** se ha convertido casi en un tópico turístico, pero basta sentarse en una cafetería cuando cae la tarde para entender por qué ha dado la vuelta al mundo. El invierno invita a quedarse. A pedir un café, acompañarlo con un bollo de canela y observar durante un rato la vida de la calle.

La gastronomía es otro de los motivos para viajar. Copenhague combina la cocina nórdica contemporánea con una tradición de panes, quesos, pescados ahumados y repostería que encuentra en los meses fríos su mejor contexto. Y sus mercados permiten descubrir una ciudad menos solemne y más cotidiana: puestos de comida, productos locales y cocinas de distintos rincones del mundo.

Con la llegada de la Navidad, además, los **jardines de Tivoli** se transforman en uno de los escenarios invernales más reconocibles de la ciudad. Luces, puestos, dulces y bebidas calientes convierten el paseo en una experiencia en sí misma.

El plan: caminar junto a Nyhavn, refugiarse en un café, perderse por los mercados y reservar una noche para descubrir la nueva cocina nórdica.



Lisboa

Navidad con sabor atlántico

Lisboa demuestra que una escapada navideña no tiene por qué implicar temperaturas bajo cero.
En invierno, la capital portuguesa conserva ese aire luminoso que la convierte en una ciudad especialmente agradable para caminar. Las cuestas siguen siendo exigentes, pero hay una recompensa esperando prácticamente en cada esquina: un café, una pastelería, una tasca o un mirador.
El ritual empieza temprano. Un café corto y un pastel de nata todavía templado pueden ser la mejor manera de comenzar una mañana. Después llega el momento de recorrer barrios, mercados y plazas, alternando visitas culturales con pequeñas paradas gastronómicas.
La Navidad portuguesa tiene además una personalidad propia. Los escaparates se iluminan, las plazas se engalanan y las pastelerías recuperan dulces tradicionales que compiten por convertirse en el recuerdo más sabroso del viaje.
Y está el mercado. Lisboa es una ciudad especialmente apropiada para quienes disfrutan viendo qué compra la gente, qué se cocina y qué productos llegan de otras partes del país. En espacios como el **Mercado da Ribeira**, la gastronomía se convierte en una forma de recorrer Portugal sin salir de la ciudad.
Aquí el invierno se entiende de otra manera: una chaqueta ligera, una mesa junto a la ventana y la posibilidad de terminar la tarde contemplando el Tajo mientras las luces empiezan a encenderse.







El plan: desayunar en una pastelería, recorrer Alfama y Chiado, descubrir algún mercado y terminar el día con pescado, vino portugués y un paseo junto al río.

Lyon

Luces y gastronomía

Si hay ciudades que han convertido la gastronomía en parte esencial de su identidad, Lyon ocupa un lugar privilegiado. En invierno, además, tiene algo que la hace especialmente apetecible. Sus calles del Vieux Lyon adquieren una luz diferente, las plazas invitan a caminar sin prisa y los restaurantes se convierten en refugios donde la comida ocupa el centro de la conversación. La tradición de los bouchons lyonnais permite descubrir una cocina contundente y profundamente local. Platos de cuchara, embutidos, quesos, carnes y postres que parecen pensados para una tarde fría.

Pero Lyon también tiene una faceta más dulce. Sus chocolaterías, panaderías y pastelerías hacen que recorrer la ciudad entre desayuno y merienda sea prácticamente una actividad turística. Y el mercado gastronómico de **Les Halles de Lyon Paul Bocuse** reúne en un mismo espacio una impresionante representación de la despensa francesa. En diciembre, la ciudad añade además uno de sus grandes acontecimientos: la **Fête des Lumières**. Durante varios días, edificios y espacios urbanos se convierten en escenarios de instalaciones luminosas. Es una celebración que transforma la ciudad y ofrece un contrapunto espectacular al viaje gastronómico.





El plan: pasear por Vieux Lyon, visitar Les Halles, entrar en un bouchon y reservar una noche para contemplar la ciudad iluminada.



Palermo

Invierno mediterráneo entre mercados y cafés

Para quienes prefieren que el invierno venga acompañado de algo más de luz, Palermo ofrece una alternativa fascinante.

La capital siciliana tiene una relación con la comida que no necesita demasiadas explicaciones. Basta caminar por sus mercados históricos para comprenderlo. **Ballarò, Capo o Vucciria** son lugares donde la gastronomía aparece integrada en la vida cotidiana: puestos de pescado, frutas, verduras, especias, quesos y comida preparada. Aquí el mercado no es únicamente una atracción turística. Es una forma de entrar en contacto con la ciudad.

Palermo también invita al ritual del café. Hay que sentarse, observar el movimiento de la calle y dejar que el viaje avance a su propio ritmo. Después, volver a caminar entre iglesias, palacios, callejuelas y fachadas desconchadas.

Y está la repostería siciliana, capaz de justificar por sí sola varias paradas: cannoli, cassata, granizados y otras especialidades que convierten cualquier paseo en una búsqueda deliberada de algo dulce.

En Navidad, Sicilia añade sus propias tradiciones, con dulces, mercados y belenes que recuerdan que el Mediterráneo también sabe celebrar el invierno.





El plan: desayunar con repostería siciliana, perderse por Ballarò, comer comida callejera y terminar la tarde con un espresso y una passeggiata.

Estocolmo

Una Navidad entre islas

Para cerrar el viaje, ponemos rumbo al norte. Estocolmo es una ciudad de agua, islas y largas tardes de invierno, pero también de cafés acogedores y una tradición gastronómica que encuentra en esta época del año uno de sus momentos más interesantes.

Gamla Stan, la ciudad vieja, adquiere un aire especial durante las semanas previas a Navidad. Sus calles estrechas, edificios de colores y plazas históricas acogen mercados donde aparecen artesanía, dulces y productos tradicionales.

Es el momento de descubrir el **julbord**, el gran buffet navideño sueco, o de entrar en una cafetería para practicar otro de los rituales nacionales: la **fika.** Café y algo dulce, sí, pero sobre todo una pausa. Una manera de entender que viajar también consiste en sentarse.

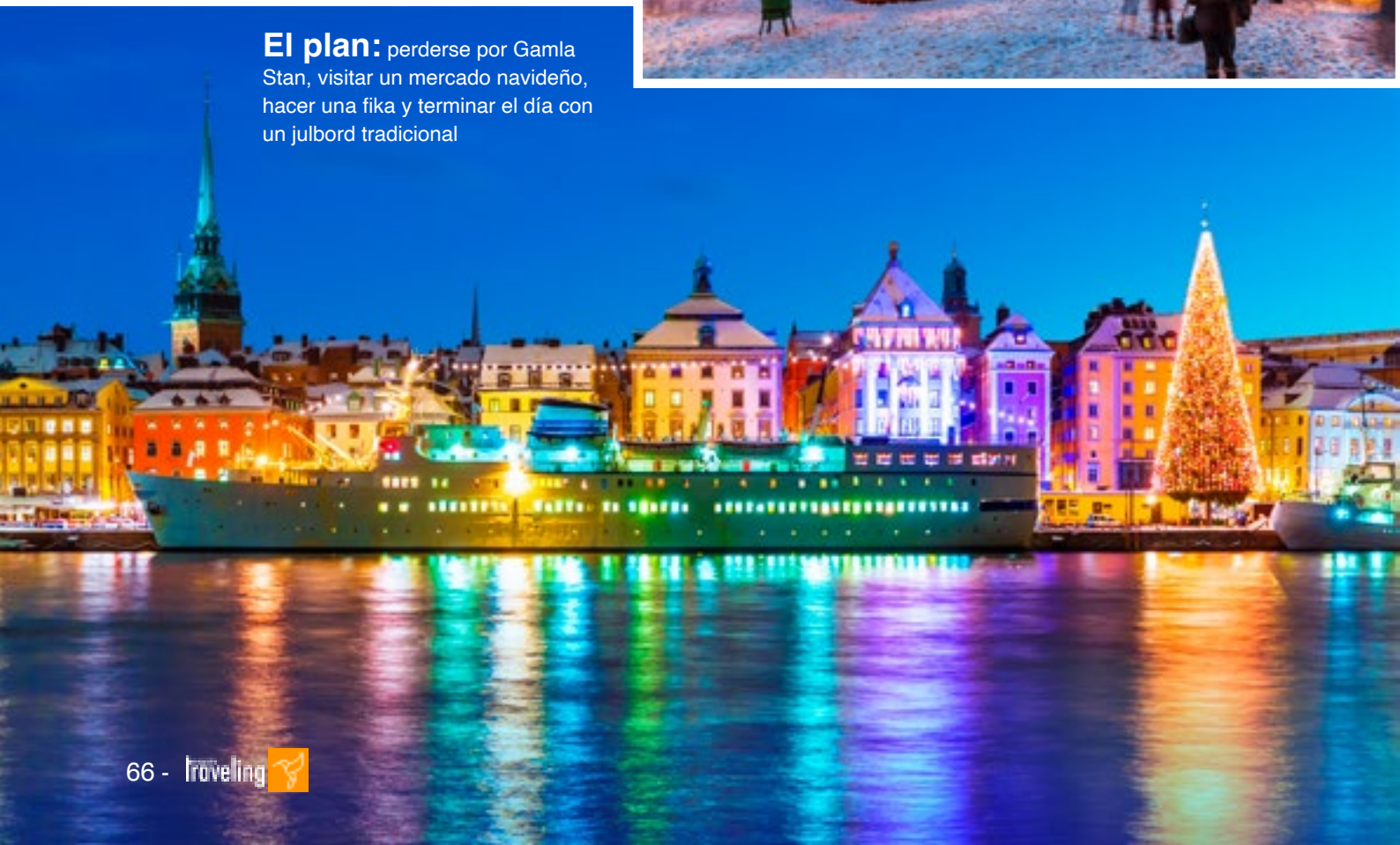
Los bollos de canela y azafrán son compañeros perfectos para esas tardes en las que la oscuridad llega pronto. Y entre café y café siempre queda tiempo para recorrer las islas, visitar museos o contemplar el paisaje invernal desde el agua.

Estocolmo ofrece, además, una de las experiencias más curiosas de esta selección: descubrir cómo una ciudad nórdica afronta el invierno sin intentar combatirlo. Se adapta a él. Lo convierte en una estación para reunirse, comer, conversar y encender luces.





El plan: perderse por Gamla Stan, visitar un mercado navideño, hacer una fika y terminar el día con un julbord tradicional



Cinco ciudades, una misma excusa

Copenhague, Lisboa, Lyon, Palermo y Estocolmo están muy lejos unas de otras. Tienen climas, paisajes, culturas y cocinas diferentes. Sin embargo, comparten algo: ninguna necesita el verano para resultar atractiva.

Quizá esa sea la mejor manera de viajar en invierno. No buscar únicamente aquello que puede hacerse con buen tiempo, sino descubrir todo lo que aparece cuando las temperaturas bajan: mercados llenos de aromas, cafés donde refugiarse, recetas que solo apetecen cuando hace frío y calles que adquieren una belleza diferente bajo las luces navideñas.

Porque hay una forma muy sencilla de reconocer una buena escapada de invierno: llegar con ganas de conocer la ciudad y marcharse pensando ya en volver a aquella mesa.



Copenhague



Lisboa



Lyon



Palermo



Estocolmo



Navidad en Puy du Fou

Texto: Redacción
Fotografía: Puy du Fou

El escenario de El Sueño de Toledo acoge una versión de gran formato de La Alegría de la Navidad. En los poblados, el programa de las fiestas se reparte entre talleres de artesanos, puestos de comida, villancicos y una cita con los Reyes Magos.

En Puy du Fou se puede empezar el día con el Cid y terminar en Belén. Entre una historia y otra hay tiempo para llevar una carta a los Reyes, ver trabajar a un artesano o sentarse a comer en un mesón. El parque, situado a las afueras de Toledo, celebra su quinta temporada navideña en días seleccionados, del 28 de noviembre al 5 de enero. El principal cambio se verá en el escenario de El Sueño de Toledo, que durante estas semanas acoge La Alegría de la Navidad. El parque incorporó este relato bíblico a su programación el año anterior y ahora lo lleva a un escenario de cinco hectáreas. El mercadillo también cambia de sitio. Sus puestos se repartirán por varios poblados y formarán parte del recorrido habitual entre funciones.

De Moisés a Belén

La historia de La Alegría de la Navidad comienza mucho antes de la escena del pesebre. Parte de la liberación del pueblo de Moisés, pasa por la época romana y concluye con el nacimiento de Jesús. En 45 minutos, la obra reúne episodios separados por siglos que, dentro de la tradición cristiana, conducen a Belén. Sobre el escenario actuarán más de 120 intérpretes y las gradas podrán acoger hasta 7.000 espectadores por función. La iluminación, las imágenes y el sonido ayudarán a situar cada episodio en un espacio que permite representar varias escenas a gran distancia unas de otras. Para quienes hayan visto allí El Sueño de Toledo, el cambio tiene un interés añadido. Las mismas gradas desde las que se contempla habitualmente la historia de España se abren esta vez a un relato que termina en un nacimiento.



