

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 69 Año 2025 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



MARRAKECH
Una metáfora de viaje

Turín
La Mole Antonelliana
o el Museo del Cine

**Palma de
Mallorca**
y su modernismo

Milwaukee
Wisconsin
Harley-Davidson Museum

LETUR
Un destino para conectar
con la naturaleza y la
historia



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 / 91 746 86 41

@SmartboxBusinessSolutionsSpain

Bienvenido a bordo

Cada número de Traveling es un billete de ida a lugares llenos de historia, cultura y sabores inolvidables. En esta edición, nos dejamos seducir por la magia de **Letur**, un pueblo donde el susurro del agua nos transporta a su pasado árabe. También viajamos a **Turín** para sumergirnos en el fascinante universo del cine en la Mole Antonelliana y exploramos el modernismo de **Palma de Mallorca**, donde la arquitectura se convierte en arte.

Cruzamos el Atlántico hasta **Milwaukee**, cuna de Harley-Davidson, y recorremos **Florenia** en busca de las Buchette del vino, pequeñas ventanas que cuentan siglos de tradición. En nuestra apuesta por los destinos sostenibles, nos adentramos en **Andalucía Verde**, una ruta por sus Parques Naturales, y descubrimos **La Oliva** en Fuerteventura, donde el ecoturismo es protagonista.

El buen comer sigue siendo parte de nuestro ADN. **Gdansk** nos espera como Capital Europea de la Gastronomía, mientras que **Soria** nos invita a saborear su trufa negra. También exploramos restaurantes con alma, como **Bravissimo** en Madrid o **De Tokio a Lima** en Palma, donde la esencia nikkei cobra vida. En Soles y estrellas en la cocina, visitamos **VelascoAbellá**, un restaurante creado por una simpática pareja que hacen del buen comer un arte, premiados con una estrella Michelin y un Sol Repsol (de momento).

En cada página, buscamos qué viajes con nosotros, qué te emociones con cada historia y qué encuentres la inspiración para tu próxima aventura. Porque viajar no es solo moverse, sino descubrir nuevas formas de ver el mundo que está lleno de destinos para descubrir; cercanos o lejanos, todos tienen su encanto.

En Traveling, queremos ser su compañero en cada aventura. ¡Bienvenidos a bordo de un nuevo número!

Jose Antonio Muñoz y Rosario Alonso



Jose A. Muñoz
CEO



Rosario Alonso
Directora

Miembros de:



Ediciones OMO DOMO SL

Pol. Ind. Sta. Ana Cl. Electrodo 70-72
nave 49 28522 - Rivas Vaciamadrid
Madrid - (Spain) Tel: (+34) 911 126 744

CEO

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@revistatraveling.com

DIRECTORA

Rosario Alonso
rosario@revistatraveling.com

PUBLICIDAD

Javier Martínez
javier@revistatraveling.com

REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

FOTOGRAFÍA

Coromina
josemcoromina@gmail.com

ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín
alejandro@paadin.es

Delegaciones

COSTA RICA:

José David Díaz Picado
jose.diaz@crmia.com

ESTADOS UNIDOS:

Larissa Rolley
LarissaRolley@outlook.com

MÉXICO:

Luís Armando Suarez
armando@revistatraveling.com

COLOMBIA:

Carlos Sanchez Uriaga
carlos@revistatraveling.com

ARGENTINA:

Melany Pasquini
melany@revistatraveling.com

Colaboran

Diana Morello
dianamorello@outlook.es

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

Manena Munar
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

Diego Ruiz-Gil
diegorg45@hotmail.es

Clara Serrano Vega
claraserranovega@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146



El editor no se hace responsable de los contenidos aquí mostrados. Siendo por entera la responsabilidad de cada autor o colaborador. Así mismo, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de la revista. Cualquier queja o reclamación sobre los textos o fotografías aquí mostradas, por favor envíenos un mail a redaccion@revistatraveling.com indicándonos sus datos y el motivo de la disconformidad para poder actuar convenientemente.



14 DISEÑO Y ARQUITECTURA
TURÍN, LA MOLE ANTONELLIANA
El Museo del Cine

18 VIAJES
GALEÓN ANDALUCÍA
Travesía de Sète a Castellón 290 millas

22 VIAJES
MILWAUKEE, WISCONSIN
Museo Harley-Davidson

28 VIAJES
FLORENCIA
Las Buchette del vino

32 PUEBLOS CON ENCANTO
LETUR
El susurro del agua evoca su pasado árabe

38 TURISMO RURAL
ANDALUCÍA VERDE
Una ruta por sus Parques Naturales

44 24 HORAS EN
SORIA
Un paseo por el románico y sus palacios

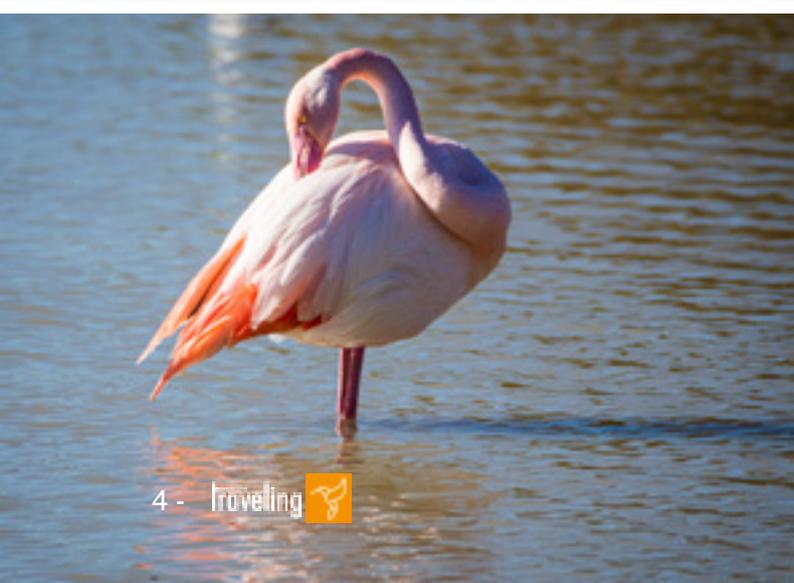
48 ECO DESTINO
LA OLIVA
En Fuerteventura

52 ESCAPADAS
EL ALGARVE
A través de Vilalara

56 HISTORIA, ARTE Y CULTURA
PALMA DE MALLORCA
El modernismo

62 LUGARES A DESCUBRIR
ALBACETE
Tradicón y aventura consciente

66 LUGARES PARA SOÑAR
PALMA DE MALLORCA
Hotel Posada Terra Santa



CONTENIDOS

Revista Traveling N°69

Año 2025

CINE EN LA MALETA 70
MÁLAGA
Festival Internacional de Cine

LA VENTANA DE MANENA 74
ÁFRICA
La vuelta a África de un trípode

traveling 79
gourmets

ESCAPADAS GASTRO 80
SORIA
Capital de la trufa negra

DESTINOS GASTRO 84
GDANSK (POLONIA)
Capital Europea de la Gastronomía

PRODUCTOS 88
PINK LADY
La dama rosa de las manzanas

BODEGAS CON ALMA 94
BODEGAS OTAZU
En el corazón de Navarra

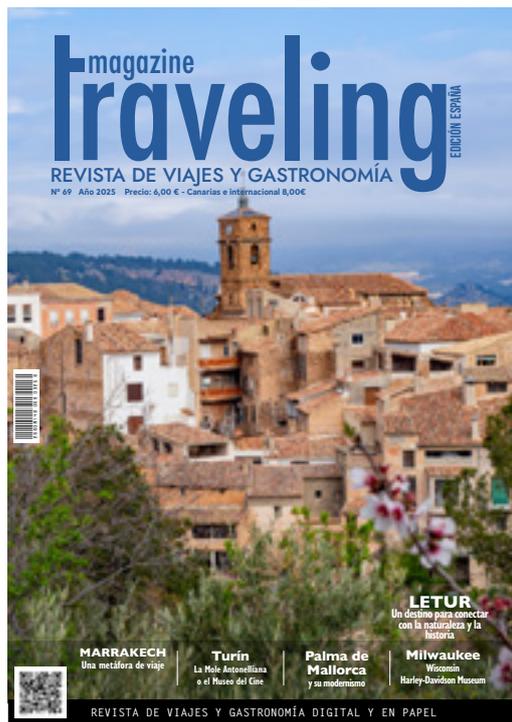
SOLES Y ESTRELLAS 100
RESTAURANTE VelascoAbellá
Amor por el producto y la tradición

REST. PROBADOS 106
RESTAURANTE EL PATIO DE ABASCAL
El templo del cuchareo

REST. PROBADOS 110
BRAVISSIMO (MADRID)
Un viaje con raíces italianas

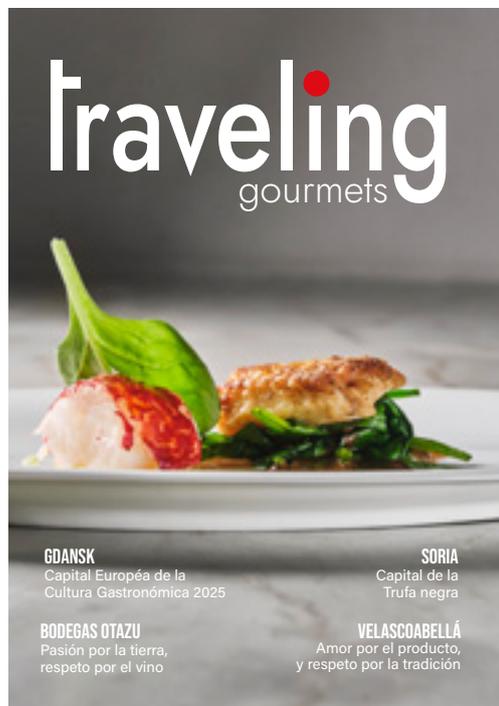
REST. PROBADOS 114
DE TOKIO A LIMA (P. MALLORCA)
Esencia nikkei en el corazón de Palma

DEVORANDO LIBROS 118
Una cena en Roma
Editorial Siruela



PORTADA

VISTA DE LETUR
© Jose A. Muñoz



PORTADA

Alita de pollo con bogavante
© VelascoAbellá (Madrid)



Marrakech

Una metáfora de viaje

Texto: Clara Serrano claraserranovega@gmail.com

Fotografía: Archivo

Llegué a Marrakech sin saber muy bien qué buscaba. No era mi primera vez en la ciudad, pero esta vez tenía una sensación diferente, como si en el fondo estuviera esperando encontrar algo, aunque no supiera qué. Quizá por eso, en lugar de ir a lo seguro, decidí hacer lo contrario: dejarme llevar. Sin mapas, sin itinerarios, reservé habitación en un Riad céntrico, pero sin contrastar en internet opiniones ni valoraciones, simplemente me gustaron las fotos. Cansada de hacer viajes donde absolutamente todo está programado, visitas, comidas, cenas..., en este viaje solo buscaba dejarme llevar.

Desde el primer momento, Marrakech me envolvió en su ritmo. En la plaza **Jemaa el-Fna**, la actividad nunca cesaba, todo era un ir y venir de sonidos, aromas y colores: puestos de comida humeantes, encantadores de serpientes, acróbatas y vendedores. Caminé entre el bullicio sin prisa, intentando fijarme en cada detalle, en cada aroma, en cada sonido. Había pasado mucho tiempo desde la última vez que me permití estar en un lugar sin planear nada, sin una lista de cosas por hacer, sin obligaciones. Y eso, en cierto modo, ya era un descubrimiento.

A medida que me adentraba en la plaza, me percaté de su dinamismo incesante. Un guía contaba historias a un grupo de turistas, mientras que en otro rincón un grupo de músicos tocaba ritmos hipnóticos con tambores y laúd. Las luces de los faroles comenzaban a encenderse, iluminando el humo que salía de los puestos de comida, impregnando el aire con un aroma especiado y tentador. Me detuve a observar a un hombre que asaba brochetas de cordero, su rostro iluminado por las brasas mientras movía la carne con maestría.



Patio interior de un riad

"Marrakech es un laberinto de sensaciones donde el tiempo se diluye entre aromas de especias, el tintineo del metal en los zocos y la brisa cálida que acaricia los riads ocultos. Un viaje que despierta los sentidos y deja huella en el alma."



Plaza Jemaa el-Fna





Té de menta

Me interné en la **Medina** y, como era de esperar, me perdí casi de inmediato. Las calles se retorcían en todas direcciones, con pasadizos estrechos donde la luz natural apenas entraba y tiendas diminutas llenas de alfombras, especias y lámparas de cobre. Una parte de mí disfrutaba esa sensación de desorientación, de no saber exactamente dónde estaba ni hacia dónde iba.

Al salir de aquel laberinto de calles y tiendas, me encontré frente a la imponente **Mezquita Koutoubia**, cuya silueta dominaba el horizonte. Sus muros de piedra brillaban con los últimos rayos del sol, mientras el canto del muecín se extendía por la ciudad. Me quedé unos minutos allí, sintiendo la tranquilidad del lugar en contraste con el bullicio de la Medina.

Después de un rato, entré en un café con una terraza en la azotea. Pedí un té de menta y me quedé allí un buen rato, viendo Marrakech desde arriba; la imponente plaza se iba iluminando justo al caer la tarde. La ciudad bullía debajo de mí, pero yo estaba en pausa, como si por un momento el tiempo se hubiera detenido. A mi lado, un hombre mayor con un turbante azul bebía su té en silencio. Se notaba que era de allí, de esos que han visto pasar a miles de viajeros con la misma cara de desconcierto que yo llevaba.

Terraza de uno de los cafés con vistas a la plaza Jemaa el-Fna





Laberínticas calles de la Medina

—¿Primera vez en Marrakech? —preguntó sin mirarme.

—No —respondí—, pero siento que sí.

Él sonrió levemente y asintió.

—Eso es porque la ciudad nunca es la misma. Y tú tampoco lo eres.

No supe qué contestar, pero sus palabras se quedaron conmigo mientras bajaba de nuevo a la gran plaza. Seguí caminando sin rumbo, observando cómo los colores cambiaban con la luz de la noche. Me detuve en un taller de carpintería donde un hombre tallaba madera con una concentración absoluta. Me quedé viéndolo un rato y él, sin levantar la vista, dijo:

—Tómate tu tiempo. Aquí nada se hace rápido.

Sonreí. En Marrakech, todo parecía funcionar con una lógica distinta.

El tiempo tenía otra textura, otra cadencia. No era que las cosas fueran más lentas, sino que no estaban apuradas. Como si cada momento tuviera su propio ritmo y no hubiera por qué forzarlo.

Seguí caminando hasta que llegué a un Riad escondido en un callejón sin nombre. La puerta estaba entreabierta, y dentro se veía un patio con una fuente en el centro y paredes cubiertas de azulejos.

No había cartel, ni recepción, ni nadie que pareciera administrar el lugar. Pero antes de que pudiera dar media vuelta, un hombre apareció y me preguntó si tenía reserva. Dije que sí y me mostró una habitación sencilla pero hermosa, con una ventana que daba al patio. Dejé la maleta en el suelo y me quedé de pie asomada a la ventana escuchando el ruido del agua caer, sin saber muy bien qué hacer. Afuera, Marrakech seguía sonando: voces lejanas, el canto de un muecín, el paso de un burro en la calle. Por primera vez en mucho tiempo, no tenía nada que hacer ni ninguna decisión que tomar. Y extrañamente, eso me tranquilizaba.

Esa noche salí a caminar otra vez. La ciudad de noche tenía otro pulso. Las calles seguían llenas de gente, pero la luz era más suave, los sonidos más contenidos. Me senté en un puesto de comida y pedí un tajín de cordero con ciruelas. El hombre que lo preparaba me miró y me dijo:

—El mejor tajín se hace con paciencia. No puedes apresurar el fuego.

Asentí, aunque no estaba segura de si hablaba solo de cocina. Me quedé allí un buen rato, comiendo despacio, dejando que los sabores me envolvieran. A mi alrededor, Marrakech seguía su danza, siempre en movimiento, siempre en transformación.



Laberínticas calles de la Medina

Pasé varios días en la ciudad sin hacer gran cosa. Caminaba, me perdía, volvía a encontrarme. Me sentaba en cafés sin nombre, hablaba con desconocidos, me detenía a ver cómo alguien preparaba pan en un horno de piedra o cómo un anciano arreglaba una bicicleta con herramientas improvisadas. No tenía prisa. No estaba esperando nada. Y, sin embargo, poco a poco, algo dentro de mí se acomodaba en su sitio.

El día antes de marcharme, volví a la terraza donde había tomado mi primer té. El hombre del turbante azul estaba allí otra vez, en el mismo sitio. Esta vez, fui yo quien habló primero.

—Tenía razón —dije—. La ciudad nunca es la misma. Y yo tampoco.

Él sonrió y bebió un sorbo de su té y absorbió una bocanada de humo de su cachimba.

—Eso es Marrakech. No vienes a encontrar algo. Vienes a perder lo que ya no necesitas.

Me quedé en silencio, dejando que sus palabras se asentaran. Fuera, la ciudad seguía latiendo, indiferente a mis pequeñas revelaciones. Pero dentro de mí, algo había cambiado. Y por primera vez en mucho tiempo sentía que eso era suficiente.

Antes de irme, caminé una vez más por la Medina.





Barrio moderno de Marrakech

Me senté en un banco y observé pasar a la gente. Quise grabar esos rostros, esos gestos cotidianos. Marrakech no era solo un lugar, era una forma de vivir. Con tiempo, con pausa, con aceptación de aquello que nos rodea. Tomé un último té en un café cercano y cerré los ojos un momento. El sonido de la ciudad seguía ahí, como una música de fondo que nunca se apaga del todo.

Subí al taxi para dirigirme al aeropuerto. Pasamos por la parte nueva de la ciudad, con sus cafeterías y tiendas modernas. Era otro Marrakech, distinto al de la Medina, pero también parte de la misma historia. Me pregunté ¿cuántos habían llegado sin saber qué buscaban y se habían ido desprendiéndose de aquello que ya no necesitaban? En la sala de embarque, mientras esperaba, volvieron a mi mente los instantes vividos: el pan recién hecho, el té de menta y las voces de la plaza al caer la tarde. De alguna manera, Marrakech se quedaba conmigo.

Cuando el avión despegó, miré por la ventanilla. La ciudad se hacía pequeña, pero yo sabía que volvería. No porque tuviera algo pendiente, sino porque hay lugares a los que uno regresa sin necesidad de un motivo.

Jardín Majorelle





La Mole Antonelliana

O el Museo del Cine de Turín

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

En el corazón de Turín, dominando su horizonte con una presencia inconfundible, se alza la **Mole Antonelliana**, un monumento arquitectónico que ha trascendido al tiempo y a la historia para convertirse en un símbolo de Italia. Concebida originalmente como sinagoga, su destino tomó un rumbo diferente hasta consolidarse como el hogar del **Museo Nacional del Cine**, atrayendo cada año a miles de visitantes de todo el mundo. Su estructura singular y su relevancia cultural la han convertido en una de las paradas obligatorias para viajeros y amantes de la arquitectura que desean conocer el alma de Turín.

La construcción de la Mole Antonelliana comenzó en 1863, cuando la comunidad judía de Turín encargó al arquitecto Alessandro Antonelli el diseño de una sinagoga. Antonelli propuso un diseño que inicialmente iba a alcanzar los 47 metros de altura. Con el tiempo, revisó y amplió su proyecto, elevando la altura hasta los 113 metros y, finalmente a los 167,5 metros. Estos cambios aumentaron los costos de construcción y extendieron en el tiempo la obra, causando tensiones con los patrocinadores originales. En 1869, la comunidad judía decidió abandonar el proyecto y el municipio de Turín lo adquirió, transformándolo en un monumento a la Unificación Italiana.

Antonelli buscaba superar los límites de la arquitectura de su tiempo y, en su afán de perfeccionar la estructura, incorporó innovaciones

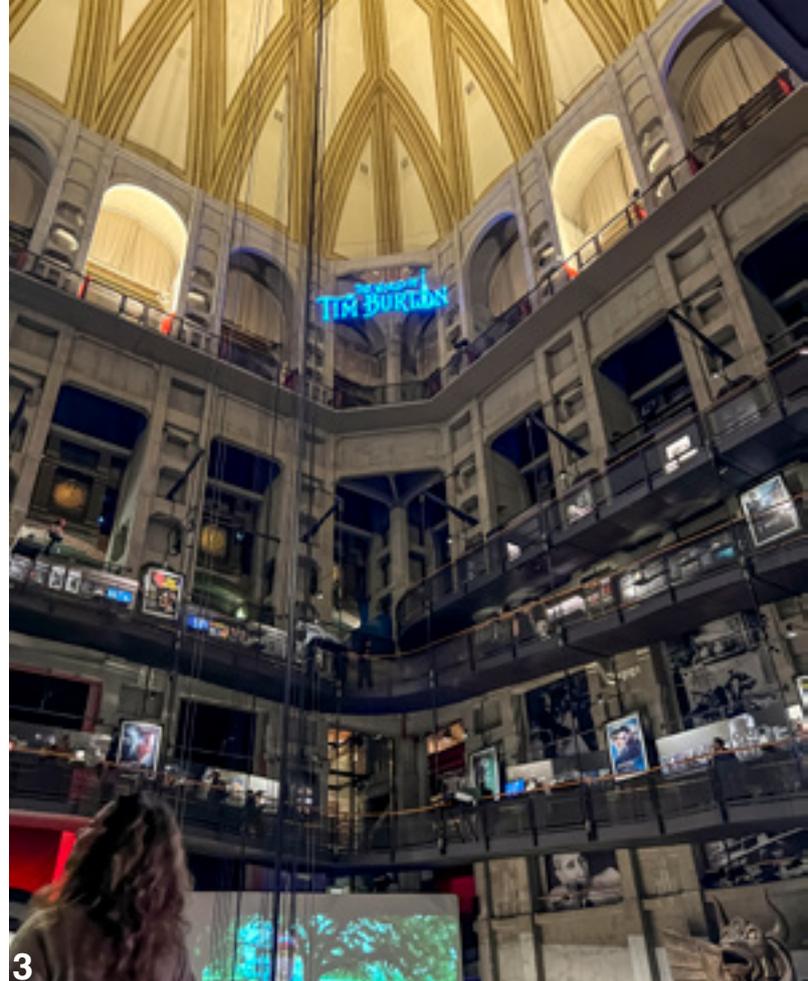
que desafiaban las técnicas tradicionales de construcción. La edificación sufrió retrasos debido a problemas técnicos y financieros, lo que prolongó el proyecto por varias décadas. Finalmente, en 1889, la Mole fue terminada, un año después de la muerte de su creador. Desde entonces, ha experimentado modificaciones para garantizar su estabilidad. En 1953, un rayo dañó su aguja, lo que llevó a una restauración que respetó su diseño original, pero con materiales modernos que mejoraron su resistencia. Otras intervenciones han reforzado su estructura ante las inclemencias del tiempo y los cambios urbanos en Turín.

Dimensiones y características arquitectónicas

Con sus 167,5 metros de altura, la Mole Antonelliana fue la estructura de ladrillo más alta de Europa en su momento. Su fisonomía se distingue por una base cuadrangular maciza, de la que emerge una cúpula ligera y progresivamente más delgada que culmina en una aguja. Esta combinación de elementos la hace única dentro del panorama arquitectónico italiano.

Antonelli optó por una estructura ecléctica, que fusiona elementos neoclásicos y neogóticos con principios de innovación tecnológica propios del siglo XIX. Utilizó materiales como ladrillo, piedra y metal, incorporando soluciones estructurales que desafiaban la gravedad y exploraban los límites de la ingeniería de la época.

TURÍN, LA MOLE ANTONELLIANA



3

- 1.- Vista de la Mole desde el Lingotto (Antigua fábrica de FIAT)
- 2.- Museo del Cine; casco de la película Star Wars
- 3.- Sala central de La Mole con las galerías y un ascensor central
- 4.- Espacio dedicado a Spiderman
- 5.- Peculiar cine con tazas de inodoro como asientos



2

4

Su altura y estilo arquitectónico han sido comparados con otras construcciones icónicas, como la catedral de San Basilio en Moscú o la Giralda de Sevilla, aunque su estructura no encaja completamente dentro de ningún canon arquitectónico definido.

Usos a lo largo de la Historia

El destino original de la Mole Antonelliana como sinagoga nunca se concretó. Tras su adquisición por parte del municipio, la estructura se destinó a diversos usos. Durante varias décadas, albergó el Museo del Risorgimento, dedicado a la historia de la Unificación Italiana, hasta que este fue trasladado a otra sede en 1938.

En 1961, con motivo del centenario de la unificación, se instaló un ascensor panorámico que permitía a los visitantes acceder a su parte superior y disfrutar de vistas espectaculares de Turín. Finalmente, en el año 2000, la Mole Antonelliana encontró su vocación definitiva al convertirse en la sede del Museo Nacional del Cine.

El Museo Nacional del Cine

El Museo Nacional del Cine de Turín es uno de los más importantes del mundo. Su ubicación en la Mole lo convierte en un espacio expositivo, donde la arquitectura se fusiona con la historia del séptimo arte para ofrecer una experiencia inmersiva.

La colección del museo es vasta y abarca desde dispositivos pre-cinematográficos, como linternas mágicas y

zoótrofos, hasta vestuarios, cámaras y atrezzo de producciones cinematográficas icónicas. Además, exhibe una de las colecciones más grandes de carteles y carteles de cine en el mundo, con ejemplares históricos de los primeros años del cine hasta la actualidad.

Las exposiciones se organizan en un recorrido ascendente a lo largo de la cúpula de la Mole, permitiendo a los visitantes experimentar la evolución del cine de manera envolvente.

Además, el museo cuenta con tecnología interactiva, proyecciones y actividades didácticas que atraen tanto a cinéfilos como a turistas ocasionales.

Entre sus atracciones más destacadas se encuentra la Gran Sala del Templo, un espacio con sillones reclinables desde los que los visitantes pueden disfrutar de proyecciones en el techo del museo. Asimismo, ofrece exposiciones temporales sobre directores, géneros cinematográficos y tecnología del cine, consolidándose como un centro de investigación y divulgación cinematográfica a nivel internacional.

El museo también cuenta con una selección de piezas emblemáticas de películas icónicas. Entre ellas, la estatua del dios Moloch de Cabiria (1914), vestuario y accesorios de clásicos como Casablanca, Lo que el viento se llevó, Cantando bajo la lluvia, El Gatopardo, La vida es bella y Todo sobre mi madre. Además, alberga objetos personales de figuras legendarias del cine, como un brazalete y zapatos de Marilyn Monroe, así como un sombrero y bufanda de Federico Fellini. Cada año, el museo recibe a cientos de miles de visitantes, consolidándose como una de las atracciones más importantes de Italia en el ámbito cultural y turístico.

La Mole Antonelliana no solo es un hito arquitectónico, sino también un punto de referencia cultural y turístico en Italia. Se estima que cada año recibe más de 600.000 visitantes, tanto por su museo como por la posibilidad de subir hasta su mirador, que ofrece vistas panorámicas inigualables de Turín y los Alpes circundantes.





Travesía en un galeón del siglo XVII

De Sète a Castellón: 290 millas de aventura en el mar

A bordo del Galeón Andalucía

Texto y fotografía: Joaquín del Palacio - joaquinaeografo@gmail.com

Hace aproximadamente 500 años, tras los nuevos descubrimientos de territorios allende los mares, surgió la necesidad de crear una nave capaz de hacer rutas que durasen semanas surcando océanos que, algunas décadas antes, habían sido abiertas por barcos incómodos y de capacidades bastante reducidas de carga y defensa como carabelas y naos. En busca de mejorar aquellas características específicas de navegación, pasaje y carga, defensa e, incluso, de comodidad surgió una nueva embarcación creada en el siglo XVI, el galeón, considerado el primer transatlántico.

Carambola a tres bandas

En el siglo XVI España tenía dos líneas regulares de conexión con América, principalmente con tres puertos: Veracruz, Portobelo y Cartagena de Indias. Más otra larga ruta de 14.000 km que atravesaba el Pacífico uniendo Manila, en Filipinas, con Acapulco, en México, a su vez conectado con España a través del puerto de Veracruz.

La Carrera de Indias ha sido la ruta más larga en distancia y la que más tiempo ha estado en funcionamiento de la historia, y el galeón, su principal navío. Fabricado en madera de roble, llegaron a medir hasta 50 m de eslora por 15 de manga, albergando hasta seis cubiertas, y alguno rozó las 2.000 toneladas con un velamen de unos 1.000 m².

Aquella vida a bordo

Dependiendo del tamaño viajaban hasta 300 personas. Muchas eran necesarias para el funcionamiento del barco, tanto para la navegación y el mantenimiento como para la defensa, ya que portaban cañones, pero también viajaban pasajeros. Todos bajo una estricta jerarquía a las órdenes del capitán. Y transportaban animales vivos, víveres y carga de todo tipo: especias, plata y oro, madera y otros productos ultramarinos...

Se comía dos veces al día, más o menos, tras el amanecer y al atardecer.

El trabajo era duro y el descanso, relativo, pues la mayoría dormía donde podía extender su estera o colgar su hamaca. Los puestos y pasajeros más relevantes disponían de camarote o camareta.



A bordo del galeón,
entre cañones,
especias, oro y
maderas exóticas,
viajaban hasta
300 personas que
enfrentaban jornadas
agotadoras, comida
escasa y un descanso
precario. Solo el
océano era testigo
de sus fatigas, sus
sueños y su lucha por
llegar a tierra firme

Los marineros reconocen los mares por los sentidos: el color, el viento, la sal, el aroma y la vida que los habita. Cada ola, cada corriente y cada brisa cuentan historias invisibles para quien sabe escuchar...
¡Así es la mar!

