



# OTOÑO MÁGICO

## Emociones en el Valle del Ambroz



Fotografía: Miguel Ángel Muñoz

Sitges | Ciudad del Cabo | Tesalónica | Rosa del Azafrán | Túnez | Sofraga Palacio Hotel |  
Hoteles y Trenes Belmond en Perú | Bodega Pradorey | José Pizarro | Sollo Restaurante |  
Director General de Turismo de Extremadura | Productos de Navidad | Avianca | Lexus



# Hello World 2025



TOURMUNDIAL

## Premium

### Nuevo catálogo Hello World 2025

Una cuidadosa selección de hoteles para los viajeros más exigentes, con traslados privados, excursiones únicas y los mejores vuelos.

Una propuesta con cuatro tipologías de producto: Premium, Elegidos, Viajes de Autor y Viajes de Novios. Un producto diferente y revolucionario para los viajeros que busquen experiencias únicas.



Consulta aquí  
nuestro catálogo



Más información en  
tu agencia de viajes



**TOURMUNDIAL**  
Hello world



# GO SUMARIO



12

**GO EXPERIENCES**  
Otoño Mágico  
Emociones en el Valle del Ambroz  
Emotions in the Ambroz Valley

54

**GO EXPERIENCES**  
Ciudad Del Cabo  
El edén entre dos océanos  
The eden between two oceans



34

**GO EXPERIENCES**  
El paradigma de Sitges  
Cosmopolita sin perder su esencia  
Cosmopolitan without losing its essence

72

**GO EXPERIENCES**  
Tesalónica  
La cosmopolita joya del Egeo  
The cosmopolitan jewel of the Aegean



# SUMMARY

92

**GO PHOTO BOX**  
Rosa del Azafrán  
La exótica flor manchega  
The exotic La Mancha flower



108

**GO RIDERS**  
Túnez  
Puro impresionismo emocional  
Pure emotional impressionism



124

**GO DREAMS**  
Sofraga Palacio Hotel  
Dulces sueños entre muros con historia  
Sweet dreams between walls with history



138

**GO DREAMS**  
Hoteles y trenes Belmond en Perú  
Más de dos décadas de excelencia  
More than two decades of excellence







**152** **GO WINE**  
Bodega Pradorey  
Experiencias inolvidables en  
torno a la historia y al vino  
Unforgettable experiences  
around history and wine



**192** **GO DIALOGUES**  
Jesús Miguel Viñuales Blanco  
Director General de Turismo de Extremadura  
Director General of Tourism of Extremadura



**GO CHRISTMAS**  
Ocho atractivas propuestas  
para una Navidad inolvidable  
Eight attractive proposals for  
an unforgettable Christmas

**204**

**GO DELIGHTS**  
José Pizarro  
Abanderado de la gastronomía  
española en el Reino Unido  
Standard-bearer for Spanish  
gastronomy in the UK

**166**



**216** **GO FLY & NAVIGATE**  
Avianca  
Más de un siglo regalándonos el cielo  
More than a century of giving us the sky



**GO DELIGHTS**  
Sollo Restaurante  
Innovación y sostenibilidad  
en un restaurante diferente  
Innovation and sustainability  
in a different restaurant

**178**

**GO DRIVE**  
Lexus LBX  
El crossover compacto de lujo  
The compact luxury crossover

**228**







José Manuel Gutiérrez | Director

#### LA IA, ESA HERRAMIENTA CUESTIONABLE

*“Viajar te deja sin palabras y después te convier- te en un narrador de historias”*. Esto dijo el gran viajero y explorador árabe Ibn Battuta allá por el siglo XIV cuando el mundo seguía siendo en buena parte un gran desconocido.

No soy científico y por tanto no me siento autorizado para cuestionar lo positivo de los avances tecnológicos, ni tampoco pongo en duda los beneficios del desarrollo de la Inteligencia Artificial en campos como la medicina o la ciencia en general. No pretendo ser un nostálgico, sino todo lo contrario, pero hay disciplinas en las que no tengo claro sus ventajas si no se pone un límite y unas normas, como es la que mejor conozco: el periodismo de viajes.

Los que hemos tenido la suerte de aprender este bendito oficio y en muchos de viajar con algunas de las grandes leyendas del turismo de viajes como César Justel o Fernando Pastrano entendemos el valor de frases como la que cito arriba, pues nuestro cometido es el de conocer y transmitir lo que oímos y vemos, escuchando también a nuestras sensaciones y emociones al pisar una tierra nueva.