Buena parte de la programación habitual se mantiene durante el día. El Último Cantar se inspira en la figura del Cid y A Pluma y Espada lleva a escena las andanzas de Lope de Vega. En Allende la Mar Océana, el público recorre a pie los espacios de una travesía inspirada en el viaje de Colón. El Misterio de Sorbaces sitúa la acción en época visigoda, mientras que El Tambor de la Libertad cuenta la resistencia toledana frente a las tropas napoleónicas. Durante la campaña navideña quedan fuera del programa El Sueño de Toledo y Cetrería de Reyes. Con varias épocas concentradas en una jornada, la visita gana cuando se deja algo de tiempo entre representaciones. Al salir de una función, los poblados permiten seguir a pie por ambientes que en el teatro apenas se entrevén.

Una carta para los Reyes

Para muchos niños, el momento del día será entrar en la Gran Jaima Real con su carta. Allí podrán acercarse al rey que hayan elegido, entregársela en mano y contarle qué han pedido. El encuentro tiene una escala muy distinta a la del cortejo que recorre el parque al caer la noche. Entonces, Melchor, Gaspar y Baltasar salen a los caminos con pajes, pastores y un séquito que reúne a 150 personajes. También participan más de cien animales, entre ellos ovejas, cabras y bueyes. Las dos citas responden a maneras distintas de vivir la misma tradición. En la jaima, lo que importa es ese rato de conversación que cada niño ha preparado a su manera. En el desfile, la llegada de los Reyes se comparte desde los bordes del camino.

El mercadillo se extiende este año por los poblados, de modo que los puestos de los artesanos se van encontrando a lo largo de la visita. La Puebla Real recrea una villa medieval de talleres y mercaderes. Villanueva del Corral, con sus balcones y su ambiente de vecindad, remite al Siglo de Oro. El Askar Andalusí reproduce un campamento califal, con jaimas y fuentes. Cada lugar tiene una arquitectura distinta y propone otra forma de recorrerlo. La música también tendrá su espacio con la quinta edición del concurso de coros, que reunirá a 22 agrupaciones infantiles llegadas de distintos puntos de España. Los villancicos los pondrán los propios niños, en una cita que da a las familias una razón más para detenerse entre función y función.





Más de 120 actores llevarán el relato de Moisés a Belén en el escenario de El Sueño de Toledo.



Vistas de algunos de los puestos navideños





Artesana elaborando mazapanes en uno de los puestos



Una pastorcilla con su rebaño pasea entre los puestos



De los puestos a los mesones

En los puestos, un plato de migas sirve para hacer una pausa y el chocolate con churros o una porción de roscón encajan a media tarde. Para comer sentado, El Mesón del Buen Yantar y La Hospedería de Santiago se acercan a la cocina tradicional española. En El Bodegón del Capitán, la mesa forma parte de la representación. Su dueño, un veterano de los Tercios, regenta el local de Villanueva del Corral y anda empeñado en cortejar a una mujer de la comarca. Los comensales asisten a la comedia mientras comen. En El Salón Califal, la cocina se inspira en el repertorio árabe y la historia gira en torno a un visir que aspira a ocupar el trono. Son dos maneras de prolongar la visita durante la comida, cada una ligada a la época del poblado en el que se sirve.

Para estas fechas, el parque ha preparado también un menú de Navidad. La propuesta para grupos empieza con un canelón de marisco con crema de pescado, sigue con cerdo asado con hierbas y termina con un lingote de mazapán toledano. El menú infantil incluye pollo relleno de jamón y queso, con patatas y croquetas, y tarta de chocolate. El mazapán pone en la mesa un dulce ligado a la ciudad, donde la almendra y el azúcar dan forma a figuritas, anguilas y otras piezas de obrador. En el parque se sirve como postre de una comida, mientras que en los puestos el roscón y el chocolate marcan la hora de la merienda. Entre el almuerzo y la función de Belén aún quedan los villancicos, los talleres y, para los más pequeños, el tiempo de esperar a que los Reyes salgan a los caminos.



Menú especial de Navidad





Guía práctica
Navidad en Puy du Fou España

PUY DU FOU ESPAÑA

Fechas y entradas

La temporada de Navidad se celebra del 28 de noviembre de 2026 al 5 de enero de 2027, en días seleccionados. Las entradas se venden en la web de Puy du Fou España, donde conviene consultar el calendario de apertura y los horarios de las funciones. La Alegría de la Navidad se representa al aire libre, en el escenario habitual de El Sueño de Toledo.

En coche

El parque está a las afueras de Toledo y se accede por la salida 13 de la CM-40. Dispone de aparcamiento gratuito. El trayecto desde el casco histórico ronda los diez minutos y desde Madrid, alrededor de una hora, según el tráfico.

En transporte público

Existe un servicio directo desde Toledo. Civitatis ofrece un traslado de ida y vuelta con reserva previa desde el puente de San Martín. Para las fechas de diciembre y enero en las que ofrece el servicio, anuncia la vuelta a las 22.15 h desde el aparcamiento del parque. La hora de ida se consulta al seleccionar la fecha. Puy du Fou también dispone de una lanzadera oficial con paradas en Ronda del Granadal y en el puente de San Martín. Conviene consultar con el parque si presta servicio el día elegido. Desde Madrid, el Avant sale de Atocha y Alsa, de Plaza Elíptica. Desde Toledo, puedes llegar al parque en taxi o con un traslado reservado. Si vuelves esa noche, consulta el último tren o autobús a Madrid.

Dónde comer

Los puestos del mercadillo son una buena opción para tomar unas migas entre funciones o merendar chocolate con churros. Para sentarse a comer, El Mesón del Buen Yantar y La Hospedería de Santiago ofrecen cocina tradicional. El Bodegón del Capitán y El Salón Califal acompañan la comida con una representación. Conviene consultar qué restaurantes abren el día de la visita y reservar mesa si se quiere comer en un turno concreto.

Albacete
bajo las estrellas

Primera provincia declarada Starlight del mundo

Texto: Jose A. Muñoz - **Fotografía:** Dip. de Albacete



La certificación Starlight de las seis comarcas albaceteñas reúne a 86 municipios en un proyecto común. El cielo nocturno se incorpora al viaje entre castillos, plazas y montañas, y da una razón para prolongar la estancia.

En las montañas de Nerpio, algunos telescopios trabajan para personas a miles de kilómetros de distancia. Sus propietarios los manejan por internet, mientras los equipos permanecen instalados en AstroCamp, bajo el cielo de la Sierra del Segura. La elección responde a las condiciones del lugar para la observación astronómica. Allí, entre barrancos y nogales, la oscuridad tiene un valor que conocen bien quienes necesitan mirar lejos. Esa misma cualidad ha abierto una nueva posibilidad para viajar por Albacete: quedarse en sus pueblos después del atardecer.

La provincia completó en 2024 la certificación Starlight de sus seis comarcas, un reconocimiento que abarcaba 86 municipios, todos salvo el de la capital. La Fundación Starlight la presentó entonces como la primera provincia del mundo en ser declarada **Destino Turístico Starlight.**
Detrás de aquella distinción había años de mediciones, formación y preparación de lugares de observación. Se reconocían tanto las condiciones del cielo nocturno como el compromiso con su conservación y la existencia de actividades y servicios para acercarlo al visitante.

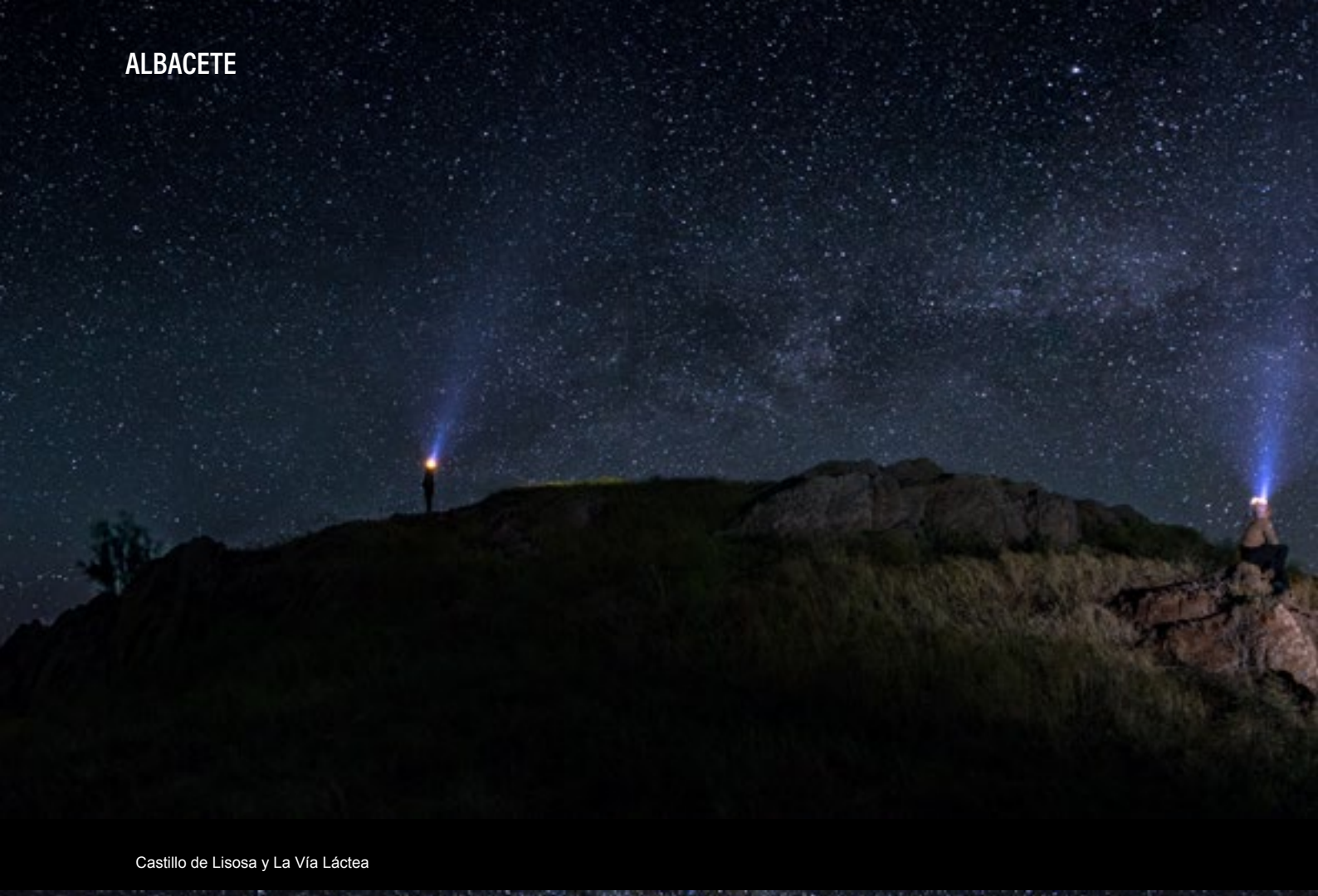
El proyecto fue creciendo desde las sierras hacia el resto del territorio. La Sierra del Segura, la Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel obtuvieron la certificación a comienzos de 2021. Después llegaron La Manchuela, los Campos de Hellín, el Monte Ibérico-Corredor de Almansa y Mancha Júcar-Centro. La extensión permite elegir entre distintos paisajes, aunque conviene resistirse a recorrerlos todos de una vez. Una noche de observación requiere tiempo y favorece una estancia más larga, en la que también caben la historia del pueblo, sus caminos y su cocina.

La capital ofrece un buen punto de partida para ese viaje. El pasaje de Lodares, construido entre 1925 y 1929, conserva, bajo su cubierta de hierro y cristal, comercios y viviendas inspirados en las galerías italianas. El Museo de la Cuchillería permite conocer, posteriormente, un oficio estrechamente ligado a la ciudad. Entre ambas visitas queda tiempo para comer unos gazpachos manchegos o un atascaburras antes de salir hacia Chinchilla de Montearagón. Su castillo anuncia desde lejos el cambio de escala: la llanura queda abajo, mientras las calles ascienden por el cerro entre casas blasonadas y viviendas excavadas en la roca.

