THE REAL TRAVEL MAGAZINE

Nº2 / ABRIL 2017
PRECIO: 3,50€

LUGARES y más

COSTA DEL SOL
Así es Torremolinos

ALASKA
Fiordos,lagos y grandes glaciares

ITALIA
La Venecia clásica de Andrea Palladio

AMÉRICA
Lo que el mundo regaló a Estados Unidos

9 780201 379624

GRANDES VIAJES GRANDES RECUERDOS

ÁFRICA AMÉRICA ASIA EUROPA OCEANÍA

3 **Pago en 3 meses**

La Habana - Varadero
8 días | 6 noches
Hoteles 4*
960€

Vietnam de Sur a Norte
12 días | 9 noches
Circuito en servicio privado, hoteles en categoría turista y turista superior
2.225€

Impresiones de México
11 días | 9 noches
Hoteles 3*,4* y 5*
2.390€

Destellos de Dubai y Abu Dhabi
7 días | 6 noches
Hoteles 4*
1.100€

Los Ángeles - Honolulu
9 días | 7 noches
Hoteles 4*
2.300€

Banzai Japón
12 días | 9 noches
Hoteles categoría turista y primera superior
3.230€

902 400 454
viajeselcorteingles.es

VIAJES El Corte Inglés
Una sonrisa de ida y vuelta

Precios "desde" por persona y estancia en habitación doble, válidos para determinadas fechas hasta diciembre 2017. Incluyen: vuelos en clase turista desde Madrid y Barcelona con o sin escala (excepto producto Vietnam y Cuba solo desde Madrid), tasas aéreas y traslados. Visados y gastos de gestión (16€ por reserva) no incluidos. Consulta condiciones, regímenes según programa y planes de financiación. Plazas limitadas. Es un producto de Tourmundial. C.I.C.MA.59, HERMOSILLA 112 - MADRID.

LUGARES
y más

En este número destacamos...

DESTINO INTERNACIONAL
10 Puerto Rico
Comprobarás como es verdad que el mundo regaló a Estados Unidos su mejor isla. Un paraíso para visitar y disfrutar.

VIVIENDO POR EL MUNDO
24 La Paz
Conoceremos la capital de Bolivia de la mano de nuestra pareja de aventureros. Toda una experiencia viajera.

DESTINOS NACIONALES
31 Torremolinos
Es uno de los destinos más turísticos de España. Sus playas, su clima y el carácter de su gente no tienen rival.

LUXURY
57 Hotel Reads
La historia y el lujo renacen en Mallorca gracias a una nueva dirección y un equipo cargados de energía y motivación.

#2 Abril

Portada: **Puerto Rico**

6 **Firmas y más**

9 **Editorial**
David F. Agüera dedica unas palabras al momento que llega para el turismo en España, el momento de la verdad.

SECCIONES FIJAS

10 **Destino Internacional** Puerto Rico
Nos vamos al país en donde todo se vive a otro ritmo. La excelencia de sus playas y los hermosos paisajes lo convierten en una de la joyas turísticas imprescindibles para visitar.

14 **La Foto** Dinamarca
Un país con mayor concienciación ecológica que cada vez apuesta más por el uso de la bicicleta.

15 **Museos y más**
Cinco museos que no debes perderte en España.

18 **Restaurantes y más** El Cantó de Palasiet
Presentamos un restaurante de obligada asistencia en tus noches de verano en Altea en una comida entre amigos en cualquier época del año. Su chef, Vicente Orozco es un auténtico maestro.

22 **Propuestas fin de semana**
Las mejores recomendaciones. Los sitios que están de moda en la ciudad y en los que poder disfrutar el fin de semana tienen su lugar en esta sección.

24 **Fotoreportaje** Pura Cuba
Toni Elvar, profesional de la fotografía nos invita a conocer Cuba desde su angular.

26 **Viviendo por el mundo** La Paz
De la mano de Iván y Erika nos vamos hasta una de las capitales con más encanto de América Latina. Caminamos por las calles de La Paz descubriendo la forma de vivir de su gente gracias a estos viajeros.

31 **Destino Nacional** Torremolinos
Es uno de los destinos más turísticos de España. Su buen clima, sus extensas playas, y el buen carácter de toda su gente hacen que comerte un rico espeto sea una obligación cuando llega el buen tiempo.

36 **Lo más del mundo**
Te presentamos cuatro lugares que son lo más en algo. Si eres de los que te gusta batir récords, ésta es tu sección.

38 **Luxury** Hotel Reads de Mallorca
es rico por su historia y por lo que ofrece a sus invitados, espacio a lo grande. Conocemos su regreso a escena de mano de una nueva dirección, con unas instalaciones remodeladas pero que conservan todo la esencia que le vio nacer.

43 **Edificios y más** Venecia
En este número visitamos la Venecia más clásica de Andrea Palladio. Eloi Ruana nos presenta una visión arquitectónica de la ciudad de los canales.

46 **Dime un restaurante** Bras
Comemos o cenamos en uno de los mejores restaurantes de Francia. Alberto de Luna se ha plantado en este conocido restaurante para ver si son verdad todas bondades que se mencionan de la gastronomía francesa.

48 **Lugares de leyenda** Tír na nÓg
La escritora Mercedes Albert nos presenta un lugar cuasi mágico, un lugar de leyenda.

51 **Mar o montaña** Alaska
Un país con fiordos, lagos y grandes glaciares. El estado 49 de los EE.UU. del que pocas veces se habla como destino turístico.

54 **Olores del Mundo**
Nos vamos a la Feria de Abril a través de los sentidos y descubrimos a qué huele Andalucía en esas fechas.

56 **Decorado natural** San Vicente do Mar
En la costa gallega, es el escenario perfecto para hacer una sesión de fotos al atardecer.

58 **Mente viajera**
¿Rezar puede quitar la ansiedad?
Descubrimos lo que significa la Semana Santa y os beneficios de acudir a un destino con tradición y actos religiosos con el psicólogo Christian Druso.

60 **Lugares y mascotas**
El educador canino Nacho Roca nos presenta a una raza procedente de China muy curiosa, el Chow Chow.

62 **Vinos y más** Azul Mediterráneo
Es la nueva propuesta del noruego afincado en Altea, Åge Folkestad. Una revolución para tus sentidos.

64 **Hoteles y más** Hotel Europa
El hotel más céntrico de España. En plena plaza del Sol, podrás alojarte en una de sus habitaciones con vistas a la Plaza del Sol.

66 **Recomendación** Museo Chicote
Un clásico totalmente renovado es lo que nos presenta, David Agüera. Es uno de sus lugares favoritos de la capital madrileña.

68 **Lugares con misterio** Aokigahara
Si te atreves, viajaremos hasta Japón. Nos adentraremos en el bosque de los suicidios.

72 **Destinos Nacionales** Madrid
Es el sitio ideal para estar cuando todo el mundo se marcha de vacaciones a otras partes.

78 **Motor y más** Tesla
Conoce todas las virtudes del mejor coche eléctrico del mercado. Una marca americana que dará mucho que hablar.

82 **Momento Cóctel** Boggie Night
Saboreamos California con un Boggie Night. Un coctel de lo más dulce.

84 **La Foto** Ginebra
La catedral de San Pedro construida en el Siglo XII que nos ofrece increíbles vistas.

29º Festival de Cine de l'Alfàs del Pi

Del 7 al 16 de julio de 2017

www.festivaldelalfas.es info@festivaldelalfas.es #cinelalfas2017 #turismolalfas

@cinelalfas @cinelalfas Festival de Cine l'Alfàs

LUGARES DE LEYENDA

Mercedes Albert Marin

Escritora y amante de los viajes. Autora de la trilogía Ataraxia. El mundo de Gaya es el primer título de esta saga de ciencia ficción. En breve saldrá al mercado Kaos, el segundo tomo.

LA REVOLUCIÓN AZUL

Åge Folkestad

Åge es un empresario noruego que se enamoró de España. Gerente del restaurante Casa Vital en Altea, es un apasionado del flamenco y los vinos, tiene once en el mercado.

FOTORREPORTAJE

Tony Elvar

Fotógrafo profesional con más de 20 años de experiencia. Amante de la arquitectura, interiorismo y de captar la esencia de todos los lugares que visita, como Cuba.

VIVIENDO POR EL MUNDO

Iván y Erika

Una pareja única. Dejaron de lado la vida convencional para entregarse en cuerpo y alma a lo que más les gusta, viajar y descubrir nuevos lugares del mundo. Nos presentan La Paz (Bolivia).

OLORES DEL MUNDO

Patricia Carreras

Profesora de Marketing Online y Social Media Freelance. Viajar por el mundo con el olfato es su hobby. Descubrimos a qué huele la Feria de Abril con ella.

LUGARES Y MASCOTAS

Nacho Roca

Empresario valenciano, fan de la vela y el mejor amigo de los animales. Nos habla sobre el Chow Chow y China.

GASTRONOMIA

Alberto de Luna

La vida es demasiado corta como para no disfrutarla comiendo, bebiendo y viajando. La verdad de los restaurantes siempre en 'Dime un restaurante'. Conducimos hasta Francia para probar el Bras.

FIN DE SEMANA

Virginia Allende

Empresaria y administrativa. Adora el mundo de las tendencias y las grandes ciudades. Sus recomendaciones llegan siempre con estilo, no te las pierdas porque son las mejores. Gastronomía, hostelería, moda...Virginia te va a sorprender.

EDIFICIOS Y MÁS

Eloi Ruana

Es licenciado en arquitectura y un apasionado de los rascacielos y edificios clásicos. Nos muestra la Venecia clásica de Andrea Palladio.

LUGARES
y más

Dirección
David F. Agüera
@DavidF_Aguera

Coordinación
Christian Druso Gistain
@ChristGistain

Diseño y maquetación
Fran Pérez
@franperezcom

Area digital
Pere Llorca
@perellorca

Colaboradores
Alberto de Luna
@ALBERTO_DELUNA

Iván Clemete y Erika Campdepadrós
@IvanyErikaVM

Åge Folkestad
@casavitalaltea

Tony Elvar
@TonyElvar

Nacho Roca
@mimomimascota

Patricia Carreras
@kaoriproject

Virginia Allende
@vallendeg

Eloi Ruana
@eloi.rg

Merche Albert Marin

Revista Lugares y más
Paseo de la Habana 9-11
28036 Madrid. España
Tlfn. +34 914 113 219
info@lugaresymas.es
www.lugaresymas.es

Depósito legal A-930-2010

Edita
Grupo MB Noticias S.L.
B-54595327
info@mbnoticias.es
Paseo de la Habana 9-11
28036 Madrid. España

Síguenos también en:

@_LugaresyMas
@lugaresymas
Lugares y más

Idea original David F. Agüera

Azul Mediterráneo

The Blue Revolution

Classic, Dry y Frizzante

MARATÓN VALENCIA
TRINIDAD ALFONSO
2:07:13
Los primeros en limpieza
y medioambiente.
www.sav-lavega.com

Empecemos a recoger la cosecha...

Llegó la hora de la verdad. De aquí en adelante el sector turístico de nuestro país debe recoger los frutos de lo sembrado en los últimos meses y del buen trabajo (o no) realizado la temporada anterior.

Nuestra propuesta de este mes es Puerto Rico

De momento ya sabemos que las reservas se han estancado con respecto a 2016, salvo honrosas excepciones como Canarias. Así lo han dado a conocer los grandes turoperadores que avisan, además, de que la estabilidad de otros destinos del Mediterráneo supondrá que España se enfrenta al reto de competir de igual a igual. Que se me entienda bien, seguro que como norma general los profesionales del sector han hecho una buena labor durante estos años de inestabilidad en otros destinos, pero si no ha sido así empezaremos a pagarlo. Pero no fijemos nuestra mirada solo en los empresarios, hace unos días conocíamos que el Gobierno destinará este año 319 millones de euros a la promoción del turismo lo que supone un 3,1% menos con respecto a los 329,26 millones de euros presupuestados en 2016. Nunca, jamás he visto una gestión política más torpe que la hecha por nuestro país en los últimos años con este sector. Gracias al turismo nacional y, especialmente, al extranjero España contó con un sector productivo que pudo competir en plena crisis. Si no nos hundimos fue por los puestos de trabajo creados en la costa y el interior para servicios, denostados puestos para unos y la única forma de ganarse la vida para muchos. Aún así, el Gobierno sigue sin una apuesta clara por la promoción y con el complejo de asumir que España es un destino turístico global.

DAVID F. AGÜERA
DIRECTOR

Otro punto que debe hacer entender a nuestros políticos que se ha de apostar más por las ayudas al sector es el dato de empleos durante esta última Semana Santa. Atención a la cifra, más de 140.000 contratos creados este año, lo que supone un incremento del 10% respecto al año pasado. Fíjense el Gobierno baja la inversión y el sector privado aumenta la contratación.

En fin, un año lleno de incertidumbres que cuenta además con la inestabilidad del Brexit y la dificultad de que lleguen turistas ingleses, nuestro mayor mercado emisor, a España. Al menos se prevé un periodo de prolongación de la libertad de circulación entre el Reino Unido y la Unión Europea. No todos son malas noticias.

El mundo regaló a Estados Unidos su mejor isla

Puerto Rico

Texto: David F. Agüera

Llegar a Puerto Rico se convierte en una de las mejores experiencias viajeras que puedes encontrar en América. Posiblemente sea la gran olvidada, a pesar de lo mucho que ofrece al viajero.

Desde luego la primera vez que caminas sobre las calles adoquinadas del Viejo San Juan es como si salieras de una máquina del tiempo. Estamos en la que fuera una vez la joya más preciada del imperio español en las Américas, esta ciudad amurallada todavía conserva su fascinante arquitectura colonial, desde imponentes fortificaciones hasta edificios coloridos, estructuras de las cuales muchas han sido declaradas Patrimonios Mundiales por la UNESCO.

Fotografías: Alice Young, Cristian Escobar, Denny Luan, Eva Darron, Víctor Larracuente y Wojtek Witkoswski

Entre su belleza encontramos algunos de los mejores museos, restaurantes, tiendas y vida nocturna en toda la isla. Ningún primer viaje a Puerto Rico está completo sin una visita al Viejo San Juan y desde luego, en mi opinión, es la mejor manera de arrancar esta ruta por la isla.

Disfrutar mucho en el Viejo San Juan no es muy difícil. Podrías sencillamente estar todo el día volando chiringa (aquí en Puerto Rico es volar cometas) en el gran patio del Morro. Pero si prefieres que tu calendario esté un poco más estructurado, la zona te ofrece excursiones que te llevarán por todos los rincones de una ciudad convertida en una maravilla visual y gastronómica.

Los puertorriqueños son ciudadanos estadounidenses desde 1917, cuando el Congreso de los Estados Unidos aprobó la Ley Jones, pero su pasado español pesa más hoy en día. Durante nuestros días aquí nos hemos sentido como en casa, esa sensación de cariño y una pizca de despecho. Para algunos ciudadanos España les abandonó, y posiblemente tengan razón. Puerto Rico puede ser una isla pequeña, pero está rodeado, de más de 270 km de bellas costas. Y no es sólo la cantidad de playas que es impresionante. Hay un sinfín de actividades que se pueden hacer bajo el sol. Algunos ofrecen surf de clase mundial. Otros cuentan con miles de arrecifes con abundante vida marina para admirar, incluso si lo que buscamos es pasar el día relajándonos y simplemente disfrutando la belleza de las arenas blancas y el agua turquesa, hay una playa pensada para ello. No es de extrañar por qué algunas de ellas han sido reconocidas como los mejores del mundo.