La llegada de la fotografía digital trajo consigo una nueva forma de captar el entorno. La fotografía HDR permitió dejar en manos de la cámara los controles de luz para que todas las zonas quedasen bien expuestas. Recuerdo que lo primero que me pregunté es dónde estaba el color negro como elemento fundamental para contrastar y definir las formas. Es decir, los que aprendimos a disparar con diapositiva estábamos obligados a saber controlar las luces y a manejar muchos parámetros que ahora están a merced de componentes electrónicos.

Todo esto me lleva a las siguientes y tristes preguntas: ¿dónde queda el conocimiento? ¿realmente importa el periodismo de viajes hecho con honestidad? ¿O es que realmente lo que interesa es presentar un mundo de destinos idílicos sin importar demasiado si las imágenes son reales o no en una narrativa irreal, pero que permite hacer caja, aunque después genere frustración en quienes viajan al confrontar lo que ven con lo que les vendieron? ¿Es ese el futuro que llega? Si es eso, yo no me apunto.

Sinceramente, creo que hacer un periodismo de viajes basado en imágenes y en artículos creados con Inteligencia Artificial es un paso atrás en

la esencia del periodismo. Una máquina jamás podrá trasladar al lector la emoción e inquietud que se siente cuando nos documentamos previamente al viaje, al llegar a un nuevo lugar, al escuchar sus sonidos, al hablar con las gentes, al desatar nuestra curiosidad... En definitiva, una máquina jamás hará vivir el romanticismo de un viaje en el alma de un viajero.

Confío que quien tenga en sus manos la decencia de poner unas normas, al menos sea valiente y obligue a que cuando se difunda un texto o una fotografía creada con Inteligencia Artificial se advierta claramente al público la naturaleza y procedencia.

Como ya he dicho alguna vez, GO Travel nació sin grandes pretensiones y únicamente por la pura pasión de hacer un periodismo de viajes honesto, sin artificios y de la mejor manera que sabemos. Afortunadamente quedan viajeros que lo valoran y por ello el número de nuestros lectores crece y corporaciones como la inglesa LUXlife que nos ha reconocido como la “Mejor revista bilingüe de viajes 2024-España.

Gracias a todos los que confiáis en nosotros. Buen viaje y Feliz Navidad.

# EDITORIAL

#### THE IA, THAT QUESTIONABLE TOOL

*Travelling leaves you speechless and then turns you into a storyteller*”. This is what the great Arab traveller and explorer Ibn Battuta said back in the 14th century when the world was still largely unknown.

I am not a scientist and therefore I do not feel authorised to question the positives of technological advances, nor do I question the benefits of the development of Artificial Intelligence in fields such as medicine or science in general. I am not trying to be nostalgic, quite the contrary, but there are disciplines in which I am not clear about the benefits without limits and rules, such as the one I know best: travel journalism.

Those of us who have had the good fortune to learn this blessed profession and in many cases to travel with some of the great legends of travel tourism such as César Justel or Fernando Pastrano understand the value of phrases such as the one I quote above, as our task is to know and transmit what we hear and see, listening also to our sensations and emotions when we set foot in a new land. The advent of digital photography brought with it a new way of capturing the environment. HDR

photography allowed the camera to be left in charge of light controls so that all areas were well exposed. I remember that the first thing I asked myself was where was the colour black as a fundamental element to contrast and define the shapes. That is to say, those of us who learned to shoot with slides were obliged to know how to control the lights and to manage many parameters that are now at the mercy of electronic components.

All this leads me to the following sad questions: where is the knowledge? Does honest travel journalism really matter? Or is what really matters is to present a world of idyllic destinations without caring too much whether the images are real or not in an unreal narrative, but that allows to make money, even if it later generates frustration in those who travel when confronting what they see with what they were sold? Is that the future that is coming? If so, I'm not in.

Honestly, I think that making travel journalism based on images and articles created with Artificial Intelligence is a step backwards in the essence of journalism. A machine will never be

able to convey to the reader the excitement and restlessness that we feel when we document ourselves before the journey, when we arrive at a new place, when we listen to its sounds, when we talk to the people, when our curiosity is aroused... In short, a machine will never bring the romanticism of a journey to life in the soul of a traveller.