Chinchilla pertenece a Monte Ibérico-Corredor de Almansa, una de las comarcas que completaron el reconocimiento provincial. El foso tallado alrededor de su fortaleza evidencia el esfuerzo dedicado a la defensa de ese emplazamiento. Más al este, el castillo de Almansa recuerda la importancia del paso hacia Levante y la batalla de 1707. Ambos ofrecen contenido para las horas de luz; al preparar la observación nocturna, el interés se desplaza hacia los puntos adecuados del entorno, lejos del resplandor urbano. La misma estancia permite así conocer el territorio a través de sus monumentos y su cielo.

Arco de la Vía Láctea sobre la lavanda - Ossa de Montiel





Castillo de Lisosa y La Vía Láctea



Castillo de Alcaraz y Arco de la Vía Láctea

En las comarcas serranas, esa relación ya cuenta con una red de miradores estelares. La Sierra del Segura dispone de puntos en Ayna, Bogarra, Elche de la Sierra, Férez, Nerpio, Riópar y Yeste. Su señalización ayuda a localizar lugares de observación entre montañas, donde el relieve condiciona la parte del firmamento que puede verse. Riópar permite comprender bien cómo estas instalaciones prolongan una visita. Quien llega por los Chorros del río Mundo puede dedicar también unas horas al pueblo y reservar la noche para una actividad astronómica.

Entre ambas citas aparece una historia poco conocida. El Riópar actual creció alrededor de las fábricas de metales impulsadas en el siglo XVIII por el ingeniero vienés Juan Jorge Graubner. La calamina y la fuerza del agua hicieron posible la producción de latón, y el trabajo fue atrayendo vecinos desde el antiguo núcleo del cerro hasta los talleres del valle. El museo de las Reales Fábricas de San Juan de Alcaraz conserva esa memoria. El paseo por Riópar Viejo completa la explicación de un paisaje que la industria transformó mucho antes de que se hablara de turismo de estrellas.

La vecina Alcaraz aporta otra parada a una estancia en estas sierras. Sus lonjas y las torres de la Trinidad y del Tardón recuerdan la importancia comercial y monumental de la ciudad donde nació Andrés de Vandelvira. Más al sur, Nerpio reúne un patrimonio diferente: los nogales centenarios de las riberas y las pinturas de la Solana de las Covachas y el Torcal de las Bojadillas. Estos abrigos, visitables con guía, pertenecen al arte rupestre del arco mediterráneo reconocido como Patrimonio Mundial. La jornada puede comenzar ante esas figuras y terminar con una observación concertada del cielo que ha dado proyección astronómica al municipio. Fuera de las montañas también cambia la manera de organizar el viaje. En Alcalá del Júcar, las cuevas atraviesan la peña bajo las casas blancas y el castillo. La visita sigue las cuestas y los recodos de la hoz; para mirar las estrellas conviene salir del cañón y recuperar un horizonte despejado. El patrimonio orienta el paseo diurno y, después, las condiciones del cielo determinan dónde detenerse. Esa elección del lugar forma parte del conocimiento que aportan los guías.

La meteorología y la fase lunar ayudan a preparar la salida; las noches cercanas a la luna nueva favorecen la observación de los astros más débiles. Después habrá que dejar que la vista se acostumbre a la oscuridad y escuchar las explicaciones junto al telescopio.

APEHT



Trasmoz y el misterio de las tres cruces

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

Unas cruces en la muralla del castillo de Trasmoz, en la provincia de Zaragoza, abren un viaje por los pueblos y bosques del Moncayo y el monasterio de Veruela. Las páginas de Bécquer acompañan el recorrido, mientras la historia de la tía Casca empieza a mezclarse con los pasos del viajero.



Castillo de Trasmoz

Andrés encontró unas cruces al acercarse al muro del castillo de Trasmoz para fotografiar el pueblo. Había tres, grabadas en piedras distintas, a la altura del pecho. Dos conservaban los surcos profundos; la tercera apenas se distinguía. Bajo el castillo, los tejados de Trasmoz descendían por la ladera y, más allá de los campos, el Moncayo quedaba medio cubierto por las nubes. En la mochila llevaba una edición de las **Cartas desde mi celda** de Gustavo Adolfo Bécquer. La había comprado al preparar el viaje y decidió llevar el libro con él para recorrer aquellos lugares con las historias de Bécquer que aún tenía recientes. Una anciana de pelo canoso que subía por el camino se detuvo a su lado. Llevaba un vestido verde algo gastado. Andrés preguntó por las marcas y ella se acercó a mirarlas. Antes se hacían cruces junto al hogar para impedir que entraran las brujas, explicó, aunque aquellas podían tener otro origen. Al ver el libro que llevaba en las manos le recomendó leer la historia de la *tía Casca*. Después quiso saber qué día era. Cuando él respondió que viernes, comentó que convenía hablar de otra cosa. Andrés sonrió, creyendo que bromeaba, pero la mujer se alejó a toda prisa.

Desde la torre del homenaje se entiende bien dónde está Trasmoz. Las casas ocupan una elevación desde la que se dominan los caminos y las tierras de cultivo, con el **Moncayo** siempre presente. La fortaleza permite acercarse a la historia de sus señores y a los conflictos de una tierra fronteriza. Su museo reúne piezas de las excavaciones y dedica espacio a las creencias que han dado fama al pueblo. Las brujas forman parte de la visita, pero basta detenerse ante el paisaje para encontrar otros motivos por los que subir al castillo.

La bajada merece hacerse despacio. Las calles siguen la pendiente y van ofreciendo pequeños cambios de perspectiva: un tramo de muralla sobre los tejados, una puerta antigua, balcones con macetas y fachadas donde la piedra convive con el revoco. Andrés se detuvo ante la **iglesia de la Virgen de la Huerta**, que conserva un crismón románico en su entrada. Aquel detalle obligaba a mirar con más atención: bajo las reformas y los arreglos de las casas quedaban señales de otras épocas. Trasmoz tenía más que contar que su fama de pueblo de brujas. Durante la comida abrió la sexta carta.



Bécquer relataba su encuentro con un pastor después de perderse entre Litago y Trasmoz. A través de aquel hombre conocía la muerte de la tía Casca, perseguida por vecinos que la culpaban de sus desgracias. El escritor hablaba de un asesinato; el pastor seguía creyendo que habían hecho justicia. Al final, una muchacha explicaba por qué evitaba hablar de brujas en viernes: aQQZZ ese día podían escuchar cuanto se dijera de ellas. Andrés recordó a la mujer del castillo y marcó la página antes de continuar el viaje.

Litago era la siguiente parada. Su nombre, que acababa de encontrar en el libro, tenía ahora una posición en el mapa y unas calles que recorrer. Los pueblos de esta parte del Moncayo están lo bastante cerca para combinarlos en una escapada, aunque conviene reservar tiempo para caminar. Entre Trasmoz y Litago hay también una conexión senderista; la red de caminos continúa hacia **Lituénigo** *y* **San Martín de la Virgen del Moncayo.** Andrés prefirió acercarse en coche y guardar la mañana siguiente para el bosque. Durante el trayecto se detuvo junto a unos campos para mirar de nuevo la montaña. Desde allí distinguía los pueblos en las laderas y entendía mejor las distancias que Bécquer había recorrido por aquellos caminos. En Litago se entretuvo mirando portones, aleros y fachadas, algunas de piedra vista y otras encaladas. Al dejar el pueblo, volvió a ver la montaña. Desde abajo, su altura puede engañar: parece cercana y accesible, pero la cumbre de San Miguel alcanza los 2.315 metros, la mayor altitud del Sistema Ibérico.

El parque natural abarca unas 11.000 hectáreas y reúne ambientes muy diversos. Ese contraste es uno de los grandes atractivos de la zona: en pocos kilómetros se pasa de los campos abiertos a las laderas arboladas y, más arriba, al terreno de alta montaña.

Veruela quedaba para aquella tarde. Tras pasar por **Vera de Moncayo**, el recinto amurallado del monasterio apareció a la orilla de la carretera. **Gustavo Adolfo y Valeriano Bécquer** se alojaron allí entre 1863 y 1864; el Espacio Bécquer recuerda esa estancia. Andrés había leído unas páginas durante la comida y ahora podía situar al escritor en un lugar concreto, desde el que salía a conocer pueblos y escuchaba historias que acabarían llegando a sus lectores. En Veruela se pueden recorrer los espacios donde Bécquer se había alojado y desde los que salía a conocer los pueblos del Moncayo.

La visita al **Real Monasterio de Santa María de Veruela** requiere tiempo. En el claustro, conviene detenerse ante las tracerías de los arcos y girar en la esquina para apreciar las galerías. La iglesia sorprende por su amplitud; la sala capitular, por la disposición de sus apoyos y bóvedas. El refectorio y las demás dependencias ayudan a comprender la organización de la vida monástica. Andrés se incorporó a una visita guiada y dejó el libro en la mochila. Durante un buen rato estuvo pendiente de lo que tenía delante: la altura de las naves, las puertas que conectaban las salas y los detalles que habría pasado por alto sin una explicación. Antes de salir, volvió al claustro para fotografiar los arcos desde la galería opuesta.

◀ Vista de Estremoz y el Moncayo - Entrada al Real Monasterio de Santa María de Veruela





Claustro del Real Monasterio de Santa María de Veruela

A la mañana siguiente, se dispuso a visitar **San Martín de la Virgen del Moncayo** y **Agramonte**. El paisaje fue cambiando a medida que ganaba altura. Los cultivos quedaron atrás y la carretera entró en el arbolado. En esta vertiente, la sucesión de encinares, robledales, hayedos y pinares permite conocer la montaña por etapas. Por encima del bosque quedan los matorrales y las cumbres; también se conservan formas del antiguo glaciar. Antes de elegir el camino, el **Centro de Interpretación de Agramonte** ofrece una buena oportunidad para conocer esos ambientes y consultar cuál es el recorrido más adecuado.

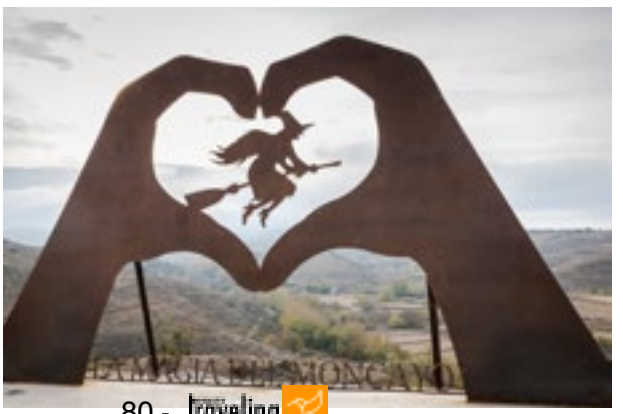
Andrés caminó hacia la Fuente de la Teja. Es una forma de entrar en el bosque sin plantearse una ascensión a la cumbre: el itinerario parte desde el entorno de Agramonte y llega a un área recreativa bajo el hayedo. Caminó por el bosque observando las tonalidades verdes, ocres y rojizas de los árboles, acompañado por el sonido del agua. En otoño, las hayas cambian por completo el aspecto del recorrido; en otras estaciones, la sombra y el frescor justifican igualmente la parada. Allí el Moncayo que había fotografiado desde Trasmoz dejaba de ser un fondo lejano.

Su siguiente parada fue el **Santuario de la Virgen del Moncayo**, que permite acercarse a las zonas altas y contemplar una panorámica distinta de la llanura.

1.- Trasmoz a los pies del Moncayo - 2.- Sendero que cruza el hayedo de Peñarroya en el Moncayo - 3.- Monumento a las brujas de Trasmoz - 4.- Vista de Litago











Santuario de la Virgen del Moncayo

Hacia otras vertientes, los barrancos de **Purujosa y Talamantes** ofrecen paisajes que merecen una jornada propia. Andrés anotó esos nombres antes de regresar. Tenía previsto realizar otra escapada más entrado el invierno para recorrer otros pueblos y senderos pendientes.

Decidió volver a Trasmoz para recoger sus cosas y dejar el alojamiento rural antes de emprender el regreso. Encontró de nuevo a la mujer junto al muro. Ella preguntó por el viaje y él habló de Veruela y del hayedo. Cuando Andrés mencionó la historia de la tía Casca, ella quiso saber qué pensaba de aquella mujer. Él respondió que la habían asesinado y que Bécquer lo había escrito con toda claridad. La desconocida asintió. Bajaron juntos hasta las primeras casas y allí ella tomó una calle estrecha. Andrés la siguió para preguntarle su nombre y despedirse, pero el paso terminaba ante un portón cerrado. Una vecina se asomó al oírlo llamar y le explicó que la casa llevaba muchos años vacía. Él describió a la mujer y su vestido verde. Después contó que habían hablado de Bécquer y de unas cruces grabadas en el muro del castillo. La vecina le preguntó si estaba seguro de haberla visto entrar. Andrés miró el portón con estupor. -Si, la vi entrar y hasta escuché el ruido de la puerta al cerrarse-. La vecina cerró con fuerza la ventana. Hasta ese momento, Andrés no había reparado en la última frase que le había dicho: *"Bécquer contó bien la historia, aunque nunca pude llegar a conocerle"…*

Este reportaje combina viaje y ficción. Andrés, sus encuentros y las cruces de la muralla son imaginarios; los lugares y sus descripciones son reales.

