

Creatividad para relanzar España

Creativity to relaunch Spain

by Think



SUD Lisboa & EPIC SANA Lisboa | Juderías Gallegas | Tribus de la Amazonia
SUD Lisboa & EPIC SANA Lisboa | Galician Jewries | Tribes of the Amazon



Nuevo GLE Híbrido Enchufable **EQ** POWER.

Sin límites dentro y fuera de la ciudad.

Muévete sin emisiones y sin restricciones por la ciudad con un motor eléctrico y disfruta de la libertad que te aporta, en trayectos largos, un motor diésel. Conduce un GLE 350 de 4MATIC **Etiqueta 0** y disfruta de una de las autonomías eléctricas más amplias del mercado.



Mercedes-Benz

GLE 350 de 4MATIC Híbrido Enchufable.

- Hasta 106 km de autonomía eléctrica.*
- Recárgalo en casa en 3 h y 15 min.**
- Sin impuesto de matriculación.
- Paquete **Plug&Go**: incluye cargador doméstico Wallbox con instalación gratis y 3 años de garantía.***

GLE 350 de 4MATIC: Emisiones CO₂ (NEDC/WLTP): 34-29/28-18 g/km. Consumo combustible combinado/eléctrico ponderado (WLTP): 0,7-1,1 l/100 km / 31,4-37,3 kWh/100 km.

*Autonomía en modo eléctrico (WLTP/NEDC): 82-98/100-106 km. **De 10-100% en wallbox de recarga (7,4 kW). En 6 h y 45 min de 0-100% con línea monofásica de 16 A (3,7 kW). ***Oferta válida hasta el 30/09/20.



GO SUMARIO SUMMARY

Pag. 12 | **GO SPAIN**
Creatividad para relanzar España

GO EXPERIENCE | Pag. 26
SUD Lisboa y Epic Sana Lisboa

GO EXPERIENCE | Pag. 38
Legado sefardí en tierras gallegas

GO EXPERIENCE | Pag. 48
Elewana. Experiencias transformadoras en Africa



GO DREAMS | Pag. 82
Fontecruz Lisboa.
Un universo de detalles



GO DREAMS | Pag. 62
Ponta dos Ganchos.
El mejor resort de las Américas

GO DREAMS | Pag. 72
Mandarin Oriental Munich.
El lujo discreto de la capital bávara

GO DELIGHTS | Pag. 94
Magoga. La esencia de
Cartagena en el plato

GO DELIGHTS | Pag. 104
Pablo. Sabores de
la tierra leonesa



Pag. 126 | **GO MORE**
Las vidrieras de la Pulchra Leonina
El Sueño de la Luz



GO MORE | Pag. 134
Santader Ciudad de Congresos



GO DELIGHTS | Pag. 114
Baobab Suites.
El paraíso canario

GO MORE | Pag. 142
La Dehesa Biodinámica.
En busca de los
recuerdos



GO PHOTO BOX | Pag. 150
Tribus de la Amazonia
Guardianes de los ríos

GO ART | Pag. 162
Otazu, arte entre viñas

GO DRIVE | Pag. 188
Mercedes-Benz GLB

GO FLY & NAVIGATE | Pag. 194
MJETS

GO LIFESTYLE | Pag. 198
Cosmética masculina

GO NEWS | Pag. 204
Noticias del sector

Pag. 176 | **GO DIALOGUES**
Leila.Túnez





José Manuel Gutiérrez | Director

TIEMPOS DE CORAJE

A veces la vida nos coloca en el ojo del huracán y nos pone a prueba en un escenario de adversidad. Ahí es cuando de verdad conocemos a los valientes y a los que son leales. Y ahí nos conocemos a nosotros mismos.

En este inicio de la recta final de un año que ninguno olvidaremos, después de seis meses de constates ejercicios de reinención, volvemos con más ganas que nunca.

Atrás dejamos lastres de quienes no estaban a la altura, de sometimientos a visiones estrechas de quienes lo único que tenían eran palabras y mucha cobardía a la hora de apostar y de dar un paso al frente.

Pero eso es pasado imposible de cambiar y ahora lo que toca es mirar hacia adelante con ilusión y más ganas que nunca.

Nuestra revista es la misma de antes, pero ahora es totalmente española y con otro nombre, libre de influencias y, sobre todo, viva y vibrante, capaz de dar un giro sobre sí misma en cada número para seguir emocionando.

Mantendremos la frecuencia bimestral, con más distribución que antes, pues su mercado ha crecido y, como ya hemos prometido, a partir del próximo número irá acompañada del suplemento de 50 páginas “El arte de viajar en moto”.

Por eso es tiempo de coraje, pues cuando todo apunta a que es tiempo de nadar y guardar la ropa, parafraseando un dicho popular, nosotros preferimos ser valientes, arriesgar con templanza y mesura, llenarnos de ilusiones y esforzarnos por ser cada día mejores profesionales escuchando a todo el que quiera sumar y aportar ideas.

Con un equipo en buena parte nuevo y cargado de ganas de hacer buen periodismo, con mucho conocimiento del oficio y con humildad, iniciamos esta singlatura que, al tiempo, es un renacer en el camino que iniciamos hace casi un año. Gracias a todos los que habéis confiado en nosotros y que seguís acompañándonos hoy.

TIMES OF COURAGE

Sometimes life puts us in the eye of the hurricane and tests us in a scenario of adversity. That's when we really know the brave and the loyal. And there we know ourselves.

In this beginning of the final stretch of a year that none of us will forget, after six months of constant reinvention exercises, we are back with more desire than ever.

We left behind the burden of those who were not up to the task, of submitted to narrow visions of those who had only words and much cowardice when it came to betting and taking a step forward.

But that is past, impossible to change, and now what we need is to look forward with enthusiasm and more desire than ever.

Our magazine is the same as before, but now it is totally Spanish and with a new name, free of influences and, above all, alive and vibrant, able to twist itself in each issue and continue exciting.

We will maintain the bimonthly frequency, with more distribution than before, because its market has grown and, as we have already promised, the next issue will be accompanied by the supplement of 50 pages “The Art of Traveling by motorcycle”.

That is why it is a time of courage, for when everything points to the fact that it is time to swim and keep clothes paraphrasing a popular saying, we prefer to be brave, to risk with temperance and moderation, fill us with dreams and strive to be every day better professionals, listening to everyone who wants to add and bring new ideas.

With a largely new team and full of desire to do better journalism, with a lot of knowledge of the profession and with modesty, we begin this journey that, is a rebirth of Do the path that we started almost a year ago.

Thank you to all who have trusted and who continues to accompany us today.



Edita: Destinos Turísticos y Comunicación, S.L.

info@revistagotravel.com

D. L.: M-40322-2019

Director: José Manuel Gutiérrez Rodríguez | jm.gutierrez@revistagotravel.com

Archivo Gráfico: Cardinalia Comunicación | javier.gutierrez@revistagotravel.com

Departamento Comercial y RRSS: Lorena Santos | lorena.santos@revistagotravel.com

Web: www.gotravel.com | Email: info@gotravel.com

RRSS. F: @revistagotravel | T: @RevistaGoTravel | I: @revista_gotravel

Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Adriana Lage, Lorena Santos, Ernesto Cabrera. Elena Figueroa, Ignacio Cuenca

Colaboradores: María Centeno, Ricardo Stucker, Beatriz Jiménez

Marketing, Producción y Gestión de Contenidos: Cardinalia Comunicación | info@cardinaliacomunicacion.eu

Desarrollo Web y E-Turisme: Cardinalia Comunicación

Arte, Diseño Gráfico y Paginación: Destinos Turísticos y Comunicación

Traducción: Greenwood Language Services, Ltd

Formato: Online / Impreso | Periodicidad: Bimestral



Vive Toro

UNA CIUDAD PARA PASEAR Y SENTIR

BIENVENIDOS A LA MUY NOBLE,
MUY ANTIGUA Y MUY LEAL
CIUDAD DE TORO,
DONDE ENCONTRARÁN:
ARTE, FOLCLORE, GASTRONOMÍA,
CULTURA, NATURALEZA
Y SOBRE TODO: VINO Y VIDA



Creatividad para relanzar

ESPAÑA

GO SPAIN



Dicen que un hilo rojo invisible conecta a los que está destinados a encontrarse, sin importar el tiempo, el lugar o las circunstancias. Y que ese hilo rojo se puede estirar, contraer o estirar, pero nunca romper. Eso sucede con el talento y la creatividad de nuestro país, que se conentan en torno a un nombre propio: “Go Spain”.

Texto: José Manuel Gutiérrez

Fotos: Think / Rafael G. Arroyo / Cardinalia Comunicación

En la reciente memoria colectiva española tenemos muy vivo el recuerdo de la desolación y la impotencia que han marcado nuestras vidas durante los últimos seis meses. La Covid-19 confinó a un pueblo tan sociable como el nuestro, acostumbrado a vivir en la calle, a viajar y a disfrutar en libertad. Mientras el consuelo se buscaba en series de televisión, en videojuegos, en videoconferencias con familiares y amigos, en directos por las redes sociles..., hubo una mente inquieta que trazó una idea brillante: la cultura y el talento tenían que ser la base del renacer de España ante esta nueva realidad.

De Spain Passion a Go Spain

El autor de la idea es Ángel Tapia, director de la productora Think, quien en la anterior crisis económica, hace ya más de una década, hizo realidad su sueño de viajar por medio mundo para contar historias y conocer otros lugares, al tiempo que hizo realidad un proyecto de trasladar a China los atractivos culturales, gastronómicos y lúdicos de distintas zonas de España.

La puesta en escena la protagonizaban dos viajeras chinas llamadas Shu y Yhu, en viaje por España, acompañadas de un estudiante español. Y el resultado, presentado como serie documental (docuficción) con el nombre de Spain Passion, fue emitido en China en ocho capítulos de 45 minutos cada uno. Con una buena dosis de emoción, Ángel Tapia y su equipo supieron contar todo lo que España tiene de genuino y diferente, alejándose de estereotipos y de tópicos. Ahora, con la sorpresa del estado de alarma a causa de la Covid-19, Ángel Tapia decidió dar un paso al frente para ayudar a la recuperación de la imagen de España y, sin dudarlo, puso su productora a trabajar en un largo documental bautizado Go

They say that a red thread connects those who are destined to meet, not considering the time, place, or circumstances. And that red thread can stretch or shrink but can never be broken. This happens with the talent and creativity of our country united around a certain name: “Go Spain”.

Spain, que, a partir de la cultura, el talento y la creatividad, pretende inyectar en nuestra sociedad el dinamismo que ya había conseguido en el gigante asiático con Spain Passion.

Una activista cultural como narradora

Un proyecto de tanta dimensión social y solidaria necesitaba de una figura pública de compromiso y honestidad incontable y la elegida fue la actriz y periodista Cayetana Guillén Cuervo, quien aceptó el reto de ser la narradora del documental. Porque ella sabe muy bien que comunicar y transmitir son dos verbos que transforman el mundo, si se conjugan de manera excepcional como queda patente en su exitosa carrera profesional.

En Go Spain una Cayetana espontánea, sin artificios ni protocolos, transmitirá la idea que ella misma resume con la expresión «cómo mola España». Y junto a ella, los máximos exponentes del mundo de la moda, de la gastronomía, de la música, del deporte, del arte o del cine harán las veces de embajadores de Go Spain ante el mundo.

Spain Passion



Una apuesta por España

Desde el principio, la velocidad de este proyecto fue imparable, ya que a él se fueron sumando desinteresadamente nuevos colaboradores, empresas y entidades, convencidos de que la unión es el mejor camino para el éxito y dispuestos a mostrar al mundo lo que somos capaces de hacer, nuestro talento y nuestra creatividad.

La lista de nombres es larga e incontestable. ¿Por dónde empezar? Nieves Álvarez, nuestra “top model” más internacional, y el gran Rafael Nadal forman parte del elenco de celebridades que apoyan a Go Spain, pero hay muchos más.

Cayetana Guillén Cuervo



Ángel Tapia y Embajadores de Go Spain



Del mundo de la gastronomía están presentes chefs de la talla de Jesús Sánchez, Oriol Castro, Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Víctor Martín o Joan Porcel. El mundo del arte cuenta con Odalys Sanchez, Boa Mistura, Okuda San Miguel o Ink and Movement; y el grupo Amaral, Dvicio, India Martínez, Dorantes o Rozalén son algunos nombres del sector musical que se han sumado al proyecto. También el productor teatral Jesús Cimarro, el modelo y actor Andrés Velencoso, los diseñadores Lorenzo Caprile y Sebastián Pons, el arquitecto de interiores Pascua Ortega y los deportistas Fermín Cacho, Eli Pinedo o Almudena Cid. Desde la pequeña pantalla se suman Jesús Colmenar, director y productor ejecutivo de La casa de papel, y las actrices Cristina Castaño, Aitana Sanchez Gijon, Ana Fernández y Teresa Ríot...

Destacan como colaboradores del proyecto instituciones y entidades de la talla del Museo del Prado, el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, Ayuntamiento de Madrid, Ayuntamiento de Valladolid, Rioja Turismo, Teatro Real, Grupo Odalys, Spain Film Commission, AENA, Real Madrid o empresas como GPRO Valparaíso, Air Europa, Kaotico, Canon España, Mercedes-Benz o GO Travel.

Un sueño que toma forma

Semana tras semana la producción fue tomando cuerpo a base de esfuerzo, madrugones, miles de kilómetros, de capacidad de sacrificio, de un criterio casi obsesivo por el trabajo bien hecho y de una ilusión inquebrantable de todo el equipo, donde se destaca la labor de su director y guionista Pelayo Muñoz Cabal, el director de fotografía Rafael G. Arroyo y su inseparable socia y directora de contenidos Manuela Barrero. Hasta que un buen día, las cámaras se apagaron tras el último plano del rodaje.

Llegaba el momento de presentarlo al mundo y Ángel Tapia fue consciente de la importancia de una buena comunicación y una acción de gran impacto mediático. Y qué mejor lugar que el verano mallorquín para realizar un evento de éxito llamado Go Spain & Mallorca, una gran gala en el GPRO Valparaíso Palace Hotel & Spa convertido en inmejorable punto de encuentro de los embajadores y de los colaboradores que han participado en el documental.

Rodaje de Go Spain por las calles de Madrid



Un paso al frente para ayudar a la recuperación de la imagen de España

El hotel es uno de los espacios destacados del documental por su apoyo al turismo de calidad de Mallorca, que va más allá del sol y la playa gracias a su gastronomía, su apuesta por la sostenibilidad y el valor que aportan la cultura y el deporte. Aquí es donde el grupo hotelero mallorquín GPRO Valparaíso, dirigido por Toni Ferrer, tiene un papel destacado gracias a un modelo de negocio que fomenta un turismo cultural y urbana que apuesta por un estilo de vida saludable y sostenible.

En la plataforma Filmin

“Spain Passion” y “Go Spain” podrán verse, a partir de noviembre de 2020, en la plataforma española de cine en línea Filmin, que nació en 2006 con el soporte de varias distribuidoras de cine independiente de nuestro país. Y la difusión se hará extensiva al resto de Europa, China, Estados Unidos, Brasil, Japón, Corea, Taiwán o India.

Y en Youku

Ángel Tapia siempre repite “Think Local, Act Local” y, por eso, su visión siempre está enfocada en la comunicación tanto nacional como internacional, estableciendo un lazo emocional con las personas. Ambos proyectos se emitirán en Youku, la mayor plataforma de videos del mundo con cerca de millones de usuarios al mes.

Y es que la leyenda del hilo rojo sigue estando muy presente en la vida de este profesional que ha sabido unir en el mismo camino al Grupo Odalys y a Think, compartiendo su determinación de crear un “ícono” que servirá para transformar la imagen de Madrid y de España.

www.hellothink.es

Rodaje de Go Spain en Madrid



Rodaje de Go Spain en Mallorca



Rodaje de Go Spain en Madrid



In recent collective Spanish memory, we have very live memories of desolation and helplessness that have marked our lives over the last six months. Covid-19 confined such a sociable people like us, used to living outside, travelling, and enjoying freedom.

While we find consolation in television series, in video games, in video conferences with families and friends, in direct concerts on social networks..., there was one restless mind that had a brilliant idea: culture and talent had to be the base for relaunching Spain in this new reality.

From Spain Passion to Go Spain

The author of the idea is Angel Tapia, director of Think, who, in the previous economic crisis, more than a decade ago, made his dream of travelling round the world a reality to relate stories and get to know other places, as well as making reality of a project for transferring to China the cultural, gastronomic and leisure attractions from different areas of Spain.

The staging was characterised by two chines travellers called Shu and Yhu, travelling round Spain, accompanied by a Spanish student. And the result, presented as a documentary (docufiction) with the name of Spain Passion, was emitted in China in eight chapters of 45 minutes. With a good dose of emotion, Angel Tapia and his team knew how to relate all that Spain has of genuineness and difference, far from stereotypes and topics.

Filming of Go Spain at Museo Cerralbo in Madrid

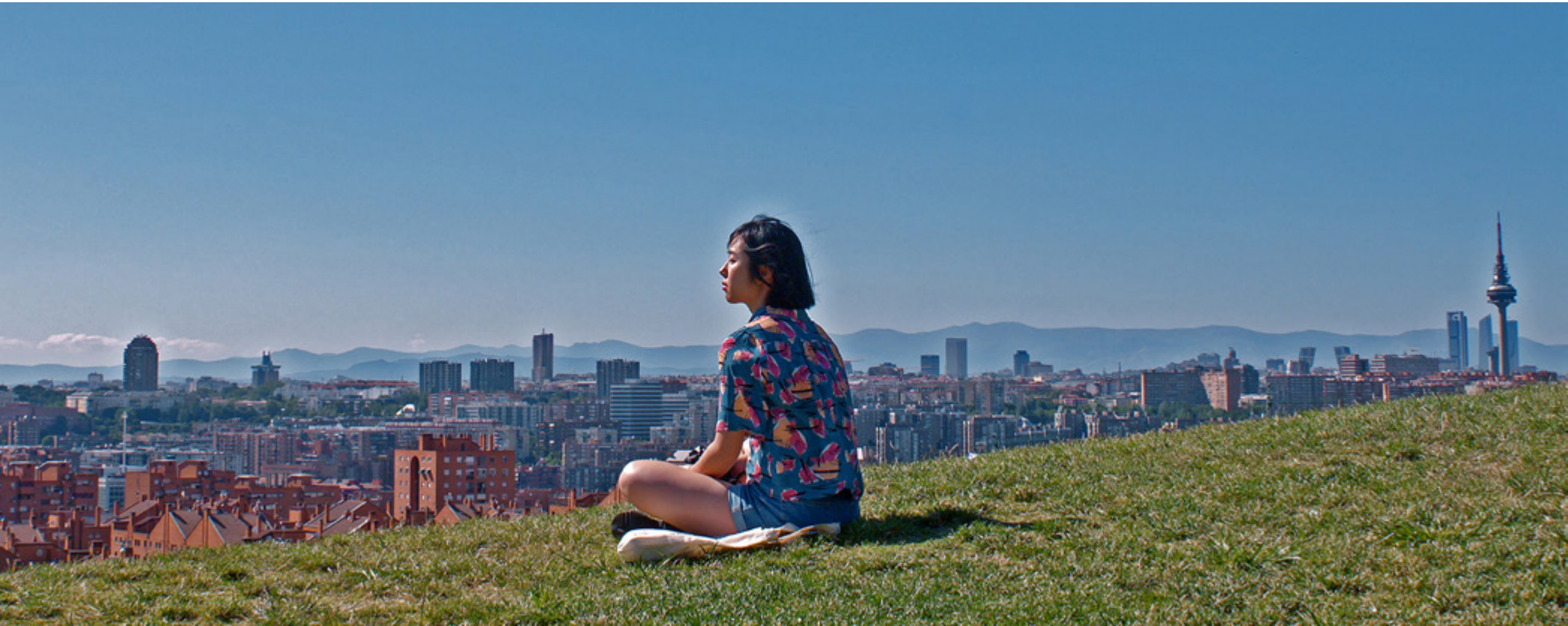


Now, with the surprise of the state of alarm caused by Covid-19, Angel Tapia, decided to take a step forward to help with recovering the image of Spain, and without any doubt, put his producer to work on a long documentary called Go Spain that based on culture, talent, and creativity, pretends injecting into our society the dynamism he achieved in the Asian giant with Spain Passion.

A cultural activist as narrator

A project of such social and solidarity dimension it needed a public figure of commitment and unanswerable honesty and the one chosen was the actress and journalist Cayetana Guillen Cuervo, who accepted the challenge of narrating the documentary. Because she knows very well that to communicate and to transmit are two verbs that transform the world, if they are exceptionally conjugated, as seen in her successful professional career.

A spontaneous Cayetana in Go Spain, without tricks of protocols, will transmit the idea that she summarises with the expression «Spain is cool». And together with her, maximum personalities from the fashion, music art, or cinema worlds, among others, will be the Go Spain Ambassadors to the world.



Filming of Spain Passion

Committed to Spain

From the beginning, the speed of this project was unstoppable, because many disinterested new collaborators, companies, and entities, started collaborating, convinced that being united is the best way to success and disposed to show the world what we are capable of doing, our talent and our creativity.

The list of names is long and unanswerable. Where do we start? Nieves Alvarez, our most international “Top Model” and the great Rafael Nadal form part of the cast of celebrities who support Go Spain, but there are many more.

Filming of Spain Passion



Famous chefs like Jesus Sanchez, Oriol Castro, Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Victor Martin or Joan Porcel join us from the gastronomy world. The art world has powerful representatives like Odalys Sanchez, Boa Mistura, Okuda San Miguel or Ink and Movement; and the group Amaral, Dvicio, India Martínez, Dorantes or Rozalén are some of the musical sector that have joined this project. Also, the theatre producer Jesus Cimarro, the model Andres Velencoso, the designers Lorenzo Caprile and Sebastain Pons, the interior architect Pascua Ortega and sports personalities Fermin Cacho, Eli Pinedo or Almudena Cid. From the TV screen we add Jesus Colmenar, director, and executive producer of La casa de

Filming of Spain Passion



Go Spain Ambassadors. Mallorca presentation party

Cayetana Guillén Cuervo



Papel [the Paper House] and the actresses Cristina Castaño, Aitana Sanchez Gijon, Ana Fernández and Teresa Riot...

Institutions and entities stand out as collaborators of the project, like El Prado Museum, The Reina Sofia Art Centre National Museum, Madrid Council, Valladolid Council, Rioja Tourism, Teatro Royal, Grupo Odalys, Spain Film Commission, AENA, Real Madrid or companies like GPRO Valparaiso, Air Europa, Kaotico, Canon España, Mercedes-Benz or GO Travel.

A dream coming true

Week after week the production began to take form on the base of effort, early mornings, thousands of kilometres, capacity of sacrifice, of a nearly obsessive criteria for work well done, and of an unbreakable illusion of the entire team, highlighting the work of its director and script writer Pelayo Muñoz Cabal, the photography director Rafael G. Arroyo and his inseparable partner and director of content Manuela Barrero. Until on good day, the cameras were switched off after the last filming.

The time for presenting it to the world arrived and Angel Tapia was aware of the importance of good communication and great media impact action. And what better venue than the Mallorca summer to carry out a successful event called Go Spain & Mallorca, a great gala in the GPRO Valparaiso Palace Hotel & Spa converted into the best venue for the ambassadors and collaborators that have participated in the documentary.



Filming of Go Spain at Museo Cerralbo in Madrid



Go Spain filming in Madrid



Go Spain filming in Madrid

The hotel is one of the outstanding spaces of the documentary for its support to quality Mallorca tourism, beyond the sun and beach thanks to its gastronomy, its commitment for sustainability and the value added by culture and sports. Here is where the Mallorca hotel group GPRO Valparaíso directed by Toni Ferrer has an outstanding role thanks to a business model fostering cultural and urban tourism committed to a healthy and sustainable lifestyle.

On the Filmin platform

"Spain Passion" and "Go Spain" can be seen, as from 2020, on the Spanish on-line film platform Filmin, founded in 2006 with the support of several independent cinema distributors in our country. The distribution will be extended to the rest of Europe, China, United States, Brazil, Japan, South Korea, Taiwan, or India.

Go Spain filming in Mallorca



Go Spain filming in Mallorca

And in Youku

Angel Tapia always repeats "Think Local, Act Local" and, of course, his sight is always focussed on both national and international communication, establishing an emotional link with other persons. Both projects will be emitted in Youku, the largest video platform in the world with millions of users per month.

Because the red thread legend is still very present in the life of this professional who knows how to unite Grupo Odalys and Think in the same trajectory, sharing his determination to create an icon that will serve to transform the image of Madrid and Spain.

www.hellothink.es



Spain Passion



The staging was characterised by two chines travellers called Shu and Yhu travelling round Spain, accompanied by a Spanish student



Rodaja de Go Spain en el Museo Cerralb de Madrid





REIMAGINE MIRRORLESS

El impecable rendimiento de las mirrorless Full Frame EOS R5 y R6 con los objetivos RF revolucionarán el mundo de la fotografía y el vídeo. Olvida todo lo que sabías y redescubre una nueva era.

Canon

Live for the story_

SUD LISBOA Y EPIC SANA LISBOA

referentes de una ciudad moderna

Lisboa es uno de los destinos turísticos favoritos de aquellos que buscan un atractivo cosmopolita y moderno, así como descubrir la huella que dejaron las diferentes culturas que llegaron a su puerto. El local SUD Lisboa y el Hotel Epic Sana son los emblemas de la Lisboa del siglo XXI.

Texto: Lorena Santos Quaresma
Fotografía: Cardinalia | SUD Lisboa | EPIC SANA Lisboa

Lisbon is one of the favourite touristic destinations for those looking for cosmopolitan and modern attractions and discovering the mark left by the different cultures that have arrived at its port. The SUD Lisboa premises and the Hotel Epic Sana are the emblems of 21st century Lisbon.

Arco de la Rua Augusta



Lisboa cuenta con una rica y extensa historia y eso tiene un evidente reflejo en los barrios de su casco antiguo, en las calles de la Baixa pombalina y en la Praça do Comércio que mira al Tajo. También en la zona monumental de Belém, repleta de edificios declarados Patrimonio de la Humanidad, y en sus iglesias, conventos, palacios... Pero Lisboa es también una ciudad moderna y una de las más vibrantes de Europa, donde el “street art” se ha adueñado de sus calles y que ofrece una de las ofertas de ocio nocturno más apetecibles del continente. Todo esto, y también su deliciosa gastronomía, responsable en gran medida de su merecido éxito, la calidez de sus gentes y las numerosas conexiones aéreas y su cercanía han hecho que “la ciudad de las siete colinas” esté de moda y que cada año más turistas de todos los rincones del mundo quieran visitarla para empaparse de su ambiente.

Vistas desde el Mirador de San Pedro de Alcântara



Ambiente nocturno

Un local de moda para una ciudad de moda

Uno de los locales que se adaptan perfectamente a la modernidad de la ciudad es SUD Lisboa, un lugar ideal para conocer la urbe desde otra perspectiva. Ubicado en el barrio de Belém, con unas espectaculares vistas del río Tajo y del célebre puente 25 de Abril, y con el Cristo Rey como testigo, esa gran estatua que fue instalada en 1959 en honor a la participación de Portugal en la II Guerra Mundial, SUD Lisboa desprende glamour y sofisticación en cada uno de sus rincones y se ha convertido en poco más de tres años en un imprescindible de la vida social lisboeta.

Puente 25 de Abril y Cristo Rey desde SUD Lisboa Pool Lounge



Ambiente nocturno y arte en la calle

Este exclusivo establecimiento, en el que se dan cita gastronomía, diseño y espectáculo, nos transporta, con sus líneas, al Art Decó de los años 30. Lleva la firma del arquitecto Antoine Pinto y cuenta con tres espacios, todos con una marcada personalidad, unidos en perfecta sintonía y con la voluntad de crear escenarios sorprendentes. Son el SUD Lisboa Terrazza, el SUD Pool Lounge y el SUD Lisboa Hall. Y las sorpresas que SUD Lisboa nos tiene preparadas se completan con el puente que sirve de unión entre el SUD Lisboa Terrazza y el SUD Lisboa Hall.

El SUD Lisboa Terraza ofrece una cocina mediterránea con claras influencias italianas, una propuesta sabrosa y bien presentada de la que es responsable el chef Patrick Lefeuvre y que elabora con materia prima de primerísima calidad. Una experiencia gastronómica ideal para disfrutar de una cena formal en familia y amenizada con actuaciones musicales en directo. En la segunda planta de este espacio se encuentra una de las joyas de SUD Lisboa, la piscina infinita de diseño minimalista donde se puede saborear alguno de los numerosos cócteles que ofrece su carta, mientras se disfruta de una de las vistas más impresionantes de la ciudad. Por último, y no menos importante, está el SUD Lisboa Hall que, con más de 1.600 metros cuadrados, está pensado para eventos especiales corporati-

vos, como presentaciones de productos o reuniones empresariales, y para fiestas privadas y bodas. Es un local de referencia de Lisboa para la celebración de todo tipo de eventos y cuenta con una oferta diferenciadora que lo convierten en el lugar ideal donde celebrar los grandes momentos de la vida, todo ello de la mano de chef Ángel Reyes. SUD Lisboa nació con la clara idea de crear momentos memorables en cada uno de sus ambientes, cuidando al máximo los detalles que enamoran y sorprenden; un lugar donde estar, convivir y, por supuesto, disfrutar de la más deliciosa gastronomía. Momentos que nos hacen sentir saudade, esa hermosa palabra que existe solamente en portugués, una saudade en este caso de momentos inolvidables.

Escalera de SUD Lisboa



SUD Lisboa Terrazza



SUD Lisboa Pool Lounge



SUD Lisboa Hall





SAYANNA Wellness & Spa. EPIC SANA Lisboa

La excelencia del hotel EPIC SANA

En esa misma línea de modernidad se encuentra el Epic Sana Lisboa, un hotel en el que los pequeños detalles marcan la diferencia. Con una privilegiada localización, en las Amoreiras y a corta distancia del Marqués de Pombal y de la Avenida da Liberdade, Epic Sana es el hotel ideal para cualquier visita a la capital, tanto por negocios como por placer. Es mucho más que un simple lugar donde alojarse, ya que tiene un ambiente sofisticado, contemporáneo y cosmopolita, donde el confort, la luz, el spa, la gastronomía y los cócteles de autor compiten para ofrecer al huésped una experiencia única. A pesar de sus considerables dimensiones, 311 habitaciones repartidas en 13 plantas, de las cuales 20 son suites, el servicio se caracteriza por su calidez y atención personalizada. Y más abajo, el increíble Sayanna Wellness Spa, donde se puede disfrutar de espacios para tratamientos de belleza y bienestar “a la carta”, masajes exclusivos, gimnasio, piscina cubierta, sauna, baño turco...., que pueden visitarse, sin ninguna prisa, a diario. Scale Bar y UpScale Bar son otros dos espacios donde relajarse en Epic Sana. El primero cuenta con dos zonas completamente dife-

Suite Diplomática EPIC SANA Lisboa



Lobby EPIC SANA Lisboa



rentes donde disfrutar de una copa o de una comida ligera. La zona interior es un espacio abierto con decoración moderna y elegante y la exterior, en la terraza principal del hotel, está dedicado a la relajación. El UpScale Bar, situado en la novena planta, cuenta con una infinita piscina donde disfrutar de una vista panorámica de la ciudad con el río Tajo en el horizonte. El chef Patrick Lefevre nos da la bienvenida en el restaurante Flor de Lis con una gastronomía nacional e internacional elaborada con ingredientes frescos y adaptando la oferta a cada temporada. Y en su bodega, una cuidadosa selección de vinos verdes y maduros nacionales y extranjeros y una interesante selección de espumosos portugueses y champanes

distinguidos. No hay que perderse el Sunday Brunch, un viaje gastronómico por los sabores más refinados de Italia, Francia, España y Portugal. Aquí el viajero hallará una selección de la más deliciosa panadería y repostería seguida de pequeños entrantes como mariscos, ensaladas mediterráneas, quesos y embutidos nacionales e internacionales, mermeladas caseras... También las reuniones y eventos tienen un importante protagonismo en Epic Sana, pues cuenta con 1.760 metros cuadrados repartidos en 14 salas y con capacidad para 1.300 personas.