I trust that whoever has the decency to set rules will at least be brave enough to make it compulsory that when a text or a photograph created with Artificial Intelligence is disseminated is disseminated, the nature and origin of the text or photograph should be made clear to the public. As I have said before, GO Travel was born without great pretensions and only for the pure passion of doing honest travel journalism, without artifice and in the best way we know how. Fortunately there are still travellers who value it and that is why our readership is growing and corporations such as LUXlife in the UK have recognised us as the “Best Bilingual Travel Magazine 2024-Spain”. Thanks to all of you who trust us. Have a good trip and Merry Christmas.



Edita: AVM Rutas y Comunicación, S.L.

info@revistagotravel.com

D. L.: M-40322 - 2019

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

Director Editorial: Javier Gutiérrez | javier.gutierrez@revistagotravel.com

Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Ernesto Cabrera, Carmen Pedreño, Carlos Rodríguez Zapata, Equipo de Redacción de El Arte de Viajar en Moto, Equipo de Redacción de Go Travel

Fotografía: Cardinalia Comunicación

Archivo Gráfico, Departamento Comercial y RRSS, Marketing, Producción y Gestión de Contenidos, Desarrollo Web Diseño Gráfico y Maquetación: Cardinalia Comunicación  
Email: info@revistagotravel.com

Formato: Online / Periodicidad: Bimestral

RRSS: FB: @revistagotravel | TW: @RevistaGoTravel | IG: @revista\_gotravel  
Teléfono: 613 294 953 (Whatsapp)



NO ES ARIZONA. SON

# LAS HOCES DEL DURATÓN

LA PROVINCIA DE SEGOVIA.  
UN MUNDO ENTERO POR DESCUBRIR.

Provincia  
DE Segovia  
TURISMO



NATURALEZA VIVA EN NUESTROS PUEBLOS  
[WWW.SEGOVIATURISMO.ES](http://WWW.SEGOVIATURISMO.ES)



Diputación  
de Segovia



# OTOÑO MÁGICO

## EMOCIONES EN EL VALLE DEL AMBROZ EMOTIONS IN THE AMBROZ VALLEY

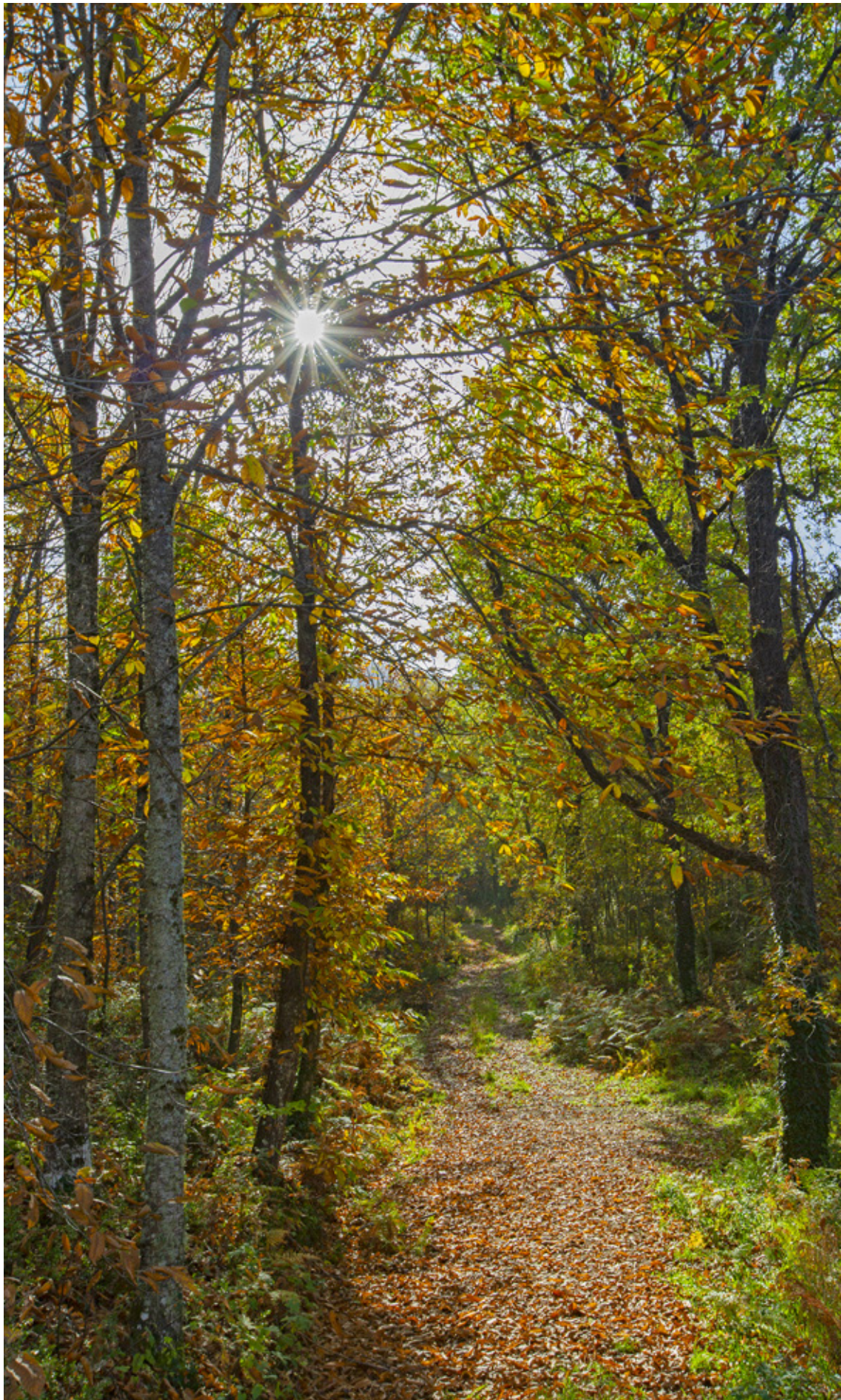
En el extremo septentrional de la provincia de Cáceres, resguardado de los fríos vientos del norte por cumbres de hasta dos mil metros, existe un rincón donde la naturaleza es una fiesta eterna, un lugar al que siempre dan ganas de volver. Cada estación del año regala estampas únicas, pero es el otoño el que transforma el escenario natural en un espectáculo genuino de colores, olores y sabores imposibles de olvidar y de sentir con cada recuerdo.