Salgamos a disfrutar

Cada esquina de Puerto Rico y sus islas

aledañas son accesibles, no importa lo escondidas o lejanas que parezcan estar. Hacia dónde nos dirijamos será el factor principal para determinar qué modo de transporte mejor se ajuste a nuestras necesidades. En áreas turísticas como el Viejo San Juan, Condado, Miramar e Isla Verde, caminar, taxi o el sistema de transporte público son más que suficiente para llevarte de lado a lado. Pero si nuestros planes nos llevan fuera del área metropolitana, como es el caso, nos decantamos por alquilar un automóvil, es la mejor opción y desde luego a precios muy recomendables. La mayoría de las compañías de alquiler más conocidas pueden encontrarse en el Aeropuerto Luis Muñoz Marín y alrededor de las ciudades más grandes. Las compañías locales ofrecen precios competitivos y servicio de gran calidad.

Nuestro viaje es intenso, el recibimiento espectacular y sorprende que cada rincón nos deja una fotografía, una imagen fija que se queda grabada en la memoria. El archipiélago de Puerto Rico incluye la isla principal de Puerto Rico, la más pequeña de las Antillas Mayores, y un número de cayos e islas más pequeñas, de las cuales las más grandes son Mona, Vieques y Culebra.

Hora de comer

Tanto caminar, tanto descubrir nos abre el apetito. Lo primero que se nos cruza por la mente son algunas de las comidas emblemáticas como el mofongo, los tostones, el lechón a la vara, y el arroz con habichuelas. Sólo pensarlo siento debilidad, pero nos encontramos a Manuela, nieta de españoles que nos anima a probar otras cosas. N os cuenta que “la cocina puertorriqueña tiene mucho más que ofrecer. En años recientes, la isla se ha convertido en un paraíso para los “foodies” y el destino gastronómico favorito del Caribe. Se puede encontrar comida deliciosa en cualquier lugar.

Desde el chinchorro más humilde, a un “food truck”, al restaurante local de moda, o un restaurante gourmet de alta cocina, puedes estar seguro que donde sea que vayas tu paladar será seducido por nuestros sabores”. Hagamos caso a Manuela y dejémonos llevar por la gastronomía de esta joya de América.

LA FOTO

Dinamarca y dos ruedas

Más de 12.000 km de carril bici, seguridad, terrenos suaves y una conciencia ecológica hacen de este país el lugar perfecto para viajar unos días con la familia.

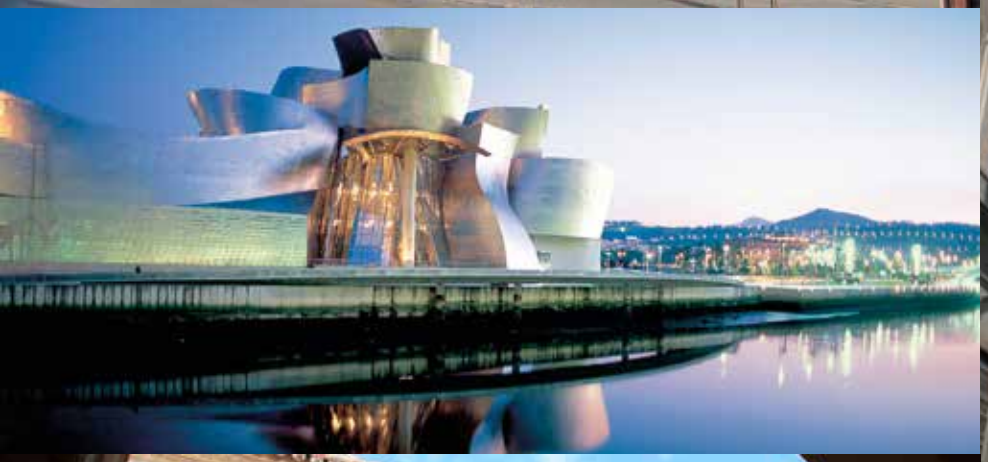
Fotografía: **Steinar Engeland**

Los **5 museos** que no debes perderte en **España**

Si algo tiene España además de un buen clima, su variada gastronomía, y el cálido carácter de sus gentes, es una riqueza cultural envidiada por muchos otros países. Visitar los diferentes museos que diversas ciudades albergan, está empezando a ser tendencia en las escapadas de fin de semana de muchos turistas. La excelente conservación de las obras y las innovadoras propuestas arquitectónicas de los propios museos han hecho que la Historia y el Arte renazcan como reclamo turístico.

1. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, Madrid
Es uno de los museos más importantes de la capital de España. Los aledaños están repletos de turistas que nada más bajarse en la estación de Atocha, se encuentran con este templo dedicado al mundo del arte. Sus llamativos carteles en la fachada nunca dejan indiferente a nadie, siendo un buen reclamo que invita a entrar. El recinto está compuesto por dos edificios: el primero de ellos data del siglo XVI, siendo el antiguo hospital San Carlos; el segundo fue construído en 2001 y es obra del prestigioso arquitecto Jean Nouvel. Está dedicado exclusivamente a obras modernas y contemporáneas. Por sus galerías podemos hallar piezas tan importantes en el arte español como el Guernica, de Pablo Picasso.

2. Museu d'Art Contemporani de Barcelona - MACBA, Barcelona
Este museo supuso el comienzo de la renovación y transformación del barrio de El Raval. Una zona que corría el riesgo de acabar degradado. Sin embargo, su llegada supuso una apertura al cambio que lo transformó en una de las áreas más modernas y abiertas a la multiculturalidad de la ciudad condal. Su diseño en la fachada llama la atención de muchos jóvenes que eligen su entrada como punto de encuentro. Un edificio firmado por Richar Meier que destaca por su combinación de líneas rectas y curvas, grandes espacios interiores y un gran aprovechamiento



Izquierda, de arriba a abajo:
Teatro-Museo Dalí, Guggenheim y Museo Picasso.

Derecha, de arriba a abajo:
MACBA y Museo Reina Sofía.

de la luz natural. En su interior podemos encontrar principalmente obras de la segunda mitad del siglo XX.

3. Museo Guggenheim Bilbao, Bilbao
No hay duda de que este museo revolucionó esta ciudad del País Vasco, convirtiéndola en uno de los grandes destinos turísticos de España. Su arquitectura es puramente vanguardista. El canadiense Frank O. Gehry es el artífice de uno de los museos más fotografiados de España gracias a sus impresionantes formas curvilíneas y un juego extraordinario de volúmenes de titanio que junto al perro Puppy (la mascota de la pinacoteca), se ha convertido en un gran símbolo de la ciudad. Dentro nos encontraremos con 19 galerías que nos presentaránn diversas exposiciones de arte contemporáneo durante todo el año.

4. Teatro-Museo Dalí, Figueres, Girona
Una de las características más importantes de este museo es que está construido sobre el antiguo teatro municipal de Figueres datado en el siglo XIX. Dalí era un auténtico genio y este museo es un espejo que nos desvela rasgos de su personalidad y por tanto, de sus obras. Fue el mismo Salvador Dalí quien se encargó de supervisar y dirigir las obras de este edificio característico por ser rojo y dorado, además de estar coronado por unos enormes huevos blancos. Tanto es así que en el interior del complejo está su última habitación y su tumba. En el año 2013 fue el tercer museo más visitado en España. En agosto tenemos una oportunidad maravillosa, puesto que existe la posibilidad de realizar visitas nocturnas. De diez de la noche a una de la madrugada podremos contemplar las obras del artista mientras nos deleitamos con la degustación de una copa de cava.

5. Museo Picasso, Málaga
Si hablamos de Dalí, también tenemos que hablar de otro de los grandes genios de nuestra pintura, el malagueño Pablo Picasso. La gran belleza del Palacio de Buenavista ha convertido la visita de este museo en toda una experiencia única en donde disfrutar del arte y la cultura. Las doscientas ochenta y cinco obras que reúne la colección MPM abarcan las innovaciones revolucionarias de Picasso, así como la amplia variedad de estilos, materiales y técnicas que dominó. Además, allí se realizan diversas actividades educativas y culturales, todo ello completado con la biblioteca y la librería especializada que allí se ubican.

Dicen que el secreto de un buen restaurante es hacer que te sientas como en casa mientras comes como nunca. Ese es el punto que he conseguido en un lugar único, el Cantó del Palasiet.

Hay pocos rincones del Mediterráneo tan auténticos como Altea.

La calidad tiene nombre de restaurante

El Cantó del Palasiet en Altea

Un sitio que sí o sí hay que visitar alguna vez en la vida. A pocos kilómetros de la ciudad de Benidorm, encontramos un reducto de paz, bellos paisajes, mayor elegancia y una buena y variada oferta gastronómica. Sus casitas de un blanco inmaculado (por la zona se conoce al municipio como La Villa Blanca) y sus empedradas calles hacen que un paseo por su casco antiguo convierta a esta localidad en una de las más visitadas de la provincia de Alicante en verano.

Digamos que después de ese paseo en una noche de verano termine en un lugar en el que poder degustar las bondades de la gastronomía autóctona de la zona. El Cantó del Palasiet es uno de esos restaurantes que, gracias al boca a boca, se ha convertido en todo un referente.

Cabe destacar que además están especializados en los catering para eventos privados, tanto a nivel exterior como en el interior del local. De hecho, este restaurante brinda su exclusividad siempre que el cliente lo estima oportuno, lo que nos da una pista de la familiaridad y el trato personalizado que ofrece.

El restaurante cuenta con unos espacios bien distribuidos. Con un salón libre de columnas o falsas paredes, las mesas y sillas se encuentran correctamente colocadas dando la sensación de amplitud y comodidad. La decoración, en colores wengué, blancos y negros, transmiten neutralidad y pulcritud, perfectos para que el centro de atención sea la comida, además de generar un ambiente sobrio y estiloso.

Jamás, y he ido unas cuantas veces, he abierto una carta del

Cantó del Palasiet. Me dejo llevar por el chef Vicente Orozco que es quien nos atiende y nos sugiere los platos del día.

Destaca, la sobrasada casera, la tabla de quesos (tiene más de 90 tipos), los mejores pescados de la lonja, carnes de calidad y una amplia gama de vinos. Los camareros siempre se muestran atentos y con predisposición al buen humor, resolviendo cualquier duda que el comensal pueda tener. ¿Nuestro consejo? Déjese recomendar. Encontrará siempre productos de temporada de primera calidad y lo más importante, muchos de ellos son de elaboración casera, como por ejemplo la exquisita sobrasada en la que el chef es un auténtico maestro.

El cuidado estilo del baño, siempre impoluto, con jabones perfumados y toallas de tela individuales, nos da otro indicador de la atención que la casa presta a todos los detalles.

En cuanto a los platos principales, solo se puedo decir que son espectaculares. Una mezcla que aúna el sabor tradicional, productos frescos de la tierra y la esencia que lo caracteriza, el don que este chef tiene para cocinar. Las cantidades son más que suficientes. Aquí no te quedas con hambre. Los precios son ajustados. Al finalizar, recomendamos unos digestivos que el chef también ofrece.

"Aquí no te quedas con hambre y los precios son ajustados"

"Jamás he abierto una carta en El Cantó del Palasiet, me dejo llevar por el chef Vicente Orozco"

Vicente recuerda la frase de Javier, uno de sus profesores de Restauración, "tú aprende a hacerlo bien, que para hacerlo mal siempre hay tiempo". De hecho, a pesar de los años de distancia gracias a las redes sociales, recuperaron el contacto, generando una idea como las Jornadas Gastronómicas que hermanan

la cocina típica de Segovia con la de Altea y que gracias a un rotundo éxito ya van por su cuarta edición. Sin duda alguna, una iniciativa que acerca ambas culturas gastronómicas y promociona ambas provincias. Año tras año consiguen sorprender a los comensales que asisten, y les dejan con tremendas ganas de asistir a las del año siguiente.

En definitiva, el lugar idóneo tanto para cenas románticas, como para una comida de negocios, o el reencuentro con viejos amigos.

"Un mezcla de sabor tradicional, productos frescos de la tierra y la esencia del chef para cocinar"

EFECTIVAMENTE; LA BELLEZA (TAMBIÉN) ESTÁ EN EL INTERIOR

Mediterráneo EN VIVO

23.000 km² de superficie interior esperando a ser recorridos. Nuestra oferta de turismo rural te acercará a la sierra, al campo o al borde mismo de la costa. Nuestras rutas y senderos te adentrarán en espacios protegidos que son pura aventura. El interior de la Comunitat hará que te sientas vivo.

#interiorenvivo
#mediterráneoenvivo

GENERALITAT VALENCIANA

COMUNITAT VALENCIANA

Propuestas
de fin de semana

Virginia Allende
Colaboradora

Restaurante Casa Vital

Quiero presentarte un restaurante con un encanto especial y que está situado en un marco incomparable, en pleno casco antiguo de Altea.

Si ya has estado en este rincón del Mediterráneo, probablemente te suene, puesto que tienen una terraza con las mejores vistas hacia la cuidad de Calpe y al Mar Mediterráneo. Es el lugar perfecto para tomar una buena foto. El local tiene un alma bohemia, y combina el arte con la restauración noruega y española además de albergar diversos acontecimientos culturales. Cuenta con un aforo para 92 personas y siempre es aconsejable llamar para reservar.

Disponen de tapas, pasta, pescados como bacalao y salmón noruego auténtico. También son expertos en carnes, con un solomillo de ternera excelente. El postre más demandado es su tarta de queso con arándanos, una auténtica delicia para el paladar.

La Chulapa de Alcalá

Es uno de los restaurantes para apuntar en tu agenda. Está teniendo éxito y auguramos que todavía ganará más en fama. La clave es una mezcla de lo tradicional, como bien nos indica su propio nombre y el diseño vanguardista al estilo neoyorkino que infunde un estilo informal y distendido.

Situado en el centro neurálgico de Madrid (entre las paradas de metro de Sevilla y Banco de España), encontramos un lugar perfecto en donde lo castizo y lo internacional se funden para nuestros encuentros con la pareja o con los amigos.

Con una cocina mediterránea, podrás disfrutar de platos tan exquisitos como las croquetas de pringá, unas tortillitas de camarones, sus pimientos rellenos de bacalao, una auténtica paella de marisco, un clásico arroz negro, unas excelentes alcachofas rebozadas con almejas y salsa verde, el increíble tartar de atún con helado de wasabi o su inmejorable esqueixada de bacalao. Y así unos cuantos platos hasta llegar a nuestro postre favorito, el tiramisú al estilo Alcalá 35 con gelatina de café.

Si eres de los que te gusta probar lo moderno pero sin renunciar al espíritu de lo auténtico y clásico, este es tu lugar.

Mestizo

Cuando llegas a la calle Recoletos número 13 de Madrid, descubres que todavía existe un reducto, un templo, en donde la excelencia de la comida mexicana sigue siendo sagrada. Aquí encontrarás alta cocina.

En su carta te puedes encontrar con Tamales Oaxaqueños (masa de maíz envuelta en hoja de plátano y cocinado al vapor, con relleno a escoger, cerdo en morita, pollo pibil o frijol con queso); Pozole (plato tradicional del estado de Guerrero México que se compone de sopa a base de granos de maíz, y sazonado con especias y tiene guarnición de lechuga, cebolla, rábano, orégano y chile fresco picado, carne a su elección; Mole poblano (medio pollo bañado con la autentica salsa mexicana, hecha a base de mas de 20 ingredientes entre ellos: chile secos, almendras, ajonjolí, canela, clavo y chocolate, servido con arroz y frijoles); Camarones al tequila (gambas bañadas con una salsa preparada a base de tequila y chi guajillo acompañado con arroz y verduras al vapor). Pero si vas a este restaurante no te puedes perder su especialidad. Es el Molcajete Mestizo. Servido en un mortero de piedra volcánica con la carne que elijas, con aguacate, chorizo, queso, cebolleta y cilantro con tu salsa preferida, roja, verde, mole o chipotle. Con tortillas de trigo y/o maíz. Cuando llegue a tu mesa emanando humo y con su exquisita salsa hirviendo, te convertirás en el centro de atención del lugar.