Y todos convivían con bichos como cucarachas o ratas, que en los peores momentos sirvieron de sustento.

La dureza de los trayectos era extrema pues estaban expuestos a la escasez en general, a posibles enfermedades y a piratas pero, sobre todo, a las tormentas, que fueron la principal causa de naufragios. A pesar de los múltiples peligros, durante la época en que los galeones surcaron los océanos, entre los siglos XVI-XVIII, los resultados fueron muy satisfactorios y rentables.

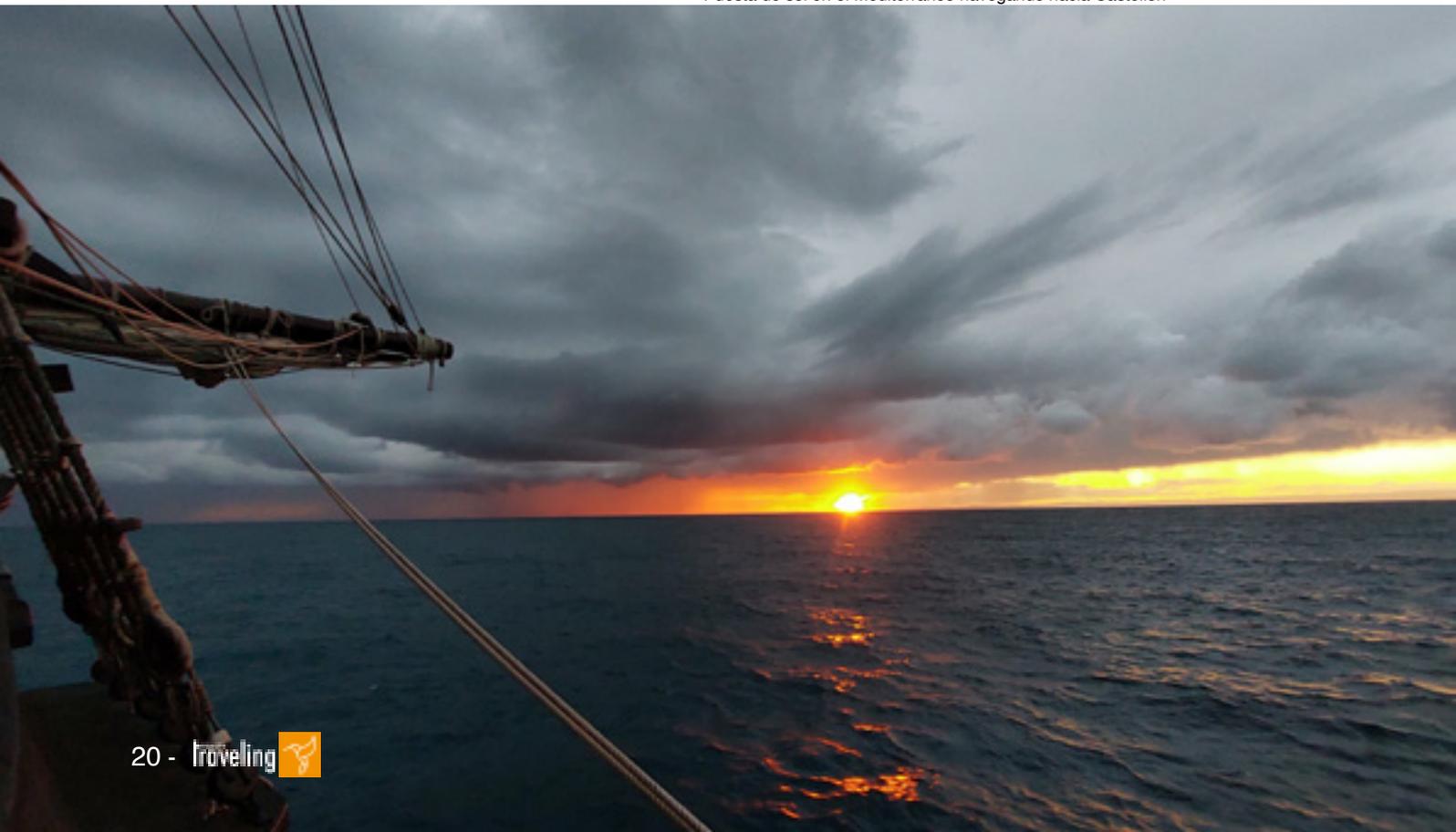
De Sète a Castellón

La Fundación Nao Victoria documentándose adecuadamente construyó replicas de la Nao Victoria y la Nao Santa María y una preciosa réplica de un galeón del siglo XVII, el Galeón Andalucía. En estas naves, como en aquellos tiempos, hoy también pueden viajar pasajeros.

El Galeón Andalucía se estrenó en 2010 navegando hasta Shanghái. Ahora ya ha surcado mares de todo el planeta y ha remontado ríos como el Támesis fondeando en Londres. Ahora continúa navegando y recalando en puertos de todo el mundo mostrando su interior al público. A veces fondean en distintos muelles de la costa española.

En el puerto de Sète, en Francia, se reúnen barcos históricos en torno al festival bienal llamado Escale à Sète, que festeja las tradiciones marítimas. De allí zarpan y tras cuatro días de navegación arriban en el puerto de Castellón, en la llamada Escala a Castelló. Realizar esta singladura a bordo del galeón provoca conexiones entre las neuronas evocando imágenes del pasado. La experiencia en el Galeón es sensacional a pesar de que la legislación marítima exija un mínimo de dispositivos modernos y motor para navegar, aunque también va a toda vela.

Puesta de sol en el Mediterráneo navegando hacia Castellón



Surcar los mares a bordo de un galeón, casi igual que se navegaba hace siglos, retrotrae la mente a documentales o a libros de historia, a sensaciones que ya no se viven, ¿o sí?

Navegar en el Galeón Andalucía

La vida a bordo se comparte con la tripulación como antaño. En la bodega están las literas, cerradas por una cortina. Hacen guardías ya que navega las 24 horas. Por turnos también se hacen las comidas aunque queda tiempo libre para disfrutar de la experiencia.

Desde la proa se divisa el horizonte y varios delfines; también se aprecia cómo corta las olas oyendo su peculiar arrullo y se siente olor a sal; incluso, a veces, salta el agua salpicándote mientras vientos y mareas mecen la nave originando crujidos, mientras bufa el viento hinchando las velas. Desde la cofa, el punto más alto del palo mayor, se divisan los mejores atardeceres y amaneceres.

Por la noche, acunado por el ritmo del mar, se ve un cielo repleto de constelaciones celestes. A cada salto de ola se agitan las aguas que las medusas bioluminiscentes alumbran como bombillas sumergidas. Y mientras tanto navegas pensando que el mar huele distinto bajo la Luna que al ser calentado por el Sol...

Al rato descubres que aquellos marineros que vivían flotando sabían y reconocían los mares por los sentidos porque en realidad son diferentes. Disparaes en salinidad y colores, en vientos, corrientes y aromas y, por supuesto, en diversidad biológica. Navegando día tras día, en conexión entre vientos y mares, se aprenden, se observan y se perciben sensaciones fascinantes... Así es la mar.

El Galeón Andalucía entrando en Londres por el Tamesis





HARLEY-DAVIDSON MUSEUM **SIENTE LA CARRETERA, VIVE LA LIBERTAD**

"Una motocicleta es el pincel de un artista sobre el lienzo de la carretera abierta." – Bill Ray

Texto: Larissa Rolley - LarissaRolley@outlook.com.

Fotografía: Larissa Rolley y Harley-Davidson Museum

Desde siempre, el asfalto infinito ha sido un símbolo de libertad, aventura y exploración. Para los motoristas de Harley-Davidson, no es solo un viaje, es un estilo de vida. La carretera abierta atrae a quienes buscan lo desconocido, ofreciendo una sensación única de independencia sobre dos ruedas.

En **Milwaukee, Wisconsin**, el Museo Harley-Davidson rinde homenaje a una de las marcas más icónicas de Estados Unidos, celebrando su espíritu rebelde y su legado de aventura desde 1903. Lo que comenzó como una pequeña fábrica de motocicletas se ha convertido en un símbolo global de libertad y hermandad, conquistando corazones en todo el mundo.

Para quienes buscan empaparse de la esencia del motociclismo americano, este museo ofrece una ventana a la cultura sobre dos ruedas. Desde su impacto en el cine con películas como *Easy Rider* (1969) hasta la creación del legendario Harley Owners Group (H.O.G.), la marca ha dejado una huella imborrable. Más que un medio de transporte, Harley-Davidson es una forma de vida que sigue inspirando a generaciones de motoristas a lanzarse a la carretera en busca de nuevas experiencias.

Harley-Davidson: el legado de un icono

La historia de Harley-Davidson se remonta a 1903, cuando William S. Harley y Arthur Davidson construyeron su primera motocicleta en un modesto cobertizo en Milwaukee. Lo que comenzó como una pequeña iniciativa se transformó rápidamente en un emblema global de innovación, artesanía y libertad sobre dos ruedas. En una era en la que el automóvil era aún una tecnología incipiente, Harley-Davidson ofreció a sus primeros clientes una alternativa de movilidad que revolucionaría el transporte personal.



Modelo de la primera motocicleta usada por el ejército

Desde sus inicios, la compañía se distinguió por su compromiso con la calidad y la evolución tecnológica. En 1909, la introducción del motor V-twin marcó un hito en la historia del motociclismo, estableciendo un diseño que se convertiría en el sello distintivo de la marca. Con el tiempo, las motocicletas Harley-Davidson trascendieron su propósito original, influyendo en la cultura estadounidense y consolidándose como un símbolo de individualismo y rebeldía. Su icónico logotipo, con la reconocible barra y escudo, dejó de ser solo una marca comercial para representar una filosofía de vida.

Vista del Museo





A mediados del siglo XX, Harley-Davidson ya tenía una presencia consolidada tanto en Estados Unidos como internacionalmente.

Sus motocicletas desempeñaron un papel clave durante las dos guerras mundiales, utilizadas por el personal militar en distintos frentes. Paralelamente, la marca se integró en la cultura popular a través del cine, la música y la literatura, convirtiéndose en sinónimo de aventura y espíritu indomable.

Hoy, Harley-Davidson sigue siendo un ícono del sueño americano, con una comunidad de seguidores que trasciende fronteras. Su legado vive en cada carretera y en cada uno de los miembros del Harley Owners Group (H.O.G.), el club de motociclistas más grande del mundo, reflejando el espíritu de libertad que la marca ha representado durante más de un siglo.

Museo Harley-Davidson: un viaje al corazón de una leyenda

En Milwaukee, Wisconsin, se encuentra un espacio que rinde homenaje a más de un siglo de historia, cultura y pasión sobre dos ruedas: el Museo Harley-Davidson. Con una colección de más de 450 motocicletas y una amplia variedad de artefactos históricos, este museo ofrece una experiencia inmersiva para los entusiastas del motociclismo y para quienes buscan comprender la evolución de una de las marcas más emblemáticas de Estados Unidos. Desde los primeros modelos que cimentaron la reputación de Harley-Davidson hasta las icónicas Softail y Sportster de hoy en día, la exhibición permite recorrer la transformación de la marca a lo largo del tiempo.

Más que una exposición de motocicletas, el museo celebra el impacto cultural de Harley-Davidson en la sociedad estadounidense. Sus salas exploran la influencia de la marca en el ámbito militar, su estrecha relación con el rock 'n' roll y su presencia en la cultura popular. Figuras legendarias como Evel Knievel y películas icónicas como Easy Rider han contribuido a consolidar a Harley-Davidson como un símbolo de independencia y rebeldía.

Entre las exhibiciones más destacadas, se encuentra una dedicada a Easy Rider, la película que elevó a la motocicleta Harley-Davidson a la categoría de mito en la historia del cine y reafirmó su vínculo con la libertad y el espíritu aventurero. A través de cada moto exhibida y cada historia contada, el museo ofrece un testimonio vivo de la filosofía que ha definido a Harley-Davidson durante generaciones.



La Harley-Davidson del tsunami: un símbolo de resiliencia y memoria

El Museo Harley-Davidson alberga más que motocicletas icónicas; resguarda relatos de aventura, resistencia y supervivencia. Entre sus exhibiciones más impactantes se encuentra la Harley-Davidson Tsunami, una motocicleta que, más allá de su diseño y mecánica, encarna una historia de tragedia y renacimiento.

En 2011, un devastador tsunami golpeó Japón, llevándose consigo incontables vidas y dejando un rastro de destrucción. Entre los escombros arrastrados por la corriente, una Harley-Davidson fue transportada por el océano Pacífico hasta la isla Graham, en Columbia Británica, donde fue descubierta en 2012. Tras recorrer más de 6.000 kilómetros dentro de un contenedor, la motocicleta llegó a la costa severamente dañada, cubierta de óxido y corrosión.

La matrícula permitió identificar a su propietario, Ikuo Yokoyama, quien había perdido su hogar y a tres miembros de su familia en la catástrofe. Conmovidos por la historia, los responsables del Museo Harley-Davidson decidieron preservar la motocicleta en su estado original. Su deterioro se convirtió en un testimonio visual de la fuerza de la naturaleza y la resiliencia humana, un recordatorio del vínculo entre el hombre y la máquina, y de cómo incluso en medio de la devastación, pueden surgir símbolos de memoria y esperanza.

Este inusual vestigio de la historia moderna sigue en exhibición, mostrando al mundo que, al igual que el espíritu de Harley-Davidson, algunas historias nunca se apagan.

Harley-Davidson: más que una moto, una Comunidad Global

Harley-Davidson es más que una marca de motocicletas; representa un estilo de vida que une a motoristas de todo el mundo. Su comunidad es un reflejo de la hermandad, la pasión por la carretera y el espíritu de libertad que define a la marca. Para quienes buscan experimentar de cerca esta cultura, eventos como Bike Nights ofrecen la oportunidad perfecta.

Cada jueves por la noche, **Bike Nights** reúne a entusiastas de Harley-Davidson en un ambiente vibrante donde la música en vivo de bandas locales, la gastronomía del MOTOR Bar & Restaurant y el intercambio de historias entre motoristas crean una atmósfera única.





Más que un simple encuentro, es una celebración del compañerismo y de la conexión entre quienes comparten la misma pasión por la carretera.

Otro evento imprescindible es el **Mama Tried Motorcycle Show**, que se celebra en febrero. Este encuentro destaca la artesanía y la creatividad en el mundo de las motocicletas, reuniendo a constructores, diseñadores y motoristas en un espacio donde se celebra la innovación y la historia de Harley-Davidson.

A través de estos y otros eventos a lo largo del año, Harley-Davidson continúa fortaleciendo su comunidad y demostrando que su legado va mucho más allá de la carretera: es una forma de vida que trasciende generaciones y fronteras.

Descubre la libertad en el Museo Harley-Davidson

El Museo Harley-Davidson no es solo un espacio donde se exhiben motocicletas icónicas; es un recorrido por la historia de Estados Unidos, su cultura y el espíritu de libertad que ha definido a la marca durante más de un siglo. Ya sea que seas un apasionado del motociclismo o simplemente busques una experiencia cultural enriquecedora, este museo ofrece una inmersión en la esencia de la carretera abierta y el estilo de vida que la acompaña.

Más que una máquina, una Harley-Davidson representa una forma de entender el mundo. Como escribió Rachel Kushner: “Era solo una motocicleta, pero se sentía como un modo de ser.” Esta frase captura a la perfección lo que significa montar una Harley: no se trata solo del vehículo, sino del sentimiento de independencia y aventura que ofrece cada kilómetro recorrido.

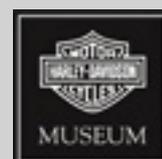
En el Museo Harley-Davidson, cada exposición, cada moto y cada historia contada reflejan ese anhelo de libertad. Es un destino imprescindible para quienes buscan comprender la conexión entre la carretera, el espíritu humano y el legado de una de las marcas más emblemáticas del mundo.



Información Práctica

El Museo Harley-Davidson está abierto todos los días. Para una experiencia aún más inmersiva, considera reservar el tour VIP, que te dará acceso a los archivos del museo y colecciones privadas, muchas de las cuales no están disponibles para el público general.

Además, hay una tienda junto al museo donde puedes comprar ropa exclusiva, objetos de colección y accesorios con el logo de Harley-Davidson. Después de explorar, puedes relajarte y disfrutar de una comida en el MOTOR Bar & Restaurant, convenientemente ubicado en el lugar.



Museo Harley-Davidson
400 W Canal St, Milwaukee, WI 53201



Las Buchette del vino de Florencia

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Archivo



Orígenes: una innovación renacentista

De entre las muchas historias que nos cuenta Florencia, tal vez las Buchette (en singular Buchetta) del vino —pequeñas ventanas talladas en los muros de palacios florentinos— son el mejor testimonio arquitectónico de la inventiva toscana frente a las crisis. Surgieron en el siglo XVI, durante el gobierno de Cosme I de Médici, quien en 1532 permitió a las familias aristocráticas vender directamente el vino de sus viñedos sin intermediarios ni impuestos excesivos. Este decreto no solo reactivó la economía local tras crisis políticas, sino que también democratizó el acceso al vino: los productores evitaban así los altos precios de las tabernas, ofreciendo fiaschi (botellas de Chianti envueltas en paja) a precios populares.

La arquitectura de estas ventanas, de apenas 20-30 cm de alto y 15 cm de ancho, reflejaba tanto pragmatismo como estatus. Ubicadas a la altura del codo en las fachadas de palacios como el Gondi o el Antinori, permitían transacciones sin invadir la privacidad de las residencias nobles. Algunas incluso incorporaban detalles ornamentales, como pinturas religiosas o aldabas de metal, fusionando utilidad y arte.

Evolución histórica

Las buchette no solo fueron una solución económica, sino también sanitaria. Durante la peste bubónica (también llamada peste negra) de 1630, se utilizaron para minimizar el contacto físico: los vendedores recibían monedas en bandejas metálicas desinfectadas con vinagre y entregaban el vino sin contacto directo.

Sin embargo, su uso decayó con el paso del tiempo debido a cambios legales y urbanísticos. Muchas se convirtieron en buzones, nichos religiosos o simplemente se sellaron. La inundación de Florencia del 4 de noviembre de 1966 destruyó componentes de madera, pero también reveló ventanas ocultas bajo yeso, impulsando esfuerzos de restauración.

Curiosa y trágicamente será el año 2020, cuando cafés como Vivoli y restaurantes como Babae reabrieron sus ventanas para servir helados, cocteles y vino durante la pandemia del COVID-19. Trágico acontecimiento que resucitarían estas curiosas e históricas ventanas.

Hoy, la Asociación Cultural Buchette del Vino, fundada en 2016, ha documentado 267 ventanas en la Toscana (149 en Florencia), colocando placas informativas y creando mapas interactivos para turistas.

Ubicaciones emblemáticas: tesoros ocultos del centro histórico

El centro histórico de Florencia alberga las buchette más famosas, muchas aún funcionales:

Babae (Via Santo Spirito 21R): Este restaurante trendy reactivó su ventana en 2019. Los clientes tocan una campana para pedir un spritz o vino, reviviendo rituales del siglo XVII.

Osteria Belle Donne (Via delle Belle Donne 16R): Combina autenticidad toscana con una ventana de madera que sirve vinos regionales y cócteles.

Vivoli (Via dell'Isola delle Stinche): La heladería más antigua de Florencia usó su buchetta durante el COVID-19 para vender helado y café, fusionando tradición y modernidad.

Osteria Belle Donne



LAS BUCHETTE DEL VINO DE FLORENCIA

Palazzo Gondi (Via Torta): Alberga una de las últimas ventanas activas hasta 1958, donde el marqués Bernardo Gondi vendía el vino de sus viñedos.

Osteria delle Brache o Il Latini. Otras, como las del **Palazzo Antinori o Via Borgo Pinti**, han sido restauradas como atracciones turísticas, aunque ya no venden vino.

Curiosidades:

Las Buchette, como casi todo en Florencia, no están exentas de leyendas y curiosidades.

Pan para los pobres: Algunas ventanas incluían jarras de vino y pan para los necesitados, un acto de caridad medieval.

Réplicas globales: Inspiradas en Florencia, existen buchette falsas en Nueva York, Buenos Aires y hasta Tailandia, usadas como dispensadores de vino en bares.

Stanley Tucci y CNN: El actor italoamericano destacó estas ventanas en su serie *Searching for Italy*, llevando su fama a nivel internacional.

Arquitectura simbólica: Algunas tienen forma de tabernáculo, recordando a los fieles que el exceso de vino tenía consecuencias espirituales.





Legado enológico: el vino como identidad

Desde el punto de vista enológico las buchette reflejan la relación íntima entre Florencia y el vino. El Chianti, con sus notas terrosas y taninos suaves, no solo se vendía aquí: era un símbolo de resistencia.

Los Médici entendieron que el vino era más que un producto; era un "lubricante social", un medicamento (creencia de la época) y un derecho.

Hoy, aunque la mayoría ya no distribuyen vino, su resurgimiento en 2020 demostró que la innovación toscana perdura. Para los viajeros, buscar estas ventanas es un ejercicio de slow tourism: requieren atención a detalles mínimos, como un arco de piedra serena o una placa discreta. Cada buchetta cuenta una historia de nobleza, pragmatismo y comunidad.

Ventanas que unen siglos

Las Buchette del vino son un microcosmos de Florencia: arte, historia y adaptabilidad. Desde los Médici hasta el COVID-19, han sobrevivido a plagas, guerras y leyes obsoletas. Para el viajero, encontrarlas es descubrir un diálogo entre el pasado y el presente, donde cada copa de vino servida a través de la piedra es un brindis por la resiliencia humana.

El vino es la luz del sol, unida por el agua", dijo Galileo Galilei. En Florencia, esa luz atraviesa siglos a través de pequeñas ventanas arqueadas.





Pueblos con encanto

Letur

Un laberinto de calles empedradas, vistas espectaculares y el susurro del agua que evoca su pasado árabe

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

Ubicado en la Sierra del Segura, Letur es uno de los pueblos con más encanto de la provincia de Albacete. Su emplazamiento privilegiado, rodeado de barrancos y montañas, ha convertido a este municipio en un verdadero oasis donde el agua desempeña un papel fundamental. Conocido por sus manantiales, arroyos y cascadas, Letur ofrece un paisaje singular que ha marcado la vida de sus habitantes y su arquitectura a lo largo de los siglos.

El agua es el alma de Letur y su sonido nos acompaña en cada paseo por sus calles. El agua bulle por sus callejuelas a través de su alcantarillado moruno, acequias, malecones, pilares, fuentes, charcos, balsas, ramblas y arroyos. Su red de acequias y albercas, herencia de su pasado árabe, ha permitido el desarrollo de una agricultura próspera y ha influido en la distribución urbana del municipio. Arroyos como el de Letur atraviesan el entorno, creando bellas pozas naturales como el popular **Charco de Las Canales**, una piscina natural y un paraje ideal para el descanso y el esparcimiento, apto para el baño, en pleno casco urbano.

El casco histórico de Letur, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1983, es una muestra viva de la influencia musulmana en su trazado urbano. Sus calles tortuosas, estrechas y empedradas con adarves, cuestras, arcos y portales, adornadas con rejas forjadas por herreros locales e impresionantes puertas de madera, se entrelazan en un laberinto que refleja su pasado islámico.

Situado en el bellissimo enclave natural de la **Sierra del Segura**, visto desde el aire Letur es un gran delta de roca; las tobas o travertinos de Letur son el fruto de la erosión de sus aguas fuertemente cargadas de calcio formando cascadas de rocas entrando en las entrañas mismas de la tierra.

La entrada en su casco histórico, por el **Arco de las Moreras** (su histórico acueducto de piedra natural que conducía el agua proveniente de los nacimientos de las Fuentes, para abastecer a todo el recinto), nos introduce directamente en su **Plaza Mayor**, en torno a la que se concentran todas sus calles y callejuelas. Inmediatamente llama nuestra atención la hermosa **Iglesia de Santa María de la Asunción**; de los siglos XV-XVI y estilo gótico tardío, también llamado levantino, tiene una portada renacentista de sobria belleza.

El templo, de nave única dividida en tres tramos y cuatro capillas laterales, fue declarado Monumento Nacional en 1982 y, además de la singularidad que le aporta la piedra de toba, presenta unas impresionantes bóvedas de crucería que



Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción

descansan sobre columnas adornadas con capiteles decorados con bolas. Su interior alberga valiosas obras de arte sacro, incluyendo cuatro tablas pictóricas del maestro Juan de Vitoria del siglo XVI y una pila bautismal renacentista. La torre de la Iglesia es de planta cuadrada y cuatro cuerpos; en el tercero se encuentra el campanario, decorado con ornamentos de bolas en su primer remate, y en el cuarto el reloj de la villa. Ambos se han convertido en emblema de Letur, además de ser visibles desde distintos puntos del municipio.

Cuando se culmina la Reconquista del territorio, a mediados del siglo XIII, es a la Orden de Santiago a la que encomienda el propio rey Fernando III el Santo la custodia del territorio recuperado.

Otro de los templos también representativos es la **Ermita del Alto o de la Concepción**, de portada renacentista del siglo XVI que es accesible a través de una empinada escalinata; este pequeño santuario, situado en un punto elevado, ofrece vistas panorámicas únicas del pueblo y su entorno natural, sirviendo tanto como lugar de devoción como de contemplación de la belleza de la Sierra del Segura. Destaca su magnífico artesanado mudéjar.

LETUR (Albacete)



Interior de la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción

Volviendo a su Plaza Mayor, en ella estuvo situado su **castillo medieval**, de carácter militar; se encontraba en el interior de la villa que también estuvo amurallada; demolido en 1946 su espacio hoy lo ocupa el antiguo Teatro de Letur y su **Museo Etnológico**.

También en la Plaza Mayor se encuentra el **Ayuntamiento de la villa**, edificio del siglo XVI de doble cuerpo; el superior con balcón corrido, y el inferior de piedra, con dos arcos de medio punto sobre columnas toscanas que forman una lonja. Justo a su trasera se encuentra el **Arco del Pósito**, homenaje a la histórica puerta principal de entrada al recinto amurallado, hoy desaparecida pero que aún es posible apreciar en ella restos del castillo y la muralla. Otra bellísima puerta, la **del Sol**, formada por dos arcos de medio punto, completaba el acceso al conjunto amurallado.

Uno de los aspectos más llamativos del patrimonio de Letur son sus **pueblas de madera talladas a mano**, auténticas joyas artesanales que embellecen las fachadas del municipio. Estas puertas, con intrincadas filigranas y motivos ornamentales variados, son testimonio de la habilidad de los ebanistas locales y reflejan una tradición artesanal que ha perdurado a lo largo de los siglos. En los últimos años, se ha llevado a cabo un proceso de recuperación de la arquitectura tradicional,

en el cual artesanos locales han restaurado muchas de estas puertas, devolviéndoles su esplendor original y preservando así la identidad cultural del pueblo. Artesanos muy implicados en la tradición como el belga Benoit van den Heede o los descendientes del maestro Muñoz son en Letur "los guardianes del territorio", figuras muy presentes en históricos lugares del territorio español. En torno a la Plaza Mayor se abre, como un abanico, un entramado de calles y callejuelas entre ellas se encuentran la Calle Ánimas, la Cuesta de los Molinos y la Calle del Portalico, que ofrecen un recorrido por la esencia medieval del pueblo, con pasadizos abovedados y fachadas de piedra que evocan tiempos pasados. Especial mención merece la **Calle Albayacín**, considerada el mejor ejemplo de arquitectura islámica en Letur, con su trazado irregular y los característicos "**portalicos**" que servían como distribuidores a varias viviendas.

Adarves y portalicos configuran con el paso del tiempo, cuando ya no son compartidos por la misma familia, casas-tetris en las que es difícil determinar dónde empiezan y dónde terminan.

Arcos musulmanes (calle Portalico) y renacentistas surgen por doquier; aleros, de todo tipo y colores; hornacinas religiosas; pavimentos empedrados conviven con

Ayuntamiento de Letur





Una de las puertas restauradas



Pasadizos abovedados y adarves llenan el casco histórico



otros que mantienen una estética muy cuidada.

Toda la arquitectura en Letur transpira respeto a sus tradiciones y a su rica historia que se remonta a los cazadores-recolectores del Paleolítico y continua con casi todas las civilizaciones que pasaron por la península (íberos, cartagineses, romanos, visigodos y sobre todo musulmanes, sin duda estos últimos los que mayor legado han dejado)

Para quienes buscan las mejores vistas de Letur y su entorno, **los miradores** del municipio son paradas obligatorias. **El Mirador de la Molatica**, es un balcón natural encaramado sobre los cortados rocosos que forman el peñón sobre el que se asienta Letur. Nos ofrece vistas a los huertos de la villa bañados por las aguas del arroyo de Letur.

Otro punto de interés es el **Mirador de San Sebastián**, que ofrece unas vistas privilegiadas del casco viejo, los restos de una torre vigía y de la muralla integrada por obra de los siglos en la fisonomía urbana y la explanada donde se lidian los toros tras los encierros de agosto. También destaca el **Mirador de La Arzuela**, ubicado en un entorno natural donde el sonido del agua se mezcla con el canto de los pájaros, creando una atmósfera única para el descanso y la contemplación. **El Mirador del Arco** de las Moreras nos regala unas magníficas vistas del arroyo que recoge las aguas sobrantes de los diferentes nacimientos. Incluyendo una **Reserva Starlight**, sus miradores permiten disfrutar de un cielo nocturno excepcional.



