

# magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 65 Año 2024 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



  
**Mauritania**  
Office National du Tourisme المكتب الوطني للسياحة

**ZARAGOZA**  
Paseo cultural y  
gastronómico

**MÉXICO**  
Riviera Diamante  
Joya de Acapulco

**ECO DESTINOS**  
Luxemburgo  
Corazón verde europeo

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL



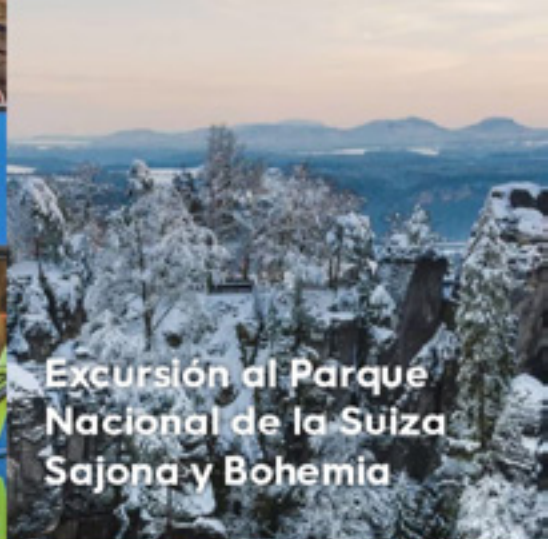




Free tour por Dresde



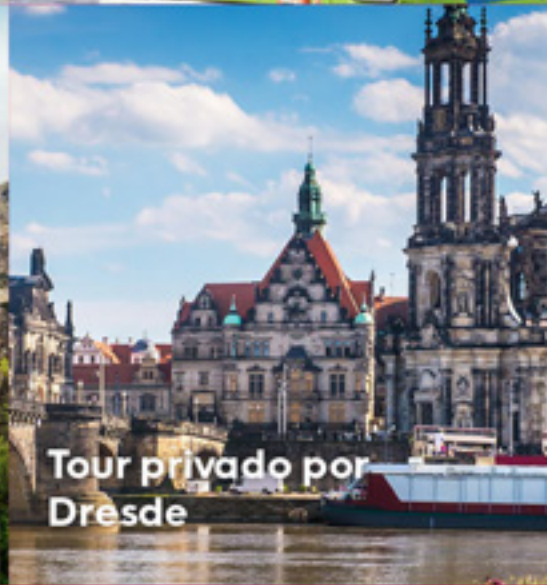
Autobús turístico de Dresde



Excursión al Parque Nacional de la Suiza Sajona y Bohemia



Excursión privada desde Dresde



Tour privado por Dresde



Free tour de la II Guerra Mundial

## Reserva actividades en Dresde



civitatis



Las mejores actividades



Atención al cliente 24/7



Cancelación gratuita



Precio mínimo garantizado

# Bienvenido a bordo

Recién estrenado el solsticio de verano el espíritu viajero es como el oxígeno: una necesidad. ¿Quién no se pone nervioso si no tiene ya algo previsto? Todos necesitamos ya planes para los próximos meses, y para ello os proponemos nuestra selección.

**Mauritania**, un país siempre sorprendente, nos invita a retornar a sus raíces, esa esencia que siempre estará allí; pasen los años que pasen su historia y el espíritu de sus gentes perdurarán.

**Acapulco y su Riviera Diamante**, recién resurgidos tras el azote de una meteorología inmisericorde, nos esperan para mostrarnos lo que la resiliencia y el esfuerzo humano son capaces de conseguir.

De resiliencia y dignidad sabe mucho la sajona **Dresde**; una ciudad alemana renacida de los escombros del peor de los males de la humanidad, la guerra, que sin olvidar la historia nos invita con aires de vanguardia a su presente y futuro. Recrearemos leyendas e historias de amor en la ciudad española que con más énfasis afirma su existencia: **Teruel**, además de anfitriona de uno de los más bellos estilos artísticos españoles: el mudéjar.

En Eco destinos viajamos a **Luxemburgo** y a la bellísima **Playa de Las Canteras** en Las Palmas de Gran Canaria.

Visitamos una de las Bodegas más impresionantes de la Ruta del vino de Toro: **Bodega Monte La Reina** y de Ruta Gastronómica y Cultural nos vamos a **Zaragoza**, una de las impresionantes de España.

También la hiperactiva **Madrid** nos invita a descubrir algunos de sus templos gastronómicos: **Rhudo y Caluana**. Y para el retiro espiritual y contacto con la naturaleza elegimos **Mas d'en Bruno** en el Priorato.



Jose A. Muñoz  
Editor



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

## EDITOR

Jose Antonio Muñoz  
joseantonio@revistatraveling.com

## DIRECTORA

Rosario Alonso  
rosario@revistatraveling.com

## PUBLICIDAD

Jose Antonio Muñoz  
info@revistatraveling.com

## REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

## FOTOGRAFÍA

Coromina  
josemcoromina@gmail.com

## ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín  
alejandropaadin.es

## Delegaciones

### **COSTA RICA:**

José David Díaz Picado  
jose.diaz@crmia.com

### **ESTADOS UNIDOS:**

Veronique Perret  
vperret@eventpremiere.com

### **MÉXICO:**

Luís Armando Suarez  
armando@revistatraveling.com

### **COLOMBIA:**

Carlos Sanchez Uriaga  
carlos@revistatraveling.com

## Colaboran

Miguel A. Muñoz Romero  
miguelmunozromero@gmail.com

Hernando Reyes Isaza  
hreyes@altum.es

Manena Munar  
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán  
comunicacion@wfm.es

Kiara Hurtado  
kiara.hurtado.prensa@gmail.com

Diego Ruiz-Gil  
diegorg45@hotmail.es

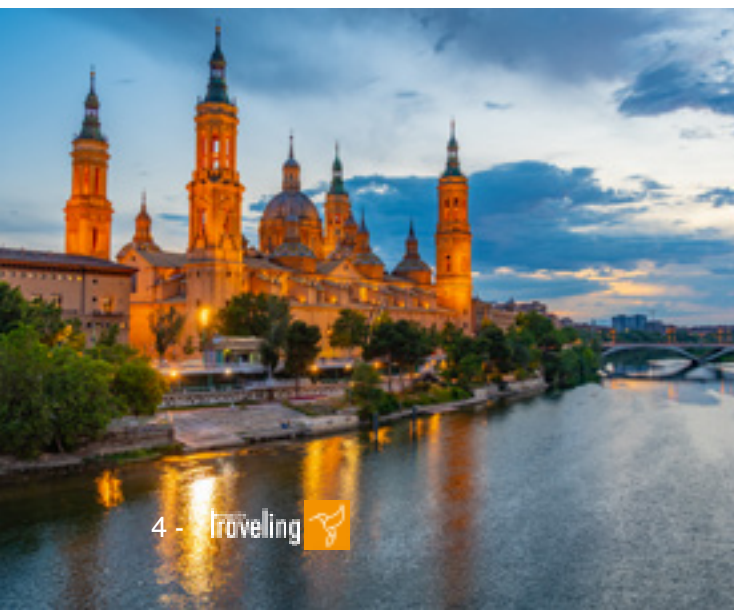
Diana Morello  
dianamorello@outlook.es

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146







- 06 VIAJES DE AUTOR**  
MAURITANIA  
Retorno a las raíces
- 18 VIAJES**  
RIVIERA DIAMANTE  
Joya de Acapulco
- 28 VIAJES**  
DRESDE  
Cultura y belleza en cada rincón
- 34 VIAJES**  
AMMÁN  
La ciudad de las escaleras
- 40 ESCAPADAS**  
TERUEL  
Un tapiz de historia mudéjar
- 46 ECO DESTINOS**  
LUXEMBURGO  
Corazón verde de Europa
- 50 ECO DESTINOS**  
PLAYA DE LAS CANTERAS  
En Las Palmas de Gran Canaria
- 54 ENOTURISMO**  
MONTERREI  
La puerta de entrada a Galicia
- 60 HISTORIA, ARTE Y CULTURA**  
LA ALJAFERÍA  
Zaragoza
- 64 SECUENCIAS**  
REAL FÁBRICA DE CRISTALES  
DE LA GRANJA (Segovia)
- 68 EL CINE EN LA MALETA**  
RITA GONZÁLEZ y  
TALIA DEL VAL





# CONTENIDOS

Revista Traveling N°65

Año 2024

SUMARIO

**LUGARES PARA SOÑAR**  
 GRAN HOTEL MAS D' EN BRUNO  
 Lujo en el corazón del Priorat **72**

**LUGARES PARA SOÑAR**  
 HOTEL VALL DE NÚRIA  
 Exclusividad y relax a 2000 m **76**

**LA VENTANA DE MANENA**  
 PERÚ **80**  
 De Cuzco al Lago Titicaca 2

**traveling**  **85**  
 gourmets

**ESCAPADA GASTRONÓMICA**  
 ZARAGOZA **86**  
 Gastronómica y cultural

**PRODUCTOS**  
 CONSERVAS EMILIA **96**  
 Las mejores anchoas del Cantábrico

**ESTRELLAS Y SOLES**  
 RESTAURANTE EL BATÁN **100**  
 Mª José Meda

**BODEGAS CON ALMA**  
 BODEGA MONTE LA REINA **106**  
 Tradición e innovación en Toro

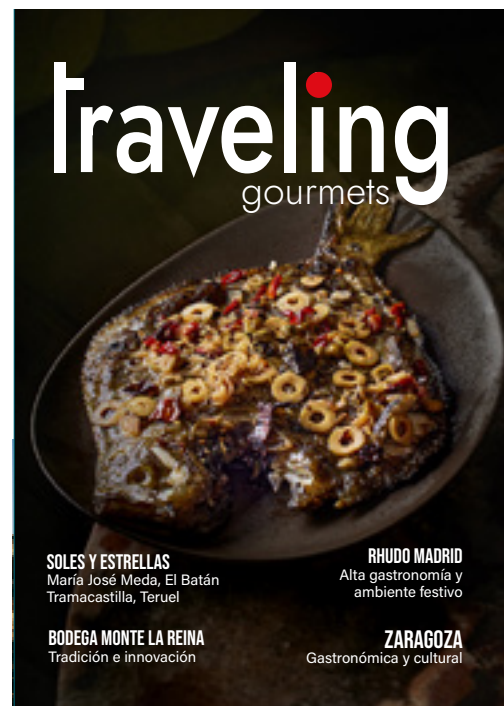
**RESTAURANTES PROBADOS**  
 RESTAURANTE RHUDO MADRID **112**  
 Alta gastronomía y ambiente festivo

**RESTAURANTES PROBADOS**  
 RESTAURANTE CALUANA **116**  
 Universo creativo italo-castizo



## PORTADA

Mujer en el desierto del Sahara  
 ©Caroline Zaninotto



## PORTADA

Rodaballo con sofrito  
 de encurtidos  
 Rest. Rhudo Madrid

MAURITANIA, UN VIAJE A LA AUTENTICIDAD



# Mauritania

## Retorno a las Raíces

### Un viaje a la autenticidad

**Texto:** Redacción

**Fotografía:** Oficina Nacional de Turismo de Mauritania y Caroline Zaninotto (Foto de portada)





 **auritania**  
Viaje a la autenticidad





Bereberes en el desierto © Nath Gibon

*En un mundo cada vez más saturado de distracciones y superficialidades, Mauritania se distingue como un santuario donde el lujo adquiere una forma nueva y profunda: la de la autenticidad y la conexión íntima con la naturaleza. Lejos del ostentoso artificio de las grandes metrópolis, cada visitante está invitado a descubrir una forma de riqueza diferente, emergente de la simplicidad y la profundidad de las experiencias vividas.*

## **El Desierto Infinito: Regreso a lo esencial**

En el corazón de sus vastas extensiones desérticas, Mauritania ofrece un paisaje tanto austero como magnífico que invita a una reflexión profunda sobre la vida y sobre uno mismo. Las dunas de arena dorada esculpidas por el viento milenarrio y las formaciones rocosas ancestrales son testigos de una historia tan antigua como el tiempo mismo. Cada grano de arena parece susurrar los secretos de la inmensidad, invitando al viajero a abandonar el bullicio diario para conectar con la propia esencia de su ser.

Las tierras desérticas de Mauritania no solo son un testimonio de la naturaleza indómita, sino también un crisol de culturas y civilizaciones que se han asentado y han prosperado en este entorno hostil. Los primeros habitantes conocidos, los Bafour, un grupo étnico Mande, dejaron huellas de su existencia que se entrelazan con las de las tribus bereberes y árabes que posteriormente dominaron la región.



Esta mezcla de influencias africanas y árabes ha dado lugar a una cultura rica y diversa que se manifiesta en la vida cotidiana, la música, la danza y las tradiciones religiosas del país.

La historia moderna de Mauritania está marcada por su lucha por la independencia del dominio colonial francés, lograda en 1960, y los desafíos posteriores de establecer una identidad nacional en medio de tensiones étnicas y políticas. La construcción del Estado y la economía, basada en la agricultura, la pesca y la explotación de recursos minerales como el hierro, ha sido una tarea ardua y continua.

A pesar de los obstáculos, la belleza del paisaje mauritano sigue siendo una fuente de inspiración y asombro. El desierto del Sahara, con sus dunas interminables y su silencio absoluto, ofrece un refugio para aquellos que buscan escapar de las distracciones del mundo moderno y reencontrarse con lo esencial. En este vasto escenario natural, cada atardecer pinta el cielo con tonos de oro y púrpura, recordándonos la grandeza y la simplicidad de la vida.

Camino entre Oualata and Tichitt



Excursiones en camello © Antoine Collas







Vista aérea del oasis de Terjit

## Los Oasis Verdes de Mauritania: Refugios de Paz y Renovación

Mauritania, con su vasta extensión desértica, esconde entre sus dunas auténticos refugios de vida y verdor: los oasis. Estos lugares no solo son testimonio de la resiliencia y la ingeniosidad humanas, sino que también representan la capacidad de la naturaleza para prosperar en condiciones extremas. Aquí, los visitantes pueden disfrutar de la frescura de las palmeras, el murmullo de las fuentes y la paz envolvente que reina en estos oasis.

### Oasis de Terjit

Uno de los oasis más conocidos de Mauritania es Terjit, situado a unos 45 km al sur de Atar, en la región de Adrar. Terjit se encuentra en una garganta en el borde occidental de la meseta de Adrar, y su palmeral se extiende a lo largo de un arroyo que brota de un manantial. Este oasis es popular entre los turistas por su encanto, aguas frescas y sombra, y ha sido históricamente utilizado para ceremonias religiosas y coronaciones de príncipes africanos. Los visitantes pueden alojarse en coquetas jaimas en el palmeral.



Jaima en el Palmeral de Terjit

Pozas de agua, oasis de Terjit © Caroline Zaninotto







Vista panorámica de la región de Adrar  
Vista del oasis de El Berbera



## El Oasis de El Berbera

Situado a unos 130 kilómetros al sur de Atar, en la región de Adrar, Mauritania, es una joya escondida en el corazón del desierto del Sahara. Este rincón paradisiaco se encuentra en un cañón que se abre al Ouad Timinit, en el borde sur de la meseta de Adrar, rodeado por un palmeral que se extiende a lo largo de un arroyo que surge de un manantial natural.

El viaje hacia El Berbera comienza en carreteras asfaltadas, que luego se transforman en pistas desérticas. Al acercarse al oasis, un pequeño y semidesierto poblado aparece en la cima del cañón. Aquí reside el guardián del palmeral, quien recibe a los viajeros y los guía hasta el fondo del cañón, donde se encuentra el oasis. A medida que se desciende por el sendero arenoso, se entra en un microclima fresco y sombreado, donde el silencio y la paz reinan, interrumpidos solo por el suave murmullo del agua y el canto de los pájaros.

El paisaje en El Berbera es asombroso. Las formaciones rocosas alrededor del oasis han creado inusuales abrigos naturales, proporcionando refugio y sombra. Bajo las rocas, donde el agua gotea, es posible tomar una ducha refrescante, rodeado por la vegetación exuberante y la belleza de las palmeras.

Para aquellos que deseen explorar más, una senda tallada en las rocas alrededor del oasis lleva de vuelta a la cima de la meseta, ofreciendo una vista impresionante desde las alturas. Este oasis, aunque poco conocido, representa una pausa refrescante y mágica en el vasto desierto del Sahara.





Playas del Banco de Arguin

A lo largo de más de 700 kilómetros de costa atlántica, las playas de Mauritania ofrecen un refugio de serenidad y contemplación. Estas playas, que destacan por su pureza y soledad, invitan a una meditación profunda sobre la grandeza de la naturaleza. Los visitantes son transportados a un estado de calma, donde el ritmo de las olas y el brillo del sol sobre el agua generan una conexión con la inmensidad del universo.

Mauritania, con su vasta extensión desértica y sus ciudades históricas, guarda en su litoral atlántico un tesoro aún por descubrir. Desde las playas de Nouakchott hasta Cap Blanc, donde el desierto se encuentra con el mar, el paisaje es impresionante y sereno.

### La Magia del Banco de Arguin

El Parque Nacional del Banco de Arguin, un sitio de importancia mundial para la conservación de la biodiversidad, ofrece algunas de las experiencias costeras más únicas del mundo.

## Playas Inmaculadas: Meditación frente a lo infinito del océano

Banco de Arguin, familia de pelícanos







Vista aérea del Banco de Arguin

Este vasto sistema de humedales, islas y playas es un santuario para una variedad impresionante de aves migratorias y vida marina. En el Banco de Arguin se pueden observar flamencos, garzas y pelícanos en su hábitat natural, mientras que bajo las aguas cristalinas, delfines y tortugas marinas son los más comunes.

Esta área protegida no solo es un paraíso para los amantes de la naturaleza, sino también un lugar de profundo significado espiritual, donde la contemplación de la vida silvestre en su entorno natural puede llevar a una conexión más profunda con el mundo natural.

Las playas mauritanas son ideales para aquellos que buscan la inmensidad del océano y la soledad de las playas creando una atmósfera propicia para la relajación. Aquí, la conexión con la naturaleza se siente intensamente, y cada momento puede ser una oportunidad para admirar la fuerza y a la vez la paz que nos brinda la madre tierra.

Visitar estas playas es una experiencia que trasciende lo visual, siendo un viaje hacia el interior de uno mismo impulsado por la inmensidad del océano y la pureza del entorno. Las costas mauritanas ofrecen un santuario de paz y serenidad, donde la naturaleza se convierte en una puerta hacia el infinito.

Playa de Nuakchott © Caroline Zaninotto







Mujeres soninkés

## La Población Mauritana: Guardiana de una Tradición Antigua

Mujeres en una calle de Chinguetti



Mauritania, más allá de sus paisajes deslumbrantes y vastas extensiones desérticas e interminables playas, es un país cuyo verdadero tesoro reside en su gente. Los mauritanos, con su cálida hospitalidad y sabiduría ancestral, son los guardianes de una rica herencia cultural que ha perdurado a lo largo de los siglos. Su estilo de vida, simple pero profundamente arraigado en las tradiciones transmitidas de generación en generación, ofrece una lección invaluable sobre los verdaderos valores de la vida y la belleza de la sencillez.

### Una Hospitalidad Inigualable

Los mauritanos son célebres por su hospitalidad, una característica profundamente arraigada en su cultura. Desde las bulliciosas calles de Nouakchott hasta los remotos asentamientos del desierto, los mauritanos reciben a los visitantes con una sonrisa sincera y una generosidad sin igual. La costumbre del "teranga", que significa hospitalidad en el idioma local, implica compartir todo lo que se tiene con los invitados, incluso en tiempos difíciles. Esta hospitalidad no es solo una cortesía, sino una parte integral de la identidad cultural mauritana.



## Sabiduría Ancestral

La sabiduría ancestral de los mauritanos se manifiesta en su profundo respeto por la naturaleza y en sus conocimientos tradicionales. En las comunidades nómadas del desierto, esta sabiduría incluye habilidades esenciales para la supervivencia, como la capacidad de encontrar agua y alimento en un entorno árido. La vida nómada, aunque desafiante, es un testimonio de la resiliencia y la adaptación humana.

## Vida Simple y Tradiciones Profundas

El estilo de vida mauritano es una celebración de la simplicidad. En las aldeas rurales y los campamentos nómadas, la vida transcurre a un ritmo pausado. Las familias se reúnen al atardecer para compartir historias y canciones tradicionales, manteniendo vivas las leyendas y los mitos de sus antepasados. Las ceremonias y festividades son momentos de gran significado, donde la música, la danza y la poesía juegan un papel crucial en la preservación de su identidad cultural.

## Diversidad Étnica y Cultural

Mauritania es un crisol de culturas y etnias. Entre los principales grupos se encuentran los árabes-bereberes, los haratines y los negros africanos, cada uno con su propia lengua, costumbres y tradiciones. Esta diversidad étnica enriquece la cultura mauritana, creando una sociedad multifacética. La interacción entre estas diversas culturas ha dado lugar a una rica mezcla de tradiciones que definen la identidad mauritana.

## Resiliencia y Adaptabilidad

A lo largo de su historia, los mauritanos han demostrado una notable resiliencia y capacidad de adaptación. Han aprendido a prosperar en un entorno que puede ser extremadamente hostil, desarrollando estrategias ingeniosas para enfrentar los desafíos del desierto. La capacidad de adaptarse a las cambiantes condiciones ambientales y sociales es una característica definitoria de la población mauritana, que sigue enfrentando y superando las dificultades con determinación y esperanza.

Nómada por el desierto







Ciudad de Chinguetti

## Festival de las Ciudades del Patrimonio: Un Viaje Cultural al Corazón del Sahara Mauritano

Biblioteca Seif de Chinguetti, libro del Corán



Durante una década, el Festival de las Ciudades Antiguas de Mauritania se ha consolidado como un evento cultural destacado en el Sahara. Cada año, este festival atrae a artistas y visitantes a cuatro ciudades caravaneras que han sido reconocidas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO: Oualata, Chinguetti, Tichit y Oudane. Estos encuentros únicos y deslumbrantes cautivan a los apasionados del Sahara que buscan experiencias aisladas y excepcionales.

### Oualata

Oualata, con sus casas decoradas y coloridas fachadas, es una ciudad que destaca por su belleza arquitectónica y su rica historia. Fundada en el siglo XI, Oualata fue un importante centro comercial y religioso en la ruta de las caravanas transaharianas. Sus murales y frescos son testigos de una tradición artística que se ha mantenido viva a lo largo de los siglos. Hoy en día, Oualata continúa atrayendo a turistas y eruditos interesados en su patrimonio cultural y artístico.



## Chinguetti

Este año, en diciembre de 2024, todas las miradas se vuelven hacia Chinguetti, la joya del desierto mauritano. Anidada entre ondulantes dunas, Chinguetti seduce con sus estrechas callejuelas y casas de piedra ocre, testigos vivos de una historia milenaria. Fundada en el siglo XIII, Chinguetti es conocida por sus antiguas bibliotecas, que albergan valiosos manuscritos islámicos. Como ciudad sagrada y espiritual, Chinguetti ofrece a los visitantes una inmersión auténtica en la cultura y la tradición de las antiguas ciudades del desierto, proporcionando una experiencia en la encrucijada entre el pasado y el presente

## Tichit

Tichit, fundada en el siglo XII, es otra joya de las ciudades antiguas de Mauritania. Sus estructuras de piedra y adobe se mezclan armoniosamente con el paisaje desértico circundante. Tichit fue un centro de comercio y conocimiento, conocido por sus escuelas coránicas y su hospitalidad. Los visitantes de Tichit pueden explorar sus callejones laberínticos y descubrir la rica herencia cultural que ha perdurado a través de los siglos.

## Ouadane

Ouadane, fundada en el siglo XI, es quizás la más remota de estas ciudades. Situada en una región de escarpadas mesetas y vastos desiertos, Ouadane fue un importante punto de parada para las caravanas que cruzaban el Sahara. La ciudad es conocida por sus ruinas bien conservadas y su impresionante paisaje natural. Los visitantes pueden recorrer las antiguas murallas y admirar las vistas panorámicas del desierto, conectándose con la historia de las rutas comerciales transaharianas.

## Un encuentro cultural

El Festival de las Ciudades Antiguas de Mauritania no solo celebra la historia y el patrimonio de estas ciudades, sino que también promueve la diversidad cultural y el intercambio artístico. Cada año, el festival presenta una variedad de actividades, incluyendo exhibiciones de arte, música tradicional, conferencias académicas y mercados artesanales. Los artistas locales e internacionales tienen la oportunidad de mostrar su trabajo y colaborar en proyectos creativos.

*Mauritania se destaca como un destino donde el lujo se define por la simplicidad y la profundidad de las experiencias vividas. Ya sea a través de sus desiertos infinitos, oasis verdes, playas immaculadas o su cultura rica y auténtica, cada momento en Mauritania es una invitación a reconectar con lo esencial y disfrutar de la belleza cruda de nuestro planeta. Festivales como el de las Ciudades del Patrimonio ilustran perfectamente esta riqueza cultural e invitan a todos a descubrir los tesoros ocultos de este país fascinante.*

### Oficina Nacional de Turismo de Mauritania (ONT)

☎ Teléfono: +222 45 29 90 90

✉ Email: info@ont.mr

📷 Visit\_mauritania\_

📍 LOT N008 ZGE KSAR-Nouakchott (Mauritania)



Biblioteca Seif de Chinguetti







Bahía de Acapulco desde el Hotel Las Brisas

# Riviera Diamante

## Joya de Acapulco

Texto y fotos: Jose A. Muñoz





T

ras el paso de “Otis”, el devastador huracán que azotó esta zona del Pacífico mexicano en octubre del 2023,

Gracias a la responsabilidad social de todo el personal que compone el **Grupo Mundo Imperial**, que dejaron de ser cocineros, recepcionistas o directivos para convertirse en electricistas, albañiles o carpinteros, con mucho mérito, han podido en tiempo récord reconstruir y rehabilitar los hoteles y edificios para abrir y comenzar de nuevo, sobreviviendo a este desastre de magnitudes inimaginables.