Además, en el interior del restaurante encontrarás unos espacios con encanto que te trasladarán a un México mágico. Si buscas otra excusa para visitarlo, te diré que cuentan con más de 200 tequilas que podrás degustar de mano de sus increíbles cocteleros o en chupito, como prefieras.

La Reserva de Antonio

En primera línea de la playa de la Carihuela de Torremolinos, hay un restaurante que destaca por encima del resto. En ese bello y concurrido paseo marítimo me encuentro un lugar que por la elegancia de su fachada, me obliga a detenerme. Su cuidada decoración en blancos puros y azules cielo, me sumerge de lleno en la riqueza de la gastronomía mediterránea. Tengo claro que la reserva de mesa aquí es obligada, pero las dudas me entran ante su extensa carta y no saber por qué manjar decantarme. Fritura malagueña, el poderoso ajoblanco, unos lomitos de atún con porra, gambitas blancas fritas, tortillitas de camarones, taquitos de jibia, su increíble arroz caldoso con bogavante, un besugo a la espalda, una buena parrillada de mariscos o un buen solomillo de buey. Con semejantes vistas, al final me inclino por su excelente marisco con un buen maridaje que el personal me recomienda.

RESTAURANTE CASA VITAL. Calle Salamanca, 11, 03590 Altea (Alicante). www.casavital.com
LA CHULAPA DE ALCALÁ. Calle Alcalá 35, 28014 Madrid. www.lachulapa.com
MESTIZO. Calle de Recoletos, 13, 28001 Madrid. www.madrid.mestizomx.com
LA RESERVA DE ANTONIO. Pl. del Remo, 6. 29630 Torremolinos (Málaga) www.lareservadeantonio.com

Pura Cuba

Toni Elvar

Un paseo por la Cuba del día a día. Dejemos atrás la imagen más turística de la isla, la vida depara instantáneas profundas. Cada rincón, cada rostro es una historia sin contar.

Fotógrafo profesional con más de 20 años de innumerables y diferentes trabajos; reportajes sociales, eventos, publicidad, arquitectura, interiorismo, … y, su gran pasión: los viajes.
Viajes aventureros, improvisados, llenos de sorpresas, de momentos inciertos, de historias, de gente por descubrir...

"Viajar para mí es poder entrar en un cuadro, obra que me gusta inmortalizar con mi objetivo", así define lo que siente. Después de visitar por países como Estados Unidos, Jamaica, México, Marruecos, Vietnam, Reino Unido, Italia, Grecia, Noruega, … realizó uno de sus viajes soñados: Cuba. No pudo dejar escapar la ocasión de preparar su primera exposición fotográfica de viajes.

207

La Paz, Bolivia

Altura y color convertidos en forma de vida

Ivan Clemente y Erika Campdepadrós
Bloggers
www.viviendoporelmundo.com

La Paz, es una una megaciudad a 3.250 metros sobre el nivel del mar. El running aquí debe ser deporte de riesgo. Tras el bus infernal de Samaipata a Cochabamba, por sinuosas carreteras de tierra y piedras y con pasajeros sentados en el suelo por falta de espacio, el posterior bus nocturno de Cochabamba a La Paz fue en cama de lujo y nos permitió descansar un poco: iera la primera vez que íbamos en un bus cama completamente horizontal! Cuando acumulas muchas horas de carretera, a veces es conveniente darse un capricho.

Aún así, al llegar estábamos un poco descolocados y decidimos tomarnos el día de descanso. Mientras nos habituábamos de nuevo a la altura (¡aquí subes cuatro escalones y ya estás con la lengua fuera!), decidimos conectarnos de nuevo a Internet tras varios días de aislamiento, hacer algún que otro recado, ir al peluquero, hacer algunas compras y buscar agencias para hacer el descenso en bici de la "Carretera de la Muerte" ¡no puedes dejar de hacerla si visitas La Paz!

Por cierto, nos instalamos en el The Adventure Brew Hostel, muy cerquita de la terminal de buses. Tras varios hoteles con habitaciones privadas y poco ambiente, teníamos de nuevo la oportunidad de estar con otros viajeros con ganas de pasárselo bien. El hostel tiene tres pisos y mucho ambiente, hay billar, ping pong, sala para ver películas, una terraza con vistas a la montaña y un bar bastante guapo donde te dan una cerveza gratis al día.

La Paz: ¿Qué ver en un día?

Al día siguiente nos propusimos visitar a fondo la ciudad, que aunque parece interminable, puedes sacarle bastante jugo en un solo día paseando.

Primero de todo fuimos a visitar la Zona Central, a la que ya nos habíamos acercado el día anterior. Sopocachi es la zona residencial y de negocios de La Paz. El contraste con los barrios de la montaña es evidente.

Pero lo mejor estaba por llegar. Cruzamos el puente que nos llevaba al barrio de Miraflores, donde hay el enorme Parque-mirador Laikakota, desde el cual tuvimos una de las mejores vistas de la ciudad. Además era sábado, hacía sol y había un ambiente muy agradable, con mucha gente paseando, jugando a fútbol, etc. Por cierto, por segunda vez en el viaje entramos a un salón recreativo para jugar a las máquinas, ¡cuántos años!

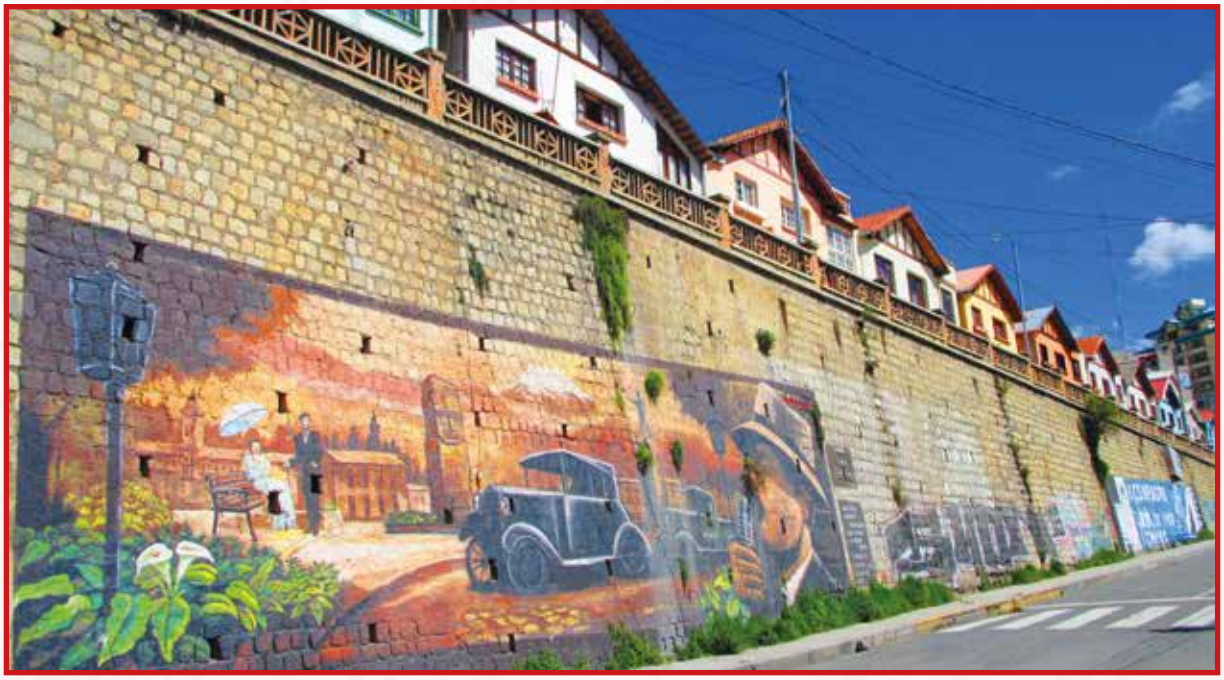
Ya de vuelta al centro, nos sentamos en un banco de la Plaza Murillo y vimos cómo los niños se lo pasaban en grande dándole de comer a las palomas. Tras varios minutos resistiéndonos, no quisimos ser menos, y lo que nunca hemos hecho en la Plaza Catalunya lo hicimos aquí.

Después fuimos a la Calle Jaén, una de las más pintorescas de la ciudad, y que alberga varios museos importantes. Pero ese día estaban cerrados. ¡Qué lástima!

Curiosidades de La Paz: la capital más alta del mundo

Hemos de decir que en ningún momento hemos tenido sensación de peligro en la capital. Según las guías sí que ocurren cosas, como atracos con violencia y secuestros en taxis (¡nunca compartas uno con desconocidos!), pero nosotros no vimos ningún personaje sospechoso.

Por otra parte, La Paz es la ciudad de los mercadillos, ¡hay todos los días, en todos los barrios! Y como a



nosotros nos encantan, nos pareció una ciudad de lo más entretenida. También existe el Mercado de las Brujas, donde encuentras remedios para todo, desde la impotencia hasta otras cosas más oscuras rollo esoterismo... ¡qué grima daban las calaveras de animales! Por cierto, hablando de cosas macabras, esa noche me comí una brocheta de corazón de vaca. No estaba muy bueno, por cierto.

Cerca de la Iglesia de San Francisco encontrarás paraditas nocturnas de comida y podrás probar las brochetas de corazón de vaca. Lo que si no acabamos de entender fue lo de los limpiabotas ninjas. ¿Por qué todos los que limpian botas llevan la cara cubierta con un pasamontañas? ¿Para el sol o para el frío? ¿O para no mancharse de kanfort? Si alguien lo sabe por favor, que nos lo cuente.

Mercado de El alto:
¡Que me lo quitan de las manos!
Los jueves y los domingos (el día que fuimos nosotros), en el barrio de El Alto se lía una que no veas y se monta el mercadillo más grande que hemos visto en nuestra vida.

Para ir a El Alto hay que ir hasta el telesilla rojo y hacer una cola importante, ya que todo el mundo sube el domingo bien temprano para comprar. Lo bueno es que no es un telesilla turístico, si no el que usa la gente local para ir a trabajar por ejemplo. Así que es bien baratito, tres bolivianitos cada viaje (40 céntimos de euro). ¡Ah, mejor comprar abajo los billetes de vuelta, así te ahorras la cola al bajar! Subiendo en telesilla hacia el barrio de El Alto. ¡Las vistas son de lo más peculiares!

Al llegar arriba, te encuentras con una calle principal donde no ves el final del mercado, todo rodeado por unas vistas impresionantes de la ciudad custodiada por montañas nevadas ¡Un mercadillo único!

¡Además está todo muy barato! Casi no hay turistas y los precios son para los locales, pero ojo, cuando vean que no eres de allí te querrán engañar (unos más y otros menos), así que hay que estar al loro para regatear. Nosotros lo intentamos varias veces sin éxito, pero bueno, cuando te compras una gorra por menos de dos euros tampoco es para sentirse estafado. Repusimos algunas prendas que estaban para el desguace y salimos bastante satisfechos del tiempo y el dinero invertido aquella mañana dominical. Por cierto si os gusta la ropa militar aquí hay tienen todas las prendas de los marines yanquis, suponemos que son donaciones del ejército americano.

Cholitas Wrestling...¡fight!
Nos lo habían comentado, habíamos visto algún flyer y al final no nos pudimos resistir. Las cholitas son las mujeres indígenas que llevan las vestimentas típicas bolivianas y son todo un símbolo. Pues bien, imaginaos a estas mujeres (entradas en carnes) en combates de

lucha libre. Surrealista ¿no? ¡Pues de eso trata Cholitas Wrestling!

Era en el barrio de El Alto (el mismo que el del mercadillo) y queríamos ir por nuestra cuenta, pero no era fácil llegar (había que subir en teleférico y luego taxi o bus) y nos habían comentado que no era un buen barrio para caminar a las horas a las que finalizaba el espectáculo. Así que el staff del hostel nos convenció para ir con un minibus en el que iban más mochileros de otros hostels: nos prometió que nos lo pasaríamos mejor porque íbamos en grupo, no teníamos que preocuparnos del transporte, nos sentaban en primera fila... todo por 40 bolivianos más, que había que sumar a los 50 que valía la entrada (total 12€).

Hay que decir que encontré a faltar alguna cervecita en el bar del estadio, pero supongo que no venden alcohol porque la gente la lía. También es verdad que empezó el show a las 16:30h de la tarde y no nos habíamos propuesto beber algo antes. Supongo que si vas un grupo de amigos armas más jaleo y te lo pasas mejor.

Hay un lugar en la red donde caben todos tus sueños

ebooks viajeros
guías low cost
mapas interactivos

y más descargas gratis en:
ViviendoporelMundo.com

Los colores vivos de la Costa del Sol

Así es Torremolinos

Texto: David F. Agüera

Abro la puerta del coche y el aroma a espeto, mar y arena me activa los sentidos. Estamos a las puertas de Semana Santa y el ajetreo en primera línea ya es un hecho, acabamos de llegar a Torremolinos.

La Costa del Sol es una paleta de colores que muestra sus tonos más vivos en esta localidad. Artistas como Grace Kelly, Ava Gardner, Brigitte Bardot, Marlon Brando, Orson Welles o Frank Sinatra ya lo descubrieron en las décadas de los años 50 y 60, cuando Torremolinos era todavía un barrio de Málaga, y hoy la seña turística de toda una comarca reivindica su valor entre kilómetros de playa, gastronomía de la zona y un comercio

que ha conseguido situar a la ciudad como destino “shopping”.

La mayoría de los municipios turísticos de costa en España luchan a diario por encontrar su personalidad, pero Torremolinos ha conseguido mantener el encanto que le convirtió en objetivo de famosos y, además, hoy en uno de los referentes turísticos de la reconocida Costa del Sol.

No hay tiempo que perder, mientras dejamos las maletas en uno de los hoteles ubicado en la Playa El Bajoncillo, una de mis zonas favoritas, reservamos mesa en Casa Juan. Parece que puedo oler esa delicia convertida en ensalada de pimiento y esas alcachofas con alioli (aquí no solo se comen sardinas). Casa Juan está en la Playa de la Carihuela, es sin duda la más conocida, la que nos muestra la imagen más fotografiada de

la ciudad y que daba nombre al barrio de pescadores.

El paseo en coche entre playas se convierte en una delicia. El "sol y playa" es seña de identidad histórica y presente, con mucho peso en los mercados internacionales. Torremolinos ha sabido superar las adversidades y es hoy un multidestino de experiencia global, que ha incorporado nuevos atractivos dirigidos al segmento del ecoturismo, cultural, monumental, de eventos..., complementarios a los ya consolidados como deportivo, de ocio y recreativo.

Parada obligada, antes de comer, por las tiendas, bares y cafés de la calle San Miguel. Convertida en el centro social de Torremolinos, este vial es hoy lugar de encuentro entre turistas que compran sus recuerdos y se mezclan con los vecinos. Una caña aquí puede convertirse en una charla de horas que termina en su ajetreada vida nocturna.

Mientras degustamos una cerveza bien fría el camarero me explica que el principal reclamo de Torremolinos son sus playas, "la joya de la corona" dice. La localidad dispone de casi 7 kilómetros de litoral, con playas tan conocidas como

Torremolinos dispone de casi 7 kilómetros de playas, todas urbanas y accesibles

Los Álamos, Playamar, El Bajondillo, La Carihuela, Montemar y El Saltillo. Son todas playas urbanas y accesibles desde el Paseo Marítimo. Como os contaba antes, las más populares son la playa de El Bajondillo y La Carihuela, situadas en el centro urbano. Bajar y subir desde el centro urbano a ellas se convierte en el mejor deporte en la época estival. La primera tiene más de un kilómetro de longitud y La Carihuela tiene unos 2 kilómetros y abundan los restaurantes de "pescaíto frito". Por cierto, aquí encontramos la iglesia de la Virgen del Carmen que alberga la imagen de la Patrona de Torremolinos y fue levantada en 1979.