En Trasmoz, la Virgen y la «Bruja del Año» comparten fachada





Hotel Palacio Tondón

Autograph Collection (Briñas, la Rioja)

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Hotel Palacio Tondón y Jose A. Muñoz

En Briñas, una antigua casa solariega se ha convertido en un hotel de 33 habitaciones frente a los viñedos de la Rioja Alta. El Palacio Tondón, Autograph Collection, conserva una galería de nueve arcos y un calado donde reposa parte de la bodega de 'Gran Reserva', el restaurante de Jesús Terradillos.



En Briñas, el Ebro pasa al pie de las casas. Desde la terraza del Palacio Tondón se ve la orilla de enfrente y, más allá, las hileras de viñas que ocupan el meandro. El hotel toma el nombre de ese paraje. La entrada está en la calle Campo, entre las casonas de piedra del pueblo. Por ese lado, los muros y los huecos pequeños conservan el carácter recogido de la antigua residencia. La fachada que mira al río, en cambio, se abre hacia el jardín y los viñedos.

El hotel reúne tres edificios comunicados. Las construcciones más antiguas se remontan a los siglos XVI y XVII y, con el tiempo, el conjunto tuvo usos tan diversos como residencia señorial, casa de labranza y escuela. El salón de la Logia conserva nueve arcos de sillería. La galería ocupa el lado más abierto del palacio y permite ver, desde el interior, el paisaje que queda oculto al llegar por la calle.

La rehabilitación del palacio

El arquitecto Giovanni Muzio dirigió la rehabilitación y la ampliación con Carpe Construcciones y Proyectos. En el interiorismo participó Carlos Porqueras. El establecimiento abrió en 2018 y hoy forma parte de Autograph Collection, de Marriott. La intervención recuperó cerca de 1.300 metros cuadrados de la casa y añadió algo más de 1.100 de obra nueva. En el vestíbulo, el bar y el comedor, los revestimientos, las barras y los separadores de lamas se hicieron a medida.

La diferencia entre las dos construcciones se aprecia bien en las habitaciones. En algunas del edificio antiguo queda a la vista la roca sobre la que se levantó la casa. En las siete del ala nueva, la madera es también parte de la estructura. Sobre un armazón de abeto, los paneles contralaminados forman suelos, paredes y techos. El mobiliario de tonos claros y líneas curvas suaviza la geometría de las tablas. En algunos baños, la planta octogonal de la ducha rompe con las líneas rectas del dormitorio.









Vistas de distintas habitaciones del hotel



Habitaciones y un paseo por Briñas

El Palacio Tondón tiene 33 habitaciones, cinco de ellas junior suites. Las dobles se reparten entre el edificio de piedra y el de madera. Unas miran al Ebro o a los viñedos y otras dan a la calle y al caserío de Briñas. En algunas de las que se abren al río hay una chaise longue junto al ventanal, desde la que se puede seguir la curva del meandro. Las habitaciones disponen de climatización individual, escritorio, minibar y wifi. El hotel ofrece servicio de habitaciones y cuenta con un bar de vinos y una sala para reuniones y celebraciones.

Desde la calle Campo se puede subir hasta la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y volver a bajar al paseo de ribera. Siguiendo el Ebro se llega al puente de Briñas, el paso histórico hacia Haro, cuyos siete ojos combinan arcos apuntados y de medio punto. El recorrido coincide en ese tramo con el Camino de Santiago del Interior. Al cruzar el puente cambia la perspectiva. Desde la otra orilla se ve cómo el río rodea las tierras de viña antes de continuar hacia Haro.

Gran Reserva, la mesa del palacio

De vuelta al hotel, el comedor de Gran Reserva y su terraza se asoman al Ebro. Al frente de la cocina está el logroñés Jesús Terradillos, que dirige también los desayunos y el resto de la oferta gastronómica del palacio. La carta del restaurante cambia con la temporada y da espacio a las verduras de la huerta, las legumbres y los guisos riojanos.

Vista del restaurante Gran Reserva



Entre las elaboraciones que destaca la casa están la flor de alcachofa con crema de patata, los níscalos en escabeche de naranja con huevo a baja temperatura y la paletilla de lechazo confitada con pimientos asados.
Los caparrones de Anguiano, unas alubias rojas que Terradillos ha servido con caldo de jamón, piparras y una lámina fina de panceta ibérica, han pasado por sus cartas de otoño al igual que el bacalao confitado sobre fritada riojana y el jarrete de ciervo guisado con frutos rojos y aligot, un puré de patata trabajado con queso.
En el apartado dulce, este otoño se ha presentado una tarta de queso Camerano DOP con pera, migas crujientes y trompeta de la muerte. La seta lleva al postre un ingrediente que suele encontrarse en los guisos de la temporada.

La carta de vinos recorre la denominación Rioja a través de blancos y tintos de bodegas históricas y de productores más jóvenes. Entre las referencias que ha reunido la casa figuran el blanco Viña Tondonia Reserva y tintos como el Gran Reserva 890 de La Rioja Alta o el Castillo de Ygay. La selección por copas permite cambiar de vino entre la verdura y un guiso, o acercarse al bar a probar alguno antes de pasar al comedor.

Parte de la colección se guarda en el antiguo calado, la bodega subterránea que se recuperó durante la obra. Allí se organizan catas, entre los muros de piedra donde se conservan algunas de las botellas más singulares del hotel. Al fondo se oye el agua de una pequeña cascada alimentada por el Ebro. El río que se ve desde la mesa se reconoce aquí por el sonido.



Flores de alcachofa con crustáceo





Tartaleta con merengue tostado, helado y crumble - tabla de quesos

Restaurante Gran Reserva



En Gran Reserva, Jesús Terradillos lleva a la mesa el recetario riojano y el producto de temporada. Desde la terraza del Palacio Tondón, en Briñas, la sobremesa se alarga con vistas al Ebro y a los viñedos.

Hotel Palacio Tondón



Texto: Jose A. Muñoz - **Fotografía:** M´AR de AR

Dormir en un palacio en Évora

El antiguo palacio de los Sepúlveda, que también fue colegio y fábrica textil, alberga hoy un hotel de cinco estrellas junto al acueducto de Évora. La rehabilitación conservó las ventanas manuelinas y la capilla, abrió nuevas habitaciones al jardín y reservó las salas abovedadas para la cocina del Alentejo.

Desde el jardín del M'AR De AR Aqueduto se ve el acueducto que durante siglos abasteció de agua a Évora. Sus arcos se levantan tan cerca de la piscina que parecen cerrar uno de los lados de la propiedad. La obra, dirigida por el arquitecto real Francisco de Arruda e inaugurada en 1537, da nombre al hotel. La entrada, en la Rua Cândido dos Reis, pertenece a otro edificio del mismo siglo, el antiguo palacio de los Sepúlveda, dentro del recinto amurallado y a un paseo de la Praça do Giraldo.

El hidalgo castellano Diogo de Sepúlveda mandó levantar la residencia a comienzos del XVI. De aquella casa quedan varias estancias abovedadas en la planta baja y tres ventanas manuelinas en la fachada, protegidas desde 1922. Una conserva el marco con su arco trilobulado y la decoración vegetal tallada en piedra. En otra todavía se distinguen dos pequeños arcos de herradura y, en la tercera, lo que queda de la moldura parece hecho de ramas entrelazadas.

En 1625 se instaló en el palacio el colegio de São Manços, conocido como Colégio das Donzelas, que acogía a jóvenes de familias nobles sin recursos. De aquella etapa queda la iglesia de una sola nave. En el siglo XIX, el inmueble pasó a manos privadas y empezó a utilizarse como fábrica. Hubo una máquina de vapor, se molieron cereales y aceitunas y se trabajó el corcho. En los años cincuenta del siglo XX llegó la actividad textil y el edificio pasó a conocerse como la fábrica de Melka.

La rehabilitación del palacio

Los arquitectos Pedro Guilherme y Sofia Salema situaron la recepción, el bar, el restaurante y las salas de estar en el palacio, donde la intervención se centró en conservar la estructura existente. La iglesia del colegio se restauró como sala para reuniones y celebraciones. En las zonas más alteradas por la fábrica se rehabilitaron espacios y se levantaron nuevos volúmenes para alojar habitaciones. El hotel abrió en 2008.

El cambio de época se aprecia al pasar de las bóvedas del vestíbulo a los ventanales del ala nueva, que se abren hacia el jardín y la piscina. El proyecto de decoración interior corrió a cargo de Branco sobre Branco, el estudio portugués de Paula Laranjo y Vera Moreira, que también creó mobiliario y accesorios para el hotel. Entre las piezas del vestíbulo destacan los sillones Ball Chair, diseñados en 1963 por el finlandés Eero Aarnio. Su carcasa esférica de fibra de vidrio envuelve el asiento como una pequeña cabina bajo las bóvedas del palacio.

Las habitaciones

El hotel cuenta con 62 habitaciones y suites. En el ala del palacio, las clásicas se reparten entre dos plantas y pueden dar a la calle o al jardín. Las habitaciones con terraza de la planta baja tienen el acueducto a la vista desde una pequeña plataforma exterior. En el piso superior, otras disponen de balcones privados más amplios, amueblados para sentarse al aire libre, con vistas al caserío de Évora.

Las suites del palacio y las que tienen balcón miden entre 40 y 45 metros cuadrados. Cuentan con una sala de estar con escritorio y un baño con ducha y bañera separadas. Las suites con balcón admiten hasta cuatro huéspedes. En las habitaciones clásicas, el equipamiento incluye climatización, wifi, minibar, cafetera y un escritorio con luz propia. En el jardín hay piscinas exteriores para adultos y niños, con el acueducto visible desde la zona de baño.

El spa Aqueduto

La piscina cubierta se incorporó en 2020 en una ampliación firmada por el estudio Nuno Narciso Arquitetos. Un techo panorámico deja entrar la luz natural y permite ver el jardín de los naranjos desde el agua. La piscina está climatizada y cuenta con chorros, una cascada y asientos de hidromasaje sumergidos. El circuito, incluido en la estancia, comprende también jacuzzi, sauna, baño turco y una zona de descanso.





El spa dispone de gimnasio y cuatro salas para tratamientos faciales y corporales. Entre las opciones figuran el masaje con piedras calientes y la ducha Vichy, en la que se aplica un masaje bajo chorros suaves de agua templada. El tratamiento propio del Aqueduto empieza con un baño de hidromasaje con aceites esenciales y termina con un masaje craneal.

La cocina del Alentejo

El Degust'AR ocupa varias salas de la planta baja del palacio. Las bóvedas, los arcos de herradura y los restos de pintura mural forman parte del comedor. António Nobre ha marcado la línea gastronómica del grupo y al frente de la cocina del restaurante está Tiago Moreno, natural de São Marcos do Campo, una aldea junto al embalse de Alqueva.

El pan, el aceite y las hierbas tienen tanto peso en la carta como la carne o el pescado. Las migas acompañan la presa de cerdo ibérico y aparecen también en un plato de bacalao con cilantro, yema y cacholeira, un embutido portugués. La lucioperca se sirve con una salsa de caldeirada, el guiso portugués de pescado, y migas de coliflor. El restaurante propone dos menús de degustación, ambos con la opción de acompañarlos con vinos del Alentejo. Los dos terminan con dulces conventuales y sorbete de limón.





El segundo restaurante, Degust'AR Bistro, sirve platos para compartir. Hay tablas de quesos y embutidos alentejanos con confituras caseras, setas asadas con ajo y cilantro y empanadillas de carrillera ibérica. Entre los bocados más ligados a la ciudad está el queso de Évora, que sale del horno con aceite de oliva y orégano y se sirve con pan tostado.

Después de cenar, se puede volver al jardín para ver los arcos del acueducto antes de salir a dar un paseo por Évora. Desde el hotel, la Praça do Giraldo queda a pocos minutos a pie. Sus soportales y la fuente de mármol marcan el paso de las calles estrechas del centro a la plaza más animada de la ciudad.

Desde la plaza, la Rua 5 de Outubro sube hasta la catedral entre tiendas de corcho y cerámica. Un poco más allá, las columnas del templo romano se alzan frente al palacio de los duques de Cadaval. Para regresar al hotel, se puede bajar por la Rua do Cano, donde algunas casas se encajan entre los arcos del mismo acueducto que se veía desde el jardín.