In the far north of the province of Cáceres, sheltered from the cold north winds by peaks of up to two thousand metres, there is a corner where nature is an eternal feast, a place that always makes you want to return. Every season of the year offers unique images, but it is autumn that transforms the natural scenery into a genuine spectacle of colours, smells and flavours that are impossible to forget and to feel with every memory.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez

Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Miguel Ángel Muñoz |  
Asociación para el Desarrollo Integral del Valle del Ambroz (DIVA) |  
Balneario Baños de Montemayor





*Riqueza cromática en el Valle del Ambroz |  
Richness of colour in the Ambroz Valley*

Las frescas y cristalinas aguas del río Ambroz, llegadas de cientos de arroyos y cascadas o chorros como les llaman aquí, dan vida a este particular edén lleno de contrastes, superando con creces todas las expectativas.

Pero si el medio natural es sorprendente por su generosidad extrema, no lo son menos sus valores culturales. Gracias a su estratégica situación geográfica como territorio de transición entre el suroeste peninsular y la meseta norte, aquí dejaron huella los pueblos celtas y vetones, los romanos o el pueblo judío, cuyos hitos han soportado el paso del tiempo y las convulsiones históricas, conservando así un legado etnográfico y patrimonial incontestable.

El Valle del Ambroz es la comarca más pequeña de la provincia de Cáceres, por lo que la belleza natural se concentra hasta límites insospechados; es el universo de los pequeños detalles. Llama poderosamente la atención como en tan poco espacio se pasa de altitudes que rondan los cuatrocientos metros en las zonas bajas de vega y de dehesa, donde crecen olivos, frutales, encinas y alcornoques, hasta los dos mil metros con una vegetación propia de la alta montaña. Entre una cota y la otra se extiende el reino de los castaños y los robles, poniendo el broche a una paleta cromática cambiante a lo largo del año en un escenario competitivo entre estaciones por ser la más hermosa.

El invierno transforma en melodías los silencios y el aire huele a hogar protector de las cimas nevadas, esas de las que la primavera tomará las aguas con las que pondrá en escena una explosión de colores y fragancias como un cántico a la vida que renace. Las semanas pasan y el verano invita el reencuentro, a impregnarse de la luz tamizada por las hojas de los árboles, a refrescarse en los cientos de piscinas naturales por las que corre el agua fresca y transparente y a disfrutar de atardeceres mágicos.