<https://www.sudlisboa.com/>
<https://www.lisboa.epic.sanahotels.com/es>

Lisbon has a rich and extensive history, which finds reflection in the neighborhoods of its old town, in the streets of Baixa Pombalina and in Praça do Comercio that looks at the Tagus River. Also, in the monumental area of Belém, which is full of buildings declared a World Heritage Site, and in its churches, convents, palaces, etc. But Lisbon is also a modern city and one of the most vibrant in Europe, where “street art” has become owning its streets and offers one of the most desirable nightlife on the continent. Moreover, Lisbon is well-known because of its delicious cuisine, the warmth of its people and its many

air connections. Due to all these, “The city of seven hills” has become fashionable. Thus, tourists from all over the world, who want to plunge into its atmosphere, increase every year.

A fashion premises for a fashion city

One of the places that perfectly adapt to the modernity of the city is SUD Lisboa, an ideal place to get to know the city from another perspective, which is in the Belém neighbourhood with spectacular views of the Tagus River and the famous 25th of April Bridge. We also found the Christ the King, the great sta-

SUD Lisboa Hall



tue placed in 1959 in honour of Portugal's participation in World War II. Thus, SUD Lisboa exudes glamor and sophistication in each of its corners and has become an essential part of Lisbon's social life in just over three years.

This exclusive establishment is where gastronomy, design, and entertainment meet and transports us to the Art Deco of the 1930s. It bears the signature of the architect Antoine Pinto and has three spaces, all with a marked personality, united in perfect harmony and with the will to create surprising scenarios. They are the SUD Lisboa Terrazza, the SUD Pool Lounge and the SUD Lisboa Hall. And the surprises that SUD Lisboa has in store for us are completed with the bridge that serves as a link between the SUD Lisboa Terrazza and the SUD Lisboa Hall.



SUD Lisboa Terrazza

The SUD Lisboa Terrazza offers Mediterranean cuisine with clear Italian influences, a tasty and well-presented proposal, made with the highest quality raw materials, for which chef Patrick Lefeuvre is responsible. An ideal gastronomic experience to enjoy a formal family dinner and enlivened with live musical performances. The second floor of this space is one of the jewels of SUD Lisboa, the infinity pool with a minimalist design where you can savour one of the many cocktails on its menu while enjoying one of the most impressive views of the city. Last but not least, there is the SUD Lisboa Hall with more than 1,600 square meters and designed for special corporate events, such as product presentations or business

meetings, and for private parties and weddings. It is a landmark in Lisbon for holding all kinds of events and has a differentiating offer that makes it the ideal place to celebrate the great moments of life, all of this by chef Ángel Reyes.

SUD Lisboa was born with a clear idea of creating memorable moments in each of its environments, taking high care of the details that make you fall in love and surprise; a place to be, to live together and, of course, to enjoy the most delicious gastronomy. Moments that make us feel saudade, that beautiful word that exists only in Portuguese, a saudade in this case of unforgettable moments.

SUD Lisboa Terrazza



SUD Lisboa Hall



The excellence of the EPIC SANA hotel

Along the same lines of modernity is the Epic Sana Lisboa, a hotel in which small details make the difference. With a privileged location in Las Amoreiras and close to the Marquês de Pombal and Avenida da Liberdade, Epic Sana is the ideal hotel for any visit to the capital, both for business and pleasure. It is much more than a simple place to stay, as it has a sophisticated, contemporary and cosmopolitan atmosphere, where comfort, light, the spa, gastronomy and signature cocktails compete to offer the guest a unique experience. Despite its considerable size, it has 311 rooms spread over 13 floors, of which 20 are suites. Also, its service is known for its warmth and personalized attention. And further down, the incredible Sayanna Wellness Spa, where you can enjoy spaces for beauty and wellness treatments “à la carte”, exclusive massages, gym, indoor pool, sauna, Turkish bath, which can be visited, without any rush, daily. Scale Bar and UpScale Bar are two other spaces where you can relax at Epic Sana. The first one has two completely different areas where you can enjoy a drink or a light meal.



UpScale Bar. EPIC SANA Lisboa

The indoor area is an open space with modern and elegant decoration, while the outdoor zone, on the hotel's main terrace, is dedicated to relaxation. The UpScale Bar, located on the ninth floor, has an infinity pool where you can enjoy a panoramic view of the city with the Tagus River on the horizon. Chef Patrick Lefeuivre welcomes us in the Flor de Lis restaurant with a national and international cuisine made with fresh ingredients and adapting the offer to each season. And in its cellar, we can find a careful selection of national and foreign green and mature wines and a selection of Portuguese sparkling wines and distinguished champagnes. Not to be missed is Sunday Brunch, a gastronomic journey through the refined flavors of Italy, France, Spain and Portugal. Here the traveller will find a selection of the most delicious bakery and pastries followed by small starters such as seafood, Mediterranean salads, national and international cheeses and sausages, homemade jams, and so on. Meetings and events also have a significant role in Epic Sana, as it has 1,760 square meters spread over 14 rooms and with a capacity for 1,300 people.

SAYANNA Wellness & Spa. EPIC SANA Lisboa



Restaurant Flor de Lis. EPIC SANA Lisboa

Deluxe Room. EPIC SANA Lisboa





Legado SEFARDÍ en tierras gallegas

Marzo de 1492. Esta fecha supuso un antes y un después en la vida de los judíos en la península Ibérica, tras publicarse el edicto de expulsión que obligaba a esta comunidad a abandonar sus casas y posesiones. Viajamos hasta tierras gallegas para descubrir las juderías de Monforte de Lemos, Ribadavia y Tui.

Texto: Javier Gutiérrez
Fotografía: Cardinalia Comunicación

March 1492. This date was a before and after in the life of Jews on the Iberian Peninsula, after the expulsion edict was published that forced this community to abandon their houses and possessions. We travel to Galician lands to discover the Jewish quarters of Monforte de Lemos, Ribadavia and Tui.

Para impedir que la presencia del pueblo judío en España cayera en el olvido, nació la Red de Juderías “Camino de Sefarad”, que tiene como objetivo conservar y recuperar el patrimonio material e inmaterial de la comunidad sefardí.

Monforte de Lemos

En la villa “monfortina” nos dan la bienvenida la Torre del Homenaje del castillo y el monasterio de San Vicente del Pino, con su particular fachada y su impresionante claustro neoclásico.

Las calles de Zapaterías, Falaguería o Pescadería fueron las elegidas por la comunidad judía para asentarse, y todavía hoy se conservan casas de familias como la de Gaibor o la que pudo haber sido la sinagoga, que cuenta con dos cuevas, una de las cuales se dice que fue el mikvé, el espacio donde se realizaban los baños de purificación que prescribe el judaísmo. Muy cerca de este lugar, encontramos un sencillo monumento al pueblo judío y a los judeoconversos monfortinos. Otros lugares imprescindibles en Monforte de Lemos son el Colegio de Nuestra Señora de la Antigua, conocido como el “Escorial gallego”, que cuenta con una interesante colección de pintura en la que destacan dos magníficos cuadros de El

Greco. Y en el Museo de Arte Sacro del Convento de las Clarisas, podemos admirar el “Cristo Yacente” de Gregorio Fernández.

Monforte de Lemos se encuentra dentro de la D.O Ribeira Sacra. De hecho, la estampa más reconocida es la que forman los bancales donde se cultiva la uva y que aparecen colgados de las laderas del cañón del río Sil. La serpenteante carretera nos lleva hasta el embarcadero y hasta el espectacular Mirador del Duque. En Bodega Algueira se puede realizar una instructiva cata, pero también se puede navegar por el Sil o disfrutar de la gastronomía gallega en O Castelo. Y en la villa, resalta obligatorio acercarse hasta el Centro del Vino de la Ribeira Sacra y su Tapería, que ofrece cocina elaborada con productos gallegos de calidad.

Ribadavia

El casco antiguo de Ribadavia es un entramado de plazas porticadas y calles medievales que conservan iglesias y pazos de todos los estilos y épocas. La visita a la judería comienza en el Centro de Información Judía de Galicia donde nos cuentan la cautivadora historia de las comunidades judías en toda Galicia antes y después de su expulsión. Continuamos por la



Cañón del río Sil desde el Mirador del Duque

Rúa Merelles Caula, donde estaba la sinagoga, y por la Rúa da Porta Nova de Abaixo, que nos conduce hasta el límite del barrio judío. Por último, visitamos la Casa de la Inquisición, un curioso palacio fortificado con un interesante patio renacentista.

Íntimamente relacionadas con la comunidad judía son las historias que narran, en este bonito municipio, las hermanas Touza y doña Herminia. Las primeras se hicieron famosas por esconder a judíos perseguidos por los nazis y ayudarles a pasar a Portugal durante la Segunda Guerra Mundial y la segunda, porque, desde hace más de 30 años, se levanta a diario, mucho antes de salir el sol, para elaborar en su tahona riquísimos dulces con recetas sefardíes. Es un verdadero placer visitarla, disfrutar de sus dulces y sobre todo escuchar sus historias.

Finalizamos nuestra visita a Ribadavia en el Museo del Vino de Galicia que, situado en la antigua casa rectoral de Santo André de Camporredondo, está dedicado al patrimonio vitivinícola de Galicia. Al lado, se encuentra el restaurante Sábrego, donde una vez más disfrutamos de la sabrosa gastronomía gallega.

Doña Herminia en su tahona. Ribadavia



Casa de la familia Gaibor. Monforte de Lemos



En Zapaterías, Falaguería o Pescadería fue donde se asentó la comunidad judía

Judería de Ribadavia





Cloister of the Cathedral of Tui

Tui

La histórica ciudad de Tui, bañada por las aguas del Miño, que hace de frontera natural con Portugal, conserva un excelente casco histórico que invita a ser recorrido con calma, disfrutando de sus calles, plazas, casas señoriales, iglesias, conventos...

El legado sefardí en la ciudad "tudense" lo encontramos en la Casa de Salomón, en la antigua sinagoga, en la menorá grabada en una de las piedras del claustro de la catedral y en un cáliz gótico y en el llamado relicario de coco que se pueden admirar en el Museo Diocesano. Pero lo que más sobrecoge son los sambenitos de la Inquisición, grandes piezas de tela del siglo XVII que dan testimonio de las penitencias impuestas por el Santo Oficio a los herejes y que pudimos ver en la catedral y en el Museo Diocesano. La Catedral de Santa María es el monumento más importante de Tui, caracterizado por su aspecto fortificado y por sus sucesivos estilos arquitectónicos, aunque el románico es el que domina la construcción inicial, en la que destaca la portada norte que acabó siendo rematada en estilo gótico. Degustar la gastronomía en Tui es disfrutar de los mejores productos de Galicia. Son excelentes los moluscos, mariscos y carnes regados con albariño, como los que pudimos disfrutar en el restaurante O Novo Cabalo Furado. Pero, por encima de todo, lo que más llamó nuestra atención fue la lamprea, un animal prehistórico de aspecto feroz que se alimenta de la sangre de sus víctimas y que es un plato emblemático en esta zona de Galicia. Un plato para valientes que merece la pena probar al menos una vez en la vida y que nosotros lo hicimos en La de Manu, uno de los establecimientos de hostelería que son una de las grandes referencias de la ciudad.

<https://redjuderias.org/>



"Sambenitos". Museo Diocesano de Tui



Menorá en el claustro de la Catedral de Tui



The Network of Jewish Quarters “Road to Sepharad” was created to impede that Jewish presence in Spain falls into oblivion, with the purpose of conserving and recovering the material and immaterial legacy of the Sephardic community

Monforte de Lemos

We are welcomed to this Monforte village by the Homage Tower and the San Vicente del Pino monastery, with its façade and impressive neoclassic cloister.

The Zapaterías, Falaguería or Pescadería streets were chosen by the Jewish community to settle down and still conserve their family homes like that of Gaibor or that which could have been a synagogue, which has two caves, one was called the mikveh, the space where they for purification bathing as prescribed by Judaism. Very close to this space, we find a simple monument to the Jews and the Monforte Conversos.

Other essential places in Monforte de Lemos are the Nuestra Señora de la Antigua College, known as the “Galician Escorial” that has an interesting collection of paintings highlighting two magnificent pieces by El Greco. And we can admire the “Dead Christ” by Gregorio Fernandez in the Sacro Art Museum of Clarisas Convent.

Monforte de Lemos is situated in the D.O Ribeira Sacra. In fact, the most outstanding sight is that formed by the two fields where grapes are cultivated and that appear hanging on the sides of the river Sil canyon. The snaking road that takes us to the jetty and to the spectacular Mirador del Duque. An interesting testing can be done in Bodega Algueira and navigate along the Sil river or enjoy Galician gastronomy or in O Castelo. And in the village, one must visit the Wine Centre of the Ribeira Sacra and its Tapería, offering cuisine prepared with quality Galician products.

Vineyards of the Ribeira Sacra



Gastronomia Sefardi



College of Our Lady of Antigua. Monforte de Lemos



Reclining Christ of Gregorio Fernandez
Museum of Sacred Art,
Convento de las Clarisas





Restaurant Sabrego. Campo Redondo. Ribadavia



Galician Wine Museum. Campo Redondo. Ribadavia



General view of Tui and Miño river

Ribadavia

The old centre of Ribadavia is a network of medieval porticoed squares and streets housing churches and country houses of all styles and periods. The visit to the Jewish Quarter starts at the Jewish Information Centre of Galicia where they tell us the captivating history of both the Jewish communities in all of Galicia before and after their expulsion. We continue along the Rua Merelles Caula, where the synagogue was located, and then along the Rua Porta Nova de Abaixo, that takes us to the limits of the Jewish quarter. Lastly, we visit the House of the Inquisition, a curious fortified palace with an interesting renaissance patio.

Galicia Jewish Information Center. Ribadavia



Closely related to the Jewish community are the histories narrated by, in this pretty township, the Touza and Ms. Herminia sisters. The first became famous for hiding Jews pursued by Nazis and helping them to pass to Portugal during the Second World War and the second, because, since 30 years ago, she get up every day, much before daylight, to prepare in her bakery very rich confectionery with Sephardic recipes. Visiting her is a true pleasure, enjoying her confectionery and above listening to her stories. We finish our visit to Ribadavia in the Galician Wine Museum, located in the ancient Clergy House of Sant Andre de Camporredondo, dedicated to Galician viticulture heritage. Next to it, the Sabrego restaurant, where once again we enjoy delicious Galician gastronomy.

Wine D.O. Ribeiro



Tui

The historical city of Tui, bathed by the river Miño, the natural frontier with Portugal, has an excellent historic centre that invites us to visit it with calm, enjoying its streets, squares, stately homes, churches, convents... The Sephardic legacy in Tui city can be found in the House of Solomon, in what was the synagogue; in the Menorah engraved on one of the stones of the cloister and in a Gothic chalice, and in the so-called coconut reliquary that can be admired in the Diocesan Museum. But what is most moving are the stigmas of the Inquisition, large XVII century hangings giving witness of the penitence imposed by the Holy Office on the heretics and that we could see in the Cathedral and in the Diocesan Museum.

The Santa Maria Cathedral is the most important monument in Tui, characterised by its fortified aspect and by its successive architectural styles, although the Romanesque style dominates the initial construction, highlighting the north face which was finished in Gothic style. Tasting gastronomy in Tui is enjoying the best Galician products. Molluscs, shellfish, and meats combined with Albarino wines are excellent, like those we enjoyed in the O Novo Cabalo Furado restaurant. But, above all, what most attracted our attention was the lamprey, a prehistoric animal of ferocious aspect that feed on the blood of its victims and that is an emblematic dish in this part of Galicia. A dish for the courageous that is worth tasting at least once in a lifetime and that we tasted in La de Manu, one of the catering establishments that is one of the great references of the city.

Jewry of Tui



Restaurant La de Manu. Tui. Lamprey



Restaurant O Novo Cabalo Furado. Tui



ELEWANA, *experiencias transformadoras en África*

Un continente que ofrece experiencias transformadoras que traspasan los poros de la piel. Eso es África. Y si esas vivencias son orquestadas por compañías visionarias, como Elewana, que trabajan en armonía con la naturaleza y respetan a la población local, pueden ser aún más especiales. Sí, el turismo sostenible es una baza fundamental para la conservación del medio ambiente, y también el rescate de la cultura de los pequeños pueblos y la mejora de su identidad.

Texto: Adriana Lage | Fotos: Elewana

A continent that offers transforming experiences penetrating the pores of the skin. That is Africa. And if those experiences are orchestrated by visionary companies, like Elewana, working in harmony with nature and respecting the local population, this can be even more special. Yes, sustainable tourism is a fundamental factor for environmental conservation, and the ransom of the culture of small villages and improving their identity.





Arusha Coffee Lodge

Elewana Collection traslada el significado de la palabra “kiswahili” –armonía y comprensión– a sus notables experiencias de safari. Sus cinco lodges, ubicados en las llanuras de Kenia y Tanzania, presentan una identidad singular, acercan a los huéspedes la oportunidad de conectarse con paisajes deslumbrantes y abundante vida silvestre, manteniendo los más altos estándares de servicio y comodidad. O sea, el verdadero significado del lujo esencial.

Un lodge en una plantación de café

Siguiendo el aroma del café recién hecho, llegamos al Arusha Coffee Lodge, un paraíso inmerso en una de las plantaciones de café más grandes de Tanzania. Sus 30 casas, ubicadas a los pies del sagrado Monte Meru, se distribuyen alrededor de la residencia del propietario y nos devuelven el reflejo de los colores y las texturas del grano más apreciado del mundo. El acogedor ambiente que se percibe en el albergue sobresale aún más después de recorrer las plantaciones, ver a los campesinos cosechar el café que después será servido en el desayuno, regresar de una excursión al cráter de Ngorongoro, descubrir la caldera del volcán icónico o volver del parque natural del Serengueti.

Un lodge en el que su gastronomía se basa en el producto local y que cuenta con un restaurante muy recomendable. Y en las frías noches de invierno sus cómodos salones con sus chimeneas invitan a descansar y rememorar las emociones vividas a lo largo del día.

Una aventura en el Masai Mara

En las llanuras del Masai Mara, en la vecina Kenia, el campamento Elephant Pepper Camp es ideal para los aventureros que sueñan con seguir la gran migración de millones de cebras y ñus que cruzan el Serengueti, entre los meses de julio y noviembre, en busca de pastos verdes, una de las siete maravillas del mundo. Sus grandes y lujosas carpas están ubicadas bajo un bosque de higueras y están bien espaciadas para lograr mayor privacidad. El área está restringida a los refugios de Mara North Conservancy, es decir, los safaris para observar leones, cheetas, leopardos, cebras y ñus, que son exclusivos para los huéspedes. Nos encontramos ante uno de los seis establecimientos que han recibido la calificación ecológica Nivel Oro de la organización Eco Tourism Kenya, por sus acertadas prácticas ambientales.

Y es que todas sus instalaciones funcionan con energía solar y tienen iluminación led, reciclan la basura de una manera responsable y el vidrio va a parar a una planta de reciclaje en Nairobi, buscando siempre que la huella ambiental sea mínima.

Hogar de rinocerontes y elefantes

Nuestro siguiente destino es Kopje Meru de Elsa, donde encontramos la mayor diversidad animal de todo el África Oriental: rinocerontes, hipopótamos, leones, aves.... Situado en las faldas de Mughwango Hill, en el Parque Nacional Meru es un santuario de rinocerontes célebre por sus manadas de elefantes. Es aquí donde se ubica este lodge boutique galardonado con diferentes premios internacionales, como la Mejor Propiedad de Safari en África que otorga la Good Safari Guide. Su singularidad radica en que cada cabaña está diseñada en torno a las rocas de la colina. Destaca la amplitud de sus dormitorios, con salas de estar siempre abiertas para resaltar la importancia de las vistas. Sin duda alguna, uno de los rincones más mágicos de toda África donde la paz y la tranquilidad son sus señas de identidad.

Un sueño bajo las estrellas

Elewana Loisaba Star Beds respira sofisticación y estilo africano en las carpas que se encaraman en los acantilados, permitiendo contemplar paisajes de ensueño desde Laikipia hasta el Monte Kenia. Ver cómo el amanecer colorea el horizonte tumbado en la tienda es



Elephant Pepper Camp

uno de esos momentos inolvidables, preludio del safari que espera en vehículos todoterreno y desde los que podremos admirar en su hábitat natural a elefantes, leones, perros salvajes y otras muchas especies que recorren estas tierras. No debemos asustarnos ante una presencia extraña que nos acompañará durante nuestra estancia. Se trata del guerrero Samburu, que, vestido con sus ropas tradicionales, hará las labores de mayordomo y se ocupará del cuidado de sus huéspedes y de orientarnos para disfrutar de la maravillosa experiencia que nos proporciona admirar el cielo estrellado sin movernos de nuestra cabaña.

Elephant Pepper Camp





Dormir en la copa de un árbol

Este excitante viaje finaliza en Tarangire Treetops, que nos brinda la oportunidad de vivir un sueño de infancia alojándonos en una casa construida en un árbol y que enciende la nostalgia de la niñez en los ojos de los visitantes, independientemente de su edad. Se trata de 20 cabañas construidas sobre baobabs, árbol sagrado africano, que nos regalan unas maravillosas vistas del valle del Rift. Más romántico e inolvidable, imposible.

Los desayunos al aire libre, la vida salvaje que nos circunda, las puestas de sol con una copa de vino espumoso, los pueblos singulares, las caminatas acompañadas por un guía local, las cenas románticas a la luz de la luna... todas estas experiencias te harán pensar que hay que regresar hasta aquí, y pronto.

Pero antes, cuando caiga la noche, se recomienda realizar un safari a pie, una atractiva propuesta que podemos llevar a cabo con seguridad, porque estaremos alejados de los animales más peligrosos.

Por si no lo sabes, hay que recordar que, al elegir Elewana, fomentas y participas activamente en el desarrollo de los proyectos sociales del grupo, como la Fundación Land & Life, que busca un futuro sostenible y armonioso entre las comunidades y la vida silvestre a través de educación, la salud y la conservación de la naturaleza, o Shanga, una institución dedicada a empoderar a las personas con discapacidad mediante la elaboración de artesanías de moda a partir de materias primas reciclables.

www.elewanacollection.com



Elsa's Hopje Meru

Elewana Collection translates the meaning of the word “kiswahili” –harmony and comprehension– into its outstanding safari experiences. Its five lodges, located on the Kenya and Tanzania plains, have a singular identity, offering their guests the opportunity of connecting with dazzling landscapes and abundant wildlife, maintaining the highest standards of service and comfort. In other words, the true meaning of essential luxury.

A lodge in a coffee plantation

Following the aroma of freshly made coffee, we arrive at the Arusha Coffee Lodge, a paradise surrounded by one of the largest coffee plantations in Tanzania. Its 30 houses, located at the foot of the sacred Mount Meru, are distributed around the residence of the owner, and reflect the colours and textures of the most appreciated bean in the world.

The cosy atmosphere appreciated in the guesthouse is even more outstanding after visiting the plantations, seeing the farmers harvest the coffee that later will be served for breakfast, returning from an excursion to the Ngorongoro crater, discovering the cauldron of the iconic volcano or returning from the natural Serengeti park.

A lodge in which gastronomy is based on local products and has a very recommendable restaurant. And in the cold winter nights its comfortable saloons with their chimneys invite to rest and recall the emotions lived throughout the day.



Elewana Loisaba Star Beds

Elsa'a Hopje Meru



An adventure in the Maasai Mara

The Elephant Pepper Camp on the Maasai Mara plains of neighbouring Kenya is ideal for the adventurous ones that dream of following the great migration of millions of zebras and gnus that cross the Serengeti, between the months of July and November, searching for green pastures, one of the seven wonders of the world.

Its large and luxurious tents are located under a forest of fig trees and are well separated for greater privacy. The area is restricted to the Mara North Conservancy shelters, meaning, the safaris to observe lions, cheetahs, leopards, zebras, and gnus, which are exclusive for the guests.

We find ourselves before one of the six establishments that have received the Gold Level ecology classification from the Eco Tourism Kenya organisation, for their proven environmental practices. And because all its installations work with solar energy and have LED illumination, they responsibly recycle the waste and the glass goes to recycling plant in Nairobi, always caring so the environmental footprint is the least possible.





Giraffes and zebras in their natural habitat

Home to rhinoceroses and elephants

Our next destiny is Kopje Meru of Elsa, where we find the greatest animal diversity in all Eastern Africa: rhinoceroses, hippopotamus, lions, birds... Located at the foot of the Mughwango Hill, in the Meru National Park, this sanctuary for rhinoceroses is famous for its herds of elephants. This is the location of this boutique lodge prized with different international awards, like the Best Safari Property granted by the Good Safari Guide. Its singularity is that each cabin is designed around the rocks of the hill. The size of its bedrooms stands out, with lounges always open to highlight the importance of the views. Undoubtedly, one of the most magical corners of Africa where peace and calm are its identity signs.



Elewana Loisaba Star Beds

Sleeping under the stars

Elewana Loisaba Star Beds breathes sophistication and African style in the tents situated on the cliffs, allowing the views of dreamlike landscapes from Laikipia to Mount Kenya. Seeing how the dawn colours the horizon laying down in a tent is one of the unforgettable moments, prelude of the safari waiting for us in off-road vehicles and from which we can admire elephants, lions, wild dogs and many other species of this land in their natural habitat.

We should not be surprised by a strange presence that will accompany us during our stay. The Samburu warrior, who, dressed in traditional clothing, acts as butler and is occupied in caring for his guests and of assisting us to enjoy the marvellous experience we get by admiring the starry sky without moving from our cabin.



Tarangire Treetops Lodge

Sleeping in a treetop

This exciting trip ends at the Tarangire Treetops that gives us the opportunity of living a dream of our infancy by living in a tree-house and that reignites the childhood in the eyes of the visitors, whatever their age. These are 20 cabins built on baobabs, sacred African tree, which prizes us with views of the Rift Valley. More romantic and unforgettable, impossible. Open-air breakfast, wildlife around us, sunsets with a glass of sparkling wine, singular villages, long walks accompanied by a local guide, romantic moonlight dinners... all these experiences will make you think that you must return here, and very soon. But before that, when night falls, a walking safari is recommended, an attractive proposal we can safely do, because we are far from dangerous animals.



Tarangire Treetops Lodge

In case you are unaware, you must remember that, when choosing Elewana, you foster and actively participate in the development of group projects, like the Land & Life Foundation, that pretends a sustainable, and harmonious future between communities and wildlife through education, health and conservation of nature, or Shanga, an institution dedicated to empower physically handicapped people by means of the making of fashion handcrafts using recyclable raw materials.



Desde mediados del siglo XIX el Polo Norte ha sido un imán que ha atraído a aventureros y científicos. Muchos intentaron llegar a esta región remota, despoblada, helada, sin vegetación ni caza, pero pocos lo consiguieron. Quizá el más conocido de todos, Roald Amudsen, consiguió sobrevolarlo en 1926 a bordo del dirigible "Norge".

Cien años después, concretamente en 2024, llegará una nueva era, la de los viajes sostenibles gracias a la compañía sueca OceanSky. Un viaje que sobrevolará el Ártico en un vuelo panorámico con todo el confort y las comodidades de un yate de superlujo para acabar aterrizando en el Polo Norte. Con un precio de 90.000€ por cabina para dos personas, la venta de billetes para esta increíble experiencia, que partirá de Longyearbyen, Svalbard (Noruega), ya ha dado comienzo.

La agencia Elefant Travel liderará en exclusiva este vuelo chárter en el mercado español y su fundador Gonzalo Gimeno ha sido nombrado "Global Ambassador" de OceanSky. En palabras de él mismo el obje-

tivo es "contribuir al diseño de nuevas rutas y viajes para hacer de los dirigibles las aeronaves que nos permitirán volar de forma cómoda y sostenible en el futuro a cualquier punto del planeta". Además, añade que el punto diferencial de este proyecto pasa por "ser los pioneros en unir una nave de última tecnología con el confort de un hotel de lujo y un destino único y hacer de todo ello una nueva manera de viajar, más sostenible y consciente, a la vez que una experiencia única e inolvidable". Una experiencia que en este primer viaje ofrece además a los viajeros la posibilidad de participar en el diseño del viaje junto a Gonzalo Gimeno y ser pioneros en el primer viaje español en dirigible al Polo Norte.

El dirigible, una aeronave ultraligera y sostenible

El Airlander 10, un dirigible ligero e hipereficiente no necesita aeropuertos y es 100% sostenible. De casi 100 metros de largo e impulsado por cuatro hélices puede volar con plena autonomía durante varios días. Diseñado por la compañía británica Hybrid Air Vehicles la góndola con

capacidad para 16 pasajeros y 7 tripulantes ha sido concebida y diseñada como un hotel de lujo, con grandes ventanales panorámicos y todo el confort. La cabina no está presurizada, lo que proporciona un ambiente tranquilo, sin turbulencias y con una velocidad de crucero lenta, 91 km/h aproximadamente, y a baja altitud, 6.000 pies.

Durante el viaje, que durará aproximadamente 36 horas, los viajeros podrán saborear un menú inspirado en el Ártico y preparado a bordo por un prestigioso chef, pasarán la noche en vuelo, alojados en unas confortables habitaciones y tras el aterrizaje, disfrutarán de una expedición ártica diseñada por Elefant Travel para regresar a Svalbard de nuevo. En cuanto a las expediciones de la primera temporada, algunas de ellas serán guiadas por el prestigioso experto en el Ártico y activista climáticos Robert Swan.

Un viaje que además de permitirnos vivir una experiencia increíble e inolvidable, quiere servir para concienciarnos de la enorme fragilidad de este ecosistema terrestre único. Y es que el aumento de las temperaturas, las sequías e inundaciones más frecuentes y los fenómenos meteorológicos extremos son algunas de las posibles consecuencias de perder el efecto moderador que ejerce el Ártico sobre las temperaturas del planeta.

Más seguro que un avión

Construido con la más avanzada tecnología del siglo XXI y con los mismos estándares de seguridad que cualquier otro avión, cuenta con la certificación de tipo EASA (European Air and Space Agency) estando sujeto a las mismas regulaciones que las aerolíneas. El gas utilizado es helio el cual no es inflamable, su superficie está recubierta por 3 capas de la misma tela que se usa para los chalecos antibalas,



aterriza a 40 km/h a diferencia de los 230km/h habituales del avión, puede volar en una amplia gama de condiciones climáticas, soportar temperaturas bajo cero extremas y condiciones de hielo y en caso de emergencia podría aterrizar en el agua o en cualquier lugar.

<https://www.elefant.com.es/>
<https://www.oceanskycruises.com/>
<https://www.oceanskycruises.com/endorsements/>



UN AVENTURA EN EL POLO NORTE

OceanSky y Elefant Travel hacen posible este viaje a bordo de un dirigible

Since halfway through the XIX century, the North Pole has been a magnet attracting many adventurers and scientists. Many tried reaching this remote, unpopulated, frozen region, without any vegetation or game, but few were successful. Perhaps the most well-known of all, Roald Amundsen, managed to fly over it in 1926 on board the “Norge” airship.

One hundred years later, in 2024, the Swedish company OceanSky, in clear commitment for sustainable travel, has programmed a trip to fly over the Arctic in a panoramic flight with all comfort and the commodities of a super luxury yacht, and finalise by landing at the North Pole. At the price of 90,000 Euros for a two-passenger cabin, starting from Longyearbyen, Svalbard (Norway), sale of tickets for this incredible experience has already begun.

Eelefant Travel agency will exclusively lead this airship charter flight on the Spanish market and its founder Gonzalo Gimeno has been appointed as Global Ambassador of OceanSky. According to his words, the aim is “to contribute to the design of new routes and trips to make airships the aircraft that will allow comfortable and sustainable flights in the future to any part of the planet”. In addition, he adds that the differential point of this project is “being pioneers



OCEANSKY
CRUISES
AMBASSADOR

in linking a latest technology aircraft with the comfort of a luxury hotel to a unique destination, and making of all that a new, more sustainable and conscious way of travel, as well as a unique and unforgettable experience”. An experience in which this initial trip additionally offers the travellers the possibility of participating in the design of trip together with Gonzalo Gimeno and becoming pioneers in the first Spanish trip to the North Pole.

Ultralight and sustainable airship

The Airlander 10, an ultralight and hyper efficient airship, does not need airports and is 100% sustainable. Nearly 100 meters long and propelled by four propellers, it can fly with full autonomy for several days. It has been designed by the British company Hybrid Air Vehicles, and its gondola, with capacity for 16 passengers and 7 crew members, has been designed as a luxury hotel, with large panoramic windows and all possible comfort. The cabin is not pressurised, which allows for a peaceful atmosphere, without turbulences and with slow cruising speed, approximately 91 km/h, and at low altitude, 6,000 feet.