M'ARdeAR
AQUEDUTO

Lo habíamos visto en el cine, ahora lo podemos vivir

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

La propuesta, inspirada en el mágico mundo de Nunca Jamás, ocupa un espacio de 7.000 metros cuadrados para que podamos disfrutar de la fusión de teatro, circo contemporáneo y experiencia inmersiva con un presupuesto de 7 millones de euros que vuelve a transformar el Espacio Delicias.

En The Island of Neverland nos encontraremos con un elenco nacional e internacional como a Edu Ferrés uno de los mejores improvisadores y actores del panorama nacional haciendo de Capitan Garfio, especializado en interpretación, clown y comedia física, Cristina Cigüela es Campanilla, especializada en aro aéreo y suspensión capilar, Ines castrillo es Tigrilla, especializada en alambre alto, bajo y equilibrio, Anna Saskia Stickler es Tempesta la hija de Garfio especializada en trapecio, cuerda floja y acrobacia multidisciplina y Gabriele Lemiere es Peter Pan, especializado en mástil chino y correas aéreas.

Todos ellos acompañados por piratas, niños perdidos, y por los bailarines. El espectáculo es un nuevo formato de entretenimiento y una referencia internacional en las producciones de gran formato de carpa. Que además ha logrado transformar el Espacio Delicias.

The island of Neverland es una historia original inspirada en el universo de nunca jamás. Que en esta ocasión nos cuenta como Tempesta, la hija del Capitan Garfio, nació de una tormenta, y fue criada entre piratas bajo la sombra de su padre. Educada para obedecer, liderar y no fallar, su destino parecía escrito. Aunque en The island of Neverland las reglas cambian. Al descubrir un mundo de libertad juego y peligro, Tempesta debe elegir entre continuar la vida errante de los piratas o cambiar el rumbo de su historia y permanecer en la Isla de Nunca Jamás junto a los niños perdidos.





Pero Tempesta no será la única que tendrá que elegir. Desde el momento de la compra, y antes de coger la entrada, cada visitante tiene que escoger su bando, o piratas o niños perdidos.

LetsGo y Balich Wonder studio, han transformado el Espacio Delicias, en un universo construido en escala real, donde la experiencia se desarrolla en dos tiempos. Primero el público se tiene que adentrar en la Isla de nunca jamás, donde pasará por la zona de los piratas, niños perdidos y criaturas fantásticas, con activaciones, juegos e interacción.

Una vez has atravesado la ventana del dormitorio, comienza la aventura y el público entra en la sala de los sueños, donde cada visitante puede elegir que parte de la isla quiere explorar como la bahía de los piratas, el bosque de las hadas, el árbol de los niños perdidos o la roca de las sirenas.

Una vez explorada la isla, el público ya puede llegar al corazón de la isla de Neverland. Una vez allí se reúnen los personajes y comienza la segunda parte de la experiencia. Un espectáculo contemporáneo en vivo, y donde estaremos en un mundo donde la acrobacia, el teatro y la performance se fusionan en un espectáculo inmersivo único.



Si quieres recordar el mundo de Peter Pan hay varias adaptaciones cinematográficas sobre todo durante el S.XXI siendo la primera en 1924, y de las más conocidas la adaptación de Disney Peter Pan de 1953; y debieron de pasar 3 décadas hasta que en 1991 nos sorprendieron con Hook, el capitán Garfio, dirigida por Steven Spielberg. En 2002 Disney realizó la secuela animada de su película del 53, que se titula `Peter Pan en Regreso al País de Nunca Jamás'.
En 2003 se hizo una de las versiones más fieles al libro Peter Pan, 'la gran aventura'.
En 2004 se realizó un película basada en la biografía del creador y escritor J. Barrie.
En 2015 una precuela Pan: Viaje a Nunca Jamás, y en 2023 Peter Pan & Wendy.

El universo Neverland es grande, mágico y está en Madrid.



Abéné

un encuentro al ritmo de la música

Texto y fotos: Larissa Rolley

Casamance, Senegal

Antes de que suene el primer tambor, Abéné ya tiene su propio paisaje sonoro. Los cantos de las aves llegan desde los árboles, las olas marcan el compás del Atlántico y los ciclomotores recorren las calles de tierra rojiza. Entre ellos se cruzan conversaciones en jola, mandinga, wólof y francés. Aquí, la música del festival se incorpora a un ritmo que ya existía. En el dialecto susú del mandinga, Abéné significa encuentro. El nombre parece anticipar lo que sucede cada año, del 26 de diciembre al 2 de enero, cuando esta localidad pesquera de **Casamance, noroeste de Senegal,** acoge Abéné Festivalo. Durante ocho días, artistas de Senegal, de otros países de África Occidental y de la diáspora comparten escenario con una comunidad que participa en cada aspecto de la celebración.

A última hora de la tarde, las piraguas descansan por encima de la línea de marea. De los restaurantes de la calle principal sale el aroma del pescado a la brasa, mientras los vendedores despliegan prendas y artesanía en el camino hacia el recinto. Llegan músicos con tambores, koras y guitarras. Las familias buscan asiento y, con la caída de la luz, comienzan las actuaciones. Con más de tres décadas de trayectoria, Festivalo conserva el espíritu de sus orígenes. Su historia está vinculada a Baba, un senegalés, y Anna, una neerlandesa, que imaginaron un encuentro entre músicos y visitantes. Al mismo tiempo, el promotor cultural local El Hadj Dabu



invitaba a artistas de otros países para ofrecer talleres y actuaciones. Aquellas iniciativas fueron dando forma al festival que hoy llena de música las noches del pueblo.

Su organización sigue estrechamente ligada a Abéné. Los vecinos preparan la celebración, los artistas enseñan y actúan, y quienes viven lejos regresan para reencontrarse con familiares y amigos. El presidente del festival, Alpha Sané, habla de su labor como «un motivo de orgullo, pero también una gran responsabilidad», heredada de quienes trabajaron por la cultura y su desarrollo. Cada edición gira en torno a un tema y contribuye a iniciativas comunitarias relacionadas con él. Las entradas y los patrocinadores permiten cubrir los gastos de artistas y producción, además de apoyar proyectos locales. Ese vínculo entre cultura y comunidad se percibe también en las calles. Al cabo de unos días, el músico que anoche estaba sobre el escenario pasa junto a ti por la mañana, la persona con la que coincidiste en la playa reaparece en un café y un artesano se convierte en alguien a quien saludas por su nombre. La programación reúne conjuntos tradicionales de percusión, intérpretes de kora, reggae, rap y otras propuestas contemporáneas. Esa diversidad refleja la riqueza cultural de Casamance, donde comunidades jola, mandinga, balanta y otras mantienen sus propias tradiciones musicales y de danza.









Durante el día, los talleres permiten acercarse al djembé, el bougarabou, la séourouba y el baile de la mano de los artistas. Por la noche, la distancia entre escenario y público se acorta. Mientras avanza la música, alguien recorre la pista esparciendo agua sobre la tierra rojiza para mantener el polvo a raya. Poco a poco, los espectadores abandonan sus asientos y se suman al baile. También hay historias familiares que atraviesan el festival: durante casi treinta años, el maestro de la kora Solo Cissokho cerró la última noche. Tras su fallecimiento, su hermano menor, Sadio Cissokho, continuó la tradición junto a la Golden Kora Band, manteniendo vivo el vínculo entre generaciones, músicos y público.

Fuera del escenario, otras presencias despiertan expectación. El Kumpo, cubierto de hojas de palma y rematado por un largo bastón puntiagudo, atrae especialmente a los niños. Se acercan, reúnen valor y corren hacia él; cuando gira bruscamente, huyen entre la emoción y el juego, antes de volver a intentarlo. A pocos minutos a pie se encuentra el Fromager Sacré, conocido como Bantam Wora. Este imponente árbol de kapok reúne seis árboles entrelazados con el tiempo. Vinculado durante siglos a las prácticas animistas, simboliza también la convivencia entre comunidades y tradiciones religiosas: distintas raíces que comparten una misma tierra.

Aunque Senegal es un país de mayoría musulmana, el festival comienza al día siguiente de Navidad, en unas fechas que en Abéné se viven con un espíritu de hospitalidad y celebración compartida.

En Nochevieja, la playa se convierte en el gran punto de encuentro. Una enorme hoguera reúne a familias, amigos, músicos y viajeros mientras se acerca la medianoche. Después, los DJ y las pequeñas actuaciones prolongan la fiesta hasta bien entrada la madrugada. Junto a la orilla, las piraguas quedan iluminadas por el resplandor del fuego. Cuando termina Festivalo, Abéné recupera el pulso habitual del Atlántico. Durante esos ocho días, sin embargo, la música ha recorrido restaurantes, alojamientos, calles y playas, enlazando la vida del pueblo con la de quienes llegan a conocerlo. Las conversaciones continúan después de los conciertos y los encuentros se repiten de una jornada a otra. Entre tambores, paseos y bailes, el nombre del pueblo cobra sentido: Abéné es, ante todo, un encuentro.

Durante ocho días, este pequeño pueblo de la costa de Casamance, en Senegal, reúne a músicos, bailarines y viajeros en un festival que nace de la vida cotidiana y convierte la cultura en una celebración compartida.





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.

Otoño en Kioto

Primavera en París, verano en Nueva York, abril en Portugal y sin duda, otoño en Kioto. Un baile onírico al son de esa sinfonía de rojos, ocres y dorados con la que la ancestral capital japonesa celebra la llegada de la esplendorosa estación.

Tengo debilidad por el otoño. El cambio de las hojas que despliegan su abanico de colores antes de desaparecer y ese aire nostálgico que se instala suavemente en el ánimo, me parecen una hermosa forma de celebrar el cambio de estación. Y si hay un lugar donde vivirlo de forma explosiva, ese lugar es Kioto cuando celebra el festival del momiji, que atrae gente de todo el país. Como apasionante es el motivo del momiji que simboliza la impermanencia, recordando que todo en la vida es transitorio, al igual que esas hojas que se visten con sus mejores galas y al poco caen al suelo, año tras año. Concepto vinculado al budismo zen que invita a reflexionar sobre la belleza de los momentos pasajeros.

Entre templos, toris, geikos y maikos.

La que fue capital de Japón desde 794 hasta 1868 cuando el emperador Meiji la trasladó a Tokio, respira el aire tranquilo, casi provinciano de los lugares que se mantienen más allá de los tiempos. Debo decir que a pesar de haber viajado lo mío, me sigue emocionando, y mucho, el llegar a sitios nuevos, y si el lugar en cuestión es Kioto, en otoño, he de confesar que mi inconsciente se volvió loco repitiendo a modo de monótono mantra: "Estoy en Kioto, estoy en Kioto, y a punto de subir al Kiyomizu-dera", el complejo de templos y toris, plató de películas como "Memorias de una Geisha". Y geishas no faltaban, o al menos mujeres ataviadas como tales, llenaban el recinto, ascendían las escaleras hacia el templo o se adivinaban pululando entre las miles de columnas rojas del túnel de toris de Fushimi Inari Taisha.



Al rico helado de té verde

También he de puntualizar que a mi peliculera fantasía le sobraba el móvil de las supuestas maikos y geishas las cuales no paraban de hacerse selfies, desbaratando mi quimera romántica sobre aquellas damas expertas en las artes tradicionales japonesas, que tocan el tradicional shamisen, mientras entonan agudas baladas. Me devolvieron a la realidad las sonoras y poco delicadas carcajadas de esas nuevas “geishas” que se mueven a golpe de selfie.

En Kioto, el otoño tiñe de rojo y oro los jardines y los templos centenarios. El momiji invita a detenerse ante las hojas antes de que caigan: una celebración de la belleza pasajera que da otro sentido al viaje y al paso del tiempo

Kioto se llena de gente que llega a disfrutar del festival de otoño momiji





El complejo de templos y toris de Kiyomizu-dera en otoño es un espectáculo onírico

Tradición versus tecnología



De comidas reales y ficticias.

En la cuesta de la Tetera (Chawan-zaka) se encuentran esas tiendas de cerámica que le han dado su nombre, llenas de tacitas de té, teteras, y demás utensilios dedicados a la tradicional ceremonia del té. Caí en varias de ellas y compré más de la cuenta, como siempre, para acto seguido devorar con verdadero placer un humeante panecillo relleno de carne, nikuman, que me supo a gloria; de postre y para no ser menos que los jóvenes que me rodeaban, saboreé un helado de té verde.