Tras este apunte, que no podíamos dejar de mencionar, hablaremos de La Riviera Diamante en Acapulco como lo que realmente es, playas doradas, noches estrelladas, fiestas con glamur, lugares emblemáticos y privilegiados donde disfrutar de espectaculares vistas de la bahía que por cierto es una de las más bellas del mundo. En resumen, un destino seductor para un turismo que busca ese toque de exclusividad y a la vez descubrir la autenticidad, la naturaleza y el glamur que le envuelve.

Cuauhtémoc, el Buque Escuela de la Armada de México

Mundo Imperial está a la vanguardia del proyecto de Riviera Diamante. Tras conocer personalmente a Seyed Rezvani, presidente de la asociación de empresarios y director general del grupo, hemos podido comprobar de primera mano el gran esfuerzo realizado en un tiempo record para devolver la normalidad a este lugar del Pacífico.







Vista de la Riviera Diamante y sus campos de golf

Acapulco ostenta una rica historia que se remonta a tiempos precolombinos; originalmente habitada por pueblos indígenas, como los yopes y los tepoztecos, Acapulco ganó importancia cuando los españoles llegaron en 1531 como punto estratégico en la ruta comercial entre América y Asia; conocidas como “**El Galeón de Manila**”, también llamado Nao de China o Galeón de Acapulco, fueron nombres por los que se conocían las naves que cruzaban el océano Pacífico una o dos veces por año entre Manila y Acapulco. Inaugurada 1565 por el marinero y fraile español Andrés de Urdaneta fue una de las rutas comerciales más largas de la historia y funcionó regularmente durante dos siglos y medio; el último barco zarpó de Acapulco en 1815. Esta ruta transformó la ciudad en un importante centro de intercambio cultural y mercantil. Durante la era colonial, el puerto acogió la famosa Feria de Acapulco, un evento anual donde se comercializaban valiosas mercancías traídas por el Galeón de Manila, desde sedas y especias hasta porcelanas.

En el siglo XX, Acapulco emergió como un destino turístico de renombre internacional. En las décadas de 1950 y 1960, su belleza natural y clima idílico atraje-

ron a estrellas de Hollywood y a la élite internacional, consolidándose su fama como un lugar de escapada glamuroso. Sin embargo, el fin del siglo y el comienzo del nuevo milenio trajo consigo un declive del turismo internacional que hoy en día se trata de recuperar.

A pesar de estos obstáculos, Acapulco ha perseverado y hoy en día sigue siendo un popular destino turístico internacional y, sobre todo, nacional atrayendo visitantes desde Ciudad de México, que está a tan sólo cuatro horas por carretera y a menos de una hora en avión. El gobierno, las comunidades locales y compañías como **Mundo Imperial** continúan esforzándose por revitalizar su imagen y potenciar su economía, recordando al mundo el lugar único que Acapulco ha tenido siempre en la historia de México.

En el corazón de este renacimiento está Riviera Diamante, un enclave privilegiado que se extiende a lo largo de la costa sur de Acapulco. Esta zona abarca desde la Base Naval, situada en uno de los extremos de la bahía de Acapulco, hasta Barra Vieja, integrando zonas emblemáticas como Guitarrón, Pichilinge, Puerto Marqués, Revolcadero, y Bonfil.





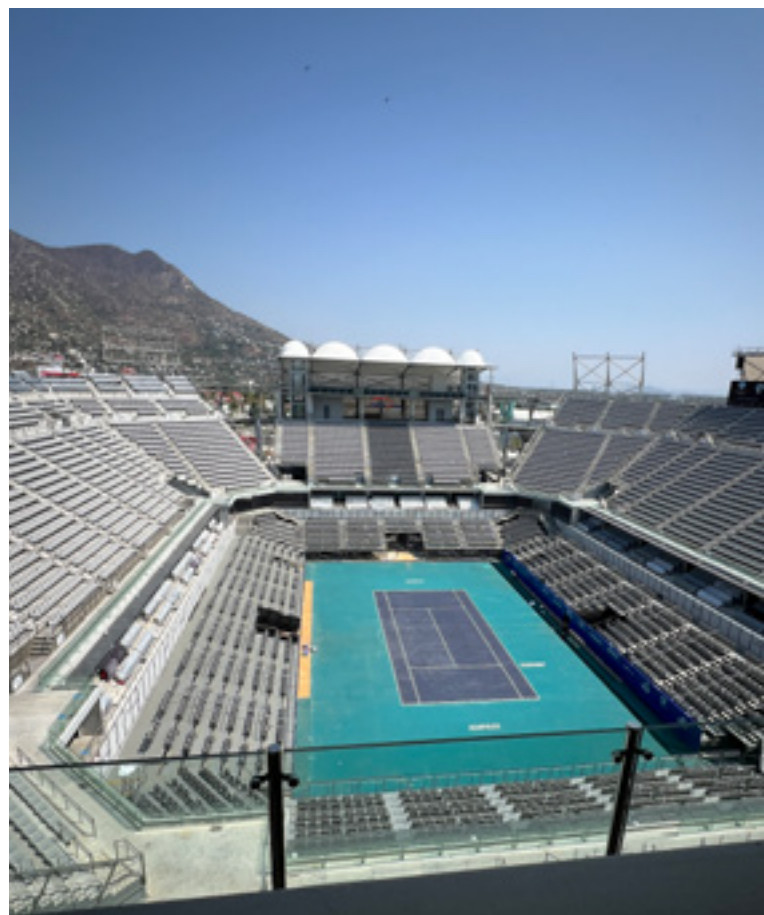
Vista del campo de Golf Princess en la Riviera Diamante

El desarrollo de Riviera Diamante se ha enfocado en ofrecer una experiencia de alto nivel con instalaciones como el **Hotel Palacio Mundo Imperial** situado a escasos metros del **Palacio de Congresos (Expo Mundo Imperial)** y el **Princess Mundo Imperial**, un resort de playa muy cerca de uno de los mejores campos de golf del mundo y del **Estadio Arena GNP Seguros**; estos dos hoteles son un ejemplo de conceptos muy diferentes que proporcionan una amplia gama de servicios y actividades muy acorde con las necesidades de los distintos tipos de visitantes. En sus restaurantes más singulares, chefs de renombre ofrecen a los comensales “platillos” que fusionan lo mejor de la cocina acapulqueña con toques asiáticos creando verdaderas joyas gastronómicas.

Cercano al Hotel Princess se encuentra el **Campo de Golf Princess**, uno de los 25 mejores campos de golf del mundo según la revista Golf Digest. Fue diseñado por el arquitecto Ted Robinson.

Contiguo al campo de golf se encuentra el **Arena GNP Seguros**, un estadio accesible con capacidad para 10.500 espectadores, sede del Abierto Mexicano de Tenis el más importante de América Latina, Uno de los 4 **Major de Padel** que se celebrarán en el mundo y otros grandes eventos musicales y deportivos.

Vista del Estadio Arena GNP





### Gastronomía

Uno de los pilares por los que se distingue Riviera Diamante es su oferta gastronómica, como ya hemos avanzado. Existe una enorme diversidad culinaria que va desde alta cocina internacional hasta lo mejor de los sabores tradicionales mexicanos. Restaurantes como **Tony's Bistro, Zibu, Tabachín o Gaviotas 2** (en la playa de Barra Vieja) ofrecen experiencias gastronómicas muy distintas, sabores completamente diferentes, pero todos fusionan recetas tradicionales, ingredientes locales y técnicas modernas, creando "platos" que son tanto un deleite visual como un festín para el paladar. Chefs de renombre como **Susana Palazuelos** (restaurante Zibu) que sirvió un almuerzo a la mismísima Reina Isabel II en su visita a Acapulco; **Juantxo Sánchez**, asturiano de nacimiento y mexicano de corazón llegó a ser chef de la Presidencia del Gobierno Vasco y actualmente es el responsable gastronómico de Mundo Imperial; **Sabina Bandera** una guerrerense famosa por su "Carreta de mariscos" qué recibió en 2011, en el World Street Food Fest de Singapur-Indonesia y su restaurante

**Acapulco con su vibrante vida nocturna, playas doradas y una rica fusión culinaria, es el lugar perfecto para los más disfrutones**

"Sabina Restaurante"; además, tiene sucursales en CDMX, Guadalajara y Monterrey.

Y como plato final pero no menos importante **Aquiles Chávez** tabasqueño de nacimiento, un chef que trabaja en el Estado de Hidalgo donde tiene su restaurante "SOTERO" y en Texas "La Fisheria" especializado en cocina mexicana del mar; chef por convicción y rockero por vocación, además de un "showman" entrañable y cercano que dirige varios programas de televisión, como el Toque de Aquiles, Aquilísimo y Motochefs. Ellos son el motor gastronómico de gran parte de México, dándole una nueva dimensión a la rica y sutil cocina mexicana.

Por último, no podemos olvidar la cultura del café y del cacao, el tardeo que tanto nos gusta ha encontrado un nicho en este lujoso lugar. Cafeterías boutique, como **Café al Mar, Verde Vegán, Kayroma café o Cococafé** brindan un espacio para disfrutar de mezclas orgánicas mexicanas mientras se contempla la majestuosidad del océano Pacífico. Este auge del café gourmet y del cacao mexicano habla de un Acapulco que abraza las tendencias globales manteniendo sus raíces culturales.

Vista de la terraza del restaurante Zibu de Susana Palazuelos







Vista de la terraza del restaurante Tony's Bistro

## Ocio nocturno

La vida nocturna ofrece destacados lugares desde enotecas, lounges, terrazas maravillosas en los resorts, clubs de playa donde los más famosos DJ'S ponen el sonido a las noches acapulqueñas hasta discotecas, algunas de ellas muy emblemáticas como **Baby'O** donde **Carlos Gardel**, su propietario, lleva más de 50 años recibiendo a todo tipo de personajes de todos los ámbitos.

Otro de los templos de la música con historia es **Palladium**, su dueño **Tony**, presume de las numerosas anécdotas vividas en esta discoteca, que lleva también más de medio siglo funcionando en Acapulco, y en donde hasta Michael Jackson disfrutó noches de fiesta durante sus estancias en esta ciudad del Pacífico. Lugares por los que ha pasado todo el fámoseo de Hollywood, artistas internacionales y hasta relevantes políticos; entrar en estos templos de la música es revivir esas noches inolvidables y glamurosas que son Acapulco.

Entrada de la mítica discoteca Baby'O de Acapulco







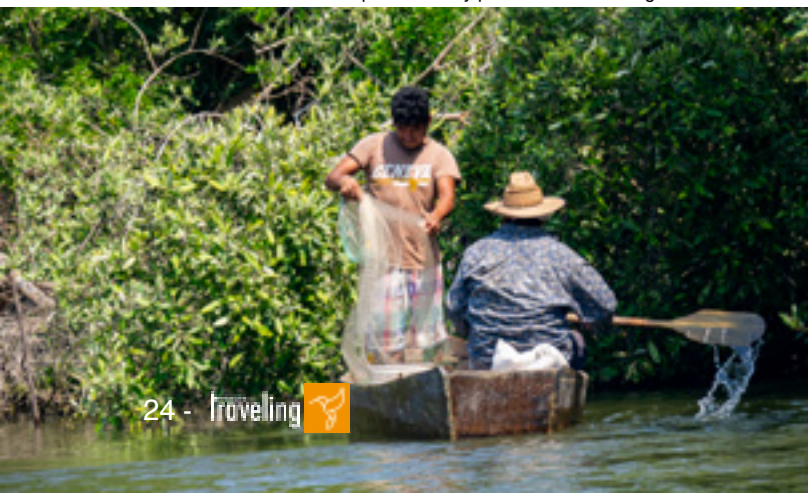
Vista de la Playa Revolcadero desde el hotel Pierre



Pescadores en la Playa Revolcadero



Casas de pescadores y pescadores en la laguna de Tres Palos



## Conexión con la Naturaleza

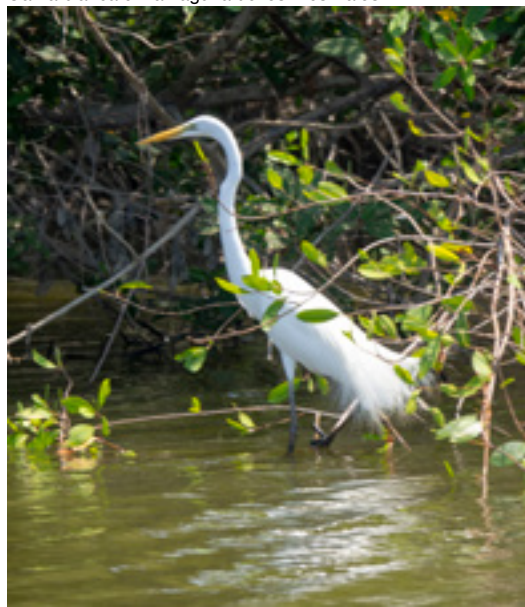
No sería un retrato completo de Riviera Diamante si no mencionamos sus encantos naturales. Las playas, como **Playa Revolcadero**, una playa de arena dorada y con kilómetros para dar largos paseos por la orilla, ofrece actividades muy diversas para los más aventureros como alquiler de Quads, paseos a caballo o parapente. Sus aguas con intenso oleaje son un gran reclamo para surfistas experimentados debido a las corrientes y la lejanía de la orilla para tomar las olas.

## La laguna de Tres Palos

La naturaleza salvaje es otro de los atractivos como la **Laguna de los Tres Palos**; una excursión maravillosa e inolvidable para aquellos que buscan tranquilidad y son amantes de la naturaleza; es un recorrido en barca espectacular, una forma de pasar unas horas disfrutando de las tranquilas aguas y avistar cientos de especies de aves, navegar entre manglares y darse un baño de naturaleza. Con el barquero como guía conocerás los secretos de este paraje natural, los campos de nenúfares o los cerrados bosques de juncos. Mientras navegas observarás a los pescadores lanzar sus redes y a las aves posar para sacarles la instantánea perfecta. Pero... esto queda pendiente para otro artículo

Riviera Diamante es más que un destino turístico; es un microcosmos de cultura, ocio y modernidad. Su evolución constante promete mantener a Acapulco en el mapa como un destino premium de clase mundial, donde cada visita ofrece algo nuevo y emocionante. Ya sea la tranquilidad de un atardecer en la playa o la emoción de una noche de gala; Riviera Diamante no sólo refleja el pasado glorioso de Acapulco, sino que también mira hacia el futuro, innovando y adaptándose para seguir siendo un destino de primera línea internacional. Este es un lugar donde cada calle, cada playa y cada "platillo" cuenta una historia, invitándote a ser parte de ella.

Garza blanca en la Laguna de los Tres Palos





# Consejos para el viaje



**Aeroméxico** celebra con orgullo su 90 aniversario, conectando a sus pasajeros con más de 90 destinos en tres continentes, consolidándose como una de las aerolíneas líderes en América Latina. A lo largo de casi un siglo, ha demostrado un compromiso inquebrantable con la innovación y la satisfacción del cliente. Sus modernos Aviones Boeing 787 Dreamliner forman parte de su flota de última generación, conocidos por su avanzada tecnología y eficiencia. Estos aviones no solo reducen el consumo de combustible, sino que también minimizan el jetlag gracias a su sistema de presurización optimizado y mayor humedad en la cabina. Esto garantiza un vuelo más cómodo y menos fatiga para los pasajeros, en la mayoría de los casos el famoso jetlag desaparece.

## Gastronomía a Bordo

Aeroméxico eleva la experiencia de vuelo con su exquisita gastronomía a bordo, diseñada por chefs de renombre. Ofrece una variedad de opciones culinarias que destacan lo mejor de la cocina mexicana e internacional, proporcionando una experiencia gourmet en las alturas.

Además de su moderna flota y deliciosa comida a bordo, Aeroméxico se distingue por su atención al cliente y hospitalidad mexicana. **¡Déjate Apapachar!**



## Expo Mundo Imperial

Ubicado en Riviera Diamante Acapulco, es el complejo de convenciones y exposiciones más avanzado de América Latina. Con una superficie total de 68,000 m<sup>2</sup>, el recinto incluye 22,500 m<sup>2</sup> de área de exhibición libre de columnas, perfecta para grandes eventos. Sus instalaciones incluyen más de 50 salas de juntas que se pueden configurar para diversos tipos de reuniones. Dos auditorios completamente equipados para conferencias y presentaciones. 44,500 m<sup>2</sup> de espacios exteriores ideales para eventos al aire libre. Estacionamiento con 2,300 plazas, centro de negocios, servicios médicos y varias opciones de catering y restaurantes, sin olvidar el Hotel Mundo Imperial Palacio situado en el propio recinto

## Forum Mundo Imperial

El Forum Mundo Imperial Con una capacidad para 4,000 personas, está diseñado para ofrecer congresos, conferencias y espectáculos de primer orden. Destaca por su tecnología de vanguardia y su servicio excepcional, siendo sede de conciertos, producciones teatrales y eventos de todo tipo. Equipado con sistemas avanzados de sonido, iluminación y proyección.

Expo Mundo Imperial y Forum Mundo Imperial no solo son centros de convenciones y entretenimiento de primer nivel, sino que también ofrecen una amplia gama de servicios adicionales como catering, montajes personalizados y servicios audiovisuales, asegurando el éxito de cualquier tipo de evento.



Vista del Forum Mundo Imperial

### Expo Mundo Imperial

### Forum Mundo Imperial







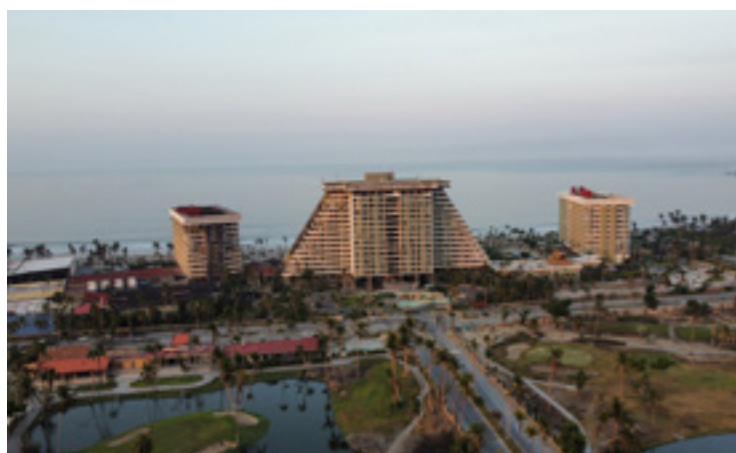
## Hotel Pierre

Es perfecto para los amantes de la playa, situado en Playa Revolcadero, de arenas vírgenes. Es un hotel para familias, parejas y grupos. Construido en 1957 por el filántropo J. Paul Getty, este hotel ofrece arquitectura mexicana atemporal, exuberantes jardines y magníficas vistas del Océano Pacífico, creando un refugio relajante para los amantes de la playa y el relax.



## Hotel Princess

Icono de la arquitectura azteca, Princess Mundo Imperial se ubica a orillas del Océano Pacífico. Este hotel tiene multitud de posibilidades, es un hotel de playa aunque también es perfecto para la practica de deportes. Rodeado de 480 hectáreas de jardines, cascadas y palmeras, el hotel es ideal para unas vacaciones relajantes. Cuenta con cinco piscinas, dos campos de golf y pistas de tenis de nivel profesional. Para terminar la jornada, relájate con un tratamiento en Elan Spa & Wellness Experience.



## Hotel Palacio Mundo Imperial

Palacio Mundo Imperial te invita a descubrir un mundo de innovación y posibilidades infinitas. Relájate en Elan Spa, deleita tu paladar con gastronomía exclusiva, sumérgete en tiendas de lujo y disfruta del Promenade. Disfruta de las piscinas o vive momentos inolvidables en Scala Ocean Club. Este oasis turístico te cautivará. Asiste a conferencias en Expo Mundo Imperial y espectáculos en Il Duomo. Forum Mundo Imperial es el lugar de ocio por excelencia, con conciertos y actuaciones en vivo todo el año.



## Hotel Encanto

Uno de los hoteles boutique más lujosos de Acapulco, diseñado por el arquitecto mexicano Miguel Ángel Aragonés. Su arquitectura moderna armoniza con el entorno natural. Las habitaciones, con muebles personalizados en blanco, ofrecen vistas impresionantes de la bahía de Puerto Marqués y el Océano Pacífico. Cuenta con una piscina infinita rodeada de vegetación. El restaurante Origin, dirigido por la chef Mónica Patiño, fusiona sabores mexicanos y asiáticos. Además, tiene un spa con tratamientos de lujo y un centro de fitness con vistas espectaculares.





## Hotel Las Brisas

Hotel Las Brisas Acapulco, situado en una colina con vistas espectaculares a la bahía de Acapulco y el Pacífico, ofrece casitas individuales con albercas privadas o semiprivadas y terrazas. Inaugurado en 1957, el hotel cuenta con dos restaurantes, uno de cocina internacional y el restaurante de mariscos La Concha. Los huéspedes disfrutan de un desayuno diario de cortesía entregado en su casita. Las instalaciones recreativas incluyen piscinas panorámicas, un gimnasio y actividades acuáticas en su Club de Play. El spa ofrece masajes y tratamientos de bienestar



## Restaurante Zibu

Restaurante Zibu en Acapulco, fundado por el chef Eduardo Palazuelos, hijo de Susana Palazuelos, ofrece una fusión única de cocina Mexicana y Tailandesa, conocida como "Mex-Tai". Ubicado en la carretera Escénica hacia Puerto Marqués, el restaurante cuenta con impresionantes vistas al mar y a la bahía de Acapulco. Su menú incluye platos innovadores como la sopa Tom Yam, el pescado Tai y los camarones con frutas secas. El comedor al aire libre está decorado con mesas y lámparas de mimbre, creando una atmósfera elegante y muy tropical.



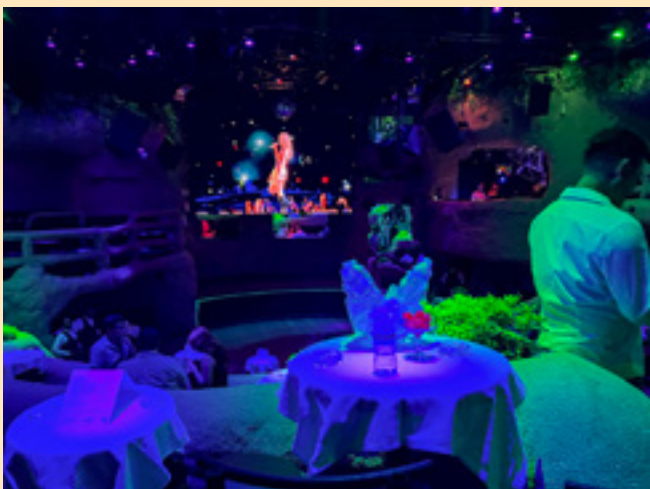
## Restaurante Tony's Bistro

Tony's Bistro es un restaurante romántico en Acapulco con vista espectacular hacia la Bahía de Santa Lucía. Su menú de comida internacional ofrece una fusión con platillos realmente sorprendentes. Además cuentan con una extensa carta de vinos y barra de mixología muy interesante.



## Discoteca Baby'O

Baby'O es una de las discotecas más emblemáticas y exclusivas de Acapulco, inaugurada en 1976 por Rafael Villafañe y Eduardo Césarman. Ubicada en la Avenida Costera Miguel Alemán, esta discoteca ha sido un punto de encuentro para celebridades tanto nacionales como internacionales, incluyendo a Luis Miguel, Madonna, Michael Jackson, y Bono, entre otros. Con capacidad para unos 250 invitados, Baby'O ofrece una atmósfera de fiesta con música variada, desde pop y rock hasta reggaetón y techno.





DRESDE, CULTURA Y BELLEZA EN CADA RINCÓN



# DRESDE

Cultura y Belleza en Cada Rincón

Por: Rosario Alonso y Jose A. Muñoz



**D**resde es una ciudad que conjuga el esplendor del pasado con la vibrante cultura del presente. Conocida como "la Florencia del Elba" por su impresionante arquitectura barroca y su dedicación al arte y la cultura, Dresde invita a explorar su historia fascinante, maravillarse con sus monumentos restaurados y saborear su rica gastronomía.

La historia de Dresde, la majestuosa ciudad a orillas del río Elba, es tanto una crónica de esplendor como de sombrías tragedias, reflejando la capacidad humana para tanto la creación como la destrucción. A lo largo de los siglos, Dresde ha sido moldeada y transformada por eventos que han dejado una huella indeleble en su carácter y paisaje urbano.

Dresde comenzó como una modesta aldea de pescadores, estratégicamente ubicada en el río Elba, circunstancia esta que la convirtió en ideal para el comercio y la defensa. Con el tiempo, este asentamiento primitivo se convirtió en una floreciente ciudad comercial en la Alta Edad Media. A medida que crecía su importancia económica, también lo hacía su estatura política y cultural.

La verdadera transformación de Dresde comenzó en el siglo XV, cuando se convirtió en la sede de los duques de Sajonia, y más tarde, en la capital del electorado y reino de Sajonia. Esta ascensión marcó el comienzo de una era de gran prosperidad cultural y artística.

El apogeo de Dresde llegó en el siglo XVIII bajo el reinado de Augusto II el Fuerte, quien fue Elector de Sajonia y rey de Polonia, tras su conversión al catolicismo. Augusto fue un mecenas de las artes y un líder ambicioso que deseaba que Dresde compitiera en esplendor con las grandes capitales de Europa. Durante su gobierno, la ciudad se embelleció con notables edificaciones ba-

rrocas, como el Palacio Zwinger y la Ópera Semper, y se convirtió en un renombrado centro de arte y ciencia. Augusto también fundó la famosa manufactura de "porcelana de Meissen", atrajo a artistas y músicos de toda Europa y acumuló una de las colecciones de arte más impresionantes del continente en la Galería de los Viejos Maestros.

Sin embargo, el destino de Dresde tomaría un giro dramático durante la Segunda Guerra Mundial. En la noche del 13 al 14 de febrero de 1945, en los últimos meses de la guerra, Dresde fue objeto de un devastador bombardeo por parte de las fuerzas aliadas. Este bombardeo, uno de los más controvertidos de la guerra debido a la magnitud de la destrucción y la gran cantidad de víctimas civiles, dejó la ciudad en ruinas. Gran parte de su hermoso patrimonio arquitectónico y cultural fue reducido a escombros.