During the trip, which lasts approximately 36 hours, travellers can enjoy an Arctic inspired menu, prepared on board by a prestigious chef, they will fly through the night accommodated in comfortable cabins and, after landing, they will enjoy an Arctic expedition designed by Elefant Travel to return to Svalbard. Regarding the expeditions of the first season, some will be guided by the prestigious Arctic expert and climate activist Robert Swan.

This trip, in addition to offering an unforgettable experience, wants to create awareness of the enormous fragility of this unique polar ecosystem. Because the increase of temperatures, droughts and floods, and extreme meteorological phenomena are some of the causes bring the loss of the moderating effect the Arctic has on temperatures of this planet.

Safer than an aeroplane

Built with the most advanced XXI century technology and by the same safety standards as any aeroplane, this airship has obtained EASA (European Air and Space Agency) type certification and is subject to the same regulations as all airlines. It uses non inflammable helium gas, its surface is covered by three layers of the same fabric used in bulletproof vests, it lands at 40 km/h in comparison to the normal 230 km/h of aeroplanes, it can fly in a very wide range of weather conditions, its supports lower than zero extreme temperatures and icing conditions and, in the case of emergency, can land anywhere even on water. Therefore, potentially, we are before an aircraft that is as safe as or even safer than any aeroplane.

<https://www.elefant.com.es/> - <https://www.oceanskycruises.com/>
<https://www.oceanskycruises.com/endorsements/>



GO DREAMS

PONTA DOS GANCHOS,

el mejor resort de las Américas

Discreción, exclusividad, relax, la mejor gastronomía y hasta una isla privada conforman la mejor escapada romántica en Brasil.

Texto Adriana Lage

Discretion, exclusivity, relax, the best gastronomy and even a private island form the best romantic escape in Brazil.

El chófer nos espera en el Aeropuerto Internacional de Florianópolis, al sur de Brasil, y conducimos bordeando colinas, bosques y granjas de ganado. Al frente se abre Gobernador Celso Ramos, una tranquila villa de pescadores. A través de la ventana, escudriño alrededor tratando de encontrar el letrero del hotel. Nada.

El auto sube una cuesta y se detiene en una discreta puerta. El conductor se identifica. Entramos. Llegamos a Ponta dos Ganchos Exclusive Resort, uno de los más excepcionales de Brasil, solo para adultos, perfectamente ubicado en una península privada bañada por el agua esmeralda del mar y protegido por frondosos árboles.

Nos reciben con una bebida de bienvenida y un carrito de golf nos lleva a nuestro bungalow, uno de los 25 diseminados por la ladera. El interior presenta ambientes integrados y una acogedora decoración rústica contemporánea, combinando elementos naturales. La comodidad prevalece en la ropa de cama y baño de algodón egipcio, con menú de almohadas y colchones terapéuticos. En el baño, la encimera tiene dos lavabos y toallas a voluntad: un lujo sutil. Ducha doble y sauna seca garantizan momentos de relajación para dos.





Jacuzzi Bungalows Especial Esmeralda

Amplias puertas de vidrio dan acceso al balcón con sus impresionantes vistas del Atlántico y de las montañas. En mi bungalow, la piscina infinita privada y el jacuzzi al aire libre son ideales para disfrutar del champán. Los paneles solares en los techos cubiertos de vegetación revelan el compromiso del resort con la sostenibilidad.

La gastronomía sorprende. Firmado por el chef José Nero, el menú diario à la carte está inspirado en el concepto de alimentación saludable, utilizando ingredientes frescos cultivados allí mismo, en el huerto de Nonô, 100% orgánico. Se puede tomar el desayuno de 10 tiempos a cualquier hora en la terraza del restaurante, con vistas al mar y a la playa de los pescadores. Para el almuerzo y la cena, una magnífica opción es la langosta y el pescado fresco a la parrilla, en una mezcla de cocina regional e internacional, regada por etiquetas de bodegas brasileñas y marcas de renombre.

El resort tiene reconocimiento mundial como escapada romántica y por su excelencia en los servicios, con premios relevantes y presencia constante en las listas de los mejores hoteles del mundo para bodas de destino y lunas de miel. Este año el programa Exclusive Getaway promete despertar los cinco sentidos para cualquiera que celebre su luna de miel o aniversario de bodas.

Una experiencia memorable para los enamorados es cenar en la isla privada. Una pareja por noche cruza el puente de madera para brindar por el amor. Bajo el techo de paja, prueban un menú degustación de seis platos, iluminados por la luz de la luna y al son de las tranquilas olas.

En las 8 hectáreas, el tenis, los senderos, las actividades acuáticas, la pesca y el cine son pasatiempos para alternar con la contemplación del paisaje en la hamaca del balcón o en las tumbonas de la playa. Entre las experiencias únicas, se ofrece un recorrido en barco a una granja de ostras, con degustación de tal delicatesen recogida en el momento.



Después, nada mejor que entregarse a la relajación del SPA Sisley en una pérgola del jardín a la orilla del mar. No es difícil quedarse dormido con la música Zen, el sonido de la brisa y el mar y las hábiles manos de la masajista.

El atento equipo está disponible a tiempo completo para brindar un servicio de primera clase. Y van aún más lejos, al cumplir los deseos de los huéspedes con constante calidez, sorpresas personalizadas y sonrisas verdaderas, tan características en los nacidos en Santa Catarina, una cordialidad impulsada por este hotel que se enorgullece de que el 90 % de sus empleados sean nativos de la zona.

www.pontadosganchos.com.br

Bangali Especial Esmeralda



Bungalows Especial Esmeralda







Picnic, experiences in Ponta dos Ganchos

The chauffer is waiting for us at the Florianopolis International Airport, in south Brazil, and we are driven around hills, forests and cattle farms. In front we see Governador Celso Ramos, a peaceful fishing village. Through the window, I look around trying to find the name of the hotel. Nothing.

The car drives up a hill and stops at a discreet door. The chauffer identifies himself. We go in. We have arrived at the Ponta dos Ganchos Exclusive Resort, one of the most exceptional ones in Brazil, only for adults, perfectly located on a private peninsula bathed by the emerald water of the sea and protected by luxuriant trees.

We are received with a welcoming drink and a golf cart takes us to our bungalow, one of the 25 distributed on the hillside. The interior has integrated environments and a warm contemporary rustic decoration, combining natural elements. Comfort prevails in the Egyptian cotton bedding and bath towels, with a choice of therapeutic pillows and mattresses. In the bathroom, the top has two

washbasins and towels at will: subtle luxury. sA double shower and dry sauna guarantee relaxing moments for two.

Large glass doors give access to the balcony with its impressive views of the Atlantic and of the mountains. In my bungalow, the private infinity pool, and the open air jacuzzi are ideal for enjoying champagne. Solar panels on the roofs covered with vegetation reveal the commitment of the resort with sustainability.

The gastronomy is surprising. Signed by chef Jose Nero, the daily a la carte menu is inspired in the concept of healthy food, using fresh ingredients cultivated there, in the Nonô farm, 100% organic. The ten plate breakfast can be taken at any time on the terrace of the restaurant, with views of the sea and the beach of the fishermen. For lunch and dinner, a magnificent option is the grilled lobster and fresh fish, in a mixture of regional and international cuisine, accompanied by famous wines from Brazilian cellars.

Glowing nature invites contemplation



Sunsets, another attraction of Ponta dos Ganchos





Beautiful corner of Ponta dos Ganchos

Discretion,
exclusivity,
relax and
the best
gastronomy

The resort has worldwide recognition as a romantic escape and for its excellence in services, with relevant awards and a constant presence on the lists of the best hotels in the world for wedding and honeymoon destinations. This year the Exclusive Getaway programme promises to awaken the five senses for anyone celebrating a honeymoon or wedding anniversary. A memorable experience for those in love is having dinner on the private island. One couple per night crosses the wooden bridge to toast for love. Under a straw roof, they enjoy a tasting menu of six dishes, illuminated by moonlight and to the sound of peaceful waves. On the 8 hectares, tennis, trekking, aquatic activities, fishing, and films alternate with the contemplation of the landscape in the balcony



Bungalows Da Vila

hammock and beach sun loungers. Among these unique experiences, there is a boat trip to an oyster farm, with a tasting of such delicacies harvested for you. Later, nothing better than relaxing in the Sisley Spa in a garden pergola on the beachside. Falling to sleep is easy with the Zen music, the sound of the sea breeze and the able hands of the masseuse. The attentive team is available fulltime to offer first class service. And, even more, fulfilling the wishes of the guests with constant warmth, personalised surprises, and true smiles, so characteristic of those born in Santa Catarina, cordialness fostered by this hotel that is proud that 90% of its employees are native of this area.

www.pontadosganchos.com.br

Bungalows Da Vila



Private celebration





MANDARIN ORIENTAL MUNICH

A través de la ventanilla del taxi, Munich se presenta ante mí, sus edificios clásicos, torres puntiagudas que se elevan hacia el cielo, fachadas pintadas con dibujos coloridos y calles empedradas.

Munich appears before me through the taxi window, its classic buildings, sharp-pointed towers rising to the sky, facades painted with colourful drawings, and cobbled streets.

Texto: Adriana Lage

*el lujo discreto
de la capital bávara*



Lobby del Mandarin Oriental Munich

Llegué a Mandarin Oriental Munich, en el edificio neorrenacentista del siglo XIX majestuoso, donde la hospitalidad reina en la sonrisa de tailandeses, hongkoneses, singapurenses, indonesios y todos los demás.

Es la una de la tarde, afuera llueve y la dulce Lina detrás del mostrador me dice que mi habitación está lista. Estaba esperando el check-in para las tres y no me molestaría esperar en la sala de estar adornada con jarrones asiáticos y esculturas como leones guardianes chinos, todos armoniosamente mezclados con piezas europeas, disfrutando de un típico y elegante té inglés de la tarde. El vestíbulo es impresionante. Renovado en 2015, cuenta con un enorme dragón chino bordado a mano en oro que adorna la pared curva de la escalera sostenida por una hermosa columna.

El Mandarin Oriental Munich es un hotel boutique, con 48 habitaciones y 25 suites de tamaño generoso, que van desde 30m2 a 325m2 en la Grand Presidential Suite que incluye una sauna privada, todo con una decoración única.

Disfrutando de un té en el salón





Suite Presidencial

Mi Junior Suite Superior tiene amplias instalaciones de 51m², techos altos, pisos de parquet con calefacción, alfombras orientales y una vista de la vecina Hofbräuhaus, emblemática cervecería alemana. El diseño interior combina elementos asiáticos característicos de la red MO con el movimiento neo-biedermeier simple, clásico y ligero creado por la clase media emergente en Europa Central en el siglo XVII, y sorprendentemente moderno.

El baño de mármol rosa tiene un piso calefactado, una diferencia apasionante, bañera separada y una de las duchas más deliciosas que conozco. Sobre el fregadero, una caja lacada en negro con artículos de tocador de té de mandarina del lujoso Shanghai Tang, una marca que interpreta el arte y la cultura china en aromas. En la pared, una bata de algodón egipcio junto a la televisión del sofisticado Danish Bang & Olufsen.



Suite Presidencial

Suite Presidencial



Restaurante Matsuhiya

En el primer piso se encuentra el restaurante Matsuhiya del famoso chef Nobuyuki Matsuhiya (léase Nobu) donde también se sirve el desayuno. Reserve una noche para cenar allí. Aporta platos de autor y creaciones individuales al menú japonés-peruano, como el famoso bacalao negro, los tacos de Nobu y el Sashimi de atún de cola amarilla con jalapeño. Haz lo que hago y reserva tu asiento en el mostrador para ver el hábil sushiman y pide el menú de siete platos para probar un poco de cada receta acompañado de los mejores vinos de la bodega del restaurante.

Por la noche, tomé una copa en Ory, el bar de cócteles en un espacio contemporáneo colorido y elegante, creado por el visionario gastronómico Maximilian Gradl.

Si planea viajar en el verano, tiene una cita con la puesta de sol en The Terrace, una sala de estar con un bar en la parte superior del edificio, que ofrece vistas sin obstáculos de 360 grados de toda la ciudad. Un secreto bien guardado y uno de los pocos bares en la azotea de Munich. En la recepción, el conserje brinda valiosos consejos sobre lugares para comer, visitar y comprar que son diferentes del itinerario tradicional.

Me encanta volver a mi habitación después de cenar y encontrar la cama lista para dormir, zapatillas blancas con el logotipo MO bordado, cortinas cerradas, golosinas y tarjetas con consejos sobre cómo dormir bien.

Restaurante Matsuhiya



Noto la tela de microfibra negra con el logotipo dorado de MO en mi ordenador y velcro que ata los cables. Pequeños gestos que me conquistan se convierten en recuerdos de mis fabulosas experiencias cada vez que me alojo en un hotel del grupo. Si, #ImAFan!

El hecho de que los hoteles Mandarin Oriental sumen 23 premios en la exigente Guía de viajes de Forbes en 2019, más que cualquier otro grupo hotelero del mundo, y confirma el reconocimiento del alto compromiso de la cadena por la excelencia en sus servicios. Munich se vuelve más especial en el Mandarin Oriental.

<https://www.mandarinoriental.com/>



Lobby of the Mandarin Oriental Munich Hotel

I arrived at the Mandarin Oriental Munich, in a majestic XIX century Neo-Renaissance building, where hospitality rules in the smile of Thais, Hong Kongese, Singaporeans, Indonesians, and all the rest.

It is one in the afternoon, raining outside and sweet Lina behind the counter tells me my room is ready. I was expecting check-in at three o'clock and was not in the waiting room adorned with Asian vases and sculptures like guardian lions, all harmoniously mixed with European pieces, enjoying a typical and elegant English afternoon tea.

The hall is impressive. Renovated in 2015, it has an enormous hand embroidered Chinese dragon in gold adorning the curved wall of the stairway supported by a beautiful column.

The Mandarin Oriental Munich is a boutique hotel, with 48 rooms and 25 generously sized suites, ranging from 30m2 to 325m2 of the Grand Presidential Suite that includes a private sauna, all with its unique decoration. My 51 m2 Junior Suite Superior has magnificent installations, high ceilings, parquet floors with heating, oriental rugs, and sights of the neighbouring Hofbräuhaus,

emblematic German beer house. The interior design combines characteristic MO network Asian elements with the simple, classic, and light neo-Biedermeier movement created by the emerging Central European middle class in the XVII century, and surprisingly modern.

The pink marble bathroom has a heated floor, a passionate difference, separate bath and one of the most delicious showers I know. Near the washbasin, a black lacquered box with mandarin tea necessities from the luxury Shanghai Tang, a brand that interprets Chinese art and cultures in aromas. On the wall, an Egyptian cotton robe together with a sophisticated Danish Bang & Olufsen television.

The Matsuhisa restaurant by the famous chef Nobuyuki Matsuhisa (or Nobu) is on the first floor where breakfast is also served. Book a night there for dinner. It offers signature dishes and individual creations to the Japanese-Peruvian menu, like the famous black cod, the Nobu tacos and the yellowfin tuna sashimi with Jalapeños.

Boutique hotel
with 48 rooms
and 25
generously
sized suites

Do what I do and book your seat at the counter to see the skilled Sushiman and ask for the seven dish menu to taste something of every recipe accompanied by the best wines of the restaurant cellar.

At night, have a drink in the Ory, the contemporary colourful and elegant cocktail bar, created by the gastronomic visionary Maximilian Gradl.

If you plan to travel in the summer, you have a date with the sunset on The Terrace, a lounge with a bar at the top of the building offering unhindered 360 degrees views of the entire city. A well-kept secret and one of the few roof bars in Munich.



Suite Torre



Suite Mandarin Junior



Restaurante Matsuhisa



Suite Esquina



Presidential Suite Lounge



Presidential Suite Bathroom



Suite Oriental

The concierge at the reception offers valuable suggestions about places to eat, visit and shop that are different to the traditional trajectories.

I love returning to my room after dinner and finding the bed ready for sleep, white slippers with the embroidered MO logo, curtains closed, sweets and cards with suggestions of how to sleep well. I notice the black microfiber cloth with the gold MO logo on my computer and Velcro gathering all the cables. Small gestures that conquer me and become memories of my fabulous

experiences each time I stay at any hotel of the group. Yes, #ImAFan!

The fact is that the Mandarin Oriental hotels have 23 prizes in the demanding Forbes travel guide of 2019, more than any other hotel group in the world, and confirming the recognition of the important commitment of the chain for excellence in its service. Munich becomes more special in the Mandarin Oriental.

[munich/altstadt/luxury-hotel](#)

UN UNIVERSO DE DETALLES FONTECRUZ LISBOA

Situado en la Avenida de la Libertade de Lisboa, conocida como la “Milla de Oro”, el Hotel Boutique Fontecruz Lisboa es el único de Portugal que forma parte de la marca de lujo “Autograph Collection” del grupo Marriott.

Texto: Elena Figueroa

Situated in the Avenue of la Libertade in Lisbon, known as the “Gold Mile”, the Boutique Hotel Fontecruz Lisbon is the only one in Portugal forming part of the “Autograph Collection” luxury brand of the Marriott Group.



Fue en 2004 cuando Fontecruz Hoteles echó a andar con un solo objetivo: crear una cadena hotelera compuesta exclusivamente por establecimientos de lujo y con encanto, donde el servicio, la elegancia, la gastronomía y los eventos empresariales o sociales permitirán disfrutar de una experiencia única e inolvidable. En 2020 Fontecruz Hoteles es ya una realidad consolidada con establecimientos abiertos en Sevilla, Toledo, Ávila y Lisboa.

Elegancia, diseño y comodidad

El culto al viajero cobra fuerza en este establecimiento de Lisboa, y lo consigue apostando por infinitos detalles, por un servicio personalizado y por una cuidada propuesta de ocio y gastronomía. Además, quiere facilitar a sus huéspedes un inolvidable viaje en el que puedan recorrer, vivir, saborear y sumergirse en la magia de la ciudad.

Situado en un histórico edificio con una hermosa fachada de azulejos, pasó, tras la reforma realizada, de las tres plantas originales a las ocho actuales y lo hizo buscando la armonía entre la nueva y la antigua construcción. Y sus 72 habitaciones destacan por su amplitud y por sus vistas hacia las colinas lisboetas salpicadas de impresionantes palacetes del siglo XVI como telón de fondo.

La decoración es elegante y sofisticada, y combina muebles “vintage” y objetos de anticuario con sillas y elementos de diseño contemporáneo. Esculturas, pinturas e ilustraciones originales con guiños a la cerámica y al imaginario portugués se mezclan con objetos y otros elementos que rinden tributo al viaje en forma de baúles y maletas que aquí tienen la función de mesillas. Una decoración que se completa con grandes fotografías en blanco y negro de Lisboa y que recrean postales antiguas.



Vistas de las colinas lisboetas

Es el momento de recordar que este hotel pone a disposición de sus clientes una colección de postales en un evidente homenaje a aquellos viajeros que pasaban en los hoteles grandes temporadas, convirtiéndolos en su hogar. Un tiempo en el que no había correo electrónico ni Whatsapp y las postales eran uno de los pocos medios que tenían de comunicarse con sus seres queridos.

Las habitaciones, por supuesto, están equipadas con todo lujo de detalles, como cama “king size”, sábanas de algodón egipcio, toallas de superlujo de 600 gramos de grosor y “amenities” de Chopard; comodidades que encontramos también en las duchas de las habitaciones superiores en forma de cápsulas de aromaterapia de la exclusiva marca francesa Skinjay y que proporcionan una experiencia única.

Habitación de Fontecruz Lisboa





La gastronomía, otro plato fuerte

La deliciosa experiencia gastronómica comienza muy temprano en Fontecruz Lisboa. El desayuno se ha convertido en un reclamo incluso para huéspedes de otros hoteles de lujo. Incluye un completo bufé en el que encontramos, entre otros manjares, mermeladas caseras, repostería y panes artesanos, ibéricos de Salamanca, quesos portugueses y españoles, etc.

El restaurante Bistrôa, con el joven chef Rui Borges al mando, ofrece cocina portuguesa con sello de autor. Con una amplia experiencia en hoteles de lujo y en reconocidos restaurantes, Borges elabora una cocina basada en la tradición y con productos 100% portugueses. Sobresalen los pescados y mariscos seleccionados cada día en la lonja de Lisboa, las verduras de temporada y las carnes, en su mayoría procedentes de la Sierra de la Estrella, con los que elabora platos que hacen alusión a la memoria culinaria en un largo recorrido por los sabores más auténticos y representativos del país.



Restaurante Bistrôa
Cheese Cake

Cócteles y música en directo

El sonido de un elegante piano acompaña a los huéspedes a la hora del desayuno y, de noche, el blues, el tap dance o el fado amenizan las cenas. En los espacios comunes, encontramos un cóctel bar con propuestas clásicas y cócteles de creación propia y una terraza interior donde se puede comer, cenar o tomar una copa. Una propuesta que está abierta al huésped y al público lisboeta.

www.fontecruzhoteles.com/es/hotel-fontecruz-lisboa-autograph-collection/



In 2004 Fontecruz Hoteles began its venture with only one objective: to create a chain of hotels exclusively consisting of luxury and charming establishments, where service, elegance, gastronomy and business or social events allowed enjoying a unique and unforgettable experience. In 2020, Fontecruz Hoteles is already a consolidated reality with establishments open in Sevilla, Toledo, Avila, and Lisbon.

Elegance, design and comfort

Traveller cult is stronger in this Lisbon establishment, and achieved by committing to infinite details, to personalised service and to a well-cared gastronomy and leisure proposal. In addition, it wants to give its guests an unforgettable trip where they can visit, live, taste and submerge in the city’s magic.

Located in a historic building with a beautiful façade of tiles, which became, after the reform of the original three floors to the current eight one and did this looking for harmony between new and ancient

construction. And its 72 rooms stand out for their size and their sights towards the Lisbon hills splashed with impressive XVI century mansions as a backdrop.

The decoration is elegant and sophisticated and combines “vintage” and antiquarian objects with contemporary design seats and elements. Original sculptures, paintings, and illustrations with hints to ceramics and the imaginary Portuguese are mixed with objects and other elements offering homage to travel in the form of chests and cases used here as night tables. A decoration completed with large black and white photographs of Lisbon recreating ancient post-cards. We should remember that this hotel has a collection of post-cards available to its guests as evident homage to those travellers who spent long stays at hotels, making them their home. A rime in which there was no e-mail, or WhatsApp, and postcards were one of the few means they had for communicating with their loved ones. The rooms, of course, are equipped with all luxury, like “king size” bed,



Fontecruz Lisboa room



Fontecruz Lisboa bathroom

Egyptian cotton sheets, super luxurious towels 600 grams thick, and Chopard amenities; commodities that we also find in the showers of the superior rooms as aromatherapy capsules from Skinjay, the French brand that provide unique experiences.

Fontecruz Lisboa room



Gastronomy, another main dish

The delicious gastronomic experience starts very early in Fontecruz Lisbon. Breakfast has become a reclaim even for guests of other luxury hotels. It includes a complete buffet in which we find, among other delights, home-made marmalades, hand-made confectionery and bread, Salamanca cold meats, Portuguese, and Spanish cheeses, etc.

The Bristôa Restaurant, with its young chef Rui Borges in command, offers Portuguese signature cuisine. With great expe-

rience in luxury hotels and well-known restaurants, Borges prepares dishes based on tradition and 100% Portuguese products. Fish and shellfish dishes stand out, selected every day from the Lisbon fish market, seasonal vegetables and meats, mainly from the Serra da Estrela, which he uses to prepare dishes alluding to the culinary history through a trajectory of the most authentic and representative flavours of the country.

Cocktails and live music

The sound of the elegant piano accompanies the guests during breakfast and, at night, the blues, tap-dance, or Fado entertain the dinners. In the common areas, we find a cocktail bar with classical proposals of their own creation and an indoor terrace where one can have lunch, dinner, or a drink. A proposal that is open to guests and the Lisbon public.

www.fontecruzhoteles.com/es/hotel-fontecruz-lisboa-autograph-collection/

Restaurant Bistrôa



Breakfast in the room



Chocolate cake, Restaurant Bistrôa





NU BA ORIGEN

NU BA

**Acompañamos tus viajes con los mejores
seguros del mercado y coberturas
especiales por COVID-19**

◆ **Grandes Viajes Exclusivos y a Medida** ◆

Madrid
María de Molina, 46
91 745 47 47

Madrid
Pintor Rosales, 22
91 758 41 25

Madrid
Paseo de La Habana, 18
918 289 880

Majadahonda (Madrid)
Doctor Calero, 2
91 639 92 56

La Moraleja (Madrid)
C.C "El Bulevar"
Paseo de Alcobendas, 10
916 507 006

Málaga
Cervantes, 12
952 91 92 24

Bilbao
C/Colón de Larreategui, 16
944 315 810

Valencia
Pizarro, 14
96 394 50 58

Sevilla
Alfonso XII, 48
95 406 56 00

A Coruña
Federico Tapia, 4
881 60 00 10

Barcelona
Pau Claris, 181
93 523 01 18



Restaurante MAGOGA

La esencia de Cartagena en el plato

Tradición y vanguardia se unen en el restaurante Magoga. Lo que empezó siendo una casa de comidas se ha convertido en poco tiempo en un templo de la cocina murciana.

Texto: Ernesto Cabrera

Tradition and modernism are united in the Magoga restaurant. What began as a diner has become a temple to Murcia cuisine in a short period.

Seis años es el tiempo que ha tardado una modesta casa de comidas con pinchos, tapas y desayunos en convertirse en uno de los restaurantes más importantes de la gastronomía murciana y española, una excelente trayectoria que se ha visto recompensada con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

Un gran equipo para una gran cocina

A los mandos de este establecimiento se encuentra María Gómez, que sorprende con una cocina sensible, pausada, sin estridencias y en continúa evolución en la que confluyen tradición, vanguardia, sabor y belleza estética. De esta manera define María su cocina, en la que se intuye la influencia de grandes cocineros españoles, como Juan Mari Arzak o Ferran

Adrià, con los que compartió fogones después de formarse en el Basque Culinary Center de San Sebastián y en la Escuela Aiala de Karlos Arguiñano en Zarauz. Un trabajo que se vio reconocido con la elección como finalista del Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2019.

Otro elemento fundamental que explica el éxito de Magoga lo encontramos en el trabajo en sala de Adrián de Marcos, que ofrece al visitante una exquisita atención. También formado en la Escuela Aiala de Karlos Arguiñano, ha trabajado como cocinero en algunos de los mejores restaurantes de Madrid y del norte de España, entre ellos Zuberoa. Tras este periodo, decidió comenzar este maravilloso viaje con María, a quien

conoció en la escuela de Karlos Arguiñano, y abrir Magoga, donde, además de la sala, dirige una bodega con más de 300 referencias. Aquí hay algunas añadas antiguas, botellas numeradas procedentes de diferentes partes del mundo y vinos nacionales de proximidad de las denominaciones de origen Bullas, Yecla y Jumilla. Un excelente trabajo el que ha realizado durante todos estos años y que le sirvió en 2018 para hacerse con el premio al Mejor Sumiller de Murcia.

Y como complemento perfecto al trabajo de María y Adrián, un equipo formado por 15 profesionales distribuidos entre cocina y sala que, con mimo, realiza diariamente los procesos de selección de la materia prima y elaboración de los platos y ofrece en sala un servicio armonioso que sabe guiar y asesorar al comensal.



La tierra, presente en la decoración

De la misma manera que en su cocina, en la decoración del restaurante está muy presente el paisaje de Cartagena y del Mediterráneo, así como algunos recursos patrimoniales, como el anfiteatro romano. Magoga cuenta con un elegante comedor principal con capacidad para 30 comensales y con un reservado que, en caso de necesidad, puede ser adaptado para eventos privados.

Un mensaje: “¡Estás en Cartagena!”

Orgullosos de su tierra, María y Adrián buscan con sus elaboraciones transmitir al comensal la idea de que está en Cartagena. Y lo hace con una carta de temporada que sorprende por su frescura, en la que los productos estrella son el pescado y los mariscos. No podía ser de otra forma estando tan cerca el Mediterráneo y el Mar Menor. Las carnes son las típicas de la zona, como el cerdo chato, una raza autóctona de la Región de Murcia; las frutas y hortalizas se cultivan en

Comedor principal



Yema. Plato de Carla



las fértiles vegas del río Segura, donde hay cosechas propias del Campo de Cartagena, como la algarroba, las almendras marconas que traen de una finca con almendros centenarios propiedad de la familia de María; vinagre de uva Monastrell, ajo elefante que aporta un sabor suave y refinado a los guisos o el arroz de Calasparra, el primer arroz de España que contó con denominación de origen. Y como complemento a todas estas delicias, una selección de quesos compuesta por más de 50 variedades locales, nacionales e internacionales.

www.restaurantemagoga.com



Adrián de Marcos y María Gómez



Six years were needed for this modest diner serving pinchos, tapas and breakfasts to become one of the most important restaurants of Murcia and Spanish gastronomy, an excellent trajectory that has been prized with one Michelin Star and two Repsol Suns.

A great team for great cuisine

María Gómez is the head of this establishment, surprising us with sensible, paused cuisine without any shrillness and in constant evolution in which tradition, modernism, flavour, and aesthetic beauty combine. This is how María defines her cuisine, in which the influence of great Spanish chefs, like Juan Mari Arzak or Ferran Adrià, can be sensed and with whom she collaborated after her training in the Basque Culinary Centre of San Sebastian and in the Aiala School of Karlos Arguiñano in Zarautz. A dedication that was prized when she was elected as finalist of the Revelation Chef Award of Madrid Fusion 2019.



Another fundamental element explaining the success of Magoga is found in the maître work of Adrian de Marcos, who offers the visitors exquisite attention. Also trained in the Aiala School of Karlos Arguiñano, he has worked as chef in some of the best restaurants in Madrid and the north of Spain, among them Zuberoa. After this period, he decided to start this marvellous journey with María, who he met in the Karlos Arguiñano school, and opened Magoga, where, as well as maître he is responsible for cellar with more than 300 labels. Here we find some ancient years, numbered bottles from different parts of the world and national local wines from the denominations of Bullas, Yecla and Jumilla. Excellent work he developed over all these years and that lead him to be prized in 2018 with Best Sommelier of Murcia.

And as the perfect complement to the work of Maria and Adrian, a team formed by 15 professionals distributed between kitchen and dining area that, with great care, every day select the raw materials and prepare the dishes and offer the best harmonious service in dining area they know and assess the diners.

Ravioli of segureño lamb tail, foie and raspberry cream





The land, present in the decoration

Just as in its kitchen, the Cartagena Mediterranean landscape is very present in the restaurant decoration, as well as some heritage resources, like the Roman amphitheatre. Magoga has an elegant main dining room with capacity for 30 diners and a reserved one that, if needed, can be adapted for private events.

A message: “You’re in Cartagena!”