Desde hace varias décadas Torremolinos se ha consagrado como el destino turístico más importante de Andalucía, situándose por delante de ciudades como Sevilla, o Roquetas de Mar, además de ser junto con Marbella las dos ciudades con mayor oferta de alojamiento de la Comunidad.

Disfrutemos pues de un lugar de ensueño, unos atardeceres en tonos azules y una gastronomía única, a ellos vamos!

Destino "gay-friendly"
Torremolinos es la cuna del turismo gay de la Costa del Sol. La zona de La Nogalera es uno de los núcleos de turismo gay-friendly en la localidad.

Ubicada en pleno centro, toda la zona dispone de una gran oferta comercial con bares y restaurantes así como supermercados cercanos.
La zona se ha orientado a este sector dándole una fama internacional.

Hotel Puente Real

Uno de los mejores hoteles en donde poder alojarnos se encuentra en primera línea de playa. El Hotel Puente Real cuenta con grandes instalaciones y una privilegiada ubicación que permite la oportunidad de descansar y disfrutar del buen clima, así como de las costumbres de la Costa del Sol.

Lo + del mundo

EL HOTEL MÁS PELIGROSO DEL MUNDO

Con este título, muchos imaginarán la peligrosidad de un hotel puede radicar sobre todo en su con texto, en el barrio en el que esté situado o en huéspedes que te toquen como vecinos

Pero no, en este caso es todo lo contrario. Más bien, la peligrosidad reside en su aislamiento de la civilización, en medio de la nada del vasto océano Atlántico. De hecho, está a unos 47 km al sudeste de Southport en Carolina del Norte.

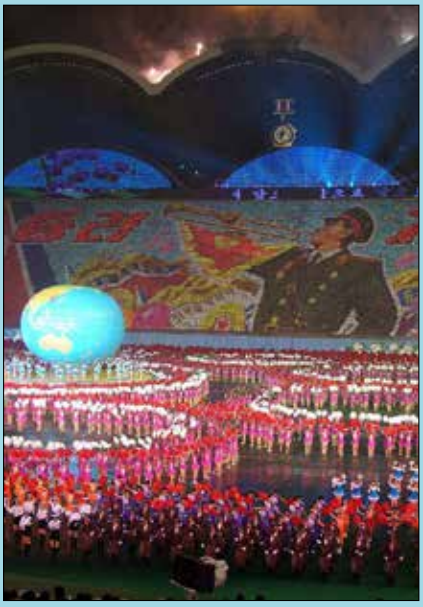
Hablamos del hotel de la Frying Pan Tower o Torre de la Sartén en castellano. Este lugar era un antiguo faro de la guardia costera construido en 1964 y que cayó en desuso en 1979, hasta que 30 años después, Richard Neal decidió comprarla en una subasta por 85.000 dólares, reformarla y hacer un hotel muy exclusivo. No tiene grandes comodidades, tan sólo unas vistas espectaculares y calma.

Los riesgos son varios, comenzando desde el intento por llegar. Sólo se puede acceder por helicóptero o por barco. A la zona se la conoce como el cementerio del Atlántico, por la cantidad de barcos que han desaparecido en esa zona y por la cantidad de huracanes que azotan el área. Por cierto, bañarse en sus aguas no es muy recomendable ya que están abarrotadas de tiburones.

La plataforma cuenta con dos pisos y está situada unos 25 metros por encima del nivel del mar. Podemos encontrar ocho habitaciones, todas con ventanas al exterior, cocina, agua caliente y sorprendentemente, wifi. Tiene una capacidad para 12 huéspedes. De las 8 habitaciones hay 5 con camas gemelas y 3 más con camas queen size.

Debes estar un mínimo de 3 noches, el transporte no está incluido en el precio, que ronda los 500 dólares la noche.

Puedes visitar su web en: http://www.fptower.com



¿DÓNDE ESTÁ EL ESTADIO MÁS GRANDE DEL MUNDO?

Cuando hablamos de futbol, es normal que pensemos en Brasil, o en Argentina. Incluso Italia o España, pero en este caso estaríamos muy equivocados. Debemos de viajar hasta Corea del Norte para dar con él.

Hablamos del Reungrado Primero de Mayo de Pyongyang. Cuenta con un aforo de 150.000 espectadores y una extensión de 20,7 hectáreas y ocho pisos de altura. El techo presenta dieciséis arcos que emulan los pétalos de una flor y el césped es natural. También cuenta con una piscina y saunas. Esta espectacular instalación está situada en la capital de Corea del Norte y su nomenclatura proviene de la combinación entre el nombre del islote Rungra en el río Taedong, y el Primero de Mayo (Día Internacional de los Trabajadores).

Fue inaugurado en 1989 y en él disputa sus partidos la selección de ese país. También se le da uso con festivales.

En el año 2014, este estadio fue remodelado, reabriendo sus puertas con nuevos vestuarios, equipo de fisioterapia, salas de juntas y un centro de medios entre otras muchas mejoras.

No hay duda de que es uno de los íconos arquitectónicos de esta nación asiática, liderada actualmente por el dictador Kim Jong-un.

EL VUELO MÁS CORTO DEL MUNDO ESTÁ EN ESCOCIA

El vuelo que menos tiempo dura en el mundo es de 47 segundos. Lo opera la aerolínea escocesa Loganair, empresa que cuenta con una flota de aviones de ocho asientos que realiza trayectos entre las islas y que lleva volando en este tipo de trayectos desde 1.967.

El que ostenta el récord Guinness, toma dos minutos para hacer el recorrido de 2,73 kilómetros entre Westray y Papa Westray en Orkney, un archipiélago en la costa noreste de Escocia. Pero en las condiciones meteorológicas ideales, el viaje puede llegar a durar sólo 47 segundos.

Es un servicio esencial para la población de Orkney, conectando las islas vía aérea y lógicamente es usada por maestros, doctores, policías y estudiantes, ayudándoles con sus rutinas diarias.

Los vuelos en esa zona cubren el servicio aéreo de las islas ubicadas en Orkney: Eday, Stronsay, Sanday, North Ronaldsay, Westray y Papa Westray.

Sin duda alguna, un vuelo muy deseado para aquellos a los que no les hace mucha gracia volar.

Puedes acceder a su página web http://www.loganair.co.uk/

EL MENÚ MÁS BARATO DE ESPAÑA SE COME EN MÁLAGA

El restaurante en donde se puede degustar el menú más barato de España se encuentra en Málaga. El bar del mercado de Huelin, ofrece desde hace más de cuatro años un menú a un precio más que razonable, tan sólo 3 euros. La crisis económica fue la chispa que prendió la idea, y el truco es una buena cocinera, Chiqui, que de un pollo y te hace una maravilla.

Este milagro comienza a las 13:30 con el primer servicio. Su parroquia es variada, y se compone principalmente de vecinos del barrio, gente que trabaja por la zona, trabajadores del mercado, o personas mayores que tienen que hacer malabarismos para llegar a fin de mes. Las raciones son abundantes y los clientes pueden llevarse el segundo plato a casa si quieren.
Se compone de primero, segundo, postre o café, bebida y pan.

En un día cualquiera hay: de primero lentejas, ensalada, macarrones y salmorejo. Los segundos son: filete de cerdo, papas con huevos, pimientos verdes y pollo al ajillo. Fruta, café o infusión cierran el menú.

Sirven más de 50 menús cada día, con lo que hay estar atento para no quedarte sin mesa.

Su página de Facebook es: https://www.facebook.com/Bar-Mercado-de-Huelin-433371006861598/

MALLORCA ESPAÑA

LUXURY

¡Que vuelvan las largas noches de verano!

Mallorca se prepara para la reapertura del Gran Hotel Reads

DAVID F. AGÜERA

La elección de un hotel para disfrutar de unos días de asueto es un momento clave. Elegir un lugar único, especial e inolvidable; esa es la cuestión. Hace muchos años en Mallorca ese punto de distinción lo ofrecía un hotel diferente, el Gran Hotel Reads. Allí, con ese estilo de aire inglés, se ofrecían estancias amplias (el lujo es espacio) y un trato que no se encontraba en ningún otro lugar de la isla. La historia de esa casa de ensueño merece un libro, una historia que cambió con la llegada de Vivian Read, un abogado inglés que lo dejó todo por ofrecer un servicio diferente en un complejo único, y lo consiguió con la apertura de un nuevo hotel.

Read dedicó parte de su vida a cambiar el concepto calidad en la hostería de la isla. El Hotel Reads está ubicado a una corta distancia de un tradicional pueblo de Mallorca llamado Santa María, allí descubrimos una finca entre viñedos, jardines y montañas. Un complejo con un edificio principal convertido en un espacio maravillosamente ecléctico, lleno de personalidad y atención al detalle. Read consiguió que el spa fuese votado entre los 50 top en el mundo. Con riquezas y lujos romanos, combinados con una amplia gama de tratamientos para la relajación y la vida saludable.

El hall de entrada, las escaleras en el edificio principal o las diferentes habitaciones están adornados con antigüedades y pinturas que el propio Vivian Read coleccionó a través de los años y que hicieron de este hotel la referencia de Mallorca, el punto de encuentro de famosos y clientes en búsqueda de la excelencia.

Read luchó sin respiro por este lugar convertido en su sueño, un sueño que la edad y la llegada de las nuevas tecnolo-

gías al sector fueron mermando hasta su cierre hace unos años. Sin embargo, no todo estaba perdido. Nuestro protagonista entró por primera vez en el Reads para quedarse, lo hizo durante años y en diferentes puestos. Hoy vuelve para reabrir un sueño. Xisco Mauri vuelve para que todos disfrutemos, de nuevo, del mejor hotel de la isla

Las habitaciones están adornadas con antigüedades y pinturas que el propio Vivian Read coleccionó a través de los años

Xisco Mauri, con la compra de la propiedad y la apertura del hotel, hablamos de que se cierra un círculo. Explícanos en qué consiste. Se cierra un circulo porque hace 13 o 14 años comencé a trabajar aquí. Venía de una situación difícil porque acababa de fallecer mi padre. Busqué el mejor hotel de la ciudad, un cinco estrellas que apenas llevaba abierto dos años, tenía varios premios, había un chef inglés, Marck Fosh y decidí que quería trabajar aquí como fuera. Hice un currículum, me presenté una tarde en el hotel y estaba el hijo de dueño y había un evento. Me preguntó si tenía algo que hacer esa tarde, le dije que no, y me dijeron que me cambiara de ropa y comenzara a servir en ese evento. Al día siguiente me felicitaron, me hicieron el contrato y me quedé. Estuve meses sirviendo mesas, secando copas, llevando bandejas con el estricto protocolo inglés. A los dos años y medio ya me ascendieron a metre del hotel, se consiguieron estrellas Michelin y premios, y dos años después acabé como director tras hacer un máster en la universidad. Estuve dos años. Después de eso me hicieron muchas ofertas laborales muy buenas. Decidí emprender mi carrera en solitario y probar a trabajar en otros hoteles de renombre por todo el mundo. Luego todo fueron decepciones porque estaba acostumbrado a este nivel tan alto. Nada me llenaba. Y fíjate, catorce años después, estoy aquí sentado y el hotel es mío.

¿Cuanto pesó el lado sentimental a la hora de realizar la operación? Todo, un dos cientos por cien. Nunca tuve en cuenta la parte económica.

Es verdad que tenías otras posibilidades, otras líneas de negocio abiertas también y sin embargo te decantaste por esta. Sí, realmente yo llegué a Mallorca por otras opciones que tenía. Casualidades de la vida, pasé por aquí después de diez años, vi que llevaba un año cerrado y abandonado. Y al principio era impensable. Fue una operación que duró siete meses. Si no hubiera habido parte sentimental no habría funcionado, porque el antiguo propietario, el señor Vivian Read, no querría haber firmado.

Claro, también había parte sentimental por su parte, a él le interesaba y le gustaba que tu fueses el nuevo propietario del hotel ¿no? Sí, el no hubiera firmado. Él se habría hundido con el barco, era como un capitán, como en el Titanic. Tenía unas ofertas económicas muy buenas pero no llegaban a cubrir todas las deudas, pero eran cantidades que le hubieran arreglado muchísimo. Y bueno, fue un pulso, un pulso de lágrimas también porque nos caían lágrimas a los dos en algunas reuniones. Por eso fue totalmente sentimental.

Al que no conozca el Gran Hotel Reads, ¿qué ha significado este hotel para la isla? ¿por qué era un referente para Mallorca? El hotel se hizo en una finca que había estado abandonada muchos años, una finca de quinientos años que cubría mucha tierra y había dado trabajo y comida a muchos campesinos. El señor Read la rescató y se arriesgó. Era un abogado inglés que se enamoró de este lugar, vendió todo e invirtió en esto. Estuvo siete años en obras. Abrió una nueva línea de negocio en esta zona, que luego otros intentaron copiar y unos se mantuvieron y otros tuvieron que cerrar porque los números son los números. Ten en cuenta que abrió una brecha, ya que no tiene playa, estamos en el interior. ¿Qué

podía ofrecer? El esfuerzo era doble. Estaba hecho para personas con un poder adquisitivo importante. Había hoteles muy buenos aquí pero la clave y la distinción fue la elegancia, el estilo y el protocolo inglés que se ofrecían.

Cuando te haces con la propiedad y la gestión del complejo, ¿por qué decides mantener el nombre del anterior propietario que lleva su apellido? Si te fijas en la entrada está Camp Moragues. Él lo mantuvo y no le perjudicó. Quizás el Reads en los últimos años tuvo una mala imagen pero el trabajo y la gloria se la tiene que llevar, y hay que mantener su nombre. Luego se pondrá gestionado por tal persona.

¿Camp Moragues lo vas a respetar, no? Es un poco respetar la historia del complejo, que la gente sepa que ha habido una trayectoria durante muchos años. Sí, ¿por qué tenemos que borrar lo que está bien hecho? Y lo malo hay que asumirlo y ya está pero hay muchas cosas buenas.

Tienes mucha experiencia en gestión hotelera, pero has estado en complejos muy diferentes como el Hotel Bali en Benidorm que no tiene nada que ver con esto. ¿Cómo se planifican esas gestiones siendo tan diferentes los proyectos? O te gusta el queso o no te gusta. Si luego quieres especializarte en diferentes texturas… pero todo es lo mismo. Sota, caballo y rey. Lo único que tienes que tener son unas cartas y tablas adecuadas. Si un tipo de producto quiere sal, hay que echarle sal, o si quiere tomate, hay que ponerle tomate. A cada plato tienes que darle los ingredientes adecuados. Gestionar compañías tanto como el Bali que fue para mi un reto por ser el único hotel vertical de esas dimensiones en Europa. Son uno de los mejores, un emblema. Éste tiene otro tipo de características, con otras dimensiones pero igualmente complicado, todos los hoteles son complicados. Lo único que tienes que saber es cómo atajar esos problemas y tener un personal resolutivo.

Hablando del personal, una de las curiosidades que tiene este proyecto es que vuelves a contar con un personal con el que ya habías trabajado con anterioridad. Parece que llevas un equipo contigo con el que te sientes cómodo y ellos se sienten cómodos trabajando contigo. A lo largo de los años vas encontrando gente muy cualificada y los que no eran cualificados me ha costado mucho y he invertido mucho tiempo en ellos. Han caído muchos en el camino, pero es vedad que te vas haciendo con una cartera de personas que son buena gente y eso es lo importante y con el tiempo van aprendiendo, te van conociendo tus exigencias y tus necesidades y al final son una extensión de tus brazos y confías mucho en ellos y eso te da mucha seguridad. Es el éxito de las gestiones que hemos hecho estos años, el personal. Hay una regla de tres. Yo cuido de ellos, ellos cuidan de mis clientes y los clientes al final acaban cuidando de nosotros.