Vista desde el mirador de la Molatica, una de las casas sobre el acantilado La Puerta del Sol, era una de las principales entradas al casco antiguo



La agricultura sigue desempeñando un papel clave en la economía de Letur, con el cultivo de olivos y almendros como principales actividades agrícolas. El aceite de oliva virgen extra que se produce en la zona es de una calidad excepcional, reconocido por su sabor intenso y aroma afrutado. Además, Letur es famoso por su producción láctea, con yogures y productos lácteos ecológicos de cabra, oveja y vaca, unos productos artesanales muy apreciados dentro y fuera de la comarca (**El Cantero de Letur**)

Entre sus fiestas y tradiciones más destacadas están:

- Las verbenas y hogueras de San Antón**, en enero.
- En Semana Santa**, 5 procesiones muy recogidas e intimistas en las que participa todo el pueblo con el único acompañamiento de una vela y la música de la banda municipal recorren las estrechas callejuelas del casco antiguo. Especialmente bella y emotiva es la del Encuentro, el domingo de Resurrección, día en que se celebran las tradicionales "Cortesias"
- En julio, el festival Belarte** inunda el casco histórico de Letur que es tomado por la luz de unas 5.000 velas, la música, la poesía y mucho arte; además también en julio está la "Verbena de la Virgen del Carmen".
- En agosto, del 14 al 20 se celebran las fiestas patronales** con verbenas, festejos taurinos y numerosas actividades culturales.

Además, el Senderismo es uno de los más destacados reclamos de Letur. Se ha creado una **Red de Senderos** con la intención de recuperar los antiguos caminos públicos que con el paso del tiempo han ido desapareciendo por falta de uso, así como fomentar el desarrollo del municipio y la comarca, siempre desde la sostenibilidad. Esta red tiene una longitud de unos 184 km. Disponible la aplicación para móviles en las dos plataformas principales.



ALOJAMIENTOS

Además de su riqueza monumental, Letur es un destino ideal para el turismo rural, con una oferta de alojamientos que permite disfrutar de su entorno natural y de su encanto histórico. Con una población de 929 habitantes censados, las plazas de alojamiento de turismo rural legalizadas (incluyendo camping, glamping, hostel, apartamentos, agroturismo y habitaciones) son unas 700 y entre ellas hay un buen número de alojamientos municipales. En cualquier caso, alojamientos municipales o privados suponen un espacio pensado tanto para parejas como grupos y familias, donde además de alojarse es posible participar en todo tipo de actividades de turismo activo, senderismo y rutas interpretativas por los alrededores.

GASTRONOMÍA

La gastronomía de Letur ofrece una rica variedad de platos tradicionales, reflejo de la cocina manchega y serrana. Entre sus especialidades destacan los gazpachos manchegos, las migas ruleras y el caldo valiente, junto a recetas como el atascaburras, el cordero segureño, el rabo y la oreja de cerdo. También son típicos la olla con morcilla, la ensalada volera y los guisos de trigo con caracoles. Otros platos como el ajo de harina, los andrajos o las patas de cerdo con garbanzos completan la oferta gastronómica. Restaurantes como **El Castillo de Letur**, **el Bar San Antón** y **Tumbao** son referencias imprescindibles para degustar estos sabores.



El Teatro, en donde se asentaba el Castillo de Letur, hoy forma parte del restaurante El Castillo



Letur es, en definitiva, un destino que aún conserva su esencia medieval y donde la naturaleza y la arquitectura se fusionan de manera armoniosa. Sus arroyos, su casco histórico y la labor de sus artesanos hacen de este pueblo un lugar único, ideal para quienes buscan sumergirse en la historia y la tradición sin renunciar a la belleza paisajística de la Sierra del Segura.



Andalucía Verde

Un recorrido por sus Parques Naturales en primavera

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Archivo y Junta de Andalucía

Andalucía cuenta con una red de espacios protegidos que abarcan desde marismas y desiertos hasta bosques y montañas. Su diversidad de ecosistemas convierte a la región en un destino clave para el turismo de naturaleza, con parques que combinan biodiversidad, paisajes singulares y un patrimonio cultural arraigado en su historia. Este artículo recorre cinco de los parques naturales y nacionales más representativos de Andalucía:

Parque Nacional de Doñana – Un ecosistema único en Europa que alberga marismas, dunas y una fauna diversa, incluyendo el lince ibérico y numerosas aves migratorias.

Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar – Un paisaje de origen volcánico con playas, acantilados y un ecosistema marino protegido, donde destacan praderas de posidonia, formaciones geológicas, calas únicas y playas vírgenes.

Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas – El mayor espacio protegido de España, con montañas, bosques y una red de senderos que recorren sus valles y ríos.

Parque Natural Sierra de Grazalema – Un enclave montañoso con el índice de precipitaciones más alto de España y bosques de pinsapos, una especie prácticamente desaparecida, de la era glacial.

Parque Natural Sierra Nevada – Un territorio de alta montaña con los picos más altos de la Península Ibérica y una flora endémica única.

Cada uno de estos espacios ofrece una experiencia singular para el visitante, desde la observación de fauna y el senderismo hasta el contacto con las tradiciones rurales. La gestión de estos parques busca equilibrar la conservación con el desarrollo sostenible, fomentando un turismo respetuoso con el entorno.

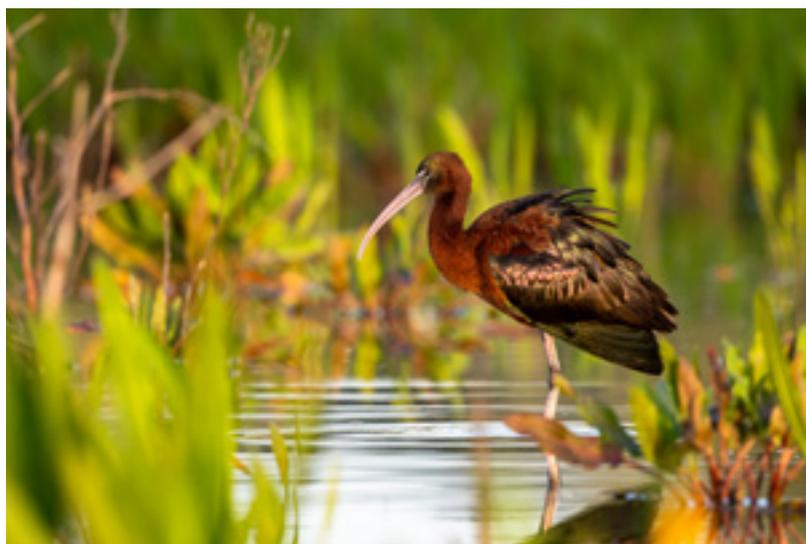
Parque Nacional de Doñana

El Parque Nacional de Doñana es un destino destacado para el turismo rural en España. Abarca áreas de Huelva, Sevilla y Cádiz, con ecosistemas diversos que incluyen marismas, dunas y bosques.

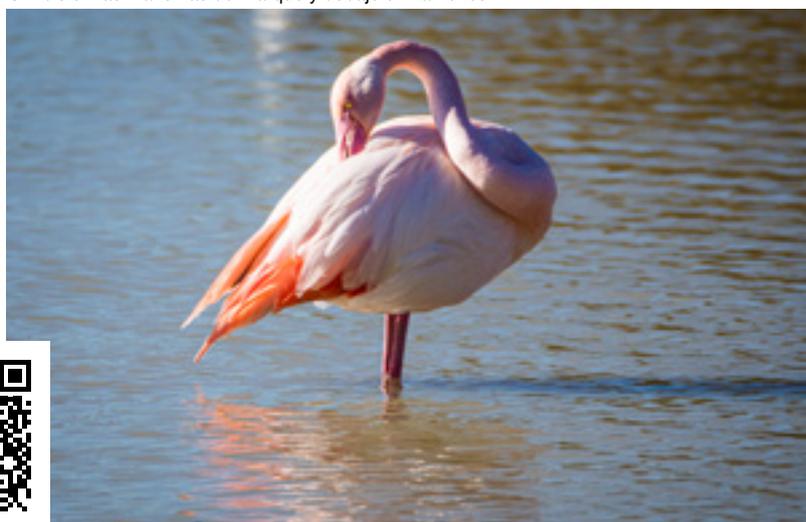
Las rutas señalizadas permiten recorrer el entorno a pie, a caballo o en bicicleta de montaña. La observación de aves es una de sus principales actividades, ya que es un punto clave en las rutas migratorias. Además, alberga especies protegidas como el lince ibérico y el águila imperial.

El parque combina zonas de acceso restringido con recorridos turísticos controlados. La aldea de El Rocío y la desembocadura del Guadalquivir son puntos de referencia dentro de este espacio natural, donde las marismas presentan un paisaje cambiante según la época del año.

En cuanto al alojamiento, la zona ofrece casas rurales y pequeños hoteles en entornos tradicionales. En El Rocío, opciones como el Cortijo de los Mimbrales y el Hotel La Malvasía destacan por su cercanía a las rutas del parque.



Un ibis en las marismas del Parque y debajo un flamenco



Marismas y la aldea del Rocío



Parque Natural del Cabo de Gata-Níjar



Interior desértico del Parque Natural de Cabo de Gata
Snorkel en el arrecife de las Sirenas



Faro del Cabo de Gata

El Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, situado en la provincia de Almería, es un espacio protegido que abarca áreas terrestres y marítimas. Reconocido en 1987, es el primer parque marítimo-terrestre de Andalucía.

Su origen volcánico y clima árido lo hacen único. Con más de 60 kilómetros de costa, el parque ofrece acantilados, desiertos en su interior, calas y playas vírgenes. Sus fondos marinos albergan una rica biodiversidad, incluyendo grandes praderas de posidonia. La flora terrestre cuenta con más de mil especies como el palmito, esparto, cornicabras o enebros costeros, algunas endémicas. En cuanto a la fauna, destacan diversas aves, especialmente en las salinas de Cabo de Gata, que sirven de hábitat para flamencos y otras especies migratorias.

El parque también posee un patrimonio cultural notable. El Cortijo del Fraile, por ejemplo, es un edificio histórico en proceso de rehabilitación para su uso cultural. Además, localidades como La Isleta del Moro, conocida como "la pequeña Mykonos", ofrecen al visitante una combinación de tradición pesquera y atractivo turístico. La gestión del Parque se orienta hacia la conservación de su biodiversidad y la promoción de un turismo sostenible. Su combinación de paisajes y patrimonio cultural lo convierte en un espacio singular dentro del Mediterráneo.





Embalse del Tranco

Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas

Ubicado en la provincia de Jaén, el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas es el mayor espacio protegido de España y el segundo de Europa. Alberga la cabecera del río Guadalquivir, cuya fuente se encuentra en la Cañada de las Fuentes. Su paisaje está formado por bosques de pinos, cascadas y cañones moldeados por la erosión fluvial.

La red de senderos permite recorrer distintos ecosistemas, desde bosques hasta zonas de montaña. Entre las rutas más transitadas se encuentran la Cerrada de Utrero y la de los Tejos Milenarios. La fauna del parque incluye ciervos, cabras montesas y buitres leonados. Espacios como el río Borosa son puntos clave para la observación de aves. La caza es una actividad tradicional que convive con programas de conservación.

El parque forma parte del primer corredor astronómico del mundo, con áreas habilitadas para la observación del cielo nocturno. Su entorno cultural incluye el castillo de la Iruela y el municipio de Cazorla.

La gastronomía se basa en productos como el corde-ro segureño y la trucha del río Borosa, con recetas tradicionales como las migas ruleras y la olla serrana. Para conocer el parque de manera responsable, se recomienda optar por visitas guiadas, una opción que facilita el acceso a su entorno natural y cultural garantizando su conservación.



Senderos por las gargantas del parque



Parque Nacional de Sierra Nevada



Sierra Nevada, pistas de Pradolano
Céntrica calle de Capileira



Sierra Nevada, senderismo

Sierra Nevada es el Parque Nacional de mayor altitud de la Península Ibérica, con cumbres que superan los 3.400 metros y el Mulhacén como su punto más alto. Su clima ha favorecido la adaptación de especies como la violeta de Sierra Nevada y la cabra montesa. La red de senderos permite recorrer paisajes de alta montaña y acceder a miradores naturales.

Durante el invierno, la estación de esquí, la más meridional de Europa, ofrece pistas para distintos niveles, además de una variada oferta de alojamiento y gastronomía. A lo largo del año, es posible realizar rutas a caballo, recorrer senderos en bicicleta de montaña o participar en actividades guiadas de observación de fauna y flora. También hay espacios habilitados para la observación astronómica.

Pueblos como Pampaneira, Capileira y Trevélez conservan una arquitectura tradicional con calles estrechas y casas encaladas. Su gastronomía incluye jamón serrano, quesos de cabra y platos con influencias moriscas. Los alojamientos rurales, desde casas tradicionales hasta pequeños hoteles, permiten acceder fácilmente a rutas de senderismo y actividades como barranquismo en el río Verde. La combinación de naturaleza, actividades al aire libre y cultura local posiciona a Sierra Nevada como un destino clave para el turismo rural.



Vista de Grazalema

El Parque Natural Sierra de Grazalema

El Parque Natural Sierra de Grazalema, situado entre Cádiz y Málaga, abarca más de 53.000 hectáreas de terreno montañoso. Fue declarado en 1985 y se caracteriza por su biodiversidad y paisajes kársticos. Grazalema, uno de sus municipios, es el pueblo con mayor índice de precipitaciones de España, con una media anual superior a los 2.000 milímetros debido a la influencia de los vientos húmedos del Atlántico.

El parque alberga el Pinsapar de Grazalema, un bosque de pinsapos, un abeto mediterráneo que ha sobrevivido desde la última glaciación. Entre la fauna destacan el buitre leonado y el águila real, presentes en zonas como la Garganta Verde. Entre las rutas de senderismo más transitadas están el Salto del Cabrero, con vistas a desfiladeros, y el río Majaceite, que conecta El Bosque y Benamahoma. El turismo rural ofrece alojamientos en casas rurales, posadas y pequeños hoteles. La gastronomía incluye el queso payoyo, embutidos artesanales y platos como la sopa de Grazalema.

Los visitantes pueden participar en experiencias como la elaboración de queso o la observación de estrellas. La gestión del parque promueve el turismo sostenible, fomentando la conservación y el disfrute del entorno natural.

En colaboración con la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía.



Vista de la Sierra y del lago de Zahara de la Sierra





24 Horas

en Soria

Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Foto: Palacio de la Diputación de Soria,
antigua casa-palacio de los Marqueses de Vadillo.

**Descubre la
esencia de Soria
a través de su
arquitectura
románica, su
fascinante
historia y sus
secretos mejor
guardados**

Soria, tierra de poetas y paisajes que inspiran, es un destino perfecto para una escapada de un día o dos. Es esta una escapada de 24 horas para sumergirnos en su historia medieval, recorrer sus calles cargadas de encanto y disfrutar de su exquisita gastronomía. Desde la emblemática Concatedral de San Pedro hasta los icónicos parajes del Duero, que enamoraron a Antonio Machado, este recorrido exprés nos lleva por lo mejor de la ciudad. Un viaje donde el tiempo parece detenerse entre iglesias románicas, tapas sorianas y vistas espectaculares.

Un paseo por la Soria románica

Soria es un auténtico museo al aire libre del arte románico. La ciudad conserva numerosos templos de este estilo; la despoblación y la falta de auge económico que impulsara otros estilos no fue posible.

Iglesia de Santo Domingo

Considerada una de las joyas del románico en Castilla y León, destaca por su espectacular fachada. Su portada esculpida en piedra caliza muestra escenas bíblicas con gran detalle, un rasgo poco común en el románico español. Su rosetón central y su estructura evocan influencias europeas, recordando a las grandes catedrales francesas.

Iglesia de San Juan de Rabanera

Es uno de los mejores ejemplos del románico puro en Soria. Su planta de cruz latina, su ábside semicircular y sus capiteles esculpidos reflejan la esencia de este estilo. Aunque sufrió algunas modificaciones en siglos posteriores, sigue conservando la sencillez y robustez propias del románico.

Monasterio de San Juan de Duero

Su claustro es uno de los rincones más sorprendentes de la ciudad. Presenta una combinación única de arcos de herradura, apuntados y entrecruzados, reflejando la fusión de influencias islámicas y cristianas en la arquitectura medieval. La iglesia del monasterio es sencilla, pero su ubicación junto al río Duero añade un encanto especial al conjunto.



Iglesia de Santo Domingo



Iglesia de San Juan de Rabanera

Monasterio de San Juan de Duero





Palacio de los Castejones

Aunque Soria no se asocie con la arquitectura palaciega, la ciudad esconde cinco **EDIFICIOS NOBLES** con historias curiosas:

Palacio de los Ríos y Salcedo

Este palacio renacentista del siglo XVI alberga en la actualidad el Archivo Histórico Provincial de Soria. Su elegante fachada, de piedra sillar bien trabajada, luce el escudo familiar de los Ríos y Salcedo. Destaca por su patio interior de doble galería, una muestra del esplendor que tuvo en su época como residencia de la nobleza soriana.

Palacio de los Condes de Gómara

Considerado el edificio civil más importante de Soria, este palacio del siglo XVI es un claro ejem-

plo del poder nobiliario de la época. Su monumental fachada plateresca, con enormes columnas y escudos heráldicos, refleja la riqueza de la familia que lo construyó. Actualmente, alberga la Audiencia Provincial, pero sigue siendo uno de los mayores símbolos arquitectónicos de la ciudad.

Palacio de los Castejones

Ubicado cerca de la Plaza Mayor, este edificio renacentista destaca por su sobriedad y elegancia. Su construcción en sillería de piedra y su portada con arco de medio punto lo convierten en un claro ejemplo de la arquitectura nobiliaria de Soria. Fue residencia de importantes linajes locales y, con el tiempo, ha tenido diferentes usos administrativos.

Palacio de los Condes de Gómara



Palacio de los Beteta

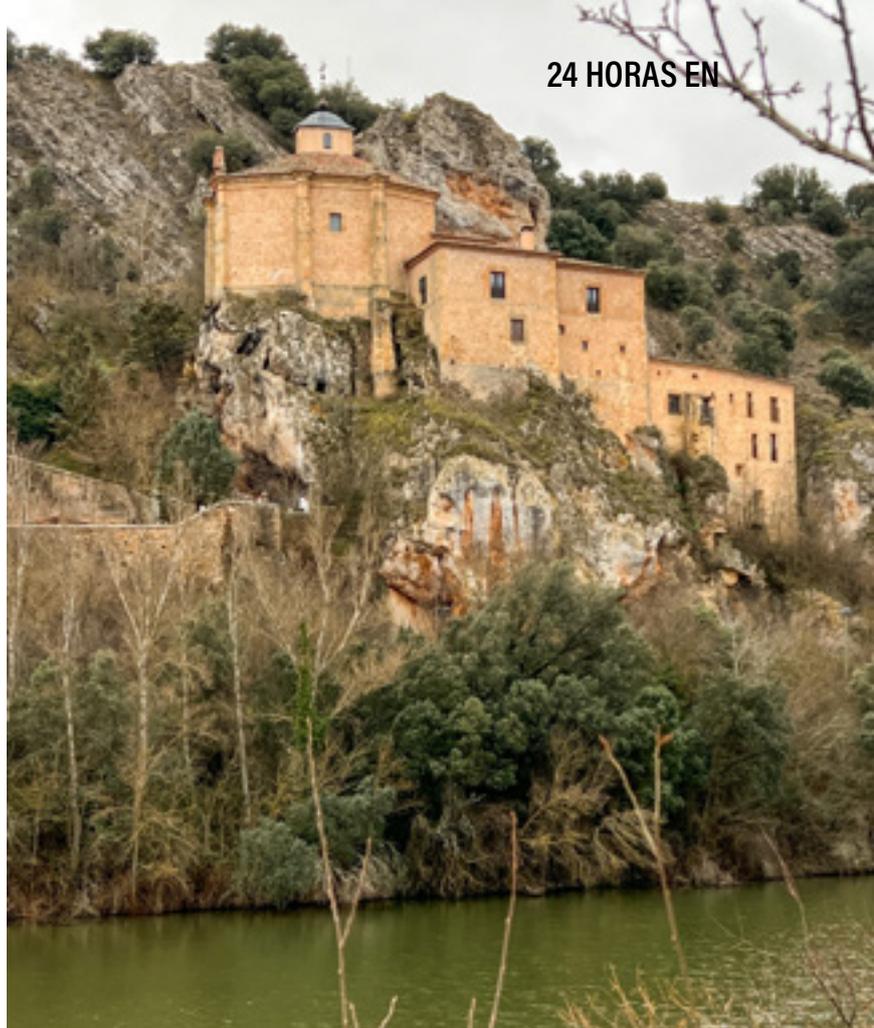
Menos conocido que otros palacios, este edificio histórico del siglo XVI conserva una imponente portada con dovelas bien marcadas y un gran escudo nobiliario. Perteneció a la familia Beteta, una de las más influyentes en la Soria del Siglo de Oro. Aunque su interior ha sido reformado, mantiene la esencia de la arquitectura renacentista castellana.

Palacio de Alcántara

Este palacio es un buen ejemplo de la transición entre el Gótico y el Renacimiento. Su sobria fachada oculta un interesante patio interior que fue testigo de la vida de la nobleza soriana durante siglos. A diferencia de otros palacios, su historia está marcada por distintas adaptaciones, pasando de ser residencia aristocrática a tener funciones más contemporáneas.

El Instituto Antonio Machado

Fundado en 1841, es uno de los centros educativos más emblemáticos de España. Conocido por haber sido el lugar donde el poeta Antonio Machado ejerció como profesor, el instituto destaca por su valor histórico y su compromiso con la educación. Su edificio, de estilo neoclásico, alberga un museo dedicado al escritor.



Ermita de San Saturio a los pies del río Duero

Palacio de los Ríos y Salcedo



Paseo literario y vistas del Duero

Soria está marcada por figuras como Antonio Machado, quien vivió en la ciudad y la convirtió en escenario de sus poemas. Un recorrido literario puede llevarnos a alguno de sus rincones: donde impartió clases, o al espino donde yace Leonor, su esposa.

Para finalizar el día, nada mejor que un paseo hasta el **Mirador de San Saturio**, donde el río Duero serpentea en una de las panorámicas más hermosas de la ciudad. Allí se encuentra la ermita del mismo nombre, excavada en la roca y con una historia ligada a los ermitaños medievales.

Soria es una ciudad donde el tiempo parece haberse detenido en la época del románico. Su aislamiento y falta de grandes desarrollos urbanos evitaron la llegada de otros estilos arquitectónicos dominantes en España, como el gótico o el barroco. Sin embargo, esto ha permitido que su esencia medieval permanezca intacta, convirtiéndola en un destino único para los amantes de la historia y el arte.



eco destino

La Oliva

Fuerteventura

Texto: Jose A. Muñoz - **Fotografía:** Archivo y Turismo de La Oliva
Foto: Playa Moro

Si Fuerteventura fuera un plato, sería un guiso de cabra majorera: sencillo en apariencia, pero con sabores que sorprenden. Y en el norte de la isla, La Oliva es ese ingrediente secreto que transforma lo cotidiano en extraordinario. Olvídate de la postal de playas infinitas (aunque las tiene). Aquí, el deporte, la gastronomía y la sostenibilidad se mezclan como el gofio en un buen escaldón.



Desde los picos volcánicos hasta las dunas doradas, este rincón majorero conserva la esencia de una isla moldeada por los vientos alisios y el carácter de su gente. La Oliva es un destino para quienes buscan algo más que sol y arena: es historia, es aventura y es ese sabor a mar y campo que solo se encuentra en la Fuerteventura más auténtica.

Deporte: donde el viento siempre sopla a favor

En La Oliva, el viento no es solo una brisa: es un estilo de vida. Las playas de Corralejo y El Cotillo son el patio de recreo de surfistas y kitesurfistas, donde las olas del Atlántico retan a principiantes y expertos por igual. Eso sí, si llevas sombrero, más vale sujetarlo bien. Mientras algunos cabalgan olas, otros prefieren explorar tierra adentro. El Parque Natural de las Dunas de Corralejo, con sus arenas doradas que pare-

cen sacadas del Sahara, invita a perder el sentido de la orientación (y las huellas en la arena). Para los que prefieren mantener los pies en suelo firme, los senderos volcánicos y barrancos ofrecen rutas que brindan un entorno incomparable para el senderismo y el ciclismo. Pero no todo es naturaleza salvaje. La Oliva apuesta por infraestructuras que atraen a atletas profesionales. La nueva pista de atletismo de Corralejo, por ejemplo, es el lugar donde los corredores pueden sentirse como Usain Bolt... o al menos intentarlo. Eventos como la Maratón **Dany Sport Corralejo Grandes Playas Mahox**, con más de 500 participantes, demuestran que este municipio no juega en segunda división. Y si combinar deporte y gastronomía te parece una locura, la feria Paladea —que celebra su sexta edición— te hará cambiar de opinión. ¿Correr para quemar calorías y luego comer? Eso es lo que llamamos un círculo virtuoso.

Entre dunas infinitas y olas rebeldes, La Oliva es un paraíso donde la naturaleza impone el ritmo y la tradición deja su huella





Sostenibilidad: cuando proteger el paisaje es una obligación (y un orgullo)

La Oliva tiene claro que sus dunas, montañas y costas no son un decorado, sino un legado. El Parque Natural de las Dunas de Corralejo, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, es el mejor ejemplo. Aquí, las únicas huellas permitidas son las de los lagartos y las aves migratorias. El municipio no se limita a colocar carteles de «no pisar»; educa a visitantes y locales sobre cómo convivir con un ecosistema frágil. Porque, seamos honestos: nadie quiere ser recordado como el turista que arruinó una duna centenaria por un selfie.

Este compromiso no es solo teórico. Las iniciativas de conservación abarcan desde la protección de especies endémicas hasta el fomento de un turismo responsable. ¿El resultado? Un destino donde los paisajes no son un fondo para fotos, sino protagonistas de una historia que sigue escribiéndose.

Gastronomía: donde la tradición no es un museo

En La Oliva, la comida no se sirve: se cuenta. Cada plato es un capítulo de la historia mayorera, con ingredientes que han sobrevivido a siglos de vientos y sequías. El queso mayorero, con Denominación de Origen, es la estrella. Elaborado con leche de cabra autóctona, tiene una personalidad tan marcada que hasta las bacterias responsables de su curación deben firmar un contrato de confidencialidad. Luego está el gofio, ese polvo mágico tostado que los canarios han convertido en pan, postre y hasta helado. Si no lo pruebas, ¿en qué quedó el viaje?

Iglesia de Ntra. Sra. de la Candelaria



Los pescados frescos —como la vieja o el cherne— son el fruto de una relación respetuosa con el mar. Y si hablamos de platos, las papas arrugadas con mojo son el equivalente culinario a un abrazo canario: sencillo, contundente y lleno de carácter. Pero La Oliva no se duerme en los laureles. Ferias como FITUR y Madrid Fusión han sido plataformas para mostrar cómo la cocina local puede innovar sin traicionar sus raíces. Imagínate un risotto de gofio o un helado de queso majorero: así de audaz (y delicioso).

Un destino que se vive, no se visita

La Oliva es como ese amigo que siempre tiene planes interesantes: te invita a surfear al amanecer, a comer bajo las estrellas y a caminar por paisajes que parecen de otro planeta. Su clima —con más de 300 días de sol al año— es el aliado perfecto para quienes huyen del invierno o simplemente quieren vivir sin reloj.

Pero lo que realmente define a este rincón de Fuerteventura es su equilibrio. No es un museo al aire libre ni un parque temático: es un lugar donde el turismo activo, la gastronomía auténtica y la conservación dialogan sin gritos. Un destino para quienes buscan adrenalina, pero también una buena siesta en la hamaca; para los que quieren probar sabores nuevos, pero sin pasaportes culinarios complicados.

La Oliva invita a viajar con propósito. No se trata de marcar lugares en una lista, sino de sumergirse en un ritmo de vida donde el tiempo parece dilatarse. Es un lugar que deja huella, no solo en la memoria, sino en la forma de entender el turismo: como una herramienta para descubrir, aprender y respetar.

En definitiva, La Oliva no se limita a ofrecer playas o deportes: propone una filosofía. Y en un mundo que clama por modelos turísticos más humanos y sostenibles, esa puede ser su contribución más valiosa.



Feria Gastronómica "Paladea"



El Algarve a través de Vilalara

Un refugio de calma y sofisticación

Por: Kiara Hurtado - kiara.hurtado.prensa@gmail.com

En playas privilegiadas donde el común denominador es el buen tiempo y la calma, el tiempo pasa lento y la vida se vive a través de las emociones que generan sus intensos mares. El Algarve, al sur de Portugal, es uno de esos paraísos capaces de regalarte energía, paz y experiencias únicas desde el primer instante en que pones un pie en sus tierras. Un destino que no solo es bello en apariencia, sino también por su estilo de vida.

La huella verde de Porches

Dentro de las extensas playas del Algarve, en esta ocasión exploramos la zona de Porches, un destino amable que, gracias a su combinación de paisajes naturales protegidos, turismo sostenible y una fuerte tradición artesanal, se convierte en el lugar ideal para quienes buscan la conexión con la naturaleza y el lujo silencioso. Sus acantilados, calas escondidas y aguas cristalinas fomentan actividades de bajo impacto, como el senderismo, el kayak y el buceo responsable, minimizando la huella ambiental. Además, la zona cuenta con alojamientos ecológicos que utilizan energías renovables y promueven el reciclaje.

La sostenibilidad también está presente en su gastronomía y artesanía, con bodegas que producen vinos orgánicos, restaurantes que apuestan por ingredientes locales y ceramistas que siguen técnicas tradicionales con materiales naturales. Este equilibrio entre preservación y desarrollo convierte a Porches en un refugio ideal para quienes buscan un turismo consciente en el Algarve.