Proud of their land, Maria, and Adrian, pretend with their preparations to transmit to the diner the idea of being in Cartagena. And they do this with a seasonal menu that surprises with its freshness, highlighting fish and shellfish as star products. This is so logical being so close to the Mediterranean and the Mar Menor. Meats are typical of the area, like the Chato Murciano, a local pork breed of the Murcia Region, fruit and vegetables are cultivated in the fertile banks of the river Segura, where there are typical Cartagena crops, like the carob, Marcona almonds brought from an estate with millenarian almond trees owned by the family of Maria; Monastrell grape vinegar, elephant garlic adding its smooth and refined taste to the dishes, or the Calasparra rice, the first rice in Spain to have a denomination of origin. And complementing all these delights, a selection of cheeses consisting of more than 50 local, national, and international varieties.

www.restaurantemagoga.com

Grilled red shrimp head from Cartagena and spherical “amontillado”



Salad
of onion
roast,
home-cured
salted fish
and marcona
almonds



“Salmorejo”



National and import cheeses



Tuna kokotxa, beef juice, sweet potato and physalis

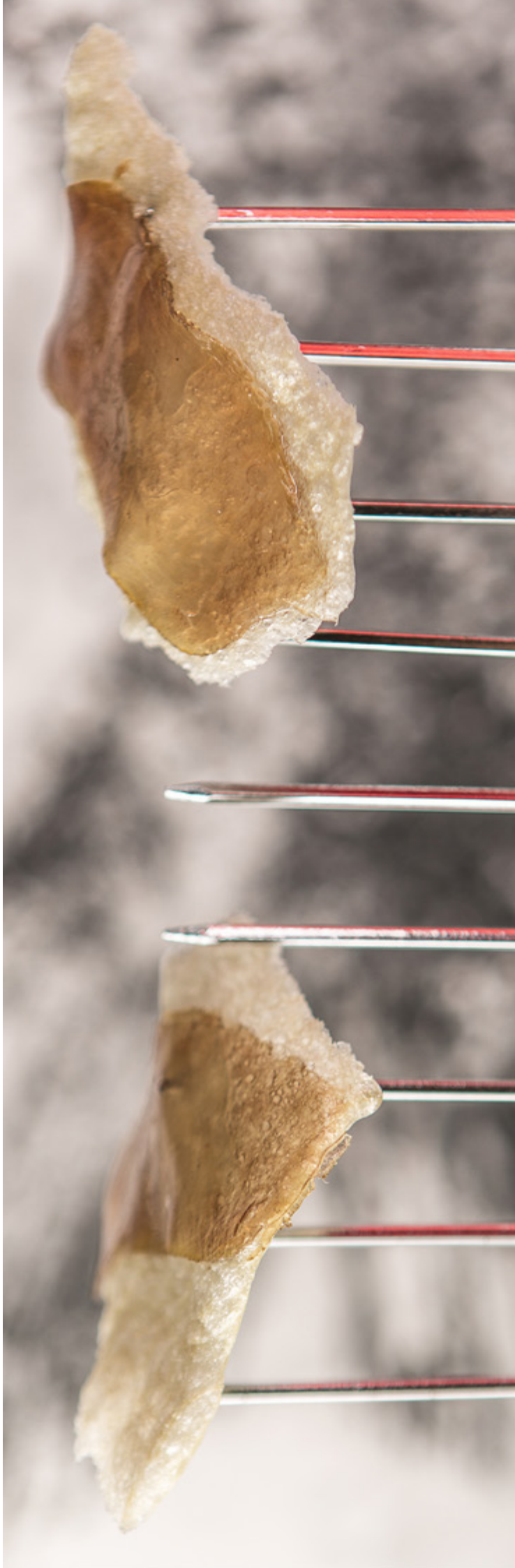


Mont Royal pigeon

A sensitive, leisurely cuisine, without fanfare and in continuous evolution in which tradition, avant-garde, flavor, and aesthetic beauty converge



Rice with rabbit



Flat skin. "Mojama"

Restaurante **PABLO**

sabores de la tierra leonesa

A pocos metros de la majestuosa catedral de Santa María de Regla, en León, encontramos este restaurante que desde 2005 apuesta por la renovación de la cocina tradicional leonesa sin perder de vista sus orígenes.

Texto: Ernesto Cabrera

Con una técnica culinaria cada vez más depurada y dando todo el protagonismo al producto local, el Restaurante Pablo nos invita a realizar un recorrido gastronómico por la provincia sin salir de la ciudad. Y lo hace con unos productos de calidad tratados con el máximo respeto y una acertada actualización de las recetas más tradicionales, lo que hace que de sus fogones salgan cuidadosas elaboraciones con el sabor de la tierra como protagonista. Un mimo que le valió ser distinguido con una estrella Michelin en 2018.

Una gran historia detrás

La alta cocina leonesa que sale de los fogones del Restaurante Pablo tiene sus orígenes en dos leoneses que hace más de 40 años emigraron a Londres en busca de un futuro mejor. Pablo Rojo y Maruja Ramos trabajaron fuera de España hasta que en 1975 decidieron volver a

A few meters from the majestic cathedral of Santa Maria de Regla, in Leon, we find this restaurant which since 2005 is committed to the renovation of tradition Leon cuisine without losing sight of its origins.

su tierra con la sola idea de abrir un pequeño negocio de hostelería que, a pesar de encontrarse en las afueras de León, pronto se convirtió en lugar de peregrinación de quienes querían disfrutar de unas deliciosas elaboraciones. Platos típicos como ancas de rana, bacalao al ajoarriero, sopa de truchas o mollejas fueron la base de una cocina que les proporcionó un éxito abrumador.

Evolución de su cocina

Tres décadas después de aquella incipiente aventura, el testigo es recogido por su hija, Yolanda Rojo, que es la encargada actual de ofrecer un servicio exquisito en sala, y su marido, el chef Juanjo Losada. La historia de este último es curiosa y nos revela que, con ilusión y ganas, nada es imposible, pues estamos ante un cocinero completamente autodidacta que nunca ha pasado por una escuela de cocina. Ambos dieron un giro de



Caldo de setas y líquenes

180 grados tanto en la cocina como en la sala, y han conseguido ofrecer una nueva visión renovada, pero sin olvidar el respeto al legado de los padres.

Con la estacionalidad y la cercanía de sus productos como premisas básicas de su cocina, cada semana actualizan el menú siempre teniendo en cuenta los productos de su entorno y la temporada en que se encuentran.

Los sabores y aromas de la tierra quedan plasmados en dos menús degustación de 8 y 12 pases con maridaje en los que hay vieiras, ciervo, escabeche, bonito, cabrito, cangrejos o setas, dependiendo de la época del año en que nos encontremos.

Productos de León como seña de identidad

Las despensas del Restaurante Pablo se nutren de productos leoneses de primera calidad, como legumbres de la comarca de El Páramo, carnes de buey suministradas por El Capricho; botillo, morcilla y cecina del Valle del Esla; quesos de las comarcas de los Oteros y de El Páramo, truchas de Picos de Europa, brotes de verduras y hortalizas de la Dehesa de Valdelapuerca...

Pero también miran más allá de su provincia, concretamente a Galicia, de donde traen el pescado que es sacrificado con la técnica japonesa "ike jime", que mejora

Yolanda Rojo y Juanjo Losada



Una apuesta por la renovación de la cocina tradicional leonesa



Alcachofa, molleja y almendra

su sabor y, además, alarga la vida útil del producto; las ranas que distribuye la prestigiosa empresa zamorana Grenoucerie; guisantes y espárragos ecológicos de Tudela de Duero en Valladolid o caza menor de Tierra de Campos, también en la provincia de Valladolid.

Los postres ocupan un capítulo importante en el Restaurante Pablo, de lo que se ocupa también Juanjo, y lo hace con maestría y sentido común. Huyen de la pastelería clásica, pues entienden que a un comensal no se le puede ofrecer un dulce muy contundente, por muy bien ejecutado que esté, después de haber comido varios platos. Y es que, para ellos, los postres tienen que ir en consonancia con la parte salada.

También en el vino la ecología juega un papel importante. En la medida de lo posible, buscan el vino natural, aquél que se obtiene con la mínima intervención posible, tanto en el cultivo y la recolección como en el proceso de elaboración y transformación. Entre las denominaciones de origen con las que trabajan se encuentran Bierzo, Valdeorras, Cangas y Ribera del Duero.

www.restaurantepablo.es



Deer and rosehip tartare

With a very purified culinary technique and highlighting local products, the Restaurant Pablo invites us to make a gastronomic trip through the province without leaving the city. And this is done with few quality products treated with great respect and a correct updating of the most traditional recipes, which means that well prepared elaborations come out of its kitchen highlighting the flavour of the land. The care that meant it was distinguished with a Michelin star in 2018.

Great history

Leon haute cuisine coming from the kitchen of Restaurant Pablo started with two people from Leon who emigrated to London 40 years ago searching for a better future. Pablo Rojo and Maruja Ramos worked outside of Spain until 1975 when they decided to return to their land with the sole idea of opening a small catering business that, despite being outside of Leon, soon became a destination for peregrination of those who enjoy delicious preparations. Typical dishes



Cod "cococha", cured yolk and granada barbecue



Trout from "Picos de Europa"

like frog legs, bacalao al ajoarriero [cod cooked in oil, garlic, and pepper sauce], trout soup or gizzards were the base of a cuisine that brought them overwhelming success.

Evolution of their cuisine

Three decades after that incipient adventure, the baton was collected by their daughter, Yolanda Rojo, who is currently responsible for offering exquisite service in the dining area, and her husband, chef Juanjo Losada. The history of this latter is curious and reveals that, with enthusiasm and energy, nothing is impossible, because we are before a fully self-taught chef that has never been to any academy. Both have made a 180



Yolanda Rojo and Juanjo Losada

degree turn in the kitchen and the dining area, and have managed to offer a renewed vision, but without forgetting to respect her parents' legacy. With the seasonal nature and proximity as basic premises of their cuisine, every week they update the menu always using local seasonal products. The flavours and aromas of the land are materialised in two tasting menus of 8 and 12 dishes with wines, consisting of clams, deer, pickle, tuna, kid, crabs or mushrooms, depending on the time of year when you visit them.



Peas, citrus béarnaise and razor clams

Crayfish and nettle

Leon products as a sign of identity

The Pantries at Restaurant Pablo are nurtured from first quality Leon products, like legumes from El Paramo county, oxen meat supplied by El Capricho; botillo, black pudding and cecina [dried meat] from the Esla Valley; cheese from the Oteros and El Paramo counties, trout from the Picos de Europa, vegetable sprouts and greens from the Dehesa de Valdelapuerca. But they also look beyond their province, specifically to Galicia, from where they bring the fish sacrificed with the Japanese technique "ike jime", improving



Strawberry Red Wine Vinegar Ice Cream



its flavour and, lengthening the useful life of the product; frogs distributed by the prestigious Zamora company Grenoucerie; ecologic peas and asparagus from Tudela de Duero in Valladolid or small game from Tierra de Campos, also in Valladolid province.

Desserts are an important chapter in Restaurant Pablo, also prepared by Juanjo, with skill and common sense. They loathe classic patisserie, because they understand that a diner cannot be offered a very strong dessert, however well-made it is, after having eaten several dishes. And, for them, desserts must be in consonance with the main meal.

Ecology also plays an important role in the selection of wines. As much as possible, they search for natural wines, that which is obtained with the minimum intervention possible, both in the cultivation and harvesting as in the elaboration and transformation process. Among the denominations of origin with which they work, we find Bierzo, Valdeorras, Cangas and Ribera del Duero.

www.restaurantepablo.es



*Sticks and leaves
of blood sausage*



Pickled partridge, duck liver and olives

Bañezana frog leg





En la costa de Adeje, al sur de la isla de Tenerife, se encuentra uno de esos hoteles que se debe visitar al menos una vez en la vida, porque se parece a lo que podríamos soñar como el paraíso. Situado entre las montañas y el Atlántico, Baobab Suites garantiza tranquilidad y bienestar.

Texto: Ernesto Cabrera

BAOBAB SUITE

EL PARAÍSO CANARIO

On the Adeje coast, in the south of Tenerife island, we find one of those hotels that must be visited at least once in a lifetime, because it is the closest, we could dream of as paradise. Located between the mountains and the Atlantic, Baobab Suites guarantee peace and well-being.

La Asociación Española del Lujo-Luxury Spain, que reúne a empresas nacionales e internacionales vinculadas al sector del lujo en España, cuenta con un nuevo miembro: Baobab Suites. Un hotel en el que la exclusividad, la privacidad y la independencia son sus señas de identidad.

Infinitas son las posibilidades gastronómicas que ofrece al visitante: cocina saludable, de autor, maridadas, representativas de diferentes países o incluso elaboradas en tu propia suite. Todo esto y mucho más lo encontrarás en Baobab Suites.

Restaurante BB

Sólo se utilizan ingredientes tradicionales y locales que, en las manos del chef Alejandro Rey, se convierten en sofisticadas preparaciones que potencian su sabor en una carta

que ha sido recientemente renovada. Y en la cena, te sugerimos degustar el menú especial de maridaje con vinos locales, nacionales e internacionales.

Fuel Restobar en el Activate Sports Club

Este restaurante con ambiente de "beach club" está situado en el Active Spots Club y ofrece un menú saludable en un ambiente relajado. Con un "brunch" muy completo, se puede elegir entre platos vegetarianos y veganos, carnes o pescados a la plancha, ensaladas y zumos.

Bite Buffet Restaurant

La tercera de las opciones que nos ofrece el hotel es el Bite Buffet Restaurant, que cada noche se transforma para acercarnos la gastronomía de diferentes países, eso sí, dedicando un día a la semana a la cocina española y canaria.



Salmon ahumado con puré de pimientos

Fun Gastro

En esta nueva etapa, Baobab Suites apuesta por los servicios in-suite con el fin de primar por encima de todo el bienestar de sus clientes. Y es que las excelentes equipaciones de las suites permiten disfrutar de la mejor gastronomía sin necesidad de moverte de tu “casa”.

¿Te despiertas una mañana y no te apetece bajar a desayunar? No hay problema. Puedes comenzar el día con un desayuno personalizado en la suite. Sólo tienes que decidir lo que te apetece y el servicio de habitaciones te lo llevará a la suite a la hora que tú decidas.

Y con la experiencia “In suite fine dinnig” podrás disfrutar en tu suite de una experiencia gastronómica de primer nivel, ya sea en la terraza o en el comedor. Tu trabajo es elegir la fecha y el menú y el chef subirá a tu suite a cocinarlo. De este modo, podrás disfrutar de una experiencia gastronómica exclusiva y de la mejor cocina en vivo y aprender algunos trucos culinarios profesionales.

Suite Luxury Harmony



Pero todavía hay más. Hay otras experiencias gastronómicas que se pueden disfrutar en la suite, como la bautizada “Hoy cocino yo”, con la que podrás sorprender a tu familia y amigos con tus habilidades culinarias; en “Cocktail in suite – Barman in suite”, diseñan para ti el ambiente que desees y te darán un servicio de coctelería personalizado; “Pico-teo Moments” te dará la posibilidad de elegir el momento –¿almuerzo? ¿cena?– para disfrutar de riquísimas recetas; con “Taller de cocina Thai”, descubrirás los secretos de la cocina Thai y podrás sorprender a tus amigos a la vuelta de tus vacaciones; “Open bar in suite” te ofrece bebidas

Buffet Restaurante Bite



Brunch Activate Sports Club

y aperitivos para tomar en el momento que desees; con “Sweet Suite”, los reposteros del hotel te prepararán los mejores postres y harán tus vacaciones más dulces y, por último, con “Let’s Brunch”, tendrás a tu alcance la armonía y originalidad de los colores y sabores que imagines para recuperar las fuerzas perdidas de una forma divertida.

Baobab Suites es mucho más

Este establecimiento de lujo cuenta con más de 20 tipos de suites con terraza y jacuzzi y algunas con piscina privada. Pero hay mucho más, como el Active Sports Club, un club deportivo y social donde practicar pilates, yoga, pádel...; o el Experience Centre, pensado para los amantes del paddle

Restaurante BB





Canelones de pollo de corral

surf, kayak, motos acuáticas, apnea o buceo con equipo. También podrás avistar ballenas y delfines navegando en el catamarán. Y después de tantas emociones, podrás relajarte con una amplia carta de tratamientos faciales, corporales y de belleza con productos naturales y de alta cosmética en Baobab Wellness. Y para los más pequeños, Saplings Kids' Club, una zona de juegos donde los niños de hasta 12 años encontrarán todo lo necesario para dar rienda suelta a su imaginación. Todo esto es lo que ha convertido a Baobab Suites en uno de los mejores hoteles de Europa.

<https://baobabsuites.com/>



The Spanish Association Luxury-Spain, which is formed by national and international companies linked to the luxury sector in Spain, now has a new member: Baobab Suites. A hotel in which exclusiveness, privacy and independency are signs of identity.

Offering the visitor infinite gastronomic possibilities: healthy, author, and combined cuisine representative of different countries or even prepare in your own suite. All this and much more can be found in Baobab Suites.

BB Restaurant

Only traditional and local ingredients are used, which in the hands of chef Alejandro Rey, become sophisticated preparations that boost their flavours in a recently renovated menu. And for dinner, we suggest you taste the special menu combined with local, national, and international wines.

Fuel Restobar in the Activate Sports Club

This restaurant with “beach club” environment is in the Activate Sports Club and offers a healthy menu in a relaxed atmosphere. With a very complete “brunch”, you can choose between vegetarian and vegan dishes, grilled meats or fish, salads, and juices.

Bite Buffet Restaurant

The Bite Buffet Restaurant is the third option offered by this hotel that every night is transformed to bring us gastronomy from different countries, only dedicating one day per week to Spanish and Canary Island cuisine.

Fun Gastro

In this new period, Baobab Suites is committed to in-suite service to put the wellbeing of its guests above everything. Because the excellent fittings of the suites allow enjoying the best gastronomy without the need of leaving your “house”.

Do you wake up one morning without wanting to go down to breakfast? No problem. You can start the day with a personalised breakfast in-suite. You only must decide what you want, and the room service will bring it to your room at the time you want.

Breakfast on the terrace of Boutique Suite



Cheek bread Bao

And with the “In suite fine dining” experience you can enjoy in your suite a first level gastronomic experience, either on the terrace or in the dining area. Your work is choosing the date and the menu, and the chef will bring it to your suite to cook it. This way, you can enjoy an exclusive gastronomic experience and the best live cuisine and learn some professional culinary tricks. But there is even more. There are other gastronomic experiences that can be enjoyed in the suite, like that called “I cook today” with which you can surprise your family and friends with your cooking abilities; in “Cocktail in suite – Barman in suite”, they design the atmosphere you want for you and will provide perso-

nalised cocktail service; “Picoteo Moments” will give you the possibility of choosing the moment – Lunch? Dinner? – to enjoy the rich recipes; and with “Thai cuisine workshop”, you will discover the secrets of Thai cuisine and can surprise your friends when you return from your vacations; “Open bar in suite” offers you drinks and aperitifs when you want; with “Sweet Suite”, the hotel confectioners will prepare the best desserts for you and will make your vacation even sweeter and, lastly, with “Let’s Brunch”, you have at your reach the harmony and originality of the colours and flavours you can imagine to recover your strength in an enjoyable way.



Chef Alejandro Rey in the suite





Cakes with spider crab ratatouille



Preparation carried out by the chef in the suite



Euphoria Suite

Baobab Suites is much more

This luxury establishment has more than 20 types of suites with terraces and jacuzzi and some with private pools. But there is much more, like the Activate Sports Club, a sports and social club where you can practice Pilates, yoga, paddle tennis...; or the Experience Centre, designed for the lovers of paddle, surf, kayak, jet skis, free diving or scuba diving. Also, you can view whales and dolphins while navigating in the catamaran. And after so many emotions, you can relax with a wide range of facial, corporal and beauty treatments with natural products and premium cosmetics in Baobab Wellness. And for the younger ones, Saplings Kids' Club, a play area where children up to 12 will find all the necessary to release their imaginations. All that has made Baobab Suites one of the bet hotels in Europe.

<https://baobabsuites.com/>



Cheesecake



Dinner prepared by the chef in the suite



Baobab Wellness



14º Outono Gastronómico

EN TURISMO RURAL

OTOÑO GASTRONÓMICO EN GALICIA

¿Se te ocurre un plan mejor para este otoño que descubrir el mundo rural de Galicia? Pues lo tienes fácil, porque "Otoño Gastronómico", patrocinado por Turismo de Galicia, celebra este año su décimocuarta edición y te invita a disfrutar de la deliciosa gastronomía gallega elaborada con productos naturales de primerísima calidad y de cercanía. Una interesante propuesta diseñada para saborearla tanto si viajas solo como si lo haces en pareja, con amigos o con la familia.

Hasta el 13 de diciembre, 70 alojamientos rurales repartidos por las cuatro provincias gallegas ofrecerán dos menús diferentes y exclusivos con motivo de esta iniciativa. Es una propuesta que ha despertado un gran interés por parte del público, pero es que, además del "Menú Gastronómico" (entrante, primero y segundo platos, postre y vino Denominación de Origen gallega) puedes elegir otras opciones para completar la experiencia y hacer una inmersión no sólo en la cocina tradicional sino también en el territorio gallego:

- **"Paquete Otoño Gastronómico"**. Está compuesto del Menú Otoño Gastronómico y de una estancia en la casa de turismo rural elegida (noche de viernes a sábado a escoger), que incluye el desayuno de la mañana siguiente.
- **"Fin de Semana Otoño Gastronómico"**. Está formado por dos Menús Otoño Gastronómico por persona, alojamiento para las noches de viernes y sábados, además de los desayunos correspondientes.
- **"Fin de Semana Familiar Otoño Gastronómico"**. Incluye dos Menús Otoño Gastronómico por cada adulto y dos menús infantiles, alojamiento en habitación doble con cama supletoria (para las familias con 1 niño) o dos habitaciones dobles (familias con 2 niños o más), en ambos casos para las noches de viernes y sábado. También incluye los desayunos para toda la familia ambos días.
- **"Otoño Plus"**. Esta opción la ofrecen aquellos establecimientos que cuentan con actividades complementarias de turismo activo, como paseos a caballo, rafting, senderismo, visitas culturales...

Todos estos paquetes promocionales serán válidos los viernes, sábados y domingos hasta el 13 de diciembre, excepto los fines de semana del 9 al 11 de octubre, del 30 al 1 de noviembre y del 4 al 6 de diciembre.

https://www.turismo.gal/que-facer/outono-gastronomico?langId=es_ES

Can you think of any better idea for this autumn than discovering the world of rural Galicia? Well it is very easy, because "Gastronomic Autumn", sponsored by Turismo de Galicia, this year celebrates its fourteenth edition and invites you to enjoy the delicious Galician gastronomy prepared with first class, natural, and local products. An interesting proposal designed for getting to know it either travelling alone, or with your companion, with friends, or as a family.

Until 13th December, 17 rural accommodations distributed around the four Galician provinces will offer two different and exclusive menus because of this initiative. A proposal that has aroused great interest from the public, because, in addition, to the "Gastronomic Menu" (starter, first and second dishes, dessert and Galician Denomination of Origin wine) you can choose between other options to complete the experience and immerse yourself not only in traditional cuisine but also in Galician territory.

- **"Gastronomic Autumn Packet"**. Consisting of the Gastronomic Autumn Menu and accommodation in the rural tourism house of your choice (night from Friday to Saturday), including breakfast of the following day.
 - **"Gastronomic Autumn Weekend"**. Consisting of two Gastronomic Autumn Menus per person, accommodation for Friday and Saturday nights, as well as the corresponding breakfasts.
 - **"Family Gastronomic Autumn Weekend"**. Includes two Gastronomic Autumn Menus per adult, and two child menus, accommodation in double room with supplementary bed (for families with 1 child) or two double rooms (families with 2 children or more), in both cases for Friday and Saturday nights. Also, including breakfasts for the entire family both days.
 - **"Autumn Plus"**. This option is offered by those establishments having complementary active tourism activities, like horse riding, rafting, trekking, cultural visits...
- All these promotional packets will be valid for Fridays, Saturdays, and Sundays until 13th December, except the weekends from 9-11/10, 30/10 to 01/11, and 4-6/12.

https://www.turismo.gal/que-facer/outono-gastronomico?langId=es_ES





VIDRIERAS

de la PULCHRA LEONINA

El Sueño de la Luz

Sólo comparables a las de la catedral de Chartres, las vidrieras de la Catedral de León son todo un espectáculo de luz, un sueño medieval que arrojó claridad, en los albores del siglo XIV, a este magnífico templo edificado originalmente sobre unas termas romanas y que después fue aula regia de Ordoño II, catedral mozárabe y catedral románica.

Texto: José Manuel Gutiérrez
Fotografía: Cardinalia Comunicación

Only comparable to those of Chartres Cathedral, the stained glass windows of León Cathedral are a spectacle of light, a medieval dream that shed clarity, at the dawn of the fourteenth century, to this magnificent temple originally built on the site of Roman baths, which later became the royal hall of Ordoño II, the Mozarabic cathedral and the Romanesque cathedral.



Parafraseando a Máximo Cayón Diéguez, cronista oficial de la ciudad de León, la Pulchra Leonina, sobrenombre con el que se conoce la catedral de la ciudad, atesora más cristal que piedra, más luz que cristal, más fe que luz.

Curiosamente, a lo largo de la historia de la seo, han sido muchos los especialistas que han afirmado que, técnicamente, la estructura del edificio es un catálogo de errores arquitectónicos y que, por tanto, es imposible que se mantenga en pie. Su argumento se basa en que los 1.800 metros cuadrados de vidrieras generan enormes vanos que restan resistencia a los muros sobre los que descansa el peso de las techumbres y de las partes altas del templo.

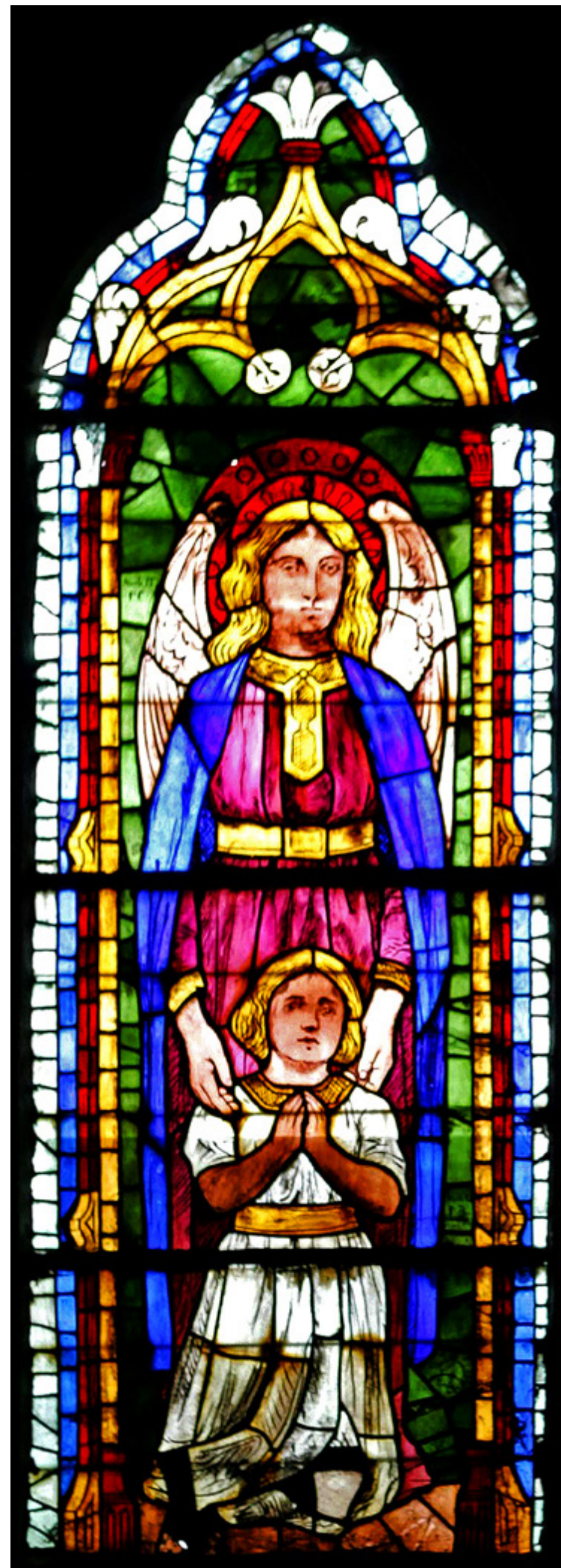
Afortunadamente, esta teoría no se ha confirmado gracias a la maestría de los constructores de la época y hoy, siete siglos después de dar por terminada la catedral de León, es posible disfru-

tar de esta maravilla monumental de bellísimas proporciones que parece flotar en el punto más alto de la ciudad.

Un esèctáculo de luz y color

“¡Qué mucho, pues, que de tan venturoso concurso de circunstancias naciese una obra que ha maravillado las pasadas generaciones, que sorprende a la presente y pasmará a las venideras!”. No le faltaba razón al romántico escritor Enrique Gil y Carrasco al referirse a la catedral de León como un referente artístico que trasciende los tiempos, pues su virtuosismo llega a ser hipnótico.

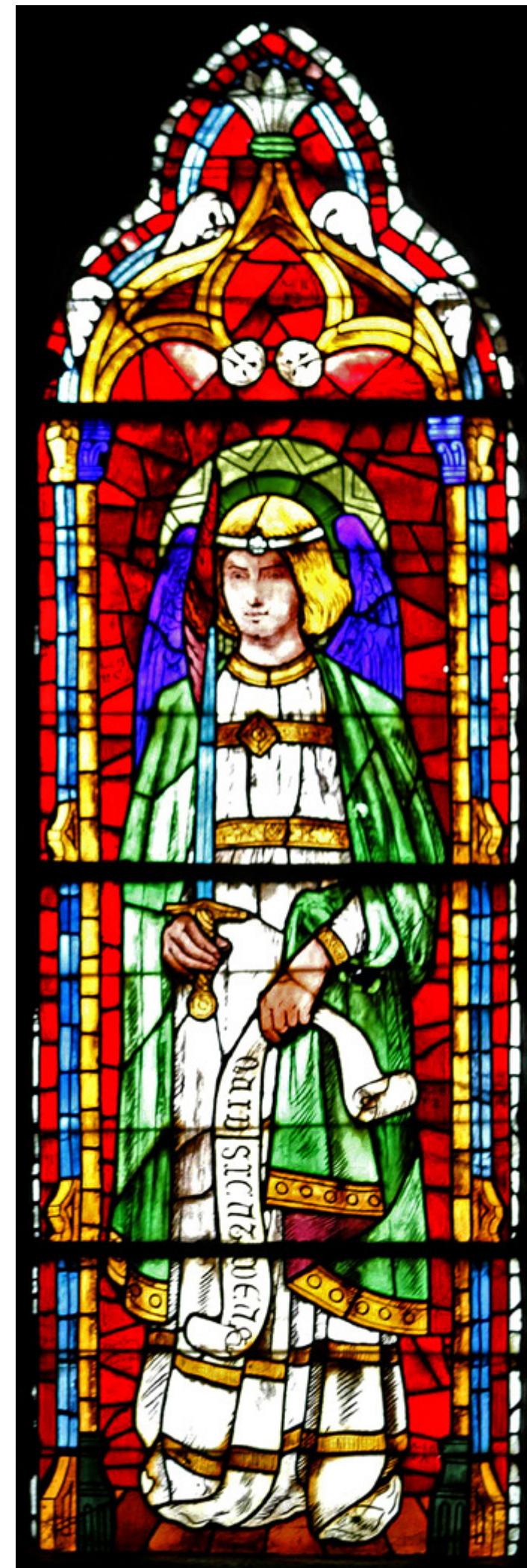
Las 737 vidrieras de la catedral, en su mayoría originales, anillan el perímetro mural del templo y están alineadas en torno a tres impresionantes rosetones que fueron realizados entre los siglos XIII y XVI siguiendo una técnica que se cree que tiene origen musulmán.

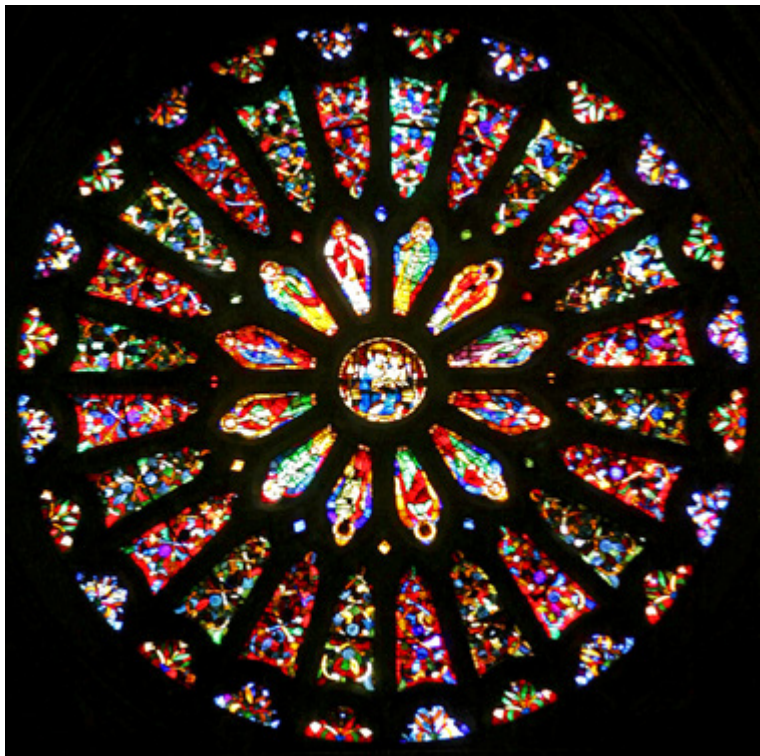


A pesar de los avatares de los siglos, se conserva el programa iconográfico original acorde con el pensamiento de la sociedad medieval. Los ventanales altos contienen escenas bíblicas, mientras que los que se hallan en el medio albergan los escudos nobiliarios y eclesiásticos de la época. Los ventanales inferiores de las naves laterales, adornados con escenas vegetales, representan la tierra y otras tareas mundanas como un espacio reservado a los hombres.