Te metes en una operación económica complicada, de números altos para un empresario. Cuando llegas a casa y lo planteas, ¿cómo se lo toman, qué te dicen? En casa siempre han sabido que he sido atrevido, siempre me he visto ante estas situaciones. En algunos momentos hemos dispuesto de capital, en otros no. Venimos de luchar. Mis padres no me dieron la vida resuelta. Eso ha supuesto una motivación, completar esos retos. En casa todo el mundo sabe que es una locura, pero todo el mundo me demuestra que soy capaz de llevarlo a cabo. Todos me incitan a tirar hacia delante.

El que haya sido cliente del Reads durante muchos años y coja la revista ¿qué se va a encontrar diferente que lo que él recuerda de la época gloriosa? Los tiempos cambian. Hemos adaptado un poco las nuevas tecnologías, cerraduras de proximidad, sistemas informáticos en los que hemos invertido mucho para estar a la altura de los mejores. Por ejemplo una gestión interna que conecta con aplicaciones para que el cliente puede pedir un room service desde su habitación a través del móvil. Un serie de cosas que están a la orden del día y son imprescindibles. Pero vamos a mantener el ángel que ha tenido siempre este hotel . El glamour, el protocolo, lo transformamos un poco a otra dinámica, pero van a encontrar lo mismo. Quizás con otros colores, otras formas, otros espacios, pero que son necesarios.

Los tiempos cambian y hemos invertido en el hotel para estar a la altura de los mejores, manteniendo el ángel que siempre ha tenido el Reads

La tendencia ahora en el mundo de lujo, hablamos de un cinco estrellas que vais a intentar que sea cinco estrellas plus, es el espacio, y cuanto más espacio das, más lujo ofreces al cliente y a priori esa es una batalla que la tenéis ganada. Sí, y la vamos a respetar porque hoy en día debido a la demanda en España y otros países, se hacen hoteles en el que el metro cuadrado es carísimo, y van a rentabilizar al máximo los espacios. Nosotros gracias a Dios tenemos habitaciones de ochenta metros cuadrados y eso lo vamos a respetar, generar espacios grandes. Tenemos habitaciones que son como viviendas, como casas.

Además de la historia del edificio nos encontramos con pequeñas historias de los muebles que hay en el interior, vinculadas al Reino Unido porque la familia Reads era de allí o bien con la isla. El hecho de que haya muebles antiguos es porque el señor Reads le gustaban e iba a las subastas. Hay de palacios en Francia, muebles de universidades antiguas, hay piezas de colección y valiosas pero no vamos a poner un letrero. No es un museo, lo podremos tener en un pequeño libro documentado, y el personal va a conocer toda la historia, y que por contacto humano lo transmitan. Ten en cuenta que debemos mantener el nivel de calidad. En los trabajadores, valoramos más el vitae que el currículum. Gente con experiencia, que haya viajado, con educación, que sepa comportarse. Queremos que el lujo de la casa vaya acompañado de un trato excelente y de los valores humanos que tengamos en la plantilla. Eso es lo que nos debe diferenciar.

¿Cómo ha sido volver a casa, a tu isla? Todavía no lo tengo asimilado. Vengo de un viaje largo y empiezo un nuevo viaje también muy largo pero en casa. No me ha dado tiempo de ver a mis amigos. Estoy en adaptación, en otro viaje, todavía no he aterrizado.

ELOI RUANA ARQUITECTO

La Venecia clásica de Andrea Palladio

Giudecca es una isla del archipiélago que forma Venecia. Al sur de la ciudad encontramos este conjunto de islas que se separa de las "islas rialtinas" por un canal. Se encuentra a una distancia de unos 300 metros de la ciudad y se tardan unos tres minutos desde la plaza San Marcos en la conocida "Vaporetto".

Giudecca define el famoso "skyline" que estamos acostumbrados a ver desde lo más turístico de la ciudad. Esta vista está compuesta por San Giorgio Magiore e Il Redentore entre otros. Nos situamos allí como alternativa al ruidoso y masificado "san Marcos", una zona auténtica, donde aún queda algo de lo que sería la Venecia real. Un barrio residencial, con pequeños comercios y cafés, con gente de allí (sí, aún existen los Venecianos, aunque huyen del denso y masificado centro turístico).

Aunque el turismo no se puntualiza ahí, existen dos joyas que no se pueden escapar en una buena visita a la ciudad de los canales. Andrea Palladio, un famoso arquitecto clasicista y manierista del siglo XVI conocido por sus villas, nos dejó "San Giorgio Magiore e Il Redentore" dos iglesias de culto católico que definen la silueta de la ciudad.

San Girogio Magiore (1565), se trata de una iglesia en la pequeña isla que está situada a la izquierda de Giudecca y que forma parte del monasterio homónimo. Es un edificio de planta alargada de 3 naves con una cúpula en la cual hay un larguísimo coro. Se trata de una iglesia que juega con ser un edificio de planta central pero no actúa ni tiene nada que ver con un edificio de dicha planta. El altar no está debajo de la cúpula y tampoco

está en el fondo de la iglesia. Este altar se encuentra separado del coro por unas columnas que actúan como filtro. En el exterior se inventa un sistema nuevo de frente templario, es decir, una fachada que presenta forma de templo clásico, con una sola entrada y cuatro columnas sobre un pedestal (peana) que van a buscar un frontón, compuestas sobre altos plintos, y entablamento por encima sosteniendo un tímpano clásico. Es una composición compleja, se van definiendo diferentes capas como si hubiera una profundidad hipotética. El segundo plano está definido por un sistema de pilastras que va a buscar un segundo frontón (que está oculto, se insinúa pero no se ve).

Por ello, se inventa la modulación de la fachada, relación entre las pilastras. Se modula entre los extremos de la fachada y el eje, va creciendo el volumen a medida que nos acercamos al centro. El interior desprende serenidad gracias a sus perfectas proporciones, un trecho particular de la arquitectura Palladiana. Como peculiaridad, en la iglesia se conservan los últimos cuadros que pintó Tintoretto "La última cena", "La recogida del maná" y "La deposición".

Otra visita indispensable en San Giorgio es el "Campanile", una torre veneciana de 63 metros de ladrillos rojos donde se pueden apreciar unas vistas de todo Venecia asombrosas. En frente, el "Palaccio Duccale" y la plaza "San Marcos", a la izquierda Giudecca, a la derecha el "Giardini" y detrás el mar.

La otra parada obligada en Giudecca es la "Chiesa del Santissimo Redentore". Tras el fin de la terrible peste en 1.576, la cual arrasó un tercio de la población, se decidió construir "Il Redentore", para agradecer a

Dios la redención del mal.
Una vez más, Andrea Palladio, fue el arquitecto encargado.

Se trata de un edificio de planta rectangular, con una simple nave transversal constituida de tres ábsides que comunican con la cúpula central. De la intersección de estos parten dos sutiles campanarios cilíndricos, con cubierta en forma de cono, similares a los minaretes. Esto establece una relación entre oriente y occidente, un edificio que puede recordar a una mezquita.

El altar está situado más cerca de la cúpula que en San Giorgio, donde detrás de él encontramos un coro. El edificio se compone de tres naves, con una cúpula y

Giudecca es la Venecia real, la alternativa al ruidoso y masificado 'san Marcos', a sólo tres minutos de plaza san Marcos en 'vaporetto'

dos ábsides semicirculares a ambos lados con imponentes y decoradas capillas a ambos lados. Pone en juego el sistema de las termas romanas en el interior con la bóveda de cañón y aperturas en ésta para la entrada de luz. El exterior vuelve a ser un sistema de frente templario con dos planos. La fachada se compone de mármol blanco, es uno de los ejemplos de inspiración clásica que más fama le dieron al arquitecto. Se formaliza con cuatro tímpanos triangulares y uno rectangular que se cruzan entre sí, en contraposición de superficies lisas, con montantes y con estatuas ostentando el rigor clásico.

Finalmente hay que hablar del espacio público que se genera. En ambos casos, se sitúan unas escaleras enfrentadas a la plaza. Estas escaleras actúan como gradas, las cuales revitalizan el espacio generando dinámica y un continuo movimiento donde la gente se sienta para observar la magnífica y siempre bella ciudad de los canales.

Fotografías: Eloi Ruana, Cristina Gottardi, Francesco Ceccarelli, Jonathan Pielmayer y Joshua Stannard

ALBERTO DE LUNA
GASTRÓNOMO
www.dimeunrestaurante.com
IG @ALBERTO_DELUNA

DIME UN RESTAURANTE

¡Volverse a enamorar!

Francia y una de las cocinas más reconocidas

A todas las parejitas que me leéis, os voy a proponer un planazo para volveros a enamorar: ir un fin de semana al hotel-restaurante Michel Bras en Francia.

Este restaurante, galardonado con 3 estrellas Michelín y considerado top mundial, se encuentra en la zona de Montpellier, concretamente en Laguiole (Aveyron-Aubrac), un pueblo perdido de la mano de Dios que es famoso por sus cuchillos y que se caracterizan por una pequeña figura de una abeja en la base. Cuestan, de media, ¡ojito! 300€. Como es tradición allí, el cuchillo no te lo cambian en toda la comida.

¿Cómo llegar hasta allí? Si vais desde Madrid, deberéis de coger el tren hasta Montpellier (5 horas). Una vez allí, alquilar un coche para hacer 1 hora de autopista, pasando por el famoso acueducto de Millau y luego pasar por distintas carreterillas, atravesando pueblos preciosos como Espalion y así, hasta llegar a la casa-restaurante de los Bras, que por supuesto está montado para dormir allí, y es lo que recomiendo pues es un hotelazo, con mayúsculas, a 290€ la noche. Lo bueno se paga.

Respecto de Bras, se ha escrito mucho y hay muchas opiniones en español en la red. Y sorprendentemente, gran parte de ellas son negativas: que si unos llegaron tarde y les trataron mal, que si el servicio es muy borde, que si otro se encontraba mal y no le cambiaron ningún plato del menú, que si los quesos no estaban afinados... Ni caso. Con mi lema "La verdad de los restaurantes siempre conmigo", os puedo asegurar que Bras es único.

El genio y maestro Michel Bras se ha retirado y ahora las riendas las lleva su hijo Sebastian. Hay incluso un documental sobre el relevo de padre a hijo ("Entre les Bras"). Algunos críticos dicen que el nivel ha bajado desde que el padre no está al pie del cañón. Pues si ahora es de diez, no

me quiero imaginar cómo era antes, en los 80 y los 90, cuando iban Ferrán Adriá y Juli Soler a inspirarse. Desde luego que este cambio generacional es mucho mejor que el realizado en Arzak con el relevo de Elena, la hija de Juan Mari. Sobra decir que hay que pedir el menú "Balade", el largo, a 209 €.

A las 20:30 el primer pase, los aperitivos, que se toman en el comedor acristalado. Y poco a poco los clientes van pasando, mesa por mesa, al comedor principal.

Sin casi esperar, mientras la deliciosa mantequilla que ponen de aperitivo se va derritiendo, te plantan un plato que se llama "le gargouillou des jeunes légumes". Un clasicazo, un mito, imitado en miles de restaurantes: la menestra en texturas. Alucinante.

A continuación, sin casi tiempo de asimilar ese platazo, continúa el menú con un rodaballo (filet de turbot) de quitar el hipo.

Un poco de pausa, y seguimos con el "ni caliente ni frío": un pedazo de foie gras de canard "grillé". No probareis cosa igual.

Tras un entrante, pescado y carne –todo en raciones grandes- pienso: "joder esto se acaba". Pues no, luego viene otro manjar: colmenillas con una salsa que era Dios.

"Michel Bras se ha retirado y ha dejado las riendas del 3* Michelin a su hijo Sebastian. Bras fue el inventor del 'coulant' en 1981"

Pero esto sigue. Llega el filet de boeuf, iqué carne madre mía!. Y acompañando, el aligot, una especia de puré de patata con queso que está para relamer el puchero.

Acaba la comida propiamente dicha y llega la tabla de quesos, para volverse loco.

Y llega el postre. ¿Y sabéis quién inventó el coulant? Fue Bras en 1981. Chocolate y leche de coco. Acojonante.

Y ahora toca otro postre, "tout lait".

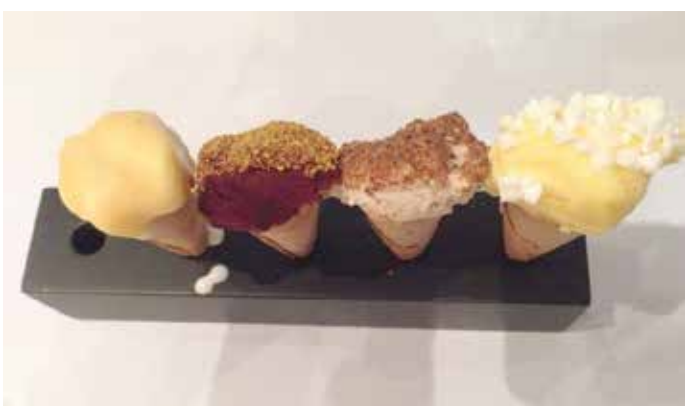
Y cuando crees que vas a reventar, te traen un carrito de mini helados para que te tengan que llevar en grúa a dormir la mona en la habitación.

Respecto a los vinos, me sorprendió la poca variedad de champús, y los poco que había -no más de 15- a un mínimo de 200 € la botella. Nos dejamos aconsejar por Sergio Calderón (argentino), que hace las veces de sumiller y jefe de sala. El resultado fue un excelente Borgoña blanco, Roulot 2007 (66€). Luego cayeron varias copas sueltas de vino tinto francés.

Servicio excelente, camareros jóvenes muy amables (casi todos chapurrean el español) acompañado de visita, de vez en cuando, de la encantadora mujer de Sebastian, para comprobar que todo iba a nuestro gusto.

A la mañana siguiente, a modo de despedida, toca el desayuno, que es servido en la misma mesa donde cenaste y está compuesto por un conjunto maravilloso de bollería, quesos, patés y embutidos.

Lo único malo de Bras es que se te hará corto y tendrás que enfrentarte, de nuevo, a la cruda realidad pero, esta vez, lo haréis más juntos y enamorados.



Lugares de Leyenda

La isla de **Tír na nÓg** y su halo mágico

Mercedes Albert Marin
Escritora

Érase una vez hace mucho, mucho tiempo... Así comenzaré cada artículo que escriba sobre "Lugares de leyenda". En esta sección hablaremos sobre sitios con un encanto especial. Narraré lo mejor posible su peculiaridad con el fin de descubrir qué secretos y qué misterios encierra el sitio elegido.

El primer lugar de leyenda que ha llamado poderosamente mi atención es la isla de Tír na nÓg y la leyenda de Oisín.

Tír na nÓg, cuyo nombre significa Tierra de la juventud, es una isla mucho más especial de lo que nunca podríais creer. A partir de aquí haremos uso de nuestra imaginación pues lo que voy a relatar no es nada común. Muchas leyendas la ubican en algún remoto lugar de Occidente. La característica principal que la envuelve con un halo mágico, sería el extraño paso del tiempo que en ella acontece.

Mientras escribía este artículo debo confesar que me encantó la idea de encontrar algo así; de hecho el viaje hasta llegar a encontrar dicha isla se considera realmente agotador y solamente se puede acceder a ella si uno de sus habitantes nos invita a visitarla.