Como región, el Algarve también apuesta por la energía renovable y la reducción de residuos, con un creciente número de alojamientos y restaurantes que implementan prácticas sostenibles, como el uso de productos locales y orgánicos. Sus aguas cristalinas y su biodiversidad marina hacen que el buceo y el snorkel sean experiencias únicas, mientras que la promoción del cicloturismo y el senderismo reduce la dependencia del transporte motorizado.

Vilalara, un retrato hotelero de lujo silencioso y creativo

Una vez asentados en Porches, un ambiente relajado es lo que el cuerpo necesita, y nada mejor que el Vilalara Gran Hotel Algarve, el hotel que más ha sorprendido en la región tras su reforma estrenada el verano pasado. Tras un breve descanso, el hotel está listo para abrir sus puertas este 2 de abril.

Vilalara comenzó su historia en los años 60 como un refugio de exclusividad y sofisticación gracias al sueño de un financiero inglés enamorado de la costa portuguesa. Inspirado en la lujosa Cerdeña, George Ansley imaginó este paraíso en Alporchinhos, pero fue su yerno, el artista José Harry Günsburg de Almeida Araújo, quien le dio identidad, pensando en la esencia que le evocaba

Portugal. Así, la construcción fue decorada con líneas suaves y paredes teñidas del color de la arena, como si emergieran de la tierra. Con el tiempo, el arquitecto Ramiro Laranjo aportó el toque final de distinción, convirtiéndolo en un destino codiciado por la alta sociedad. Más que un hotel, Vilalara fue un club privado legendario, donde entre copas y vistas al Atlántico desfilaban estrellas de Hollywood, aristócratas y magnates. Hoy, sigue siendo un símbolo del lujo atemporal, con una gastronomía que se merece su propio altar.

Rodeado por 11 hectáreas de exuberantes jardines y acantilados dorados que se funden con el Atlántico, este hotel ha adoptado un firme compromiso con la preservación del entorno y la promoción de prácticas responsables en todas sus áreas.

Entre sus cuatro espacios culinarios, la temporada pasada **Raíces** se ganó los mayores elogios por su pasión por la cocina de proximidad y su homenaje a la riqueza agrícola del Algarve. Ubicado junto a su propio huerto orgánico y bajo la dirección del chef Telmo Pires, su menú se basa en ingredientes frescos y de temporada, realzados con el inconfundible sabor de la parrilla de leña. Con un concepto internacional y exclusivo para 30 comensales, Raíces transforma la gastronomía en una



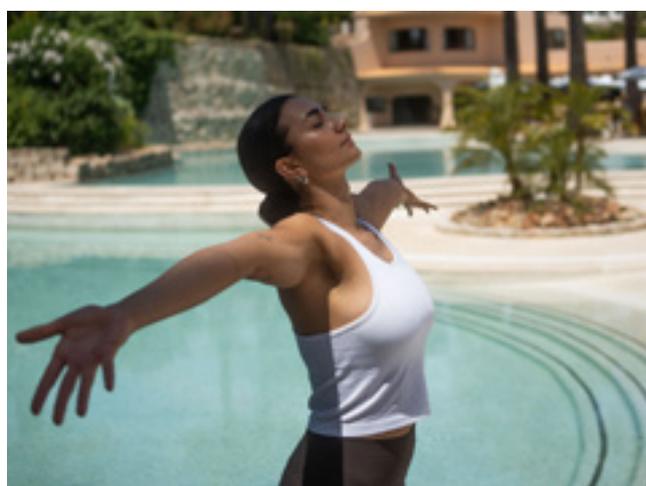
experiencia compartida, con mesas alargadas donde desconocidos disfrutan juntos de un menú sorpresa. La propuesta cambia cada temporada, con platos como camarones a la parrilla o cordero cocido a fuego lento, disponibles solo dos veces por semana, por lo que es imprescindible reservar con antelación.

Además, Vilalara continuará ampliando su oferta gastronómica con la apertura de un nuevo restaurante, reafirmando su apuesta por la cocina sostenible y la innovación culinaria.

Este año, Vilalara no solo amplía su propuesta gastronómica, sino que también estrena su espacio wellness completamente renovado, ofreciendo más opciones para promover el bienestar. Tras el éxito de los retiros de yoga y desconexión del año pasado, el hotel relanza su oferta con nuevas experiencias diseñadas para equilibrar cuerpo y mente.

Además, Vilalara sigue invitando a sus huéspedes a conectar con el entorno a través de actividades únicas, como visitas a fincas de olivos centenarios, talleres de cerámica tradicional y rutas de senderismo ecológicas, fomentando un turismo consciente y enriquecedor. En cuanto a movilidad, el hotel refuerza su compromiso sostenible con puntos de recarga para coches eléctricos y la transición a vehículos internos más ecológicos.

Como un viaje en el tiempo, el Algarve es un destino donde la vida fluye sin prisas, lejos del caos y las preocupaciones. Aquí, la cercanía y la calidez de su gente se entrelazan con una experiencia auténtica, artesanal y orgánica. Esa esencia de ruralidad portuguesa convierte a Vilalara en un refugio perfecto para la desconexión, con el océano como telón de fondo.





El Modernismo en Palma de Mallorca

Un viaje a la Belle Époque mediterránea

Texto: Rosario Alonso - **Fotografía:** Rosario, Turismo de Palma de Mallorca y archivo

En el corazón del Mediterráneo, Palma de Mallorca se alza como una ciudad de contrastes, donde las tradiciones se entrelazan con las influencias del arte y la cultura europea. Aunque muchos visitantes llegan a la capital balear atraídos por sus playas, su gastronomía y su vibrante vida nocturna, Palma guarda un secreto arquitectónico que cautiva a quienes se aventuran a explorarlo: su legado modernista. Este capítulo brillante, aunque menos conocido que el de otras ciudades como Barcelona o Valencia, dejó una huella indeleble en el paisaje urbano de la isla, fusionando innovación, estética y funcionalidad en un estilo que dialoga con el entorno mediterráneo.

El auge del modernismo en Palma

El modernismo, conocido como Art Nouveau en Francia o Jugendstil en Alemania, surgió en Europa a finales del siglo XIX como una respuesta al academicismo y a la industrialización. Este movimiento, que abrazaba la naturaleza, las formas orgánicas y la libertad creativa, tuvo un desarrollo notable en España, especialmente en Cataluña. Figuras como Antoni Gaudí, Lluís Domènech i Montaner y Josep Puig i Cadafalch llevaron el modernismo catalán a su apogeo, estableciendo un estilo que marcó profundamente la arquitectura de la época.

En Palma, el modernismo llegó de la mano de un auge económico que transformó la ciudad a finales del siglo XIX. El comercio marítimo, el turismo incipiente y la consolidación de una burguesía próspera permitieron que la capital balear se abriera a nuevas influencias artísticas.

Los intercambios con Cataluña fueron clave en este proceso, ya que muchos arquitectos y artesanos catalanes trabajaron en Palma, aportando su experiencia y estilo. Sin embargo, el modernismo mallorquín no se limitó a copiar lo que sucedía en otras ciudades, sino que desarrolló una personalidad propia, adaptada a las particularidades de la isla.

Gaudí y la Catedral de Palma: un punto de inflexión

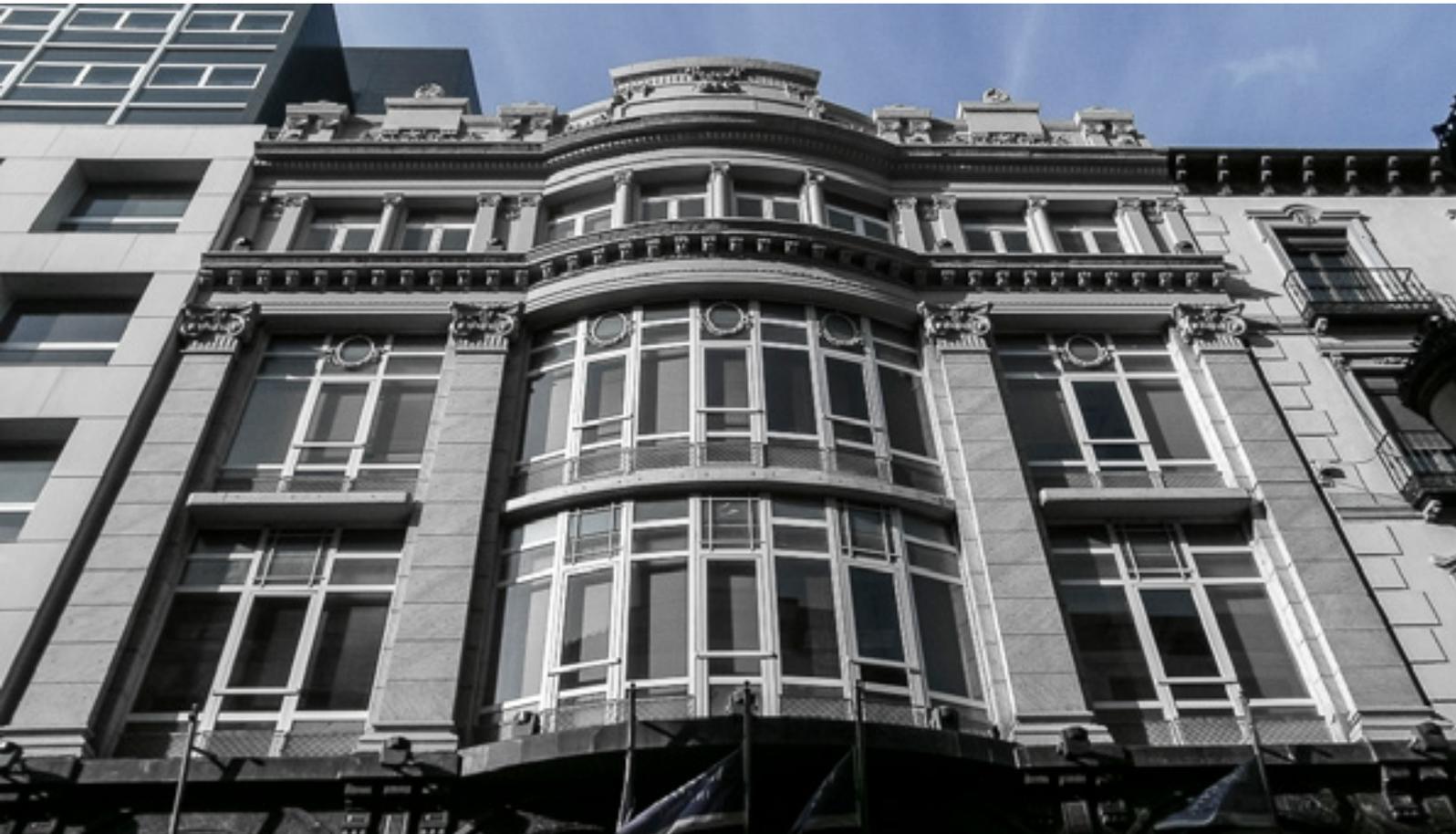
Uno de los hitos más significativos del modernismo en Palma fue la intervención de Antoni Gaudí en la Catedral de Santa María. Entre 1904 y 1914, Gaudí lideró una serie de reformas que buscaban revitalizar el interior del templo gótico. Aunque su trabajo fue controvertido y quedó incompleto, su impacto en la arquitectura local fue indiscutible.

Entre los elementos más destacados de su intervención se encuentran el baldaquino suspendido sobre el altar mayor, diseñado para parecer flotante, y la reorganización del coro, que buscaba devolver el protagonismo al altar. Además, Gaudí introdujo nuevas técnicas para maximizar el efecto de la luz natural en el interior de la catedral, utilizando vitrales coloridos que transformaban los rayos solares en un espectáculo cromático. Aunque su intervención fue interrumpida por desavenencias con el clero



Can Forteza Rey

Almacenes Águila



EL MODERNISMO DE PALMA

local, marcó un antes y un después en la arquitectura de la ciudad, inspirando a arquitectos locales a explorar las posibilidades del modernismo.

Joyas modernistas en las calles de Palma

El casco antiguo de Palma alberga una colección de edificios modernistas que sorprenden al visitante por su elegancia y singularidad. Estas construcciones, repartidas principalmente por el centro histórico, ofrecen una muestra del talento de los arquitectos y artesanos de la época, así como de la riqueza cultural de la ciudad.

El Gran Hotel

Diseñado por Lluís Domènech i Montaner e inaugurado en 1903, el Gran Hotel es uno de los ejemplos más destacados del modernismo en Palma. Su fachada, decorada con cerámica vidriada y motivos florales, refleja la influencia del modernismo catalán, mientras que su estructura sólida y elegante transmite una sensación de sofisticación. Actualmente, el edificio alberga la Fundación La Caixa y funciona como centro cultural, ofreciendo exposiciones y actividades que invitan a redescubrir este espacio icónico.

Can Forteza Rey

Ubicado entre la calle Colón y la Plaza del Marqués de Palmer, este edificio es una de las construcciones más llamativas de la ciudad. Diseñado por el arquitecto mallorquín Lluís Forteza Rey, y de estilo más bien art Nouveau, combina mosaicos de colores vibrantes

(musivaria), hierro forjado y profusa decoración escultórica en tribunas y miradores de temáticas vegetal, floral y animal que evocan el movimiento del agua. Su fachada, claramente influenciada por Antoni Gaudí, es un testimonio de la creatividad y la audacia del modernismo mallorquín. Su interior (vestíbulo, pasamanos de hierro forjado de la escalera, vidriera floral) es también buena muestra del estilo modernista.

Can Cassayas y Pensión Menorquina:

Estas dos edificaciones gemelas, situadas frente a la plaza del Mercado, fueron diseñadas por Francesc Roca entre 1908 y 1911. Sus fachadas curvadas, decoradas con elementos vegetales y líneas sinuosas, capturan la esencia del modernismo, mientras que su diseño funcional las convierte en ejemplos perfectos de cómo este movimiento combinaba belleza y utilidad.

Can Corbella

Este edificio, situado en la plaza de Cort, es un ejemplo único de la fusión entre el modernismo y el neomudéjar. Sus arcos de herradura, vidrieras de colores y detalles ornamentales muestran el eclecticismo de la época, enriqueciendo el paisaje arquitectónico de Palma.

Almacenes El Águila

Localizado en la calle Colón, este edificio de 1908 combina la funcionalidad de un espacio comercial con la elegancia del diseño modernista. Su fachada, con grandes aberturas que favorecen la entrada de luz exterior, adornada con cerámica y motivos geométricos, es un ejemplo del equilibrio entre arte y practicidad que caracteriza

El Gran Hotel





Can Forteza Rey

Can Corbella

a este movimiento y que numerosos autores enmarcan dentro del Modernismo Vienés, encontrando paralelismo con la estación de metro de Karlplatz de Viena.

Las características distintivas del modernismo mallorquín

A diferencia de otras regiones de España, donde el modernismo tiende a ser más exuberante, en Palma se adaptó a las particularidades del entorno insular. Esta reinterpretación del movimiento dio lugar a un estilo que combina las innovaciones del Art Nouveau con los recursos y tradiciones locales.

Uso de materiales autóctonos

La piedra de marés, típica de Mallorca, se utilizó ampliamente en las construcciones modernistas, aportando una textura y color únicos que se integran armoniosamente con el paisaje mediterráneo.

Motivos decorativos inspirados en la naturaleza

Los arquitectos mallorquines incorporaron elementos de la flora y fauna locales, como hojas de palma, flores silvestres y formas marinas, creando un vínculo estético y simbólico con el entorno natural de la isla.





Integración con la luz y el paisaje

Los edificios modernistas en Palma están diseñados para interactuar con la luz del Mediterráneo, utilizando vitrales y mosaicos que capturan y transforman los rayos solares en un juego de colores y reflejos.

El legado modernista en la Palma contemporánea

Aunque el modernismo tuvo un apogeo breve, su influencia perdura en la arquitectura y la cultura de Palma. Muchos de los edificios modernistas han sido restaurados y adaptados a nuevos usos, como centros culturales, tiendas y oficinas, lo que ha permitido preservar este valioso patrimonio. Además, la presencia de estos edificios contribuye a reforzar la identidad de Palma como una ciudad que celebra su historia y su diversidad artística del que son buen ejemplo sus más de 30 Galerías de Arte de las más variadas tendencias.

El modernismo también ha influido en el desarrollo urbano de la ciudad, sirviendo como fuente de inspiración para arquitectos y diseñadores contemporáneos. La combinación de tradición e innovación que caracteriza al modernismo mallorquín sigue siendo un modelo a seguir para quienes buscan crear espacios que sean a la vez funcionales y estéticamente impactantes.

Este legado arquitectónico no solo embellece las calles de Palma, sino que también invita a reflexionar sobre la importancia de preservar y valorar el patrimonio cultural. El modernismo, con su énfasis en la naturaleza y la artesanía, sigue siendo una fuente de inspiración para quienes buscan una conexión más profunda con el entorno y la historia.

El modernismo, con su énfasis en la naturaleza y la artesanía, sigue siendo una fuente de inspiración para quienes buscan una conexión más profunda con el entorno y la historia.



◀ Detalle de la fachada del Gran Hotel

▼ Detalle de las ventanas y la cornisa de Can Corbella





Albacete

Donde la tradición se encuentra con la aventura consciente

Texto y fotografías: Pablo G. De la Fuente

En el corazón de Castilla-La Mancha, Albacete emerge como un destino inesperado para quienes buscan aventuras transformadoras sin tener que recorrer miles de kilómetros. Esta provincia, conocida por su riqueza cultural, paisajes cambiantes y tradiciones arraigadas, invita a vivir experiencias que conectan con la esencia de España y el espíritu aventurero de cada visitante.

Paisajes para desconectar y reconectar

Albacete ofrece paisajes que varían desde las vastas llanuras manchegas hasta las montañas escarpadas de la **Sierra de Alcaraz y del Segura**. La naturaleza invita a la calma y la reflexión. Senderos bien señalizados permiten disfrutar de rutas que atraviesan bosques, ríos cristalinos y miradores desde donde se pueden contemplar panorámicas impresionantes. Los amaneceres en la laguna de Pétrola, con sus reflejos multicolores y la presencia de flamencos, ofrecen un espectáculo natural inigualable.



María Navarro, un referente nacional de Pole Dance

Un viaje por la historia, la cultura y el cine

El patrimonio histórico de Albacete es tan vasto como sorprendente. En pleno centro de la ciudad, la Catedral de San Juan Bautista y la Posada del Rosario son testigos silenciosos de siglos de historia. Pero sin duda, el ****Teatro Circo de Albacete****, el teatro circo operativo más antiguo del mundo, es una parada obligatoria. Declarado Bien de Interés Cultural, combina la elegancia de la arquitectura con una programación cultural que atrae a visitantes de todas partes. Destaca especialmente el ****Festival Internacional de Circo de Albacete****, uno de los más prestigiosos de Europa, que cada año llena de magia y acrobacias la ciudad. Este festival, impulsado por el incansable promotor Ricardo Beléndez, ha convertido a Albacete en un referente mundial del arte circense, atrayendo a artistas de renombre y a un público entusiasta que celebra la fusión de tradición e innovación en cada función. Albacete también ha dejado su huella en la cinematografía española. La

ciudad y sus alrededores han sido escenario de rodajes, y la región rinde homenaje al séptimo arte a través de festivales y eventos cinematográficos que destacan la creatividad local y nacional. Un ejemplo destacado es la figura del cineasta José Luis Cuerda, cuya obra maestra 'Amanece, que no es poco' se ha convertido en parte del patrimonio cultural manchego. En el centro de la ciudad, una estatua en su honor junto a la Filmoteca de Albacete celebra su legado y recuerda a visitantes y locales el carácter surrealista y entrañable de esta icónica película que ha marcado generaciones.

En el ámbito museístico, el "Museo de la Cuchillería" destaca no solo por la importancia de la cuchillería en la economía local, sino también por la forma en la que esta tradición se ha transformado en arte. Los talleres artesanos ofrecen la posibilidad de presenciar en vivo la elaboración de piezas únicas, conectando pasado y presente en cada hoja forjada. Además, Albacete es considerada

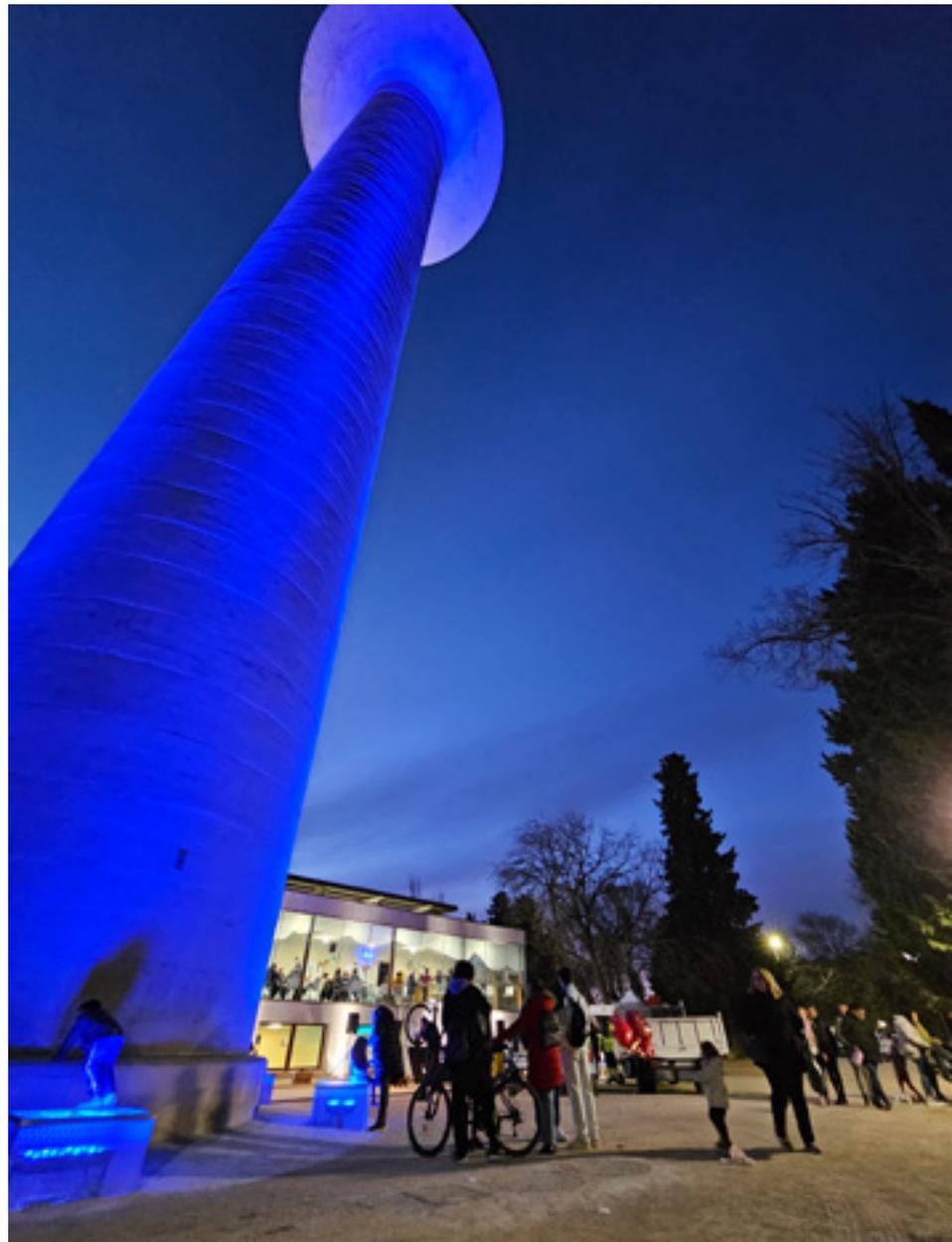
la cuna del humor manchego, con reconocidos humoristas como Joaquín Reyes, Ernesto Sevilla y Raúl Cimas, cuyo estilo característico ha trascendido fronteras. La provincia respira ese sentido del humor ácido e irónico que tanto caracteriza a la región y que se refleja en festivales y espectáculos que llenan de risas sus teatros y calles.

Gastronomía que deleita y sorprende

La cocina manchega se vive con intensidad en Albacete. Platos como las migas rulas, el atascaburras y los gazpachos manchegos conquistan a quien los prueba. Para los amantes del vino, las rutas de ****enoturismo**** son una joya oculta: viñedos extensos, catas guiadas y la posibilidad de degustar los mejores caldos de la región. Destaca la bodega de Andrés Iniesta, cuyo salón privado ofrece un espacio exclusivo para reuniones y eventos, brindando una experiencia enológica de primer nivel.



- 1.- Estatua de Luis Cuerda en Albacete
- 2.- Estatua de Andrés Iniesta
- 3.- Torre de telecomunicaciones de Albacete
- 4.- Riego en los campos
- 5.- Yacimiento arqueológico del Acequión en Albacete
- 6.- Casa en los acantilados de Letur, Sierra del Segura



Tradiciones que siguen vivas

Caminar por las calles de Albacete es sumergirse en la historia viva de la provincia. Las ferias locales, declaradas de Interés Turístico Internacional, transforman la ciudad en un escenario de música, color y alegría. Visitar Albacete en septiembre, durante su famosa feria, permite experimentar la hospitalidad manchega en su máxima expresión.

No puede faltar una referencia a las raíces literarias que envuelven la región: el legado de Don Quijote y Sancho Panza está presente en esculturas, rutas temáticas y relatos populares que transportan al visitante a las aventuras del caballero de la triste figura. La provincia ofrece la posibilidad de recorrer parte de la Ruta del Quijote, donde se mezclan realidad y ficción en cada molino de viento que se avista.

Una invitación a la aventura consciente

Albacete no es solo un destino, es un espacio donde la naturaleza, la cultura y la tradición se fusionan para ofrecer experiencias auténticas. Aquí, la aventura no siempre significa velocidad o vértigo. Significa detenerse en un viñedo al atardecer, descubrir la historia detrás de una pieza de cuchillería o perderse entre las calles llenas de vida durante una feria local. Significa conectar con lo esencial, con la tierra y con uno mismo.

¿Estás listo para descubrir las maravillas de Albacete? La provincia te espera con los brazos abiertos para ofrecerte una experiencia que va más allá del viaje. Aquí, cada paso es un encuentro con la tradición, la belleza y la aventura consciente.



pablogarciadelafuente.com

pablogarciadelafuente@gmail.com





Hotel Posada Terra Santa

Palma de Mallorca

Escondido en el céntrico barrio de Canamunt, en Palma de Mallorca, el exclusivo hotel boutique Posada Terra Santa, el primero de la cadena Hidden Away Hotels, reabre sus puertas en su décimo aniversario totalmente renovado con interiorismo del neoyorkino Rockwell Group.

Texto: Rosario Alonso

Fotografía: Hotel Posada Terra Santa

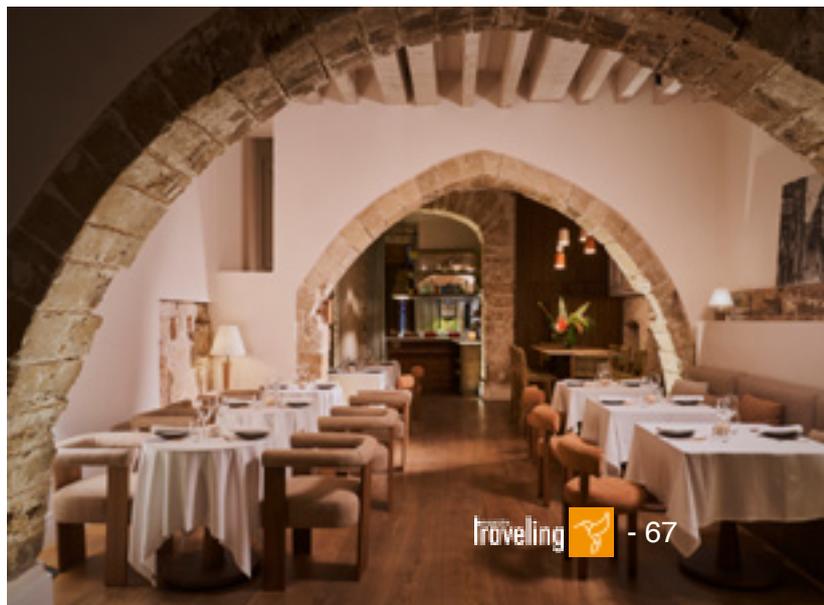
Ubicación privilegiada, historia centenaria, arquitectura monumental y esencia mediterránea definen la identidad de

Posada Terra Santa, un hotel boutique que se erige como santuario de bienestar y conexión con la auténtica esencia de Mallorca. Con una renovación liderada por el prestigioso Rockwell Group, el hotel combina tonos terracota, materiales orgánicos y artesanía local en sus 26 habitaciones únicas, un salón inglés, restaurante de cocina mediterránea, spa íntimo y un rooftop con piscina chill out. Un espacio donde el silencio, el lujo discreto y la sostenibilidad invitan a vivir una experiencia sensorial y atemporal.

Un legado histórico recuperado

El origen del hotel Posada Terra Santa se remonta a 1576, cuando el palacete pertenecía a los Barones de Boixadors, centro administrativo y financiero de la época. Durante su rehabilitación en 2014, se descubrió una joya arquitectónica: cinco arcos góticos ojivales que hoy conectan visualmente el edificio, junto a tinajas originales para almacenar grano y un ventanal renacentista catalogado como Bien de Interés Cultural. El escudo heráldico de la familia Boixadors, con su icónico ciervo, simboliza la herencia que impregna cada rincón del hotel.

Inaugurado en 2014 por Carmen Cordón e Ignacio Jiménez —fundadores de Hidden Away Hotels—, el proyecto marcó el renacimiento del barrio Canamunt, antiguamente marginado y hoy epicentro cultural de Palma. Una década después, el hotel reabre con una estética renovada que respeta su alma histórica mientras abraza el diseño contemporáneo, posicionándose como un oasis de calma en pleno casco antiguo. Su ubicación en un 'cul de sac' garantiza privacidad y silencio, ofreciendo una pausa del bullicio urbano.