Según el momento del día y los cambios de la incidencia del sol, la luz crea una atmósfera interior cambiante, llena de magia multicolor. En su conjunto es un completo catálogo de estilos y lenguajes del arte vidriero.

La vidriera de “La cacería”, procedente de de un palacio real, quizás del de Alfonso X el Sabio, es una de las de mayor valor histórico y artístico. En ella se representan jinetes y hombres armados dispuestos para la caza, además de escenas vinculadas a la alquimia, una ciencia que se creía relacionada con los constructores de catedrales. Junto a este vitral, otras vidrieras del siglo XIII decoran otros ventanales, destacando las rosas situadas en las capillas del ábside.





Paraphrasing Maximo Cayon Dieguez, official chronicler of the city of Leon, the Pulchra Leonina, nickname with which the cathedral of the city is known, treasures more glass than stone, more light than glass, more faith than light.

Curiously, throughout the history of the seo, there have been many specialists who have affirmed that, technically, the structure of the building is a catalogue of architectural errors and that, therefore, it is impossible to keep it standing. Their argument is based on the fact that the 1,800 square meters of stained glass windows generate enormous openings that reduce resistance to the walls on which the weight of the roofs and the high parts of the temple rests.

Fortunately, this theory has not been confirmed thanks to the mastery of the builders of the time and today, seven centuries after the completion of the Cathedral of Leon, it is possible to enjoy this monumental wonder of beautiful proportions that seems to float at the highest point of the city.



Por su originalidad, hay que destacar la vidriera de Simón el Mago, de temática profana, que aparece dando pan a los pobres, así como las que representan a monarcas como Alfonso X el Sabio, en cuyo reinado se inicia la catedral. Realmente espectaculares por sus brillantes tonos azules son los ventanales más altos de la nave central, sobre todo los que están encima del coro, que fueron realizados a principios del siglo XIV, así como el gran rosetón central del siglo XIII. En su centro aparece la Virgen con el Niño rodeado por 12 ángeles que tocan las trompetas. Frente a él, al otro lado de la catedral, se alza el “Árbol de Jesé”, padre de David, realizado en la misma época y en el que se representa el árbol genealógico de Cristo. El relato podría ser interminable, pues si las vidrieras son cautivadoras como unidades aisladas, su efecto global bajo la arquitectura ojival hace de esta catedral una de las construcciones más espirituales jamás diseñada.

<https://www.catedraldeleon.org/index.php/catedral-informacion/56-general/las-vidrieras>





A show of light and color

"How much, then, that from such a blissful contest of circumstances was born a work that has amazed the past generations, that surprises the present and will amaze the future!". The romantic writer Enrique Gil y Carrasco was right to refer to the Cathedral of León as an artistic reference that transcends the times, because his virtuosity becomes hypnotic.

The 737 stained glass windows of the cathedral, mostly original, ring the perimeter of the temple and are lined around three impressive rosettes that were made between the thirteenth and sixteenth centuries following a technique believed to have Muslim origin.

In spite of the vicissitudes of the centuries, the original iconographic program in accordance with the thinking of medieval society is preserved. The tall windows contain biblical scenes, while those in the middle contain the nobiliary and ecclesiastical coats of arms of the time. The lower windows of the aisles, adorned with vegetal scenes, represent the earth and other mundane tasks as a space reserved for men.

Depending on the time of day and the changes in the incidence of the sun, light creates a changing inner atmosphere, full of multicolored magic. As a whole it is a complete catalogue of styles and languages of glass art

The stained glass window "The hunt", coming from a royal palace, perhaps that of Alfonso X the Wise, is one of the most valuable historical and artistic. It depicts riders and armed men set to hunt, as well as scenes linked to alchemy, a science believed to be related to cathedral builders. Next to this stained glass window, other stained glass windows of the 13th century decorate other windows, highlighting the roses located in the chapels of the apse

For its originality, it should be noted the stained glass window of Simon the Magician, of profane theme, that appears giving

bread to the poor, as well as those that represent monarchs like Alfonso X the Wise, in whose reign the cathedral begins.

Truly spectacular for its bright blue tones are the highest windows of the central nave, especially those above the choir, which were made in the early 14th century, as well as the large central rose window of the 13th century. In its center is the Virgin with the Child surrounded by 12 angels who blow the trumpets. In front of him, on the other side of the cathedral, stands the "Tree of Jesse", father of David, made at the same time and depicting the family tree of Christ.

The story could be endless, because if the stained glass windows are captivating as isolated units, its global effect under ogival architecture makes this cathedral one of the most spiritual constructions ever designed.



CIUDAD DE SANTANDER CONGRESOS

La apuesta por el conocimiento y la innovación, por la calidad de las instalaciones y por el atractivo de las actividades postcongresuales afianzan a la capital cántabra como destino MICE de referencia internacional.

Contenido de Agencia: Cardinalia Comunicación

The commitment to knowledge and innovation, the quality of the facilities and the attractiveness of post-congress activities strengthen the Cantabrian capital as a MICE destination (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) of international reference.

GO MORE





Palacio de la Magdalena desde El Puntal

Santander es una urbe moderna con un rico pasado histórico que se ha convertido en los últimos años en el lugar elegido por muchos profesionales para celebrar en ella convenciones, congresos o reuniones de empresa, lo cual juega un importante papel desestacionalizador de la demanda y supone un impulso a la industria turística.

Instalaciones de calidad las hay. El Palacio de la Magdalena, sin duda el buque insignia de la ciudad, es el lugar preferido para este tipo de eventos y el más especial por su historia, por su ubicación y porque combina ejemplarmente su monumentalidad con los últimos avances tecnológicos. Pero no es

el único espacio apto para este tipo de actividades. El catálogo se completa con el Palacio de Exposiciones y Congresos, el Palacio de Deportes, el Palacio de Festivales de Cantabria y el Gran Casino del Sardinero. Además existen otras sedes no convencionales, pero que sí son una alternativa para quienes buscan espacios menos formales o más reducidos, diferentes u originales como La Central 1897, un coqueto local ubicado en uno de los edificios con más solera del centro de la ciudad, una antigua y portuaria nave industrial, un elegante chalet de los años 50 en El Sardinero o la isleta ubicada en la bahía de Santander, considerada como una de la más bellas enseñas del mundo.



Palacio de Exposiciones y Congresos



Palacio de Deportes

Las señas de identidad ideales para el turismo MICE

Además de contar con infraestructuras adecuadas para acoger eventos de toda índole, hay otros parámetros que colocan a Santander en los primeros puestos del ranking español como son la seguridad de la ciudad, su aeropuerto internacional, las buenas comunicaciones, la gran accesibilidad urbana, la amplia oferta de actividades culturales y de ocio, la gran infraestructura hotelera y su exquisita gastronomía que ya es una seña de identidad. Elegancia, belleza, calidad, sostenibilidad, experiencia, tecnología e innovación son conceptos que siempre han estado en la hoja de ruta que ha marcado la adaptación de Santander a los nuevos desafíos turísticos, incorporando nuevos canales de comunicación e interacción a través del proyecto Santander Smart City. Esta iniciativa incluye señalética inteligente y herramientas de gestión para divulgar los servicios de la ciudad y los recursos turísticos y culturales. Entre ellas destaca el catálogo de Apps gratuitas que ofrecen información cultural, turística, comercial, de las playas o de los autobuses en

Palacio de Festivales de Cantabria



Gran Casino del Sardinero



tiempo real, etc. Santander cuenta con el distintivo de Destino Turístico Inteligente otorgado por Segitur.

Y por supuesto, el marco que ofrecen la bahía de Santander y Cantabria, con paisajes de gran belleza, es otro indudable atractivo. La innovación y la creatividad se plasman en las experiencias de ocio en una naturaleza excepcional y un dinamismo incansable: el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, la cueva de Altamira y los conjuntos prehistóricos Patrimonio de la Humanidad, regatas en embarcaciones tradicionales en la espectacular bahía, la práctica de surf o disfrutar de algunas de las playas urbanas más hermosas del planeta, entre otros.

Creatividad y sensaciones únicas con experiencias culturales como el Centro Botín, inaugurado en junio de 2017 con una amplísima programación; el Anillo Cultural que concentra siete centros expositivos e interpretativos, en tre los que destacan un refugio antiaéreo; la muralla medieval; el Museo de Prehistoria y Arqueología de Cantabria y el Centro Asociado al Reina Sofía que abrirá sus puertas próximamente; rutas temáticas o experiencias gastronómicas con actividades como Gastro Team Building talleres de cocina, rutas de pinchos, un picnic chic o las visitas a mercados locales completan un catálogo lúdico inacabable.

Parque Natural de Cabarceno



Bahía de Santander



Beach of the Hazards

Santander Convention Bureau

El ayuntamiento de Santander cuenta con una herramienta fundamental para canalizar y promover el interés por la ciudad como destino MICE. El Santander Convention Bureau, una marca internacional a través de la que se proporciona todo el apoyo logístico para la organización de cualquier evento, además, lleva a cabo la labor de promoción de la ciudad como destino MICE y la presentación de candidaturas y propuestas de Santander y de Cantabria como sedes de reuniones, congresos y eventos.

Este ente también canaliza la información sobre la infraestructura del lugar elegido, además de todo tipo de recursos y servicios como agencias de viajes y receptivos, alquiler, montaje y producción de audiovisuales, alquiler de autobuses o coches, de stands y carpas, centros de negocios, seguridad o traducción.

Santander, considerada como una de las ciudades más bellas del norte español, es el escenario ideal para la celebración de congresos tanto por la calidad de los servicios como por la efectividad de las infraestructuras.

www.santanderconventionbureau.com

Santander is a modern city with a rich historical past that has become in recent years the place chosen by many professionals to hold conventions, congresses or company meetings, which plays an important seasonally adjusted role of demand and represents a boost to the tourism industry. There are qualified accomodations. The Palacio de la Magdalena, undoubtedly the city's flagship, is the favourite place for this type of event and the most special for its history, its

location and because it exemplarily combines its monumentality with the latest technological advances. But it is not the only space suitable for this type of activities. The catalog is completed with the Palace of Exhibitions and Congresses, the Palace of Sports, the Palace of Festivals of Cantabria and the Gran Casino del Sardinero. In addition there are other unconventional offices, but they are an alternative for those looking for less formal or smaller, different or original spaces such as La Central 1897, a sophisticated place located in one of the most traditional buildings in the city center, an old port industrial warehouse, an elegant villa of the 50's in El Sardinero or the islet located in the bay of Santander that is considered one of the most beautiful inlets in the world.



Altamira cave

The hallmarks of an ideal city for MICE tourism

In addition to having adequate infrastructure to host events of all kinds, there are other parameters that place Santander on the top positions of the Spanish ranking such as the city's safety, its international airport, good communications, great urban accessibility, the wide offer of cultural and leisure activities, the great hotel infrastructure and its exquisite cuisine that is already a hallmark.

Elegance, beauty, quality, sustainability, experience, technology and innovation are concepts that have always been on the road map that has marked Santander's adaptation to new tourism challenges, incorporating new communication and interaction channels through the Santander Smart Project City. This initiative includes intelligent signage and management tools to disseminate city services and tourism and cultural resources. Among those stands out the catalog of free Apps that offer cultural, tourist, commercial, beach or bus information in real time, etc. Santander has the Smart Tourist Destination badge granted by Segitur.

And clearly the framework offered by the bay of Santander and Cantabria, with landscapes of great beauty, is another undoubted attraction. Innovation and creativity are reflected in leisure experiences in an exceptional nature and tireless dynamism: the Cabárceno Nature Park, the Altamira cave and the prehistoric World Heritage sites, regattas in traditional boats in the spectacular bay, surfing or enjoy some of the most beautiful urban beaches on the planet, among others.

Creativity and unique sensations with cultural experiences such as the Botín Center, launched in June 2017 with an extensive program; the Cultural Ring that concentrates seven exhibition and interpretive centers, among which an antiaircraft shelter stands out; the medieval wall; the Museum of Prehistory and Archeology of Cantabria and the Reina Sofia Associated Center that will open its doors soon; Thematic routes or gastronomic experiences with activities like the Gastro Team Building cooking workshops, skewer routes, a chic picnic or visits to local markets complete an endless recreational catalog.

Santander Convention Bureau

The Santander City Council has a fundamental tool to lead and promote the interest in the city as a MICE destination. The Santander Convention Bureau, an international brand through which all logistical support is provided for the organization of any event, also carries out the work of promoting the city as a MICE destination and the presentation of candidacies and proposals of Santander and Cantabria as venues for meetings, congresses and events.

This entity also provides information on the infrastructure of the chosen place, in addition to all kinds of resources and services like travel and inbound travel agencies, rental, editing and production of audiovisuals, rental of buses or cars, stands and tents, business centers, security or translation. Santander, considered one of the most beautiful cities in northern Spain is the ideal setting for congresses both for the quality of the services provided and the effectiveness of its infrastructures.

www.santanderconventionbureau.com



Museum of Prehistory and Archeology of Cantabria



Famous squids of Santander

Centro Botín



Sardinero Beach



Un viaje a las raíces y a la tierra en una experiencia que, como herramienta para acercarnos a la filosofía de lo biodinámico, promueve una finca malagueña para poder cambiar nuestros hábitos.

Texto: María Centeno

A trip to the roots and the land in an experience that, like a tool for bringing us close to the philosophy of biodynamics, promoting an estate in Malaga to change our habits.

LA DEHESA BIODINÁMICA, en busca de los recuerdos



Un bien preciado es aquel que nos evoca emociones. Al tocar nuestros sentimientos, emanan recuerdos de un pasado añorado. Si, en nuestros hábitos de viajar, buscamos un turismo de experiencia que nos deje esa huella y nos haga sentir que estamos mejorando nuestro entorno, encontraremos un lugar que siempre permanecerá en nuestra memoria y que, además, transmitiremos como un preciado conocimiento. Porque, ¿cuál es el arte de viajar, sino ir coleccionando recuerdos?

Un lugar para reencontrar el equilibrio entre nosotros y nuestro entorno es La Dehesa Biodinámica, un proyecto de agroturismo que aproxima las personas a la agricultura biodinámica y a la permacultura, aprendiendo nuevos hábitos y acercándonos a la naturaleza y los animales en libertad.

Biodinámica y permacultura

Entre las dos provincias que conforman el pulmón de Andalucía, que son Málaga y Cádiz, se encuentra la Serranía de Ronda, un paraje conocido por su historia, tradición y naturaleza, y a su vez con un sorprendente sentido cautivador para los viajeros. Justo ahí, con sus 700 hectáreas de bosque de montaña y con la Sierra de Grazalema a sus espaldas, se encuentra la finca La Donaira, escenario de La Dehesa Biodinámica.

No hay duda de que el planeta sufre, y en nosotros está el remedio, aprendiendo a vivir en él de una manera sostenible. Para contribuir a hacer menos agudo el sufrimiento de nuestro mundo, muchas de las iniciativas que empiezan a aparecer en el turismo son muy loables, pero todo esfuerzo es poco y aún queda mucho camino por recorrer. Hace algo más de 15 años que la finca La Donaira abandonó la agricultura convencional para sustituirla por otros cultivos más racionales que armonicen con la conservación medioambiental. Apostó por el uso de fertilizantes ecológicos naturales producidos por desechos naturales (permacultura) y por la rentabilización de la tierra, permitiéndole respirar con naturalidad sin forzar los cultivos con el pleno convencimiento



de que existe una clara interrelación entre suelos, plantas y animales. Un gran equipo de expertos se ha encargado de criar y cuidar a los animales en su hábitat (caballos, gallinas, ovejas o cabras) además de revitalizar y proteger la raza de vacas pajunas, propia de la zona y en peligro de extinción. Incluso los caballos lusitanos pura sangre son criados con el respeto que permite la doma natural (susurrador de caballos), por lo que el acercamiento a ellos se convierte en un preciado recuerdo.

La naturalidad de las cosas

Saborear el campo es también una de las experiencias enmarcadas dentro del concepto kilómetro cero con el que se deleitan los sentidos, en un almuerzo diseñado por el chef de la casa con los productos ecológicos y de temporada provenientes del propio huerto.

El sentimiento que renace al ver cómo la tierra da los frutos, hallarse rodeado de caballos en libertad, recolectar los huevos que han puesto las gallinas, disfrutar de la inmensidad natural que te rodea y respirar libertad, es el valor que perdura en cada visita a La Dehesa Biodinámica en la finca La Donaira.

www.ladehesabiodinamica.com

A valued asset is that which evokes emotions. By touching our feelings, memories of yearned for past, appear. Yes, in our travelling habits, we search for experience tourism that leaves that mark on us and makes us feel we are improving our environment, we will find a place that will always be in our memory and that, in addition, we will transmit like precious knowledge. Because ¿what is the art of travelling, but collecting memories?

A place to re-encounter the balance between us and our environment is La Dehesa Biodinámica, an agritourism project that brings persons closer to biodynamic agriculture and to the permaculture, learning new habits and bring us closer to nature and animals in freedom.

Biodynamics and permaculture

Between the two provinces forming the lung of Andalucía, Malaga, and Cadiz, we find the Serrania de Ronda, an area known for its history, tradition, and nature, and in turn with a surprising captivating sense for travellers. Just there, with its 700 hectares of mountain forest and with the Sierra de Grazalema in the background, we find La Donaira estate, the location of La Dehesa Biodinámica.



There is no doubt that the planet is suffering, and we have the remedy, learning to sustainably live on it. To contribute to reducing the sharpness of the suffering of our world, many of the initiatives that begin to appear in tourism are praiseworthy, but every effort is little and there is still much to be done.

More than 15 years ago, La Donaira estate abandoned conventional agriculture to replace it with other more rational crops that harmonise with environmental conservation. It committed to the use of natural ecologic fertilisers produced from natural waste (permaculture) and by optimisation of the land, allowing it to breathe naturally without forcing the crops fully convinced that there is a clear interrelation between lands, plants, and animals. A great team of experts is responsible for the breeding and care of the animals in their habitats (horses, chickens, sheep, or goats) as well as revitalising and protecting the Pajuna cattle, typical of the area and in danger of extinction. Even the thoroughbred Lusitania horses are bred with the respect allowed by Natural Horsemanship (horse whispering), and therefore getting close to them becomes a precious memory.



The nature of things

Getting the flavour of the country is also one of the experiences framed in the zero mile concept to delight the senses, in a lunch designed by the house chef with ecologic and seasonal products produced in its own garden. The feeling that is reborn by seeing that the land gives its fruits, being surrounded by horses in freedom, collecting the eggs laid by the hens, enjoying the natural immensity surrounding you and breathing freedom, is the value that lasts in each visit to La Dehesa Biodinámica in La Donaira Estate.

www.ladehesabiodinamica.com



Nacido en el distrito limeño de San Juan de Lurigancho, el chef Jhosef Arias creció entre los humildes fogones en los que su madre elaboraba las comidas que vendía para el sustento familiar, sin saber que esa vivencia acabaría marcando su trayectoria profesional. Su carrera profesional comenzó en la escuela gastronómica INTECI y siguió en importantes establecimientos de Perú antes de dar el salto a España, donde formó parte del grupo hotelero Meliá como chef jefe de partida. Fue en este punto donde empezó a fraguar su sueño: innovar con la gastronomía peruana en España inspirado por la sazón de Perú y las técnicas del Mediterráneo.

Pasaporte a Perú

Con el único objetivo de dar a conocer la auténtica cocina peruana con todas sus influencias y mestizajes –criolla, de carretera, peruana clásica, selva, chifa y nikkei– nació #PasaportePeru, una propuesta que permite realizar un viaje virtual por Perú sin salir de Madrid.

Espacios gastronómicos

En 2013 surge Piscomar, una propuesta innovadora basada en la fusión de la cocina marítima con el pisco, de ahí su nombre, con la que irrumpe en la gastronomía española y que es reflejo de la personalidad del chef. Un lustro después es tal la popularidad adquirida entre el público madrileño que se vio obligado a buscar un local más amplio en la zona de La Latina.

Esta nueva ubicación permite a Jhosef Arias poner en marcha una nueva idea, Boldkitchen, un espacio gastronómico donde además de impartir formación a todo su equipo y ser laboratorio de I+D+I, es un punto de encuentro de la gastronomía peruana e internacional a través de cursos públicos y talleres dirigidos por profesionales de diferentes disciplinas. Dos años después, se embarca en una nueva aventura, Callao 24, un es-



pacio creado en honor a su madre en el que se elabora cocina criolla y tradicional de Perú. Con el sello personal de Doña Ana, se sirve la cocina que se come en la calle en su tierra y que recoge toda la tradición de la gastronomía peruana con reminiscencias de la llegada de los africanos durante la colonización.

Otra iniciativa del chef en 2017, la creación de un servicio de Catering Premium, permite llevar también los sabores de Perú a todos los rincones de España. Y hasta ahora el círculo se cierra con la apertura en 2018 del restaurante Capón que, inspirado en la influencia gastronómica de China –cocina chifa– y Japón –cocina nikkei–, apuesta por dar a conocer la riqueza de la cocina peruana a través de la influencia de estos dos países.

Grupo Jhosef Arias se reinventa

Grupo Jhosef Arias no fue ajeno a los efectos de la Covid-19 y, fruto de la creatividad y de las ganas de trabajar de todo el equipo, nació Rancho 247, una línea de delivery para los restaurantes con la que pretendía mantener los locales y no generar deudas con proveedores y colaboradores. Siempre cuidando la producción, empaquetado y reparto para asegurar la calidad de la comida, se embarcaron en este proyecto que permitía seguir disfrutando de la cocina peruana sin salir de casa. Y con la garantía que da el sistema “Cero Contacto” y con las medidas sanitarias adoptadas tanto en cocina como en las elaboraciones, ha sido posible disfrutar de menús variados y equilibrados. Y es que la prioridad del grupo es asegurar el bienestar e integridad tanto del personal como de sus clientes.



Siete años han transcurrido desde que el sueño del chef Jhosef Arias empezó a tomar forma, una ilusión que él mismo refleja con estas palabras: “Visitar cada uno de los restaurantes del Grupo Jhosef Arias es un viaje directo a la cocina del Perú. Sin interpretaciones. Sin matices. Directos a los sabores de verdad. Cocinando con el corazón”.

Han sido en total 2.555 días de duro trabajo que han dado como fruto el reconocimiento de su propuesta gastronómica y el nombramiento como Embajador de la Cocina Peruana en España y Embajador de la Gastronomía Iberoamericana, además de formar parte del movimiento “Generación con Causa” creado en Perú para promover la cocina peruana en el mundo.

<https://grujhosefarias.com/>



He was born in the Lima district of San Juan de Lurigancho, Chef Jhosef Arias grew up among the modest stoves where his mother prepared the meals that she sold for family support, without knowing that this experience would end up marking his professional career. His professional career began at the INTECI gastronomic school and continued in important establishments in Peru before taking the leap to Spain, where he was part of the Meliá hotel group as chef de partie. It was, at this point, where he began to think about his dream: innovate with Peruvian gastronomy in Spain inspired by the seasoning of Peru and the techniques of the Mediterranean.

Passport to Peru

#PasaportePeru was born with the sole objective of making authentic Peruvian cuisine known with all its influences and mixes: Creole, roadside, classic Peruvian, jungle, Chifa and Nikkei. It is a proposal that allows you to take a virtual trip through Peru without leaving Madrid.

Gastronomic spaces

In 2013 Piscomar emerged, an innovative proposal based on the fusion of maritime cuisine with pisco, hence its name. Piscomar bursts into Spanish gastronomy and is a reflection of the chef's personality. Five years later, the popularity acquired among the Madrid public is such that Jhosef was forced to look for a larger venue in the La Latina area.

This new location allows Jhosef Arias to launch a new idea, Boldkitchen, a gastronomic space where the Peruvian and international gastronomy is taught through public courses and workshops led by professionals from different disciplines. In addition, Boldkitchen provides training to all its team and is an R + D + I laboratory. Two years later, he got involved in a new adventure, Callao 24, a space created in honor of his mother in which Creole and traditional Peruvian cuisine is prepared. With the personal stamp of Doña Ana, the cuisine served is that which is eaten in the street in his land and collects all the tradition of Peruvian gastronomy with reminiscences of the arrival of Africans during colonization.

Another initiative of the chef in 2017 was the creation of a Premium Catering service, which allows the flavors of Peru to be brought to all corners of Spain. And so far, the circle closes with the opening of the Capón restaurant in 2018, which is inspired by the gastronomic influence of China –Chifa cuisine– and Japan –Nikkei cuisine–, and is committed to making the richness of Peruvian cuisine known through the influence of these two countries.



Jhosef Arias group is reinvented

Jhosef Arias Group was no foreign to the effects of Covid-19 and, as a result of the creativity and desire to work of the entire team, Rancho 247 was born, a delivery line for restaurants with which it intended to maintain the premises and not generate debts with suppliers and collaborators. Always taking care of the production, packaging and distribution to ensure the quality of the food, they got involved in this project that allowed them to continue enjoying Peruvian cuisine without leaving home. And with the guarantee provided by the “Zero Contact” system and with the sanitary measures adopted both in the kitchen and in the elaborations, it has been possible to enjoy varied and balanced menus. Because the group's priority is to ensure the well-being and integrity of the staff and its customers.

Seven years have passed since the dream of Chef Jhosef Arias began to take shape. An illusion that he himself reflects with these words: “Visiting each of the Jhosef Arias Group restaurants is a direct trip to Peruvian cuisine. No interpretations. Without nuances. Straight to the real flavors. Cooking with the heart”.

A total of 2,555 days of hard work have resulted in the recognition of his gastronomic proposal and the appointment as Ambassador of Peruvian Cuisine in Spain and Ambassador of Ibero-American Gastronomy. In addition, he belongs to the “Generation with a Cause” movement created in Peru to promote Peruvian cuisine in the world.





Tribus de la
AMAZONIA
guardianes de los ríos

by
*Ricardo
Stuckert*



En 1997, como fotógrafo de la revista “Veja”, hice un viaje a una comunidad de Nazaré, en el Amazonas brasileño, donde viven los indígenas de la etnia Yanomami. Allí conocí a la indígena Penha Goés.

Ella tenía 22 años, un hijo de dos y una historia registrada en una mirada. Allí, en ese momento, algo cambió en mí. Tener contacto con la Amazonia y con los primeros habitantes de mi país fue algo transformador.

Como fotoperiodista, viajé por todo Brasil fotografiando los más diversos lugares. Sin embargo, siempre he tenido un vínculo muy fuerte con la Amazonia. En 2015, decidí regresar a la aldea Yanomami para fotografiar la Peña de nuevo.

Cuando llegué, había desaparecido aquella niña, y en su lugar encontré a una mujer de 39 años (y 6 hijos) que mantenía en su mirada la misma pureza e inocencia. En aquel momento, tuve la certeza de que tenía una importante misión que cumplir: documentar y divulgar la cultura de los pueblos originarios de Brasil para conocer y proteger este universo tan fantástico como delicado.

En todo Brasil, según datos del IBGE (Instituto Brasileño de Geografía y Estadísticas), tenemos hoy casi 900.000 indios y más de 300 etnias que hablan en total 274 idiomas diferentes. Podemos encontrarlos en Acre, Amazonas, Bahía, Pará, Alagoas, Mato Grosso, Goiás y en tantos otros estados.





Algunos nunca tuvieron contacto con nuestra sociedad. Sabios maestros, guardianes de los ríos, mares, bosques, exponentes de cultivos extraordinarios que, desde siempre, enseñan la importancia de amar, respetar y preservar la naturaleza.

Los indígenas sobreviven en el bosque sacando fruto de la tierra, cultivando los alimentos y las plantas medicinales. Beben el agua del río para saciar la sed y pescan el pescado para saciar el hambre. Todos ellos se enorgullecen de mantener su cultura preservada. Son guerreros y luchan continuamente para defender el medio ambiente.

Una vez escuché decir a un indio que en la aldea el mundo no tiene maldad y que lo que queda en el corazón es siempre una esperanza por una vida mejor. En todas las tribus que he estado, confirmé ese sentimiento. Son gente que no se deja vencer nunca, incluso cuando se enfrentan a muchas dificultades.

La vida no ha sido fácil para muchos de ellos. En algunas comunidades que he visitado, debido a la explotación irracional de los recursos naturales practicados por el hombre blanco en lugares próximos a las aldeas, los ríos se han contaminado y, consecuentemente, escasean los alimentos, especialmente los peces, que son el alimento básico de la dieta indígena.

En Xingu, por ejemplo, el Estado de Mato Grosso, los indios de la etnia Kayapó se alimentan de pirañas. Se arriesgan a pescar peces carnívoros para no pasar hambre. Sin embargo, no abandonan su tierra y la cuidan con reverencia y respeto. Y es que tenemos mucho que aprender de los indígenas. Su vida es una gran lección.



In 1997, as photographer of the "Veja magazine", I travelled to a Nazare Community, in the Amazons, where the Yanomami indigenous tribe live. There I met the native Panha Goes.

She was 22, one of two children and with a history seen from her looks. There, right then, something changed in me. Having contact with the Amazons and with the first inhabitants of my country was transformational.

As photojournalist, I travelled all round Brazil photographing the most diverse places. Nevertheless, I have always had a very strong link with the Amazons. In 2015, I decide to return to the Yanomami village to photograph Penha again.

When I arrived, the girl was no longer there, but there was a 39-year-old woman (and 6 children) who still had the same pureness and innocence. Then, I was certain about having an important mission: to document and distribute the culture of the original Brazil population to know and protect the same so delicate and fantastic Universe.





In all of Brazil, according to IBGE (Brazilian Geographical and Statistical Institute), we now have nearly 900,000 thousand Indians and more than 300 ethnic groups speaking 274 different languages. We can find them in Acre, Amazons, Bahia, Para, Alagoas, Mato Grosso, Goias and in many other states.

Some have never had contact with our society. Wise masters, river, sea, and forest guardians, exponents of extraordinary crops they have always taught the importance of loving, respecting, and conserving nature.

The Indians survive in the forest obtaining fruit from the land, cultivating food and medicinal plants. They drink water from the river to quench their thirst and obtain fish to satisfy their appetite. They are all proud of maintaining their culture intact. They are warriors and continuously fight to defend the environment.

Once I heard from an Indian that in the village the world was without badness and what stays in the heart is always the hope of something better. In all the tribes where I have been, I can confirm this. They are people who never desist, even when facing many difficulties

And life has not been very easy for many of them. Due to irrational exploitation of natural resources by white men in areas close to villages in some of the communities I have visited, the result of this behaviour provokes contamination of rivers and, consequently, scarcity of food, especially fish, the staple diet of Indians.

For example, in Xingu, of the Mato Grosso state, the Kayapo ethnic Indians feed on piranhas. They risk catching carnivorous fish to avoid hunger. Nevertheless, they do not abandon their land and care for it reverence and respect. We have a lot to learn from the indigenous tribes. Their life is a great lesson.





Ricardo Stuckert tiene 33 años de profesión. Fue fotógrafo oficial de la Presidencia de la República entre 2003 y 2011. También trabajó en el periódico O GLOBO y en las revistas CARAS, ISTOE y VEJA. Como reportero fotográfico, cubrió 5 posesiones presidenciales. Tiene amplia experiencia de actuación en el área de fotografía política y documental. En 1997, comenzó a fotografiar la Amazonia y tuvo su primer contacto con los pueblos originarios de Brasil. Desde entonces, por medio de sus lentes, procura mostrar la diversidad y pluralidad de la cultura indígena, además de resaltar la importancia de los indios como guardianes de la selva. En el área de cine, trabajó como director de fotografía del documental indicado al Oscar 2020 "La democracia en peligro". Trae la experiencia y la tradición de la familia Stuckert resultando en un trabajo de composición de la imagen con el arte.

Ricardo Stuckert has 33 years' experience. He was the official photographer of Republic Presidency from 2003 to 2011. He also worked for the O GLOBO newspaper and for the CARAS, ISTOE and VEJA magazines. As graphic reporter, he covered 5 presidential possessions. He has much experience in political and documentary photography. In 1997, he stated photographing the Amazons and had first contact with the original Brazilian tribes. Since then, through his lenses, he tries to show the diversity and plurality of the indigenous culture, as well as highlighting the importance of Indians as guardians of the forest. In cinema, he worked as photography director of the documentary nominated for the Oscar 2020 "Democracy in danger". He has the experience and tradition of the Stuckert family resulting in image composition combined with art.