Las callecitas de Gion, en el casco antiguo, son para quedarse a vivir. Preciosas e impecables están salpicadas por restaurantes pequeños donde se exhiben unos apetitosos platos combinados que sí de un primer vistazo pensé eran reales-menos mal que no les hinqué el diente-, no eran más que una colección de los famosos sampuru, confeccionados con resinas plásticas representando al detalle las ofertas del restaurante; una singular tradición japonesa al servicio de la promoción gastronómica.
Los dueños de las casas de comida saludan al paseante desde la entrada, invitándolo a pasar. Yo me rendí ante la gentileza de una dama que me acompañó dentro de su minúsculo local ofreciéndome una risueña conversación de la que evidentemente no entendí nada, escoltada por unas deliciosas gyozas que me dieron fuerza para seguir con mi descubrimiento del bello Kioto.



La cortinilla del ramen

Un inciso para comentar el cómo al querer escribir la dirección de la taberna y el nombre de su dueña, literalmente, no pude ¿cómo se llamaba la calle? pues vaya usted a saber, yo desde luego no pude descifrar su epíteto entre los caracteres que la nombraban. Tras la gyoza de aperitivo se me abrió el apetito cuando observo como, en perfecta alineación, iba pasando la gente dentro de una casa de ramen. Me sumé a la cola, y al rato entré en el insólito local, donde, castigados contra la cortinilla y de forma individual se sentaban los clientes, y esperaban a que subiera como por arte de magia la susodicha cortina y apareciera un suculento plato sopero lleno de noodles y huevos duros, flotando en caldo de pollo.

El ryokan y sus habitaciones versátiles

El punto álgido de la excursión fue la experiencia del ryokan Nenrinbo que incluía aguas termales u onsen. Pero vayamos por partes, empezando por esa habitación cubierta con tatami que pasa por una curiosa metamorfosis a lo largo del día. Cuando entré en ella, no había nada, solo yo y mis alborotados pensamientos. Al poco se convirtió en un comedor al ras del suelo, al que una joven vestida con kimono, encargada de servir el kaiseki (alta cocina tradicional japonesa) entra de rodillas y de rodillas avanza con la bandeja

Deliciosas gyozas y deliciosa e ininteligible conversación con la dueña



repleta de platillos depositando, sin perder la sonrisa y sin romper un plato, refinados manjares, al tiempo que explica como la sopa de miso protagoniza la comida como obliga la tradición, un pato aliñado, otro asado y otro encurtido, con un aperitivo que suele ser de tofu. Las sopas servidas en un cuenco Owan van apareciendo escoltando las diferentes delicias. El Osechi que significa regalo, se suele tomar los primeros días del año y su sabor trae notas de buenos augurios. Y llega el Shabu Shabu (pote caliente) de ternera con caldo de verduras y el Sukiyaki de carne al vapor con tofu, y otros muchos platillos, todos ellos repletos de simbología y del cromatismo de los recipientes que los acogen. El hada de los manjares nunca da la espalda, y se retira de rodillas; aunque a punto estuve de decirle que se irguiera de una vez, logré mantener la boca bien cerrada.

La bañera de cedro invita a darse un amoroso baño mientras el comedor se transforma en dormitorio donde, al terminar el baño, espera un amoroso futón para pasar la noche. A todo esto, hay que añadir que el atuendo a vestir desde la entrada hasta la salida al ryokan es un cómodo kimono combinado con sandalias de madera o cuero, el pie desnudo al entrar en la habitación. Y cuidadito con equivocarse de atavío, como hice yo, pues me miraron con cierto recelo cuando salí de mi recinto vestida con una vulgar bata, en lugar del exclusivo kimono.

Lo que quedó por decir.

Al lado del ryokan Nenrinbo, cinco minutos andando, se encuentra Genkõ-an, uno de los templos más delicados de Kioto, por cuyo jardín pasean geishas y caballeros vestidos a la antigua usanza con los que me hubiera quedado de tertulia pues emanaban sabiduría, sino fuera por el pequeño inconveniente de no compartir una lengua común. Difícil era pensar que puertas afuera corría el siglo veintiuno. Arces, bambúes, bonsáis... envolvían este santuario de belleza donde se respiran silencio y paz.

La delicadeza como principio vital



Bañera de cedro del riokan





traveling gourmets

DESTINOS GASTRONÓMICOS
Badajoz, 8 orígenes para entender su gastronomía

BODEGAS CON ALMA
Marqués de Riscal
Un château en el corazón de Rioja Alavesa

RESTAURANTES PROBADOS: HOTEL RITZ ■ TSE YANG ■ LA MAESTRÍA

Badajoz

Ocho orígenes para entender su gastronomía

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Rosario Alonso y Dip. de Badajoz

De los olivares de La Serena a los viñedos de Matanegra, pasando por las dehesas donde se crían algunas de las mejores razas ganaderas de España, la provincia de Badajoz reúne un patrimonio alimentario de notable personalidad. Cuatro Denominaciones de Origen Protegidas y cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas protagonizan #OrigenBadajoz Gastroruta, una iniciativa que invita a conocer los productos, el territorio y a quienes mantienen vivas sus tradiciones.

La gastronomía de Badajoz comienza mucho antes de llegar a la mesa. Está en los olivares que rodean Monterrubio de la Serena, en los rebaños de ovejas merinas que recorren los pastos, en las encinas que alimentan al cerdo ibérico y en los viñedos que se extienden por Tierra de Barros. Un territorio donde la agricultura y la ganadería han determinado durante siglos buena parte de la economía, el paisaje y la cocina.

Para conocer ese patrimonio, la Diputación de Badajoz ha impulsado #OrigenBadajoz Gastroruta, un recorrido gastronómico celebrado del 27 al 29 de octubre de 2026, centrado en ocho figuras de calidad diferenciada. La propuesta permite acercarse al trabajo de cooperativas, ganaderos, queserías y bodegas, y comprender las particularidades de unos alimentos que conservan una estrecha relación con su lugar de procedencia.



Aceite Monterrubio: el carácter de La Serena

Al este de la provincia, entre La Serena, La Siberia y parte de la Campiña Sur, los olivares forman parte de un paisaje marcado por veranos secos y una larga tradición agrícola. Aquí se produce el aceite de oliva virgen extra amparado por la DOP Aceite Monterrubio, elaborado principalmente con aceitunas de las variedades cornezuelo y picual, conocida localmente también como jabata.

Es un aceite de tonos amarillo-verdosos, afrutado, con recuerdos de almendra, notas vegetales y un agradable equilibrio entre amargor y picor. Sus características lo hacen especialmente interesante para acompañar verduras, pescados, carnes blancas o, sencillamente, un buen pan.

En Monterrubio de la Serena se encuentra la Cooperativa La Unidad, fundada en 1946 y profundamente ligada a la historia olivarera de la comarca. La entidad reúne a numerosos agricultores y comercializa, entre otros aceites, su marca Oppida, amparada por la denominación de origen. Su actividad representa el papel fundamental del cooperativismo en la conservación y modernización de una producción tradicional.

Cabrito de Extremadura: una carne de tradición pastoril

La cría de cabras ha estado históricamente vinculada a las comarcas más accidentadas de Extremadura, donde estos animales aprovechan pastos y vegetación que otras especies apenas utilizan.



La IGP Cabrito de Extremadura, reconocida por la Unión Europea en 2024, protege una producción basada en razas como la verata, retinta, florida o serrana, entre otras, criadas en sistemas extensivos o semiextensivos.

La certificación distingue dos categorías. El cabrito lechal, alimentado exclusivamente con leche materna, ofrece una carne rosada, muy tierna y de sabor delicado. La otra categoría admite una alimentación complementaria y presenta características distintas, igualmente reguladas.

En la cocina extremeña, el cabrito encuentra algunas de sus mejores expresiones en el asado, las calderetas y las preparaciones con ajo, laurel y vino. Son recetas que respetan el producto y forman parte del recetario rural transmitido de generación en generación.

Asados de cabrito tradicionales



Carne de Vacuno de Extremadura: dos edades, dos identidades

La ganadería bovina constituye una de las actividades tradicionales de la dehesa extremeña. Razas como la retinta, la avileña negra ibérica o la morucha forman parte de un sistema de explotación que aprovecha los recursos naturales del terreno.

Bajo el ámbito de la carne de vacuno se encuentran dos indicaciones geográficas diferenciadas: IGP Ternera de Extremadura e IGP Vaca de Extremadura. La primera ampara carne de animales jóvenes, apreciada por su terneza, jugosidad y sabor equilibrado. Resulta apropiada tanto para cortes a la plancha como para asados y guisos tradicionales.

La Vaca de Extremadura procede de animales adultos y ofrece una carne de mayor intensidad gustativa, especialmente valorada en la restauración por su comportamiento en parrilla y por las posibilidades que presenta una maduración bien controlada.
En ambos casos, las certificaciones garantizan condiciones concretas de origen, cría y trazabilidad. Son dos maneras distintas de entender una misma tradición ganadera, presente en buena parte de la región.



Solomillo de ternera de la D.O.P. Ternera de Extremadura



Cordero de Extremadura: la herencia de la oveja merina

Extremadura ha sido durante siglos una de las grandes tierras de pastoreo de España. La oveja merina, estrechamente vinculada a la historia de la trashumancia y a las antiguas rutas ganaderas, continúa siendo fundamental para su producción cárnica y quesera.

La IGP Cordero de Extremadura, conocida como CORDEREX, ampara animales procedentes de líneas raciales vinculadas al tronco merino. Su crianza comienza junto a las madres y sigue unas condiciones de alimentación y manejo controladas. Los animales se sacrifican con menos de cien días. El resultado es una carne de color rosado, tierna, con grasa moderada y una jugosidad que permite diferentes elaboraciones. La pierna asada, las chuletillas a la brasa o la tradicional caldereta extremeña muestran bien sus posibilidades gastronómicas. Su importancia va más allá de la cocina. La ganadería ovina contribuye al aprovechamiento de los pastos y mantiene una actividad económica esencial en numerosas poblaciones rurales.

Dehesa de Extremadura: el jamón y su territorio

Pocas imágenes representan mejor el paisaje extremeño que una dehesa de encinas y alcornoques con cerdos ibéricos aprovechando sus recursos naturales. Este sistema agroganadero, construido durante generaciones, proporciona el entorno en el que se fundamenta la DOP Dehesa de Extremadura.

La denominación protege jamones y paletas procedentes de cerdos ibéricos que cumplen estrictas condiciones de raza, alimentación, manejo y elaboración. Entre sus productos más apreciados se encuentran los jamones de bellota, obtenidos de animales que aprovechan durante la montanera las bellotas y los pastos de la dehesa.

La curación transforma lentamente la carne y su grasa, desarrollando aromas complejos, notas persistentes y una textura característica. El resultado depende tanto de la materia prima como de la salazón, el secado y la maduración. La visita a Montaraz permite conocer de cerca este proceso, desde las primeras fases de elaboración hasta la lenta maduración de las piezas en los secaderos y bodegas, donde el tiempo y las condiciones ambientales desempeñan un papel decisivo.

En Finca La Asesera, situada en Olivenza, cerca de la frontera portuguesa, #OrigenBadajoz Gastroruta acerca al visitante a este paisaje ganadero y a su relación con el jamón ibérico y las carnes de vacuno certificadas. Un territorio donde el mantenimiento de la dehesa resulta inseparable de la actividad de sus explotaciones.



Jamones enterrados en sal



Plato de jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura

Piara de cerdos durante la montanera



#OrigenBadajoz Gastroruta es un viaje gastronómico y promocional impulsado por la Diputación de Badajoz para dar a conocer las ocho figuras de calidad diferenciada (Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas) de la provincia.

Queso de la Serena:
la personalidad de la leche merina

La comarca de La Serena, en el sureste pacense, es una extensa tierra de pastizales donde la oveja merina ha encontrado históricamente condiciones favorables para su crianza.

Con su leche se elabora el Queso de la Serena DOP, uno de los productos queseros más singulares de Extremadura. Su producción está delimitada a 21 municipios de la comarca, entre ellos Castuera, Cabeza del Buey, Campanario y Monterrubio de la Serena. La Cooperativa Ganadera Castuera (COVICA), integrada por más de 250 familias ganaderas, es una de las tres actualmente existentes que representa perfectamente el saber hacer tradicional del queso de la Serena.

Se elabora con leche de oveja merina y cuajo vegetal obtenido de las flores del cardo (Cynara cardunculus), responsable de una coagulación particular. Según su elaboración y maduración, presenta una pasta que puede ir de blanda y cremosa a más firme.
Los quesos de textura untuosa permiten disfrutar de su interior con una cuchara, mientras que los más asentados admiten el corte tradicional. Su sabor combina notas lácticas, matices vegetales y un fondo ligeramente amargo. Es un queso que conviene degustar sin demasiados acompañamientos, con pan de buena calidad y una temperatura que permita apreciar todos sus aromas.