HOTEL POSADA TERRA SANTA(Palma de Mallorca)





Diseño atemporal con alma artesanal

El estudio Rockwell Group ha tejido un diálogo entre pasado y presente mediante el slow design. Inspirados en la artesanía mallorquina —alfarería, cestería, tejidos—, utilizaron materiales orgánicos como cerámica, piedra natural y madera en bruto, en tonalidades terracota y neutras que dominan las áreas comunes. Las habitaciones, divididas en cinco categorías (incluida la Suite Barón), introducen audacia con rojos profundos y detalles como tocadores de travertino y tecnología Rain Dance en las duchas. Cada estancia cuenta con colchones de 34 cm, sábanas de algodón egipcio y amenities sostenibles de L'Occitane, eliminando por completo el plástico.

Espacios que invitan a la conexión

Al cruzar el umbral, el patio gótico-renacentista — con escalera de caracol y paredes terracota— da la bienvenida. La recepción, con su mostrador de madera rústica y alfombras de fibras naturales, refleja la filosofía del hotel: autenticidad y calidez. El Salón Inglés, multifuncional y revestido de estanterías con libros clásicos, sirve tanto para tertulias literarias como para eventos privados.

Bajo los arcos góticos descubiertos, La Despensa del Barón ofrece gastronomía mediterránea con productos locales: desde sobrasada de Porreres hasta frutas del Mercat de L'Olivar. El restaurante, abierto al público, fusiona historia y modernidad con paredes de terracota sin vidriar y obras de arte que homenajean tejidos tradicionales.

El bienestar se vive en el spa, ubicado en el antiguo depósito de grano, donde un techo abovedado enmarca sauna, piscina templada y tratamientos con terapias milenarias.

En la azotea, el rooftop deslumbra con vistas a los tejados medievales, hamacas bajo sombrillas de tela Roba de Llengües (en azul cobalto) y una piscina para refrescarse con cócteles clásicos.

Experiencias que capturan la esencia de Mallorca

Posada Terra Santa trasciende la estancia hotelera con sus Hidden Plans, experiencias diseñadas para explorar la isla: desde retiros de yoga en la Serra de Tramuntana (Patrimonio de la UNESCO) hasta rutas gastronómicas en bodegas locales o visitas a calas vírgenes. El servicio de concierge personalizado guía a los huéspedes hacia joyas poco conocidas, como el Mercat de Pere Garau o talleres de artesanos en pueblos del interior.

Un homenaje al arte de disfrutar de la tranquilidad

Más que un hotel, Posada Terra Santa es un viaje en el tiempo. Entre muros centenarios, arcos góticos y diseños que celebran lo artesanal, invita a desconectar para reconectar con lo esencial: la tranquilidad, la cultura mediterránea y la belleza de lo imperecedero. Un refugio donde cada detalle —desde el susurro del viento en el rooftop hasta el aroma a hierbas en el spa— celebra la magia de Palma en su forma más pura.

**Hotel Posada
Terra Santa**





Hugo de la Riva

Victor Manuel y Hugo de la Riva

Málaga con su festival se ha convertido en un referente cultural y como muestra un documental y una película que se estrenan en el festival



Por: Julián Sacristán - comunicación@wfm.es

Málaga con su festival se ha convertido en un referente cultural y como muestra un documental y una película que se estrenan en el festival.

En la Costa del Sol brillan las películas, documentales y cortometrajes, junto con otras obras de ficción que veremos en los próximos meses, y donde hay que destacar MAFIZ el área de industria con eventos para fortalecer las producciones cinematográficas.

En esta 28 edición queremos destacar un documental con una historia detrás muy especial “**Sólo pienso en ti**” y una película “**La Huella del mal**”

“Solo pienso en ti” es un largometraje documental opera prima de Hugo de la Riva, que se presenta el 18 de marzo en el Festival de Cine de Málaga.

“La idea de contar la historia que hay detrás de la canción surgió en diferentes conversaciones en un rodaje junto con Gabriel el director del CIBRA”.

Hugo ¿Qué es lo que hace que esta historia te atrape?

En primer lugar es una historia de personajes reales, que lucharon por estar juntos en una época donde las personas con discapacidad lo tenían prohibido.

Pero en Cabra, había un médico cardiólogo D. Juan Pérez Marín, que sintió la necesidad de dar una vida digna a estas personas. Y comenzó una labor encomiable con un centro especializado que tiene mucho reconocimiento social. Y gracias a su labor el arzobispado de Córdoba dio el visto bueno a la boda de los protagonistas.

¿Víctor Manuel como conoció la historia ?

Estaba en unas horas bajas de popularidad, y un día leyendo un periódico conoció la historia y decidió hacerles una canción, que tuvo que grabar en Milán. Antonio y Mariluz ahora son mayores y viven en el centro que creó el Dr. Pérez Marín. Por primera vez dio luz al amor y al sexo entre discapacitados.

Una canción que fue un éxito rotundo. El documental cuenta las dos historias en paralelo.

¿Este largometraje documental nos descubrirá a Víctor Manuel?

Seguro, comenzamos desde que sale de Mieres y se hace cantante, y como desde pequeño su ídolo era Joselito. Y cuando se marchó a Madrid y allí conoció a Miguel Ríos en Radio Madrid, a Serrat y Sabina. Lo curioso es que todos sus amigos coinciden que es discreto y mejor cocinero que cantante.

Hugo y Víctor





Cosimo Fusco © Juan Naharro

“La huella del mal” se estrena en el Festival de Málaga el 16 de marzo

Está protagonizada por Blanca Suárez, Daniel Grao y Cosimo Fusco que regresa a la gran pantalla con esta película dirigida en Atapuerca por Manuel Ríos San Martín.

Ridley Scott, Darío Argento, Ron Howard, Peter Strickland o Mario Monicelli, son solo algunos de los directores con los que el actor italiano, Cosimo Fusco, ha trabajado en la gran pantalla. Podemos decir que Cosimo es un actor adoptado por la industria española, recordemos al Padre Ángel en las dos temporadas de 30 Monedas, O en Veneciafrenia, Franklin, Vikings:Valhalla 3 o The reunion, son algunos de los títulos que le han vuelto a llevar a la gran pantalla en este último año.

¿Qué nos puedes decir de Samuel Henares, tu personaje?

Es un personaje que me encantó y me hizo sentir muy cercano a él, "Un hombre que no tiene el aspecto de un hombre mayor, sino el de una persona curtida al aire libre y que desprende sabiduría y equilibrio". Es un personaje misterioso, que tiene sus secretos y sus sentimientos contradictorios.

Atapuerca es un lugar con una importancia arqueológica extraordinaria. ¿Cómo influyó este entorno en su interpretación y en la atmósfera general del rodaje?

El entorno de Atapuerca es increíblemente especial. El hecho de que sea un lugar tan cargado de historia me dio una inspiración constante durante el rodaje. Mi papel como director de la excavación me permitió conectar profundamente con el sitio.

Durante su estancia en Burgos, ¿descubrió algún rincón, restaurante o experiencia que le sorprendiera especialmente?

Descubrí a los peregrinos de "El camino De Santiago". De hecho, Burgos tiene algo muy especial, una magia única Me sorprendió mucho pasear por su casco antiguo, con calles llenas de historia.

Los yacimientos de Atapuerca son Patrimonio de la Humanidad. ¿Qué le impresionó más?

Lo que más me impresionó fue 'La Gran Dolina'. Estar allí, rodeado de vestigios tan antiguos de nuestros antepasados, realmente te hace reflexionar sobre nuestra historia y evolución.

Sabemos que el paisaje de Atapuerca es espectacular. ¿Hubo alguna localización de rodaje que le impactara especialmente?

¡Sí! Cada rincón de Atapuerca tiene algo único, pero uno de los lugares que más me impresionó fue el paisaje que rodea los yacimientos. Las vistas, las montañas a lo lejos, esa sensación de estar completamente en contacto con la naturaleza. Fue el lugar perfecto para sumergirse en el ambiente de la película.

Si tuviera que recomendar tres lugares imprescindibles para visitar en la zona de Burgos basándose en su experiencia, ¿cuáles serían?

La Catedral de Burgos, El Monasterio de las Huelgas y Los yacimientos de Atapuerca.

La gastronomía de Burgos es reconocida mundialmente. ¿Cuál fue su plato favorito durante el rodaje?

¡La gastronomía burgalesa es increíble! Mi plato favorito, fue sin duda el cordero asado. Estaba tan tierno y sabroso que no lo olvidaré fácilmente.

'La huella del mal' narra cómo, en una visita de un colegio al Centro de Arqueología Experimental (CAREX), unos estudiantes encuentran el cuerpo de una joven en el lugar donde debería estar la réplica de un enterramiento neandertal. La mujer muerta es una chica del pueblo cercano de Atapuerca. Su cadáver está desnudo y colocado en posición fetal. Parece crimen ritual que recuerda a otro ocurrido hace seis años en la misma zona.

Somos Digital & Papel



VIAJANDO JUNTOS

¡Explora el mundo desde tu hogar! Suscríbete ahora a nuestra revista de viajes y embárcate en un viaje a los destinos más impresionantes en cada edición. La aventura te espera. **¡No te lo pierdas!**

Nos encontrarás en el entretenimiento a bordo de las principales aerolíneas españolas y en Pressreader. Somos híbridos; la revista digital es gratis y en papel la puedes comprar una suscripción o números sueltos en nuestro kiosco online.

¡Elige cómo disfrutar viajando con nosotros desde tu casa!



Suscríbete a la revista digital es **Gratis**





La ventana de Manena

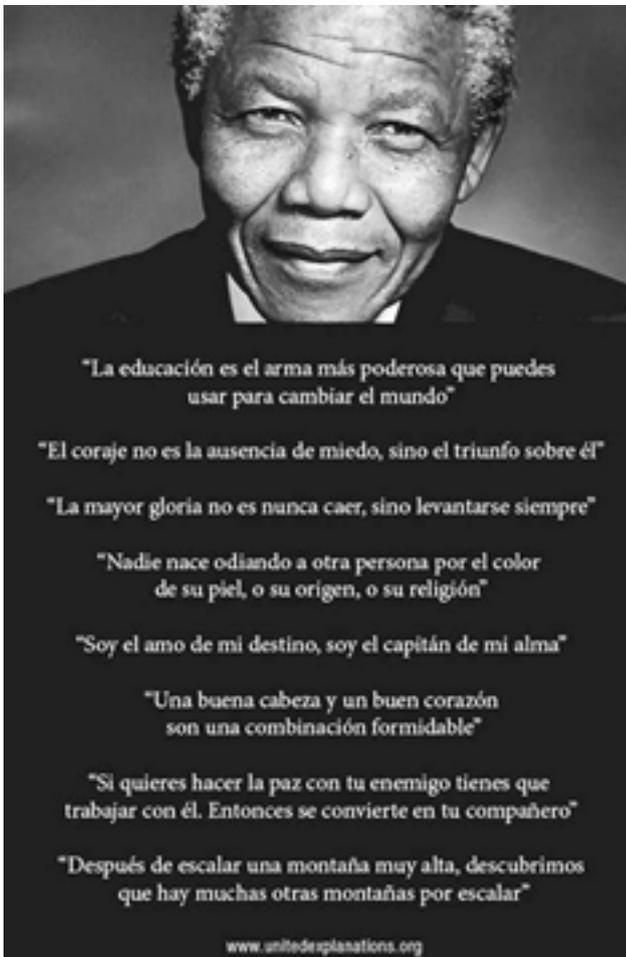
Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar manena.munar@gmail.com

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

La vuelta a África de un trípode despistado

Antes de empezar a escribir sobre esta aventura africana, debo aclarar que estuve a punto, pero que muy a punto, de no llevarse a cabo.



La cronología presume de precisa pero no lo es. Hay ocasiones en que el reloj engaña y aunque lo haga sin premeditación puede causar equívocos serios, como el del caso que me dispongo a relatar; nuestro caso, el de quien apenas conocía y desde entonces fue mi amiga para siempre, y el mío propio. Me explico, el vuelo a Johannesburgo era a las 0,30 de la mañana del día siguiente y, si bien habíamos echado un rápido vistazo a la fecha en la reserva, no lo hicimos con la hora. Gracias a esos duendes que a veces tienen a bien darnos un pellizco, se me ocurrió mirar el billete y para mi horror, sin las maletas hechas, veo que quedan apenas cuatro horas para que salga el vuelo. Llamo a mi compañera de desdichas (en aquel momento) que estaba entrando en la peluquería resuelta a conquistar el continente africano. La peluquería quedó pendiente para la vuelta, ella corrió a su casa con la lengua fuera, cogió dos camisas y poco más, mientras yo metía en la mía lo primero que encontraba, hasta una camiseta térmica cayó, para África... cámara y trípode que como contaré luego, para poco me sirvió.



Atardecer en África

Nos encontramos en el aeropuerto de Madrid, y nada más vernos, soltamos una carcajada de alivio, que nos avisó de lo bien que lo íbamos a pasar; tal para cual. Después procedimos a comprar ositos HARIBO, capricho de mi colega, y embarcamos rumbo a África.

Ya en Johannesburgo, relajadas, fuimos abducidas por las tiendas del aeropuerto. Uno de los más espectaculares que haya visto; suelos de mármol con motivos africanos, y comercios de los que te llevarías todo, especialmente las vajillas ¡Qué colores! ¡Qué diseños!

Y esta vez, entretenidas en la tienda de artesanía Out of África, ¡SÍ! que perdimos el siguiente vuelo a Ciudad del Cabo. Pero en África, ese tipo de cosas se arreglan fácil. El encargado de la línea aérea cuyo vuelo acabábamos de perder, nos metió en el siguiente, sin ni siquiera regañarnos, desplegando una enorme y blanca sonrisa.

¿Dónde está el trípode?

Victoria & Alfred Hotel estaba en el muelle de Ciudad del Cabo; a su derecha, la omnipresente Table Mountain, de frente Robben Island (declarado patrimonio de la UNESCO en 1999) donde Nelson Mandela (Madiba) pasó dieciocho años. Recuerdo el paseo nocturno por Victoria & Alfred Waterfront donde empezamos a hacernos eco de la importancia de la música en África. Su cante entraña la alegría, la tristeza, la injusticia, el amor, que estén viviendo en ese momento.

Voces graves, agudas, hermosas, como lo es ese baile, del que luego hablaré. Probamos el marisco delicioso de las tabernas, y en la tienda África Made Only me compré una falda en tono beige, muy africana ella, que me regresa a Sudáfrica cada vez que me la pongo. En el centro de la ciudad se ven rastros espeluznantes de aquellos años del apartheid cuando los bancos de la ciudad discriminaban a los que en ellos querían sentarse, al igual que el transporte público. Queda incluso el terrorífico testimonio de las balanzas que pesaban mercancía humana, esclavos. Posters, estatuas, fotos de Nelson Mandela hablan del cambio radical que benefició a Sudáfrica cuando este salió de la cárcel y más tarde fue elegido presidente.

Un inciso para mencionar que una vez en el hotel, antes de meterme en el baño de espuma y sales, mi debilidad en los viajes, deshaciendo el equipaje y cargando la cámara, comprobé con disgusto que el trípode no estaba. Se lo dije a mi compañera de viaje, quien, con su eficiencia habitual, hizo las llamadas oportunas, y así comenzó la búsqueda del trípode perdido.

A lo Indiana Jones

En el siguiente destino nos sentimos extras privilegiadas de una de las películas de Indiana Jones. Así es de onírico, espectacular, fantástico y, muchos más epítetos que podrían aturdirnos, el Palace Hotel de la Ciudad Perdida de Sun City, situada en el corazón de Pilanesberg, en

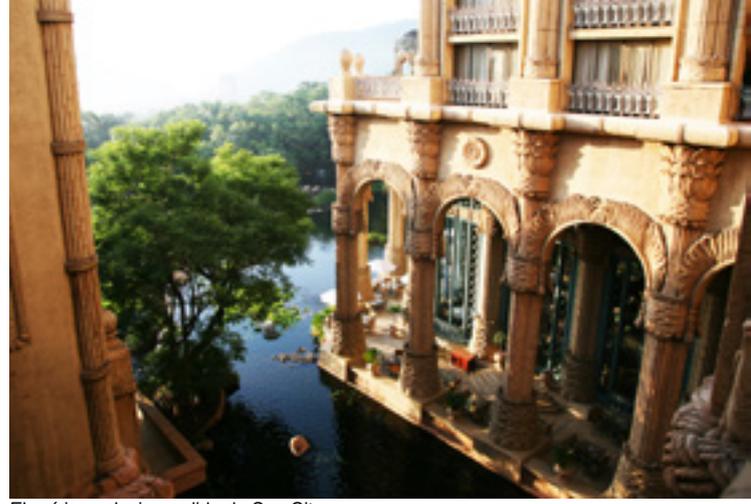
LA VUELTA A ÁFRICA DE UN TRIPODE

la provincia del Noroeste de Sudáfrica. Faltan adjetivos para describir el maremágnum de factores, tanto arquitectónicos como decorativos, que forman el mencionado palacio. Colmillos de elefantes cortejan las entradas de los salones a modo de arcos, elefantes que parecen disecados, huevos de avestruz pintados de vivos colores, alfombras espectaculares. Un lujo que si no asiático, africano sin duda. Desayunos pantagruélicos con huevos para todos los gustos y tamaños; de codorniz, de gallina, de pato, y hasta de avestruz para aquellos que se despierten con hambre. Casinos, piscinas, playas artificiales. Cocina internacional y nacional en la que entraba un bistec de cocodrilo, hummm... un tanto gomoso. El caso es que lo sentí cuando me preguntó el chef mi opinión por el sabor del reptil y no pude por menos que contestarle ¡It's curious!

Como solo se baila en África

Sun City apoyaba a los pueblos vecinos, antiguos mineros, y lo hacía de diversas maneras. Subvencionando escuelas que visitamos. Los críos de no más de cuatro años, preciosos, simpáticos y sonrientes, nos miraban con cierta vergüenza; algunos dormían la siesta. La profe les debía hablar de nosotros y ellos se morían de risa. Acabaron bailando, como solo se baila en África desde que se nace. Y hablando de bailar, la siguiente visita la hicimos con una encargada del Palace Hotel cuya misión era tras reciclar, lavar, planchar y envolver al detalle, aquellas sábanas y toallas que, aunque prácticamente nuevas, se consideraban algo gastadas, entregárselas a los ancianos de las aldeas. Estos las recibían en medio de la selva, donde se montaba un tenderete, y donde experimentamos uno de los momentos

A ver si aprendes a bailar...



El onírico palacio perdido de Sun City

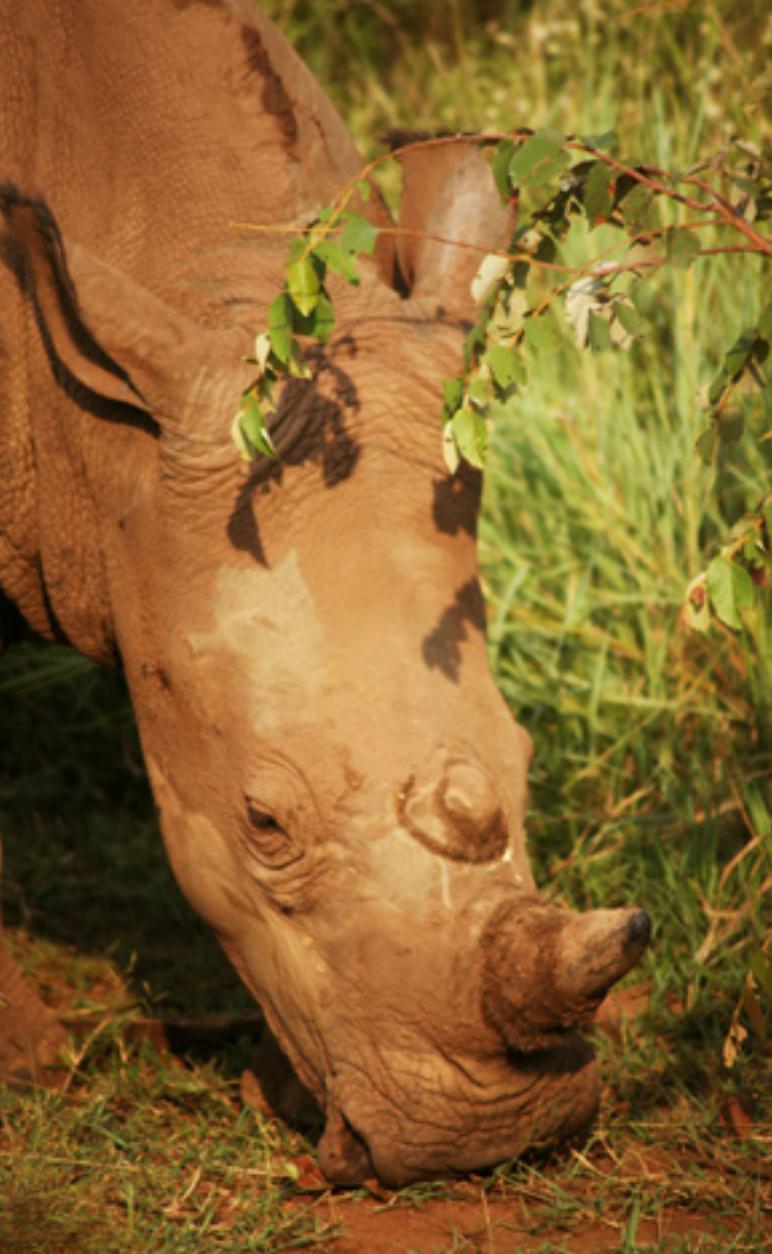


Familia de hipopótamos



Como solo se baila en África. Agradeciendo el regalo de Sun City
En África se expresan cantando



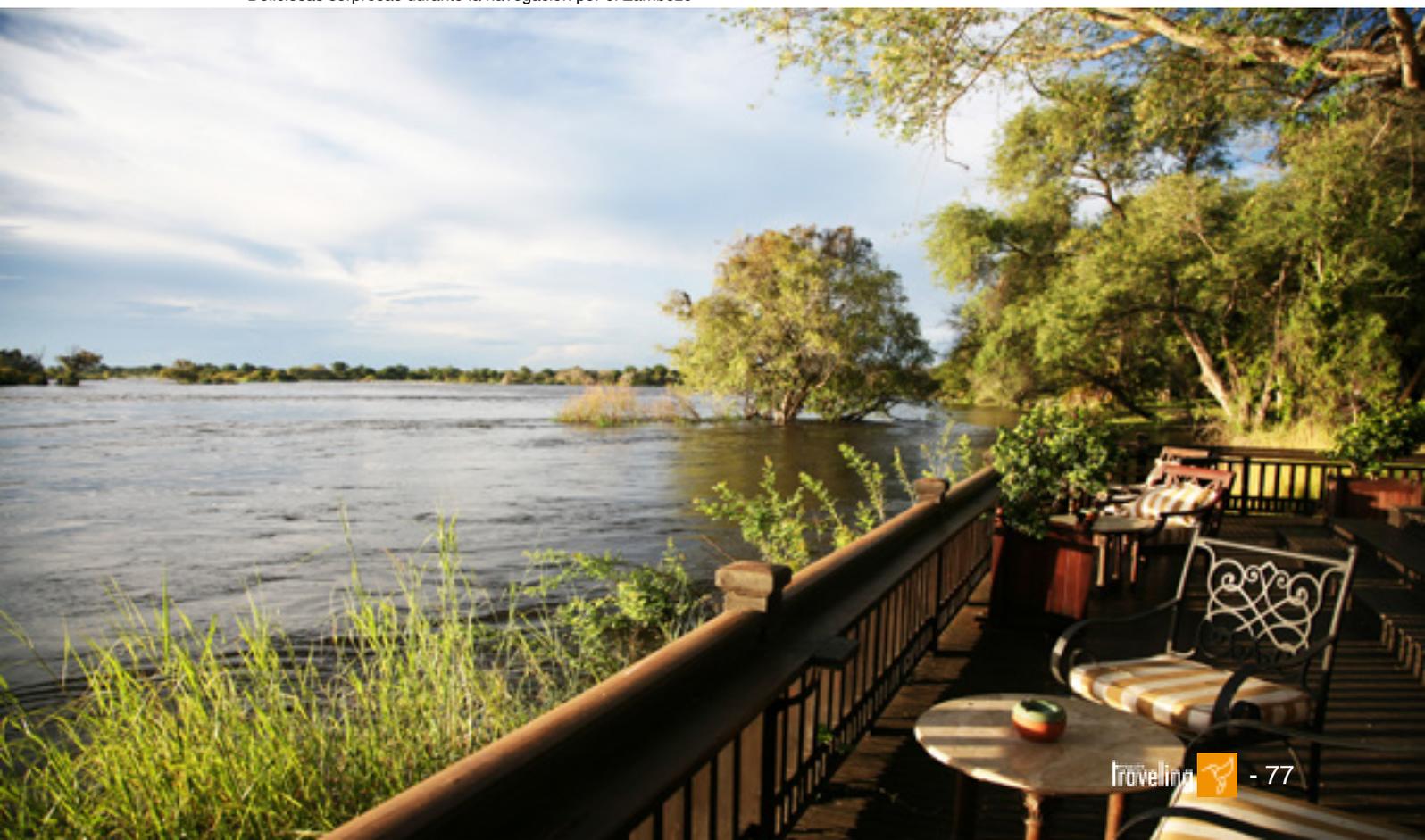


Mirada prehistórica: el majestuoso rinoceronte en todo su esplendor
Deliciosas sorpresas durante la navegación por el Zambeze

más bonitos del viaje, cuando al recibir la mercancía, cantaron una misa improvisada, y acabaron bailando, como solo se baila en África. Me debieron ver patosa y rígida, y dos mujeres mayores, que me miraban divertidas, me cogieron del brazo, y me enseñaron a bailar, como solo se baila en África. Lo mismo hicieron con mi amiga, que seguía buscando el trípode despistado, teléfono va teléfono viene. Nos miramos las dos pensando que habíamos vivido un sueño y volvimos a nuestra Ciudad Perdida.

¡Qué no se pare el motor!

La siguiente etapa del recorrido africano nos llevó a la ciudad de Livingstone, antigua capital de Rhodesia del Norte, la Zambia de hoy, y donde el gran filántropo, médico, misionero y explorador, David Livingstone, dejó su corazón, enterrado en el árbol del Mpundu. Royal Livingstone Hotel lleva su nombre y se sitúa a orillas del río Zambeze y a pocos, poquísimos metros de donde el río vuelca su caída de cien estrepitosos metros de agua, cataratas a las que los nativos bautizaron como **Mosi Oa Tunya**, o el humo que rugie, y qué debido al tropiezo del insigne doctor Livingstone con ellas, en su búsqueda del nacimiento del río Nilo, se rebautizaron británicamente como Cataratas Victoria. Esto es un anticipo de la situación del hotel antes de relatar nuestra llegada a él. En el muelle de Livingstone nos recogió una barquita (barquita, que no barca) de motor, que nos trasladaría río abajo hasta nuestro hospedaje. El escenario superaba cualquier expectativa, la selva y sus sonidos en las orillas, el espectacular cauce del río y sus habitantes (asomaban del agua cándidos ojos de hipopótamos, el animal más letal de África). Me puse de pie, agarré con fuerza mi Canon; fotos, fotos y más fotos.



No muy lejos, se escucha el rugido del río precipitándose en su caída, y hasta se observa el vaho que forma el agua al pulverizarse. De pronto, reparo en que mi amiga, expresiva y elocuente, lleva un buen rato sin pronunciar palabra... Al mirarla, me dice con voz dulce y en cierto modo amedrentada, ¿y qué pasaría si ahora, en este mismo instante, se estropea el motor? Antes de que nos diera tiempo a imaginarnos catarata abajo cual pecelillos del río, el barquero, guiñándonos el ojo (debió entendernos) nos anunció que habíamos llegado.

Monos ladronzuelos

En uno de los muelles más delirantes que se pueda imaginar, nos esperaba (cóctel en mano) una comitiva vestida al detalle (nosotras íbamos hechas un desastre), a la que acompañaban las cebras, jirafas y monos vervet del hotel. David Livingstone nos saludó desde su retrato en el salón, y allí pasamos unas jornadas oníricas a las que no les faltaron su toque de humor. Quién no se reiría o al menos esbozaría una sonrisa al ver durante un desayuno sinigual, con vistas al río, como un vervet ladronzuelo deja atónita a una dama británica (tipo Agatha Christie) cuando dispuesta a saborear su toast de mantequilla y mermelada casera de mango, se la birla el mono en cuestión de segundos y la devora, mirándola con desdén, pavoneándose de lo riquísima que le está sabiendo.

No nos faltó la travesía por el Zambeze, esta vez en un barco como dios manda, donde nos obsequiaron con unos fresquitos y rosas gin tonics, en prevención de la malaria. Y hablando de malaria, no habíamos tomado precaución alguna, que en realidad se reduce a unas pastillas que la pueden atenuar en caso de que al dichoso mosquito se le ocurra presentarse. Con las prisas del último momento fui a la farmacia antes de correr al aeropuerto, y ante mis prisas agobiantes, la agobiada farmacéutica me dio una especie de bolígrafo anti-insectos que hacía un ruidillo extraño y desagrada-

Los monos vervet, ladronzuelos ellos



Deliciosas sorpresas durante la navegación por el Zambeze



Royal Livingstone Hotel a orillas del Zambeze y de las Cataratas Victoria

ble y que no nos quitamos ni para dormir durante todo el viaje. De hecho, durante el safari en el que vimos a cuatro de los cinco grandes; león, rinoceronte, elefante y búfalo, a mi querida amiga con su suave sarcasmo se le ocurrió otra de sus preguntas clave ¿y si el boli espanta al mosquito, pero atrae al león?