THE BASQUE ROUTE,

LAS DIFERENTES CARAS DE EUSKADI

Playas salvajes, pueblecitos pesqueros, modernas e históricas ciudades, mágicos bosques, verdes prados, carreteras solitarias, extensos viñedos... Todo esto es Euskadi y todo lo puedes descubrir gracias a The Basque Route, un itinerario de ocho tramos que persigue mostrar las diferentes caras de Euskadi. ¿Con cuál te quedas? Seguramente con todas.

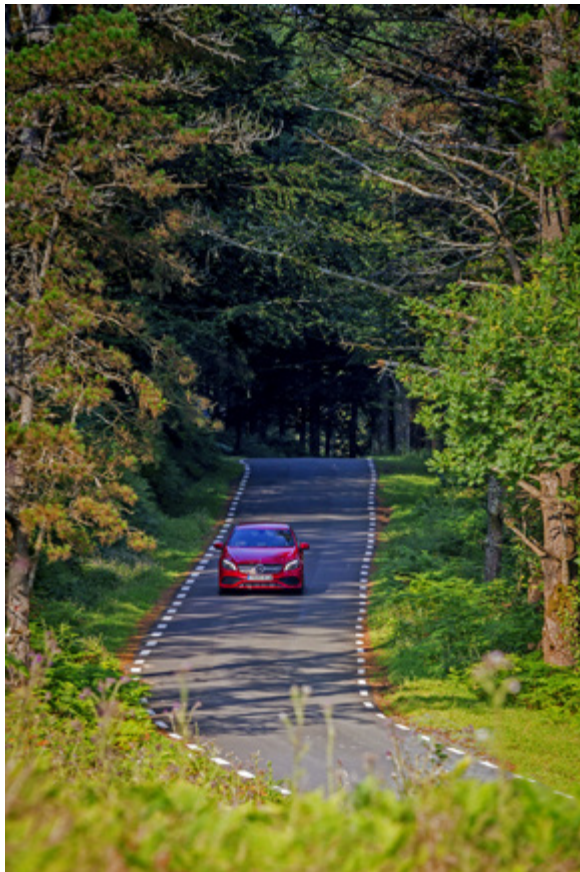
Son rutas que nos acercan a través del agua al Guggenheim de Bilbao, al Puente Colgante de Bizkaia en Portugal, a playas y acantilados salvajes, a pequeños pueblos y a espectaculares rías; es el mar Cantábrico en una franja que va de Bilbao a Lekeitio.

Seguimos el itinerario en un tramo que va de Lekeitio a Zarautz. De la costa partimos en dirección a la Euskadi verde, la de las montañas salpicadas de caseríos solitarios. Veremos el amanecer junto al Cantábrico para acabar almorzando en un valle escondido entre montañas y durmiendo junto al monte de San Antón, conocido como el “Ratón de Getaria”.

Desde Zarautz a San Sebastián descubriremos el olor a parrillada de pescado fresco y las huellas que dejaron los romanos. Pasaremos por pueblos que han merecido la atención del “New York Times” por sus pintxos y otros que recuerdan a Venecia, pero que conservan tradiciones que nos indican que estamos en Guipúzcoa.

Este maravilloso viaje continúa desde San Sebastián siempre por una Euskadi que parece de postal, la de los prados y los hayedos, la de las sidrerías y los vasos en alto. Una experiencia que nos permitirá conocer el monte Txindoki, pueblos medievales y algún mercado centenario antes de llegar a Vitoria-Gasteiz, la ciudad “green”, llamada así por su enorme cantidad de zonas verdes.

Desde Vitoria-Gasteiz a Laguardia, en dirección sur, tendremos la oportunidad de perdernos en campos de secano, descubrir dólmenes entre girasoles y hundirnos en un mar de viñedos. Nos esperan pueblos amurallados, una cata de vinos en bodegas subterráneas y una arquitectura sorprendente. Todo un regalo.



Con pena abandonaremos la Rioja Alavesa, pero lo haremos admirando el valle del Ebro y descubriendo un paisaje con impresionantes cascadas, mientras el Nervión nos volverá a saludar, pues lo visitaremos en su nacimiento. Estas maravillas nos esperan entre Laguardia y Orduña.

Volvemos al origen de esta experiencia que Euskadi nos regala regresando a Bilbao, o al “Botxo”, como también es conocido. Pero antes visitaremos las desconocidas Encartaciones y un subsuelo que deja huella, el del valle del Carranza, para acabar, finalmente, mirando el mar.



Nuestro viaje por la atractiva y hospitalaria Euskadi llega a su fin. Afrontamos el último tramo, que parte de Lekeitio y nos conduce a una tierra mágica entre las abruptas costas de Bizkaia y un valle de secano. Por el camino no faltará una dosis de misterio, un poco de mística vasca y alguna calavera. ¿Te pica la curiosidad? Seguro que sí. Pues animate a descubrir la ruta que va de Lekeitio a Vitoria-Gasteiz.

<https://turismo.euskadi.eus/the-basque-route> / <https://thebasqueroute.eus>



Wild beaches, small fishing villages, modern and historic cities, magical forests, green fields, lonely roads, extensive vineyards... All this is the Basque Country and you can discover it all thanks to the Basque Country Route, an itinerary of eight sections designed to show the different faces of Euskadi. Which will you choose? Most likely all of them.

There are routes that bring us closer across the water to the Bilbao Guggenheim, to the Hanging Bridge in Portugalete, to wild beaches and cliffs, to small towns and spectacular estuaries; this is a strip of the Cantabrian Sea from Bilbao to Lekeitio.

We follow a section of the itinerary from Lekeitio to Zarautz. From the coast we head towards green Euskadi, that of the mountains dotted with solitary farmhouses. We will see dawn next to the Cantabrian to end up having lunch in a valley hidden between mountains and sleeping next to the San Antón mountain, known as the “Ratón de Getaria” [Getaria’s Mouse].

From Zarautz to San Sebastián we will discover the aroma of grilled fresh fish and the footprints left by the Romans. We will pass through towns that have

attracted attention of the “New York Times” because of their pintxos and others that remind of Venice, but that conserve traditions indicating that we are in Guipuzkoa.

This marvellous trip continues from San Sebastian always through a postcard Euskadi, that of fields and beech tree forests, that of Cider Inns and glasses held high. An experience that allows us to know the Txindoki mountain, medieval towns, and some centenary markets before reaching Vitoria-Gasteiz, the “green” city, named that way for its enormous quantity of green areas.

From Vitoria-Gasteiz to Laguardia, heading south, we will have the opportunity of losing ourselves in rain-fed farming fields, discovering dolmens among sunflowers and diving into a sea of vineyards. Walled towns, a wine tasting in underground cellars, and surprising architecture are waiting for us. A real gift. With sorrow we will abandon Rioja Alavesa, while we admire the Ebro Valley, and discover a landscape with impressive waterfalls, while the river Nervión greets us again, because we visit its source. These marvels wait for us between Laguardia and Orduña.



We return to the origin of this experience that Euskadi gives returning to Bilbao, or to “Botxo” as it is also called. But first we will visit the unknown Enkarterri and its subsoil that leaves a footprint, that of the Carranza valley, to finally finish looking over the sea.

Our trip through the attractive and hospitable Euskadi reaches its end. We are at the last stage, starting from Lekeitio and taking us to a magical land between the abrupt Biscay coasts and a rain-fed farming land valley. Along the way, there is a part of mystery, a little of Basque magic and some skulls. Are you curious? Surely you are. We'll start discovering the route from Lekeitio to Vitoria-Gasteiz.

<https://turismo.euskadi.eus/the-basque-route> / <https://thebasqueroute.eus>





OTAZU,

arte entre viñas

Entre las sierras del Perdón y la del Sarbil, a tan sólo ocho kilómetros de Pamplona y delimitada por el río Arga, se encuentra Bodega Otazu, 116 hectáreas de viñedo propio con el sello de la D.O. Protegida Pago. En esta ocasión, el vino se marida con el arte.

Texto: Ignacio Cuenca

Between the Perdon and Sarbil mountain ranges, just 8 kilometres from Pamplona and limited by the Arga river, we find Bodega Otazu, 116 hectares of vineyard with the Pago D.O. Protected seal. On this occasion, wine is combined with art.



En los años 90 del siglo pasado, la familia Plensa inició un viaje de retorno que les traería desde Venezuela hasta su querida tierra, Navarra, y lo hicieron con una importante colección de arte contemporáneo. Buscaban una finca donde materializar un sueño y, por suerte, encontraron una bodega que en la actualidad produce cerca de 400.000 botellas de diversos tipos de vino elaborados con cepas tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, pinot noir, berués y chardonnay. La bodega, concebida en 1840 como el típico château francés, alberga en la actualidad la sede social de la bodega. Además, otros edificios históricos dan forma a estos predios que originariamente fueron una antigua aldea medieval, como son la iglesia románica de San Esteban del siglo XII, la torre defensiva Otazu del siglo XV y dos palacios renacentistas del mismo siglo donde, según documentos encontrados en el archivo, se empezó a elaborar vino.



Sala de Barricas "La Catedral" de Jaime Gaztelu



Estamos en una bodega que, además, ofrece la posibilidad de realizar otras actividades de ocio, como recorridos por el señorío, visitas a la bodega con cata de vinos de alta gama, vuelos en helicóptero sobre los viñedos o convertirte en enólogo por un día. Acompañados de Guillermo, hijo del matrimonio Plensa y director de la empresa, empezamos este viaje que se inicia en la sala de barricas, conocida como La Catedral y que es obra del arquitecto Jaime Gaztelu.

El atractivo del arte contemporáneo

Bajo la batuta de la Fundación Otazu, la colección de arte contemporáneo de la bodega se ha convertido en una de las más importantes de Europa. Está formada por más de 700 piezas, y en sus comienzos se nutría de obras que formaban parte de la creación plástica española de los años 60 y 70, con artistas como Tàpies, Millares o José Guerrero, a los que se añadieron después las telas abstractas de Bernard Frieze, Zobernig, Uslé, Rashid Johnson, Scheibitz o Decrauzat. Entrado el siglo XXI, la nómina de artistas se incrementó con nombres como Aballi, Emmanuel van der Auwera, Tillmans o Isaac Julien y más recientemente, con obra de creadores jóvenes e iberoamericanos que se mueven en la fina línea entre el arte conceptual y el activismo político, como Daniela Libertad, Arturo Hernández Alcázar, Fabio Morais, Nazareno, Asier Mendizábal, Ximena Labra, Marilá Dardot, Héctor Zamora, Lucas Simões, Bruno Kurru, Nicolás Robbio o Ignacio Gatica.

Guillermo Penso, Director Bodegas Otazu



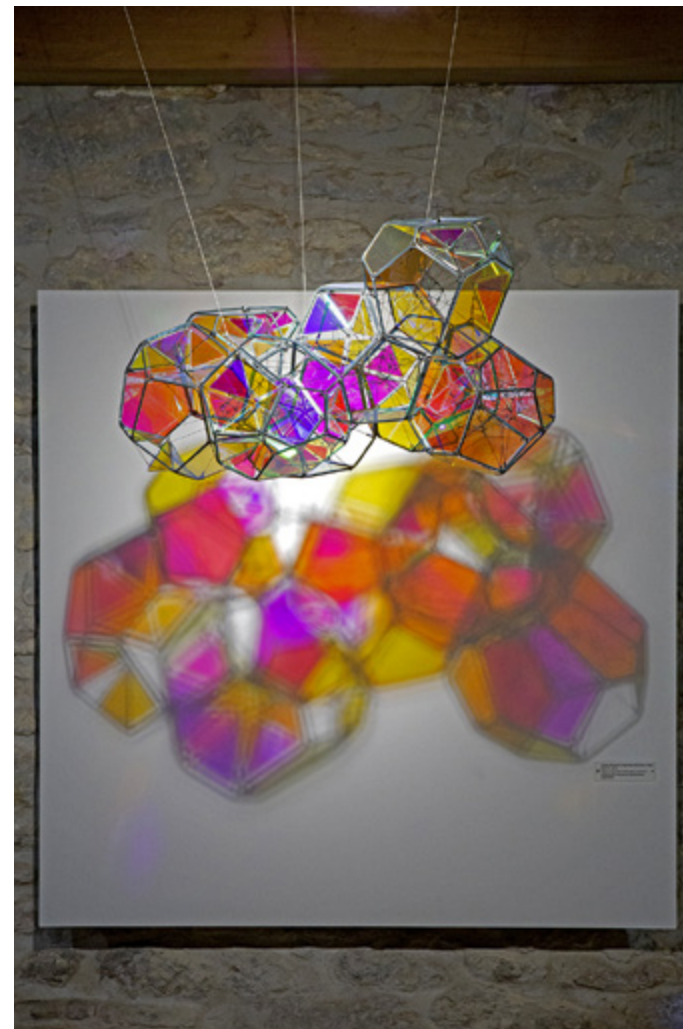


Bienal de Otazu

Con carácter bienal y por invitación directa a cuatro artistas seleccionados por el Patronato de la Fundación y sus asesores, se celebra desde hace cuatro años el Premio Internacional de Arte Contemporáneo. El último galardón, entregado en la edición de Art Weekend celebrada el pasado 22 de febrero, recayó en el artista alemán Hans-Peter Feldmann (Düsseldorf, 1941) por su obra Tiempo, la primera pieza monumental del artista en España que trata sobre el valor y la trascendencia del tiempo, un elemento esencial que se nos escapa, como la espuma, entre los dedos.

<http://www.otazu.com/>

Reflejos, Tomás Saraceno





During the 90s of the past century, the Plensa family started a return journey from Venezuela to their loved land, Navarra, and they did it with an important collection of contemporary art. They searched for an estate where they could materialise their dream, and luckily, they found a bodega that currently produces nearly 400,000 bottles of different types of wine made from tempranillo, sauvignon, merlot, cabernet franc, pinot noir, berués, and chardonnay grapes. The bodega, founded in 1840 like a typical French château, currently houses the headquarters of the bodega. In addition, other historic buildings form these premises which originally were an ancient medieval village, like the XII century Roman Saint Stephen church,

the XV century defensive Otazu tower and two renaissance palaces of the same century where, according to documents found in the archive, the making of wine started. We are in a bodega that, in addition, offers the possibility of other leisure activities, like trips around the estate, visits to the bodega with tasting of good quality wines, helicopter flights over the vineyards or becoming an oenologist for a day. Accompanied by Guillermo, son of the Plensa couple and director of the company, we start this trip in the barrel room, known as the Cathedral and which is the work of the architect Jaime Gaztelu.

The attraction of contemporary art

Guided by the Otazu Foundation, the contemporary art collection of the bodega has become one of the most important in Europe. It consists of more than 700 works, and in its beginning it was nurtured by the works that part of the Spanish plastic creation of the 60s and 70s, with artists like Tàpies, Millares or José Guerrero, to which the abstract fabrics of Bernard Frieze, Zobernig, Uslé, Rashid Johnson, Scheibitz or Decrauzat were added later.

Entering the XXI century, the collection of artists was increased with names like Aballi, Emmanuel van der Auwera, Tillmans or Isaac Julien and more recently, with works from young, Iberoamerican creators that follow the fine line between conceptual art and political activism, like Daniela Libertad, Arturo Hernández Alcázar, Fabio Morais, Nazareno, Asier Mendizábal, Ximena Labra, Marilá Dardot, Héctor Zamora, Lucas Simões, Bruno Kurru, Nicolás Robbio or Ignacio Gatica.

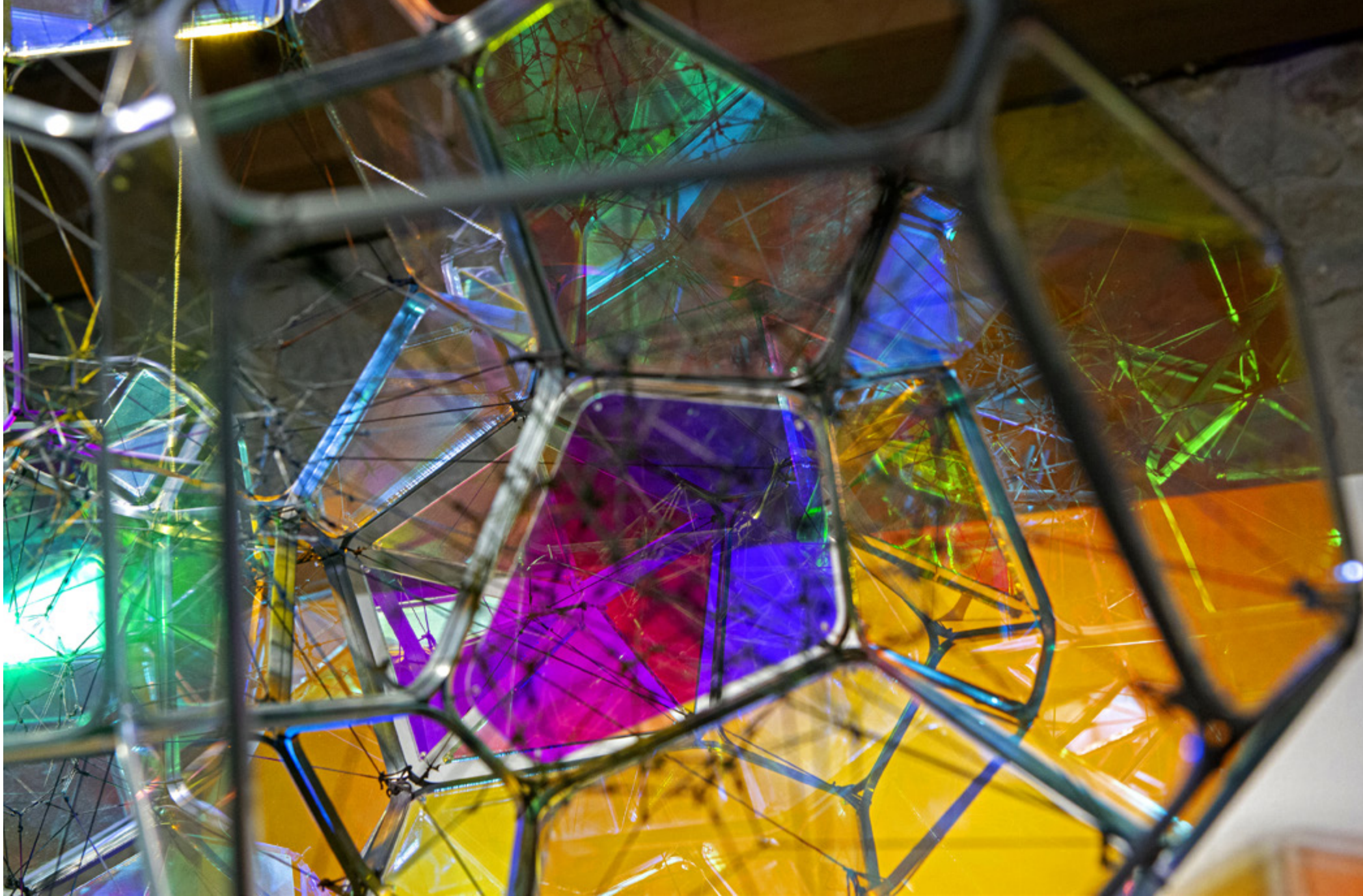


Cabeza X, Arturo Berned

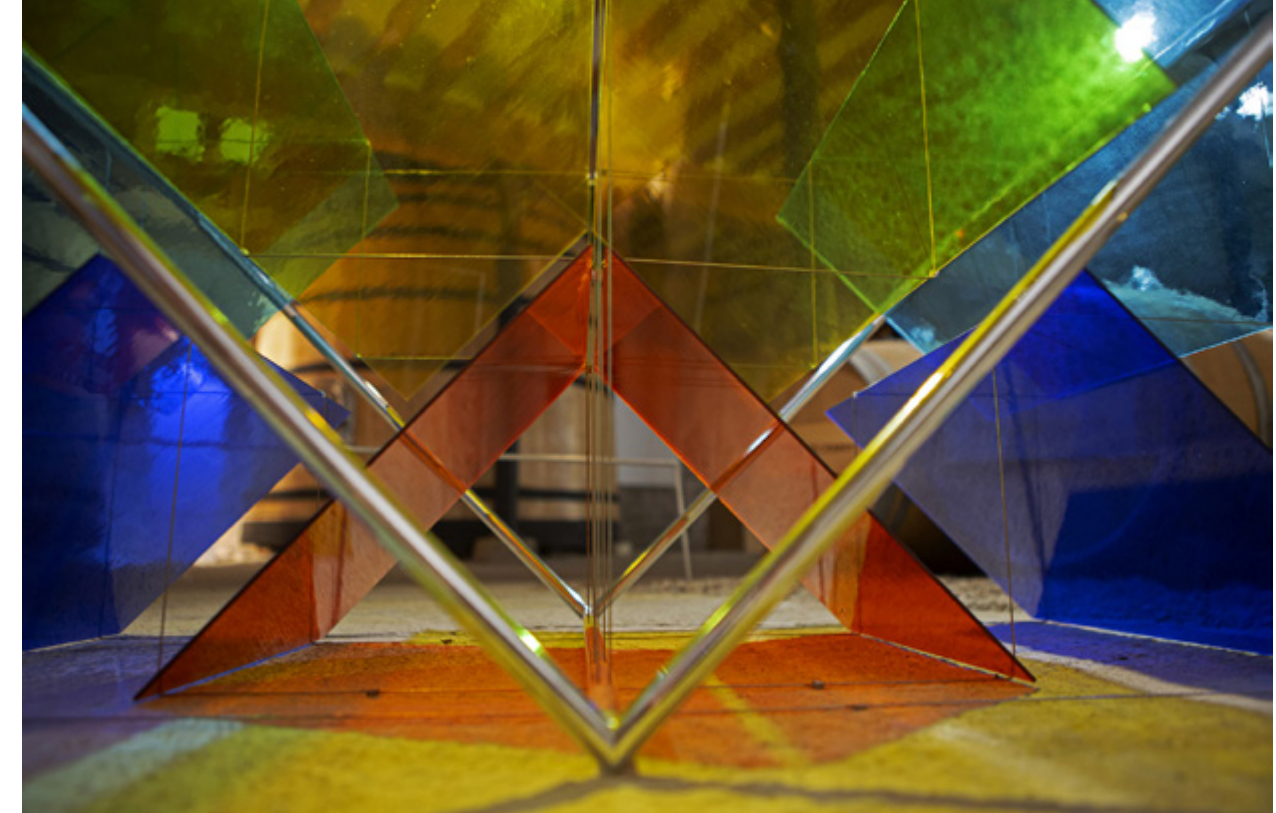


Genios de Otazu, David Magán





Reflejos, Tomás Saraceno

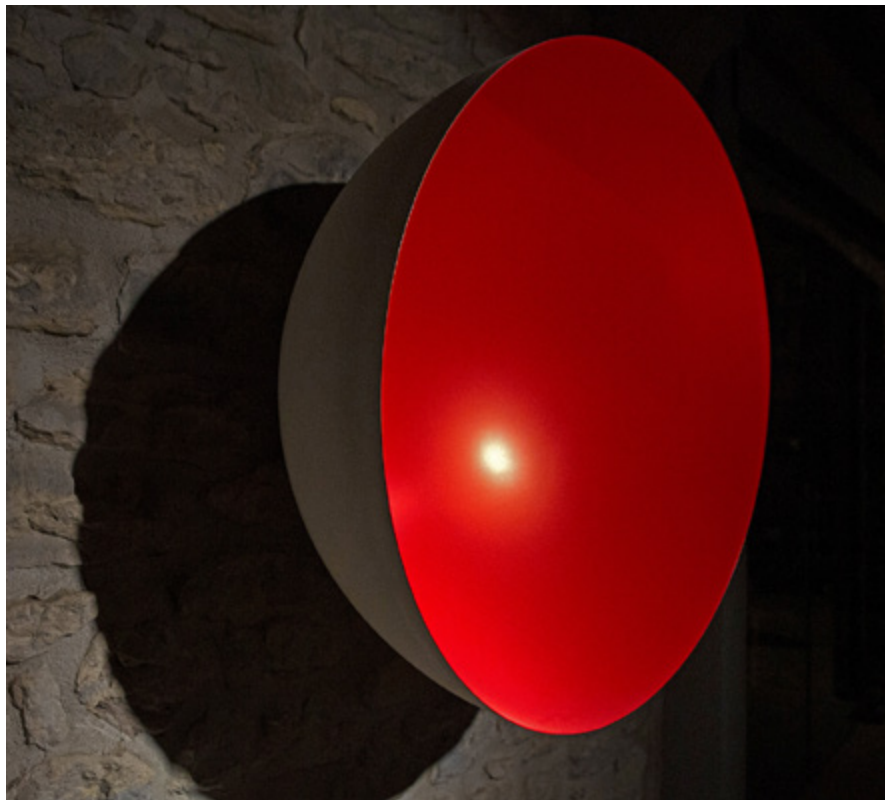


"Angular I", David Magán

Otazu Biennial

Every two years and by direct invitation to four artists selected by the Foundation Patronage and their assessors, the International Prize for Contemporary Art has been held since four years ago. The last prize, given in the Art Week held last February 22nd, was awarded to the German artist Hans-Peter Feldmann (Düsseldorf, 1941) for his work *Tiempo*, the first monumental piece by the artist in Spain about the value and transcendence of time, an essential element that escapes from us, like foam, between our fingers.

<http://www.otazu.com/>



Obra de Amish Kapoor



RUTA POR LOS ORIGENES DE CASTILLA



Puente medieval de Frías

Algunos territorios parecen tallados con un cincel para crear bellos y sugerentes escenarios de contrastes. Y muy pocos son los territorios que en poca extensión son capaces de condensar arte, cultura, tradiciones, historia y un patrimonio natural genuino. Y sólo uno es capaz de mantener la esencia de una tierra en la que germinaron las “raíces” de un reino.

Texto: José Manuel Gutiérrez
Fotografía: Cardinalia Comunicación

En el norte de la provincia de Burgos, a caballo entre las comarcas de La Bureba y de las Merindades, se extiende un rosario de parajes cambiantes, cuya belleza única es fruto de las fuerzas de la naturaleza y de la caprichosa erosión de los ríos y manantiales que brotan entre la roca caliza. La poliédrica silueta que forman los municipios de Frías, Oña y Poza de la Sal, además de ser el territorio de la Mancomunidad Raíces de Castilla, es también un interesante

Some territories seems to be carved with a chisel to create beautiful and suggestive con-trasting scenarios. Few are the territories that in a small area are capable of condensing art,culture, traditions, history and a genuine natural heritage. Only one is able to maintain theessence, in which a kingdom’s “roots” germinated.

punto de transición entre las llanuras del sur y los cortados pétreos de la bisagra geológica que forman los Montes Obarenes. Este crisol de arte y naturaleza es también el sugerente escenario en el que disfrutar de muchas y variadas rutas en moto o en coche. Arrancamos nuestras BMW y nuestra Mercedes Vito para dejarnos llevar por el suave balanceo de las curvas que sortean un paisaje de belleza extrema.

Por la cuna de Félix Rodríguez de la Fuente

Con la melodía de nuestros motores ponemos rumbo a Poza de la Sal. Si sorprendente resulta ya su emplazamiento amurallado en la ladera montañosa coronada por el castillo de los Rojas, no menos sugerente es el entorno con el protagonismo de las salinas. Este genuino paraje geológico llamado diapiro tiene su manifestación más pedagógica en el “salero” con forma de anfiteatro que ha sido explotado desde la prehistoria hasta bien entrado en siglo XIX, llegando a ser en la Edad Media un potente motor económico de Castilla. En la actualidad es un importante enclave patrimonial y cultural, ideal para conocer un legado inmaterial vinculado al medioambiente y que se culminó en 2003 con la creación del Centro de Interpretación de Las Salinas. Esta atalaya natural fue el escenario que despertó el amor por la naturaleza a Félix Rodríguez de la Fuente, el más importante divulgador del patrimonio natural de nuestro país y al que generaciones enteras le debemos el amor y el respeto al medio ambiente, reconociendo su importante labor con la creación del espacio medioambiental que lleva su nombre.

Oña, un mosaico de alternativas a toque de acelerador

Combinar un riquísimo patrimonio natural y cultural de belleza excepcional y recorrerlo tanto con nuestras GS Adventure como con la Mercedes Vito es una experiencia inolvidable. La magnificencia de cada rincón o de cada hito histórico, los matices de la sorprendente gastronomía tradicional del Rincón del Convento y del Cazador, el mestizaje con el exotismo de la cocina senegalesa en el Blanco y Negro o el sublime sabor del queso ecológico de La Majada de Barcina, junto con la amabilidad de las gentes aportan a la ruta toques adictivos.

Junto al desfiladero del río Oca, Oña nos recibe exhibiendo su coqueto trazado medieval declarado Bien de Interés Cultural y presidido por la estampa del monasterio de San Salvador. Fundado en el año 1011, actualmente conserva el claustro gótico flamígero, la sacristía convertida en museo, la sala capitular románica y, destacando con luz propia, la iglesia abacial en cuyo interior descansan reyes, condes e infantes. Es en este templo dónde cada mes de agosto se representa de El Cronicón de Oña, una sobresaliente teatralización en la que participan magistralmente hasta 200 vecinos de la villa y en la que se escenifican los hechos históricos acaecidos en el siglo XI y que dieron lugar al nacimiento del reino de Castilla.

Al lado del cenobio se encuentra unos de los escenarios naturales más singulares de la provincia burgalesa, el Espacio Natural de los Montes Obarenes-San Zadornil, que cuenta con un valor ecológico incalculable. Y a pocos kilómetros de la villa oniense, el hayedo de Penches, que comparte espacio con encinas, quejigos, alcornoques, brezos y madroños y que da cobijo a un buen número de especies naturales.

La ciudad más pequeña de España no abre sus puertas

Suenan de nuevo los motores bajo los bosques colgados de las laderas hasta que, de pronto, el paisaje se abre y allí está, imponente y desafiante con el castillo de los Velasco (s. X) y la iglesia de San Vicente como puntos de fuga visual a los dos lados de la atalaya sobre la que se alza la silueta de Frías. Precedida por el impresionante puente fortificado sobre el Ebro y por el que discurre la calzada romana que unía la Meseta con Cantabria, el casco histórico de Frías, claramente medieval, conserva un interesante muestrario de



Castillo de los Rojas. Poza de la Sal

Monasterio de San Salvador de Oña



Llegada a la ciudad de Frías



arquitectura tradicional, casas nobiliarias y edificios civiles y religiosos de alto valor cultural, pero si algo llama poderosamente la atención son las casas colgadas. Pero Frías también guarda sorpresas naturales al lado del casco urbano. Hablamos de la pedanía de Tobera, asentada en un desfiladero por el que discurre el río Molinar cuyo cauce se abandona a una concatenación de desniveles que recrean un espectáculo de cascadas maravilloso. Y cuando el agua se calma se acerca a saludar al puente romano situado a los pies de la ermita de Nuestra Señora de la Hoz.

El territorio de Raíces de Castilla parece ordenado con esmero, como si fuera la obra cumbre de un diseñador de jardines, pero a la vez todo emana naturalidad y armonía, una serenidad de formas, olores y colores que sólo pueden ser el fruto de una naturaleza generosa que invita a ser disfrutada con respeto, al tiempo que atesora un patrimonio cultural genuino. Esta ruta la podréis descubrir en el suplemento de El Arte de Viajar en Moto que saldrá junto con el próximo número de Go Travel.

In the north of the Burgos province ,between La Burela and Las Merindades's regions, a rosary ofchanging landscapes spreads, whose unique beauty is the result of the nature forces and the rivers capricious erosion and springs, that flow from the limestone rock. The multifaceted silhouette formed by Frías, Oña and Poza de la Sal, in addition to being theRoots Commonwealth Castilla's territory, is also an interesting transition point between the southernplains and the rocky cuts of the geological hinge that form the Montes Obarenos. This melting pot of art and nature is also an evocative setting in which to enjoy many and variedroutes by motor or car. We start ours BMW and our Mercedes Vito to let ourselves be carried awayby the gentle swaying of the curves that circumvent a landscape of extreme beauty.

Trough Felix Rodriguez de la Fuente's cradle.