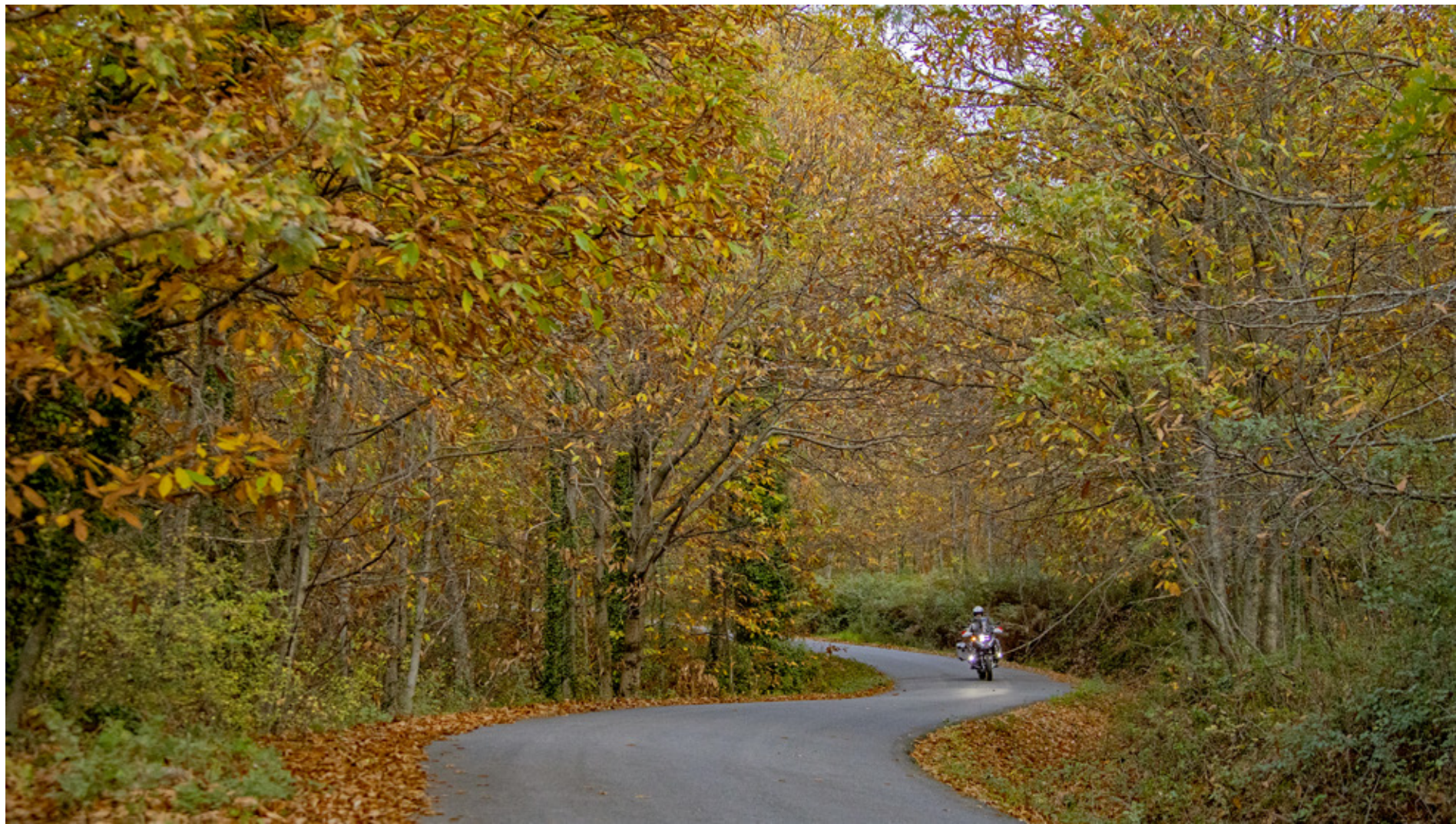
#### La fiesta de la naturaleza

La llegada del otoño es mucho más que otro festival de colores y de tentaciones para disfrutar de la naturaleza. El Otoño Mágico en el Valle del Ambroz, con un bagaje ya de veintisiete ediciones, se ha convertido en un referente turístico y cultural de primer orden gracias al esfuerzo y compromiso de las instituciones y de gentes de los ocho municipios que pueblan el valle. Como fruto de ese trabajo bien hecho cuenta ya con el reconocimiento de Fiesta de Interés Turístico Internacional, todo un hito nacional al ser la primera celebración que rinde homenaje a una estación hasta convertirla en un signo identitario. Según el Ministerio de Industria y Turismo

esta merecida catalogación es debido a “la capacidad de transformar una estación del año en una fiesta de la naturaleza con vocación turística, medioambiental y de cohesión social de un territorio, además de valorizar el patrimonio cultural material e inmaterial”.