Después de la guerra, situada en la Alemania del Este comunista, comenzó la lenta reconstrucción de Dresde. Aunque inicialmente la reconstrucción se centró en la funcionalidad más que en la restauración del antiguo esplendor, con la reunificación alemana en 1990, Dresde experimentó un renacimiento cultural y arquitectónico. Proyectos ambiciosos como la reconstrucción de la Frauenkirche, completada en 2005, y la reconstrucción del Palacio Real han devuelto a la ciudad mucha de su antigua gloria.

Hoy, Dresde sigue siendo un símbolo de resiliencia y renovación, una ciudad que ha sabido renacer de sus cenizas y reclamar su lugar como una de las joyas culturales de Europa. Su rica historia y su vibrante presente continúan atrayendo a visitantes de todo el mundo, deseosos de explorar sus museos, pasear por sus antiguas calles y experimentar la persistente belleza de la Florencia del Elba.

**La majestuosidad de sus monumentos históricos se entrelaza con la rica herencia cultural, ofreciendo una experiencia inolvidable en cada rincón**



### Lugares de Interés

**Frauenkirche.** Esta iglesia es un símbolo de la capacidad de Dresde para resurgir de las cenizas. Destruída durante los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial, fue meticulosamente reconstruida y reinaugurada en 2005. Hoy en día, no solo es un lugar de culto, sino también un monumento a la paz y la reconciliación. La cúpula de la iglesia ofrece una de las mejores vistas panorámicas de la ciudad.

Situada en la plaza de Neumarkt, esta iglesia luterana de estilo barroco surge rodeada de coloridos edificios y terrazas de restaurantes.

**Palacio Zwinger.** Este palacio es un ejemplo supremo del barroco alemán. De 1711, más que un palacio es un conjunto de edificaciones en torno a un gran jardín central con varias fuentes y una terraza con impresionantes vistas, cuya finalidad era acoger fiestas y eventos de la realeza sajona del siglo XVIII. En la actualidad alberga múltiples museos, incluido el Museo de Porcelana Meissen y la Galería de los Viejos Maestros, el Pabellón de las Campanas, la Puerta de la Corona, ...Sus jardines son perfectos para un paseo relajante entre estatuas y fuentes.

**La Galería de los Viejos Maestros,** ubicada dentro del Palacio Zwinger, es famosa mundialmente por albergar la "Madonna Sixtina" de Rafael, entre otras obras maestras del Renacimiento y el Barroco.

**Furstenzug o Desfile de los Príncipes.** Estamos ante el mural de porcelana más grande del mundo con 102 m de largo y 24.000 azulejos de porcelana de Meissen. Situado en Augustusstrasse, en pleno casco antiguo de la ciudad, representa un desfile de jinetes, miembros de la Casa Wettin entre monarcas, duques y condes; se trata de la dinástica que ocupó el trono sajón durante 800 años. Es también uno de los pocos monumentos que sobrevivieron casi intactos a los terribles bombardeos de la II Guerra Mundial.

**Semperoper.** La Ópera Semper es sin duda uno de los teatros más importantes de Europa. En él R. Wagner y R. Strauss estrenaron algunas de sus mejores óperas. Fue destruido en 1945 y reconstruido en 1986.

**Residenzschoss.** Este ecléctico palacio en cuanto a estilos arquitectónicos ha sido la residencia habitual de los reyes de Sajonia. En su interior destaca "la Bóveda Verde", uno de los museos más antiguos del mundo que cuenta con varias cámaras de estilo barroco. La sala de las Joyas, el salón de Bronce, su patio interior, así como el curioso puente que lo conecta con el edificio situado en frente, son algunos de sus atractivos más destacados.

**Hofkirche.** La Catedral de la Santísima Trinidad de estilo barroco y recargado exterior (con numerosas esculturas de santos y una impresionante torre de 83 m) sorprende por su sobrio interior solo roto por la inspiración rococó de su púlpito y órgano. Situada en Theaterplatz







y levantada en piedra arenisca fue mandada construir por Augusto el Fuerte a mediados del siglo XVIII, convertido al catolicismo para conseguir el trono polaco. En ella descansan las sepulturas de los reyes de Sajonia.

- 1.- Palacio Zwinger
- 2.- Ópera Semper
- 3.- Fürstenzug o Desfile de los Príncipes
- 4.- Iglesia Frauenkirche en la plaza Neumarkt





1

**El Terraplén del Elba o Terraza de Brühl.** Ideal para un paseo al atardecer, este largo boulevard a lo largo del río Elba apodado como el Balcón de Europa es un gran paseo ajardinado por la margen del río Elba, aprovechando lo que en su día fueron las murallas de la ciudad, que permite ir descubriendo algunos de los más emblemáticos edificios de Dresde (**el Parlamento, la Academia de Arte o la Biblioteca Sekundogenitur**).

El paseo ofrece vistas inigualables del skyline de Dresde y es un lugar popular entre locales y turistas para relajarse y disfrutar de la naturaleza.



2

Fuera de la ciudad, en Neustadt, el barrio joven de Dresde, una zona alternativa repleta de arte urbano, surge **Kunsthofpassage**, un pasaje abierto todos los días, de entrada gratuita, que conecta 5 patios interiores rodeados por fachadas decoradas con murales de mucho colorido, cada uno con temática propia, donde cafeterías, terrazas, tiendas chic y pequeños jardines nos introducen en el Dresde del siglo XXI. También en Neustadt está la “lechería” más famosa del mundo Pfunds Molkerei, conocida por sus azulejos originales pintados a mano y sus espectaculares lámparas; además en ella podremos comprar productos regionales como queso, vino y artículos de tocador.

Si por algo es mundialmente conocida la ciudad de Dresde, capital del Lander de Sajonia, es por sus mercadillos navideños, siendo el de **Striezel**, fundado en 1434, el más antiguo de Alemania. Tal vez sea la Navidad la ocasión perfecta para conocer esta sorprendente ciudad, perfecta como escapada de cualquier viaje a Berlín o Praga, que por supuesto también son ciudades famosas por sus tradicionales mercadillos navideños.

- 1.- El Terraplén del Elba o Terraza de Brühl
- 2.- Palacio de Moritzburg
- 3.- Academia de Bellas Artes
- 4.- Mercadillo de Navidad de Striezelmarkt
- 5.- Dresdner Christstollen
- 6.- Sauerbraten, asado típico
- 7.- Puesto de vino caliente en Striezelmarkt



3

Un curioso edificio de estética bizantina de principios del siglo XX sorprende sobre manera en el marco de una ciudad de corte clásico y vanguardia a la vez. Se trata de la **Fábrica de Tabaco Yenidze**. La empresa propietaria, de origen turco, optó por este singular edificio, el primero del mundo con estructura de hormigón, que además cuenta con una curiosidad añadida sobre su arquitecto, fue el cuñado del mismísimo Hitler.



## Gastronomía Local

La cocina de Sajonia refleja la rica cultura agrícola y vinícola de la región. **El Sauerbraten** es un plato que todo visitante debe probar; este asado de carne marinado en una mezcla de vinagre, agua, hierbas y especias se sirve tradicionalmente con Rotkohl (col lombarda cocida) o Klöße (bolas de masa hervida). **El Christstollen**, un dulce típico de la Navidad es otro emblema de la gastronomía local, elaborado con frutas secas, nueces y especias, y cubierto con una capa de azúcar glas. Los mercados locales y las festividades, como el **mercado de Navidad Striezelmarkt**, ofrecen oportunidades perfectas para degustar estos y otros productos locales. Este pan dulce sinónimo de la Navidad en Alemania está vinculado al Stollen Fest.

El "**Dresdner Christstollen**" es tan renombrado que tiene su propia protección de marca registrada para garantizar su autenticidad. Durante el festival, un gigantesco Stollen desfila por las calles de la ciudad antes de

ser cortado y distribuido entre la multitud, una tradición que celebra la rica herencia culinaria de la ciudad.

**Weinböhlaer Wein.** Aunque menos conocidos que los vinos de otras regiones vinícolas de Alemania, Sajonia produce vinos exquisitos que reflejan el terroir único de sus valles fluviales. **Weinböhla**, cerca de Dresde, es notable por sus vinos blancos, que son ideales para acompañar la cocina local.

Sin duda Dresde es un lugar excelente para explorar la gastronomía sajona. Además de Stollen, los visitantes pueden disfrutar de **Glühwein (vino caliente especiado)**, **Bratwurst (salchichas asadas)** y una variedad amplia de comestibles locales que son perfectos para consumir in situ o llevar como recuerdo o regalo.

La ciudad ha sido también hogar de ilustres compositores y artistas, incluidos Richard Wagner y Caspar David Friedrich, cuya obra está profundamente influenciada por los paisajes y la atmósfera de Dresde.



4



5



6



7





Vista panorámica de una de las colinas de la ciudad

# Ammán

## La ciudad de las escaleras

**Texto:** Joaquín del Palacio - joaquinaeografo@gmail.com

**Fotos:** Joaquín del Palacio y Oficina de Turismo de Jordania

La historia de Ammán es muy peculiar y se asemeja a su propio paisaje de colinas: unas veces en la cresta de la ola, otras en el valle. Sus orígenes proceden de siglos atrás, los primeros que se situaron en el cerro denominado Ciudadela fueron los amonitas que dieron su nombre a la ciudad. Posteriormente en esta colina se situaría la ciudad romana de Philadelphia, que perteneció a la Decápolis. De los romanos han llegado varios vestigios que decoran la capital como el teatro y el odeón, la magnífica fuente o el templo de Hércules, todo un símbolo amanita.

En siglos posteriores quedaría abandonada, durmiente, hasta que el fugaz ferrocarril, que solo funcionó de 1908 a 1916, la despertó transformándola en una metrópoli que contaba con tres millones a finales de siglo, de ese crecimiento fugaz proviene su construcción tan homogénea.



## Blanca aunque muy colorida

Es caótica pero a pocos metros muy tranquila, con aglomeraciones en algunos establecimientos junto a terrazas donde se oyen los pájaros. Está repleta de calles sinuosas y, sobre todo, de escaleras por las que se hallan rincones que enamoran; paredes y escalones decorados con grafitis de artistas reconocidos que eligen donde vaciar sus aerosoles para iluminar los muros. No pintan en cualquier lugar, los sitúan con respeto, aquí el arte urbano es una práctica legal que adorna la ciudad.

Multitud de escaleras pintadas o cubiertas de paraguas de colores que conducen a tiendas de ropa y a pequeñas galerías de arte o a cafeterías singulares encantadoras en patios o jardines. Aunque aparente ser blanca, su espíritu y su calle más encantadora son multicolores. La curvada Rainbow Street (calle del Arcoíris), como su nombre insinúa posee un diverso colorido y todo el encanto de los comercios originales. Va desde centro hasta la primera rotonda de las famosas ocho rotondas con que cuenta la principal avenida del ensanche.



Interior de la mezquita de rey Hussein Bin Tala



La Quinta Rotonda es la de los hoteles de lujo. Ammán se desarrolla hacia el oeste porque al este domina el desierto y llama la atención que cobije tantos jardines urbanos siendo una de las capitales más secas del mundo.

## Un sonido inolvidable

La noche se acaba y en el cielo raya la luz, pronto saldrá el sol iluminando la blanquecina caliza de todas las fachadas, de ahí su bonito apelativo: La Ciudad Blanca. Pero antes del amanecer resonará por toda la ciudad, aún vacía de coches y peatones, la llamada del muecín al primero de los cinco rezos diarios. Esa orografía tan pronunciada genera multitud de ecos de los alminares que retumban creando un sonido peculiar, ronco y profundo que en el silencio nocturno caracteriza el despertar urbano.

De su mítico origen en siete colinas hasta llegar en la actualidad a ocupar veinte, Ammán se ha convertido en una ciudad de luz y bullicio, muy transitada, sonora e intrincada en un relieve singular.



Ammán se ha convertido en una ciudad de luz y bullicio, muy transitada, sonora y laberíntica

### Laberinto tridimensional

No existe solamente el laberinto de calles sinuosas, escaleras por doquier y casas similares sino que se añade el relieve de las colinas que constantemente despista e impide conocer la ubicación precisa. La confusión es tridimensional. No es fácil situarse con exactitud en una ciudad repleta de laderas y con una arquitectura similar. Sin embargo eso provoca que te fijas más en su paisaje tratando de buscar referencias, detalles diferentes, por eso Amman cautiva. Dialoga contigo. Te engancha por su peculiar carácter urbano.

La imagen de sus fachadas vistas en la distancia simulan un puzle geométrico de paredes claras rotas por las ventanas oscuras. Un auténtico collage callejero que los pintores reflejan en sus cuadros y que venden en las pequeñas galerías de arte ocultas entre escaleras y callejuelas. Un souvenir exclusivo y asequible.

Su estructura urbana es muy compleja, a la que ni siquiera los carteros se atreven a entrar para repartir el correo uno a uno en los domicilios del centro, sino que lo depositan en unos apartados comunales donde están los buzones del vecindario.

Vista del teatro romano y de la ciudad







Vista de una de las laberínticas calles del centro de Ammán - Fotografía inferior Graffiti de Frits Meyst







## Alegre, segura y tolerante

Esta ciudad atesora el carácter y el ambiente de una metrópoli porque muchos de sus habitantes son refugiados que proceden de conflictos acaecidos en su entorno internacional, ya que, en la zona, Jordania es un referente en seguridad y hospitalidad.

En los alrededores del teatro romano el gentío inunda las aceras y los vehículos, las calles. Se trasladan, pasean o van de compras. Hay multitud de tiendas y un mercado con un entramado que se fusiona con las calles. Un lugar perfecto para disfrutar de los sentidos: las imágenes coloridas y caóticas; los sonidos de las voces, los coches... Aromas que atraen y el gusto, por ejemplo, del dulce típico.



Entre las tiendas de comida aromática y rica destaca la **pastelería Habibah**, siempre repleta de gente, está especializada en el dulce más típico, el **kanafeh**, una especie de tarta jugosa y exquisita que genera colas a cualquier hora.



4

Acuden a los comercios pero, a la hora de los rezos, a las mezquitas y junto a ellas suele haber iglesias. Entre diferentes religiones se respetan y todos conviven en paz aunque los templos por excelencia sean lógicamente las mezquitas, **la del Rey Abdalá I**, conocida como Azul, es una joya arquitectónica y visitable, excepto durante los rezos. Una gran bóveda circular sin columnas acoge a 3.000 personas y un museo sobre el islamismo con maquetas, objetos, fotografías...



5

- 1.- Grafitis por la ciudad
- 2.- Terraza para tomar el té
- 3.- Puesto en uno de los mercados tradicionales
- 4.- Tienda típica para comprar "casi de todo"
- 5.- kanafeh, tarta local, pastelería Habibah
- 6.- Interior de la mezquita del Rey Abdalá I







Detalle del artesanado de la Catedral de Teruel  
Torre de la catedral de Sta. María de Mediavilla

# T

eruel, con su convincente mezcla de historia, romance, grandeza arquitectónica y gastronomía, invita a los viajeros a desviarse del camino trillado y sumergirse en su encanto perdurable. Desde la conmovedora historia de los Amantes de Teruel o la leyenda de Zoraida, Omar y Abdalá (asociada a la construcción de dos de sus más emblemáticas Torres) hasta la rica ornamentación de su patrimonio mudéjar pasando por las notas sabrosas de su famoso jamón, la ciudad ofrece un mosaico de experiencias que llaman a ser descubiertas. Ya seas un entusiasta de la historia, un romántico o un aventurero culinario, Teruel promete un viaje inolvidable.

## El Legado Mudéjar: Un Patrimonio Universal

La ciudad de Teruel se distingue mundialmente por ser la cuna de la arquitectura mudéjar, reconocida por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad en 1986. Esta forma artística única se desarrolló en la península ibérica como un híbrido de influencias islámicas y cristianas, floreciendo entre los siglos XII y XVII. En Teruel, el mudéjar alcanza su máxima expresión en las icónicas Cuatro Torres —la Torre de San Martín, la Torre del Salvador, la Torre de la Iglesia de San Pedro y la Torre de la Catedral además de su techumbre y cimborrio—, cuyas estructuras adornadas narran la convivencia de culturas a través de siglos.

## Las Cuatro Torres: Vigilantes de Historia

Cada una de las cuatro torres ofrece un testimonio de la habilidad artesanal y el cruce cultural característico de Teruel. La Torre de San Martín y la Torre del Salvador, ambas construidas en el siglo XIII, destacan por el uso del ladrillo como material de construcción y por sus fachadas ornamentadas con azulejos vidriados que relucen bajo el sol aragonés. Estas torres, junto con la Torre de San Pedro y la Torre de la Catedral, no solo son campanarios para sus respectivas iglesias; son también baluartes de historia y arte que atraen a estudiosos y turistas por igual.

# Teruel

**Un tapiz de historia, arte mudéjar, romance y gastronomía**

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







Fundada en 1171 por Alfonso II de Aragón, Teruel se estableció estratégicamente en la zona fronteriza entre los territorios cristianos y musulmanes. Esta posición no solo le otorgó importancia militar, sino que también influyó en su rica mezcla cultural, un legado que perdura en su arquitectura y tradiciones. Es esta ubicación en una ruta comercial crucial que conectaba el levante español con el interior propició su florecimiento económico que culminaría en el siglo XIII con un “boom” constructivo que embellecería la ciudad con los más notables ejemplos de la arquitectura mudéjar. Es este periodo histórico, la Edad Media, testigo de las historias y leyendas más famosas asociadas a la ciudad: La leyenda de los Amantes de Teruel y la de Zoraida, Omar y Abdalá; relatos romántico-trágicos inmortalizados en diversas formas artísticas y celebraciones locales.

En el siglo XVI, Teruel experimenta un declive debido a crisis económicas y demográficas fundamentadas de manera especialmente significativa por la expulsión de los moriscos, que afectó severamente a la región. No obstante, la ciudad logró mantener su importancia regional, aunque no recuperó su antiguo esplendor económico; este llegaría a comienzos del siglo XIX con la llegada del ferrocarril, lo que revitalizó su economía y aumentó su accesibilidad. Ya en los albores del siglo XX Teruel acoge nuevas tendencias y aires modernistas, que se corresponden con una época de esplendor de las élites burguesas e intelectuales turolenses impregnadas de los aires de modernidad y progreso que también irrumpen en otras ciudades españolas; de esta época son magníficos edificios y muestras artísticas como La Casa del Torico, La Casa Ferrán y La Madrileña. La modernidad llega a Teruel siempre con respeto a su rica herencia cultural e histórica.

## La Catedral de Santa María de Mediavilla: Un Tesoro en el Corazón de Teruel

La Catedral de Teruel es otro esplendoroso ejemplo del arte mudéjar. Inicialmente concebida como una iglesia románica, fue transformada en el siglo XIII para reflejar el floreciente estilo mudéjar. Lo más destacado de la catedral es su techo artesonado, un impresionante lienzo de madera pintada que narra historias del antiguo y nuevo testamento, así como escenas de la vida cotidiana medieval. Este techo no solo es un festín visual sino también un documento histórico que ofrece una ventana al mundo medieval turolense.

## Plaza del Torico: El Corazón Palpitante de Teruel

En el centro neurálgico de Teruel se encuentra la Plaza del Torico, donde la vida de la ciudad se ha desplegado durante siglos. Dominada por la pequeña estatua del Torico situado en lo alto de una columna que domina el centro del espacio, esta plaza es un lugar de encuentro, festividades y vida cotidiana. La plaza, con su forma irregular está rodeada por edificios históricos que exhiben una mezcla de estilos arquitectónicos; la plaza es un escenario dinámico donde el pasado y el presente se encuentran. El diseño de la plaza, su pavimento que simula un manto estrellado gracias al uso de piedras de colores, la disposición estratégica de fuentes y luces determinan que por la noche la plaza se transforme con una iluminación que realza los detalles arquitectónicos, creando un ambiente casi mágico.

Como todo en Teruel, la Plaza del Torico tiene su propia leyenda vinculada a la Reconquista, siendo, cómo no podía ser de otra manera, protagonistas un toro y una estrella los que determinarían el lugar exacto donde fundar la ciudad.

## La Leyenda de los Amantes de Teruel

No se puede hablar de Teruel sin mencionar la trágica historia de amor de los Amantes de Teruel, Diego de Marcilla e Isabel de Segura. Su leyenda, similar a la de Romeo y Julieta, y muy anterior, sigue vibrando en el corazón de los turolenses y se celebra cada año con una recreación dramática que atrae a visitantes de todas partes. Esta historia no solo ha sido inmortalizada en el arte y la cultura local, sino que también sirve como un símbolo del amor eterno y la pasión. La historia del “no beso” indisolublemente unida a la ciudad.

A Diego e Isabel se les negó el matrimonio como consecuencia de la división socio-económica propia del feudalismo, viéndose enredados en un trágico romance. Cuando a Diego se le niega la mano de Isabel por su falta de riqueza, partió a amasar fortuna, solo para regresar después de que Isabel fuera forzosamente casada con otro. La historia culmina con sus muertes, casi simultáneas, simbolizando así un amor eterno.





Plaza del Torico, centro de la ciudad  
Mausoleo de los Amantes de Teruel  
Vista de la Catedral





## TERUEL

La Iglesia de San Pedro es parada imprescindible para los apasionados de las historias de amor, y por supuesto también para los del arte. En ella reposan, definitivamente, los restos de tan malogrados amantes en una construcción funeraria impresionante que rinde tributo al amor eterno.

Es el momento de hablar de la implicación de los turolenses en la preservación de su rico legado histórico. Numerosas iniciativas culturales y educativas buscan la promoción y divulgación del mismo y de sus tradiciones y festividades más arraigadas. En este sentido la mundialmente famosa "Fiesta del Ángel", en julio, rinde homenaje a la fundación de la ciudad; o las recreaciones históricas como la "Semana Modernista" que recrea personajes y costumbres de principios del siglo XX turolense (noviembre) o la célebre recreación de la historia de Las Bodas de Isabel de Segura "Fiesta de los Amantes", en febrero coincidiendo con San Valentín.

### Gastronomía: Un Reflejo de la Tierra y la Tradición

La riqueza culinaria de Teruel complementa su patrimonio artístico y cultural. El Jamón de Teruel, con su sabor delicado y textura refinada, es solo el inicio del viaje gastronómico que ofrece esta región. **El jamón de Teruel**, que cuenta con D.O.P, se cura en clima seco y frío en la sierra durante

al menos 14 meses, requisito este imprescindible, garantía de su calidad.

**La Trufa Negra**, oro negro de la gastronomía, es otro de los productos estrella de la gastronomía turolense, ideal para realzar platos con su aroma terroso.

**Quesos de Albarracín o Tronchón**; de oveja, con sabores intensos y muy característicos.

**Migas a la pastora**, elaboradas con pan rallado, jamón, chorizo o panceta locales y ajo; es el plato que ha alimentado a pastores y trabajadores del campo durante siglos. Se sirve caliente y a menudo acompañado de uvas y huevo frito por encima.

**Ternasco**, no solo asado, a la parrilla o en guisos son otras posibilidades. Se trata de un cordero joven tierno y jugoso

Otras recetas las encontramos en productos más de temporada e igualmente exquisitos: **las carnes de caza o las setas locales** las cuales ofrecen una paleta de sabores que son un reflejo de la tierra y su historia.

Entre los **postres típicos**, los mantecados, almendrados, los adoquines, almendras garrapiñadas, la Tarta de Alma, los adulones (especie de rosquillas de anís) y por último el mejor homenaje a los amantes, los "suspiros" de amante, simplemente deliciosos.

También Teruel es tierra de exquisitos vinos con denominación Matarraña, Maestrazgo y Bajo Aragón, de variedades garnacha tempranillo y syrac; la cultura vitivinícola también está incluida en la visita a la ciudad.

Escalinata del Óvalo, fuente dedicada a los Amantes





# Consejos para el viaje



Aeropuerto de Teruel

Para llegar a Teruel, puedes ir hasta Zaragoza en coche, en avión o en AVE. Si viajas en coche toma la autovía A-23 (Autovía Mudéjar) hacia el sur, recorriendo aproximadamente 170 kilómetros. Sigue las indicaciones hacia el centro de la ciudad al llegar.

Si prefieres viajar en autobús, desde la Estación Central de Autobuses de Zaragoza, junto a la Estación de Delicias, consulta los horarios de la compañía Samar. El viaje dura entre 2 y 2.5 horas.

Para viajar en tren, dirígete a la Estación de Tren Zaragoza-Delicias y consulta los horarios de Renfe. El viaje dura entre 2.5 y 3 horas.

**Para el ALOJAMIENTO** en Teruel, el **Hotel Mudayyan** es una opción inmejorable. Perfectamente ubicado en la calle Nueva, a muy pocos metros de la plaza del Torico y de la Escalinata de la Estación o de Torán; es la suma de varios edificios de corte modernista diseñados por el arquitecto catalán Pablo Monguió a finales del siglo XIX principios del XX. Como "tesoro oculto" el sótano alberga un conjunto arqueológico datado en el siglo XIV, un antiguo pasadizo que conectaba en la Edad Media la casa del sacerdote (uno de los edificios integrantes del hotel) con la Iglesia del Salvador, cuya torre prácticamente "se toca" desde alguna de sus habitaciones. El hotel, con mucho encanto y ambiente familiar cuenta con 28 habitaciones. Su personal, y especialmente María José, su propietaria, son sin duda los mejores embajadores de "la ciudad del amor".

## Hotel Mudayyan



El Mercao



La Torre



Jamón de Teruel



Yain

**La Gastronomía turolense**, la tradicional y la de vanguardia las podremos testar y disfrutar en los Restaurantes **El Mercao** (ubicado en la Plaza de los Amantes 1, bajo la Torre de San Pedro), **La Torre** (situado bajo la bella Torre del Salvador), o el **restaurante Yain**, en la Plaza de la Judería (su nombre significa vino en hebreo; cuando se iniciaron las obras del restaurante se encontraron los restos de una antigua bodega datada en el siglo XIV, con su trujal, ánforas enterradas a modo de tinajas de fermentación, así como restos de cerámica típica de la época).