With the melody of our engines we arrive to Poza de la Sal. Its walled location on the mountainslope crowned by Rojas's Castle is surprising, no less suggestive is the environment with the saltflats prominence. This genuine



Salt flats of Poza de la Sal

geological site called the diapir has its most pedagogical manifestation in the "salt cellar" as a form of amphitheater that has been exploited since prehistory until theXIX century, becoming in the Middle Ages a powerful economic engine of Castila.Currently there isan important heritage and cultural enclave ideal for learning about an immaterial legacy linked tothe environment and which culminated in 2003 with the creation of the Salt flat's Interpretation Center. This natural watchtower was the setting that awakened Félix Rodríguez de la Fuente's love for nature,The most important promoter of the natural heritage of our country and to which entire generations we owe love and respect for the environment. Recognizing his important work with the creation of the environmental space that bears his name.

Oña, mosaic of alternatives to a gas touch

Mixing a very rich natural and cultural heritage of exceptional beauty, and travelling it with both ourG5 Adventure and the Mercedes Vito, is an unforgettable experience. The magnificence of everycorner or every historical landmark, the surprising nuances offered by El Rincón

del Convento and El Cazador's traditional gastronomy, senelegase food exoticism mixing in the Blanco y Negro, orthe organic cheese sublime flavour from la Majada de Barcina., in addition with people kindness,adddictive touches to the route. Near river Oca's gorge, Oña welcome us exhibiting its charmingmedieval layout, declared Cultural Interest Asset and presided over by the stamp of the San Salvador's monastery. Funded in 1011,it currently preserves the flamboyant gothic cloister,sacristyconverted into a museum, the romananesque chapter house, and the abbey church shinning by itsown, inside kings counts and infants rest. In this temple every agost el Cronicón de Oña is represented,an outstanding performance in which up to 200 neighbour masterfully participate,and inwhich the historical events that occurred in the XI century and that led to the birth of the Castile'skingdom are staged. Next to the monastery is one of the most unique natural settings in the Burgos province the MontesObarenes-San Zadornil Natural Area, it has an incalculable ecological value. In a few kilometresfrom Oña village, there is the Hayedo de Penches,that shares space with oaks,heather,cork oaks,gall oaks and arbutus, that gives shelter to a good number of natural species.

Ascent to Hayedo de Penches



Stop at the medieval bridge of Frías.

Spanish smallest city opens its doors to us

The engines sound again under the forests hanging from the slopes until suddenly the landscape opens up and there it is imposing and challenging with the Castillo de los Velascos and the Church of San Vicente as visual escape points and on both sides of the watchtower on which the Frías' silhouette stands. Preceded by the impressive fortified bridge over the Ebro and through which the Roman road that linked the Plateau to Cantabria to, the clearly medieval historic center of Frías runs, it preserves an interesting sample of traditional architecture, noble houses and civil and religious buildings of high cultural value but if something powerfully attracts attention are the Hanging Houses. But Frías also keeps natural surprises next to the urban area. We talk about Tobera's district, settled in a gorge through which the river Molinar runs, whose course is abandoned to a concatenation of slopes that recreate a wonderful spectacle of waterfalls. And when the water calms down, it approaches to greet the Roman bridge located at the foot of the Nuestra Señora de la Hoz hermitage . The land of Castile roots appears neatly ordered, as if it were the masterpiece of a garden designer, but also everything emanates naturalness and harmony,A serenity of forms, smells and colors that can only be the fruit of a generous nature that invites to be enjoyed with respect, while treasuring a genuine cultural heritage. You can discover this route in a more extensive way in El arte de Viajar en Moto's supplement, offered by the next Go Travel issue.

*Diálogos con Turismo de Túnez
de la mano de*
LEILA TEKAIA
*Directora de la Oficina de Turismo
de Túnez en España*

Licenciada en Humanidades y Relaciones Internacionales (Universidad de Columbia Nueva York/Escuela Diplomática de Madrid), Leila Tekaia aterrizó con la más feliz de las suertes en el sector turístico de Túnez en 1993. Desde entonces ha tenido una evolución profesional que la llevó a especializarse en estrategias de marketing turístico. Tras ocupar sucesivos cargos en el extranjero (España, Portugal y Francia) y en su país, donde se le conoce como una profesional con pensamiento creativo, innovador y adaptativo, volvió a España a finales del 2019 para reanudar la actividad turística hacia Túnez. Según Leila, *“hoy el reto se vuelve mayor, más complejo y determinante para el futuro de las economías y, más a largo plazo, de la misma Humanidad”*.

Por José Manuel Gutiérrez
Fotografía: Amine Mouelhii | Anantara | Oficina Nacional de Turismo de Túnez

With a degree in Humanities and International Relations (Columbia University New York / Diplomatic School of Madrid), Leila Tekaia landed with the happiest of luck in the Tunisian tourism sector in 1993. Since then she has had a professional evolution that led her to specialize in tourism marketing strategies. After holding successive positions abroad (Spain, Portugal and France) and in her country, where she is known as a professional with creative, innovative and adaptive thinking, she returned to Spain at the end of 2019 to resume tourism activity to Tunisia. According to Leila, *“today the challenge becomes greater, more complex and decisive for the future of economies and, in the longer term, for Humanity itself”*.

En la actualidad el turismo es uno de los cinco nichos económicos más importantes de Túnez. ¿Cuál ha sido el camino hasta llegar aquí?

El sector del turismo es uno de los pilares de la economía tunecina y una apuesta estratégica para el desarrollo del país tras la independencia. Desde los años 60 el éxito fue acumulándose gracias a la oferta de Sol y Playa. La ubicación geográfica a tan solo 2 horas de vuelo de Europa, el suave clima mediterráneo y la hospitalidad fueron los principales reclamos de entonces para atraer a los turistas. En los años 80 introducimos la comercialización de los circuitos culturales y arqueológicos. A finales del siglo XX, Túnez era ya un destino que tenía un amplio abanico de propuestas viajeras gracias a su extendida oferta hotelera, sus puertos marítimos, campos de golf, centros de bienestar y circuitos temáticos. Si en 1962, la oferta hotelera era de 4.000 camas, esta cifra se elevó a más de 241.000 camas en 2019. El número de 4 y 5 estrellas rondaba entonces el 27% de los hoteles y el sector generaba el 6,5% del PIB. En 2020 hubiera alcanzado el 14% del PIB significando entre el 18 y el 20% de los ingresos en divisas si no fuera por el COVID-19.

¿Cómo está afrontando Túnez la situación actual provocada por la COVID-19?

Resumiría la acción llevada a cabo por las autoridades con la regla de las 3Rs: Responsabilidad, Rigor y Resiliencia. Desde la aparición de la pandemia se activaron los nodos de responsabilidad para que la población local supiera que entrábamos en un nuevo estadio en el que la vulnerabilidad –por razones sanitarias y económicas– iba a prevalecer. Luego, muy pronto y con rigor se adoptaron todas las restricciones necesarias para salvaguardar el bienestar social y el buen funcionamiento del sistema sanitario. De hecho, tras salir de la primera ola de la pandemia, Túnez figuraba entre los países reconocidos por la UE como destino “Ready & Safe”. Este criterio le permitió probar su resiliencia durante los meses de verano y demostrar su capacidad para gestionar crisis. En la actualidad, como en el resto del mundo, Túnez registra su segunda ola de la pandemia y sus autoridades, junto con el observatorio de sanidad, están monitorizando la evolución.

Hagamos un ejercicio de imaginación: ¿habrá un antes y un después en el modelo turístico de Túnez tras la pandemia?

No cabe duda, y ello, por el mero hecho que la industria de los viajes y el comportamiento del consumidor están registrando unos cambios a corto, medio y largo plazos.



Para empezar, si la oferta turística del país estaba destinada al turista internacional, hoy una buena parte se ha adaptado al cliente local. Si antes de la pandemia, los circuitos en autobús y el alojamiento en grandes hoteles eran la forma de consumo más extendida, hoy observamos una mayor demanda para las fórmulas de alojamiento alternativo (hoteles con encanto, casas rurales, casas de huéspedes, lodges, etc.). A nivel mundial y nacional, existen señales de que se está favoreciendo el concepto del *slow tourism*. Un tipo de turismo que privilegia las experiencias locales, el adentrarse en la cultura y las tradiciones regionales, en otras palabras, el vivir una inmersión cultural. Este será el nuevo modelo turístico basado en las experiencias que irá evolucionando paralelamente al antiguo modelo.

La historia nos enseña que todo llega y todo pasa y esta situación de zozobra global pasará, por lo que es posible pensar en el día después. Cuando llegue ese momento ¿cuáles serán los recursos turísticos que Túnez desea desarrollar?

A menudo hacemos referencia a ciclos históricos y ciclos económicos. Lo cierto es que esta pandemia ha confirmado la necesidad de reposicionar el turismo popular de Sol y Playa. Ante este recurso natural clásico, se impone otro recurso contrastante, y no menos

atrayente para los aficionados, cada vez más numerosos: el desierto. Esta extensión regional del Sur del país, salpicada de oasis de arena, de oasis de montañas y de oasis marítimo constituye el recurso natural del futuro. Si hasta ahora, las ofertas de experiencias por el desierto estaban incluidas en paquetes combinados “estancias+círculo” de Sol y Playa, en breve, la llamada del desierto con estancias de bienestar y de actividades deportivas será una motivación y un argumento principal de ventas de viajes a Túnez.

¿Se está pensando en un desarrollo turístico sostenible?

El concepto de desarrollo sostenible no es una novedad para Túnez y está firmemente anclado en los planes de desarrollo de la nación; porque al fin y al cabo, ¿acaso tenemos alguna otra opción que la sostenibilidad para el futuro de nuestros destinos turísticos? Ahora, es prudente afirmar que la crisis del COVID-19 nos ofrece una nueva oportunidad para actualizar la oferta turística en general, desarrollar y crear nuevos productos, rehabilitando y protegiendo los recursos naturales y culturales. En este terreno, Túnez es inagotable. Dispone de un amplio abanico de paisajes del norte al sur, muy contrastados, con unos ecosistemas bien diferenciados, tanto naturales como culturales.



Zarzis

Se ha demostrado que el sector de turismo es portador de dinámicas susceptibles de extenderse a toda la economía del país y puede considerarse un ancla favorable para el desarrollo sostenible. Por ejemplo, el desarrollo del turismo costero en la década de los años 1950 convirtió a Túnez en un destino pionero y una estrella para los turistas europeos. Luego, en los años 80/90, Túnez vio una parte significativa de su mercado absorbida por la aparición de nuevos productos y destinos. Para aumentar su atractivo y renovar su imagen, las autoridades decidieron valorizar la diversidad y mejorar la calidad de la oferta, invirtiendo en los recursos humanos, en la infraestructura y con una mayor atención al medio ambiente. De esta manera, las tres esferas de un desarrollo sostenible estaban tomadas en cuenta: la económica, la ambiental y la social, y ello bajo la dimensión imprescindible de la gobernanza.

¿Mantiene Túnez la pretensión de consolidarse como destino del turismo de lujo en la cuenca mediterránea? ¿Qué se está haciendo al respecto?

A día de hoy, Túnez es un destino que ostenta una relación calidad precio de las más competitivas de la cuenca mediterránea. Algunos años, su accesibilidad y su popularidad le valieron la fama de ser un destino “low-cost”. Pero, en línea general, puedo afirmar que Túnez es un destino al “precio justo”, precisamente para cumplir con el objetivo de la sostenibilidad. Ahora, es cierto que dentro de nuestra estrategia de diversificación, estamos captando nuevos mercados y nichos de consumidores que están dispuestos a pagar más para una experiencia alternativa. Grandes cadenas internacionales como Four Seasons, Anantara o La Cigale no tardaron en hacerse eco completando la oferta de alta gama de marcas tunecinas, tal como Dar El Djeld, La Badira, Hasdrubal y otros. El mayor desafío queda en completar la oferta de alojamiento con experiencias y propuestas de actividades con unas prestaciones de servicios de máxima calidad y autenticidad local.

Al igual que ocurre en otros países, Túnez tiene regiones muy demandadas por sus playas paradisíacas o por su patrimonio histórico, pero hay otras menos conocidas que son absolutamente maravillosas. Hábleme de ellas y de qué planes tiene para su puesta en valor.

En todos los destinos existe una élite local que va marcando las tendencias de consumo. Túnez no es una excepción identificando los atractivos de moda actuales. Hoy el enfoque está en el desarrollo del turismo rural que nos lleva a nuevas regiones, la mayoría en el interior. Hasta hoy la gran mayoría de los tunecinos buscaba imperativamente un trocito del mar Mediterráneo para sus vacaciones. Al spectrum de matices azules, hoy añadimos los tonos verdes. El norte del país, en las regiones que se extienden desde El Kef, Jendouba, Beja, pasando por las orillas de Tabarka y Bizerta, está repleto de nuevos proyecto turísticos de talla humana que encajan en la visión del desarrollo sostenible a favor de la comunidad local y valorizan los recursos naturales, con la creación de experiencias con marca regional. Las casas rurales y casas de huéspedes forman parte de esta nueva oferta alternativa que genera un apreciable valor añadido con la creación de empleo en zonas habitualmente desfavorecidas turísticamente hablando. Hoy las autoridades están incentivando a los promotores y están revisando los trámites administrativos para evolucionar la oferta turística organizando, al mismo tiempo, el mayor pulmón verde del país.



Djerba



Tozeur - Anantara Sahara Resort

Tozeur-Anantara Sahara





Mahdia

Resulta curioso que un país de clara tradición musulmana esté promocionando el sector vitivinícola y el enoturismo. Esto deja claro el carácter tolerante y abierto, pero seguro que hay más excelencias en el recurso en sí mismo para iniciar este reto. ¿Cuáles son?

Túnez cultiva la vid desde la época de los fenicios, cartagineses, romanos y bizantinos. Si la producción disminuyó en algunas épocas, nunca desapareció y hoy se habla del renacimiento del viñedo tunecino. Esto fue posible gracias a unos viñedos imprescindibles, como los Neferis o Shadrappa, que cosecharon desde los años 90 varios premios internacionales. Ambos son muy representativos del país, porque conservan una relación estrecha con la historia antigua.

Neferis es el nombre antiguo del valle, donde Roma venció a Cartago hace 2.500 años. Porque como sabemos, Cartago no solo fue el granero de Roma también su cava.

El viñedo de Shadrappa, está localizado en un terreno que colinda con el monumental enclave arqueológico de Dougga, ciudad romana clasificada por la UNESCO Patrimonio Mundial de la Humanidad.

Contando con todos estos ingredientes, se ha concebido un circuito turístico del vino —La Ruta de Magón— para combinar la degustación de los mejores vinos tunecinos con el descubrimiento del patrimonio local. Siguiendo los pasos del padre de la viticultura, el agrónomo Cartaginés, Magón, la ruta atraviesa el noreste del país hasta la región vinícola de Mornag al Sur de la capital, e incluye visitas de sitios arqueológicos y bodegas repletas de historia, con catas y degustación de productos gourmets.

Otro de los sectores en claro crecimiento es el turismo de aventura. ¿Cómo están las infraestructuras para responder a la creciente demanda?

Durante años, el turismo de aventura ha sido estrechamente relacionado con la oferta del sur y la experiencia del desierto. El dormir bajo una tienda en el desierto era considerado turismo de aventura. El participar en un

rallye de coches o motos, y maratones también pertenecía a este segmento. Para muchos, el turismo de aventura era una oportunidad para sentirse en la piel de un explorador, pero en los últimos años ha ido ampliando horizontes hacia el turismo de naturaleza.

Del norte al sur encontramos aficionados al trekking, a la espeleología, a los vuelos en globo, los vuelos en ultraligero, la escalada, la cabalgata, el buceo, la tirolesa... la demanda creciente que se está recibiendo obliga a los proveedores de servicios turísticos a ofrecer más opciones para satisfacer la demanda del cliente.

Desde su experiencia y su privilegiado punto de vista, ¿cómo ve el futuro turístico de Túnez a medio plazo? ¿Cuáles son los objetivos perseguidos?

Hoy Túnez está comprometido en un impulso dinámico y moderno para promover sus futuros talentos y apoyar las comunidades locales y asociaciones implicadas en el desarrollo sostenible y responsable del sector turístico.

El futuro turístico de Túnez va a pasar por una transformación real de la oferta, y será objeto de una fuerte innovación basada en la identificación y valorización de los recursos de cada región.

Pronto, los viajeros vivirán la magia del amanecer en casas construidas sobre pilotes en las aguas de las islas Kerkennah, cruzaran la exuberante vegetación del oasis marítimo de Gabes, pasearán por el impresionante Paso de ruinas de Tabarka y experimentarán muchos otros momentos que serán ‘marcas’ regionales. A los balnearios y puertos de las regiones de Djerba, Hammamet, Sousse y Monastir y a las expediciones saharianas, se sumará el turismo rural y ecológico centrado en la valorización de la artesanía y la gastronomía local.

Claramente, el sector del turismo es un vector de crecimiento económico para el futuro. Todos estamos comprometidos a brindar apoyo legislativo y técnico a los actores del desarrollo, su capacitación y, por supuesto, la promoción del turismo tunecino en el extranjero.

Ya para terminar. Qué le diría a cualquier turista que esté pensando en sus próximas vacaciones para que elija Túnez frente a otro destino. ¿Qué debe saber para viajar a Túnez con absoluta tranquilidad?

Túnez es un destino a la vez familiar y exótico. Desde los tiempos más remotos, Túnez fue tierra de exilio, de refugio y de asilo. A lo largo de su historia que fue marcada por las invasiones, las conquistas y las colonizaciones, el pueblo tunecino siempre mostró la capacidad de adaptarse y de asimilar las nuevas culturas, así como sus dotes de acoger y de cobijar a los forasteros. Este rasgo dio lugar al multiculturalismo existente y al agudo sentido de la hospitalidad y de la convivencia que le caracteriza.

Tras haber sido codiciada durante siglos por grandes imperios del Mediterráneo, Túnez comparte, hoy, sus preciados recursos naturales y culturales: desde las playas paradisíacas de arena fina, a los exóticos oasis del desierto de arena y de montañas pasando por los vergeles exuberantes de sus tierras fértiles y cruzando los vestigios de civilizaciones multiseculares. A apenas 2 horas de vuelo, y en cuanto volvamos a viajar, Túnez sigue siendo un destino mediterráneo monumental, con atractivos de unión entre el exotismo oriental y el modernismo occidental.

<https://www.discovertunisia.com/es/>

Currently, tourism is one of the five most significant economic niches in Tunisia. What was the way to get here?

The tourism sector is one of the pillars of the Tunisian economy and a strategic bet for the development of the country after independence. Since the 1960s, success has been accumulating thanks to the offer of sun and beach. The geographical location, since it is just 2 hours flight from Europe, the mild Mediterranean climate and the hospitality were the principal claims at that time to attract tourists. In the 80's we introduced the commercialization of cultural and archaeological circuits. At the end of the 20th century, Tunisia was already a destination that had a wide range of travel options thanks to its extensive hotel offer, its seaports, golf courses, wellness centres and thematic circuits. If the hotel supply was 4,000 beds in 1962, this figure rose to more than 241,000 beds in 2019. The number of 4 and 5 stars was then around 27% of hotels and the sector generated 6.5% of GDP. It would have reached 14% of GDP in 2020, which means 18-20% of foreign exchange earnings if it were not for COVID-19.



Zaghouan



Dougga

How is Tunisia facing the current situation caused by COVID-19?

I would summarize the action carried out by the authorities with the rule of the 3Rs: Responsibility, Rigor and Resilience.

Since the onset of the pandemic, the nodes of responsibility have been activated. So that the local population knew that we were entering a new stage in which vulnerability – for health and economic reasons – was going to prevail. Then, very soon and rigorously, all the necessary restrictions were adopted to safeguard social welfare and the proper functioning of the health system. In fact, after emerging from the first wave of the pandemic, Tunisia was among the countries recognized by the EU as a “Ready & Safe” destination. This criterion allowed us to test the resilience during the summer months and demonstrate the ability to manage crises. Today, as well as the rest of the world, Tunisia is registering its second wave of the pandemic. So, its authorities, together with the health observatory, are monitoring the evolution.

Let's do an exercise of imagination: will there be a before and after in the Tunisian tourism model after the pandemic?

There is no doubt, and this is due to the mere fact that the travel industry and consumer behaviour are registering changes in the short, medium and long terms. To begin with, if the country's tourist offer was, basically, for international tourists, today a good part has been adapted to the local client. If before the pandemic, bus tours and accommodation in large hotels were the most widespread form of consumption, today it is seen a greater demand for alternative accommodation formulas (charming hotels, rural houses, guest houses, lodges, and so on). At the global and national level, there are signs that the concept of slow tourism is favoured. A type of tourism that privileges local experiences, delving into regional culture and traditions, in other words, living a cultural immersion. These will be the new tourism model based on experiences that will evolve in parallel with the old model.

History teaches us that everything comes, and everything passes. Therefore, this situation of global anxiety will end, so it is possible to think about the day after. When that time comes, what will be the tourism resources that Tunisia wants to develop? We often refer to historical cycles and business cycles. The truth is that this pandemic has confirmed the need to reposition popular sun and beach tourism. Considering this classic natural resource, another contrasting resource is imposed, and no less attractive for fans, more and more numerous: the desert. This regional extension in the south of the country, dotted with sand oases, mountain oases and maritime oases, constitutes the natural resource of the future. If, until now, the offers of experiences in the desert included combined packages “stays + circuit” of Sun and Beach, shortly, the call of the desert with stays of well-being and sports activities will be a motivation and the principal sales argument travel to Tunisia.

Has sustainable tourism development been considered?
The concept of sustainable development is not new to Tunisia and is deeply embedded in the nation's development plans. Because, after all, do we have any other option than sustainability for the future of our tourist destinations?
Now, it is prudent to affirm that the COVID-19 crisis offers us a new opportunity to update the tourist offer in general, develop and create new products, rehabilitate and protect natural and cultural resources. In this area, Tunisia is inexhaustible. It has a wide range of landscapes from north to south, highly contrasted, with well-differentiated ecosystems, both natural and cultural.

The tourism sector has shown that it is the bearer of dynamics that can spread to the entire economy of the country and can be considered a favourable anchor for sustainable development. For example, the development of coastal tourism in the 1950s made Tunisia a pioneer destination and a star for European tourists. Then, in the 80s / 90s, Tunisia saw a significant part of its market absorbed by the emergence of new products and destinations. In order to increase its attractiveness and renew its image, the authorities decided to value diversity and improve the quality of the offer, investing in human resources, infrastructure and with greater attention



Cop Serrat - Bizerta

Neffta



to the environment. In this way, the three spheres of sustainable development were considered –economic, environmental and social– these under the essential dimension of governance.

Does Tunisia maintain the intention of consolidating itself as a luxury tourism destination in the Mediterranean basin? What is being done about it?
Nowadays, Tunisia is a destination that boasts one of the most competitive value for money in the Mediterranean basin. Some years, its accessibility and popularity brought it the reputation of being a “low-cost” destination. But, generally, I can affirm that Tunisia is a destination at the “fair price” precisely for meeting the objective of sustainability. Now, it is true that within our diversification strategy, we are capturing new markets and consumer niches that are willing to pay more for an alternative experience. Large international chains such as Four Seasons, Anantara, or La Cigale did not take long to make an impact, completing the high-end offer of Tunisian brands, such as Dar El Djeld, La Badira, Hasdrubal, and others. The greatest challenge is to complete the accommodation offer with experiences and proposals for activities with the highest quality services and local authenticity.



Isia de La Galita

As in other countries, Tunisia has regions in high demand for its paradisiacal beaches or its historical heritage, but there are others less known that are wonderful. Tell me about them and what plans you have for their enhancement.

In all destinations, there is a local elite that sets consumer trends. Tunisia is no exception in identifying current fashion attractions. Today the focus is on the development of rural tourism that takes us to new regions, most of them in the interior. Until today many Tunisians were imperatively looking for a piece of the Mediterranean Sea for their vacations. Today we add green tones to the spectrum of blue nuances. The north of the country (in the regions that extend from El Kef, Jendouba, Beja, through the shores of Tabarka and Bizerte) is full of new tourism projects. These schemes of human scale that fit into the vision of sustainable development are in favour of the community local and value natural resources, with the creation of experiences with a regional brand.
Rural houses and guest houses are part of this new alternative offer that generates an appreciable added value with the creation of employment in areas that are usually disadvantaged in terms of tourism.
Today the authorities are encouraging promoters and are reviewing the administrative procedures to evolve the tourist offer, organizing, at the same time, the largest green lung in the country.



Kairouan

It is curious that a country with a Muslim tradition is promoting the wine sector and wine tourism. It makes clear the tolerant and open character, but, without a doubt, there are more excellences in the resource itself to start this challenge. Which are?

Tunisia has cultivated the vine since the times of the Phoenicians, Carthaginians, Romans, and Byzantines. If the production decreased sometimes, it never disappeared and, today, there is talk of the rebirth of the Tunisian vineyard. It was possible thanks to some essential vineyards, such as the Neferis or Shadraba, which have garnered several international awards since the 90s. Both are very representative of the country because they retain a close relationship with ancient history.

Neferis is the ancient name of the valley, where Rome defeated Carthage 2,500 years ago. Because, as we know, Carthage was not only the granary of Rome but also its cellar.

The Shadraba vineyard is located on a land that borders the monumental archaeological site of Dougga, a Roman city classified by UNESCO as World Heritage of Humanity.

Counting on all these ingredients, a touristic wine circuit — Iter Vinis Magón— has been designed to combine the tasting of the best Tunisian wines with the discovery of the local heritage. The route follows the footsteps of the father of viticulture, the Carthaginian agronomist called Magón. It crosses the northeast of the country to the Mornag wine region south of the capital. Moreover, it includes visits to archaeological sites and wineries steeped in history, with tastings of gourmet products.



Another sector which is growing is adventure tourism. How are the infrastructures to respond to the growing demand?

For years, adventure tourism has been closely related to the southern offering and the desert experience. Sleeping under a tent in the desert was considered adventure tourism. Participating in a car or motorcycle rally and marathons also belonged to this segment. For many, adventure tourism was an opportunity to feel in the shoes of an explorer, but in recent years it has been expanding horizons towards nature tourism.

From the north to the south, we find enthusiasts of trekking, caving, balloon flights, microlight flights, climbing, horseback riding, diving, zip lines, and so on. The growing demand that it is received forces tourist service providers to offer more options to meet customer demand.

From your experience and your privileged point of view, how do you see the tourism future of Tunisia in the medium term? What are the objectives pursued?

Today Tunisia is engaged in a dynamic and modern drive to promote its future talents and support local communities and associations involved in the sustainable and responsible development of the tourism sector.

The tourism future of Tunisia will go through a real transformation of the offer. Also, it will be the object of a vigorous innovation based on the identification and valorisation of the resources of each region.

Soon, travellers will experience the magic of sunrise in houses built on stilts in the waters of the Kerkennah Islands. They will cross the lush greenery of the maritime oasis of Gabes, stroll through the impressive Tabarka Ruins Pass, and experience many other moments that will be trademarks regional. In addition to the spas and ports in the regions of Djerba, Hammamet, Sousse and Monastir, and the Saharan expeditions, there will be rural and ecological tourism focused on the valorisation of local crafts and gastronomy.

The tourism sector is a vector of economic growth for the future. We are all committed to providing legislative and technical support to development actors, their training, and, of course, the promotion of Tunisian tourism abroad.

So, lastly. What would you say to any tourist thinking about their next vacation to choose Tunisia over another destination? What should you know to travel to Tunisia with an absolute peace of mind?

Tunisia is a destination that is both familiar and exotic. Since the earliest times, Tunisia was a land of exile, refuge, and asylum. Throughout its history, which was marked by invasions, conquests, and colonisations, the Tunisian people always showed the ability to adapt and assimilate new cultures, as well as their gifts of welcoming and sheltering outsiders. These features gave rise to the existing multiculturalism. Also, the acute sense of hospitality and conviviality that characterizes it.

After having Tunisia been coveted for centuries by great empires of the Mediterranean, the country shares today its precious natural and cultural resources: from the paradisiacal beaches of fine sand to the exotic desert oases of sand and mountains, passing through the exuberant orchards of its fertile lands and crossing the vestiges of centuries-old civilizations. Just a 2-hour flight away, and as soon as we travel again, Tunisia continues to be a monumental Mediterranean destination, with attractions of union between an eastern exoticism and western modernism.



Chebika



Sidi Bou Said

Onk El Djemal



VENGA A CONOCER LA CAPITAL DE LOS BRASILEÑOS CON TODOS LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD.

Venga a un destino acostumbrado con los protocolos de seguridad. Brasília está preparada para que usted y su familia estén seguros.

Diversos servicios turísticos en la capital cobran solo los valores de costo, con un descuento de hasta el 60%.

Disfrute de las diversas opciones de ocio al aire libre con paisajes impresionantes. Nuestros servicios de excelencia internacional complementan el turismo consciente. Este es el trabajo para la reanudación paulatina de las actividades turísticas con respecto a todos los que viven aquí o que desean visitar la capital de Brasil.

60 ANOS
COM ATÉ **60%***
DE DESCONTO
VIAJABRASILIA.COM.BR



Apoio:



LOS PRECIOS DE LOS PASAJES Y SERVICIOS AÉREOS ESTÁN EXPRESADOS EN REALES Y POR PERSONA. EN EL CASO DE ALOJAMIENTO LOS VALORES SON EN REALES Y POR APARTAMENTO. LOS PRECIOS ESTÁN DISPONIBLES ON-LINE SEGÚN LA PROMOCIÓN Y VIGENCIA DE LA CAMPAÑA. OFERTAS SUJETAS A DISPONIBILIDAD Y CAMBIOS DE PRECIO EN EL MOMENTO DE LA CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA. NO INCLUYE TARIFAS DE EQUIPAJE, TARIFAS DE EMBARQUE, EXTRAS Y BEBIDAS, EXCEPTO CUANDO SE MENCIONE. CUOTAS EN HASTA 5 CUOTAS SIN INTERESES, SUJETO A APROBACIÓN DE CRÉDITO POR PARTE DE LA INSTITUCIÓN EMISORA DE LA TARJETA. FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. NOS RESERVAMOS EL DERECHO A CORREGIR POSIBLES ERRORES TIPOGRÁFICOS.

Brasília
SEMPRE MONUMENTAL



Bajo una estética campera con claras reminiscencias de todoterreno, la marca de la estrella entrega este SUV de última generación, altamente tecnológico, de comportamiento excepcional dentro y fuera del asfalto y con posibilidad de alojar hasta siete pasajeros.

Under country aesthetics with clear reminiscence of off-roads, the star brand launches this highly technological latest generation SUV with exceptional behaviour both on and off roads and with the possibility of accommodating seven passengers.

El GLB es el primer turismo compacto de Mercedes-Benz disponible como opción con una tercera fila de asientos, formada por dos plazas individuales. En estos asientos pueden viajar cómodamente personas con una estatura máxima de 1,68 metros.

El GLB, con la batalla más larga de la actual generación de turismos compactos de la marca, brinda una oferta generosa de espacio en combinación con un habitáculo de cariz marcadamente funcional. La generosa altura libre interior y el espacio efectivo para las piernas en la parte trasera del vehículo de cinco asientos son las claves del alto nivel de confort.

Exteriormente las formas de la carrocería constan de superficies amplias y expresivas, con reducción de aristas y líneas de carácter, y con un ensamblado muy preciso de los elementos. El frontal erguido con unos faros llamativos acredita el código genético todoterreno, al igual que los voladizos cortos delante y detrás. En el interior llama poderosamente la atención el tablero de instrumentos de un solo volumen con entrantes ópticos en la zona del asiento del conductor y del acompañante. Una novedad son los elementos en efecto aluminio con forma de tubo que configuran el extremo inferior del tablero de instrumentos y se repiten en las puertas y en la consola central.

MERCEDES-BENZ GLB

ESTETICA CAMPERA | ALTAMENTE TECNOLÓGICO | SIETE PLAZAS



El GLB está equipado con el sistema MBUX (Mercedes-Benz User Experience). La dotación de serie incluye dos visualizadores de 7 pulgadas de diagonal para el cuadro de instrumentos y el visualizador de medios con pantalla táctil, volante con botones Touch Control a la izquierda y a la derecha, USB, integración mediante Bluetooth para telefonía y fuentes de audio.

El control de confort ENERGIZING conecta en red diversos sistemas de confort en el vehículo y hace uso de los equipos de iluminación y reproducción de música y de diferentes programas de masaje para crear los más variados programas de bienestar. El servicio ENERGIZING COACH recomienda uno de estos programas en función de la situación. Si se ha acoplado un smartwatch Mercedes-Benz ivoactiv 3 o un dispositivo Garmin Wearable compatible, se tienen en cuenta determinadas constantes vitales del ocupante —como el nivel de estrés y la calidad del sueño— a la hora de emitir la recomendación.