Nos faltaba el leopardo para presumir de haber visto los **Big Five**. Sin embargo, tomando la copa en el espectacular deck, antes de cenar, al son de **Mosi Oa Tunya** y de un clarinetista que tocaba jazz, apareció un joven de pelo rizado y rojo, con camiseta leopardiana, a lo que las dos al unísono comentamos ¡el leopardo! Ya están los cinco grandes. Sin que me escuche mi amiga tengo que contaros que yo tuve el privilegio de ver al leopardo, el auténtico, en Zimbabue.

Sorpresa final

Iban pasando los días, cada cual distinto, cada cual mejor; el trípode sin aparecer. Sin embargo, al término de un viaje que permanecerá en el rincón de la memoria dedicado a viajes especiales, al llegar al aeropuerto de Johannesburgo, un amable azafato, nos recibió con su amplia y blanca sonrisa, que se tornó un tanto irónica cuando detrás de la espalda sacó mi trípode.

Traveling

gourmets



GDANSK

Capital Europea de la
Cultura Gastronómica 2025

SORIA

Capital de la
Trufa negra

BODEGAS OTAZU

Pasión por la tierra,
respeto por el vino

VELASCOABELLÁ

Amor por el producto,
y respeto por la tradición



Soria

Capital de la trufa negra

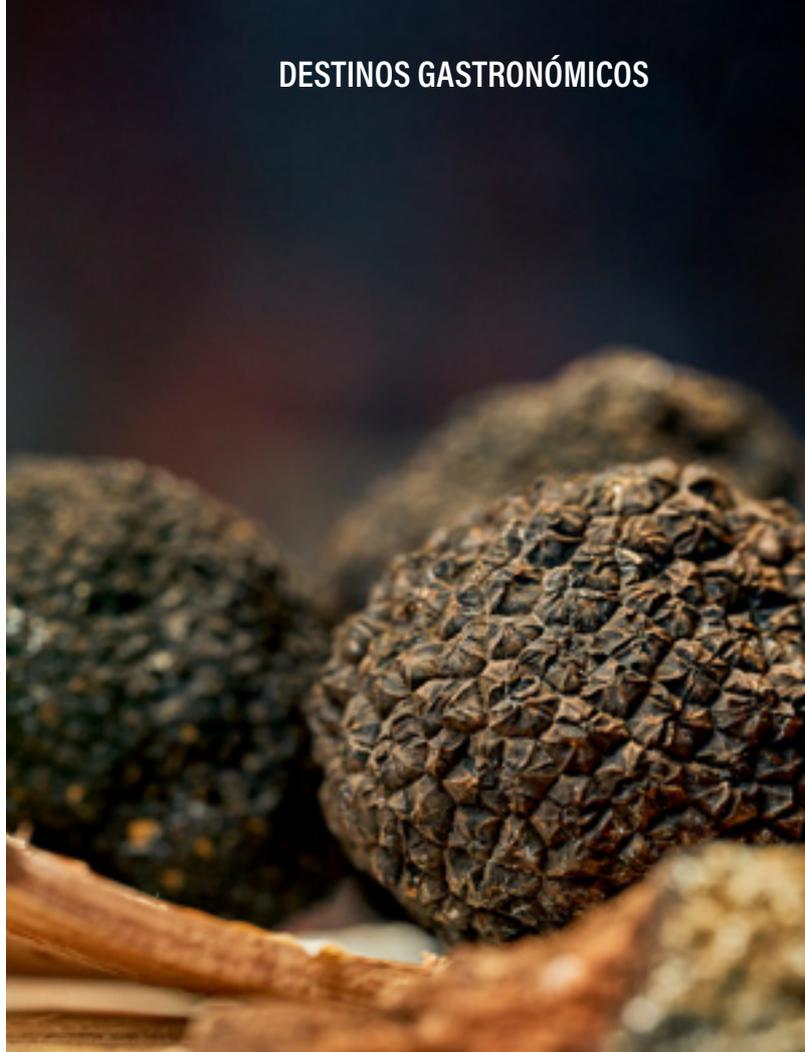
Texto y fotografía: Jose A. Muñoz

Cada invierno, cuando las temperaturas descienden y las primeras heladas endurecen la tierra, en los montes de Soria comienza una actividad silenciosa pero intensa. Truferos y perros adiestrados recorren fincas y bosques en busca de un tesoro escondido: la *Tuber melanosporum*, más conocida como la trufa negra o trufa de Perigord. Esta especie es muy apreciada por sus excelentes características organolépticas y su alto valor comercial. Aunque existen otras especies de trufas, como la trufa de verano (*Tuber aestivum*) y la trufa de invierno (*Tuber brumale*), la trufa negra es la más común y valorada en la provincia.

Este hongo, que crece en simbiosis con las raíces de encinas y robles, ha convertido a la provincia en un referente mundial de la truficultura. No es solo un producto de lujo en la gastronomía, sino un sector en crecimiento que ha dinamizado la economía local fomentando la innovación en el campo y ha puesto a Soria en el mapa gastronómico internacional.

Soria cuenta con más de 1.700 hectáreas de encinas micorrizadas, un cultivo en expansión que ha permitido aumentar la producción sin depender únicamente de la trufa silvestre. Sin embargo, la esencia de la recolección sigue intacta. "La caza de la trufa" se mantiene como un proceso artesanal que combina tradición y tecnología. Los perros truferos, entrenados desde cachorros, son la clave para localizar las trufas en el subsuelo. Cuando detectan su aroma, marcan el punto exacto con el hocico y el trufero excava con cuidado, utilizando una herramienta específica llamada pujol, para extraer el hongo sin dañar la zona y garantizar futuras cosechas.

En la localidad de **Ocenilla**, se encuentra **Enci-truf**, una empresa familiar formada por Feli y Javier, con más de 25 años de experiencia en truficultura, que juega un papel crucial en la promoción y desarrollo del sector trufero en Soria. Ofrecen servicios como asesoramiento especializado, venta de plantas micorrizadas y actividades turísticas que permiten a los visitantes experimentar la



Dehesas truferas



SORIA, CAPITAL DE LA TRUFA NEGRA



búsqueda y recolección de trufas junto a perros entrenados. Además, su compromiso con la innovación les lleva a colaborar activamente con investigadores para mejorar las técnicas cultivo frente al cambio climático. Esta dedicación contribuye significativamente al crecimiento sostenible del sector trufero local.

En el ámbito culinario, Soria ha sabido aprovechar su posición como líder en la producción de trufa negra, impulsando una gastronomía basada en este hongo como elemento diferenciador. No solo se comercializa en fresco, sino que ha dado lugar a una industria de productos elaborados que van desde aceites infundados hasta conservas, embutidos y quesos trufados. La trufa negra de Soria es un producto con denominación de origen reconocida, y su comercialización ha crecido exponencialmente en mercados internacionales, especialmente en Francia e Italia.

Dentro del panorama gastronómico, hay un nombre que ha llevado la trufa de Soria a la alta cocina con especial maestría: **La Lobita**. Este restaurante de Navaleno, dirigido por la **chef Elena Lucas**, se ha consolidado como un referente de la cocina micológica y ha sido distinguido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

La propuesta de Lucas combina técnicas de vanguardia con el respeto absoluto por el producto.

Cerdita trufera / viveros de encinas y alcornocques truferos / y uno de los platos del menú degustación de La Lobita (La serrería del pueblo)





Chef portugués Miguel Santos. Bacalao confitado con trufa negra y puré de patata infusionado con caldo de encina

Su menú degustación, basado en los recursos del entorno, dedica especial atención a la trufa negra, empleándola en platos que buscan potenciar su aroma y sabor sin enmascararlos. Su cocina es un reflejo de la filosofía de la nueva gastronomía soriana: autenticidad, temporalidad y un profundo respeto por la tierra.

El reconocimiento a la trufa negra de Soria también se traduce en la celebración de eventos que la ponen en valor en el ámbito profesional. Uno de los más destacados es **Cocinando con Trufa**, un concurso internacional que reúne a chefs de distintos países en una competición donde este hongo es el protagonista. En su última edición, celebrada en el Palacio de la Audiencia de Soria, participaron cocineros de España y Portugal, bajo la evaluación de un jurado presidido por el **chef David Yárnoz**, galardonado con cuatro estrellas Michelin.

El gran vencedor de la edición de 2025 del concurso "Cocinando con Trufa", fue el chef portugués Miguel Santos, donde obtuvo el primer premio por su innovador plato de bacalao confitado con trufa negra y puré de patata infusionado con caldo de encina. Su creación sorprendió al jurado al respetar la esencia del hongo sin restarle protagonismo, una premisa fundamental en la cocina trufera.

Pero si hay un evento que simboliza la importancia de la trufa en Soria es la **Feria de la Trufa de Abejar**. Cada mes de febrero, este municipio se convierte en el punto de encuentro de productores, distribuidores y restauradores en una feria que combina exposición, divulgación y negocio. Durante dos días, se celebran conferencias sobre truficultura, demostraciones de caza de trufa con perro y show-cookings a cargo de chefs especializados.

La feria no solo es un escaparate de la trufa negra de Soria, sino también una plataforma para impulsar su comercialización y consolidar su prestigio en el mercado global.

El futuro de la trufa negra en Soria se presenta prometedor. La demanda internacional sigue en aumento y los avances en investigación han permitido mejorar las técnicas de producción. La provincia ha sabido conjugar la tradición con la innovación, apostando por un modelo de truficultura sostenible que garantiza la continuidad de este recurso sin agotar el suelo ni comprometer su calidad.

Más allá de su valor económico, la trufa negra representa el vínculo entre la tierra y la gastronomía, un producto que ha sabido conservar su esencia a lo largo del tiempo mientras se proyecta hacia el futuro. Soria, con su historia, su conocimiento y su apuesta por la excelencia, sigue consolidándose como la gran capital de la trufa negra en España.





Gdansk

Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2025

Texto: Redacción - Fotografía: Paco Pérez, Archivo y Oficina de Turismo de Polonia



Gdansk, una ciudad portuaria en el norte de Polonia, ha sido designada Capital Europea de la Cultura Gastronómica para 2025/2026. Este título, otorgado por la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía con sede en Lisboa, reconoce su herencia culinaria, innovación y papel en la promoción de la diversidad alimentaria. La distinción, entregada durante la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, coloca a Gdansk en el mapa como un destino donde la historia, la cultura y la gastronomía se entrelazan.

Polonia está ganando terreno en el panorama gastronómico. La guía Michelin 2024 refleja su evolución con un número creciente de restaurantes Bib Gourmand, reconocidos por su buena relación calidad-precio, además de establecimientos con estrellas. Su cocina se sustenta en dos tradiciones: la **campesina**, basada en cereales, patatas y verduras fermentadas, y la **nobiliaria**, influenciada por sabores turcos, judíos y franceses. A esta herencia se suma una nueva generación de chefs que experimenta con técnicas contemporáneas y productos locales.

Gdansk, ciudad con siglos de historia, conserva en su casco antiguo el testimonio de su pasado mercantil. Reconstruida tras la Segunda Guerra Mundial, sus calles albergan monumentos clave como la **Grúa Medieval**, del siglo XV, que funcionó como grúa portuaria y puerta defensiva, hoy parte del Museo Marítimo Nacional. **La Corte de Artus**, antiguo punto de reunión de mercaderes y nobles en la época dorada de la ciudad, la **iglesia de Santa María**, la mayor iglesia de ladrillo del mundo; el **Mercado Largo**, con casas de colores y la **Fuente de Neptuno**, reflejan su esplendor comercial. En la isla de Spichlerz, los antiguos graneros han sido transformados en espacios culturales y gastronómicos.

La historia del siglo XX tiene en Gdansk un lugar clave. En la península de Westerplatte comenzó la Segunda Guerra Mundial el 1 de septiembre de 1939, y hoy el **Museo de la Segunda Guerra Mundial** ofrece una visión completa del conflicto. Décadas después, los astilleros de la ciudad fueron escenario de las huelgas que dieron origen al **Sindicato Solidaridad**, liderado por Lech Walesa, un movimiento que aceleró la caída del bloque comunista. El Centro Europeo de Solidaridad, ubicado en el antiguo



Corte de Artus, © Agata

astillero, recoge este legado con exposiciones interactivas. En 2019, la ciudad recibió el Premio Princesa de Asturias de la Concordia por su papel en la transición democrática.

Los alrededores de Gdansk invitan a explorar castillos medievales, paisajes costeros y pueblos con identidad propia. **Malbork**, a 60 kilómetros, alberga el castillo teutónico más grande del mundo, declarado Patrimonio de la Humanidad. En la cercana **Sopot**, ciudad balneario con arquitectura art nouveau, se encuentra el muelle de madera más largo de Europa, con 511 metros de longitud. La **Península de Hel**, una franja de arena de 35 kilómetros, ofrece playas y reservas naturales ideales para deportes acuáticos. En **Kashubia**, una región de lagos y bosques, la comunidad kashub mantiene vivas sus tradiciones, reflejadas en su artesanía y su dialecto.



Calle Mariacka, tiendas de ámbar

Altar de ámbar dorado de la iglesia Brigitten en Gdansk



El ámbar, resina fosilizada de 40 millones de años, es parte de la identidad de Gdansk. En la calle Mariacka, talleres como **AmberSky** muestran el proceso de pulido de esta piedra, y cada agosto la Feria Internacional del Ámbar reúne a coleccionistas de todo el mundo.

El mar, presente en la historia de la ciudad, también define su gastronomía. Restaurantes como **Goldwasser** ofrecen platos elaborados con arenque, solla y salmón, preparados de diferentes formas: ahumados, en salazón o al horno.

La cocina local se articula en torno a tres pilares. La gastronomía kashubia destaca por platos como el **ryba po kashubsku**, pescado con salsa de crema y hierbas, y sopas de pescado que combinan especies de río y mar. En la cocina de vanguardia, chefs como **Piotr Kucharski**, del restaurante Metamorfoza, utilizan ingredientes autóctonos como ortigas, flores silvestres y bayas en propuestas innovadoras. En la vertiente más tradicional, recetas como el **gdański żurek**, una sopa agria con salchicha y huevo, reflejan la herencia campesina, mientras que el **ciasto rabarbarowe**, una tarta de ruibarbo, muestra la influencia francesa.

El Goldwasser, un licor de hierbas con finas hojas de oro de 24 quilates, es otro símbolo de la ciudad. Elaborado desde el siglo XVI por alquimistas de la Liga Hanseática como remedio medicinal, hoy se sirve como digestivo en locales como Prohibicja, un bar que rinde homenaje a la época del contrabando en Polonia.

La oferta gastronómica en Gdansk es muy variada, con restaurantes que van desde Bib Gourmand hasta establecimientos con estrella Michelin y tabernas tradicionales.



Pod Łososiem, fundado en 1598, ofrece menús tradicionales con platos como salmón en salsa de ámbar. Para una propuesta más moderna, el restaurante **Arco by Paco Pérez**, con estrella Michelin, combina mariscos del Báltico con técnicas catalanas. Ubicado en el **rascacielos Olivia Star**, el más alto de la ciudad, permite disfrutar de vistas panorámicas de la bahía de Gdansk, el puerto de Gdynia y el muelle de Sopot.

Gdansk es una ciudad que se descubre en cada rincón. Su gastronomía es un reflejo de su historia, de las influencias que llegaron por mar y de la identidad de su gente. En sus mercados aún se encuentran los sabores que han alimentado a generaciones, mientras que en sus restaurantes conviven la tradición y la innovación. Con el título de Capital Europea de la Cultura Gastronómica, reafirma su lugar como un destino donde la comida es parte de un relato más amplio, el de una ciudad que ha sabido reinventarse sin olvidar sus raíces.

“¡buen provecho o Smacznego!”



Paco Pérez en la cocina de Arco ©Paco Pérez



Ostra con fermento de remolacha y crema agria / Mejillones y cangrejo ©Paco Pérez



Restaurante Arco, las mejores vistas de la ciudad ©Paco Pérez



PINK LADY. LA DAMA ROSA DE LAS MANZANAS

Pink Lady®

La dama rosa
de las manzanas

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Rosario /Frullar



Hablar de una fruta, en este caso una manzana de carne jugosa y crujiente, de color inimitable y equilibrio perfecto entre acidez y dulzura, en una sección gastronómica podría parecer trivial o algo simple y de poco fundamento, pero créanme, no lo es. En estos tiempos en los que todo nos parece caro, especialmente los alimentos frescos, hay que poner en valor el esfuerzo de los productores que cada vez luchan contra más elementos: el innegable cambio climático que obliga a proteger para asegurar las cosechas invirtiendo ingentes cantidades de recursos y mano de obra; la obsesión a veces patológica de que todo sea ecológico sin tratamientos químicos como si los humanos pudiéramos vivir sin recurrir a la medicina tradicional siempre y ante cualquier enfermedad; la búsqueda de una estética y una presentación del producto que lo haga apetecible sólo con mirarlo.

Les invito a que participen en el proceso de gestación de una manzana Pink Lady, que curiosamente dura 9 meses, y de paso hagamos algunas reflexiones sobre algunas cuestiones.

Fue en 1973 cuando un horticultor australiano llamado John Cripps, cruza una manzana de la variedad Golden Delicious con una Lady Williams, el resultado fue una Cri-

pps Pink; así nace esta variedad que llamamos con el sugerente nombre Pink Lady y que visualmente es de un color tan atractivo. Desde entonces mucha observación, mucha investigación, mucho empleo de técnicas de todo tipo para optimizar al máximo las cosechas y conseguir replicar las mejores condiciones de la naturaleza, pero siempre con respeto a la misma pues sin duda es nuestra aliada.

En los años 1994-1995 se empieza a cultivar en el Sudeste de Francia, Valle del Loira y posteriormente también en el sudoeste del país gallo.

En 1997 se crea la Asociación Pink Lady Europa y entre 1998-1999 se incorporan los productores españoles (Lleida y Girona principalmente) e italianos (Trentino Alto Adige, Veneto y Emilia-Romagna).

Cuando visitamos una explotación de manzanas Pink Lady lo primero que llama nuestra atención es la presencia de unas mallas de color blanco o gris claro que cubren totalmente la parcela, a veces recogidas y otras extendidas. Estas mallas protegen el fruto de las heladas, pero hay que tener en cuenta varios factores que te obligan a tomar decisiones complejas: durante el crecimiento del fruto la malla se ha de recoger para no quitarle radiación solar al fruto; para proteger la planta de las heladas se riega por aspersión y se provoca el llamado "efecto iglú",

PINK LADY. LA DAMA ROSA DE LAS MANZANAS



al helarse el agua forma una capa de protección que protege la flor y el fruto pero esto no se puede hacer con la malla puesta pues al helarse el agua, la malla no soportaría el peso y derribaría toda la estructura. Decisiones complicadas que empeoran si lo que cae es granizo.

Una cuestión importante y que afecta a toda la agricultura en general es el empleo de tratamientos fitosanitarios en los cultivos. A los productores, créanme, no les gusta su uso salvo que el daño sea superior al coste de la explotación. Su uso está supeditado a una estricta justificación técnica, sino ¿cómo luchar contra los hongos provocados por un exceso de humedad medioambiental?. Su empleo es siempre proporcional y ha de ser imprescindible, previo diagnóstico vendrá el tratamiento. Debemos asumir la realidad que sin técnica hoy en día no habría producción (satélites para saber en que lugar puede haber dificultades, riego por goteo de alta precisión que calibra las necesidades específicas, efecto iglú ante heladas ,...) hoy en día, con el más que testado cambio climático, tenemos que concienciarnos que además deberemos asumir estos costes si queremos llegar a alimentar a toda la población mundial.

Respecto a la recolección de la manzana Pink Lady decir que es la última variedad de manzanas que se recoge, tras nueve meses de maduración, y es a partir de mediados de noviembre cuando normalmente tiene lugar. Hay una precosecha en la que se retiran las manzanas no comerciales, que no quiere decir malas sino

Imágenes de la empresa familiar AGRO MASSOT en Torre-Serona (Lleida)





por la noche, provocando ese contraste engañoso de temperatura. Además, está la técnica del deshoje que consiste en que 15 días antes de la cosecha se extraen hojas de los árboles de manera “interesada” para favorecer la llegada de mayor luz solar a la manzana. Otra curiosidad interesante de estas explotaciones es la presencia de árboles al tresbolillo en las fincas que portan unas manzanas pequeñas y perfectas, que más bien parecen un adorno navideño por ese color rojo tan intenso y que exhiben vistosas flores rosáceas en primavera, se trata del “malus Everest” que no es más que un colonizador de abejas para garantizar una perfecta polinización en su momento. El manzano es un árbol cuya vida fértil es de 20-25 años, lo suficientemente amortizado pues la evolución varietal de esta fruta es en los últimos tiempos muy intensa. Su parte forestal, no muy desarrollada, no es interesante, se busca acortar su infancia y que su madurez sea lo más larga posible, así como su rentabilidad en frutos y para ello las ramas productivas se reconducen,



Una manzana es un concentrado de vitamina C, agua, antioxidantes y fibras. Aporta un 4% de vitaminas y minerales y ¼ de la dosis diaria recomendada de Vitamina C.



simplemente que no están en el punto óptimo de cosecha, que van a las industrias del zumo generalistas. Estas se dejan temporalmente en el suelo, como si el viento las hubiera dejado caer. Cosechar no es tarea fácil, la mano del hombre es la que testa si es el momento óptimo de cada pieza. Las partes bajas del árbol se harán con tractor que arrastra de 5-6 vagoncitos, como si de un tren pequeño se tratara, y sobre estos unos palots para recoger las manzanas. 10 personas en cada trenecito más el conductor llevan a cabo esta recogida. Las partes más altas del árbol se recogen con plataforma. El color de la manzana Pink Lady viene determinado por la diferencia térmica día-noche de las semanas previas a la cosecha, cuanto mayor sea ésta más rosa será la manzana (lo perfecto serían noches de 3 a 5 °C y días de 20°C). También se puede acelerar esta coloración engañando al árbol, provocando el contraste, se riega por aspersión para que mantengan la humedad



Flor del manzano

PINK LADY. LA DAMA ROSA DE LAS MANZANAS

de una manera forzada, hacia abajo así la savia correrá más lenta y sus células irán más a producir fruta que madera, “engañando” al árbol, insinuándole dónde queremos la fruta, y será más fructífero antes de su muerte, buscando su perpetuidad producirá más savia.

La conservación de esta variedad de manzana es también muy interesante. Es bien sabido que en la conservación de la fruta la técnica es importantísima. Es común quitarles oxígeno, ralentizando su respiración mediante inhibidores de oxígeno, en la variedad Golden pueden llegar a conservarse casi 12 meses con esta técnica, entre 0 y 1°C. La manzana Pink Lady es algo más compleja de conservar, necesita más temperatura para su conservación, unos 4 grados, y por ello se baja el nivel de oxígeno más que en la Golden y así se puede conservar más tiempo. Una nueva técnica, “las atmosferas dinámicas”, hacen oscilar el nivel de oxígeno de la cámara frigorífica a voluntad, llevando la manzana al punto de estrés para luego darle oxígeno y así prolongar su vida, sin usar productos que inhiban su emisión.

Tecnología-producción-optimización de cosechas son un trinomio que replica las mejores condiciones de la naturaleza siempre respetando el medio ambiente, nuestro gran aliado, y ahora la pregunta es ¿estamos preparados para asumir este sobrecoste?

Además Todos sus envases son ecológicos, reciclables o compostables.



Tartaleta de porc y manzana Pink Lady (Restaurante La Boscana)

Procesado de las manzanas en la cooperativa FRUILAR



AGRO
MASSOT S.A



COOPERATIVA
FRUILAR

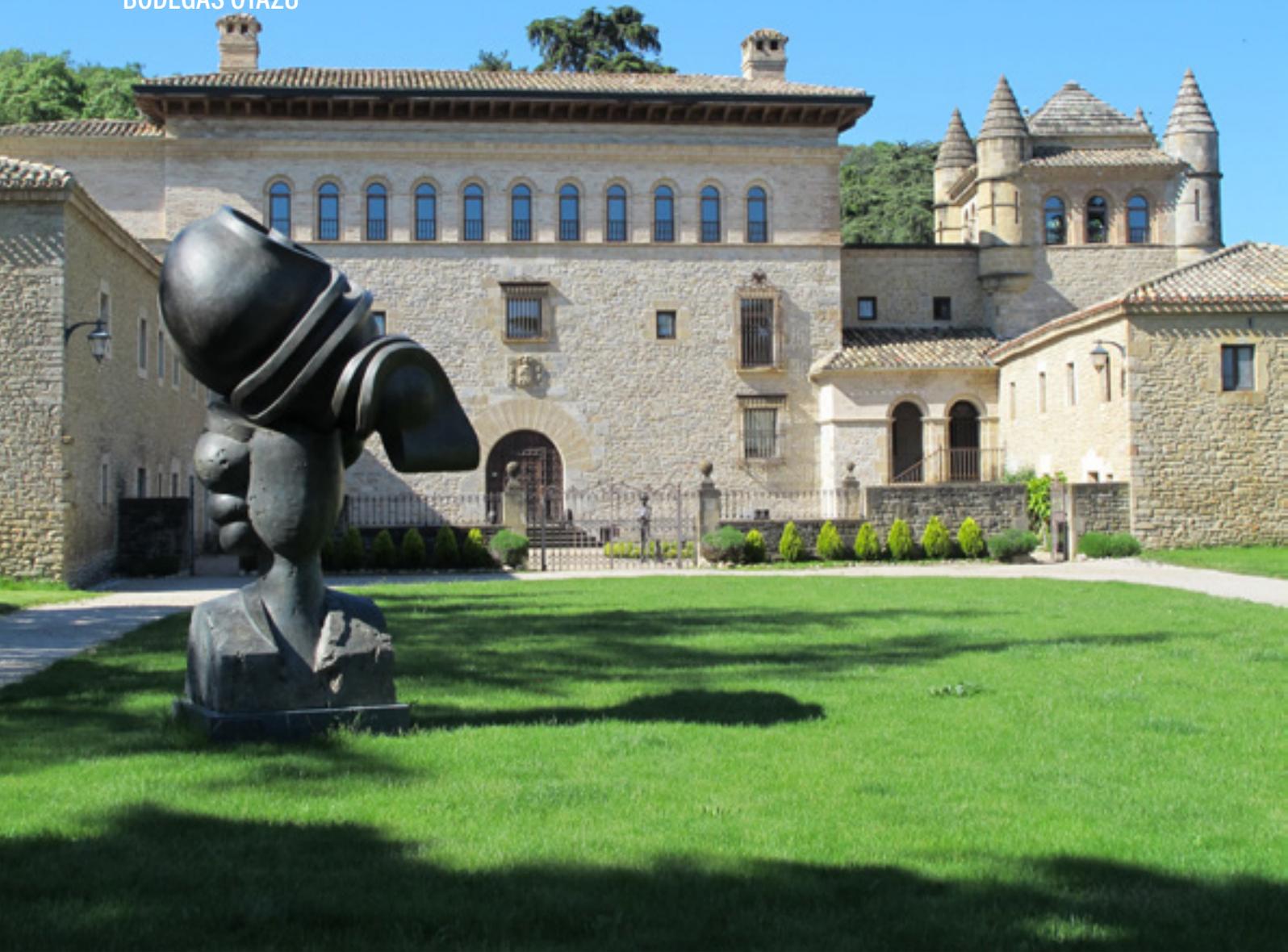




Actualmente en España hay casi un centenar de productores de Pink Lady

Lavado de las manzanas en la cooperativa FRUILAR





Bodegas Otazu

Esencia de Vino y Arte en un entorno único

Texto: Redacción

Fotografía: Bodegas Otazu

En el corazón de Navarra, a pocos kilómetros de Pamplona, Bodega Otazu se alza como un referente del vino y la cultura. Su historia se remonta al siglo XII, cuando el Señorío de Otazu ya producía vino en plena Edad Media. Desde entonces, este enclave ha sido testigo de siglos de tradición vitivinícola, evolucionando hasta convertirse en una de las bodegas más prestigiosas de España.

La bodega actual fue construida en 1840, marcando un hito al ser la primera de Navarra en establecerse fuera de un núcleo urbano. Sin embargo, la filoxera, una plaga que devastó viñedos en toda Europa, interrumpió su actividad. No fue hasta 1989 cuando se retomó la producción, dando paso a una nueva etapa. En 1998 se fundó la bodega moderna, combinando métodos tradicionales con tecnología de vanguardia.

Un entorno histórico único

Bodega Otazu no solo es sinónimo de buen vino, sino también de historia. Su entorno alberga construcciones emblemáticas como la Iglesia de San Esteban, un templo del siglo XII que conserva un retablo plateresco del XVI. También destaca la Torre Palomar de Otazu, una fortificación medieval del siglo XIV que, además de su función defensiva, sirvió como palomar, un recurso habitual en los señoríos navarros. Otro elemento clave es el Palacio del Señorío de Otazu, edificado en el siglo XVI como residencia nobiliaria y con un diseño característico de los palacios fortificados de la época.

Un terroir privilegiado

Con 116 hectáreas de viñedos, Otazu goza de un terroir excepcional. Su clima, una combinación de influencias atlánticas y mediterráneas, junto con suelos arcillo-calcareos, proporciona condiciones ideales para variedades como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Pinot Noir, entre otras. Cada una de estas cepas aporta personalidad a sus vinos, consolidando la identidad de la bodega.