# eco destinos

# Luxemburgo

**Texto:** Kiara Hurtado - [kiara.hurtado.prensa@gmail.com](mailto:kiara.hurtado.prensa@gmail.com) - **Instagram:** [kiarah.99](https://www.instagram.com/kiarah.99)

**Fotografía:** Archivo - Foto: Abadía de Neumünster y vista del distrito de Grund en el casco antiguo

**C**uando el propósito de un viaje busque escondernos para encontrar, en la calma, belleza, naturaleza y paz interior, nuestro próximo destino será Luxemburgo. Tan igual como las piedras preciosas, el pequeño país posee un valor sorprendentemente invaluable, gracias a su origen histórico, multicultural, pero sobre todo, a su inmensa y privilegiada naturaleza.

Encubierto entre el lado más verde de Alemania, Bélgica y Francia y, con solo 672.050 habitantes, Luxemburgo y su capital homónima, además de ser un punto energético, es también un motor para el crecimiento económico y sostenible de los países que la abrazan. Sin duda un lugar para reconectar con nuestro lado más íntimo y tranquilo.

Luxemburgo es fácil de localizar a través de cualquier

medio de transporte, desde nuestra llegada -sea cual sea el medio que elijamos- el país luce como una esmeralda en la superficie, tan verde como preciosa. Aunque la inmensidad paisajística parezca intimidante, paso a paso veremos que es más bien, una capital diseñada para satisfacer la vista y el buen gusto, donde lo ideal será descubrirla caminando y suspirando en cada uno de sus miradores.

## Pulmón europeo

El mérito de la ciudad, no solo recae en su frondoso entorno, sino también en la economía circular que imparte con sus países vecinos. Para entender más a fondo de qué se trata, Mathieu Clausel, Director del Hotel Le Place d'Armes, miembro de la firma de Relais & Châteaux desde 2012, cuenta a la Revista Traveling cómo la multiculturalidad del país es la base de todas sus políticas sostenibles de éxito.



Relais & Châteaux, la firma que identifica a la sostenibilidad en hoteles boutique en el mundo, se caracteriza por promover diversas iniciativas proteccionistas como el medio ambiente. Uno de los principales ejemplos recae en el sector gastronómico, puesto que, muchas cocinas apuestan por enriquecer el consumo local aplicando políticas como el km cero. Teniendo en cuenta que la producción en Luxemburgo no es tan grande y diversa como otros, es muy difícil depender solo de proveedores luxemburgueses, por lo que apoyan a localidades fronterizas. Más allá de ser esto una debilidad, es más bien una oportunidad para estos pueblos, pues al estar a menos de 35 minutos del centro de Luxemburgo, se ven beneficiados por el consumo de la ciudad. Para Matthei “el cuidado del planeta es de todos” y esta es “una retribución justa que caracteriza a la multi-fronteriza capital”. Este año, una de las iniciativas principales de la marca es #Heal con el cual los chefs del grupo, a nivel mundial, deciden dejar de incluir especies en peligro de extinción en sus cartas, como es el caso de la anguila.



A nivel interno, el Hotel Le Place d'Armes es la joya dentro de la joya. Al ser el único cinco estrellas de la céntrica Ville Haute, la reformada casa hotelera es la representación de la cultura local en todo su esplendor, pues en el pasado fueron casas individuales y oficinas conectadas con misteriosos pasillos, de hecho, en estas instalaciones se encontró a una de las primeras

Castillo de Vianden







impresoras de papel de la ciudad. A su apertura, la casa hotelera solo contaba con cinco habitaciones, hoy en día posee 30 estancias, cada una diferente a la otra.

La casa adopta un estilo exquisito, el cual solo puede significar placer y desconexión. Sus enigmáticos pasillos son tan acogedores como clásicos, ideales para disfrutar de sus interiores si el clima luxemburgués no destaca por su brillo. Cuenta con tres reconocidos restaurantes camaleónicos, adaptables para cada ocasión. Le Plëss Rôtisserie propone el sabor local a propuesta del chef Patrice Noël. El Café de París, es el toque mediterráneo, que representa la cocina de influencia europea, mientras que La Cristallerie, reconocido en la Guía Michelin, es el espacio donde el refinamiento y la elegancia se apoderan de la mesa, en el que el pan de oro y las vidrieras Art Nouveau crean una atmósfera muy "Grand Siècle". Incluso si no optamos por hospedarnos en el hotel, visitar este restaurante será un acierto garantizado, digno de una "cocina sincera". El lado más social, lleva el nombre de The Bar On 18, un espacio donde el placer de "compartir" es el cóctel bandera, dotado de una elegancia que solo los admiradores de la buena belleza podrán juzgar con tino.

Con la llegada de Matthei en 2023, el hotel se enfocó en certificar sus medidas sostenibles, considerando que cada vez más hay un turista mucho más concienciado y exigente con las políticas medioambientales. Pero como el poder está en el trabajo conjunto, el director de Hotel Le Place d'Armes, motiva también a comunicar más la marca del país, pues ante sus ojos es "el diamante mejor escondido de la Unión Europea".

📍 La Gëlle Fra (en luxemburgués "Mujer de Oro")  
🏨 Hôtel Le Place d'Armes, Relais & Châteaux





# 5

## Curiosidades de Luxemburgo:

- Tiene tres idiomas oficiales: luxemburgués, francés y alemán.
- Tiene uno de los PIB y renta per cápita más altos del mundo y es uno de los países fundadores de la UE.
- Cuenta con más de 50 castillos distribuidos por todo el país.
- Destaca por sus políticas activas en energías renovables, movilidad eléctrica y la promoción del ecoturismo.
- El transporte público es gratuito.



Hôtel Le Place d'Armes, habitación de luxe, Relais & Châteaux

### Qué visitar en la ciudad

Siguiendo estas claves, algunos de los principales atractivos de la capital es el imponente sistema de túneles subterráneos conocido como las Casamatas del Bock y de la Pétrusse, en el pasado escenario de batallas y defensas estratégicas. Asimismo, encontraremos el poder histórico de la ciudad en el Palacio Gran Ducal, la residencia oficial del gran duque de Luxemburgo, o en la majestuosa Catedral de Notre-Dame.

El barrio de Grund, a orillas del río Alzette, será, en consecuencia, una experiencia de emociones a través de sus calles empedradas, mientras que la Place Guillaume II y la Place d'Armes serán más bien el alma de la ciudad con su ambiente vivaz y vibrante. Rodeado de restaurantes y tiendas de moda, la Place d'Armes es el lugar ideal para alojarse, una vez que lleguemos a la encantadora ciudad.

Para quienes busquen descubrir a detalle la historia del país, en el Museo de Historia descubriremos los enigmas de Luxemburgo y su gran ducado, así como también nos sumergimos en profundidad en la evolución histórica de esta joya. Más allá de la capital, será posible combinar el senderismo y el turismo, ya que el país alberga a las afueras de la ciudad al Castillo de Vianden, uno de los más grandes y hermosos de Europa, y la pintoresca región de Mullerthal, conocida como la Pequeña Suiza de Luxemburgo.

Descubrir la ciudad es un regalo energético para el alma, pues al recorrer sus misterios se revelarán las respuestas personales de un turista que busca exclusividad, tranquilidad e historia.

Gran Palacio Ducal en el centro de la ciudad







# PLAYA DE LAS CANTERAS

Por: Rosario Alonso



La historia de la Playa de Las Canteras está intrínsecamente ligada al desarrollo de Las Palmas de Gran Canaria. Desde los tiempos prehistóricos, la costa donde hoy se encuentra la playa ya era conocida por los aborígenes canarios, quienes aprovechaban sus recursos marinos. Sin embargo, la verdadera transformación de Las Canteras comenzó con la colonización española en el siglo XV.

Durante los siglos XVI y XVII, Las Palmas de Gran Canaria se consolida como un importante puerto atlántico, centro de avituallamiento y parada obligada de barcos de bandera colonial fundamentalmente inglesa. La playa de Las Canteras, situada al oeste de la ciudad, comenzó a ser utilizada como cantera de extracción de materiales de construcción, una valiosísima piedra arenisca que además de popularmente utilizarse para potabilizar el agua del mar (mediante la clásica “talla”), también se emplearía en la construcción de la catedral de la ciudad. En estas canteras se encuentra la razón de su nombre.





A finales del siglo XIX y principios del XX, Las Canteras experimentaría un cambio significativo fundamentalmente debido a la construcción en 1883 un puerto nuevo que determinaría la formación de la ciudad nueva, iniciándose la construcción de los primeros hoteles y consecuentemente el origen del turismo, inicialmente vinculado a la actividad económica del puerto. La belleza natural de la playa, su clima benigno durante todo el año y la cercanía con la ciudad la convirtieron en un destino atractivo para turistas europeos, especialmente británicos. Esta influencia extranjera dejó una huella notable en la arquitectura de los edificios cercanos y en el estilo de vida de la zona e incluso en el idioma, estamos hablando del “canarínglish”, conocido como fusión del canario y del inglés, qué tan gracioso suena.

La Playa de Las Canteras, con poco más de 3 km, es considerada la mejor playa urbana de toda Europa. Su arena finísima, por zonas dorada y negra volcánica; sus distintas partes (playas Grande, Chica, Peña La Vieja, Cícer y el Lloret) en las dos últimas el surf es el deporte rey; su “panza de burro” más intensa en verano que invierno refrescando el ambiente y que tanto mosquea cuando no la conoces pues parece que en cualquier momento se va a poner a llover, cuando la verdad es que levanta a las pocas horas; y su barra natural soporte de los ecosistemas que cobija.

La Barra natural de la Playa de las Canteras, un arrecife de roca ha sido objeto de numerosos estudios geológicos que sitúan su formación en el último periodo interglaciario, más o menos 110.000 años. Más de 150 especies de flora y fauna habitan en ella, es algo así como un acuario natural a poco más de 200 m de la orilla que se extiende paralelamente a la costa que sirve de rompeolas y permite en las mareas bajas un uso de piscina natural (las olas no pasan la barrera) de aguas cristalinas de poca profundidad y abundante fauna marina perfecta para la práctica del snorkel. La Playa de Las Canteras es también zona de paso de delfines y otros cetáceos y en ella anidan numerosas especies. Si por algo es mundialmente reconocida es por ser una playa urbana preservadísima (no se puede pescar, está prohibido el uso de motores salvo emergencias, es una playa sin ruidos y sin humos, de limpieza diaria) de “uso” diario, los 365 días del año, que puede llegar a concentrar los días más calurosos del verano o algunas festividades hasta 80.000 personas. Uso continuo, máxima conservación, renaturalizar la playa y preservar la barra natural son los máximos empeños del Ayuntamiento de la ciudad para proteger esta resiliente playa.

Las Canteras no solo es un lugar de recreo, sino también un espacio donde se celebran diversas tradiciones



## PLAYA DE LAS CANTERAS (Las Palmas de Gran Canaria)

culturales que forman parte del alma de Las Palmas de Gran Canaria. Entre las más destacadas se encuentra la **Fiesta de San Juan**, patrón de la ciudad. Cada 23 de junio, la playa se convierte en el epicentro de las celebraciones. Miles de personas se congregan en la arena para encender hogueras, disfrutar de espectáculos de fuegos artificiales y bañarse en el mar a medianoche, una tradición que se cree trae buena suerte.

Otra tradición importante es la **Romería del Pino**, en honor a la Virgen del Pino, patrona de Gran Canaria. Aunque la romería en sí tiene lugar en la localidad de Teror, muchos fieles hacen una parada en Las Canteras para refrescarse y continuar su peregrinaje. Este evento es un reflejo del profundo sentido religioso y comunitario que caracteriza a los canarios.

Además, la playa es escenario de eventos deportivos y culturales a lo largo de todo el año, como el festival de cine en la playa, el **Belén de Arena canario**, competiciones de surf, conciertos al aire libre o distintas competiciones de **Vela Latina canaria**. Estas actividades no solo fortalecen el sentido de comunidad, sino que también atraen a visitantes de todo el mundo, contribuyendo al dinamismo y la vitalidad de la zona.

El Belén de Arena de la playa de Las Canteras celebró su 18ª edición el año 2023. Este evento incluía ocho escenas navideñas, esculpidas por nueve artistas inter-

nacionales, destacó por tener la mayor representación de escultores canarios hasta la fecha. Los visitantes pudieron observar a los artistas trabajando a tiempo real, y se instalaron placas solares para la iluminación; una prueba más de la sostenibilidad de esta playa.

La Playa de Las Canteras también ha sido escenario de múltiples producciones cinematográficas. Su belleza natural y la claridad de sus aguas han atraído a directores y productores de cine que buscan locaciones paradisíacas. Películas y series de televisión han utilizado este marco incomparable para recrear escenas memorables, lo que ha contribuido a su fama internacional. Hay ejemplos del pasado como Moby Dick (Gregory Peck se alojó durante el rodaje en el Hotel Santa Catalina) y más recientes, "The Mother" con Jennifer López.

Además, la playa es un punto de encuentro para artistas y músicos locales que encuentran inspiración en su entorno. Es común ver pintores capturando la esencia de Las Canteras en sus lienzos, o escuchar a músicos interpretando melodías que se funden con el sonido del mar. Este ambiente creativo y bohemio añade un encanto especial a la playa.

Sin duda el **Surf y "Las Canteras"** son un binomio desde hace ya muchos años. Junto con Donostia y Ribamontán al Mar (Cantabria), La Playa de Las Canteras (Cícer y Lloret son las zonas acotadas para la práctica





de este deporte) forman parte de la **Red Mundial de Ciudades Surferas**, las tres únicas ciudades de España. Se calcula que unas 20.000 personas acuden todos los años a practicar este deporte a su playa, en la misma ciudad, con escuelas para todos los niveles, en la mismísima playa, así como tiendas donde alquilar los equipos o comprarlos o locales (bares, restaurantes, ...) solo para surfers. Hasta 4 Campeonatos, incluido uno de Surf Adaptado, se celebran anualmente en La Playa de Las Canteras.

Las olas mayores podrán disfrutarse delante del fabuloso **Auditorio Alfredo Kraus**, obra del arquitecto catalán Oscar Tusquets, enriquecido con una serie de originales esculturas del artista Juan Bordes destacando sobremanera el monumento al propio Alfredo Kraus de Víctor Ochoa Sierra.

Otra curiosidad destacable es que probablemente las Palmas de Gran Canaria haya sido el primer destino español elegido por los conocidos como "nómadas digitales" hace ya unos 10 años cuando el fenómeno estaba prácticamente naciendo.

- 1.- Paseo de Las Canteras
- 2.- Estatua de Alfredo Kraus
- 3.- Auditorium Alfredo Kraus
- 4.- Escuela de Surf
- 5.- Terraceo al atardecer en el paseo







# MONTERREI

## Destino enoturístico

Por: Jose A. Muñoz

Foto superior: Viñedos de la Bodega Gargalo

**M**onterrei, situada en la provincia de Ourense, en Galicia, es una región vinícola rica en historia y tradición. Conocida por sus aguas termales, castros y, sobre todo, su producción de vino, Monterrei es la primera región vinícola que se encuentra en Galicia, muy bien comunicada gracias a la alta velocidad ferroviaria con el resto de España. Este territorio, de clima suave y de transición, está influenciado por el aire atlántico y el templado aire de la meseta castellana que viaja a través del río Tâmega. Este entorno único ha favorecido el desarrollo de una prolífica viticultura que se remonta a la época del Imperio Romano.

### Variedades de uva y tipos de vino

La viticultura en Monterrei se caracteriza por la diversidad de sus variedades de uva y la riqueza de sus suelos, que incluyen esquistos, granito, pizarra y sedimentos. La Godello es la variedad de uva más emble-



Racimos de uva Godello



mática de la región, conocida localmente como Verdello. Esta uva produce vinos elegantes y frutales, que reflejan las particularidades del terroir tanto en los valles como en las laderas. Además de la Godello, otras variedades blancas importantes en la región incluyen la Treixadura, también conocida como Verdello Louro por los tonos dorados que adquiere su piel; la Albariño; la Dona Branca; la Loureira y la Caíño Blanco. Estos vinos blancos son conocidos por sus aromas intensos, frescura y equilibrio.

En cuanto a los vinos tintos, la Mencía es la variedad predominante, produciendo vinos de color rojo cereza con aromas frutales y un sabor persistente. Otras variedades tintas cultivadas en Monterrei incluyen la Tempranillo (Araúxa), la Merenzao (Bastardo) y la Sousón. Estas uvas se utilizan tanto en vinos monovarietales como en mezclas, aportando complejidad y profundidad a los vinos de la región.

Todos estos vinos conviven en un espacio relativamente pequeño, compuesto por 29 bodegas, 6 ayuntamientos y 720 hectáreas de viñedo que aumentan paulatinamente conforme se recuperan los espacios que antaño seguro estuvieron dominados por cepas.

## Clima y geografía

Monterrei presenta un clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano Atlántico. Los veranos son calurosos y secos, mientras que los inviernos son fríos. La región experimenta una

considerable variabilidad térmica durante la maduración de las uvas, lo que contribuye a la complejidad y calidad de los vinos. Los viñedos se encuentran a altitudes que varían desde los 300 hasta los 800 metros, lo que permite una gran diversidad de microclimas y expresiones en los vinos.

## Cultura e Historia

La historia vitícola de Monterrei se inicia en la época romana, evidenciada por restos arqueológicos como lagares rupestres, prensas y vasijas que demuestran una próspera industria vinícola aprovechando las condiciones climáticas y geográficas favorables. Durante la Edad Media, la producción de vino se expandió significativamente bajo la influencia de las órdenes religiosas, con los monjes utilizando el vino como pago a monasterios y señores feudales. El castillo de Monterrei desempeñó un papel crucial en la protección y promoción de la viticultura. En el siglo XVI, Monterrei se consolidó como una región vitivinícola prominente con la construcción de bodegas y mejoras en las técnicas de cultivo y producción. Aunque la viticultura sufrió un declive a finales del siglo XX, el reconocimiento oficial de la Denominación de Origen (D.O.) Monterrei en 1994 revitalizó la industria, garantizando la producción y calidad de sus vinos.

*Actualmente los vinos elaborados con Godello están muy de moda y Monterrei es indiscutiblemente el corazón de la godello por lo que el potencial de expansión de esta comarca es indiscutible.*

Paisaje del valle de Monterrei





## MONTERREI

Uno de los vestigios históricos más significativos de Monterrei son los lagares rupestres, estructuras excavadas en la roca que datan de la época romana. Estos lagares, junto con otros restos arqueológicos como prensas y vasijas, subrayan la importancia histórica del vino en la región. Visitar estos lagares ofrece una perspectiva fascinante sobre las antiguas prácticas vitivinícolas y la evolución de la producción de vino en Monterrei.

Un lugar emblemático es el Castillo de Monterrei, ubicado en la parroquia de Santa María de Monterrei. Asentado sobre los restos del Castro de Baroncelli, un antiguo asentamiento celta, es una fortaleza-palacio que se erige sobre una colina dominante del valle del río Támega. Este impresionante monumento histórico, que data del siglo X, es una de las fortalezas mejor conservadas de Galicia y fue declarado Monumento Nacional en 1931, siendo actualmente un Bien de Interés Cultural y Parador Nacional de Turismo.

Si quieres vivir la experiencia "Monterrei" con toda intensidad no te puedes perder el Carnaval de Verín, conocido localmente como Entroido, es uno de los eventos culturales más significativos de la comarca de Monterrei. Este festival, que se extiende durante dos semanas, destaca por sus "fariñadas" (batallas de harina) y la figura icónica del "Cigarrón", (hombres enmascarados que corren y animan a la gente a participar).



Lagar rupestre de Xan Petro  
Castillo de Monterrei





La celebración comienza con el Jueves de Compadres y el Domingo de Corredoiro, marcado por la primera concentración de cigarrones y una fariñada en la Plaza Mayor. Posteriormente, el Jueves de Comadres, las mujeres, disfrazadas, dejan a los hombres en casa y salen a cenar, culminando en una multitudinaria recepción nocturna de la comitiva del Carnaval y el pregón que inaugura la fiesta general. Estas tradiciones ancestrales hacen del Entroido una experiencia cultural única en Monterrei.

## Gastronomía

La gastronomía de Monterrei está profundamente arraigada en la región, con una fuerte influencia de la proximidad a la frontera con Portugal. Entre los productos gastronómicos más destacados se encuentran los pimientos de Oímbra, las castañas de Riós y la carne de vacuno. Estos productos se combinan a la perfección con los vinos de la región, creando experiencias culinarias únicas. Una comida típica de Monterrei podría incluir pimientos de Oímbra asados acompañados de un Godello de valle, bacalao con pan de Broa maridado con un Godello de ladera, y un jarrete guisado servido con una Mencia.

Monterrei es una región vitivinícola que combina historia, cultura y una rica tradición en la producción de vinos de alta calidad. Sus diversas variedades de uva y suelos, junto con un clima único, permiten la elaboración de vinos elegantes y complejos que reflejan el carácter distintivo de la región. La combinación de su patrimonio cultural, su gastronomía y sus eventos festivos hacen de Monterrei un destino enoturístico inigualable.

Viñedos de la Bodega Ladairo



**D.O. Monterrei**





## MONTERREI

### **Bodegas Ladairo**

Bodegas Ladairo, una bodega familiar fundada en los años 80 por José Luís Vaz Vilera en O Rosal, Oímbra (Ourense), es conocida por su compromiso con la producción de vinos de alta calidad en la región de Monterrei. La bodega, que fue la primera en inscribirse en la D.O. Monterrei en 1994, cuenta con más de 20 hectáreas de viñedos y modernas instalaciones capaces de producir 300,000 botellas anuales. Ladairo cultiva diversas variedades de uvas, incluyendo Mencía, Godello, Araúxa, Treixadura, Loureira, Albariño, Bastardo, Caíño y Sousón. Sus vinos, como el Ladairo Tinto Barrica 2020 y la Colección de Familia, han sido galardonados repetidamente, destacándose como algunos de los mejores vinos tintos de Galicia



C/ Ladairo, 42 - O Rosal,  
Oímbra – Ourense  
Tlfno.: 988 422 757  
Mail: info@bodegasladairo.com



### **Bodegas Gargalo**

Bodegas Gargalo, fundada por Roberto Verino y ubicada en Verín, Ourense, en la región de Monterrei, cultiva 18 hectáreas de viñedos con variedades de uvas blancas y tintas tradicionales gallegas. Situada al pie del Castillo de Monterrei, la bodega se enfoca en la elaboración de vinos de alta calidad que reflejan la esencia de la viticultura gallega.

La filosofía de la bodega combina tradición e innovación, lo que ha llevado a sus vinos a recibir reconocimientos internacionales. Además, ofrece experiencias de enoturismo para que los visitantes disfruten del paisaje y del proceso de producción vinícola



Rúa do Castelo, 59 - 32619 Verín  
Teléfono: 988 59 02 03

### **Bodegas Terras do Cigarrón**

Bodegas Terras do Cigarrón, ubicada en Albarellos de Monterrei, Ourense, es una cooperativa fundada en 2002 por dos decenas de viticultores. Tres años después, en 2005, se inauguraron oficialmente sus instalaciones. Sus viñedos se encuentran entre los 400 y 500 metros de altitud, con suelos franco-arenosos, ideales para el cultivo de la uva godello, que es la principal variedad utilizada para sus vinos.

La bodega produce vinos varietales como el Terras do Cigarrón y el Mara Martín, ambos elaborados con godello. Además, también cultivan otras variedades y producen vinos como el Mara Moura, que combina godello y treixadura. La ubicación de los viñedos y la calidad de sus uvas contribuyen a la elaboración de vinos con una personalidad única y distintiva



Ctra. General 18, 32618, Albarellos,  
Monterrei (Ourense)  
Tlf: +34 988 418 703





## Bodegas Triay

Fundada en 1840, Bodegas Triay ha sido testigo de la labor de seis generaciones dedicadas a la viticultura. Esta tradición se refleja en el cuidado artesanal aplicado en cada etapa del proceso, desde la vendimia manual hasta la fermentación a temperatura controlada y la estabilización estática de los vinos. La bodega cuenta con seis hectáreas de viñedos propios, trabajados de manera sostenible y sin herbicidas, produciendo variedades autóctonas como Godello y Mencía.

Entre sus vinos especiales destaca el Triay 38 Sousón, elaborado con una uva prácticamente extinta y envejecido en barrica de roble francés.



Rúa Ladairo, 36 (O Rosal)  
Oímbra - Ourense  
info@bodegastriay.es  
+34 988 422 776



Quinta de Arriba, s/n  
Autovía Rías Baixas Salida 160  
Verín (Ourense)  
info@bodegasdanielfernandez.com  
Teléfono : 988 59 08 64



## Bodegas Daniel Fernández

Bodegas Daniel Fernández, fundada en 2015, es una bodega innovadora con una arquitectura inspirada en la Torre del Homenaje del Castillo de Monterrei, fusionando tradición y modernidad. Sus viñedos de cuatro hectáreas cultivan variedades autóctonas como Godello, Treixadura, Dona Branca y Mencía, en suelos pizarrosos, esquistosos, graníticos y arenosos, lo que proporciona vinos con características únicas.

El vino más destacado de la bodega es el Galván Godello Treixadura, que recibió el premio Acio de Oro al mejor vino de la D.O. Monterrei en 2016, además, la bodega produce el Galván Mencía, un tinto que combina Mencía y Tempranillo.

Con una capacidad de producción de 70,000 litros anuales, Bodegas Daniel Fernández se enfoca en la calidad y la innovación para capturar la esencia del Valle de Monterrei, manteniéndose a la vanguardia del sector vinícola gallego.

## Lagares Rupestres de Monterrei

Recuperados desde 2011, han permitido reescribir la historia del vino gallego y su mayor concentración se encuentra en la D.O. Monterrei. Con más de 60 estructuras líticas distribuidas por todo el territorio, suponen la excusa perfecta para explorar los montes de la zona, hacer senderismo y disfrutar de la naturaleza. El ayuntamiento de Oímbra cuenta con el mayor número de lagares y dispone de varias rutas de senderismo en torno a estos restos arqueológicos.