Gracias a sus sistemas de cámaras y radar, el GLB puede explorar el entorno por delante, hasta unos 500 metros, y es capaz de circular de forma semiautomatizada en determinadas situaciones. Esto incluye, por ejemplo, la confortable adaptación de la velocidad antes de una curva, un cruce o una rotonda por intervención del asistente activo de distancia DISTRONIC, que utiliza, entre otras informaciones, los datos cartográficos y de navegación.

Los faros MULTIBEAM LED opcionales hacen posible una adaptación rápida y precisa por vía electrónica de la luz de marcha al estado actual del tráfico. Gracias a las luces de carretera automáticas Plus, es posible conducir siempre con la luz de carretera conectada. Los GLB con propulsión 4MATIC y visualizador de medios grandes implementan además luces para todoterreno especiales. Con su ayuda es posible reconocer mejor posibles obstáculos al conducir por terrenos abruptos en la oscuridad.

El nuevo GLB monta los motores diésel y de gasolina de cuatro cilindros con potencias que van desde los 150 a los 224 CV, renovados a fondo con ocasión de la reestilización de las series de turismos compactos. En comparación con la generación anterior, estos propulsores se distinguen por un aumento claro de las prestaciones específicas, mayor eficiencia y emisiones reducidas. El motor diésel de dos litros está equipado con una versión ampliada del sistema de tratamiento de los gases de escape y satisface así las exigencias de RDE nivel 2, por lo que cuenta con la certificación Euro 6d.

<https://www.mercedes-benz.es/>

The GLB is the first Mercedes-Benz compact car with the option of third row for passengers, consisting of two individual seats. People up to 1.68 m tall are comfortable in these seats.

The GLB, with a longer wheelbase than the current generation of compact vehicles of this brand, provides generous comfort in combination with an outstandingly functional cabin. The generous free height inside and the effective leg space at the rear of the five-seater vehicle are keys to the level of comfort.

From the exterior the shape of the bodywork consists of ample, and expressive surfaces, with less edges and character lines, and precision assembly of the elements. The upright front with its attractive lights justifies the general off-road code, the same as the short front and rear projections.

The interior strongly calls attention to the single body instrument panel with optical areas in the driver and passenger seat areas. One innovation is the aluminium effect tube-shaped elements forming the lower part of the instrument panel that is repeated on the doors and central console.



The GLB is equipped with the MBUX (Mercedes-Benz User Experience) system. The standard model includes two diagonally 7" screens for the instrument panel and the touch screen media display, steering wheel with Touch Control buttons on the left and right, USB, and Bluetooth connections for telephone and audio.

The ENERGIZING comfort control connects a network of different comfort systems in the vehicle and makes use of the lighting equipment and music reproduction, and different massage programmes to create the most varied well-being programmes. The ENERGIZING COACH service recommends one of these programmes according to each situation. If a Mercedes Benz ivoactiv 3 smartwatch or a compatible Garmin Wearable device is connected, certain vital signs of the occupant are considered –like stress level and sleep quality– when giving a recommendation.

Thanks to its system of cameras and radar, the GLB can explore the environment ahead, up to 500 meters, and can move in semiautomatic mode in certain situations. This includes, for example, comfortable speed adaptation before a curve, a crossing or roundabout by DISTRONIC active distance intervention that uses, among other information, map, and navigation data.

The optional MULTIBEAM headlamps rapidly, and electronically precision adapt the headlamps to current traffic conditions. Thanks to the automatic Plus headlamps, one can always drive with the headlamps connected. The GLB with 4MATIC drive and large media display also implements special off-road lights. With their help obstacles are better seen when driving over abrupt land in darkness.



The new GLB has four-cylinder diesel and petrol engines with powers from 150 to 224 HP, completely renewed due to the re-stabilization of compact vehicles. Compared with the previous generation, these power trains are distinguished by a clear increase of specific performances, greater efficiency, and reduced emissions. The two-litre diesel engine is equipped with a larger version of the exhaust gas treatment system and that way satisfies RDE level 2, included in the Euro 6d certification.

<https://www.mercedes-benz.es/>





GO SUGGESTION

EXPLORA TRAVELER

EXOTISMO Y CULTURA

Las cantidades recaudadas tienen como destino la organización no gubernamental Mensajeros de la Paz del padre Ángel con el fin de apoyar proyectos solidarios y de cooperación social en diferentes partes del mundo.

Con el objetivo de ofrecer el mejor servicio, Explora Traveler cuenta con una amplia red de oficinas repartidas por diferentes lugares del mundo. Además de la de Madrid, situada en el número 35 de la calle López de Aranda (teléfono +34 91 320 80 70), se puede encontrar esta compañía en El Cairo (Egipto), Estambul (Turquía) y Amman (Jordania).

www.exploratraveler.com

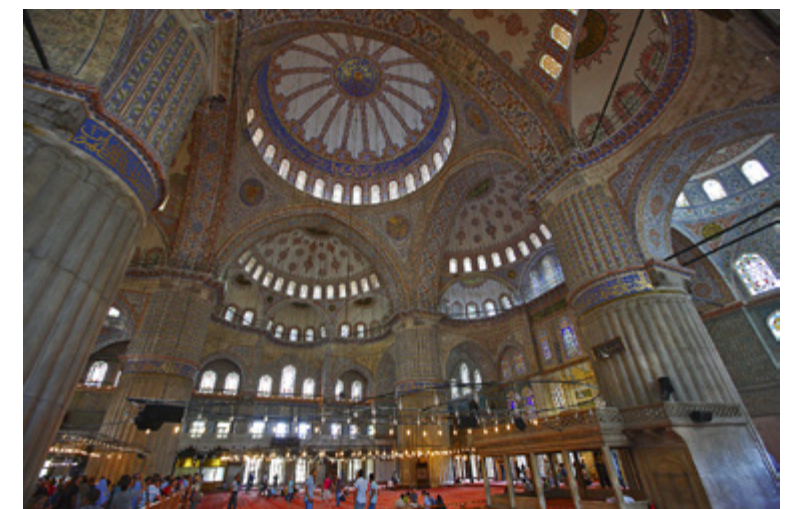


Regarding its programmes, they are prepared in close collaboration with their correspondents, who have excellent guides in each destination, and are experts in the culture of the country, speaking the language of the visitors and knowing their tastes and customs.

In addition, Explora Traveler conducts social commitment work. With its Solidarity Trips initiative, it collaborates with cooperation projects around the world by contributing five Euros from each of the trips contracted. The quantities received are for the non-Governmental Organisation Father Angel's Messengers of Peace to support solidarity and social cooperation projects in different parts of the world.

Explora Traveler has a wide range of offices distributed in different parts of the world to offer the best service possible. In addition to the one in Madrid, situated in number 35 of the Lopez de Aranda street (telephone +34 913 208 070), this company can be found in El Cairo (Egypt), Istanbul (Turkey), and Amman (Jordan).

www.exploratraveler.com



Especializada en viajes de vacaciones, la compañía Explora Traveler siempre ha demostrado un compromiso con el desarrollo social y el sostenimiento del planeta. Está formada por un grupo de profesionales apasionados por el mundo de los viajes y con amplia experiencia en el sector que diseñan atractivos circuitos por diferentes países, como Egipto, Jordania, Turquía, Israel, Tailandia, Camboya, Vietnam, Indonesia, China o Japón. Además, su estrategia de mantener cupos con diferentes compañías aéreas garantiza todas las salidas y aporta confianza al viajero. Y siempre al mejor precio.

Dedicados exclusivamente a hacer de los viajes una experiencia enriquecedora, cómoda, satisfactoria y feliz para sus clientes, Explora Traveler cuenta con profesionales que conocen a la perfección cada uno de los países, así como los programas que ofrecen a los usuarios. Viajar con esta agencia es hacerlo con la tranquilidad que da saber que todos sus destinos están garantizados por los receptivos de su grupo, lo que asegura un viaje tranquilo, sin sorpresas, con asistencia y atención personalizada las 24 horas del día.

En cuanto a sus programas, están confeccionados en estrecha colaboración con sus corresponsales, contando con excelentes guías en cada destino, que son expertos en la cultura del país y que hablan el idioma del visitante y conocen sus gustos y costumbres.

Además, Explora Traveler realiza una labor de compromiso social. Con la iniciativa Viajes Solidarios, colabora con proyectos de cooperación en el mundo al destinar a ellos cinco euros de cada uno de los viajes que contratan.

EXPLORA
TRAVELER



Specialised in vacation travel, Explora Traveler has always been committed to social development and planet sustainability. Formed by a group of enthusiastic professionals passionate about travel and with much experience in the sector designing attractive circuits in different countries, like Egypt, Jordan, Turkey, Israel, Thailand, Cambodia, Vietnam, Indonesia, China, or Japan. In addition, its strategy of maintaining quotas with different airlines guarantees all departures and provides trust to the traveller. And always at the best price.

Exclusively dedicated to offering comfortable, satisfying, and enjoyable trips with rewarding experiences, Explora Traveler is formed by professionals who perfectly know each of the countries, as well as the programmes offered to the users. Travelling with this agency is with the peace of mind knowing that all destinations are guaranteed by those receiving the group, which ensures a peaceful trip, without any surprises, with 24-hour personalised assistance and attention.



MJETS

Exclusividad, confort
y seguridad en el aire



Con base en el Aeropuerto Internacional Don Mueang de Bangkok, Mjets se ha convertido desde su fundación en la primera compañía de aviones ejecutivos de Asia que cuenta, además, con la única terminal de jets privados de Tailandia.

Based in the Don Mueang International Airport of Bangkok, Mjets has become since its foundation in the first company for executive jets of Asia that, additionally, has the only private jet terminal in Thailand.

Texto: Javier Gutiérrez

Fundada en los años 90 por William E. Heinicke, no fue hasta el año 2007 cuando se produjo el despegue definitivo de Mjets gracias a la asociación con el gran empresario del lujo hotelero, el tailandés Kirit Shah. En ese momento comenzó la expansión hacia nuevos mercados gracias a empresas filiales que le llevaría a países vecinos como Myanmar, India y Camboya.

La experiencia de décadas de trabajo en el sector de la aviación ejecutiva y los jets privados, unido a la variedad de aeronaves y servicios y a la profesionalidad del equipo humano, concienciado en el compromiso con el servicio y la seguridad aérea, han permitido a Mjets hacerse con un importante hueco en el siempre exigente sector de la aviación privada.

La flota y sus instalaciones en tierra ofrecen un servicio de primer nivel en los que la exclusividad, el confort y la atención personalizada son sus premisas principales en el día. Algo lógico si se tiene en cuenta que ha elegido, como compañeros de viaje, a Minor Hotel Group, grupo hotelero de lujo del sudeste asiático, y a Anantara Hotels & Resorts, que proporciona una experiencia gastronómica a bordo que se adapta a las necesidades y gustos de cada cliente.

En cuanto a los pilotos y personal de cabina, todos están capacitados y calificados por Flight Safety International y por el CAE, Centro de Capacitación de los Emiratos Árabes Unidos en Dubái. Además, Mjets ha superado todos los estándares exigidos por diferentes organismos de aviación civil internacionales,

aplicando de manera estricta el SMS (sistema de gestión de calidad y seguridad), con cobertura de seguro integral y política de informes confidenciales, siendo el primer operador de aviación comercial en el sudeste asiático y el tercero en el mundo que logra las certificaciones IS-Bao e IS.BAH.

Mjets ofrece una amplia variedad de servicios, como la asistencia en tierra que incluye traslados puerta a puerta, servicio de ambulancia aérea y transfers completos cama a cama, gestión de aeronaves privadas, además de su mantenimiento y servicio o consultoría para la adquisición y venta de aviones.

La compañía cuenta en su flota con cuatro tipos de aeronaves que se adaptan perfectamente a las necesidades de cada cliente. El Cessna Citation Bravo, con capacidad para 7 pasajeros y 4 horas de autonomía de vuelo, es un jet ligero y extremadamente versátil, ideal para el aterrizaje y despegue en pistas cortas gracias a su maniobrabilidad. El Cessna Citation X, con 8 asientos y 5 horas de autonomía de vuelo, es uno de los aviones comerciales más rápidos del mercado, que proporciona comodidad y lujo en sus cabinas y que gracias a sus altos índices de seguridad le convierte en uno de los iconos de Cessna. El Gulfstream 200, con 10 asientos y 5 horas y media de autonomía, y que se caracteriza por la productividad, comodidad, rendimiento y seguridad. Por último, la auténtica joya de la compañía, el Gulfstream V, es el más grande de todos y conocido como “oficina del cielo”, con capacidad para 14 pasajeros y 12 horas de autonomía de vuelo, que ofrece al cliente tres áreas diferentes para el descanso o para trabajar con comodidad.

www.mjets.com



Founded in the 90s by William E. Heinicke, but it was not until 2007 when Mjets took off thanks to its association with great Thai luxury hotel entrepreneur, Kirit Shah. At that moment, the expansion towards new markets began thanks to affiliate companies in neighbouring countries like Myanmar, India, and Cambodia.

The experience of decades of work in the executive aviation sector and private jets, linked with the variety of aircraft and services and professionalism of the human team, conscientious of the commitment with the service and air safety, have allowed Mjets to establish an important space in the always demanding private aviation sector.

The fleet and its ground facilities offer first class service in which exclusiveness, comfort and personalised attention are its main premises for the day. Something logical if we consider he has chosen, as travelling companion, the Minor Hotel Group, luxury hotel group in South East Asia, and Anantara Hotels & Resorts, who provide on-board gastronomic experience adapted to the needs and tastes of each client.

All pilots and crew members are trained and classified by Flight Safety International and by CAE, United Arab Emirates Training Centre in Dubai. In addition, Mjets has passed all the standards demanded by different international civil aviation bodies, strictly applying the SMS (safety and quality management system), with integrated insurance coverage and confidential report policy, being the first commercial aviation operator in South East Asia and third in the world obtaining the IS-BAO and IS-BAH certifications.

Mjets offers a wide range of services, like the ground assistance including door-to-door shuttle, air ambulance service and complete bed-to-bed transfers, private aircraft management, as well as their maintenance and service or consultancy for buying and selling aircraft.

The company has a fleet with four types of aircraft that adapt perfectly to the needs of each client. The Cessna Citation Bravo, with capacity for 7 passengers and 4 hours of flight autonomy, is an extremely versatile and lightweight jet, ideal for landing and taking off on short strips thanks to its manoeuvrability. The Cessna Citation X, with 8 seats and 5 hours flight autonomy, is one of the speediest commercial aircraft, providing comfort and luxury in its cabins, and thanks to its high safety rates it is one on the Cessna icons. The Gulfstream 200, with 10 seats and 5 and a half hours' autonomy, is characterised by its productivity, comfort, performance, and safety. Lastly, the authentic jewel of the company, the Gulfstream V, is the largest of all, and known as the “office in the sky”, with capacity for 14 passengers and 12 hours flight autonomy, offering the client three different areas for comfortable rest or work.

www.mjets.com





¡Cuidate, hombre!

Paso a paso en la rutina de belleza masculina

En el ámbito de la cosmética surgen cada vez más productos que separan a hombre y mujer aludiendo a características diferentes de la piel. Aunque los expertos coinciden en señalar que una buena formulación sirve para mantener una piel óptima, sea del género que sea, reconocen que los hombres se sienten más cómodos con productos más ligeros, con textura de gel y que se dispensan fácilmente.

Texto: Beatriz Jiménez

Ever more products are appearing in the cosmetics field that separate men from women alleging different characteristics of the skin. Although experts coincide in saying that a good formula is sufficient for maintaining optimum skin, whichever the gender, they recognise that men feel more comfortable with lighter products, with gel textures and that are easily dispensed.



LIMPIEZA

La limpieza diaria de la piel del rostro es un paso imprescindible para mantenerla sana y bella. Además, permite que los productos de tratamiento aplicados posteriormente se absorban mejor.

CLEANING

Daily cleaning of the facial skin is a necessary step to keep it healthy and good-looking. In addition, it allows the treatment products applied later to absorb better.

Le Gel, de Scens.

El aliado indispensable para deshacerse de todas las impurezas del rostro y del cuello sin agredir la barrera natural de la piel. PVP: 36 € (100 ml). www.scens.com

Le Gel, by Scens.

The indispensable ally for getting rid of all facial and neck impurities without damaging the natural skin barrier. PVP: € 36 (100 ml).

Silissance Cleanser Mousse, de Boí Thermal (Grupo Marti-Derm).

Delicada espuma que despeja la piel de suciedad, grasa y polución sin resecarla. Una fórmula con un 98 % de ingredientes de origen natural. PVP: 16 €. www.boithermal.com

Silissance Cleanser Mousse, by Boí Thermal (Grupo Marti-Derm).

Delicate foam that cleanses the skin of dirtiness, sebum, and pollution without drying it. A formula with 98% of the ingredients from natural origin. PVP: € 16.



Hydra-Sculpt, de Clarins Men.

Tratamiento hidratante re-estructurante que mejora el aspecto de la piel y redefine visiblemente los contornos del rostro. PVP:70,50 €.
www.clarins.es/hombres

Hydra-Sculpt, by Clarins Men.

Restructuring hydrant treatment that improves the aspect of the skin and visibly redefines the face outline. PVP: € 70.50.



Soin Hydra 24 h Matifiant, de Payot.

Gel hidratante de larga duración 24 horas, perfecto para matificar y desintoxicar la piel. Protector antioxidante y antipolución. PVP: 39 € (50 ml).
www.payot.com

Soin Hydra 24 h Matifiant, by Payot.

Hydrating gel with 24 hour duration, perfect for mattifying and intoxicating the skin. Antioxidant and antipollution protector. PVP: € 39 (50 ml).



HIDRATACIÓN

Hidratar la piel es fundamental para mantenerla fresca y protegida. Según la edad, las necesidades varían. Los más jóvenes se decantan por la protección y prevención. Los maduros desean combatir los signos del envejecimiento.

HYDRATION

Hydrating the skin is fundamental for keeping it fresh and protected. Needs vary according to age. Youths choose protection and prevention. Adults wish to combat the signs of aging.

Hyaluronic Intensive Moisturizer, de Perricone Med.

Tratamiento ligero que combina tres formas de ácido hialurónico de grado dermatológico con un peso molecular diferente. PVP: 90 €.
www.puresc.com

Hyaluronic Intensive Moisturizer, by Perricone Med.

Light treatment that combines three types of dermatologic grade hyaluronic acid with different molecular weights. PVP: € 90.



Champú y acondicionador para barba Bulldog

(marca de cuidado facial 100 % masculina).
Producto 2 en 1 especialmente formulado para limpiar la barba y dejarla suave, nutrida y acondicionada. PVP: 9,90 € (200 ml).
www.es.bulldogskincare.com

Bulldog Shampoo and conditioner for beards

(100% masculine facial care brand)
2 in 1 product especially formulated to clean the beard and leave it smooth, nurtured, and conditioned. PVP: € 9.90 (200 ml).



SOLO PARA LA BARBA

Barbas cuidadas

ONLY FOR BEARDS

Beards cared for

Gentleman Naturally Beard Shampoo.

Shampoo for beards that cleans without attacking thanks to its non-aggressive vegetable surfactants. Smooth, brilliant, and fragrant beards PVP: € 22.70 (100 ml).



Gentleman Naturalmente Beard Shampoo.

Champú para barba que limpia sin atacar gracias a sus tensioactivos vegetales y no agresivos. Barba suave, brillante y fragante. PVP: 22,70 € (100 ml).
www.productosnaturalmente.es

PRODUCTOS ESPECÍFICOS

Las necesidades de la piel cambian dependiendo de la idiosincrasia de cada dermis y de sus circunstancias. Así, los productos varían según los tipos de piel y sus exigencias en cada momento.



Contorno de ojos. Contorno de Ojos de Jengibre, de Sundara (100 % Bio).
Mitiga el paso del tiempo ayudando a la dermis a mantener unos niveles adecuados de colágeno, ácido hialurónico y mucopolisacáridos. PVP:20 €.
www.sundaradepilacionconhilo.com

Eye contour. Ginger eye contour, by Sundara (100% Bio).
Mitigates the passing of time helping the dermis to maintain adequate levels of collagen, hyaluronic acid, and mucopolysaccharides. PVP: € 20.

Contorno de ojos. Eyelift, de Medik8.
Un suero que ayuda a reafirmar el contorno de los ojos y dar forma a la mirada. Con un complejo de cinco péptidos anti-edad. PVP: 59 €.
www.puresc.com

Eye contour. Eyelift, by Medik8.
A serum that helps reaffirming eye contour and shaping the look. With a complex of five antiaging peptides. PVP: € 59.



Mascarilla. Ultra Moor Mud Mask, de Omorovicza.
La mascarilla flash antiarrugas de lodo Moor transforma la piel en solo unos minutos con una exfoliación suave y una limpieza de poros profunda. PVP: 90 €.
www.puresc.com

Mask. Ultra Moor Mud Mask, by Omorovicza.
The Moor anti-wrinkle mud flash mask transforms the skin in only a few minutes with a smooth exfoliation and deep cleansing of pores. PVP: 90 €.

Dos en uno. Force Supreme Brightening Dual Concentrate, de Biotherm Homme.
Antimanchas y antiedad en un solo producto con el exclusivo poder de Life Plankton™, que combina dos formulas poderosas. PVP: 93 €.
www.biotherm.es/men

Two in one. Force Supreme Brightening Dual Concentrate, by Biotherm Homme.
Anti-stain and antiaging in only one product with the exclusive power of Life Plankton™ that combines two powerful formulas. PVP: € 93.



SPECIFIC PRODUCTS

The needs of skin change depending on the idiosyncrasy of each dermis and of its circumstances. Therefore, the products vary according to the types of skin and its demand at any given time.



BAB SUITES, NUEVO MIEMBRO DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL LUJO

El hotel de Costa de Adeje pasa a formar parte de la Asociación Española del Lujo-Luxury Spain que reúne a más de 120 empresas nacionales e internacionales vinculadas al sector del lujo en España y que tiene como objetivo potenciar y promover los productos, marcas y servicios que representan la excelencia tanto a nivel nacional e internacional. Baobab Suites, uno de los mejores hoteles de Europa, se aleja de la ostentación para dar prioridad a la intimidad otorgando el protagonismo a una amplia suite en la que la exclusividad, la privacidad y la independencia están aseguradas.

<https://baobabsuites.com/>

BAOBAB SUITES, NEW MEMBER OF THE SPANISH LUXURY ASSOCIATION

This Adeje Coast hotel becomes part of the Spanish Association – Luxury Spain formed by more than 120 national and international companies linked to the luxury sector in Spain with the purpose of fostering and promoting products, brands, and services representing both national and international excellence. Baobab Suites, one of the best European Hotels, far from ostentation gives priority to intimacy highlighting a large suite in which exclusivity, privacy, and independence are guaranteed.

BODEGA OTAZU, PROTAGONISTA DE LA SERIE “THE WINE VAN” DE AMAZON PRIME

La bodega navarra Otazu se ha convertido en una de las protagonistas de la exitosa serie original de Amazon Prime “The Wine Van”, una prospección del vino alrededor del mundo que, en su tercera temporada, recorre diversas bodegas de España. Será en el cuarto episodio, titulado “Un chateau oh la, la”, cuando su protagonista, Ian Champan, visitará Bodega Otazu para mostrarnos tanto la bodega como la Fundación Otazu, donde se funden la tradición vitivinícola con la pasión por el arte contemporáneo. Bodega Otazu es un espacio tan moderno como pretérito que revive la esencia del trabajo de antaño a la vez que se mezcla con el arte más contemporáneo.

<http://www.otazu.com/>

BODEGA OTAZU, STAR OF “THE WINE VAN” SERIES OF AMAZON PRIME

The Navarra Bodega Otazu has become one of the stars of the successful original Amazon series “The Wine Van”, a research of wines around the world that, in its third season, visits different bodegas in Spain. In the fourth episode, titled “A chateau oh la, la”, when the main character Ian Chapman, visits Bodega Otazu to show us both the cellar and the Foundation Otazu, where the wine making tradition is merged with passion for contemporary art. Bodega Otazu is such a modern and preterit space that relives the essence of ancient work and mixes it with the most contemporaneous art.



EL BALNEARIO DE MONDARIZ RECUPERA LA FILOSOFÍA TERMAL CELTA

El Balneario de Mondariz ofrece itinerarios termales concebidos para conseguir el equilibrio de nuestro organismo, eliminando tensiones y relajando todo el cuerpo a partir de las propiedades de las aguas mineromedicinales de la villa termal. El circuito incluye ducha de efecto peeling para renovar la piel, baño colectivo cubierto con potentes chorros de agua en la zona que acumula mayor tensión, la espalda, y la que más sufre, la zona de los pies; sauna celta, una cueva



que recrea las “pedras fermosas” de la Galicia antigua. El tiempo que el cuerpo tarde en responder con sudoración es el mínimo que hay que pertenecer; aplicaciones de chorro a presión, un efecto de choque que provoca la reacción orgánica deseada consiguiendo que la piel se terse y los músculos se vuelvan elásticos y baño de contrastes, frío y caliente inspirado en la cultura termal japonesa: cuerpo y mente en armonía. Un circuito que se puede completar con un masaje de piedras calientes y aceite.

<https://www.balneariomondariz.es/>

THE MONDARIZ SPA RECUPERATES CELTIC THERMAL PHILOSOPHY

The Mondariz Spa offers interesting thermal itineraries designed to achieve the balance of our bodies, eliminating tensions, and relaxing the entire body based on the properties of the mineral-medicinal waters of this thermal town. The circuit includes a peeling effect shower to renew the skin, collective bath covered with powerful jets of water in areas that accumulate more tension, the back, and that which suffers the most, the feet; Celtic sauna, a cave that recreates the “Formosa stones” from ancient Galicia. The time the body takes to respond by sweating is the minimum one has to stay, applying pressurised jets, a shock effect that provokes the desired organic reaction that way achieving that the skin is tighter and the muscles become more elastic, and the bath of contrasts, cold and hot in the Japanese thermal culture of body and mind in harmony. A circuit that can be completed with a massage using hot stones and oil.



NUBA Y EL ARTE DE VIAJAR EN MOTO TE INVITAN A DESCUBRIR ESPAÑA

Seguridad y profesionalidad son los valores más sólidos de NUBA y la mejor garantía de vivir una experiencia irrepetible. La agencia de viajes más exclusiva de España lanza un nuevo proyecto para redescubrir nuestro país, y conocerlo de otra manera sin perder la excelencia ni el detalle.

Con la colaboración de El Arte de Viajar en Moto y observando en todo momento las normas sanitarias que ahora rigen nuestras vidas, próximamente pondrá a disposición de los viajeros más exigentes una serie de rutas por nuestro país. Tomando como hilo conductor las rutas turístico-culturales que forman la esencia de El Arte de Viajar en Moto, NUBA propone una serie de viajes en

moto, únicos para descubrir la riqueza de nuestra esencia, nuestro patrimonio material e inmaterial, nuestra gastronomía a través de itinerarios recorridos en moto o en transfer por carreteras de belleza extrema, por pueblos en los que se mantienen vivos los diferentes modos de vida, por ciudades preñadas de patrimonio y por los detalles más diferenciadores de nuestro territorio. <https://nuba.net/>

NUBA AND THE ART OF TRAVELLING BY MOTORBIKE INVITES YOU TO DISCOVER SPAIN

Safety and professionalism are the most solid values of NUBA and the best guarantee of living an unrepeatable experience. The most exclusive Travel Agency in Spain launches a new project to rediscover our country and get to know it another way without losing any excellence or detail.

With the collaboration of The Art of Travelling by Motorbike and always observing the sanitary norms that now rule our lives, very soon it will make available to the most demanding travellers a series of routes through our country.

With the common thread of the tourist-cultural routes forming the essence of The Art of Travelling by Motorbike, NUBA proposes a series of unique motor bike trips to discover the richness of our essence, our material and immaterial heritage, our gastronomy through itineraries

on motorbike or in transfers by extremely beautiful roads, through towns which keep different ways of life alive, through cities impregnated with heritage and the most differentiating details of our country.



NUEVA MARCA DE GRUPO LOPESAN Y APERTURA DEL KUMARA SERENOA

El pasado 1 de septiembre el Grupo Lopesan estrenó su marca con la apertura del Kumara Serenoa by Lopesan Hotels, un moderno alojamiento de cuatro estrellas ubicado en el Campo Internacional de Maspalomas. Con un diseño que busca ofrecer relax y máximo confort, está orientado a un tipo de huésped dinámico que busca disfrutar de sus vacaciones en un ambiente seguro y verificado por el sello Lopesan Health & Safety.

<https://www.lopesan.com/es/>



NEW BRAND FOR GRUPO LOPESAN AND OPENING OF KUMARA SERENOA

Last 1st September the Grupo Lopesan launched its brand with the opening of Kumara Serenoa by Lopesan Hotels, modern four-star accommodation situated in the Maspalomas International Field. Designed to offer relax and maximum comfort, it is aimed at a dynamic type of guest that wants to enjoy vacations in a safe atmosphere verified by the Lopesan Health & Safety stamp.

EMIRATES REANUDA LOS VUELOS A KUWAIT Y LISBOA, EN UNA RED QUE LLEGA A 70 DESTINOS

Emirates reanudó los servicios de pasajeros a la ciudad de Kuwait el pasado 5 de agosto y a Lisboa el 16 del mismo mes. De esta manera elevó la red de pasajeros a 70 destinos durante ese mes, más del 50% de su oferta previa a la pandemia, todo ello en un contexto que permite a la aerolínea retomar gradualmente sus operaciones teniendo como prioridad la seguridad para clientes, tripulación y comunidades. Los vuelos de Dubái a Kuwait tienen una frecuencia diaria y los de Dubái a Lisboa, de tres por semana, y el servicio se operará con el Boeing 777-300ER.

<https://www.emirates.com/>

EMIRATES RESTARTS FLIGHTS TO KUWAIT AND LISBON, WITH A NETWORK REACHING 70 DESTINATIONS

Emirates restarted passenger services to Kuwait last 5th August and to Lisbon on the 16th of the same month. This way it increases its passenger network to 70 destinations during that month, more than 50% of its offer before the pandemic, all that in a context that allows the airline to gradually recuperate its operations with the safety priority for its clients, crew and communities. The flights from Dubai to Kuwait are every day and from Dubai to Lisbon, three times a week, and the service is operated using Boeing 777-300ER.



EL SEGURO QUE
NUNCA
SUBE SI ERES
BUEN
MOTERO

REALE MOTO
DESDE 69€*

DESCÚBRELO EN TU AGENCIA REALE O REALE.ES

91 454 74 00 / reale.es

REALE GROUP



*Sujeto a normas de suscripción de la Compañía.

 **REALE**
SEGUROS

T O G E T H E R M O R E



**BMW
MOTORRAD**

AQUÍ CABEN TODAS TUS AVENTURAS

BMW F 850 GS

SIN ENTRADA POR 199€/MES

Entrada 0€, 35 cuotas de 199€ y cuota final de 5.402€. TAE 5,60%

• Y ESTRENA UNA BMW CADA 3 AÑOS •

Si no deseas financiar tu moto, acércate a tu concesionario oficial BMW Motorrad e infórmate sobre las condiciones especiales equivalentes.

PVP. Recomendado Península y Baleares para F 850 GS: 11.121,77 € (transporte, descuentos e impuestos incluidos) para clientes que financien con BMW Bank GmbH, S.E. (según condiciones contractuales) con un plazo de 36 meses. IVA e impuesto de matriculación (IEDMT) calculado al tipo general. Gastos de matriculación y pre-entrega no incluidos. Ello no obstante, el tipo aplicable al IEDMT puede variar en función a la Comunidad Autónoma de residencia. Comisión de formalización 110,11 € al contado. Importe a financiar: 11.121,77 €. Precio total a plazos 12.477,11 €. Importe total adeudado 12.477,11 €. TIN 4,99 %. Valor futuro garantizado 5.203 € (36 meses y 30.000km). A los 3 años, podrás cambiarla, devolverla (según condiciones de contrato) o quedártela pagando el valor final. Condiciones válidas hasta el 31/07/2020 y conforme a valoración crediticia. Financiación ofrecida por BMW Bank GmbH, S.E. Modelo mostrado puede no coincidir con el ofertado.



Sigue a "BMW Motorrad España" en:



CONNECTED RIDE
INCLUIDO DE SERIE

MAKE LIFE A RIDE