Su atractivo la convierte de igual forma en peligrosa, sin embargo estoy convencida que esto último es lo que verdaderamente llama

la atención de Tír na nÓg. En ella el tiempo es relativo; transcurre de un modo diferente al del plano material, tan despacio que parece como si fuera a detenerse de un momento a otro. Todo aquel que tenga la suerte de ser invitado y logre llegar hasta ella, deberá elegir si decide entrar en la misteriosa isla. Todo aquel que ya esté en Tír na nOg se beneficiará durante su estancia de dos grandes valores con los que sueña la humanidad desde tiempos inmemoriales: serán libres de enfermedades y de la vejez.

No obstante todo gran poder conlleva una gran responsabilidad y no siempre es buena... Aquí es cuando lo atractivo deja de serlo tanto y la peligrosidad de la isla asoma. Cuando quieran regresar algún día al mundo que todos conocemos tendrán que afrontar de una manera

brusca e instantánea todos los años disfrutados en aquella isla. Creedme no es tan bueno como parece.

Para comprender perfectamente el peligro que entraña Tír na nÓg es necesario remontarse a la leyenda irlandesa de Oisín, un soldado celta que logró llegar a dicha isla y vivió con su esposa llamada Niamh Cinn Oir. Tres años fueron los culpables de la felicidad experimentada por el soldado junto a su amada en la isla sin embargo un día despertó de aquella especie de letargo y comenzó a echar de menos a todos los seres queridos que había dejado atrás. Ese fue el detonante para que Oisín abandonase para siempre aquella mágica isla.

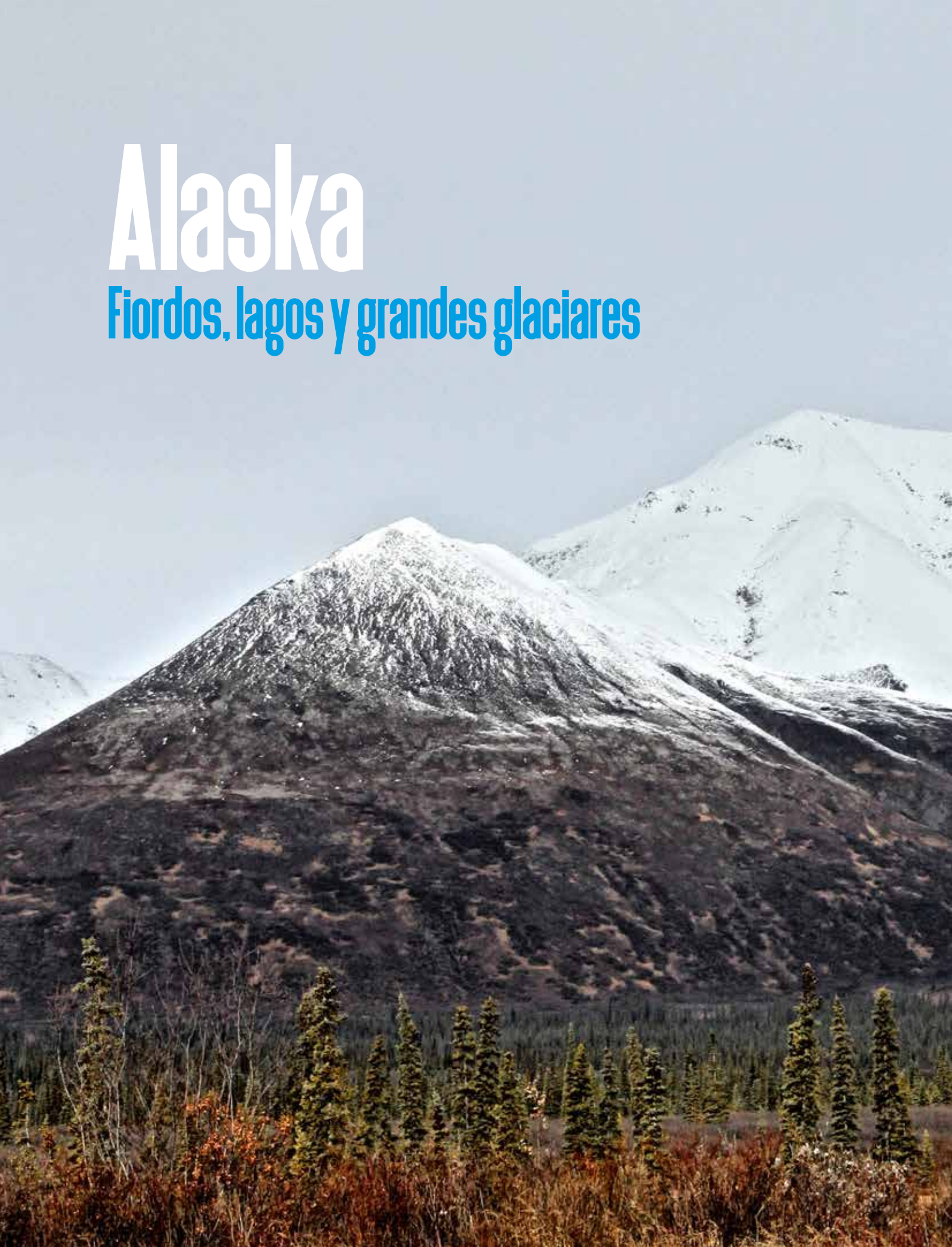
No hizo caso de todos los avisos que se le dieron. Se le explicó que los tres años de júbilo constante disfrutados en Tír na nÓg, para el mundo normal fueron 300 años. Se le advirtió de todas las maneras posibles, no obstante su melancolía le llevó a proseguir su viaje a Irlanda montado en su caballo. Durante el trayecto no dejaba de pensar y no lograba comprender el motivo por el que se le había advertido de una manera tan especial que no bajase de aquel caballo bajo ningún concepto.

Cuando llegó a Irlanda contempló y se topó con la realidad más cruel. Nada de lo que había conocido estaba como lo recordaba mas no era posible; en su mente habían pasado 3 años. Seguía perplejo pues tampoco lograba reconocer a ningún ser querido. No había rastro de nada ni nadie familiar. Cabizbajo y totalmente desilusionado encontró a dos hombres intentando levantar una piedra enorme, no lo pensó dos veces. Él estaba en plenas facultades, era un hombre joven y fuerte; descendió del caballo, su pie se enredó en el estribo de la montura y finalmente cayó al suelo. Ante la atónita mirada de aquellos dos hombres que no podían creer lo que estaban presenciando,

sucedió algo aterrador. En cuanto Oisín tocó el suelo de Irlanda se transformó en un anciano débil y pudo comprobar que las advertencias dadas eran verdaderas y únicas.

Alaska

Fiordos, lagos y grandes glaciares



Poco sabemos del estado número 49 de los Estados Unidos del que pocas veces se habla como destino turístico. Con una superficie de más de 1.700.000 kilómetros cuadrados, este enclave estadounidense cuenta con el monte MCKinley como la cima más alta de toda Norteamérica con 6.194 metros de altitud y con Juneau como capital, la única inaccesible por tierra, ya que ninguna carretera conecta Juneau con el resto del sistema de autopistas estadounidense.

Con sus grandes montañas, fiordos, lagos y glaciares, Alaska permite realizar innumerables actividades al aire libre que hacen las delicias de todo aventurero amante de los deportes y la naturaleza. Además, el acceso a Alaska no es complicado ya que se puede volar al estado americano atravesando el Polo Norte, gracias a los vuelos directos de Reykjavík a Anchorage.

En verano, la mejor opción
Los mejores meses para viajar a Alaska son los de verano, cuando se alcanzan unas temperaturas máximas de hasta 30 ºC, y unas 20 horas de luz solar, en las que aprovechar al máximo todas las maravillas de este país. Además, desde mediados de julio a mediados de agosto, se produce el desove del salmón, ascendiendo en contra de la corriente del río.

Podemos conocer los lugares más emblemáticos del país, como Anchorage, Seward, Talkeetna y los imponentes Parques Nacionales de Chugach, Kenai y Denali, acompañados eso si de un guía de habla hispana. Además dejaremos tiempo para asistir al Alaska Wild Conservation Center.

Otra opciçoin es conocer la naturaleza autóctona en estado puro, realizando el viaje a bordo de nuestro propio vehículo o una excursión de 6-8 horas en autobús por el Parque Nacional de Denali, el ferry de Valdez a Whittier.

Fotografía:
Alejandro González
Azer Koculu
Georg Wolf
Greg Sellentin
John Salzarulo
Rajiv Perera

Olores del mundo

Patricia Carreras
Experta en marketing olfativo

¿A qué huele la feria de Abril?

La Feria de Abril se celebra al inicio de la primavera, por lo que olfativamente es un estallido de matices acompañado por sol y buen tiempo.

Las flores son uno de los componentes más importantes y sobresalientes, además de adornar casetas, carretas, y muchos cabellos, desprenden un embriagador aroma que recorre el recinto ferial.

Las flores que más predominan en esta espectacular fiesta son los claveles. Este tipo de planta destaca por no poseer un olor floral común. El clavel está enmarcado en lo que en perfumería se conoce como familia olfativa floral

especiado. Ésta se caracteriza por ser muy armoniosa y sofisticada. Este tipo de flores desprenden un toque especiado muy agradable y particular, en concreto el clavel toma interesantes matices como el clavo. Otras flores de esta familia que también podemos encontrar en la feria serían las azucenas y los alelíes.

Además de las flores, un montón de matices que se entremezclan entre sí para crear un ambiente único y muy festivo. La arena de los recintos nos aporta ese toque terroso y algo húmedo que nos aporta una sensación cálida y cercana.

No podemos olvidar de ninguna manera los olores gastronómicos que inundan todo el recinto. Las aceitunas, las tapas, el pescaíto y el olor dulzón del rebujito. Una fabulosa combinación que despierta todos nuestros sentidos.

Otro olor muy característico es el de los animales, no olvidemos que los caballos son también grandes protagonistas de la Feria. Aromas fuertes y amargos que tiran a los cueros y aportan carácter.

La mezcla de todos estos aromas crean un ambiente único que se repite año tras año. Un olor muy a "sur" que no pasa inadvertido.

EXPERIENCIAS SENSORIALES

para marcas

Kaori project

www.kaoriproject.com

GALICIA

San Vicente do Mar

Senda de las Piedras Negras

Se trata de un paseo marítimo que parte del puerto deportivo de San Vicente do Mar (Pedras Negras), y transcurre por un paseo de madera donde se pueden contemplar vistas espectaculares con la isla de Ons al fondo.

El entorno es el escenario perfecto para hacer fotos al atardecer. Por el camino se salpican pequeñas playas donde darse un baño en plena naturaleza y absoluta soledad, si es que nos atrevemos con las temperaturas del del agua del Atlántico.

El paseo de madera acaba al llegar a una zona militar. Podemos continuar por senderos y hacer una ruta circular o volver sobre nuestros pasos para disfrutar de nuevo del paisaje lunar. Antes de marchar podemos parar en el 'Náutico' o en 'El Pirata' para reponer fuerzas.

Mente viajera

Christian Druso Gistain Psicólogo Forense

Semana Santa y las claves que reducen la ansiedad

Estoy casi seguro de que nunca antes te habías planteado si la Semana Santa en sí misma podría ser terapéutica a nivel psicológico. La respuesta claramente es sí y podemos sustentarla sobre dos factores.

Estoy casi seguro de que nunca antes te habías planteado si la Semana Santa en sí misma podría ser terapéutica a nivel psicológico. La respuesta claramente es sí y podemos sustentarla sobre dos factores.

El primero es obvio. A nivel laboral es un período que aunque corto, supone una desconexión gracias a las vacaciones. De hecho, es el preliminar al verano. El clima refleja que se ha dejado atrás el duro invierno y empieza a verse todo con más luz y alegría.

El segundo factor y más interesante, es el que profundiza en la fe y en si el acto de rezar y ser partícipe de esta celebración Cristiana, puede presentar beneficios para tu salud.

Rezar reduce la ansiedad

De primeras podríamos afirmar que rezar y cruzar los dedos tienen el mismo efecto sobre la resolución final de un hecho (nada), porque no influye sobre un acontecimiento. Pero donde sí se produce un efecto, es sobre la mente de aquel que practica la oración. A nivel científico, hablamos de la llamada inhibición retroactiva. Ésta tiene lugar cuando aprendizajes nuevos interfieren sobre aprendizajes antiguos, haciendo que estos últimos se olviden o sean inaccesibles. Rezando y acudiendo a misa, se realiza una actividad que hace sentir a quien la lleva a la práctica como parte activa de la situación y con eso sabemos que ya se reduce la ansiedad. Al haberse generado una sensación y un recuerdo más positivo, se habrá disminuido la negatividad con la que la persona pueda afrontar el problema.

Desde tiempos ancestrales, el ser humano acudió a deidades (dioses, astros, animales sagrados, etc.) en caso de temores, dudas o necesidades vitales. De esta forma se pasa de tener un locus de control interno (la causa del éxito o fracaso es ubicado o percibido por la persona como algo interno a ella) a un locus de control externo (la persona percibe que los resultados dependen de causas o factores externos). El percibir que ya no depende de uno mismo o incluso que se cuenta con una ayuda externa, superior y más poderosa, son factores que pueden tranquilizar a la persona. No olvidemos que rezar es la forma más antigua de meditar. Con este simple cambio de palabras, encontraremos diversos estudios que confirman sus beneficios. Se sabe que la práctica diaria de técnicas de meditación reduce la ansiedad hasta en un 44% y la depresión hasta en un 34%.

Por otra parte, existen numerosos casos probados en los que bien sea por el efecto placebo provocado o por autosugestión, la fe ha sido la clave para la sanación o mejoría en el terreno físico o psicológico de quien la presenta. La escritora Mercedes Nasarre Ramón, publicó el libro "Un psiquiatra se pone a rezar" en clara referencia a este tema.

Y es que hoy en día podemos encontrar numerosos espacios dedicados a la relajación (Spas, wellness centers o centros de terapias alternativas), que suelen presentar características similares a las de una iglesia. Baja intensidad de la luz, aromas a incienso, música melódica, bajo nivel de voz o ausencia de ruidos, así como velas encendidas.

Por otra parte, el hecho de juntarse con la familia o la congregación religiosa, hace que se refuercen los lazos de amistad y se genere un incremento de la autoestima al contar con más apoyo emocional.

Por fortuna, en España contamos con lugares a los que acudir a ver esta celebración y que suponen la excusa perfecta para gozar de todos sus beneficios. La procesión del Yacente en Zamora, la Madrugá del Viernes Santo en Sevilla, la Procesión General de Valladolid, la Pasión Viviente de Castro Urdiales, la procesión de las Turbas de Cuenca, el Romper la hora de Calanda, o la procesión de los Gitanos de Granada, son un buen ejemplo de ello.

www.drusopsicologos.com

Desde tiempos ancestrales, el ser humano acudió a deidades (dioses, astros, animales sagrados, etc.) en caso de temores, dudas o necesidades vitales

Fotografías:
Ben White
Lukas Budimaier
Mohamed Nohassi

Entender Beijing a través de los ojos del Chow Chow

Nacho Roca
Adiestrador canino

Mi sueño hecho realidad. Ya tengo el billete en mi mano con destino a Beijing. Me ambiento en casa con un rollito de primavera y fotos de los perros más característicos de la zona norte de China, los Chow Chow. Posiblemente sea la raza más antigua del mundo que todavía hoy conserva parte de sus rasgos ancestrales, lo que le confiere ese aspecto de cruce entre león y peluche.

Representa una imagen que nos transporta a la China imperial, ya que parece que ésta inspira a los guardas de los palacios y templos budistas.