Avenida de Oímbra, 18. Oímbra  
Tf.: +34 988 426 185  
concello@oimbra.gal







# La Aljafería

## Joya Arquitectónica del Siglo XI en Zaragoza

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz

Realmente La Aljafería son tres palacios, uno musulmán del siglo XI y dos cristianos de los siglos XIV uno y del XV el otro





Jardines que conectan las dos alas del Palacio musulmán

### Orígenes Islámicos o Palacio Islámico

El Palacio de la Aljafería fue construido en la segunda mitad del siglo XI por orden de **Abu Yaafar Ahmad ibn Sulayman**, conocido como Al-Muqtadir, rey de la Taifa de Zaragoza (Taifa de Saraqusta)

En este siglo tendría lugar el desmembramiento del Califato de Córdoba y como consecuencia el nacimiento de los reinos musulmanes independientes o Taifas. Originalmente, el palacio se llamó Qasr al-Surur, que significa "Palacio de la Alegría" y fue concebido como palacio de verano en el que Abu Yaafar se reunía con sus "amigos" que no eran otros que los grandes eruditos de la época (matemáticos, científicos, astrónomos) siendo algo así como un gran centro cultural. Este nombre reflejaba su función como residencia de recreo, ubicada fuera de las murallas de la ciudad, en una zona de huertas y acequias. La estructura inicial incluía una fortaleza con muros y torreones semicirculares que rodeaban un patio central con jardines y aljibes. Destacaba el Salón Dorado

o Salón de los Mármoles, utilizado para recibir embajadas, y una pequeña mezquita con un mihrab decorado profusamente; era el Oratorio del rey. La función de este oratorio era evitar el desplazamiento del monarca a la mezquita mayor situada en el actual Torreón de la Zuda, a unos dos kilómetros del palacio de verano, las 5 veces diarias que tenía lugar la llamada a la oración. De planta cuadrangular que en altura deviene octogonal con arcos mixtilíneos en la parte baja y decorada en ataurique fue una auténtica novedad en su época.

En sus arcos poli lobulados se aprecia todavía la tradicional policromía del arte islámico (rojo, verde, azul y dorado) que se repetirá en las sucesivas ampliaciones que realizarán posteriormente los artesanos mudéjares.

### Reconquista y primer Palacio Cristiano

En 1118, Zaragoza fue reconquistada por Alfonso I el Batallador, y la Aljafería se convirtió en la residencia de los reyes de Aragón. Durante este período, se llevaron a cabo im-

portantes reformas que respetaron en gran medida la estructura original islámica. Uno de los momentos más significativos en la historia del palacio fue durante el reinado de Pedro IV el Ceremonioso en el siglo XIV, cuando se ampliaron las dependencias palaciegas y se construyeron nuevas salas decoradas con ricos artesonados mudéjares. Este estilo arquitectónico se caracteriza por la mezcla de elementos islámicos y cristianos, una fusión que define gran parte del patrimonio cultural de Aragón.

El apelativo "Ceremonioso" de Pedro IV obedece a gusto por celebrar fiestas en las que se seguía un estricto protocolo o ceremonial. Se sabe que era un rey muy culto que se hacía representar con casco y sobre él una corona, y sobre esta un dragón. Dicha representación se verá en muchas salas de la Aljafería a lo largo de sucesivas ampliaciones, así como representaciones aisladas de dragones, pues siempre han tenido un importante papel en el arte aragonés.





Palacio árabe, estancias de Abu Yaafar

En este primer palacio cristiano llama poderosamente la atención el aljarme o techo con entramado de vigas a la vista decorado con escudos de familia que dan la bienvenida a los invitados a las salas; en ellos los artesanos mudéjares, fieles al estilo islámico, emplean los mismos colores que en el original palacio taifa.

En este segundo palacio, muestra de la fusión cultural, es posible ver arcos apuntados góticos-cristianos con decoración musulmana.

### Reforma de los Reyes Católicos y la Inquisición

A finales del siglo XV, los Reyes Católicos, Fernando e Isabel, realizaron una gran transformación en la Aljafería, aproximadamente entre los años 1488-1493. Construyeron un

nuevo palacio sobre el ala norte del original islámico, introduciendo elementos renacentistas y modificando significativamente el aspecto del edificio. La Torre del Trovador, parte más antigua de la Aljafería, fue utilizada como prisión durante la Inquisición, una función que mantuvo hasta el siglo XIX.

Dos de las salas del palacio de Pedro IV el Ceremonioso fueron destinadas al Tribunal de la Inquisición, y gracias a los escritos de Cosme de Médici sabemos cómo eran estas salas; pintadas en color rojo, una mesa con tres inquisidores y una cruz de plata. La sala de juicios tenía dos puertas, por la que salían los condenados y por donde lo hacían los absueltos. La cárcel y la sala de los tormentos o torturas

completaban el “ala de la justicia”. De esta última reforma destacan el Salón del Trono. Se supone que las paredes que lucen desnudas estarían cubiertas con tapices que se irían cambiando. El techo sin duda es lo más espectacular de la sala; formado por 30 artesas o cuadrados de madera; en él se emplearon de los mismos colores que musulmanes y mudéjares vinieron utilizando desde el siglo XI; además tendría lugar la aparición del yugo y las flechas, emblema de los RRCC; más de 60 dragones están plasmados sobre el mismo techo, está vez con expresión desafiante o devorando a sus presas; una espectacular inscripción latina recorre el perímetro de la sala, ensalzando las cualidades de los Reyes Católicos de manera individualizada; y por último la



fecha en números romanos del Descubrimiento de América y del fin de la Reconquista.

La Sala de los pasos perdidos, o sala de espera a la audiencia real. De ella destacamos el laberinto representado en el suelo que servía de entretenimiento durante la espera, así como la espectacular representación en el techo de madera (tanto en letras como en imágenes) del célebre principio del rey Fernando de Aragón del “Tanto Monta” con el corte del nudo gordiano que sería traducido como “el fin justifica los medios”.

### Otras curiosidades de la Aljafería

El Patio de Santa Isabel, anteriormente núcleo del palacio islámico, un remanso de paz y frescura con sus naranjos y profusa vegetación se mantiene como un ejemplo destacado de jardinería y arquitectura islámica.

La Torre del Trovador y el pozo se consideran anteriores a la Aljafería, se han fechado en el siglo IX. La Torre del Trovador inspiraría la obra de teatro de Antonio García Gutiérrez en 1836, que a su vez inspiraría “Il Trovatore” del genial Giuseppe Verdi, y narraría las tribulaciones y desventuras de un trovador preso en este lugar histórico.

La escalera monumental de los Reyes Católicos es un ejemplo más de la opulencia y el poder que los monarcas quisieron exhibir a través de la arquitectura, haciendo valer su peso en la historia e incorporando sus emblemas y símbolos de autoridad, juegos de palabras y de imágenes para que ahí quedará quienes eran y lo que representaban.

### Utilidades a lo Largo de la Historia

A lo largo de los siglos, la Aljafería ha tenido diversos usos. Además de su función como residencia real, el palacio ha sido una fortaleza militar, una cárcel y la sede de la Inquisición. Durante la Guerra de la

Independencia, sufrió importantes daños, pero fue restaurada en la segunda mitad del siglo XX. En la actualidad, la Aljafería alberga las Cortes de Aragón, recuperando así su papel histórico como centro de poder político.

### Importancia Cultural y Patrimonial

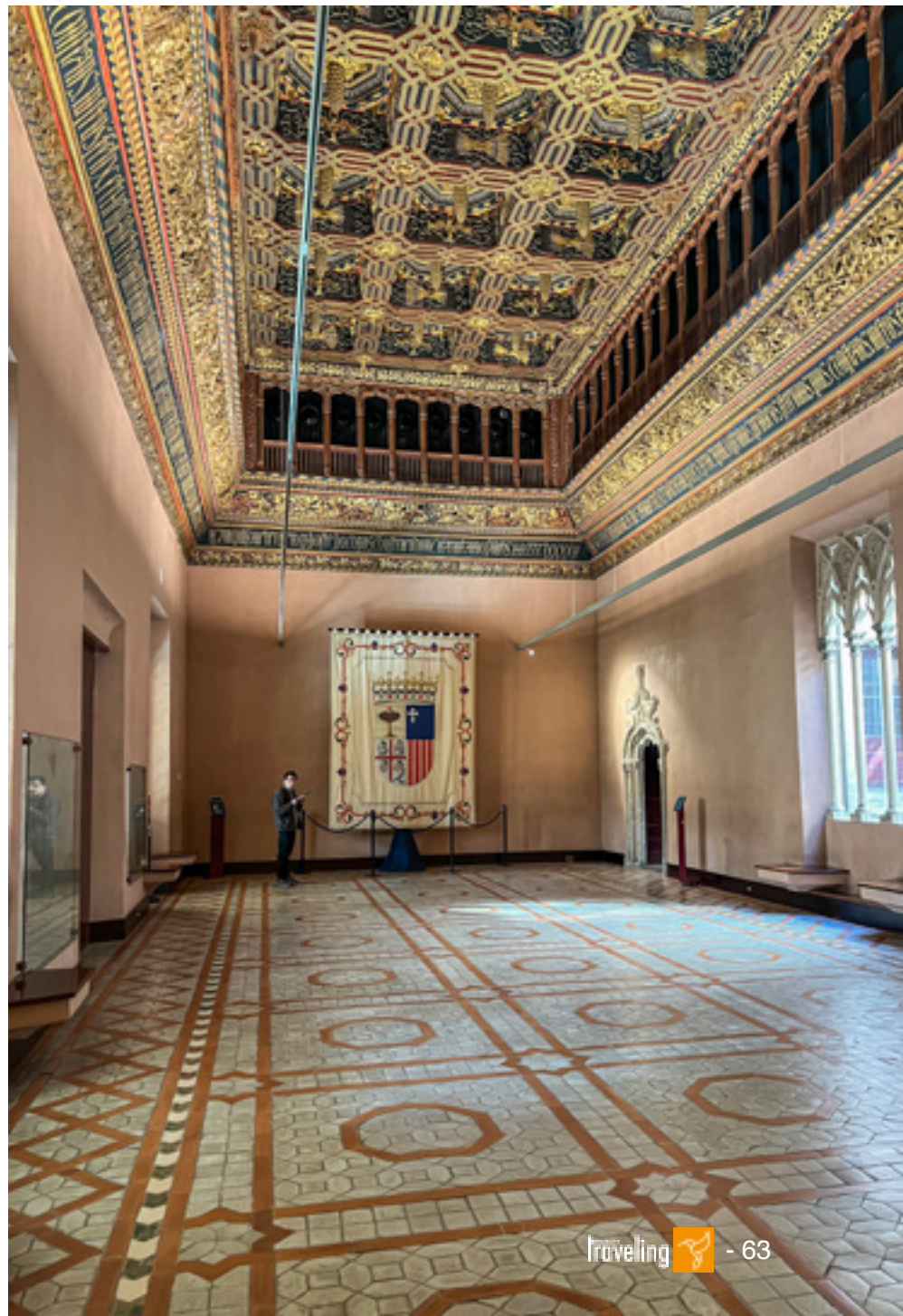
La Aljafería fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1986, reconociendo su valor histórico y arquitectónico. Es uno de los mejores ejemplos de la arquitectura islámica y mudéjar en España, y

junto con la Alhambra de Granada y la Mezquita de Córdoba, forman la tríada de monumentos hispanomusulmanes más relevantes.

Hoy, como sede de las Cortes de Aragón, sigue siendo un símbolo de poder político y de cultura, preservando el legado histórico y artístico que representa.



Palacio de Pedro IV







## La Real Fábrica de Cristales de La Granja: Una joya histórica y cultural

Texto y fotos: Miguel Ángel Muñoz Romero - [www.comoencasaencualquierlugar.com](http://www.comoencasaencualquierlugar.com)



Esta institución destacada, fundada en 1727 por el rey Felipe V, desempeñó un papel fundamental en el desarrollo de la industria del vidrio en Europa.

Estrechamente vinculada con la construcción del Palacio Real de La Granja de San Ildefonso, Felipe V, con el objetivo de emular la grandeza de los majestuosos palacios europeos, decidió establecer una fábrica de vidrio cerca de su nueva residencia real para abastecerse de cristales y espejos de alta calidad. Bajo la dirección de maestros vidrieros provenientes de países europeos como Francia y Bohemia, la fábrica comenzó a producir piezas de vidrio que rápidamente ganaron fama por su calidad y belleza excepcionales.

El recorrido por la Real Fábrica inicia en el Museo del Vidrio. Este museo alberga una colección de piezas históricas y contemporáneas, mostrando la evolución del vidrio a lo largo de los siglos.

Una de las experiencias más destacadas del museo es la oportunidad de presenciar el proceso de fabricación del vidrio en los talleres en funcionamiento. Los visitantes pueden observar a los maestros vidrieros soplando y moldeando el vidrio fundido con una habilidad impresionante. Esta demostración en vivo no solo ilustra las técnicas tradicionales utilizadas durante siglos, sino también el continuo compromiso de la fábrica con la artesanía de alta calidad.



“

En los talleres, que aún están en funcionamiento, los visitantes pueden observar a los maestros vidrieros soplando y moldeando el vidrio fundido con una habilidad impresionante.

”











SECUENCIAS







# Rita González

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

**R**ita González la joven actriz de La Academia, la serie sorpresa de los últimos meses, es un drama juvenil que transcurre en la escuela de entrenamiento del Apolo F.C. donde un grupo de chicos y chicas adolescentes sueñan con ser grandes futbolistas del club. Todo ello aderezado con los problemas y sentimientos propios de la adolescencia y donde las familias de los protagonistas son piezas claves en el desarrollo de los personajes.

En palabras de Rita; *“El personaje de Lara y yo nos parecemos en que ambas somos muy trabajadoras y tenemos una vocación muy clara. Además, el mundo del fútbol tiene similitudes con lo que vivimos los actores, ya que teniendo en cuenta que un porcentaje muy bajo llega a lo más alto, hay que ser muy constante”*.

Pese a su juventud, es además bastante viajada, estuvo en Costa Rica cuando era pequeña, en NY, Marruecos y en Camerún para hacer un voluntariado, y poner agua potable.





**¿Qué significa para ti esta serie?**

*Algo muy especial e inolvidable.*

**¿Y el Microteatro?**

*Es muy interesante, en 15 minutos cuentas todo, mi madre que es actriz, me ayuda bastante dándome consejos del tipo -disfruta mucho del proceso y de la serie.*

**¿Qué sensaciones tuviste el primer día en el rodaje?**

*Me impresiono mucho, todo es como un engranaje que funciona a la perfección, todo el mundo sabe lo que tiene que hacer, es abrumador, y aprendí que es importante la concentración.*

**¿Qué tal el elenco de compañeros?**

*Todo muy nuevo, algunos habíamos coincidido en escuelas, además, como es habitual antes hicimos muchos ensayos, y eso nos hizo más familia.*

**¿El equipo artístico es muy diferente a otras series?**

*Sí, de los más jóvenes cinco somos actrices y el resto son futbolistas*

*profesionales. En las escenas de futbol fue maravilloso trabajar con ellas. Para el papel, estuvimos entrenando 5 semanas antes de rodar.*

**¿Qué significa para ti el teatro?**

*Es algo muy vivo, es efímero y nunca dos funciones son iguales, es una experiencia donde se crea una energía especial.*

**En cine ¿con quién te gustaría trabajar?**

*Es difícil la respuesta pero sin dudarlo con Carla Simón.*

**¿Qué destacarías de la serie?**

*Retrata muy bien a los jóvenes de hoy en día y sus problemáticas, trastornos alimenticios, poca comunicación con los padres, la incomprensión, la desigualdad de género.*

**¿Qué escena recuerdas especialmente.**

*Las escenas emocionales me dan mucha impresión. La escena de la sentada fue muy real, había figurantes muy metidos y las futbolistas lo vivieron.*

**La serie se rodó en Tarrasa, en un hotel que se transformó en una escuela de fútbol ¿Que os decían las futbolistas?**

*Nos visitó Mapi León y nos explicó que empezó jugando con los chicos, y que nunca sabes si tus compañeras son sólo eso o son rivales. El roll de la psicóloga en un equipo es fundamental, debido a la presión.*

**¿Y después de este éxito?**

*Sigo haciendo casting a tope.*

**¿Qué es lo que más te gusta y lo que menos de hacer casting?**

*Lo que menos, el minuto antes de entrar, los nervios.*

*Lo que más, cuando estás haciendo la escena*

**¿Qué papel te gustaría interpretar?**

*Algo de cine de terror, hacer de mala, ja ja ja*

**Dejamos el futbol para irnos a la ópera con Talia del Val**







T

alia del Val,  
conocida can-  
tante y actriz  
de grandes  
musicales es-

pañoles comenzó su formación en interpretación, canto y danza de pequeña; a la vez que trabajaba en el terreno audiovisual. Es Licenciada en Dirección escénica por la RESAD, como soprano solista ha cantado en miles de conciertos, con un repertorio que pasa desde Gershwin, Sondheim, Webber, Menken, hasta Radiohead. La creación y la formación es una constante en su vida. Es por eso por lo que ha compuesto un musical: Fugitivos.

Fue a los 16 años cuando comenzó su carrera teatral y la hemos podido ver interpretando a Bella en La Bella y la Bestia, Cosette en Los Miserables a lo largo de tres temporadas, María en la última producción de West Side Story, Mary en El Médico, Irene Adler en Sherlock Holmes durante la pandemia... y más

# Talia del Val





**¿Cuándo te entró el gusanillo?**

*Siendo muy pequeña, bailo y canto desde los 7 años, y en un mundo de adultos, me di cuenta que me estaba formando sin saber.*

**¿Tus inicios fueron en el mundo audiovisual?**

*Empecé haciendo cine y las series para mi eran como una actividad extraescolar. En “Dime que me quieres” con Lidia Bosch, me di cuenta que no me va mucho la popularidad, en el cole lo llevaba bien, pero la gente desconocida a veces no era agradable. Eso me generó un poco de rechazo la popularidad. Además, me apasiona el teatro. el teatro es puro vicio, este es mi lugar, el teatro es mi pasión -Tu vida es el teatro porque vives el teatro como tu vida.*

*Por ejemplo, en High School musical, estaba haciendo 2º de filología inglesa, y de un día para otro me fui de gira por toda España. El mundo de las giras con High School y Mamma Mía animaban a salir y a conocer el lugar, fueron dos obras donde hacíamos muchas promociones y disfrutábamos de los lugares. En cambio, cuando haces una gira como Los Miserables o La Bella y la Bestia, el papel te evita poder hacer muchos planes.*

**¿Recuerdas algún sitio especial?**

*En West Side Story, la última gira fue por el norte, y descubrí que Santander es una de mis ciudades favoritas*

**Y ¿la gastronomía?**

*Me encanta comer y cuando voy de gira lo disfruto mucho. He descubierto mucha gastronomía nueva, como los erizos de mar y las ortiguillas*

**¿Respecto a tus personajes en los musicales?**

*Los Miserables , Cossette es un personaje lírico ligero , lo bueno era que tenía menos responsabilidad y aprendí muchísimo, luego me fui a hacer Bella y Bestia y volví con 27 años.*

*West side story, haciendo de María fue duro, porque lleva mucha responsabilidad, y coincidió con la carrera. Además, vocalmente se parece bastante al de Christine del fantasma.*

*El Fantasma de la ópera, Christine es el prototipo de mujer decimonónica y lo hemos obviado, nos hemos centrado más en la parte psicológica, se muere su padre y aparece un profesor que no es lo que pensaba, a la vez un amigo de la infancia le quiere ayudar, pero no lo hace y el personaje sufre. La canción del cementerio es muy significativa, es donde el personaje se humaniza más. Es un personaje con un mundo interior muy grande, que tiene que gestionar.*

*En el fantasma, los compañeros son todos grandes figuras y también gente muy joven y muy profesional es un elenco muy unido y las energías se complementan*

**¿Qué personaje de teatro musical soñabas con hacer?**

*Siempre quise hacer de Christine y ya lo estoy haciendo, es un regalo.*

**Talía del Val, ha sido galardonada en la segunda edición de los Premios Talía como mejor actriz de musical por su impecable interpretación de Christine Daaé y Julio Awad, a la mejor dirección musical.**

**Después del éxito cosechado en Madrid, estarán en Bilbao para ASTE NAGUSIA, y regresan a Madrid con la segunda temporada el 27 de septiembre. ¡Toma nota !.**







# Gran Hotel Mas d'en Bruno

**Texto:** Rosario Alonso - **Fotografía:** Hotel Mas d'en Bruno





El Gran Hotel Mas d'en Bruno, recién incorporado a la exclusiva red de Relais & Châteaux, se erige como un emblema de lujo y cultura vinícola en Torroja del Priorat, en la provincia de Tarragona. Este artículo se adentra en las características que hacen de este hotel boutique de 24 habitaciones un destino imprescindible para los amantes del buen vivir y el vino.

## Ubicación y entorno

Situado en un entorno privilegiado, rodeado de los viñedos del Priorat y cerca de la sierra de Montsant, el Gran Hotel Mas d'en Bruno ofrece una escapada perfecta para aquellos que buscan desconectar en un ambiente de tranquilidad y belleza natural. La región del Priorat, conocida por sus vinos de alta calidad y su paisaje impresionante, proporciona el telón de fondo ideal para este lujoso retiro.

## Diseño y alojamiento

Rodeada de viñedos y de la exuberancia de la sierra de Montsant y sus mil senderos, se alza esta masía histórica totalmente renovada con solo 24 habitaciones consagradas a la paz y el sosiego.

El hotel combina elementos rústicos con comodidades modernas, creando un ambiente donde el lujo y la tradición se entrelazan. Las habitaciones están diseñadas individualmente para ofrecer una experiencia única a cada huésped. Entre ellas, la Bruno's Suite, una estancia única, situada en el edificio principal con 120 m<sup>2</sup> y terraza privada de 20 m<sup>2</sup> destaca por su amplitud y vistas panorámicas a los viñedos, mientras que la Bruno's Villa ofrece privacidad con su espectacular terraza con piscina privada. Diez Garden suites, cinco suites, cuatro junior suites y tres suites terrace completan la cuidada oferta de Mas d'en Bruno cuyo diseño interior, a cargo del estudio Astet, refleja un compromiso con la excelencia y el confort.





## Gastronomía

El restaurante del hotel, que funciona bajo dos conceptos distintos según la hora del día, refleja la riqueza gastronómica de la región. Por el día, Tarraco sirve platos inspirados en la cocina mediterránea con influencias italianas, mientras que, por la noche, Vinum ofrece una experiencia culinaria enriquecida por un maridaje perfecto con vinos seleccionados. Josep Queralt, el chef a cargo de este espacio con dos personalidades, ha sido reconocido por su habilidad para fusionar tradición e innovación en cada plato. Reconocido con el premio al mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres del Ebre en la primera edición de los Premis Gastronòmics Tarragona (2021) que ha desarrollado la mayor parte de su carrera en Can Bosch (Cambrils, Tarragona), una estrella Michelin, si bien también se ha formado en otros grandes establecimientos gastronómicos como Can Roca o Azurmendi.

Si se prefiere una comida o cena más ligera, un snack o una tapa elaborada con el mejor producto local, Bistro es el lugar perfecto, se trata del "pool bar", situado en una gran terraza elevada con árboles que ofrece una panorámica de ensueño.

Por último, Bruno's Bar es el enclave perfecto para los entusiastas de la mixología con su amplia selección de cocteles y otras bebidas.

## Vino y enología

El vino es parte integral de la experiencia en Mas d'en Bruno. El hotel alberga un Wine Bar donde los huéspedes pueden disfrutar de catas guiadas por un sumiller experto. Este espacio no solo ofrece vinos locales del Priorat y Montsant, sino también etiquetas de renombre mundial, haciendo de cada degustación una aventura enológica educativa y placentera.

La tradición vitivinícola de la comarca se originó en la Edad Media, en las tierras del antiguo prior de la cartuja de Escaladei, que trajo de Provenza su saber enológico. Este edificio, primera cartuja de la Península Ibérica, está muy cerca del hotel.





## Relax y bienestar

El spa del hotel, ubicado en lo que fue el antiguo lagar de la masía, es un oasis de paz. Con tratamientos exclusivos de Natura Bissé y la posibilidad de disfrutar de la vinoterapia, los huéspedes pueden relajarse profundamente mientras están inmersos en la historia y la naturaleza del lugar. La posibilidad de privatizar el spa y la vinoteca añade un toque de exclusividad a la experiencia de bienestar.

Refrescarse en la piscina infinita del hotel o leer un buen libro en su biblioteca son otros momentos de pleno disfrute que ofrece este hotel boutique que tiene por bandera la privacidad y la exclusividad.

## Eventos y actividades

Mas d'en Bruno es también un lugar ideal para la celebración de eventos, desde reuniones corporativas hasta bodas y otras festividades. Con facilidades para adaptar sus espacios, el hotel puede transformar desde sus terrazas hasta sus jardines en el escenario perfecto para cualquier evento, garantizando una experiencia memorable acompañada de vistas espectaculares y servicio de primera clase.

## Exploración y cultura

La ubicación del hotel ofrece a los huéspedes la oportunidad de explorar la rica historia y cultura de la región del Priorat. Desde visitas a la antigua cartuja de Escaladei hasta excursiones por el Parque Natural de la Sierra de Montsant, hay abundantes actividades para los interesados en la historia, la naturaleza y el deporte. Además, la proximidad a pueblos pintorescos como Siurana permite a los visitantes descubrir el patrimonio medieval de Cataluña.



Gran Hotel  
Mas d'en Bruno







# Hotel Vall de Núria

Un Refugio en el Corazón de la Naturaleza

**Texto:** Redacción - **Fotografía:** Hotel Vall de Núria

**E**l Hotel Vall de Núria es un auténtico oasis enclavado en un valle de ensueño, al que solo se puede llegar tras un emocionante recorrido en tren cremallera. Este hotel ofrece una experiencia única que combina comodidad, historia y una gastronomía de proximidad, todo ello en un entorno de tranquilidad y belleza natural.

## Una Historia que se Remonta al Siglo XX

Situado a más de 2.000 metros de altitud, el Hotel Vall de Núria se encuentra en un edificio con una rica historia. La iglesia del valle fue inaugurada en 1911, y poco después, se construyó el hotel que hoy día sigue acogiendo a visitantes de todo el mundo. Este establecimiento histórico ha sido testigo de innumerables historias y sigue siendo un refugio ideal para aquellos que buscan escapar del bullicio de la ciudad.