El reconocimiento a su calidad quedó patente en 2009, cuando obtuvo la Denominación de Origen Pago, la máxima categoría en la viticultura española. Este distintivo, otorgado solo a bodegas con un terroir único y una producción rigurosa, certifica la excelencia de sus vinos y su estrecha relación con la tierra.

Arte y vino, una combinación única

Uno de los aspectos que distingue a Bodega Otazu es su compromiso con el arte contemporáneo. La Fundación Otazu, creada en 2016, gestiona una colección de más de 150 obras de artistas de renombre internacional. Estas piezas no solo enriquecen los espacios de la bodega, sino que convierten la visita en una experiencia cultural completa. Entre las obras más emblemáticas destacan "La Dama de Otazu", de Manolo Valdés, y "Valkirias de Otazu", de Leandro Erlich.

La sala de barricas, conocida como "La Catedral del Vino", es otro ejemplo de esta fusión entre arte y arquitectura. Diseñada por el arquitecto Jaime Gaztelu y el ingeniero Juan José Arenas, este espacio subterráneo combina funcionalidad y estética, garantizando las mejores condiciones para la crianza del vino y albergando instalaciones artísticas que invitan a la contemplación.

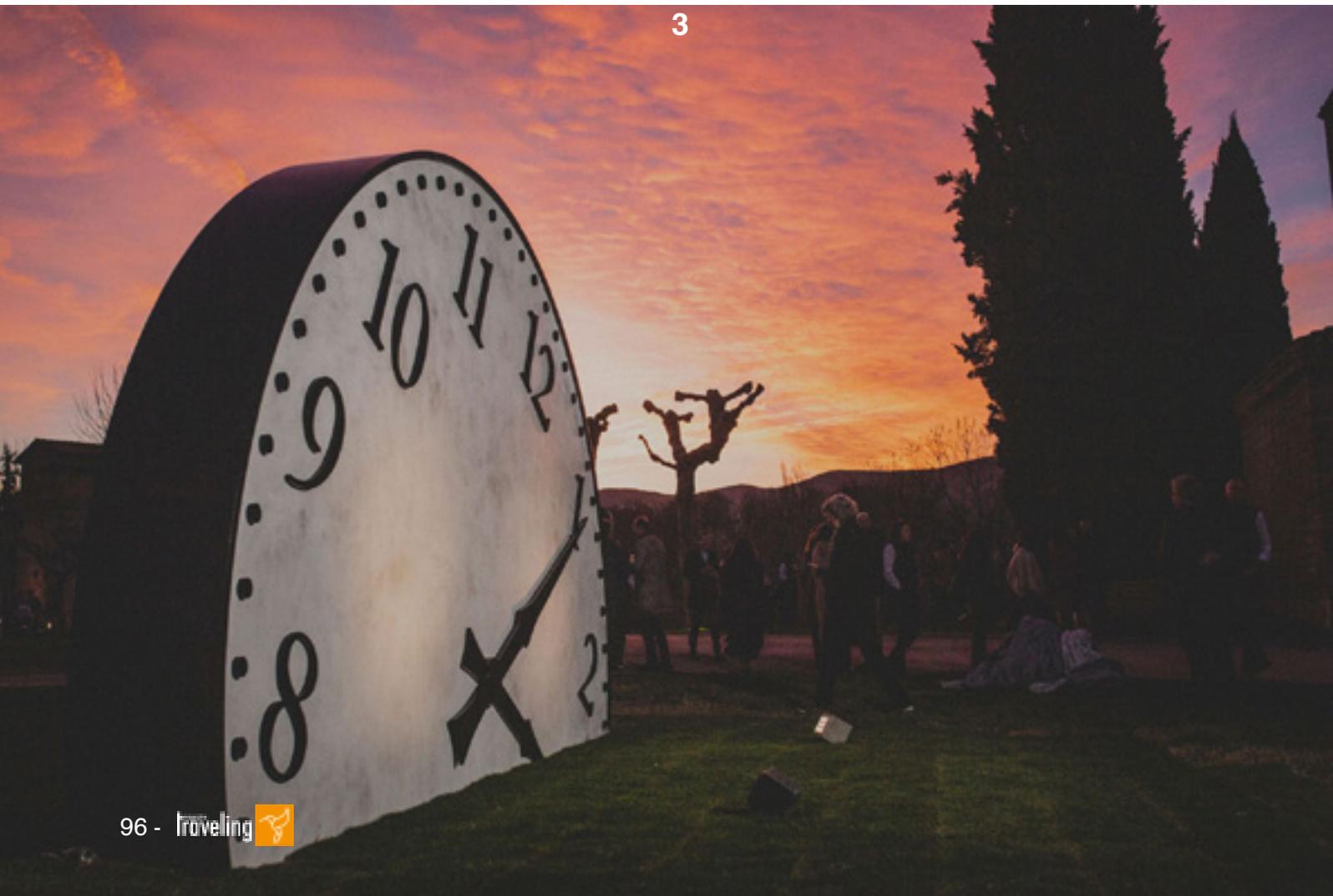
Un destino enoturístico imprescindible

Otazu ha sabido proyectarse más allá de la producción de vino, convirtiéndose en un destino enoturístico de referencia. Su oferta incluye visitas guiadas que permiten recorrer el Señorío, conocer el antiguo edificio de la bodega del siglo XIX, hoy convertido en museo, y explorar las instalaciones modernas, incluida "La Catedral del Vino".

Entre las experiencias más destacadas está la "Visita & Cata", un recorrido de tres horas que combina historia,



BODEGAS OTAZU



arte y degustación. Incluye un paseo por el señorío, la exploración del museo del vino y la bodega, además de una cata de tres vinos maridados con pintxos. También ofrecen "**El Sonido del Vino**", una experiencia sensorial en la que los visitantes degustan un vino de alta gama con los ojos vendados mientras escuchan una composición musical creada para esa referencia.

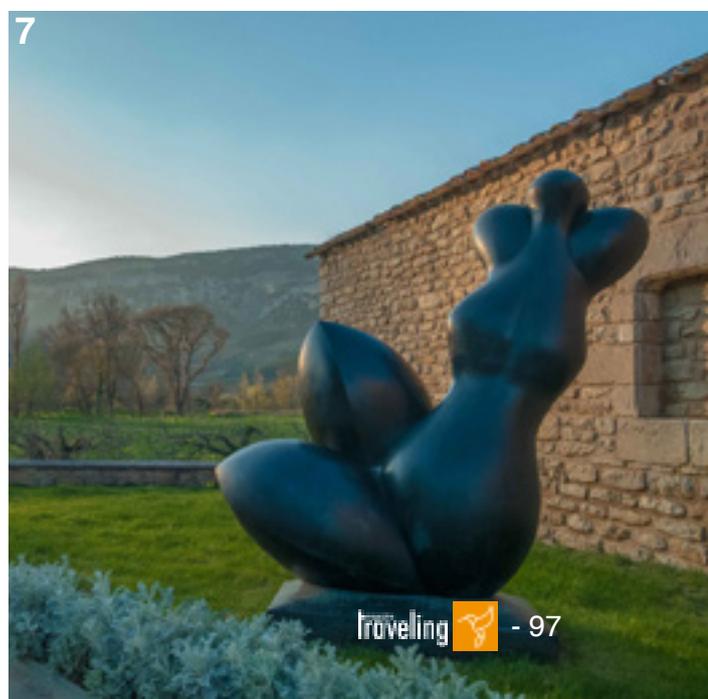
Proyección internacional y reconocimientos

La calidad y singularidad de Bodega Otazu han trascendido fronteras. En 2016, la final del programa **MasterChef China** se grabó en sus instalaciones, impulsando su presencia en el mercado asiático. En 2020, la Fundación Otazu recibió el **Premio "A" al Coleccionismo, otorgado por la Fundación ARCO**, en reconocimiento a su labor en la promoción y conservación del arte contemporáneo.

Bodega Otazu es mucho más que una bodega. Es un espacio donde la historia, la tradición y la modernidad se entrelazan, dando lugar a una experiencia única. Visitar Otazu es adentrarse en un universo donde cada detalle cuenta una historia y cada sorbo revela la esencia de una tierra excepcional. Un destino imprescindible para amantes del vino, el arte y la historia.



- 1.- Eventos privados, pisando la uva
- 2.- Flautista de Xavier Mascaró
- 3.- Tiempo, de Hans Peter Feldmann
- 4.- Fire + Tools, de Jim Dine
- 5.- Guardianes, de Xavier Mascaró
- 6.- La obtusa de Otazu, de Rafael Barrios
- 7.- O'Solei de Baltasar Lobo



Vitral de Otazu 2016

Donde el arte cinético y el vino se fusionan



Vitral de Otazu 2016 no es solo un vino excepcional, es la manifestación de un diálogo entre el arte y la enología, una obra en la que el tiempo, el color y la luz se entrelazan en cada botella. Este proyecto, nacido de la colaboración entre Bodega Otazu y el maestro del arte cinético Carlos Cruz-Diez, trasciende de la mera producción vinícola para convertirse en una experiencia artística en evolución.

Cada añada de Vitral de Otazu incorpora una nueva Cromointerferencia del artista venezolano, una obra óptica que juega con la percepción del color y la luz, generando efectos visuales dinámicos que cambian según el ángulo del espectador.

Inspiradas en los vitrales de la Sala de Barricas de la bodega, estas creaciones reflejan la esencia del vino: una combinación de estructura, movimiento y transformación.

Este Cabernet Sauvignon y Merlot, procedente de viñedos singulares, expresa su terroir con una elegancia inconfundible. Su color rojo granate profundo anticipa una nariz rica en frutas negras maduras, notas especiadas y un fondo balsámico. En boca es potente, con taninos pulidos y un final persistente. Pero más allá del vino, Vitral de Otazu ofrece una visión artística sin precedentes: durante 30 años, cada edición se convertirá en parte de una obra monumental que, ensamblada, permitirá crear una estructura de dimensiones casi infinitas, con billones de combinaciones posibles.

Más que un vino, Vitral de Otazu es una declaración de principios: la unión entre la creación artística y la excelencia vinícola, donde cada botella encierra no solo el fruto de la vid, sino también la visión de un artista que transformó el color en una experiencia viva.



Altar 2016

(D.O.P. Pago de Otazu) es un vino 100% Cabernet Sauvignon.

Para conseguir la personalidad única de este vino se realizó una vendimia manual por separado de cada uno de los viñedos. Antes de la fermentación se realiza una maceración fría a 8°C durante una semana. La fermentación maloláctica se realiza con lías finas en barricas de roble francés. Tiene una crianza de 18 meses en barrica seguido de un envejecimiento en botella de 60 meses. Altar 2016 se presenta con un intenso color rojo granate y una nariz compleja donde destacan frutos negros maduros, notas especiadas de pimienta y clavo, junto a matices balsámicos y tostados del roble francés. En boca es elegante y estructurado, con taninos sedosos y una acidez equilibrada que aporta frescura. Su final es largo y persistente, con recuerdos de cacao y regaliz. Perfecto para maridar con carnes asadas, quesos curados, arroces intensos y postres de chocolate. Servir entre 16°C y 18°C para apreciar toda su expresividad.



AS #5, añada 2018

Es un ensamblaje de Cabernet Sauvignon (85%) y Merlot (15%) de viñedos certificados bajo la D.O.P. Pago de Otazu. La vendimia fue manual, seleccionando cada racimo en su punto óptimo para garantizar la máxima calidad. La microvinificación se realizó en barricas de roble francés. Tras un paso por barrica de grano extrafino, el vino reposó en el botellero subterráneo de Otazu. Presenta un color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz, combina frutos silvestres, notas de monte bajo y un fondo especiado con matices minerales. En boca es elegante y equilibrado, con taninos sedosos y una frescura vibrante que prolonga su persistencia. Su paso por roble francés le aporta complejidad y profundidad. Perfecto para carnes rojas, quesos curados y postres de chocolate. Producción limitada a 900 botellas. Se recomienda servir entre 16°C y 18°C para apreciar su máxima expresión

Pago de Otazu 2022

Pago de Otazu (D.O.P. Pago de Otazu) es un vino tinto 61% Merlot y 39% Cabernet Sauvignon elaborado con uvas vendimiadas a mano durante el mes de octubre y con un paso en barrica de roble francés. Color rojo cereza profundo con ribetes violáceos. En nariz despliega aromas intensos de frutos rojos y negros, como grosellas y moras, con matices especiados y un elegante fondo floral. En boca es sedoso y equilibrado, con taninos bien integrados y una acidez fresca que aporta vivacidad. Su final es persistente, con notas de cacao y regaliz. Ideal para maridar con carnes asadas, arroces de montaña y embutidos ibéricos. Servir entre 16°C y 18°C.



Pago de Otazu Chardonnay 2022

Pago de Otazu Chardonnay (D.O.P. Pago de Otazu) es un vino 100% Chardonnay elaborado con uvas vendimiadas a mano durante el mes de septiembre y con un paso de 6 meses en barrica de roble francés. Color amarillo dorado brillante. En nariz destacan aromas de fruta de hueso, cítricos y sutiles notas de flores blancas, acompañadas de toques de vainilla y tostados provenientes de su crianza en barrica. En boca es untuoso y elegante, con una acidez equilibrada que realza su frescura. Final largo con recuerdos de almendra y miel. Perfecto con mariscos, pescados grasos, quesos cremosos y platos de cocina asiática. Servir entre 10°C y 12°C para apreciar su complejidad.



Óscar y Montse con las manos en la masa

Óscar Velasco (Segovia, 1973) y Montse Abellà (Cambrils, 1976) forman una de las parejas más influyentes de la gastronomía española. Con una trayectoria marcada por la excelencia y el reconocimiento, han sabido combinar su talento y pasión para crear experiencias culinarias únicas.

Óscar Velasco se formó en la Escuela de Hostelería de Ángel del Alcázar en Segovia y dio sus primeros pasos en la alta cocina en Zalacaín (Madrid), el primer restaurante español en obtener tres estrellas Michelin. Posteriormente, trabajó con Martín Berasategui en Lasarte (Guipúzcoa), donde consolidó su técnica y disciplina. En 1998, su carrera dio un giro definitivo al unirse al equipo de Santi Santamaría en El Racó de Can Fabes, uno de los templos de la gastronomía en España, donde desempeñó un papel clave en la evolución del restaurante. Fue en Can Fabes donde conoció a **Montse Abellà**, quien ejercía como pastelera. Montse había iniciado su formación en la Escuela de Hostelería y Turismo de

VELASCO
ABELLÀ



1 Estrella Michelin – 1 Sol Repsol

Texto: Redacción

Fotografía: VelascoAbellà

Cambrils y comenzó su carrera en el restaurante Matteo (una estrella Michelin). Su interés por la repostería la llevó a formarse en Francia, en Le Près d'Eugénie, de Michel Guérard, uno de los grandes nombres de la nouvelle cuisine. Tras su paso por el país galo, regresó a Can Fabes, donde desarrolló su maestría en pastelería y coincidió con Óscar.

En 2001, Santi Santamaría les propuso un reto que marcaría su carrera: liderar su nuevo restaurante en Madrid, Santceloni. Óscar asumió el puesto de jefe de cocina y Montse el de chef pastelera. Durante 20 años, Santceloni se convirtió en un referente de la gastronomía española, obteniendo dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol. El talento de ambos les valió reconocimientos individuales: Óscar recibió el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina (2007) y el Chef l'Avenir de la Academia Internacional de Gastronomía (2006), mientras que Montse fue galardonada con el Premio Torreblanca a la Mejor Pastelera (2016) y el Gran Prix au Chef Pâtissier (2019). Tras el cierre de Santceloni en 2020, Óscar asumió la dirección gastronómica de un hotel de lujo en Mallorca, mientras Montse se dedicó a la formación y a planear su siguiente proyecto. En 2023, cumplieron su sueño de abrir su propio restaurante en Madrid, VelascoAbellà, donde continúan su legado culinario con una propuesta basada en el equilibrio, la precisión y el respeto al producto.

Juntos, Óscar y Montse han construido una trayectoria impecable que los sitúa entre los grandes nombres de la gastronomía española. Su cocina, marcada por la técnica, la creatividad y el amor por el detalle, sigue conquistando paladares y elevando el arte culinario a su máxima expresión.

¿Cómo empezaste y cuando supiste que querías ser cocinero?

Empecé a trabajar con 16 años en una cocina, yo siempre digo que soy de vocación tardía, con esa edad no quería ser cocinero, decía que no me iba a dedicar a la cocina, era algo temporal, solo lo hacía para ganar un dinerillo mientras estudiaba.

Empecé a estudiar en Madrid ingeniería técnica agrícola, solo 2 semanas, no me iba bien, pero tuve la oportunidad de entrar en la escuela de cocina de Segovia con el curso ya empezado, Es ahí donde empezó todo, tuve un profesor de cocina, José Luis Aguilar, que me abrió los ojos hacia lo que la cocina podía llegar a ser. Fue en ese momento en el que empecé a querer conocer quien eran los cocineros de referencia en nuestro país, buscar sus libros, quería aprender de ellos y conocer sus restaurantes.

Y lo conseguí, después de acabar en la escuela de cocina de Segovia, tuve la oportunidad de formar parte de sus equipos, Zalacaín, Martín Berasategui y El Raco de Can Fabes, donde conocí a Montse.

Santi Santamaria fue el que nos dio la gran oportunidad de venir a Madrid para abrir Santceloni, y con el cierre de este, hemos tenido la oportunidad de cumplir nuestro sueño, abrir nuestra propia casa, VelascoAbellà, nuestro proyecto de vida.

Cuéntanos brevemente tu día a día en VelascoAbellà

Mis días en VelascoAbellà son muy diferentes, pero por lo general me gusta estar presente en la cocina todo el tiempo que puedo, creo que es fundamental en un proyecto como el nuestro que todavía no cuenta con 2 años.

Me gusta participar de lleno en la "mise en place" de cada día, trabajar con el producto directamente, me ayuda a la hora de diseñar nuestra oferta.

Me gusta estar en contacto directo con los proveedores, con los que ya lo son y con los nuevos que lo serán, nos muestran su trabajo y sus productos, es muy enriquecedor y la base de los nuevos platos.

Por la tarde, entre el servicio de comidas y cenas, me dedico más a los trabajos de ordenador, que no me resultan tan divertidos, pero son

fundamentales para la buena gestión de la cocina y el buen funcionamiento del restaurante.

Al terminar el servicio de cenas, hacemos las compras necesarias para el día siguiente y organizamos el trabajo del equipo.

¿En qué está inspirada tu cocina?

Siempre en el producto de temporada, muchas veces compramos productos que no sabemos exactamente como los vamos a cocinar. Prefiero ir al mercado, hablar con los productores y ver que ingredientes hay, y a partir de aquí empezar a dar forma a nuestra propuesta. Intentando contar quien somos, nuestros orígenes y nuestras experiencias, intentando marcar nuestro propio camino.

¿Qué te ha supuesto obtener la Estrella Michelin y cuánto trabajo hay detrás de ella?

La llegada de la estrella a VelascoAbellà ha sido una alegría especial, ya habíamos ganados otras estrellas en proyectos anteriores, pero esta ha sido algo muy especial, no tiene nada que ver.

Ha supuesto una alegría enorme para todo el equipo, además de una responsabilidad. Es muy gratificante que se reconozca tu trabajo, pero siempre intento transmitir a todo el equipo que el objetivo de nuestro trabajo tiene que ser hacer felices a nuestros clientes, y que salgan de VelascoAbellà con ganas de volver, este es nuestro objetivo real, los premios, galardones o reconocimientos es el resultado de un buen trabajo, nunca el objetivo.





Alitas de pollo con bogavante y espinacas



Butifarra de liebre, foie gras, cebolla, orejones y aceitunas

Cebollas tiernas ahumadas, pulpo, pomelo y almendras



Háblanos de tu equipo, ¿quiénes forman el alma de VelascoAbellá?

Creo que está clarísimo, el nombre lo dice todo, Abellá es Montse el otro 50% de esto, creo que somos el complemento perfecto, porque donde no llega ella llego yo y viceversa, y nos hemos rodeado de un equipo muy joven, motivado y con mucha ilusión, de los que nos sentimos muy orgullosos y agradecidos, por su implicación en el proyecto y las ganas que ponen en el día a día.

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

No puedo quedarme con uno, me siento afortunado de haber aprendido al lado de grandes maestros, por orden cronológico, pero no porque sea más importante uno que otro, cada uno en su momento me ayudó y me preparó para dar el siguiente paso, han sido: Benjamín Urdiain, fue mi primer contacto con la cocina de un gran restaurante como Zalacaín. Nunca antes había visto nada similar.

Martin Berasategui, fueron 2 años de aprendizaje continuo, se puede

decir que cuando llegué era un niño y terminé siendo cocinero Santi Santamaría, me dio la oportunidad de mi vida, me empujó a dar el cambio, y puso a mi disposición toda su experiencia y conocimiento para ello.

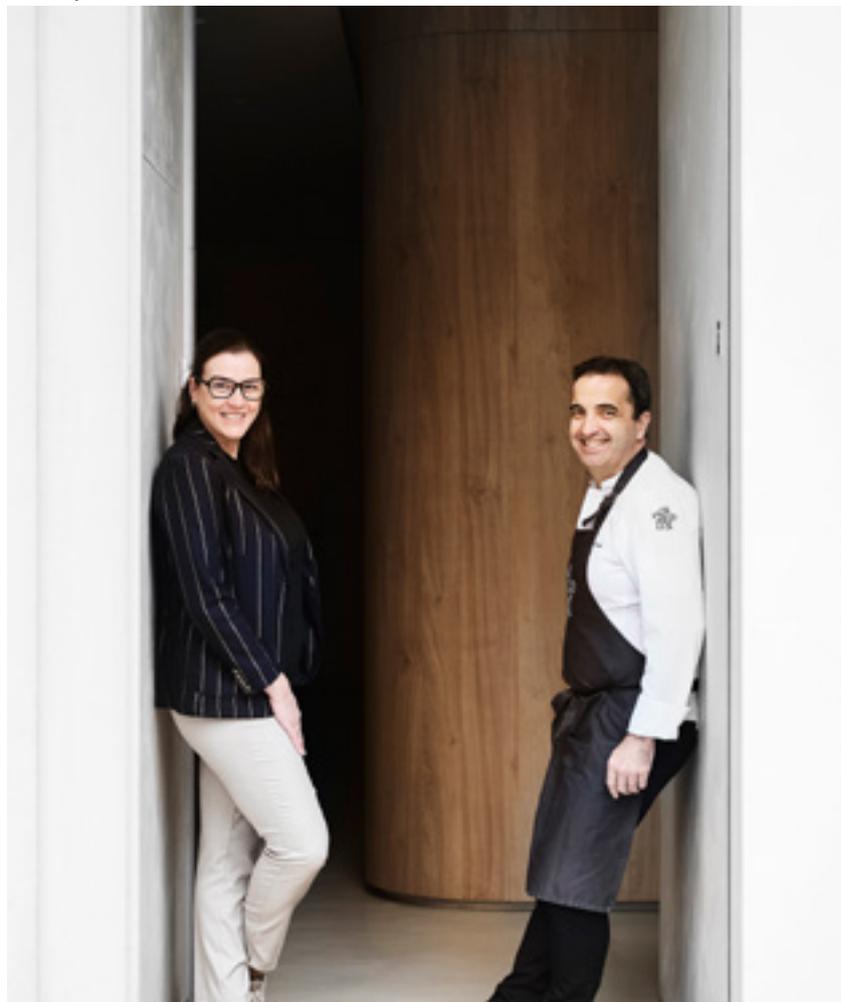
Por último, ¿con qué plato de la cocina española te quedarías?

Me resulta complicadísimo quedarme con un solo plato del recetario español, elegir uno es tener que descartar todos los demás, yo creo que hay momentos para todo, y la diversidad hace especialmente atractivo el mundo de la cocina, siempre lo mismo cansa.

Como cocinero me siento afortunado de vivir en España, es un país en el que tenemos diferentes culturas, diferentes regiones, con grandísimos productos en cada una de estas, que engrandecen nuestro recetario, y hacen de nuestra gastronomía un referente a nivel mundial.

*Si me obligas a quedarme con uno ahora, me quedo con la **tortilla española**, yo la prefiero con cebolla, es esa receta que no me canso nunca de comer.*

Montse y Óscar



LA RECETA

Gambas "al ajillo", huevo frito y patatas

Por Óscar Velasco

Ingredientes (para 4 pax)

- 100 g puré de apionabo
 - 200 g apionabo picado en brunoise
 - 25 g aceite de oliva suave
 - 50 g cebolleta en brunoise
 - sal
- 80 g Aceite de ajo y jengibre
 - 100 ml aceite de oliva suave
 - 25 g ajo laminado
 - 25 g jengibre laminado
 - 10 g cayena
- 150 g patata paja
 - 500 g patata nuevas
 - 250 g aceite de oliva suave
- 1 kg Gamba blanca
 - 20 g aceite de gamba
 - 8 huevos
 - 1 lima (el zumo)
 - Perejil picado



© Matias Perez Llera

Elaboración

Puré de apionabo, pones una cazuela a fuego suave con el aceite y la cebolleta cortada en juliana, rehogamos sin que tome color 10 minutos. Añadimos el apionabo y mantenemos al fuego 30 minutos más, a fuego suave. Transcurrido el tiempo mojar con agua justo hasta cubrir, y mantener al fuego 10 minutos más. Poner a punto de sal, triturar y colar por un chino fino.

Aceite de ajo y jengibre, poner todos los ingredientes en una cazuela a fuego medio hasta que el ajo y el jengibre estén dorados, retirar del fuego y dejar enfriar e infusionar 2 horas, colar y reservar.

Patatas paja, cortar las patatas finamente y freírlas en el aceite de oliva hasta que tengan un bonito color dorado, sacar y poner sobre un papel absorbente para retirar el exceso de grasa

Gambas blancas, pelar las gambas, las cabezas juntarlas con el 50 g de aceite de oliva virgen, triturar, colar y reservar. A las colas de las gambas las quitamos el intestino y las reservamos.

Huevos fritos, separamos por un lado las claras, las ponemos en un bol y las masajeamos con las manos para romper la textura, las ponemos en un biberón y las freímos de poco en poco hasta que la clara se dore, como si fuera la puntilla, a fuego fuerte y reservamos en un papel absorbente. Por otro lado, las yemas las freímos en el mismo aceite, tienen que quedar poco hechas en el interior.

Para terminar en una sartén, ponemos el aceite de ajo y jengibre, lo ponemos al fuego y una vez caliente añadimos las gambas junto con una punta de sal, las salteamos un poco, añadimos el zumo de la lima, el perejil picado y las sacamos del fuego para empezar a emplatar. En la base de un bol pintamos con el aceite de gambas y una cucharada de puré de apionabo, encima repartimos las gambas con un poco del aceite del salteado y terminamos el plato con las patatas pajas por encima y alrededor de estas la puntilla del huevo.

Los restaurantes preferidos de Óscar Velasco y Montse Abellá

Informal para ir con amigos

Coalla Gourmet

Coalla es un referente gastronómico que combina tienda gourmet y restaurante, ofreciendo productos de alta calidad y una cuidada selección de vinos. Con raíces en Asturias, su propuesta destaca por una cocina honesta, basada en ingredientes excepcionales y una esmerada atención al detalle. Un destino imprescindible para los amantes de la gastronomía. Me encanta ir a picotear algo que acompañe un vino rico.



Romántico para ir en pareja

VelascoAbellá

El nuestro; me resulta difícil pensar en un restaurante mejor que VelascoAbellá para ir con tu pareja. Es el destino ideal para una cena romántica, con su ambiente elegante y su cuidada selección de platos y vinos. La iluminación tenue y la atención impecable crean el escenario perfecto para una velada especial. Un rincón exclusivo donde el buen gusto y la intimidad se fusionan en cada detalle.



Para comer un buen pescado

O`Grelo

Me gusta O`Grelo, el producto es impresionante y lo tratan con mucho mimo y delicadeza, es una apuesta segura para los amantes del buen pescado, con una selección impecable de productos frescos del mar. Su cocina gallega destaca por preparaciones sencillas pero llenas de sabor, realzando la calidad del producto. Un lugar ideal para disfrutar de mariscos y pescados en su mejor versión.





Para comer buena carne

Rocacho

Rocacho, en mi opinión, trabajan con una de las mejores carnes de todo el país. Es verdaderamente un templo para los amantes de la carne, con cortes selectos y maduraciones perfectas que garantizan un sabor excepcional. Su especialidad en carne de buey y la brasa bien trabajada crean una experiencia única. Un espacio elegante y acogedor donde disfrutar de la mejor carne en su punto justo.

Restaurante de cocina internacional

Le Bistroman

Le Bistroman ofrece una propuesta de cocina internacional con un toque sofisticado y creativo. Su carta fusiona sabores del mundo con productos de calidad, en un ambiente elegante pero desenfadado. Un lugar perfecto para quienes buscan una experiencia gastronómica cosmopolita y llena de matices. Aunque no he ido todavía, tengo muchas ganas de conocerlo.



Restaurante VelascoAbellá

Lo reúne todo, la decoración a cargo de Aitana Miñambres es impresionante, ha conseguido un espacio acogedor en el que apetece estar, a la altura de la cocina, del servicio y los vinos, hacen de VelascoAbellà un restaurante único.

Velasco Abella lo reúne todo, combina elegancia y calidad en un ambiente íntimo y sofisticado. Especializado en una cocina de mercado con influencias internacionales, su carta destaca por la excelencia de sus ingredientes y la cuidada presentación de cada plato. La selección de vinos, el servicio impecable y la atmósfera acogedora lo convierten en una elección ideal para una cena romántica o una ocasión especial. Visitarlo es una experiencia que equilibra sabor, exclusividad y un toque de distinción en cada detalle.