Su aspecto es también señorial. Suele medir entre 45 y 55 centímetros de altura y tener hasta 30 kilos de peso. Siempre son de un solo color, con tonalidades desde el negro hasta el crema. Presentan orejas pequeñas y su lengua es un auténtico misterio de la antigüedad, puesto que gozan de un gen capaz de darle color negro azulado, y que es dominante en esta raza. Para los inexpertos en la materia, el resultado es como si el Chow Chow hubiese chupado una pastilla Juanola o un helado de chocolate.

Esta raza se caracteriza por ser un perro tranquilo, distante e independiente que nos recuerda mucho a las estatuas de los templos, incapaz de mostrar afecto aunque lo sienta profundamente. Y el carácter bonachón de su aspecto,

nada tiene que ver con su naturaleza ni con su imagen de guardián o soldado. Antes de cumplir una orden, se lo piensa y decide si actuar o no, típico y directamente relacionado con su carácter independiente.

Es importante educar al Chow Chow con paciencia, firmeza y trabajar su socialización. El cepillado de su pelo es uno de los grandes momentos del día. No es aconsejable adoptar un Chow Chow para lugares cálidos, aunque un apartamento es ideal para esta mascota que agradece mucho los paseos y sobre todo la prohibición que desde 1.915 impide convertirlo en manjar en China. De hecho, este tema es algo que suele escandalizar también a la mayoría de los habitantes de este país, puesto que el comer perros es un hecho que solamente está arraigado en zonas del sur del país, muy delimitadas y en determinadas fechas del año. No es algo habitual como erróneamente se cree.

En sus dos mil años de historia ha sido utilizado como perro guardián, compañía y pastor. Ahora su linaje milenario es un atractivo junto con sus lametazos azulados, si es que decide hacerlo.

Fotografías: Luigi Borromeo, Zhang Dayong Lin Qiang, Gabrielle Costa y Athena Lam

Su lengua es un misterio de la antigüedad, puesto que tienen un gen capaz de darle color negro azulado

"Azul Mediterráneo" y el vino cambió de color mirando al mar

La vida nos sorprende con extraordinarias ideas. Sin duda una gran inspiración para el hombre es el mar y ese color azul, con sus tonos y matices, pero azul. El empresario noruego Age Folkestad, residente en España desde hace más de 16 años, es el artífice de un nuevo y sorprendente vino al que ha bautizado con el nombre de "Azul Mediterráneo".

Esta #RevoluciónAzul, como no podía ser de otra forma, se inspira en lugares, en esos rincones junto al mar que sirven a este genio para crear un producto único en el mercado, ese lugar que a tantos artistas ha inspirado para crear sus mejores obras. Su color azul es una de las claves de su éxito, los clientes prueban y repiten. Todo un desafío para los sentidos. Según contaba a Lugares y Más Folkestad "La piel de la uva tinta tiene un pigmento orgánico que se llama antocianina y que es azul. Además es rico en antioxidantes." De esta forma, este empresario de la restauración afincado en Altea, ha querido rendir un homenaje al Mar Mediterráneo. Bendito homenaje.

"Azul Mediterráneo" sale de las bodegas de Santa Margarita, en Albacete. Una producción de 120.000 botellas, con tres variedades: Classic, Dry y Frizzante. Aunque en breve tendremos sobre la mesa más novedades.

El Classic es semi seco, procedente de la uva chardonnay y con un toque afrutado de la uva moscatel. El Azul Mediterráneo Dry es más seco y solo se elabora con la uva Chardonnay. Por otra parte, el Frizzante es el más atrevido de todos, con burbujas, de estilo Prosecco, y elaborado con uva Verdejo.

Gracias a su constante carácter innovador y a su infatigable actividad, Age lanzará en Semana Santa su nuevo Azul Mediterráneo Brut Nature, también de la uva Chardonnay. Este apasionado del mundo del vino, ha elaborado en los últimos seis años un total de once vinos que comercializa fundamentalmente en el extranjero, en países como Noruega, Suecia, Alemania y Bulgaria.

No nos cabe duda de que nos tiene preparadas muchas más sorpresas que los fieles al vino sabremos apreciar.

Fotografías: Balazs Vargas

Hotel Europa

Para tomarse las uvas todas las noches

CHRISTIAN DRUSO

La capital de España está viviendo una transformación que nos acerca a muchos otros países de la Unión Europea. Hablamos de la peatonalización de los centros urbanos, un regreso a épocas de antaño que colocan a las principales calles del casco histórico al uso y disfrute de los transeúntes. No obstante, si viaja en coche, también podrá acceder al parking que este hotel posee a tan solo cuatrocientos metros, en la Plaza Callao.

Bienvenidos al hotel con la mejor ubicación de toda la capital, en la misma Puerta del Sol, edificio de 1880 en el que nació el pintor cubista Juan Gris

Madrid es una de esas ciudades que tiene mucho que ofrecer tanto a turistas como a propios residentes en este sentido. Por eso, nada mejor que alojarse en el hotel con la mejor ubicación de toda la capital, el más céntrico. Se trata de el Hotel Europa, un tres estrellas sito en la calle del Carmen 4, en la misma Puerta del Sol. Llegará a cualquier parte del centro paseando o si lo prefiere, tiene innumerables opciones en cuanto a metros y buses que le acercarán a la amplia oferta

cultural y de ocio por la que se caracteriza Madrid. Es el punto de partida idóneo tanto si está de vacaciones como si está pasando unos días por motivos laborales.

El Hotel Europa se erige sobre un edificio clásico del año 1860 que cuenta con su propia historia, puesto que en él nació el 23 de marzo de 1887 el pintor cubista Juan Gris. Un lugar que con el esfuerzo de una familia de empresarios ha ido levantando un negocio con el trabajo diario como elemento clave, mejorando año tras año las instalaciones y servicios que ofrecen. El personal, consciente de todo ello, siempre le atenderá con una sonrisa. La cercanía en el trato es uno de los motivos por los cuales presentan una clientela totalmente fiel.

¿Y por qué hablamos de esto? La razón es muy sencilla. Un gran número de balcones de sus habitaciones dan a la misma Puerta del Sol, al mismísimo escenario en donde cada 31 de diciembre se despide al año saliente y se celebra el comienzo de un nuevo calendario lleno de buenas expectativas. Por eso, es prácticamente imposible alojarse durante estas fechas en él, ya que las reservas se renuevan año tras año en el mismo check out de los satisfechos clientes.

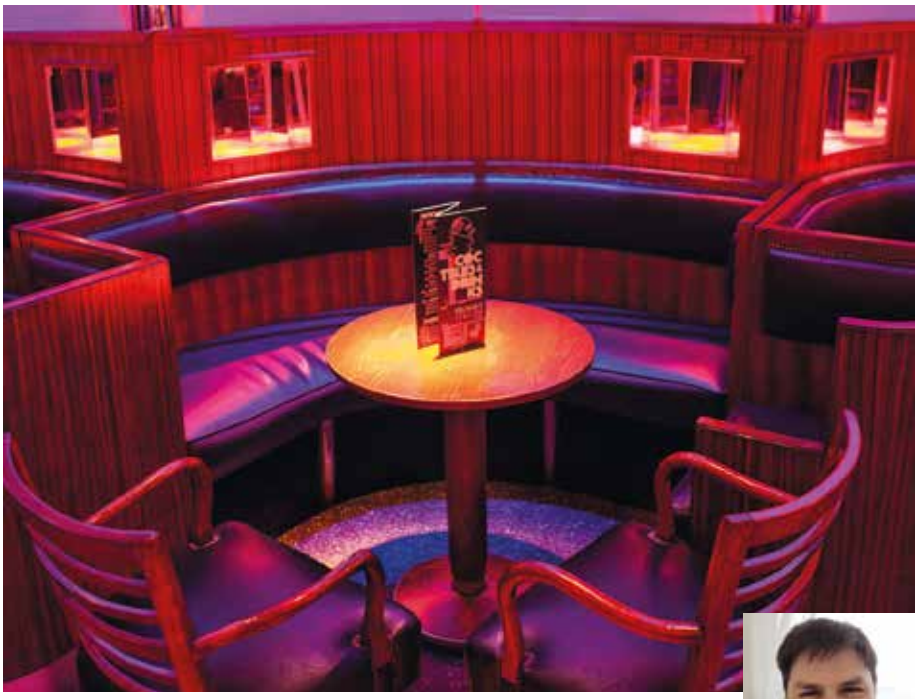
Por ello, para todos nuestros queridos amigos lectores viajeros, es el hotel perfecto en donde celebrar, al estilo de cada uno, el comienzo de un nuevo día en Madrid que arranca con un bello amanecer en una de las plazas más televisivas y cinematográficas de España. Abrir uno de sus balcones en las primeras horas del día y contemplar la secuencia en la

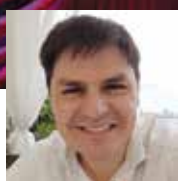
Un gran número de balcones del hotel dan a la Puerta del Sol, el lugar donde cada 31 de diciembre se despide el año

que aquellos que abandonan la noche dan paso a los que inician el día es una escena para recordar de por vida.

Podrá disfrutar de su carta de diversos desayunos en una de las cafeterías más auténticas que hay en la zona, cosmopolita y castiza a la vez gracias a las personas que la frecuentan cada mañana. No es raro observar el contraste entre la calma con la que arrancan los turistas el día y el café rápido de aquellos que entran a trabajar y van con los minutos justos. Sin embargo, una vez alcanzada la tarde, su terraza adquiere otro aire, mucho más relajado. Llega la primavera y las sillas se llenan de todo tipo de turistas que sin prisa alguna, se deleitan contemplando el movimiento de la calle del Carmen y de la propia plaza. Butacas en primera fila para la obra de teatro que es la vida.

Hay pocos lugares que me inspiren tanto en Madrid. Las tardes se completan después de un día de trabajo mientras camino por una de mis calles preferidas, me imagino que la fascinación me vendrá por tanta toma en películas o porque aquí, en la SER, me enamoré de la radio. La Gran Vía es un crisol de todo, también de experiencias de ocio. Ese ocio que tanto enamora en Madrid y que funde tradición y vanguardia en perfecta armonía. Así es uno de mis rincones, Museo Chicote. Una vez más, este local es protagonista de las portadas de moda, gracias a la recreación de la mano del Grupo Mercado de la Reina y sus nuevas propuestas gastronómicas, con cócteles sorprendentes y novedades musicales que le aporta el novedoso concepto clubbing y Dj's. Todo ello, respetando el legado de un lugar que contribuyó a engrandecer la fama nocturna de esta maravillosa ciudad, sin perder el glamour, la exquisitez, la esencia y la decoración que conquistó a las grandes estrellas del cine internacional.





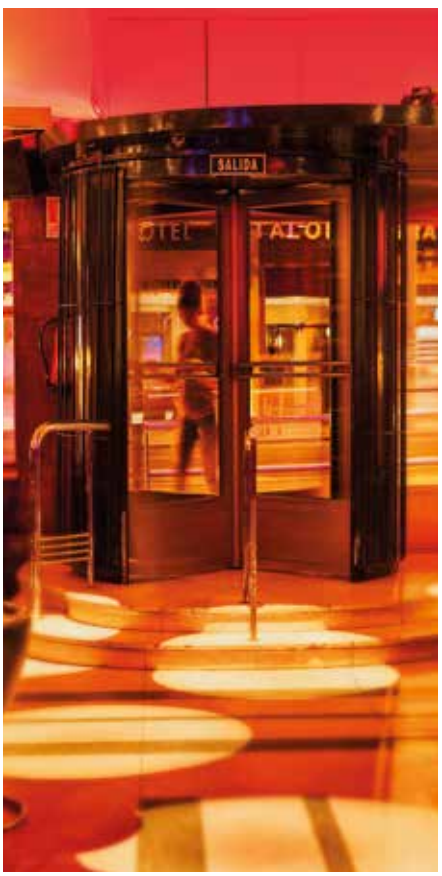
VENID A UNO DE MIS RINCONES EN MADRID

Por **DAVID F. AGÜERA**

MUSEO CHICOTE

Su renovada carta ha sido diseñada para disfrutar de una completa experiencia sensorial que implica entrar y vivir la nueva historia de Chicote. Carpaccio de gambón rojo trufado con nuez de macadamia, hamburguesa de rabo de toro con salsa especial, ensaladilla de gamba blanca, foie micuit con vinagreta de caramelo y melocotón en papillot con su selección de pan tostado, tartar de lubina salvaje con salsa de caviar y tostaditas payesas entre otros le estarán esperando.

No podía olvidarme de sus "Cócteles de Fama". Ernest Hemingway habitual de Chicote en sus viajes a España sorbiendo un "Papa Doble", versión doble del daiquiri sin azúcar. Ava Gardner y Sinatra exhibieron su tormentosa relación en este local, ambos más amigos del bourbon con hielo, si bien la actriz también solía decantarse por el Beefeater solo. Estos personajes, y otros más contemporáneos fueron dando nombre a los cócteles más populares del local, como Pedro Almodóvar "Abrazos Rotos", Cayetana Guillén Cuervo "De Caye" o "Alaska" en sus versiones soft o strong, dependiendo del momento de ánimo que tuviera la cantante. Ah, y Agüera, que también me dejo caer por aquí!



5 destinations that share one pool:
the Caribean.
www.riu.com
MEXICO • ARUBA • DOMINICAN REPUBLIC • BAHAMAS • JAMAICA
RIU
Hotels & Resorts
We're all
about you

Lugares con Misterio

AOKIGAHARA

EL BOSQUE DE LOS SUICIDIOS

CHRISTIAN DRUSO GISTAIN

En este número decimos viajar hasta Japón. A un tiro de piedra de su capital, la todopoderosa Tokio, podemos encontrar un escenario turístico tremendamente bello, el Monte Fuji. Su cumbre nevada y las flores de los almendros de sus alrededores en primavera, hacen que las fotografías de este conocido lugar ganen en espectacularidad. La majestuosidad de la naturaleza en sus alrededores atrae a millones de excursionistas cada año, y sin embargo, la mayoría de ellos desconoce el misterio que lo rodea.

Nos hallamos ante un escenario que bien sea por su pasado histórico, por la literatura, o por las leyendas y la teoría de la profecía autocumplida, ha terminado por convertirse en maldito. No en vano, hay poemas con mil años de antigüedad en los que ya lo asocian a demonios y almas en pena.

Cuevas de murciélagos en el interior del Bosque de Aokigahara, en Japón

En primer lugar debemos mencionar que el Aokigahara, conocido como el Mar de Árboles, es un bosque de 35 km2 localizado al noroeste de la base del monte Fuji y cuyo origen proviene de la lava expulsada por este volcán entre los años 800 y 1.083, habiéndose cobrado la vida de todos los que allí habitaban. Este fenómeno originó un singular enclave en el que podemos encontrar pasajes subterráneos, cuevas heladas y agujeros tapados por la maleza en los que puedes caer al menor descuido.

El suelo, por tanto, presenta altas concentraciones de hierro magnético, siendo algo común que las brújulas y GPS dejen de funcionar. Apenas pueden escucharse ruidos en él, no suele haber animales y la vegetación es tan frondosa que impide que el viento sople. De esta forma, tu cerebro empieza a imaginar mil cosas. Si tal y como los lugareños argumentan, tienes un interior oscuro o triste, prepárate para tu peor pesadilla.

Fue en el siglo XIX, cuando las hambrunas propiciaron la cruel práctica conocida como “Ubasute”, en la que las familias llevaban a su miembros de edad más avanzada, enfermos o con limitaciones físicas para que murieran allí tras ser abandonados a su suerte.