## Alojamiento para Todos los Gustos

El hotel cuenta con 75 habitaciones completamente equipadas, incluyendo 4 suites y 10 habitaciones familiares superiores que ofrecen un ambiente cálido y elegante. Además, dispone de 20 apartamentos con capacidad máxima para 6 personas, diseñados para brindar una estancia cómoda y singular.





Para eventos y reuniones, el hotel ofrece tres salas recién reformadas con un aforo máximo de 50 personas, ideales para reuniones y pequeños actos. También cuenta con un auditorio con 140 butacas en la parte baja del edificio, perfecto para presentaciones y eventos más grandes.

### Gastronomía de Proximidad

La oferta gastronómica del Hotel Vall de Núria destaca por el uso de productos km 0, que ponen en valor los recursos locales. Los visitantes pueden degustar estas delicias en varios espacios gastronómicos como el restaurante del hotel, la Cabaña del Pastor, el Bar Finestrelles y El Racó de la Vall. Cada uno de estos lugares ofrece propuestas variadas para satisfacer todos los paladares.

### Compromiso con la Sostenibilidad

El edificio de Sant Josep ha sido restaurado recientemente, conservando su exterior y promoviendo su integración con el entorno natural. Gracias a un diseño cuidadoso basado en criterios de máxima eficiencia energética, este edificio ha recibido el premio **GreenBuilding de sostenibilidad de la Unión Europea**. Este galardón refleja el compromiso del hotel con la optimización y el ahorro energético en todas sus instalaciones. El hotel además cuenta con una planta de reciclaje completa; vidrio, orgánica, papel y cartón, envases...





## HOTEL VALL DE NÚRIA

### Actividades para Todos

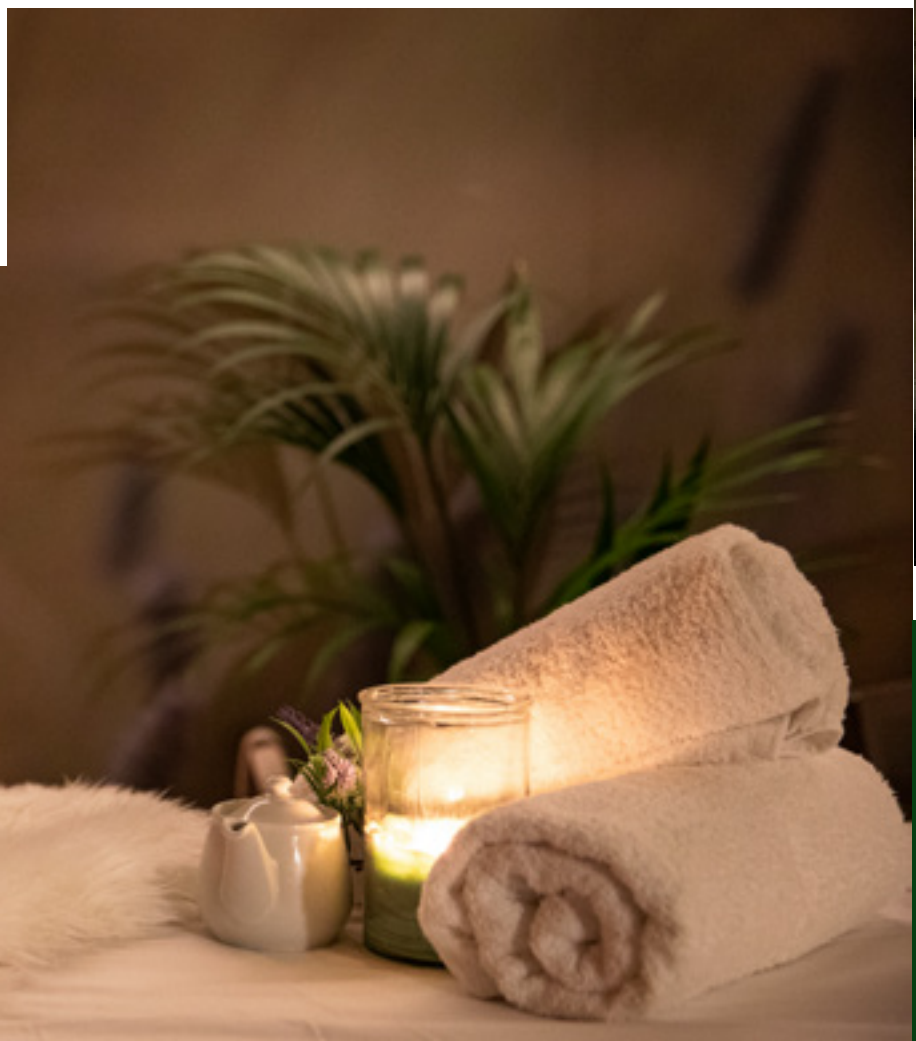
El Hotel Vall de Núria ofrece un amplio programa de actividades para todas las edades. Los huéspedes pueden disfrutar de estas actividades durante su estancia, y los más pequeños tienen su propio espacio lúdico, el Cau de la Marmota, donde pueden aprender y divertirse con actividades guiadas para toda la familia.

En primavera y verano, la nieve deja paso a otras actividades entorno al lago, kayak, caminatas por la montaña, barranquismo, observación de aves u observar las estrellas. En la noche mas corta del año se realizo un evento llamado "las barcas de luna llena"; embarcados, disfrutar de la luna llena en la noche de San Juan.

Tras una jornada en la montaña, qué mejor final que una sesión de Spa. El hotel cuenta con un equipo profesional en su Spa para recibir tratamientos de masajes, tratamientos con calor, fangoterapia, peeling corporal...

### El Tren Cremallera: Una Joya de Ingeniería

El Tren Cremallera de Núria es el único medio de transporte para acceder a la Vall de Núria, recorriendo 12,5 km y superando un desnivel de más de 1.000 metros. Inaugurado en 1931, este tren ha sido un símbolo de la ingeniería ferroviaria, permitiendo a los visitantes disfrutar de un viaje panorámico a través de paisajes espectaculares. El trayecto comienza en Ribes de Freser y pasa por Queralbs y Fontalba antes de llegar a Núria, ofreciendo vistas impresionantes y una experiencia única en cada viaje







### Un Valle Lleno de Historia

El Vall de Núria no solo es conocido por su belleza natural, sino también por su rico patrimonio cultural y religioso. La Basílica Santuario de la Mare de Déu de Núria, un antiguo centro de peregrinación mariana, es uno de los puntos más destacados del valle. Según la tradición, el santuario fue fundado en el año 700 por Sant Gil, quien talló una imagen de la Virgen que aún se venera en la iglesia neorrománica.

### Una Escapada Inolvidable

Ya sea que busques un retiro tranquilo, una experiencia gastronómica excepcional o una aventura al aire libre, el Hotel Vall de Núria promete una escapada que no dejará indiferente a nadie. Su combinación de historia, confort, sostenibilidad y belleza natural lo convierte en un destino ideal para cualquier viajero.

Hotel Val de  
Nuria



Tren Cremallera  
de Nuria







# La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar [manena.munar@gmail.com](mailto: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.

## Perú, de Cuzco al Lago Titicaca (2ª parte); un viaje por todo lo alto

**U**na de las formas más agradables de ir desde Cuzco a Machu Picchu es a bordo del legendario tren Hiram Bingham <https://www.belmond.com/es/trains/south-america/peru/belmond-hiram-bingham/>, nombrado en honor al explorador americano que redescubrió en 1911, el santuario escondido de Machu Picchu, uno de los paisajes más asombrosos del mundo. El tren empieza a moverse, dejando atrás kilómetros, al son de los boleros de un grupo musical y con el disfrute de una excelente comida con la que se agasaja a los viajeros. Por la ventanilla se suceden las más bellas postales del cañón del Río Urubamba hasta que aparece la Ceja de la Selva y el paisaje andino se transforma y cambia los tonos ocres del Valle Sagrado, por la exuberante selva que envuelve las montañas de Machu Picchu y sus aledaños. Y como pasa en toda América, hasta los árboles y montañas y ríos y lagos son mucho más grandes que en Europa. Al bajar del tren en el pueblo de Aguas Calientes espera un trasladista para subir a los huéspedes hasta Belmond Sanctuary Lodge, <https://www.belmond.com/hotels/south-america/peru/machu-picchu/belmond-sanctuary-lodge/>, el único hotel que goza con el privilegio de estar situado a las puertas del universo inca.

Machu Picchu, los Andes, la blanca ciudad de Arequipa, la insólita Patapampa, el vuelo del cóndor andino y el lago Titicaca, dan término a un viaje sin igual por tierras peruanas.

Chivay, ciudad principal del Valle del Colca





Desde el jacuzzi de Belmond Sanctuary Lodge, escondido entre selvática vegetación, se ve Huayna Picchu (Montaña Nueva) envuelta en la niebla y se escucha el canto del colibrí. Cerré los ojos y los volví a abrir, y así un par de veces, para comprobar que no era un sueño. El Machu Picchu estaba a dos pasos, y casi lo podía tocar con la mano, mientras disfrutaba de un agradable masaje, rodeada de jungla.

### El Imperio del Sol

Anticipo onírico antes de entrar en el santuario inca que parece emerger de las nubes. Volver a cerrar los ojos y sentir el peso de la historia, imaginando la vida cotidiana de los adoradores del sol. Enseguida constaté que no iba a subir al Huayna Picchu, con mis vértigos y mis miedos a cuestras. No, con hacerlo por la ladera tranquila y llana del Machu Picchu me conformaba. Mientras tanto, mi compañero de viaje se sentó en una cómoda roca con vistas al Huayna Picchu, y se puso a meditar en tan magno escenario. Yo, mientras duraba la meditación, recorrí la Casa de los Nobles, y la Plaza Sagrada, asomándome por las Tres Ventanas del templo homónimo, hasta alcanzar el Templo Ceremonial de la Luna, excavado en una cueva. Aquellos audaces, exentos de vértigo, contaban que la subida al Huayna Picchu es toda una experiencia, que premia al llegar a su cima con una apabullante panorámica. Para los no tan atrevidos, se aconseja vivamente el paseo bello y tranquilo por el sendero del Machu Picchu (Montaña Vieja), disfrutando de la magnificencia paisajística.



Las alpachetas, antiguas ofrendas a los dioses

El volcán Misti protagoniza la vida de Arequipa





## PERÚ, DE CUZCO AL LAGO TITICACA

### De leyendas andinas

Pasamos una velada más que especial. El director del Lodge, un hombre hospitalario y encantador, cenó con nosotros, hablándonos sobre ese paisaje que embelesa. De, cómo, si en un principio, recién llegados él y su esposa, se podrían haber sentido algo aislados, en poco tiempo, el lenguaje de la selva, de su gente y las muchas anécdotas que se dan cada día, les hizo amar el nuevo destino. La conversación se fue animando y terminamos escuchando fascinantes leyendas y realidades de ese entorno andino, donde aún flotan ondas de historia majestuosa.

### Otra opción; de Cuzco al Titicaca en el Andean Explorer, a Berlmond train.

El primer tren nocturno de lujo de América del Sur. Al Andean Explorer <https://www.belmond.com/es/trains/south-america/peru/belmond-andean-explorer/>, tal como su nombre indica, le bordean los Andes, la cordillera de la Raya en este caso, y realiza un espectacular trayecto desde Cuzco hasta el lago Titicaca, viajando entre los tonos ocres de montañas y tierra, hasta llegar al lago Titicaca, el lago navegable más alto del mundo. Se pasa por los muchos mercadillos de tejidos de llama o alpaca que se orillan a su vera, y en dónde los viajeros caerán en la tentación. Como caí yo, comprando un jersey de lana de llama, que no suelto en los inviernos por lo suavcito que es y lo mucho que abriga.

### Arequipa, bajo la influencia del volcán

Nuestro guía, Juan Marcelo, sabe muy bien lo que dice. Habla con conocimiento de causa y con un apasionamiento que no se ha enfriado, a pesar de sus muchos años de guiar por tierras arequipeñas. Cuando menciona al volcán Misti lo humaniza, lo trata de usted y lo integra como uno más en la vida de Arequipa. La piedra de silla que viste los edificios viene del volcán, los vientos benignos y los malos aires también los causa el volcán. Provoca el buen o mal humor de la gente arequipeña en su cotidianidad y puede que hasta guie la pluma del premio nobel, oriundo de Arequipa, Mario Vargas Llosa. Lo que no cabe duda es que la Arequipa que vigila, y le vigila, es una ciudad bonita, llena de vida, y en la que dan ganas de quedarse una temporada y vivirla en todo su esplendor.

### Descubriendo la Patapampa

Tras la animada Arequipa, y camino de Puno, hay que atravesar la Patapampa. Si se sube solo a la Patapampa, a 4.000 metros de altura, en un paraje prácticamente desierto, se puede sentir desolación y el mal de altura, que deja los miembros pesados y la cabeza fuera de su sitio. Sin embargo, si la insólita excursión se hace de la mano de Juan Marcelo, la cosa cambia radicalmente. Conoce todos sus secretos, leyendas y sueños. Donde a primera vista, no hay nada, él encuentra una planta escondida, comida para las llamas

1







2

- 1.- Chivay, ciudad principal del Valle del Colca.
- 2.- A bordo del Andean Explorer , a Belmond Train
- 3.- La lana de la llama es liviana y trasmite calor
- 4.- Hay que ser valiente para subir a Huayna Picchu

y alpacas. Sabe que las pirámides de piedra sobre piedra, las alpachetas que salpican la Patapampa, eran antiguas ofrendas a los dioses que han pasado a ser amuletos para asegurar el regreso de quienes las levantan. Y sabe qué, si se desea algo con fuerza, no hay más remedio que hacer una ofrenda a la Mama Pacha (la madre tierra) con tres hojas de coca como base y una planta, un animalito, o un recuerdo querido sobre las hojas, dependiendo de la importancia de la petición. Cuando la altura empieza a hacer de las suyas, Juan Marcelo saca una hoja de coca, que anima a masticar, y el cuerpo reacciona, volviendo a su ser. Mientras cuenta anécdotas andinas, anida en la boca el puñado de hojas de coca con un catalizador de cenizas que ayudan a soportar la altura. “¡No hay que masticarlas! “dice “simplemente guardarlas en la mejilla, que ya ellas irán cumpliendo su efecto”.

Sin él, difícil hubiera sido percatarse de la llareta musgosa que solo crece a 4.000 m de altura y más difícil aún distinguir al conejo silvestre llamado vizcacha que se camufla entre las rocas del paisaje. Juan Marcelo es un hombre afable, de físico andino, que habla con cariño de su tierra y con indiferencia de aquellos que no la entienden. Saluda a Doña Margarita que vende tejidos de alpaca y de llama en lo más alto del altiplano. Conoce su vida, y le pregunta en quechua por sus hijos y su marido que partió hace días para, caminando, llegar al pueblo más cercano y cambiar el tinte de la cochinilla que cultiva, por viveres, siguiendo el sistema del trueque que aún funciona en la Patapampa.

3



4







## El cóndor pasa

Al llegar a Chivay, la ciudad principal del Valle del Colca, Juan Marcelo se encuentra con sus colegas que hacen la misma ruta. Comentan sobre el punto álgido del viaje, el Cañón del Colca, con la esperanza de que el cóndor, cuyas alas pueden medir hasta tres metros abiertas, se deje ver y aquellos que viajaron para contemplar su majestuoso vuelo, partan con el deseo cumplido. Un inciso para comentar cómo, el Cañón del Colca lo dio a conocer internacionalmente el explorador polaco Jerzy Majcherczyk, en una expedición realizada en 1981, y orgullo para mi compañero de viaje, oriundo de Polonia. Al llegar al cañón la gente se agolpa sobre el precipicio, en su afán de ver aparecer al cóndor. Momento en que luce como por arte de magia un arco iris redondo, y momento que el cóndor ha elegido para sorprender a sus espectadores, apareciendo majestuoso sobre el cañón y desplegando unas alas que le convierten en una de las aves más grandes del planeta.

1



2

## En islas de totora

Dar por terminado el recorrido peruano a bordo de una canoa de totora en el lago Titicaca, es un auténtico privilegio. En la isla construida con paja de totora, uno de sus habitantes Uros, a golpe de puntero sobre el mapa del lago, nos explica los secretos del Titicaca, su fauna y su flora. Da por terminada la lección y a una señal con la mano, sus paisanos, vestidos con los trajes más coloridos que se puedan imaginar, nos invitan a disfrutar de una trucha del lago, recién pescada y una cerveza Cusqueña.

- 1.- El cóndor pasa por el cañón del Colca
- 2.- Aprendiendo la lección de historia y geografía de los Uros en el lago Titicaca
- 3.- Las islas de paja de totora de los Uros, habitantes del lago Titicaca

3





# Traveling

gourmets



## **SOLES Y ESTRELLAS**

María José Meda, El Batán  
Tramacastilla, Teruel

## **RHUDO MADRID**

Alta gastronomía y  
ambiente festivo

## **BODEGA MONTE LA REINA**

Tradición e innovación

## **ZARAGOZA**

Gastronómica y cultural



ZARAGOZA, GASTRONÓMICA Y CULTURAL



# Zaragoza

## Gastronómica y cultural

Por: Rosario y Jose A. Muñoz





**Z**

aragoza, la capital de Aragón, se erige como un destino fascinante para los amantes de la historia, la cultura, el arte y la gastronomía. Bañada por las aguas del Ebro, esta ciudad milenaria ofrece un sinfín de experiencias que invitan a sumergirse en su rica herencia y vibrante vida contemporánea. Al caminar por sus calles, nos encontraremos con un patrimonio arquitectónico que abarca desde la época romana hasta la modernidad. La Basílica del Pilar, uno de los símbolos más emblemáticos de la ciudad, se alza majestuosamente a orillas del Ebro, atrayendo tanto a devotos como a admiradores de su imponente estructura barroca. Muy cerca, la Seo de San Salvador, mezcla de estilos románico, gótico, mudéjar y barroco, ofrece un recorrido por siglos de historia a través de sus muros y capillas.

El legado romano de la ciudad también se manifiesta en sus antiguos foros, termas y teatros, conservados para permitir al visitante un viaje al pasado. El Museo del Foro de Caesaraugusta brinda una oportunidad única para explorar las raíces de Zaragoza y comprender la vida en la antigua colonia romana.

Sin embargo, Zaragoza no vive únicamente de su pasado. La ciudad alberga una vibrante escena cultural, con una oferta de museos, galerías y teatros que reflejan su dinamismo actual. El Museo Pablo Gargallo y el Museo Goya - Colección Ibercaja- son visitas obligadas para los amantes del arte, mientras que el CaixaForum y el IAACC Pablo Serrano destacan por sus exposiciones contemporáneas y eventos culturales.

Pasear por el casco antiguo es otra de las experiencias muy recomendables al visitar la ciudad, con sus callejuelas adoquinadas y plazas encantadoras que invitan a detenerse y disfrutar de la gastronomía local en alguno de sus numerosos bares y restaurantes. Las tapas y el vino aragonés son compañeros ideales para una jornada de descubrimientos. El Tubo con multitud de locales donde degustar todo tipo de comida, desde las más tradicionales recetas aragonesas hasta una cocina de fusión oriental de primer orden. Vinos y cervezas, pinchos y un ambiente que entusiasma te harán sentir uno más.

Así, Zaragoza se revela como una ciudad de contrastes, donde la historia y la modernidad coexisten en perfecta armonía, ofreciendo una experiencia enriquecedora y memorable. Comenzaremos nuestra ruta por los lugares más emblemáticos, visitaremos algunos de sus museos y terminaremos conociendo algunos de sus mejores restaurantes y bares. ¿Nos acompañas?





### Basílica del Pilar

La Basílica de Nuestra Señora del Pilar es uno de los lugares más emblemáticos de Zaragoza y de España. Construida en estilo barroco, destaca por sus cúpulas y torres que dominan el skyline de la ciudad. En su interior, se pueden admirar los frescos de Francisco de Goya y otros artistas. La capilla del Pilar alberga la venerada imagen de la Virgen del Pilar, patrona de la Hispanidad. Los visitantes también pueden subir a una de las torres para obtener vistas panorámicas de la ciudad.



### Puente de Piedra

Este puente medieval sobre el río Ebro es uno de los más antiguos de la ciudad y ofrece unas vistas impresionantes de la Basílica del Pilar y el casco histórico. Es un lugar perfecto para un paseo al atardecer y para tomar fotografías panorámicas de Zaragoza.

### Palacio de la Aljafería

Este palacio islámico fue construido en el siglo XI y es uno de los monumentos más importantes de la arquitectura hispanomusulmana en España. Originalmente una residencia de recreo, la Aljafería pasó por varias transformaciones y usos, incluyendo una fortaleza cristiana y un palacio real. Hoy en día, alberga las Cortes de Aragón. Los visitantes pueden explorar sus patios, salones y la Torre del Trovador.



### Patio de la Infanta

Este patio renacentista es una joya arquitectónica que originalmente perteneció a un palacio del siglo XVI. Actualmente se encuentra dentro del edificio de Ibercaja, y es conocido por sus elegantes columnas y detalles escultóricos. Es un excelente ejemplo de la arquitectura renacentista aragonesa.

- 1.- Basílica del Pilar y puente de piedra
- 2.- Aljafería
- 3.- Patio de la Infanta



## Catedral del Salvador (La Seo)

Situada en la Plaza de la Seo, la Catedral del Salvador es una impresionante mezcla de estilos arquitectónicos, incluyendo el románico, gótico, mudéjar, renacentista y barroco. Es especialmente conocida por su “muro de la Parroquieta”, un magnífico ejemplo del arte mudéjar aragonés. En su interior, alberga el Museo de Tapices, que cuenta con una de las mejores colecciones de tapices flamencos del mundo.



## CaixaForum Zaragoza

Este centro cultural es conocido por su arquitectura moderna y sus variadas exposiciones temporales. Además de las exhibiciones de arte contemporáneo, el CaixaForum ofrece un programa de actividades educativas, conferencias y talleres. El edificio, diseñado por el estudio de arquitectura Carme Pinós, es una obra de arte en sí mismo.

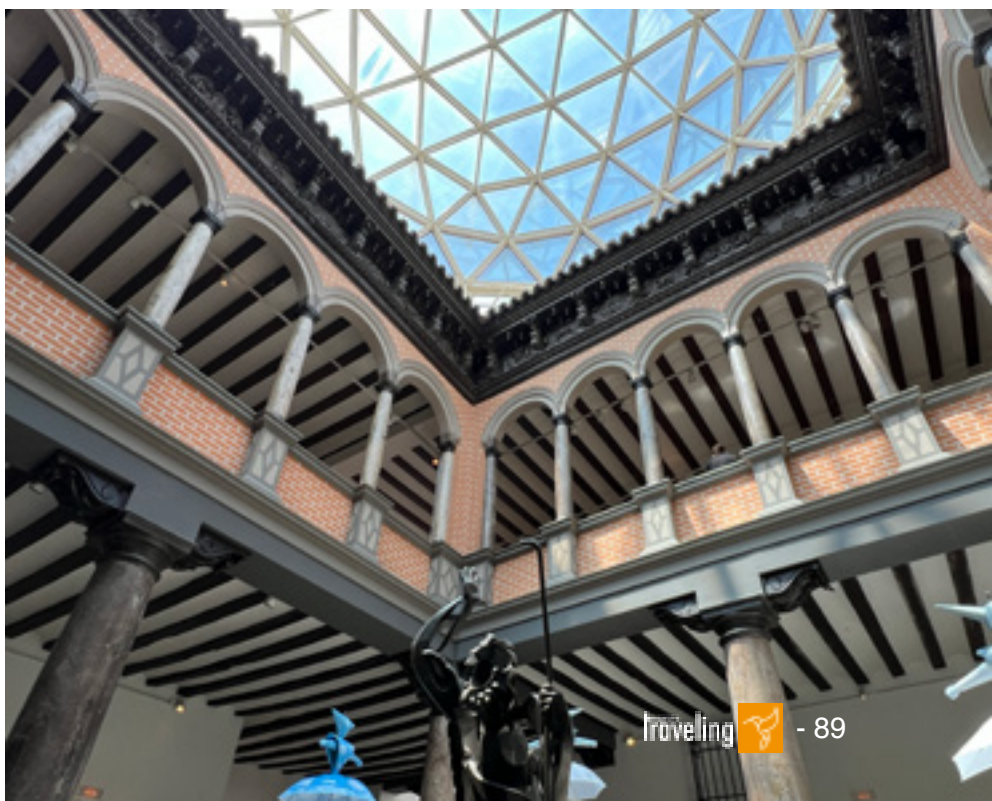


## Museo del Foro de Caesaraugusta

Este museo subterráneo se encuentra en la Plaza de la Seo y muestra los restos del foro romano, el centro político y social de Caesaraugusta. Las exhibiciones incluyen restos de edificios públicos, calles y sistemas de alcantarillado, así como objetos cotidianos que ofrecen una visión de la vida en la ciudad romana.

## Museo Pablo Gargallo

Dedicado al escultor aragonés Pablo Gargallo, el museo está ubicado en el Palacio de los Condes de Argillo, un edificio renacentista. La colección incluye una amplia gama de esculturas, dibujos y maquetas que ilustran la evolución artística de Gargallo. Destacan sus obras en bronce y hierro, y su capacidad para crear formas dinámicas y expresivas.



- 1.- La Seo, Catedral de San Salvador
- 2.- Museo del Foro de Caesaraugusta
- 3.- Patio del Museo de Pablo Gargallo





## Museo Goya - Colección Ibercaja

Este museo se encuentra en el Palacio de los Pardo, un edificio renacentista en el casco antiguo de Zaragoza. La colección incluye una amplia selección de obras de Francisco de Goya, así como de otros artistas aragoneses y españoles. Es una oportunidad única para apreciar la evolución artística de Goya, desde sus primeros trabajos hasta sus obras más maduras.

## Parque Grande José Antonio Labordeta

Este extenso parque es un lugar perfecto para relajarse y disfrutar de la naturaleza. Además de sus jardines, fuentes y paseos arbolados, el parque alberga esculturas y monumentos, como el dedicado a José Antonio Labordeta, un querido cantautor y político aragonés. También hay un pequeño tren que recorre el parque, ideal para los niños.