Ribera del Guadiana:
vinos de una tierra de contrastes

El vino completa este recorrido por los productos de Badajoz. La DOP Ribera del Guadiana reúne seis subzonas vitivinícolas repartidas entre Badajoz y Cáceres, con suelos, altitudes y condiciones climáticas diferentes. En la provincia pacense destacan Tierra de Barros, Ribera Alta, Ribera Baja y Matanegra. La primera, con Almendralejo como importante centro vitivinícola, concentra una parte fundamental de la actividad bodeguera extremeña.

La denominación trabaja con variedades blancas como cayetana, macabeo o pardina, y tintas como tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon o syrah. Su diversidad permite elaborar desde blancos frescos y aromáticos hasta tintos estructurados, tanto jóvenes como destinados a crianza.

En Puebla de Sancho Pérez, dentro de la comarca de Matanegra, se encuentra Bodegas Toribio, una empresa familiar que comercializa sus vinos bajo la marca Viña Puebla. La bodega cultiva diferentes variedades y combina elaboraciones tradicionales con técnicas actuales, utilizando depósitos de hormigón y barricas de roble francés y americano.

Sus vinos representan una viticultura que ha sabido evolucionar sin renunciar a su vinculación con la tierra. Una buena manera de finalizar este recorrido gastronómico por la provincia.

El producto como patrimonio

Las ocho figuras de calidad de #OrigenBadajoz Gastroruta permiten comprender una realidad que a menudo pasa inadvertida cuando un alimento llega al mercado: detrás de cada queso, aceite, pieza de carne, jamón o botella de vino existe una actividad agrícola y ganadera que sostiene buena parte del mundo rural.

Las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas no sustituyen el criterio del consumidor ni el trabajo del productor, pero establecen condiciones verificables de procedencia y elaboración. En Badajoz, además, ayudan a conservar un patrimonio gastronómico estrechamente relacionado con sus paisajes y sus costumbres. Conocerlo sobre el terreno, conversar con quienes lo producen y descubrir sus posibilidades en la cocina constituye una forma especialmente interesante de acercarse a la provincia. Porque para apreciar un buen producto también conviene saber de dónde viene.



Los ocho sellos de calidad de la ruta

- DOP Dehesa de Extremadura
Jamones y paletas de cerdo ibérico

- DOP Queso de la Serena
Quesos de leche cruda de oveja merina

- DOP Aceite Monterrubio
AOVE de cornezuelo y picual

- DOP Ribera del Guadiana
Vinos tintos, blancos y rosados

- IGP Cordero de Extremadura
Carne de cordero ligada a la tradición merina

- IGP Cabrito de Extremadura
Carne de cabrito de razas como la verata y la retinta

- IGP Ternera de Extremadura
Carne de ganado joven criado en las dehesas extremeñas

- IGP Vaca de Extremadura
Carne de vacas adultas de razas como la berrenda



Marqués de Riscal

Un château en el corazón de Rioja Alavesa

Texto: Rosario Alonso - fotografía: Jose Antonio Muñoz



Las cubiertas de titanio del hotel de Frank Gehry se ven antes de llegar a las bodegas de Marqués de Riscal. A su alrededor están Elciego, los viñedos de Rioja Alavesa y los edificios de piedra donde comenzó a elaborarse vino en el siglo XIX. El conjunto permite visitar las instalaciones históricas y alojarse junto a una bodega que sigue en funcionamiento.

Marqués de Riscal se fundó en 1858. Sus primeros años estuvieron ligados a la introducción de los métodos de elaboración de Burdeos, con la participación de Jean Pineau, procedente de Château Lanessan. La bodega original comenzó a construirse en 1860 bajo la dirección del ingeniero Ricardo Bellsolá. Se utilizó piedra local y se prepararon espacios para elaborar, criar y conservar vinos destinados a un envejecimiento prolongado.

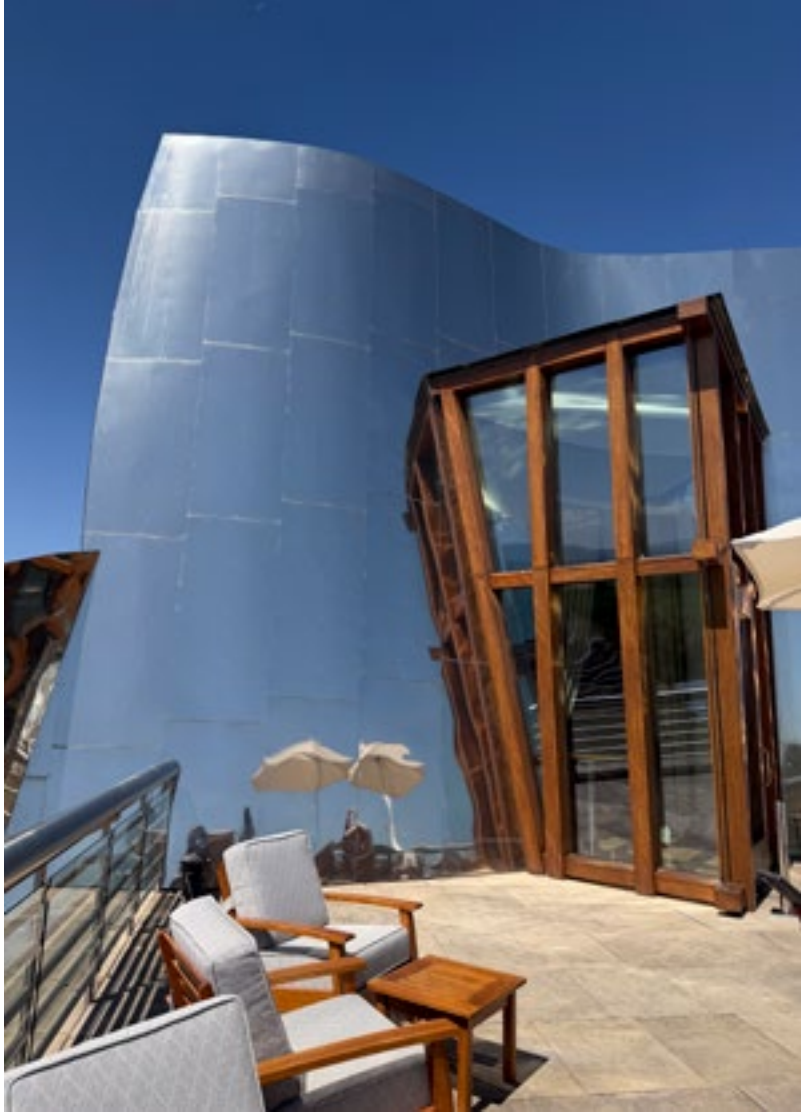
Las sucesivas ampliaciones permiten seguir el crecimiento de la empresa. En 1883 se construyó El Palomar, remodelado en 2011 para acoger instalaciones destinadas a algunas de sus elaboraciones de mayor nivel. La bodega de San Vicente, construida en 2000, formó parte de la modernización de la producción. Los edificios antiguos continúan integrados en el recinto y forman parte del recorrido de las visitas.

Las salas de crianza

En las salas de barricas, las hileras ocupan buena parte del espacio. La temperatura es más baja que en el exterior y la iluminación, tenue. Aquí se desarrolla la crianza en madera, antes del embotellado y del posterior reposo de los vinos.

El roble americano ha sido habitual en las elaboraciones más clásicas de Marqués de Riscal. La bodega emplea también roble francés, según el vino y el resultado que se busca. El tipo de barrica y la duración de la crianza influyen en sus aromas, textura y evolución.

La uva procede de Elciego y de municipios próximos como Leza, Laguardia y Villabuena. Predominan los suelos arcillocalcáreos y la variedad tempranillo, acompañada de otras como la graciano. Marqués de Riscal Reserva es su etiqueta más conocida. El catálogo incluye también Gran Reserva, Finca Torrea y Barón de Chirel, cuya primera añada fue la de 1986.



Una de las terrazas del hotel Marqués de Riscal

Pasarela acristalada entre el hotel y el spa



La historia embotellada

La visita permite conocer la historia de Marqués de Riscal a través de las botellas que conserva, desde su primera añada, de 1862. Este espacio, conocido como La Catedral, está situado en la Bodega Original, construida en 1860, y alberga más de 130.000 botellas a temperatura y humedad controladas. Algunas de las prácticas antiguas se han recuperado en las etiquetas actuales. Es el caso de XR, las letras con las que los maestros bodegueros señalaban determinadas barricas entre 1869 y 1964 y que hoy dan nombre a uno de sus vinos.

El proyecto del hotel

El hotel de Marqués de Riscal nació del Proyecto 2000, con el que la bodega modernizó sus instalaciones de Elciego y empezó a recibir visitas. La idea inicial era levantar un edificio representativo para la empresa, pero el proyecto fue tomando forma como hotel y acabó incorporando restaurantes y un spa de vinoterapia. Según cuenta la bodega, durante una visita de Frank Gehry sus anfitriones abrieron una botella de 1929, el año en que nació el arquitecto. El gesto ayudó a convencerlo para que aceptara el encargo. Las obras se desarrollaron entre 2003 y 2006 y estuvieron condicionadas por la presencia de las antiguas cavas subterráneas.

Foto superior, vista de la Catedral y foto inferior, vista de la vivienda y de la bodega primitiva



Sala de barricas



Terraza del restaurante Gastronómico Marqués de Riscal



Restaurante 1860 Tradición

Para evitar daños, se prescindió de las grúas de gran tonelaje y se montó un andamio alrededor del edificio. Gehry trasladó a la cubierta los colores de las botellas de la casa: el rosa alude al vino tinto, el dorado a la malla y el plateado a la cápsula.

El hotel se inauguró el 10 de octubre de 2006 con 43 habitaciones. En 2020, el arquitecto César Caicoya, que ya había participado en el proyecto original, dirigió una ampliación que añadió 18 habitaciones y elevó el total a 61, incluidas diez suites. Ese mismo año se instaló un sistema de autoconsumo solar para el hotel y la bodega. El recinto ha acogido también actos ligados a la historia del vino. En junio de 2025, con motivo del centenario de la Denominación de Origen Rioja, se abrieron quince botellas de la añada de 1925 que se habían conservado en La Catedral. El encuentro tuvo lugar en las mismas instalaciones donde hoy se realizan las visitas y las catas.

La oferta de restauración del hotel se reparte entre dos comedores asesorados por Francis Paniego. El **Restaurante Gastronómico Marqués de Riscal**, que obtuvo su primera estrella Michelin en 2011, trabaja con productos de temporada de Álava y La Rioja. **1860 Tradición** ofrece una carta de cocina regional con platos como las albóndigas trufadas. Desde el comedor se ven Elciego y los viñedos, y en las paredes se exponen dibujos arquitectónicos de Gehry. Junto al vestíbulo, la Vinoteca & Bistró permite probar por copas vinos de la bodega. Dentro de la Ciudad del Vino se encuentra también el Asador Torrea, que ofrece tres menús de cocina riojana de temporada y tiene en las carnes a la brasa su especialidad.

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL



Barón de Chirel 2021·Edición 40.º Aniversario

El tempranillo es la variedad principal de este tinto de Rioja, elaborado con uvas de Elciego y Laguardia. Cada parcela se vinifica por separado y, tras el ensamblaje, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés de Allier y al menos dos años en botella. En nariz destacan la ciruela negra, el regaliz y el grafito. En boca tiene taninos firmes y sedosos, buena acidez y un final largo con notas de fruta negra.



Barón de Chirel Viñas Centenarias 2024

Blanco de Rioja elaborado con viura, garnacha blanca, malvasía y maturana blanca. La uva se recoge a mano y se prensa en racimos enteros. El mosto fermenta en fudres de roble francés, donde el vino pasa unos ocho meses sobre sus lías. En nariz destacan los aromas florales y de fruta de hueso. En boca es amplio, con buena acidez, un toque sutil de madera y un final largo.



Finca Montico Gran Vino de Rueda 2024

Verdejo de un viñedo de más de 50 años, situado en una de las terrazas más altas de La Seca. La uva se vendimia a mano y el mosto fermenta con levaduras autóctonas. El vino pasa ocho meses sobre lías, principalmente en acero inoxidable, con una parte en fudres de roble francés y huevos de hormigón. En nariz destacan el hinojo, la pera y el melocotón. En boca es fresco y untuoso, con un final largo.



Marqués de Riscal Verdejo sobre Lías Finas 2025

Blanco de Rueda elaborado con uvas de viñas de más de 15 años, plantadas en terrazas de cantos rodados del Duero. La vendimia se realiza de noche y el vino pasa cuatro meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable. En nariz destacan el hinojo, la hierba recién cortada y las flores blancas. En boca es cremoso y fresco, con el ligero amargor propio del verdejo.