Restaurante VelascoAbellá

C/ de Víctor Andrés Belaunde, 25, Madrid
Teléfono: 915 66 97 40



Reservas



Taberna El Patio de Abascal

Texto: Redacción - Fotografía: El Patio de Abascal

En el corazón de Chamberí, Madrid, se encuentra El Patio de Abascal, una taberna que rescata la esencia de la cocina tradicional española con un toque contemporáneo. Bajo la dirección del chef Javier Murguizu, este espacio se ha convertido en un referente para los amantes del cuchareo y los sabores de siempre.

La sala: un ambiente acogedor

Ubicada en José Abascal, 61, la taberna evoca las clásicas corralas madrileñas. Su diseño con una iluminación cálida invita a la sobremesa, mientras que la fuente cerca de la barra aporta frescura y un aire acogedor, perfecto para disfrutar de una comida pausada o un aperitivo. La decoración combina materiales nobles como la madera y el hierro forjado, generando un ambiente que mezcla lo tradicional con un estilo actual y elegante.

La carta: cocina tradicional con toques modernos

Lo que realmente merece la pena conocer es su cocina, basada en la tradición y la excelencia del producto. Su carta gira en torno a guisos, escabeches, carnes y pescados preparados con mimo. Entre sus platos estrella destacan los callos a la madrileña, el rabo de toro, las croquetas de jamón ibérico y el bacalao a la

Donostiarra. La carta cambia según la estación, adaptándose a los productos frescos. Además, la cocina del restaurante ofrece sugerencias diarias basadas en productos de temporada, con especial atención a los mariscos frescos y a las verduras de mercado.

El cuchareo: un guiso para cada día

Uno de sus mayores aciertos es la apuesta por el cuchareo: guisos tradicionales servidos de lunes a viernes como plato del día.

Lunes: lentejas estofadas con codorniz escabechada.

Martes: marmitaco de atún rojo.

Miércoles: verdinas con almejas.

Jueves: cocido madrileño en tres vuelcos, acompañado de piparras y cominera de tomate triturado, aceite, sal y comino.

Viernes: arroz caldoso de marisco y pescado con bacalao.

El chef Javier Murguizu defiende que "en Madrid somos de cuchara y estos platos forman parte de nuestra cultura culinaria". La propuesta recupera esos guisos de siempre, cocinados con paciencia y dedicación. Cada guiso se elabora a fuego lento, con productos de primera calidad y técnicas que respetan la tradición, garantizando un sabor auténtico en cada cucharada.



Lentejas con codorniz

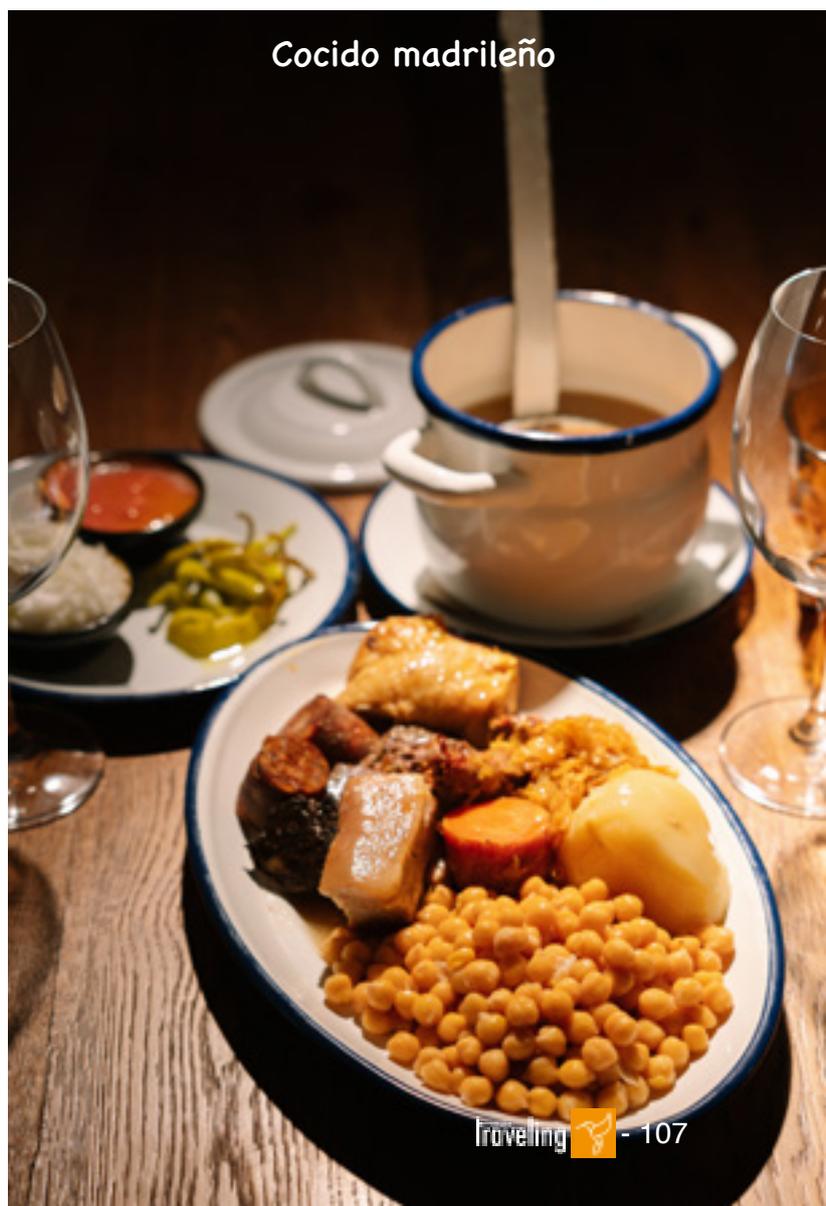


RESTAURANTES PROBADOS

Marmitako de atún rojo



Verdinas con almejas



Cocido madrileño



Más allá de los guisos

Pero El Patio de Abascal no se limita a los guisos: su carta está diseñada para compartir y disfrutar sin artificios. Entre los entrantes destacan los escabeches caseros, una de sus especialidades. Murguizu emplea vinagre, vinos y hierbas aromáticas para lograr matices únicos en la palometa, los mejillones y los boquerones. Las croquetas de jamón ibérico, cremosas y de rebozado crujiente, son otro imprescindible. También ofrecen opciones como ensaladilla con langostinos o una selección de quesos artesanos, ideales para abrir boca.

En pescados, sobresale el bacalao a la Donostiarra, preparado con ajos, guindilla y un toque de vinagre. Además, se pueden encontrar mariscos frescos de Denia y pescados a la brasa según mercado. Para los amantes de la carne, destacan el Angus de Río Tinto y los callos a la madrileña, uno de los grandes reclamos de la casa. También destacan cortes de vacuno madurado y carnes cocinadas a baja temperatura, con salsas elaboradas en la propia cocina del restaurante.

El menú del día incluye primero, segundo y postre, con opciones que cambian a diario. En los postres caseros brillan la tarta de queso horneada y el arroz con leche caramelizado. Además, en fechas señaladas, el chef introduce postres especiales, como torrijas en Semana Santa o pestiños en Navidad, manteniendo viva la tradición dulce española.

Una bodega a la altura

La bodega del restaurante complementa la oferta gastronómica con una cuidada selección de vinos nacionales e internacionales, además de vermús artesanales, ideales para el aperitivo. La selección de vinos incluye referencias de distintas denominaciones de origen españolas, desde los tintos de Ribera del Duero y Rioja hasta blancos atlánticos y espumosos catalanes. También cuenta con opciones biodinámicas y naturales, pensadas para los paladares más exigentes.



Javier Murguizu, el alma del proyecto

El chef Javier Murguizu cuenta con más de dos décadas de experiencia en cocinas de referencia como Araceli de La Moraleja y Ovilla, donde obtuvo un Sol Repsol y ganó el Campeonato Mundial de Callos en 2022. Su pasión por la cocina tradicional y su habilidad para modernizarla sin perder su esencia se reflejan en cada plato. Su filosofía se basa en la honestidad culinaria: producto de calidad, elaboración meticulosa y respeto por los sabores auténticos.

Un homenaje a la cocina de siempre

El Patio de Abascal es un homenaje a la cocina de siempre, donde el cuchareo es protagonista, los escabeches destacan y los sabores castizos encuentran su hogar. En un mundo donde las tendencias a menudo eclipsan la tradición, esta taberna mantiene viva la esencia de la gastronomía madrileña, ofreciendo platos que reconfortan tanto el cuerpo como el alma. Con una combinación de ambiente acogedor, una carta equilibrada y una apuesta firme por la calidad, se ha convertido en una parada imprescindible para los amantes de la buena mesa.

**El Patio de
Abascal** 



Chef Javier Murguizu

Vista de la sala en la planta superior





Bravissimo | Ostería del Mundo

Un Viaje Culinario entre Fogones y Memorias

Texto: Jose A. Muñoz - Fotografía: Ostería Bravissimo

Bravissimo es un restaurante en Madrid que ofrece una travesía gastronómica internacional con base italiana, inspirada en las recetas y anécdotas de una mujer que viajó por el mundo pero nunca dejó de ser italiana.

Madrid vive un momento de efervescencia gastronómica. Entre las propuestas que buscan destacar, algunas apuestan por lo innovador, otras por lo tradicional, y unas pocas logran unir ambos mundos. Bravissimo, ubicado en la calle Pintor Rosales, pertenece a este último grupo. No es solo un restaurante, sino un espacio donde el pasado familiar y la exploración global se encuentran en cada plato. Su cocina, de alma italiana, toma inspiración de recetas heredadas y vivencias viajeras, reinterpretándolas con un enfoque moderno sin perder su esencia. En un ambiente cuidado y elegante, cada detalle, desde la decoración hasta la presentación de los platos, está pensado para ofrecer una experiencia sensorial completa.

La raíz de un sueño

Detrás de Bravissimo está Lapo, un italiano que creció entre los fogones del pequeño restaurante de su tía. Su infancia transcurrió observando a las mujeres de su familia cocinar recetas clásicas mientras los clientes jugaban a las cartas o charlaban, creando un ambiente que mezclaba lo cotidiano con lo extraordinario. Aquel lugar no era solo un negocio: era un punto de encuentro, casi una extensión del hogar.

La influencia de su tío, viajero incansable, añadió otro ingrediente a esta historia. Sus viajes a Argentina —donde las culturas gastronómicas italiana y local ya dialogaban— y luego a Latinoamérica, Asia y Europa, llevaron nuevos sabores a la cocina familiar. Sin planearlo, aquel restaurante se convirtió en un laboratorio de fusión décadas antes de que el término fuera tendencia.

Un concepto que trasciende fronteras

Bravissimo rinde homenaje a esas mujeres que enseñaron a Lapo el valor de la cocina como narrativa. Pero también es un reflejo de su propia visión: un menú donde lo italiano es la base, pero no el límite. La carta evita lo previsible. Por ejemplo, sus croque-



Entrada al restaurante; las maletas en las paredes nos indican el inicio del viaje

La Vespa, no puede faltar en nuestro viaje por Italia



tas, clásicas en forma, incorporan curry masala, un guiño a la India que sorprende sin romper el equilibrio. Los callos, tradicionales en Madrid, se sirven con níscalos y una base de tomate napolitano, creando un puente entre dos tradiciones. Este enfoque no busca impresionar con técnicas complejas, sino con ideas claras. Cada plato cuenta una historia: la de un niño que creció viendo cómo los sabores del mundo llegaban a su mesa, y cómo esos recuerdos se transforman en propuestas accesibles.

El local, íntimo y elegante, evoca un viaje por distintos lugares del globo. Combina la sofisticación de los bistrós italianos — con detalles en madera oscura y manteles impecables— con el colorido vibrante de un tablao flamenco, reflejado en murales que homenajean a Lola Flores o Frida Kahlo. Pero aquí el lujo no es sinónimo de exclusividad. Bravissimo prioriza una experiencia democrática: su menú diario incluye platos como callos con base napolitana o risotto con toques asiáticos a precios increíbles, así como sus menús para grupos. La idea es clara: ofrecer calidad sin etiquetas, donde lo importante es el viaje sensorial, no el precio.

El arte juega un papel clave en la identidad del lugar

Obras de Andrés Mejías, Manu González y Arilio Infante comparten espacio con murales de Frida Kahlo y Lola Flores. “Queríamos que la gente viniera no solo a comer, sino a vivir una historia”, explica Lapo.

BRAVISSIMO

El resultado es un ambiente que invita a quedarse: las paredes hablan de viajes, pasión y raíces, igual que los platos.

Más allá del plato

Para Lapo, Bravissimo es una forma de conectar con las memorias propias y ajenas. *“Que los clientes recuerden sus propias experiencias al sentarse aquí”*, dice. Eso explica detalles como la música, que varía desde tangos hasta jazz, o la disposición de las mesas, diseñadas para favorecer conversaciones.

El restaurante no tiene prisa. Los comensales pueden degustar un risotto con azafrán y vieiras mientras observan una pintura de Mejías, o terminar la noche con un tiramisú reinterpretado con cacao peruano, acompañados por la mirada de Lola Flores desde un mural. Es una experiencia multisensorial, pero sin solemnidad.

Un menú sin fronteras

La carta es un mapa de influencias. Los antipasti incluyen bruschettas con tomate heirloom y albahaca tailandesa. Los risottos, clásicos en su textura, incorporan ingredientes como kimchi o trufa negra de Norcia. Hasta los postres juegan con contrastes: un cheesecake de queso manchego se combina con compota de higos y jengibre.

Pero el equilibrio es clave. Lapo evita que las fusiones se conviertan en caos. *“Cada ingrediente debe tener*

una razón de estar”, comenta. Por eso, pese a la diversidad, los platos mantienen una coherencia: técnicas italianas pulidas, presentaciones limpias y sabores que no compiten, sino que se complementan.

El legado de las mujeres

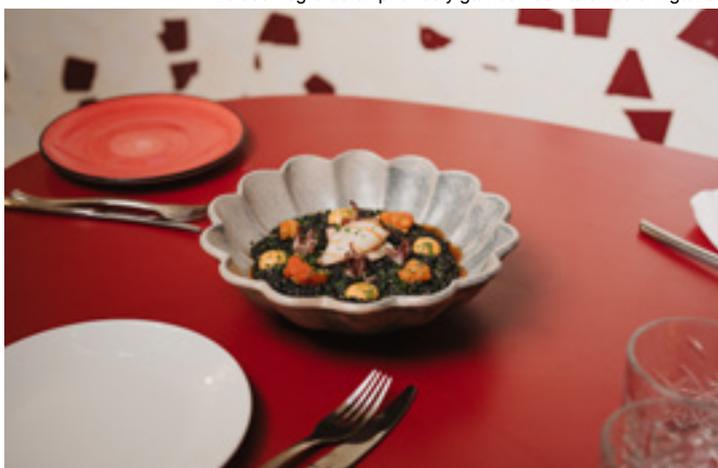
Aunque el restaurante celebra la mezcla cultural, su esencia sigue ligada a las enseñanzas de las mujeres de la familia de Lapo. *“Ellas me mostraron que la cocina es generosidad”*, afirma. Ese espíritu se traduce en porciones generosas, en la atención al detalle y en la disposición del personal a explicar el origen de cada plato. Incluso en decisiones prácticas, como el uso de productos de temporada o la elección de proveedores locales para carnes y pescados, se percibe un respeto por lo esencial. Bravissimo no renuncia a la innovación, pero tampoco olvida sus raíces.

Un rincón en Madrid, una ventana al mundo

En una ciudad donde abundan los restaurantes temáticos o ultraespecializados, Bravissimo destaca por su falta de dogmatismo. Aquí no hay culto a la autenticidad absoluta, sino una búsqueda de conexiones. Un ejemplo: su versión de la carbonara, que añade hijiki (un alga japonesa) para aportar umami, respetando la cremosidad del huevo y el pecorino. Este enfoque atrae a un público diverso.



Meloso negro de chipirones y gambón con alioli de chiligarlic



Zamburiña a la brasa con aguachile del mediterraneo





Pops de gamba con korean mayo
Coulant de chocolate y frutos rojos



Desde madrileños que buscan algo familiar pero distinto, hasta turistas curiosos por probar una "italianidad" no convencional.

Bravissimo no es un restaurante al uso. Es un proyecto personal que trasciende la gastronomía: habla de herencia, de curiosidad y de la idea de que comer es, ante todo, un acto social. Lapo ha creado un espacio donde lo importante no es solo lo que hay en el plato, sino lo que ocurre alrededor: las risas, las conversaciones, las miradas, los guiños al viaje...

En un contexto donde muchos locales priorizan la imagen o la exclusividad, este rincón de Pintor Rosales apuesta por algo más raro y valioso: la autenticidad sin pretensiones. Como dice Lapo: *"Que la gente salga sintiendo que ha vivido una aventura"*. Y en Madrid, ciudad de mil sabores, esa aventura merece la pena.

Bravissimo
Ostería del Mundo





Restaurante de **Tokio a Lima**

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: De Tokio a Lima



Arroz cremoso con gambas roja

De Tokio a Lima fusiona con maestría la esencia de la cocina nikkei en el corazón de Palma, ofreciendo una experiencia gastronómica vibrante donde la tradición japonesa y los sabores peruanos se encuentran en cada bocado

En el corazón de Palma de Mallorca, donde el lujo se mezcla con la historia, hay un restaurante que desafía las fronteras culinarias: De Tokio a Lima. Ubicado en el emblemático Borne, este espacio no solo seduce por su fusión de sabores japoneses, peruanos y mediterráneos, sino por su capacidad para convertir cada comida en una experiencia sensorial. ¿El resultado? Un destino imprescindible para paladares exigentes y amantes del buen vivir.

Un escenario de lujo en un palacio del siglo XIX

Imagina cenar en una mansión decimonónica restaurada con elegancia, donde los detalles arquitectónicos conviven con un diseño contemporáneo. Ese es el marco del Hotel Can Alomar, un cinco estrellas que alberga a De Tokio a Lima. Situado en la Milla de Oro —el distrito comercial más exclusivo de Palma— el restaurante aprovecha su ubicación privilegiada: su terraza de piedra arenisca, con vistas a la avenida arbolada del Borne, es un mirador perfecto para observar el bullicio elegante de la ciudad.

El ambiente equilibra sofisticación y calidez. En el interior, techos altos y luminosos contrastan con la intimidad de las mesas, ideales para cenas románticas. En la terraza, el murmullo de la ciudad se convierte en banda sonora. No es casual que tanto mallorquines como huéspedes del hotel lo elijan: aquí, cada rincón cuenta una historia.

Germán de Bernardi: el arquitecto de sabores que conquista Palma

Detrás de los fogones está Germán de Bernardi, un chef argentino con raíces italianas y una trayectoria que

parece sacada de un relato de pasión culinaria. Formado en Europa y con experiencias en restaurantes de alta gama en Buenos Aires y Madrid, De Bernardi llegó a Mallorca hace más de una década buscando un proyecto que uniera tradición y vanguardia. Y vaya si lo encontró.

Su estilo se define por la precisión técnica y un respeto casi reverencial por los productos. *“No hay atajos: la calidad de la materia prima es el 70% del éxito de un plato”*, suele decir. Pero lo que realmente lo distingue es su curiosidad insaciable. Antes de diseñar el menú de De Tokio a Lima, viajó a Perú y Japón para sumergirse en sus mercados, técnicas ancestrales y rituales gastronómicos. De ahí salieron inspiraciones como el uso del yuzu (cítrico japonés) en postres o la incorporación del ají amarillo (ají peruano) en salsas.

Su conexión con Mallorca es igual de profunda. Trabaja con pescadores locales para asegurar pescado fresco diariamente —como el rape de Sóller o la lubina de Formentor— y cultiva relaciones con agricultores que le proveen desde tomates rojos hasta hierbas aromáticas. *“La isla es un jardín. Mi rol es interpretar sus regalos”*, explica.

Vista de la sala del restaurante





Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo
Vista de la terraza del restaurante

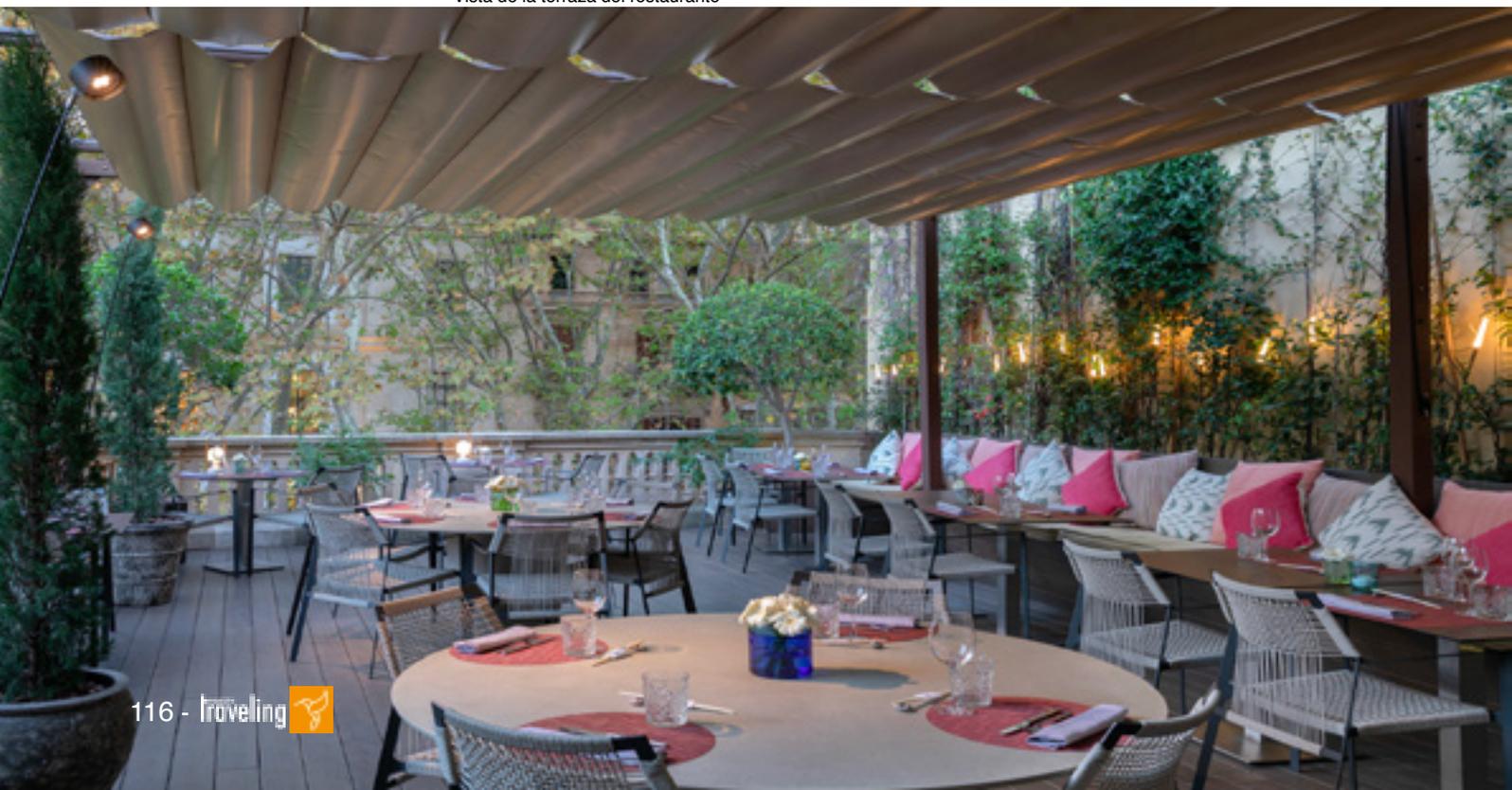
Pero más allá de los ingredientes, De Bernardi es un narrador de historias. Cada plato suyo tiene un porqué. El tataki de ternera con salsa tártara de naranja, por ejemplo, nació durante un invierno en el que quería combinar la calidez de la carne con la fresca cítrica de la huerta mallorquina. *“La naranja no es solo un aderezo: es un puente entre el Mediterráneo y Asia”*, aclara.

La carta: un mapa de sensaciones

El menú, dividido en entrantes, crudos/marinados y platos de fogón, invita a explorar. Para empezar, la ensalada de cola de rape con papaya verde, alga nori y vinagreta de lima deslumbra: la suavidad del rape contrasta con el crujiente del anacardo y el ácido de la lima. Un preludio ligero pero lleno de carácter.

Los amantes del ceviche encontrarán aquí una versión elevada: ceviche de pescado y mariscos con espuma de tamarillo, servido en una cazuela de barro que realza su aroma. El toque picante, sutil pero presente, recuerda a los mercados de Lima.

En la sección “De los fogones”, además del ya mencionado pulpo, destaca el tataki de solomillo de ternera con salsa tártara de naranja. La carne, sellada a la perfección, se acompaña de papas salteadas y cebollas, creando un plato reconfortante pero innovador. Mención aparte merecen las vieiras con vegetales, donde De Bernardi juega con texturas mediante crujientes de semillas y emulsiones sedosas.





El broche dulce: entre tradición y vanguardia

Ningún viaje a De Tokio a Lima está completo sin probar sus postres. El pisco sour de naranja con granita de yuzu es una obra maestra: el alcohol se transforma en un sorbete espumoso, acompañado de crujientes de sésamo y jengibre. Refreshante y audaz.

Pero si hay un clásico que roba corazones es la tarta de limón de Sóller. Con un relleno cremoso, base de galleta y un merengue quemado que aporta amargor, este postre —acompañado de un sorbete— es un homenaje a la tradición mallorquina. “Es como un abrazo dulce después de un banquete”, confiesa una comensal.

Vinos, champán y servicio: el arte de maridar

La carta de vinos, principalmente españoles con algunas joyas mallorquinas, está pensada para complementar los platos. Los sommeliers, conocedores y accesibles, recomiendan con acierto. ¿Un ejemplo? Un blanco verdejo para equilibrar el ceviche, o un tinto priorat para la ternera.

Para celebraciones, el menú especial con cuatro copas de Veuve Clicquot por persona es ideal. El champán francés, con su burbuja fina, acompaña tan bien un sushi como un risotto.

De Tokio a Lima no es un restaurante más. Es un lugar donde la alta cocina se vive sin pretensiones, donde cada detalle —desde la vajilla hasta la sonrisa del camarero— suma. Germán de Bernardi ha logrado lo difícil: mantener la excelencia año tras año, haciendo que locales y turistas repitan.

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo



Restaurante
de **Tokio a Lima**



Una cena en Roma

De Andreas Viestad

Por: Redacción **Fotografía:** Editorial Siruela

Una cena en Roma, de Andreas Viestad, es un viaje gastronómico y filosófico que parte de una comida en un restaurante romano para explorar la historia, la cultura y la política de los alimentos. Con anécdotas y reflexiones, el autor revela cómo ingredientes cotidianos como la sal, el vino o el aceite han moldeado civilizaciones y nuestra forma de comer.



En este libro, el autor explora la historia de la humanidad a través de los alimentos que componen un menú típico romano.

Viestad, reconocido escritor, chef y activista gastronómico noruego, utiliza su experiencia culinaria para analizar cómo ingredientes comunes han influido en el desarrollo de diversas civilizaciones. Cada capítulo del libro se centra en un componente específico del menú, como el pan, el aceite, la sal, la pimienta, la carne y el vino, y examina su origen y relevancia histórica.

Por ejemplo, al abordar el pan, el autor rastrea los orígenes del trigo y su papel en el ascenso y la caída de Roma. En el capítulo dedicado al sorbete de limón, se analiza cómo la demanda de azúcar incentivó el comercio de esclavos en el mundo antiguo. De esta manera, Viestad muestra cómo la historia de la alimentación está intrínsecamente ligada a la evolución de las sociedades.

El libro ha sido destacado por su enfoque innovador y su capacidad para conectar la gastronomía con la historia. Según una reseña publicada en Babelia, Viestad logra un equilibrio entre la erudición histórica y el sentido del humor, ofreciendo una perspectiva única sobre la importancia de los alimentos en la construcción de la dieta mediterránea y su papel económico y social en la antigua Roma. Además, "Una cena en Roma" incluye la receta de la carbonara del autor y un apartado con referencias bibliográficas detalladas, lo que enriquece la experiencia del lector interesado en profundizar en la temática. Esta obra invita a reflexionar sobre cómo elementos cotidianos de nuestra alimentación han sido fundamentales en el desarrollo de la humanidad y cómo la comida puede servir como una ventana para entender nuestro pasado.

En resumen, el libro de Andreas Viestad ofrece una mirada detallada y accesible a la historia de la alimentación, demostrando que detrás de cada ingrediente hay una narrativa que ha moldeado culturas y sociedades a lo largo del tiempo.

SIRUELA

Libros del Tiempo



Go City: Los Ángeles
Explorer Pass

Go City: Los Ángeles All-
Inclusive Pass

Curso de surf en Santa
Mónica

Excursión a Malibú en
furgoneta Volkswagen +
Surf

Tour en bicicleta
eléctrica por Santa
Mónica

Kayak con leones
marinos en Marina del
Rey

Reserva actividades en Santa Mónica



civitatis



Las mejores
actividades



Atención al
cliente 24/7



Cancelación
gratuita



Precio mínimo
garantizado

11 | 20
ABR | ABR

Sala principal

TEATRO
ESPAÑOL



Romance sonámbulo

BALLET EN CINCO CUADROS SOBRE POEMAS DE FEDERICO GARCÍA LORCA

Compañía Antonio Najarro

Dirección y coreografía: Antonio Najarro

Dramaturgia: Alberto Conejero

Composición musical: José Luis Montón

Con la colaboración del INAEM - Ministerio de Cultura, Ayuntamiento de Pozuelo de Alarcón y Comunidad de Madrid

teatroespanol.es



MADRID