## Teatro Romano

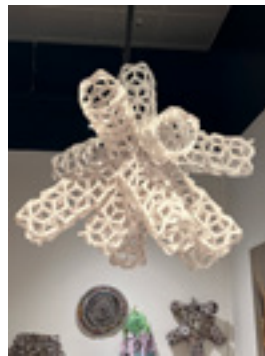
Descubierto en 1972, el Teatro Romano de Caesar Augusta es uno de los vestigios más importantes de la Zaragoza romana. Construido en época del emperador Tiberio sus obras finalizaron bajo el gobierno del emperador Claudio, a mediados del primer siglo de nuestra era. El lugar incluye un centro de interpretación que proporciona contexto histórico y muestra objetos encontrados durante las excavaciones. El teatro en su apogeo podía albergar hasta 6,000 espectadores siendo uno de los más grandes de la Península Ibérica.



## Museo del Origami

El Museo del Origami de Zaragoza (EMOZ), es el primer museo de Europa dedicado a la papiroflexia. Inaugurado en 2013, el museo se encuentra en la segunda planta del Centro de Historia, un edificio histórico que conserva elementos de un antiguo convento del siglo XVIII. El EMOZ alberga una impresionante colección de figuras de papel creadas por algunos de los mejores artistas de origami del mundo, como Akira Yoshizawa y Eric Joisel. Cada tres meses, el museo renueva completamente sus exposiciones, presentando nuevas obras y técnicas de plegado.

Además de las exposiciones, el museo ofrece talleres de iniciación al origami los fines de semana, atrayendo a más de cinco mil visitantes al año, principalmente estudiantes. También cuenta con una tienda donde se pueden adquirir suministros y libros especializados en origami.



## Mobility Museum

El Mobility Museum es un espacio innovador dedicado a la movilidad sostenible y la tecnología. El museo explora la evolución del transporte y su impacto en la sociedad y el medio ambiente. Ofrece exhibiciones interactivas que incluyen simuladores de conducción y paneles informativos sobre energías renovables y vehículos eléctricos. Es un lugar ideal para aprender sobre las últimas tendencias en movilidad urbana y sostenibilidad, y su importancia en el futuro de nuestras ciudades.





Para complementar esta experiencia cultural, Zaragoza ofrece una rica oferta gastronómica que no debe pasarse por alto. Aquí presentamos algunos de los mejores lugares para disfrutar de la cocina local.

### Casa Pedro

Es un emblema gastronómico en el corazón del casco histórico de Zaragoza desde 1950 que destaca por su fusión de tradición y modernidad. Bajo la dirección de los hermanos Luis y Javier Carcas desde 2006, el restaurante ha evolucionado desde que lo adquirieron de las manos de Santiago, hijo del fundador Pedro, sin perder sus raíces. Los dos hermanos, también chefs, se pusieron al frente de un establecimiento muy anclado en la cocina tradicional, al cual han aportado su refrescante estilo de cocina actual y creativa, incorporando sus propias técnicas a productos tradicionales y también nuevos.

Su cocina calificable como contemporánea se mantiene fiel a la tradición aragonesa, enfocándose en la calidad del producto y su sabor. Ternasco, borrajás, caracoles, setas, canelón de pintada... Innovan con técnicas vanguardistas y presentaciones creativas, ofreciendo una experiencia culinaria única a través de su menú degustación con una relación calidad-precio realmente asombrosa. Casa Pedro invita a sus comensales a disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable en un ambiente amable amenizado por su fantástico jefe de sala.

Luis y Javier Carcas son fantásticos embajadores del buen hacer de la joven gastronomía española, humildes a la vez que artistas gastronómicos se formaron en la Escuela de Hostelería de San Lorenzo de Huesca, pasando por cocinas de gran renombre; esta sólida formación les ha permitido cosechar numerosos premios de cocina, tanto nacionales como internacionales.

Salón de la planta superior



Los hermanos y Chefs Luis y Javier Carcas



Lingote de paletilla de ternasco de Aragón con mazanas asadas



### Casa Pedro

Dirección: Calle Cadena,6  
Casco Antiguo, Zaragoza  
Teléfono: 976 291 168



## Los Cabezudos

Con más de 35 años de experiencia, Los Cabezudos se ha consolidado como un referente gastronómico en Zaragoza. Su trayectoria se distingue por una cocina de calidad y un culto al producto, elaborando platos con ingredientes frescos y de temporada bajo las premisas de una cocina de mercado tradicional con toques vanguardistas.

Los Cabezudos abrió sus puertas en el año 1985 como Gran Taberna, desde entonces abraza la tradición aragonesa no sólo a través de su nombre o su comida, sino también mediante su decoración, realizada a finales de los años 80 y principios de los 90 por Ignacio A. Zuloaga.

Situado en uno de los barrios donde Goya habitó en su juventud, Los Cabezudos está repleto de obras de arte de diferentes pintores reconocidos.

La propuesta gastronómica de Los Cabezudos se basa en la cocina mediterránea tradicional. Su carta incluye carnes rojas, pescados salvajes, mariscos vivos, angulas, frutos del mar y arroces, verduras y productos de la tierra como las setas silvestres, guisos y asados aragoneses, todos transformados en succulentos platos que destacan por su sabor y calidad.


El Grupo Los Cabezudos está compuesto por tres restaurantes ubicados en el corazón de la ciudad, cada uno con propuestas gastronómicas y ambientes distintos, pero con una filosofía común: deleitar al cliente con cada preparación y ofrecer el mejor servicio.





Huevos trufados con patatas y carabinero



### Los Cabezudos

 Dirección: Antonio Agustín, 12  
Zaragoza

 [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es)

 Teléfono: 976 392 732







Huben y Natalia

## Gastrobar Amontillado WineBar &Tienda

Este moderno gastrobar combina la cocina tradicional con toques de vanguardia. Su menú incluye platos innovadores que utilizan ingredientes locales de alta calidad, buena muestra de que Zaragoza es la capital Iberoamericana de la gastronomía sostenible.

Abierto desde noviembre de 2020 de él destacan las croquetas de jamón ibérico y el tataki de atún rojo.

Su extensa carta de vinos es ideal para los amantes de probar cosas nuevas; con una carta con 50 vinos por copa que, rota periódicamente hay además unas 200 referencias por botella, que puedes también consumirla en casa; además cuenta con una magnífica selección de cervezas artesanales.

Si quieres probar la Garnacha, uva típica de Aragón este es el lugar adecuado. Además, el ambiente relajado y contemporáneo del local lo convierte en un lugar ideal para disfrutar de una cena informal.



Alcachofas, uno de sus platos estrella



## Gastrobar Amontillado WineBar &Tienda



C/ Hnos García Mercadal 5  
Zaragoza

Teléfono: 976 87 67 93

Carpaccio de vaca madurada (40 días) y crema de mostaza





## La Clandestina

El restaurante La Clandestina, situado en el casco histórico de Zaragoza en la Calle San Andrés, es famoso por su cocina creativa y de proximidad, que emplea productos ecológicos y sostenibles. Bajo la dirección de la chef y propietaria Susana Casanova, conocida por su formación autodidacta y experiencia con chefs renombrados, La Clandestina ofrece una experiencia gastronómica innovadora.

Este restaurante destaca por su fusión de sabores tradicionales y técnicas modernas, presentando platos como "Chancho Viajero" y "Ensalada de Conejo". Además, su brunch es muy popular, con opciones saludables y deliciosas.

La Clandestina ha recibido numerosos premios, incluyendo el primer premio en el **Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería de España en 2023** por su tapa "Cruz de Navajas".



Chef Susana Casanova

Esta creación culinaria, que combina navajas en ajo blanco, melocotón de Calanda encurtido y gel de cava aragonés, es un ejemplo de su enfoque innovador y el empeño en la utilización de productos locales.



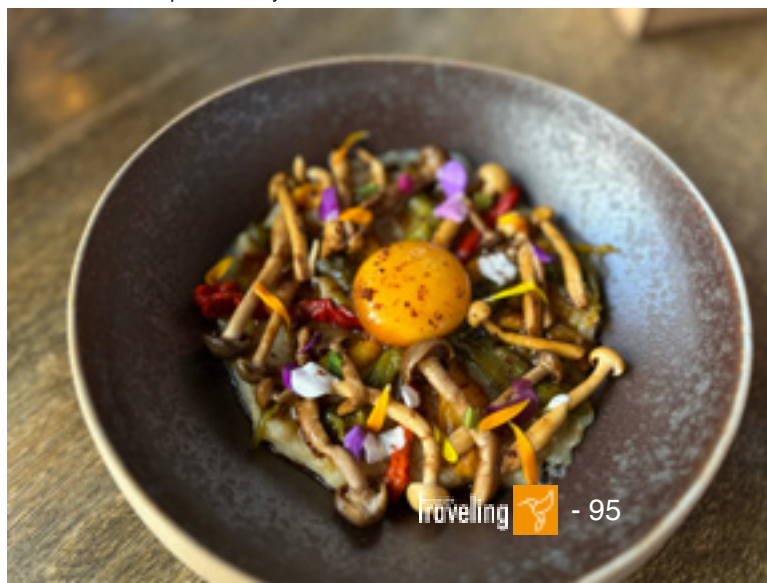
### La Clandestina

Dirección: C/ San Andrés, 9  
Esq. Calle de San Jorge  
Zaragoza

✉ laclandestinacafe@gmail.com

☎ Teléfono: 876 28 11 65

Huevo trufado con perrechicos y verduras







# CONSERVAS EMILIA

Tradición  
artesanal  
de la mejor  
anchoa del  
Cantábrico





**E**n el corazón de Santoña, CONSERVAS EMILIA continúa preservando la meticulosa tradición conservera con una precisión inigualable. Sus métodos artesanales, mantenidos a lo largo de los años, garantizan la excelencia en cada producto. Entre estos, la anchoa del Cantábrico se destaca como la estrella, aunque CONSERVAS EMILIA ofrece una amplia gama de productos del mar de alta calidad.

### Una tradición familiar repleta de excelencia

En CONSERVAS EMILIA, el equipo se enorgullece enormemente de su trabajo, en una búsqueda constante de la excelencia. La calidad está por encima de todo, impulsada por la pasión por los mejores productos. La dedicación a los detalles es evidente en cada paso de su proceso: "Con nuestras propias manos y mucho tiempo. Ese es el secreto. Nada de lo que hacemos va a permitirnos acortar el proceso de elaboración de nuestros productos. Las anchoas son un buen ejemplo. "La historia de CONSERVAS EMILIA es una de trabajo duro, esfuerzo y superación.

La gran impulsora detrás de este proyecto fue Emilia Fuentes Ruiz, la verdadera artífice de una marca que hoy es sinónimo de calidad. Es una empresa familiar, fundada a finales de los 80. Emilia, la fundadora, tenía un objetivo



claro: "Revitalizar la producción artesanal tradicional de la anchoa del Cantábrico para ofrecer un producto final de altísima calidad." Apoyada por su familia, puso en marcha lo que hoy es una empresa de prestigio reconocido.

### Una propuesta excelente

CONSERVAS EMILIA es una marca bien conocida en toda España, famosa por la calidad de sus productos. Ubicada en Santoña, la fábrica abarca 2.250 metros cuadrados y ofrece visitas guiadas. Esta iniciativa permite a los visitantes ver el proceso de elaboración de primera mano y entender cada paso que se sigue meticulosamente para elaborar la anchoa de Santoña de forma artesanal.

Más allá de las anchoas, CONSERVAS EMILIA presenta una amplia gama de productos artesanales, que incluyen Bonito del Cantábrico, Boquerones del Cantábrico, ensaladas, angulas, patés, platos preparados, sardinillas, relanzones y ahora también pulpo cocido en su propio jugo.

En CONSERVAS EMILIA, solo se entiende el trabajo de forma artesanal: "Trabajamos con nuestras propias manos y mucho tiempo. Ese es el secreto. Nada de lo que hagamos va a permitirnos acortar el proceso de elaboración de nuestros productos. Las anchoas son un buen ejemplo. Las mismas manos que cuidan del bonito







del norte de anzuelo, lo trocean y envasan en frascos de vidrio para que, en aceite de oliva o escabeche, conserve el sabor y la textura natural de su carne, con el mismo mimo elaboramos nuestros patés y ensaladas." Siempre con tiempo y máximo cuidado, el resultado es un producto de primera categoría. En 2019, CONSERVAS EMILIA fue premiada como la mejor anchoa del Cantábrico y galardonada con dos estrellas de oro en el Superior Taste Award en Bruselas.

### Las anchoas del Cantábrico

La anchoa se somete a un proceso de salazón 100% artesanal. Todo comienza en primavera, una vez se compra el bocarte en la lonja, ya que es la mejor época para capturarlo. Cuando llega a la fábrica, se procede al descabezado y eviscerado a mano para luego introducirlo en barriles formando capas de pescado y sal hasta completar cada barril. Sobre los barriles se colocan varias prensas que comprimen la anchoa, esta expulsa agua y junto con la sal se inicia el proceso de maduración. Este proceso dura alrededor de 12 meses. Posteriormente, la pesca se lava para quitar la sal y se exprime para eliminar el exceso de humedad. Una a una, se recorta la cola, se separa en dos lomos, se quita la espina central y se eliminan todas las espinas. Esto lo hacen manos expertas y en ese momento están listas para envasar en los diferentes formatos, añadir el aceite y cerrar.

CONSERVAS EMILIA





# Cultivados en Cabo de Gata

De la huerta a tu casa



**FLAMENCORAF**

Tomate raf gourmet

[www.flamencoraf.es](http://www.flamencoraf.es)







## María José Meda

**L**a chef María José Meda, conocida por su experiencia y frescura creativa que refleja su juventud, se ha consolidado como una figura destacada en la gastronomía española. Su enfoque culinario se centra en una cocina de sabor y territorio, donde cada plato elaborado tiene un sabor nítido y auténtico. Meda se mantiene fiel a la utilización de productos locales, sin renunciar a incorporar ingredientes de calidad procedentes de regiones cercanas, lo que enriquece sus propuestas gastronómicas.

## Hospedería El Batán



Uno de los pilares de su cocina es la metodología de la gastronomía circular, un enfoque que busca aprovechar todas las partes de los productos, minimizando el desperdicio y otorgando un valor especial a cada ingrediente. Esta práctica no solo refleja su compromiso con la sostenibilidad, sino que también demuestra su habilidad para transformar incluso los ingredientes más simples en recetas sorprendentes y deliciosas. Su destreza en combinar creatividad y técnica le permite ofrecer experiencias gastronómicas únicas, tanto con productos sencillos como con los más exquisitos.

María José Meda ha sido reconocida en múltiples ocasiones por su talento y contribución al sector. Entre sus numerosos galardones, se destacan el premio a la Mejor Chef de Aragón en los años 2017 y 2018, y el título de Mejor Cocinera Innovadora en 2019. Además, su capacidad empresarial ha sido reconocida con el premio a la Mejor Empresaria Turística Hostelera de Aragón. Su trayectoria también incluye la Medalla al Mérito Turístico otorgada por el Gobierno de Aragón, y la Medalla a la Mujer Rural en la 2ª Edición de los Premios del Clúster de Turismo Sostenible de Aragón. Además de estos reconocimientos, Meda forma parte del Patronato Español de Restaurantes Sostenibles, un organismo que promueve prácticas gastronómicas responsables y sostenibles.

Su participación en diversas organizaciones y su recepción de numerosos premios reflejan no solo su talento culinario, sino también su dedicación al avance de la gastronomía sostenible y de calidad.



### ¿Cómo empezaste y cuándo supiste que querías ser cocinera?

Mis comienzos se remontan hace 25 años concretamente en mayo de 1999. Han transcurrido muchos años desde esos años que era muy joven y sobre todo autodidacta, pero con una gran ilusión en comenzar una nueva vida y una experiencia en torno a la cocina. Sabía que iba a ser duro y difícil pero la ilusión y las ganas de convertir este proyecto en una realidad eran infinitas. Hoy en día puedo decir que parece que fue ayer, me siento igual de joven y con las mismas ganas e ilusiones que ese primer momento. En los comienzos, te tiembla todo por hacerlo bien, porque tus platos gusten o por aprender cada día; pero con una gran diferencia a día de hoy, la experiencia adquirida y los conceptos más claros y determinados; saber lo que busco en la cocina, que quiero transmitir a través de cada bocado... Siempre he sido una persona muy metódica, pero con muchas ilusiones, sueños y con una gran creatividad en diferentes aspectos de mi vida que pienso que me han ayudado mucho a la hora de dedicarme en exclusiva a la cocina. Siempre he estado abierta a escuchar a los demás y eso también te hace mejorar como profesional o admitir tus errores para seguir evolucionando. La cocina es una continua evolución y así me siento yo siempre evolucionando y creciendo "Un espíritu joven, soñador".

### Cuéntanos brevemente tu día a día en el restaurante.

Para mí y todo el equipo de El Batán la semana empieza el miércoles pues lunes y martes cerramos.

Los lunes por la mañana nos reunimos Sebastián que es mi socio y yo para ver el planning semanal, reservas, si hay algún evento o cualquier dato importante para poder planificar la semana y para yo poderme centrar en pedidos y organización, qué días voy a recibir cada producto, con qué frecuencia si voy a ir yo personalmente a por alguna mercancía.

Los miércoles ya con todo el equipo en la empresa se transmite y comenta la organización de la semana.



María José y Sebas su jefe de sala

Funciones de cada persona, cambios pertinentes a realizar conforme a las alergias o intolerancias.... Y así cada mañana distribuir las funciones y trabajo diario para dar cada servicio en el restaurante.

Mi trabajo a parte de dirigir a todo el personal de cocina también está centrado en la gestión de personal, calendarios laborales, comunicación en redes y otras funciones relacionadas con el hotel en el cual está ubicado el restaurante.

### ¿En qué está inspirada tu cocina?

Desde que empecé siempre he tenido muy claro que vivía en una zona de Teruel caracterizada por la despoblación, pero con un gran valor agroalimentario. Unas materias primas de primerísima calidad que muchas veces no se quedaban en nuestro territorio, sino que se exportaban. Yo soy una fiel defensora de los productos de mi entorno y me gusta ponerlos en valor a través de

la gastronomía. En Cada receta o bocado que elaboro está presente mi territorio, a veces transformando una receta tradicional en una versión creativa o a veces investigando sobre cada materia prima para sacar lo mejor de cada una reflejada en un plato. En resumen, es una cocina de territorio y de temporalidad pero con una esencia personal.

### ¿Qué te supone la Estrella Michelin y cuánto trabajo hay detrás de ello?

Para Hospedería El Batán tener una Estrella Michelin es un reconocimiento al trabajo bien hecho cada día desde nuestro restaurante, que merezca la pena desplazarse hasta este lugar recóndito para disfrutar y degustar cada momento en nuestro modesto restaurante. Cada día se requiere una autoexigencia muy alta por el trabajo bien hecho al máximo nivel. Las estrellas Michelin se revalidan cada año y por ello es muy importante el trabajo bien hecho tanto



## MARÍA JOSÉ MEDA

a nivel personal y de equipo en cocina como en sala, excelencia en el servicio, amabilidad, cercanía, sentirse a gusto como en casa.

Desde que obtuvimos por primera vez la Estrella Michelin para un establecimiento como el nuestro rural y alejado de muchos circuitos gastronómicos y turísticos hace que el turismo mundial extranjero se desplace a propósito a nuestro restaurante a vivir la experiencia.

Clientes que vuelan en Jet privado desde Holanda o Alemania hasta el Aeropuerto de Teruel a propósito, para venir a comer a nuestro restaurante.

Para poder dar lo mejor de nosotros y de nuestra cocina hay muchas elaboraciones y horas de trabajo cada día. Hay que dar lo mejor de cada uno de nosotros para que todo salga perfecto.



Atún y yema

### Háblanos de tu equipo, ¿quiénes forman el alma del Restaurante El Batán?

El equipo humano de El Batán aparte de Sebastián Rosello y yo que además de ser socios también somos pareja lo conforma una media anual de 14 personas. Algunas de ellas dedicadas a la parte de hotel y el resto entre sala y cocina. A parte de esto tenemos empresas colaboradoras con la gestión de la empresa como gestoría, informáticos, jardineros, redes o marketing que también hacen

posible nuestro proyecto. Todos y cada uno de ellos son muy importantes pues sin todos ellos no sería posible conseguir un resultado excelente. Tanto para Sebastián como para mí la confianza en el equipo es total, el trabajo es en equipo y todo es gracias al equipo. Por supuesto que mi parte es dirigir al equipo, organizarlos, estimularlos y confiar en ellos.

### ¿Quién es o ha sido tu chef de referencia y por qué?

Desde mis principios siempre ha sido un ídolo Martin Berasategui. Su humildad, su perfección en cada plato, su amor por cada producto... Aunque reconozco que el equipo que conforman Oriol, Eduard y Mateu en Disfrutar también fueron un antes y un después en mí. Me han aportado mucho no solo en creatividad o espíritu de equipo sino también en aportarme esa autoconfianza en mí misma. Además, trabajar junto a ellos me ha enseñado a valorar la innovación y la experimentación en la cocina. Cada día con ellos fue una lección de dedicación y pasión. Su enfoque meticuloso y su capacidad para reinventarse constantemente me inspiran a seguir creciendo y mejorando en mi carrera culinaria.

### Si tuvieses que elegir tu plato estrella de la gastronomía española ¿cuál sería?

Si soy yo personalmente la que tengo que elegir sería la paella. Pero si observo a mi alrededor, en nuestro hotel para mucho turismo mundial y español, puedo decir que el plato más solicitado es el Jamón, bien para tomar con un vermut, vino, cerveza antes de comer, para tomar algo informal, para acompañar con un vino entre amigos....

### ¿Algo que quieras añadir a la entrevista?

Bueno yo creo que ser chef es un don que se tiene o no se tiene, no todo el mundo que se dedica a la cocina tiene esa aptitud o don para ser diferente al mismo tiempo que especial. Ser una persona que pueda transmitir algo especial a través de la cocina con el sabor, el olor, la técnica, la vista...

Es como un pintor o un cantante que a través de un lienzo o una canción pueden transmitir al que está al otro lado algo especial. A mí personalmente la música me inspira mucho a la hora de crear un plato al igual que pasear por mi entorno, fundirme con la naturaleza que me rodea me transporta la imaginación.





# LA RECETA

Ceviche de perrochicos, rebozuelo y lubina con vegetales de Aragón y leche de tigre. Por M<sup>a</sup> José Meda

## Ingredientes

### INGREDIENTES para el ceviche:

- 30 g perrochicos
- 30 g rebozuelo
- 50 g lubina
- 50 g de vegetales:
  - judía verde de Tramacastilla
  - borraja
  - col lombarda de la sierra
  - cebolla de Fuentes de Ebro
- sal maldon
- pimienta rosa
- mostaza antigua
- aceite de oliva virgen extra-Alcañiz
- el zumo de 1 lima
- el zumo de 1 limón
- vinagre de mirín

### INGREDIENTES para la leche de tigre:

- 30 g de zumo de limón
- 30 g de zumo de lima
- 30 g de cebolla de Fuentes de Ebro
- 30 g de col lombarda de la sierra
- 30 g de langostino
- 30 g de pescado fresco
- 30 g de apio
- 15 g de cilantro
- fumet de pescado
- sal, pimienta y cayena
- hielo pilé

## Elaboración

Exprimir el zumo de 1 lima y el zumo de 1 limón. Introducir en ellos los langostinos y el pescado fresco y dejarlos macerar 5 min. Una vez cocinados empezaremos a triturar por orden.

Lima+limón +langostinos+pescado fresco

A la mezcla anterior le añadiremos apio+cilantro+sal+pimienta+cayena

A la mezcla anterior le añadimos cebolla roja+ col lombarda+ fumet de pescado

Y por último el hielo pilé para darle un toque muy frío.

Recordando, muy importante que el orden para añadir ingredientes e ir triturando cada paso es fundamental a la hora del resultado final.



### Elaboración del ceviche de perrochicos, rebozuelo y lubina:

Importantísimo la forma de cortar el pescado, hirisukuri (perpendicular a la tabla de corte siempre rompiendo la fibra del pescado)

Exprimimos el zumo de lima y limón y lo separamos en dos recipientes separados.

A un recipiente le añadiremos un chorro de vinagre de mirín. Este recipiente es el que vamos a utilizar para realizar el ceviche de perrochicos.

Limpiamos muy bien los perrochicos con agua y un cepillo y los ponemos a cocinar en el limón-lima durante minutos. Con la lubina también hacemos igual.

Cortamos la lubina con un corte y la ponemos a cocinar en la lima-limón durante 4 minutos.

Mientras tanto cortamos en juliana las judías verdes, la cebolla y la col lombarda; aliñamos con la sal, pimienta rosa, aceite, el vinagre de mirín y mostaza antigua.

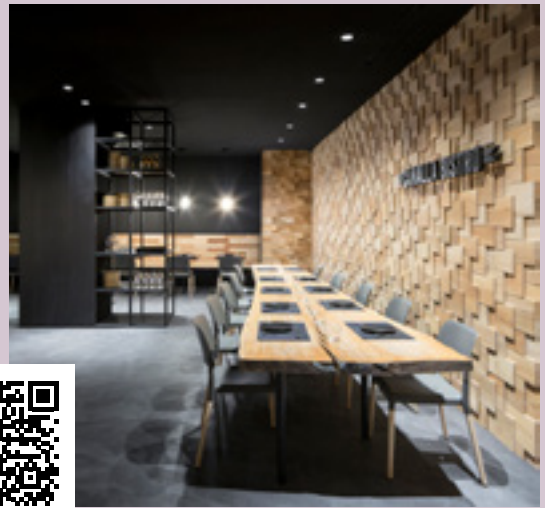
## Emplatado

Sobre un plato hondo colocamos la ensalada de vegetales de Aragón, y la acompañamos del ceviche de perrochicos y rebozuelo y del ceviche de lubina. Este plato lo acompañamos de unas fresitas silvestres de los pinares de la Sierra de Albarracín y servido con la leche de tigre, que nos ayuda a conseguir una explosión de sabores.