Marqués de Riscal Reserva 2021

Tinto de Rioja Alavesa elaborado con tempranillo de viñas plantadas antes de los años setenta y una pequeña proporción de graciano. Pasa 20 meses en barricas de roble americano y al menos un año en botella antes de salir al mercado. En nariz destacan la fruta madura, el regaliz, la canela y la pimienta negra. En boca es fresco, con taninos pulidos y un final largo de fondo balsámico.



XR de Marqués de Riscal Reserva 2022

Tinto de Rioja elaborado con tempranillo y graciano, con 22 meses de crianza en barrica. Su nombre recupera las letras que los bodegueros marcaban con tiza en las barricas que destacaban del resto. En nariz aparecen la mora y la ciruela negra, con notas de regaliz, pimienta y café. En boca es amplio y jugoso, con taninos pulidos y un final largo y fresco.



La hora del té regresa al Ritz

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Hotel Ritz



Bajo la cúpula de cristal del Palm Court, el Ritz de Madrid sirve una merienda de tradición británica con un guiño a sus vecinos del Prado. Tras los sándwiches y los scones recién horneados, llegan una menina de hojaldre y un flan inspirado en El Bosco.





El techo de cristal del Palm Court pasó ocho décadas oculto. La reforma del Ritz lo recuperó a partir de los planos originales y devolvió la luz natural al salón donde hoy se sirve el té de la tarde. El hotel abrió en 1910, durante el reinado de Alfonso XIII, en la plaza de la Lealtad. La casa atribuye a César Ritz la introducción en Madrid de aquella merienda británica, que sigue sirviéndose a diario, en dos turnos, a las cuatro y a las seis.

En Gran Bretaña, el té llegó de China en el siglo XVII y durante un tiempo fue tan caro que se guardaba en cajas cerradas con llave. En el XIX, la llegada de tés negros de Assam, Darjeeling y Ceilán ayudó a extender el consumo. Para entonces ya se tomaba té a distintas horas del día, pero la merienda de media tarde tenía su propio horario. Se suele asociar con la duquesa de Bedford, que hacia 1840 pedía que le sirvieran algo de comer con el té para aguantar hasta la cena.

En los salones victorianos, aquella comida ligera dio pie a invitar a gente a casa entre el almuerzo y la cena, con sándwiches y pasteles que podían comerse en pocos bocados.

La tradición del té

El té negro, el verde, el blanco y el oolong proceden de la misma planta, la Camellia sinensis. Buena parte de la diferencia está en cómo se trabaja la hoja. Para el negro se deja que se oxide antes de secarla, lo que suele dar una infusión más oscura y con más cuerpo. En el verde se aplica calor poco después de la cosecha para frenar la oxidación y conservar sus notas vegetales. En los oolongs, de tradición china y taiwanesa, se deja que la hoja se oxide en parte. Los hay ligeros y florales y también tostados, con aromas que recuerdan a la fruta madura. Para algunos tés blancos se recogen los brotes todavía cubiertos de un vello fino y se dejan marchitar y secar.

El English Breakfast y el Earl Grey son dos clásicos británicos. El primero es una mezcla de tés negros que suele tomarse con un poco de leche. El segundo se aromatiza con bergamota, un cítrico que le da su perfume característico. El nombre Darjeeling indica la procedencia del té, cultivado en las laderas del Himalaya, al noreste de la India.

Surtido de sándwiches salados



Entre las referencias que ha servido el Palm Court figura el Weekend in Shangai, un té verde de la casa. Su perfil más ligero invita a probarlo con el sándwich de pepino y eneldo, donde el relleno tiene un sabor más suave que el del salmón ahumado o el solomillo con mostaza.

La carta presentada en septiembre, bajo la dirección gastronómica de Quique Dacosta, empieza precisamente por esos bocados salados. Hay salmón escocés sobre brioche, un bollo de bogavante con crema fresca y huevo mimosa con caviar. Después llegan los scones, que se hornean en el propio hotel. Se abren por la mitad y se untan con clotted cream, una nata espesa, y mermelada casera de fruta de temporada. En el Ritz se añade un tercer cuenco, el de crema de limón.

Del cuadro al plato

La figura más fácil de reconocer en la bandeja de dulces es *la menina*. En el lienzo de Velázquez, las jóvenes que dan nombre al cuadro acompañan a la infanta Margarita en una estancia del Alcázar. Al fondo, un espejo devuelve la imagen de los reyes. En el Palm Court, la alusión se centra en la silueta de una de esas damas, que toma forma en un Saint-Honoré, el pastel francés de hojaldre, pasta choux y caramelo.

En *el jardín de las delicias*, de El Bosco, las figuras del panel central se mueven entre animales, estanques y frutos gigantes. En la bandeja, el cuadro se evoca con un flan de hierba luisa y limón.

Flan parisien de hierba luisa y limón (jardín de las delicias)



Más solemne es el personaje del Greco que posa con la mano sobre el pecho, vestido de negro y con el puño blanco bien visible. Su retrato inspira un bocado de chocolate, cacahuete y vainilla de Tahití. También hay un algodón tropical que evoca *el buen pastor de Murillo*.

La última figura lleva al palacio de Liria. Allí se conserva el retrato en el que Goya pintó a la *duquesa de Alba con vestido blanco*, un lazo rojo a la cintura y un perro junto a los pies. En la mesa del Ritz le corresponde una charlota de ruibarbo, fresas y champán. Para quien llegue del Prado, hay un juego de sobremesa mientras se sirve la última taza: ver qué cuadros se reconocen a primera vista y cuáles hay que buscar en la carta.

Saint-Honoré (menina)



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID



Tse Yang Villamagna

Tres décadas de cocina cantonesa en Madrid

Texto: Redacción - **Fotos:** Tse Yang Villamagna

Junto al paseo de la Castellana, Tse Yang Villamagna reúne salones decorados con tapices y porcelanas, un jardín y una carta en la que conviven los dim sum, los pescados al vapor y el pato laqueado al estilo de Pekín.



En la calle del Marqués de Villamagna, el restaurante Tse Yang celebra en 2026 treinta años de trayectoria en Madrid. Desde su apertura en 1996, la cocina cantonesa ha marcado el rumbo de una carta que también se asoma a otras regiones de China. Basta mirar sus especialidades para trazar ese recorrido, desde el rodaballo al estilo cantonés hasta el buey crujiente de Sichuan, pasando por el pato que el restaurante prepara según la tradición pekinesa.

Los tejidos naturales, los tapices artesanales y las porcelanas dan a los salones un aire clásico. El restaurante dispone también de comedores privados para reuniones en torno a una mesa y de un jardín donde la vegetación enmarca el comedor al aire libre. Los detalles de inspiración china enlazan ambos espacios. A pocos pasos del tráfico de la Castellana, el jardín ofrece un ambiente más distendido para prolongar la sobremesa.

Los dim sum permiten empezar con varios rellenos para compartir. Los de txangurro y los de boletus muestran dos registros de la carta, uno marinero y otro centrado en las setas. El pato con foie aporta un bocado más untuoso, mientras que el shiitake con pollo incorpora el aroma de la trufa blanca. También hay una versión vegetal con piñones.

En los principales, el producto se trabaja con técnicas que dan distintos ritmos a la comida. Las vieiras se acompañan de jengibre fresco y el rodaballo remite a la tradición cantonesa. El buey crujiente al estilo de Sichuan y las costillas a los cinco perfumes amplían el repertorio de carnes. Las verduras de mercado al wok, las setas chinas salteadas con salsa de ostras y los tallarines finos y crujientes con marisco permiten completar la mesa con otras texturas.

Además de la carta, Tse Yang ofrece menús de degustación. La elección a la carta permite explorar especialidades que quedan fuera del recorrido por los dim sum y el pato laqueado. Entre las aves, el pollo de corral guisado con setas y el magret de pato con berenjena al curry muestran dos maneras de trabajar el producto, una a través del guiso y otra con el apoyo de las especias. En el apartado de pescados y mariscos, la langosta al estilo de Sichuan amplía el repertorio regional, mientras que los langostinos crujientes Fénix de Jade ponen el acento en la textura.

El pato laqueado merece su propio tiempo. La casa utiliza pato irlandés de Silver Hill y dedica varios días a prepararlo. El marinado, el laqueado y el asado buscan una piel fina y crujiente y una carne que conserve su jugosidad. Puede pedirse medio, entero o en tres servicios, y se trincha delante del comensal. Después llegan las tortitas de trigo, el pepino en juliana, la cebolleta y la salsa hoisin. Cada cual prepara su bocado y ajusta las proporciones a su gusto. El pepino aporta frescor y la cebolleta, un punto picante que acompaña el crujiente de la piel. Un surtido de dim sum al comienzo y unas verduras de mercado al wok junto al pato permiten reunir en una misma comida tres técnicas de la casa: el vapor, el salteado y el asado.







1.- Pato laqueado
2.- Langostinos salteados con salsa picante
3.- Dim sum de txangurro
4.- Entrantes



Tse Yang
Hotel Villamagna
Madrid



LA MAESTRÍA (Sevilla)

El restaurante del Hotel Querencia de Sevilla combina cocina de raíces andaluzas, producto de temporada y un espacio inspirado en la artesanía local. Su terraza en la segunda planta ofrece el atractivo del entorno monumental de la Catedral y la Giralda

La Maestría

Andalucía a la mesa en el corazón de Sevilla

Texto: Rosario Alonso
Fotos: LA Maestría



En Sevilla, la gastronomía forma parte del recorrido por la ciudad tanto como sus plazas y monumentos. La Maestría, el restaurante del Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, propone una parada desde una cocina que reconoce el recetario andaluz y lo interpreta con acompañamientos actuales. Su ubicación, en pleno centro histórico, permite enlazar el paseo con una comida tranquila o una cena junto a algunos de los edificios más emblemáticos de la capital hispalense.

El restaurante ocupa la segunda planta del hotel y participa de una estética ligada al territorio. El diseño de Querencia encuentra sus referencias en la cultura sevillana, con cerámicas hechas a mano, mimbres artesanales, vegetación de cítricos y una paleta donde aparecen el amarillo albero y el verde alfarero. La artesanía aporta textura y carácter a un conjunto que busca la calidez mediante materiales y detalles reconocibles. Esta relación con el lugar acompaña la propuesta gastronómica y da continuidad a la experiencia. La terraza permite disfrutar de la mesa al aire libre, en el entorno de la Catedral y la Giralda. Especialmente al caer la tarde, ofrece una pausa en el recorrido por el centro. El interior invita a prolongar la sobremesa en un ambiente acogedor, mientras que el exterior incorpora el paisaje urbano a la experiencia.



Alcachofas confitadas, crema de chirivía, yema curada y panceta ibérica

Jarrete de cordero, cremoso de zanahoria encominá y demi glace



Presa ibérica de bellota al carbón





Taco de bacalao confitado

Tabla de quesos



La carta mantiene su vínculo con Andalucía y adapta las elaboraciones a la temporada. Entre las propuestas destaca el carpaccio de alcachofas confitadas con helado de queso payoyo y vinagreta de piñones y tomate seco. La combinación reúne el sabor de la alcachofa y del queso en un contraste de temperaturas.

Los entrantes incluyen jamón ibérico de bellota, quesos artesanos y croquetas de jamón con alioli de ajos asados. Los huevos rotos incorporan pulpo asado, torreznos y aceite de la Vera, reuniendo sabores marineros y de matanza. El arroz marismeño de pato y setas, terminado con jugo de carne, aporta profundidad a una selección que permite organizar la comida alrededor de varios platos para compartir.
Entre los principales, el pescado conserva un papel destacado. El lomo de corvina se acompaña de sofrito gaditano y patatas confitadas, mientras que la suprema de bacalao se sirve a la vizcaína con espinacas y chips de ajo. La presa ibérica sigue siendo protagonista entre las carnes, ahora a la brasa con cremoso de chirivía y chips de yuca. Completan este apartado los canelones de ternera con gratén de boletus y jugo de asado.

El final dulce conserva la tarta de queso payoyo semicurado con arándanos y sorbete de fruta de la pasión. El canutillo de pestiño con crema de limón y helado de leche merengada añade una referencia a la repostería andaluza. Cocina, diseño y entorno construyen una mesa con identidad propia, abierta al visitante y a quien busca redescubrir Sevilla desde sus sabores.

La Maestría
Sevilla

Tarta de queso de La Maestría



EL MEJOR REGALO DE ESTAS FIESTAS ES ESCAPARSE

USA ESTE 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.


XACOBEO 2027: GALICIA CALIDADE,
EN EL MEJOR MOMENTO
PARA VIVIRLA
XUNTA DE GALICIA
Xacobeo 2027
GALICIA CALIDADE