Para colmo de males, en 1.960, la escritora Seicho Matsumoto publicó una de sus novelas más célebres, ‘Nami no Tou’. En ella, al estilo Romeo y Julieta, sus protagonistas acababan con sus vidas en este bosque, historia que favoreció el efecto llamada entre gran parte de una población que ya por tradición cultural, está ligada al concepto del “suicidio honorable”, como los “seppuku”, “harakiri” o los “kamikazes” de la Segunda Guerra Mundial.

Debido a todo esto, cuando nos situamos ante el inicio de una de sus rutas senderistas marcadas de las que no te puedes salir, nos invade una extraña sensación sobrenatural, como si miles de almas oscuras aguardaran nuestra incauta entrada en su inframundo.

A los lados del sendero podemos encontrar tiras de cintas y cuerdas que aquellos que se atrevieron a adentrarse en sus profundidades dispusieron para no perderse y poder regresar. También hay carteles, muchos letreros con mensajes disuasorios para los futuros suicidas, recordándoles las bondades de la vida y el amor de sus familiares. También restos de ropa, medicamentos, botellas de alcohol y

alguna tienda de acampada, más propia de los que se encuentran todavía indecisos en cuanto a la dramática acción.

Los guías apenas quieren hablar del tema, pero alguno relata como el primer signo de atención lo deben de poner en los coches que en el parking, permanecen más de dos días estacionados, sabiendo con total seguridad, que sus dueños jamás volverán a por ellos. Son ellos los que colmados de valor, se adentran en sus profundidades para encontrar los restos de los cadáveres y dar parte a las autoridades.

En el año 2.003 se contabilizaron más de cien, momento en el que el gobierno tomó la decisión de dejar de dar datos para evitar su popularización. A día de hoy, se sabe que la cifra es tremendamente mayor, situándolo presumiblemente como el punto del mundo en donde más suicidios se cometen, después del puente Golden Gate ubicado en San Francisco, Estados Unidos.

Como no podía ser de otra forma, la industria de Hollywood también ha llevado esta historia a la gran pantalla con el título de "The Forest" o "El bosque de los suicidios" en castellano. Protagonizada por Natalie Dormer, relata la historia de una chica que va en busca de su hermana gemela, la cual optó por adentrarse en este maléfico bosque. Una adaptación que basándose en lo paranormal del lugar, está perfectamente ambientada, pudiendo observar los detalles que aquí narramos, con total fidelidad.

Fotografías:
Sean Pavone, Teddy Kelley y Nick Scheerbart

¡Llegan las vacaciones!
Yo, me quedo en Madrid

Texto: Jorge García Hidalgo

Están a punto de llegar unos días de vacaciones. Ese momento que todo el mundo se fija en la mente como la próxima meta, el próximo balón de oxígeno en el que poder desconectar de la rutina, apagar el cruel despertador y hacer lo que realmente a uno le plazca. Digamos que es ese viernes por el que luchas un lunes cualquiera.

Lo tengo todo planeado y organizado. Es un destino en el que hay demasiadas cosas por hacer y me siento como aquel niño en el que el primer día sin colegio, siente nervios porque no sabe si le dará tiempo a hacer todo lo que en su cabeza ha diseñado durante todo el curso, para unos días sin horarios definidos. Además tengo la suerte de no tener que sacar ningún billete de avión ni de tren. Digamos que es el lugar en donde decidí todo el año vivir, pongamos que hablo de Madrid.

Es un secreto a voces que durante las fiestas bien sean de guardar o escogidas como propias, la capital de España se vacía de todos aquellos que durante la semana viajan con sus deseos en los ascensores, quedando la totalidad de su magnificencia al alcance de unos pocos. Por eso, la ruta que he pintado por la ciudad de mis amores, da comienzo en la calle Zurbano, la misma que fue citada por el New York Times como una de las mejores doce calles para vivir en Europa.

Desde una calle José Abascal libre de atascos, camino por ella con las manos en los bolsillos, sin prisas y viendo a una mujer que pasea a su perro y a un hombre que lleva el pan recién hecho a casa. Llego hasta la televisiva calle Génova, que luce menos famosa sin tanta cámara ni hombres de traje y corbata de por medio. Y aquí donde se cruzan los caminos, decido girar hacia la derecha, con la intención de llegar hasta una Plaza del 2 de Mayo en donde disfrutar de un buen vermut al sol en una de sus magníficas terrazas.

Malasaña por la mañana tiene un encanto especial. Se respira nostalgia y un espacio para el diálogo. Quiero disfrutar de los escaparates de una gran variedad de tiendas y comercios cuya estética las separan cientos de años y sin embargo conviven todas en perfecta armonía.

Bajo y lo hago volviendo sobre mis pasos para empaparme de todas las novedades gastronómicas que me ofrece la calle del Pez, hasta llegar a la corredera baja de San Pablo. Quiero ver la programación del Teatro Lara. Sé que la variedad en cuanto a cultura se refiere llega a ser abrumadora, pero llámame clásico, porque para esto, prefiero ocupar una butaca de las que tienen cientos de años de historia. Anotadas las próximas funciones prosigo para cruzar al otro lado. Y lo hago a través de Fuencarral, una de las calles más comerciales y concurridas, que hoy, aunque con unos cuantos turistas, parece que alberga más espacio para mí.

Tengo como objetivo comer en un lugar moderno de Chueca. Qué bonito y colorido es este barrio. Aquí la Libertad tiene hasta una calle. El aburrimiento no tiene cabida ante unos comercios que con buen gusto y criterio han revalorizado un barrio que algunos hace años daban por perdido. Y efectivamente, se cumplen mis temores. Tengo cientos de culturas entre las que

"Una vez llegado a Callao, enfilo la siempre bella calle Preciados hasta llegar al punto más céntrico de la ciudad, la Puerta del Sol."

elegir mi comida. Desde restaurantes cubanos a peruanos, platos típicamente colombianos o venezolanos, tratorias italianas, manjares tailandeses y hasta vietnamitas. Tiro por el camino más sano de la vida y me decanto por probar una hamburguesa de lentejas al estilo vegano. Me han contado que por estas calles también preparan los mejores mojitos, pero eso lo reservo para otro día, porque quiero ver a mi querida Gran Vía, en donde los sueños pueden llegar a tocar el cielo de Madrid y en donde muchos persiguen el mar dentro de un vaso de ginebra.

Efectivamente, la gente parece que ha decido aprovechar la tarde para ir de compras. Llego hasta la Plaza de España que en breve cambiará de aspecto y vuelvo a subir por Leganitos. Una vez llegado a Callao, enfilo la siempre bella calle Preciados hasta llegar al punto más céntrico de la ciudad, el lugar en donde cada 31 de diciembre la mayoría de españoles comienzan el año con los mejores deseos y esperanzas más grandes, la Puerta del Sol.

De nuevo me asaltan las dudas de la ciudad que baila al son del todo es ahora y su nada es eterno. No sé si tirar hacia la siempre espléndida Plaza Mayor y pararme a merendar por el mercado de San Miguel o continuar por la Carrera de San Jerónimo y ver qué exposición presenta el Museo Thyssen. Me decanto por la segunda y llego hasta el verde Paseo del Prado.

Hoy tengo la mente en conexión con la naturaleza, por eso mis pies han decidido visitar el Museo Nacional del Prado, recorrer el Real Jardín Botánico y llevarme hasta el Parque de El Retiro. Hace una tarde perfecta para que mi sentido olfativo se sienta gratificado

"No sé si tirar hacia la Plaza Mayor y merendar en el mercado de San Miguel o continuar por la Carrera de San Jerónimo y llegar hasta el Museo Thyssen."

con el aroma de muchas de sus flores, mis ojos contemplen pavos reales y mis oídos escuchen las risas de unos niños que disfrutan con sus bicicletas y patines. Son vacaciones y aquí están todos piando. Hoy los pájaros ya no visitan al psiquiatra.

Ya de regreso tomo un momento y me paro. Levanto la vista y me encuentro con ella. Ahí está, viendo pasar el tiempo, la Puerta de Alcalá. La contemplo como se merece y me niego a sacar mi móvil para hacerle una foto. Esta imagen me la llevo en mi recuerdo. Tomo Serrano, en donde el ritmo es mucho más pausado y jovial y giro de nuevo hacia una gran bandera que preside la Plaza Colón,

otro de los centros neurálgicos que hoy parecen que agradecen de mi presencia.

Ha sido un día largo, pero un descanso en uno de los bancos del Paseo de la Castellana hacen que recupere fuerzas para hacer unas llamadas y planificar para más tarde el tomarme unas cañas con los amigos en Ponzano. Y allí, sentado y viendo pasar más monopatines que coches, me doy cuenta de que tengo mil sitios todavía que recorrer en los próximos días. En mi lista siguen pendientes las exposiciones al aire abierto de Matadero y de Conde Duque, la visita a la Plaza de Oriente y el Palacio Real. Caminar por la divertida y siempre sorprendente Calle Arenal. Mezclarme con la gente en Lavapiés y hacer otra quedada con los amigos en el barrio de La Latina. También tengo que ir a las papelerías de Tirso de Molina y ver a mis antiguos vecinos de la calle de Las Huertas, e ir a ver ese estadio de fútbol que tantas alegrías me ha dado y... ¡también tomarme unos buenos churros con chocolate!

Al final ya verás como me faltan días e incluso noches para disfrutar de una gran ciudad como esta. Madrid, hay que vivirla.

"Al final faltan días y noches para disfrutar de la ciudad. Madrid hay que vivirla."

"En mi lista siguen pendientes las exposiciones de Matadero y Conde Duque."

**Fly from Barcelona to Buenos Aires,
San Francisco, Los Angeles or Punta Cana.**

**It´s your world
flylevel.com**

LEVEL

Tesla Model S 100D

El futuro americano arrancó con Tesla

El Tesla Model S 100D es el coche eléctrico con mayor autonomía del mundo

REDACCIÓN

No hay duda de que el futuro pasa por la empresa que Elon Musk fundó en Sillicon Valley en el año 2.003. Sus innovaciones tecnológicas además de llegar a la gran industria lo están haciendo a todos los hogares, dispuestos a generar una auténtica revolución en el sistema actual.

Como no podía ser de otra forma, esta compañía también ha decidido entrar en el mundo del motor, y por supuesto, lo hace de la mano de la electricidad y sus vehículos cien por cien eléctricos.

Con el Tesla Model S 100D, han logrado posicionarse en el mercado como el coche eléctrico con mayor autonomía del mundo. No tiene rival. Sus 539- 594 kilómetros sin recargar lo acreditan. El Model S está diseñado para ser el sedán más seguro y emocionante en el camino. Con un rendimiento sin igual gracias al exclusivo sistema de propulsión totalmente eléctrico de Tesla, el Model S acelera de

0 a 100 km/h en tan sólo 2.7 segundos. Si lo comparamos con otros coches de alta gama, tan solo el Ferrari LaFerrari y el Porsche 918 Spyder lo superan.

Su doble motor es una gran mejora con respecto a los sistemas convencionales de tracción a las cuatro ruedas. Con 2 motores, uno en la parte delantera y el otro en la parte trasera, el Model S controla de forma digital e independiente el par motor en las ruedas delanteras y traseras con un control de tracción incomparable en todas las condiciones.

El diseño es futurista, deportivo y elegante, de los que si lo ves parado en un semáforo captará tu atención para analizarlo con detalle. Han bajado el centro de gravedad del vehículo, mejorando la conducción y reduciendo el riesgo de vuelco. También han sustituido el pesado bloque del motor por largueros de acero al boro para la absorción de impactos.

Su interior también está muy cuidado. Su estrella es una pantalla táctil de 17 pulgadas que incluye modo diurno y nocturno.

Posee faros adaptables Full-LED. Además de mejorar su estilo grandioso, refuerzan la seguridad. Las 14 luces LED de tres posiciones en curva mejoran la visibilidad en la noche, especialmente en caminos sinuosos.

Por si fuera poco, este modelo presenta un modo de defensa contra armas biológicas ya que incluye un sistema de filtración de aire HEPA de grado médico, que elimina efectivamente del aire de la cabina al menos el 99.97% de la contaminación de partículas del escape, alérgenos y bacterias.

Ofrece además la opción del Autopilot (conducción autónoma) diseñada para conducir en carretera no sólo con más seguridad, sino también sin estrés. Y que será válido dependiendo de las normativas legales de cada país.

El precio en España del Model S 100D ronda los 114.800 euros

BOOGIE NIGHT

SABOREANDO CALIFORNIA

Jorge García Hidalgo

En esta ocasión nos decantamos por viajar hasta la dulce California a través de nuestro paladar de la mano de un cóctel suave. Su nombre proviene de la película producida por Paul Thomas Anderson en 1997 y que hace referencia a las peripecias de un joven que intenta entrar en el negocio del cine pornográfico a finales de los años setenta.

Este cóctel es obra de uno de los mejores barmans de europa, JJ Goodman, CEO de The London Cocktail Club bar group, del Craft Cocktail Co., y propietario del Arts Theatre West End en Covent Garden.

Ingredientes

20 ml. Grey Goose Citron Vodka
20 ml. Amaretto
20 ml. Boudier Peche
20 ml. Zumo de melocotón
50 ml. Zumo de Piña

(Con zumo de fruta de la pasión el resultado es más delicado)

Preparación

Es tan fácil como introducir todos los ingredientes en la batidora o licuadora junto a hielo picado. La clave radica en que la velocidad de ésta no sea muy alta, para que el hielo se rompa poco a poco y vaya fusionándose con el líquido y obtener así el estilo frozen.

Lugares para tomarlo

Covent Garden Cocktail Club *(arriba)*
6-7 Great Newport Street, London, WC2H 7JB

Diurno
Calle de San Marcos, 37, 28004 Madrid

Solange Cocktails & Luxury Spirits *(abajo)*
Carrer d'Aribau, 143, 08036 Barcelona

Vistas de Ginebra

La Catedral de San Pedro de Ginebra (Suiza) comenzó a construirse en el siglo XII, e incluye una ecléctica mezcla de estilos.

Es conocida, sobre todo, por ser la iglesia madre adoptada por Juan Calvino, uno de los líderes de la Reforma Protestante. En el interior de la iglesia se conserva una silla de madera usada por Calvino.

Se puede subir a la torre, desde la que podemos divisar una increible vista de todo el lago Leman y sus dos orillas, incluyendo el famoso 'Jet d'Eau' salpicando de agua a quienes se acercan a él.

Fotografía: **@franperezcom**

juegging
POKER SERIES

POKER TOURNAMENTS

www.casinomediterraneo.es / tlf: 902 332 141

ORIHUELA – COSTA
Calle Jade, 2
Centro Comercial Zenia Boulevard

ALICANTE
Marina Deportiva.
Muelle de Levante

BENIDORM
Av. Mediterráneo, 55

Casino Mediterráneo

+18 Imprescindible DNI / el juego puede crear adicción / apostamos por un juego responsable

THE REAL TRAVEL MAGAZINE

LUGARES y más

Suscríbete a nuestra revista

VIAJES, TURISMO, DESTINOS, HOTELES, RESTAURANTES, OCIO, CONSEJOS...

4 NÚMEROS POR 12€

www.lugaresymas.es

LA ESENCIA MÁS NOBLE DE LA TIERRA.

En los fríos meses del crudo invierno de Canena (Jaén), se recolecta a mano, en verde la aceituna Picual. Esa aceituna noble que hace estable y sabroso al aceite, para que en las mesas de todo el mundo, los exigentes paladares, incluso de los restauradores más reputados, puedan degustarla como el manjar que es...

Ahora ya en casi 40 países

ACEITE Antonio Alcaraz

www.aceiteantonioalcaraz.com

Gran
Hotel
Reads
Carretera Vieja Santa Maria Alaro, s/n
07320 Santa Maria del Camí, Islas Baleares
971 14 02 61
www.granhotelreads.com