## Restaurante informal para ir con amigos CANALLA BRISTO

Siempre que queremos disfrutar de buen clima, sol, terrazas y algo de fiesta es una buena excusa para viajar a Valencia y es aquí donde poder cenar con amigos de una manera más informal, pero de mucha calidad donde recomiendo sin lugar a dudas Canalla Bristo de Ricard Camarena. Mucha creatividad en cada bocado, cocina fusión de diferentes culturas, donde poder disfrutar de cada bocado que tomes en una excelente cena acompañada de amigos ( hablar, reír, beber, cenar y sobre todo compartir entre risas con amigos...) el lugar perfecto.



## Un restaurante romántico ATRIO



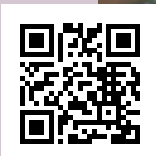
Para mí ir a Atrio es una experiencia completa donde poder disfrutar de la Alta gastronomía que ofrecen en su restaurante, delicatessen y que además sea con producto de territorio y de primerísima calidad; y todo esto unido a la experiencia de poder alojarte en su pequeño y coqueto Hotel es tener una experiencia premium. Todo son detalles, la comodidad en el alojamiento como en las estancias comunes (terraza, solárium, piscina...), el descanso, la tranquilidad, es tener privacidad en un hotel que además cuenta con su propia terraza, solárium con espectaculares vistas a la ciudad y una piscina para refrescarte. Es como estar en un microuniverso.



## Para comer buen pescado

### APONIENTE

Si tengo que recomendar un restaurante enfocado exclusivamente al pescado y que me haya dejado huella pues sin duda es "APONIENTE". Para mí es admirable que todo un menú gastronómico este basado al 100 por 100 en pescado y marisco y sobre todo desde la sostenibilidad. Añadiendo a todo esto la creatividad aportada en cada bocado que tomes. Me resultó extraordinario. Para mí, cuando estoy en un restaurante es algo más que degustar un plato o producto, me tiene que transmitir algo más y sobre todo cuando lo retienes en tu memoria es algo especial y por este motivo, Aponiente es un punto y aparte si he de recomendar un restaurante enfocado al pescado.





## Para comer buena carne ALBA DEL SUR

En este apartado de carnes lo tengo clarísimo me quedaría en Teruel, pues goza de carnes de primerísima calidad de nuestro territorio (caza, pato, ternasco, Wagyu, ternera...) y no me movería de mi entorno; me quedaría en nuestro restaurante Alba del Sur. Se trata de un nuevo restaurante que hemos abierto este año 2024 dentro del mismo hotel y donde hemos querido primar esos productos de nuestro territorio que tenemos, entre ellos las carnes de una manera sencilla y tradicional para todo aquel amante del buen comer de una manera más sencilla e informal, pero de calidad. Un buen asado de Ternasco de Aragón, una buena ternera a la brasa, un guiso de caza, el wagyu mudéjar...



## Un restaurante de cocina internacional L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON-ETOILE



Me iría a París, siempre recuerdo el restaurante L'Atelier de Joël Robuchon-Etoile que además de ser un restaurante muy moderno por dentro, su cocina derrocha creatividad con influencias de todo el mundo, una cocina viajera en un marco incomparable en el que clientes como yo de cualquier país del mundo van a disfrutar de esa simbiosis de espacio, decoración, gastronomía internacional. Sobre todo, el trato, amabilidad y servicio son exquisitos.



## Hospedería El Batán

Se trata de una cocina de territorio basada su gran mayoría en materias primas del entorno siempre respetando su temporalidad y sostenibilidad. Es una cocina gastronómica basada en la creatividad de actualizar el recetario tradicional siempre bajo la perspectiva y visión personal de María José, una fiel defensora de su territorio y de esas materias primas de su entorno que muchas veces viajan a todo el mundo y que son autóctonas de Teruel. Ir a propósito hasta la Hospedería El Batán es una experiencia que merece la pena, es única e imborrable; es unir gastronomía con alojamiento, con paz, con tranquilidad; es unir el descanso con la gastronomía y con la naturaleza; es una experiencia completa que pretende que el que viene una vez repita, a pesar de estar perdidos.



Ctra. Comarcal 1512, km 43  
44112 Tramacastilla (Teruel)  
Tel. (+34) 978 706 070 – contacto@elbatan.es







# Bodega Monte La Reina

**Texto:** Rosario Alonso

**Fotografía:** Bodegas Monte La Reina

**D**iez kilómetros separan esta bodega del municipio zamorano de Toro, en la finca agrícola más grande de toda Castilla y León, Bodegas Monte la Reina se ha establecido como un referente en la Denominación de Origen Toro. Esta bodega destaca por sus vinos tintos, que reflejan el terroir de la región, y por ser pionera en la elaboración de verdejo en esta comarca. **Carolina Inaraja**, la bodeguera más joven de la D.O. Toro, es la primera de su familia en dedicarse al sector vinícola. Con más de diez años al frente de la bodega, Carolina ha combinado tradición y modernidad en su enfoque, respaldada por el enólogo José Nuño. Este proyecto, que se sumerge en la tradición vinícola, apunta también a la vanguardia, ofreciendo una propuesta innovadora y transgresora.

## El Alma de Monte La Reina

Las 300 hectáreas de viñedo propio son el corazón de Monte la Reina. La uva tinta de Toro y la verdejo son los protagonistas, produciendo seis vinos tintos y dos blancos bajo la D.O. Toro, lo que confiere a esta bodega familiar un carácter único. Monte la Reina cuenta con cepas prefiloxéricas, algunas de más de 100 años, que aportan una profundidad y complejidad excepcionales a sus vinos.



### Un Complejo Multifacético

La bodega forma parte de un complejo más amplio que abarca 1.400 hectáreas. Este incluye campos con diferentes cultivos, un edificio multidisciplinar con restaurante y amplios jardines, y un castillo neogótico del siglo XIX que opera como un hotel boutique de ocho habitaciones, conocido como Posada Real. Este entorno ofrece a los visitantes una experiencia única, combinando vino, campo y ocio.

### Historia y Tradición

Castilla y León, tierra de carácter y personalidad, se distingue por su rica tradición vinícola. La región cuenta con numerosas denominaciones de origen, entre ellas la D.O. Toro, que es regada por el río Duero y se extiende por las provincias de Zamora y Valladolid. Monte la Reina, ubicada en la finca agrícola homónima, es uno de los máximos exponentes de esta distinción.

### Proceso de Elaboración

En septiembre, llega el momento de la vendimia, que se realiza de manera manual y mecánica, según las características del viñedo. Las uvas se trasladan a dos salas de elaboración equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad para garantizar un seguimiento riguroso de la fermentación. El parque de barricas de la bodega está compuesto principalmente por roble francés, con algunas barricas de roble del Cáucaso y Transilvania para vinos especiales.







## Enología y Vinos

José Nuño, presidente de EnoDuero, aporta más de 30 años de experiencia en la elaboración de vinos. Originario de Moral de Calatrava, Ciudad Real, Nuño ha trabajado en importantes regiones vinícolas de España como Alicante, Ribera del Duero y Rueda. Junto a Carolina Inaraja, crea vinos con un carácter y carisma únicos, que han ganado numerosos premios internacionales. Los vinos de Monte la Reina incluyen tanto referencias de la D.O. Toro, como la reserva Inaraja, como opciones más desenfadadas bajo la marca Carolina.

## Un enclave singular

El edificio de la bodega, diseñado por Jesús Juárez, se asemeja a una cámara de fotos, capturando las impresionantes vistas de su entorno. Construida con materiales nobles y semienterrada en una colina, la bodega combina estética y funcionalidad para mantener una temperatura adecuada en sus diferentes naves.



## Reconocimiento internacional

Monte la Reina ha ganado reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional por la calidad de sus vinos. Bajo la D.O. Toro, produce seis tintos y dos blancos que han conquistado un espacio significativo en el mercado. La dedicación de Carolina Inaraja y su equipo ha elevado el prestigio de Monte la Reina y ha contribuido a la proyección global de la D.O. Toro.





## VINOS TINTOS

### Proceso de Elaboración

Las uvas utilizadas en Monte la Reina maceran en frío en depósitos de acero inoxidable o de hormigón. La fermentación se realiza bajo estrictas condiciones de temperatura controlada, y en muchos casos, las uvas también pasan por una fermentación maloláctica en el mismo depósito. Este proceso detallado garantiza la calidad y el carácter distintivo de cada vino. La crianza en barrica de roble francés varía de seis a dieciséis meses, con la excepción del vino joven, que no tiene crianza en barrica.

#### Los vinos:

**Joven:** Fresco, frutal y fácil de beber, este vino es la referencia más versátil de la bodega. Destaca por sus notas frutales de fresa y frambuesa, acompañadas de un recuerdo cremoso a yogur, típico de una fermentación maloláctica correcta.

**Roble:** Con seis meses de crianza en barrica, este vino es equilibrado y elegante. Ofrece un suave paso en boca, destacándose por su volumen y carácter glicérico, lo que se traduce en una gran intensidad gustativa.

**Crianza:** Con una crianza de doce meses, este vino encarna la filosofía de la D.O. Toro. En boca es seco, amplio y equilibrado, con una entrada sedosa que revela notas de maderas nobles y recuerdos de frutos negros y ciruelas confitadas.

**Cuvée Privée:** El vino más premiado de la bodega. Con catorce meses en barrica nueva de roble francés y caucásica, mantiene los valores primarios de la uva. Su potencial aromático es complejo, con frutas maduras, tostados y dulces, y una notable mineralidad.

**Vendimia Seleccionada:** Este vino, sinónimo de elegancia, se elabora con uvas de cepas centenarias y tiene una crianza de catorce meses en barrica nueva de roble francés. Es seco y equilibrado, con taninos maduros y dulces que reflejan la calidad de las uvas y el roble.

**Inaraja:** El buque insignia de Monte la Reina. Potente y sabroso, con notas balsámicas, ahumadas, tostadas y minerales, este vino se cría durante dieciséis meses en barrica de roble francés. Procede de las viñas centenarias de la bodega, ofreciendo una experiencia vinícola única.



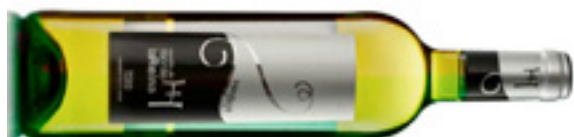


## VINOS BLANCOS, ROSADO y ESPUMOSO

### Proceso de Elaboración

Los terrenos y el clima de la región son ideales para el cultivo de la uva verdejo, una de las mejores variedades blancas de España. La vendimia comienza a principios o mediados de septiembre, cuando las uvas alcanzan una maduración óptima y un grado alcohólico de aproximadamente 12,5%. Las uvas son prensadas neumáticamente y el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable, realizando un trabajo cuidadoso sobre sus lías.

El resultado es un vino verdejo intenso, frutal y vibrante, con aromas de piña y manzana madura. En boca, estos vinos son potentes y estructurados, con un final largo y persistente.



### Los vinos:

**Verdejo:** Es un blanco que en boca es intenso, untuoso y con una buena acidez. Resulta un vino equilibrado, fresco y sabroso; muestra una gran armonía entre las notas de fruta, una fresca acidez y un característico paso amargoso.



**Verdejo fermentado en barrica:** Esta es la joya de los blancos de Monte la Reina. Cuenta con un reposo de 5 a 7 meses en barrica de roble francés y de ocho años en botella. Un vino expresivo con matices de fruta madura y flores blancas.



**Pinktone:** Elaborado con un 85% de uva blanca, Verdejo. Un vino suave, fresco y elegante. De color rosa pálido, destacan sus aromas a fruta roja como la frambuesa o la fresa; todo ello rodeado de un exquisito componente floral.



**Claudia Moreno Espumoso:** Este vino espumoso está compuesto por un 50% de Verdejo y un 50% de Chardonnay, elaborado mediante el método Charmat. Se presenta con un color amarillo pálido, limpio y cristalino. Aromáticamente, de intenso carácter varietal con matices cítricos y recuerdos de frutas blancas. En boca, es estructurado con burbujas finas perfectamente integradas.



**Reina Frizzante 5.5:** Este espumoso de 100% Verdejo, elaborado mediante el método Charmat, tiene un color amarillo pálido, limpio y brillante, con ligeros reflejos grises y verdosos. Sus burbujas son finas y persistentes. Destaca por su intensa frescura y agradables notas de fruta tropical. En boca, se caracteriza por un equilibrio entre azúcares residuales y acidez, con burbujas chispeantes.



# ENOTURISMO

Este hotel boutique se encuentra en un palacio neogótico del siglo XIX, decorado con un estilo vanguardista y contemporáneo. Consta de ocho habitaciones totalmente equipadas que mantienen su esencia histórica, proporcionando una sensación de hogar.

Ubicado en un lugar privilegiado, ofrece vistas increíbles a la Vega del Duero y los viñedos. Es un lugar tranquilo y lleno de luz, donde solo se escuchan los pájaros y la brisa natural. Cerca del hotel, se encuentran las bodegas de la D.O. Toro, que producen una variedad de vinos. Además, el hotel es el punto de partida para rutas de senderismo por la zona. Es un destino ideal para quienes buscan un alojamiento único y lleno de encanto.

Distintas estancias del hotel y vista parcial del castillo



**Bodegas  
Monte La Reina**







# RHUDO Madrid

El nuevo  
epicentro  
gastronómico  
y social del  
Barrio de  
Salamanca







# U

bicado en el corazón del exclusivo barrio de Salamanca, en Velázquez 64, nace Rhudo Madrid, un ambicioso proyecto que promete revolucionar la escena gastronómica y social de la capital. Este nuevo establecimiento es el resultado de una colaboración sin precedentes entre el chef con dos estrellas Michelin Paco Roncero y un equipo estelar de la industria del entretenimiento y el deporte: los aclamados actores Álex González y Miguel Ángel Silvestre, el jugador de la selección española Marcos Llorente y el campeón mundial Antoine Griezmann.

El proyecto Rhudo Madrid va más allá de ser solo un restaurante; es un espacio donde la comida excepcional se mezcla con una atmósfera vibrante, creando un lugar único para ver y ser visto. El chef Paco Roncero, conocido por su cocina de vanguardia, apuesta en esta ocasión por fusionar la gastronomía mediterránea y latina, ofreciendo una carta llena de sabor y pensada para compartir.

El proyecto Rhudo Madrid va más allá de ser solo un restaurante; es un espacio donde la comida excepcional se mezcla con una atmósfera vibrante, creando un lugar único para ver y ser visto. El chef Paco Roncero, conocido por su cocina de vanguardia, apuesta en esta ocasión por fusionar la gastronomía mediterránea y latina, ofreciendo una carta llena de sabor y pensada para compartir.

### **Un Viaje Culinario por el Mediterráneo y América Latina**

La oferta gastronómica de Rhudo Madrid destaca por su enfoque innovador en la cocina mediterránea, enriquecida con una fuerte influencia latina, especialmente de países como México, Venezuela y Colombia. Esta fusión se manifiesta en platos vibrantes y llenos de matices, donde las especias y frutas de ultramar juegan un papel crucial, aportando un toque exótico y distintivo a cada creación.



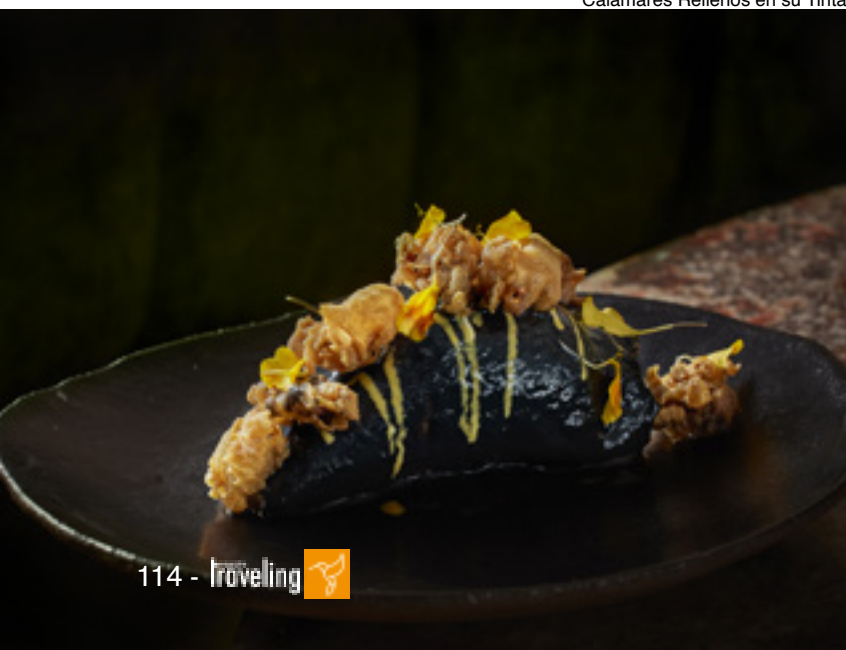




Arroz con Jarrete de Cordero Asado



Boloñesa de Marisco con Bogavante



Calamares Rellenos en su Tinta

## Platos Crudos: El Alma del Menú

Los crudos ocupan un lugar central en la propuesta de Rhudo Madrid. Las ostras Guillardéau nº3, ofrecidas tanto al natural como con aliños innovadores como leche de tigre con corazones de palma y mignonette de fruta de la pasión, son una de las joyas del menú. El carpaccio de pulpo con ensalada griega de berenjena y queso feta combina delicadeza con sabores intensos. Los ceviches también destacan. La corvina en adobo rojo y los langostinos en aguachile de coco, cilantro y lima ofrecen sabores frescos y tropicales, ideales para los amantes de platos ligeros.

La filosofía de compartir es esencial en Rhudo Madrid. Platos como los mejillones al huacatay, aderezados con una salsa de hierba aromática peruana, y el dip de semillas de calabaza, cremoso y especiado, están diseñados para disfrutar en grupo.

Los arroces varían según la temporada. El arroz con jarrete de cordero y huitlacoche fusiona tradición mediterránea y sabores mexicanos. Las carnes también son destacadas, como el steak tartar de solomillo de vaca rubia con crema al ají y chips de tupinambo, y las costillas de ternera o cerdo ibérico. Finalmente, el tuétano a la brasa con carabinero, que combina tuétano asado con el sabor intenso del carabinero, ejemplifica la creatividad de Paco Roncero.

## Un Lugar para Todos los Sentidos

El diseño interior de Rhudo Madrid, a cargo de Archidom Studio, es una parte esencial del proyecto. El estudio ha creado espacios minimalistas y cómodos, pero muy expresivos, que buscan influir en la interacción entre el cuerpo y el espacio. Durante el día, el restaurante sirve almuerzos y cenas, mientras que por la noche se transforma en un club sofisticado, con DJs y un ambiente animado. La emoción y la intriga están aseguradas con sorpresas cada noche, convirtiendo cada visita en una experiencia única e impredecible.

## Un Equipo de Altura

El equipo de Rhudo Madrid está compuesto por profesionales de primera línea. Además de Paco Roncero, la dirección de sala corre a cargo de Bruno Serenelli, y el sumiller italiano Angelo Casali, ambos provenientes de Lío Ibiza, gestionan una bodega con más de 500 referencias. La carta de vinos incluye etiquetas nacionales e internacionales de los mejores productores de España, Italia y Francia, así como del Nuevo Mundo, con selecciones especiales aportadas por Llorente y Griezmann.

En la sección de mixología, **Miguel Pastor**, reconocido por su participación en los mejores concursos de coctelería a nivel mundial,



ha creado una selección de cócteles de autor. Estos están pensados para maridar con la oferta culinaria y, al igual que la comida, están salpicados de ingredientes latinos y texturas innovadoras. Ejemplos de estos cócteles incluyen el "Atila", con tequila, hierbabuena, chile, aguacate y lima, y el "Casio", a base de ron, piña asada, miel, almendra y cítricos.

### **Paco Roncero: Un Maestro de la Innovación Gastronómica**

Nacido en Madrid en 1969, Paco Roncero se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó prácticas en restaurantes de renombre como Zalacaín y el Hotel Ritz. Desde 1991 ejerce en el Casino de Madrid, y en 2005 obtuvo el Premio Chef L'Avenir de la Academia Internacional de Gastronomía. Con su restaurante La Terraza del Casino, ha conseguido dos estrellas Michelin y múltiples reconocimientos.

Roncero es también el creador de Paco RonceroTaller y de Sublimotion, una performance donde la gastronomía vanguardista se une con la innovación tecnológica para crear una experiencia sensorial única. Además, ha desarrollado conceptos como Gastrohub y Estado Puro, y ha participado en diversas escuelas, congresos y encuentros gastronómicos internacionales.

Rhudo Madrid promete ser más que un restaurante; es una experiencia integral donde la gastronomía de alto nivel se encuentra con el diseño innovador y la vida nocturna vibrante. Con su enfoque en la cocina mediterránea y latina, Paco Roncero ofrece un menú lleno de sabor y color, perfecto para compartir y disfrutar en un ambiente sofisticado y emocionante. El equipo de Rhudo, compuesto por profesionales de renombre y apasionados por la buena mesa, asegura una experiencia gastronómica y social inolvidable en cada visita.



Boloñesa de Marisco con Bogavante

Postre de arroz



## RHUDO Madrid





CALUANA



Parmigiana de Calabacín

# Caluana

Cocina Italocastiza en Madrid

Por: Redacción - Fotografía: Caluana





**M**uy cerca de la Puerta del Sol, Caluana se erige como un faro de innovación culinaria en Madrid al fusionar magistralmente dos de las más veneradas gastronomías del mundo: la española y la italiana. Bajo la dirección de los talentosos chefs Joaquín Serrano y Jorge Velasco, Caluana propone una travesía culinaria con un enfoque moderno y vanguardista. Serrano y Velasco, con una sólida trayectoria en el ámbito de la restauración, apuestan por resaltar los productos locales y de temporada, garantizando platos que evocan la esencia de la tierra y el mar. Cada creación es un homenaje a la cultura culinaria de ambos países, presentado con un toque contemporáneo.

### Un Viaje al Renacimiento Italiano

El restaurante, concebido como una villa italiana del Renacimiento, no solo impresiona por su oferta gastronómica, sino también por su ambiente y decoración. Situado en el histórico edificio que albergó la antigua Bolsa de Madrid y la iglesia de Santa Cruz, Caluana transporta a los comensales a una época de esplendor artístico y cultural. El restaurante se distribuye en dos plantas, ofreciendo dos espacios distintos pero igualmente encantadores: 'El Olivar' en la planta baja, con una majestuosa bóveda y 'El Invernadero' en la planta superior, un espacio íntimo lleno de vegetación, espejos y mucha luz.

Vieiras a la brasa con salsa carbonara y velo de papada ibérica





# CALUANA

## Aperitivos y Entrantes: Un Preludio de Sabores

Bajo el lema 'Compartir es disfrutar,' Caluana presenta una selección de aperitivos que invitan a los comensales a explorar una fusión única de sabores. Entre ellos, la crocchetta di patate (croqueta de patata con papada ibérica) destaca por su textura crujiente y sabor profundo. La vieira a la brasa con salsa carbonara ofrece una combinación perfecta de mar y tierra, mientras que la parmigiana di calabacín a la Idiazábal (milhojas de calabacín con bechamel de Idiazábal) sorprende con su delicadeza y sabor.

## Pasta y Arroces: La Fusión en su Máxima Expresión

La sección 'La Pasta Castiza' en Caluana es un ejemplo destacado de la fusión culinaria del restaurante, donde la pasta italiana se reinventa con toques españoles. Platos como el ravioli de calabaza con cebolla caramelizada y provolone equilibran dulce y salado, y la lasaña de rabo de toro combina la riqueza del rabo de toro con la suavidad de la pasta. Los calamaretti con carabineros celebran los sabores del mar. Los amantes del arroz disfrutaron opciones como el arroz meloso con carrillera de ternera, arroz al tartufo y gamberi con setas y marisco, todos equilibrados para resaltar la calidad de los ingredientes.

Tarta de chocolate cremoso



Pulpo a la brasa

## Platos Principales: Un Festín para los Sentidos

Los platos principales de Caluana son un verdadero festín para los sentidos, combinando técnicas tradicionales con presentaciones modernas. El pulpo a la brasa, servido con puré de boniato y alioli, es un plato que destaca por su textura tierna y sabores intensos. El pargo con costra de pistacho ofrece una deliciosa combinación de mar y tierra, mientras que la pluma ibérica con lechuga a la brasa es un homenaje a los sabores rústicos y auténticos. La chuleta de vaca madurada a la brasa y el ciervo con duxelle de boletus completan una selección de platos principales que satisfacen a los paladares más exigentes.

## Dulces Tentaciones: Un Final Perfecto

El momento más dulce en Caluana se encuentra en sus postres, que combinan creatividad y tradición. Destacan la torrija de limoncello, una moderna interpretación con vibrante sabor, la tarta de tres quesos con gorgonzola dulce, y la tarta de chocolate cremoso, perfecta para los amantes del cacao.

## Maldita Gioconda: Coctelería y Arte

Maldita Gioconda, un bar clandestino dirigido por el renombrado bartender Daniel Álvarez, es ideal para comenzar o culminar la velada. Combina mixología de primer nivel con arte, con una carta de cócteles que cambia periódicamente y actualmente se inspira en la música, ofreciendo bebidas que representan diferentes estilos musicales.

# Caluana







smartbox  
BUSINESS SOLUTIONS



## El mejor regalo corporativo es regalar experiencias para compartir, vivir y disfrutar.

Regalando momentos inolvidables a través de Cajas Regalo o e-Cajas digitales.

Por este motivo surgió el equipo especializado **Business Solutions en Smartbox Group**, asesorando a empresas y agencias **ofreciendo el regalo perfecto** para agradecer, motivar, fidelizar e incentivar a empleados, colaboradores y clientes, **creando un vínculo único**.



REGALO EVENTOS



CAPTACIÓN



AGRADECIMIENTO



FIDELIZACIÓN

[info.empresa@smartbox-group.com](mailto:info.empresa@smartbox-group.com) / 91 746 86 41

@SmartboxBusinessSolutionsSpain



# ESTE VERANO, ELIGE LA AVENTURA Y LA BELLEZA DE ISLANDIA

VUELOS DESDE

**100€**



IBERIA  
**EXPRESS**   
[iberiaexpress.com](https://iberiaexpress.com)

Precio mínimo por trayecto reservando ida y vuelta a través del Club Express en [iberiaexpress.com](https://iberiaexpress.com).  
Sujeto a disponibilidad de tarifa