Cuando el bosque ya está preparado para la celebración, durante siete semanas se desarrolla una completa agenda de actividades y eventos repartidos cada fin de semana en un municipio diferente como rutas de senderismo temáticas o BTT, carreras por la montaña, raid de aventura, gastronomía, micología, astronomía, talleres, fotografía, mercados de artesanía, espectáculos audiovisuales, música, teatro o citas con un alto significado tradicional como la fiesta de la Trashumancia, entre un largo etcétera.

El Otoño Mágico en el Valle del Ambroz es la excusa perfecta para descubrir la capacidad de seducción de este rincón cacereño, para vivir en primera persona cómo es posible armonizar el contacto con una naturaleza especialmente generosa y bien conservada con un ambiente festivo que derrocha imaginación y en el que el aburrimiento no tiene cabida, pero nada masificado. Todo ello hace que cada instante sea especialmente placentero.



*Recorrer las carreteras del Valle del Ambroz  
en otoño es una experiencia inolvidable |  
Travelling along the roads of the Ambroz Valley  
in autumn is an unforgettable experience*

*El agua fluye alegre  
dibujando bellas estampas |  
The water flows happily  
drawing beautiful images*





Actos en el Otoño Mágico. Desfile de fuego en Hervás | Events in the Magic Autumn. Fire parade in Hervás



Actos en el Otoño Mágico. Senderismo por los bosques del valle | Events in the Magic Autumn. Hiking through the forests of the valley

Paisajes del Valle del Ambroz que cautivan |

Captivating landscapes of the Ambroz Valley

El Valle del Ambroz con sus más de doscientos kilómetros de senderos, es el universo de las rutas para sumergirse serenamente del medio natural y en su cara otoñal aportan una dimensión especial. Diseñadas pensando siempre en el máximo disfrute y para todos los públicos, muchas de ellas llevan consigo un componente cultural al acercarnos a ancestrales modos de vida como la ganadería y la trashumancia o a retazos de la historia singularmente genuinos.

Una de las más hermosas por la diversidad de paisajes que atraviesa, adquiriendo en otoño una gran riqueza cromática, es la senda de los Bosques del Ambroz. Con una distancia total de 24 km en sentido descendente y perfectamente señalizado con marcas blancas y amarillas, se puede recorrer en su totalidad o por tramos comenzando en las montañas que rodean La Garganta a más de mil metros de altitud. Siguiendo en dirección a Hervás por el camino histórico y el cordel de ganados, la senda nos dirige al fondo del valle atravesando frondosos bosques de robles, maravillosos castaños, praderas y bosques de ribera,



hasta contemplar la plasticidad de los bancales de cerezos, olivos y ciruelos o la mágica estampa de la dehesa extremeña en las proximidades de Segura de Toro, la población más antigua de la comarca situada a seiscientos metros de altitud.

#### Ocho pueblos para perderse

Repartidos por el territorio de este genuino jardín, ocho municipios con orígenes muy heterogéneos nos hablan de su historia que en algunos casos es la de todos, como es el caso de Hervás o de Abadía y Baños de Montemayor y su vinculación con la romanización de la Península.

Abadía es uno de esos pueblos de origen incierto, aunque algunos restos encontrados parecen indicar su relación con una villa romana vinculada a la cercana e importantísima ciudad de Cáparra, por la que transitaba la Vía de la Plata. No será hasta el siglo XII cuando se tenga una referencia escrita al pasar a ser una abadía cisterciense. Un siglo más tarde, durante el reinado de Alfonso X El Sabio, se crea de manera





*Así de bonito luce el otoño en la ribera del río Ambroz en Abadía |  
This is how beautiful autumn looks on the banks of the Ambroz River in Abadía*

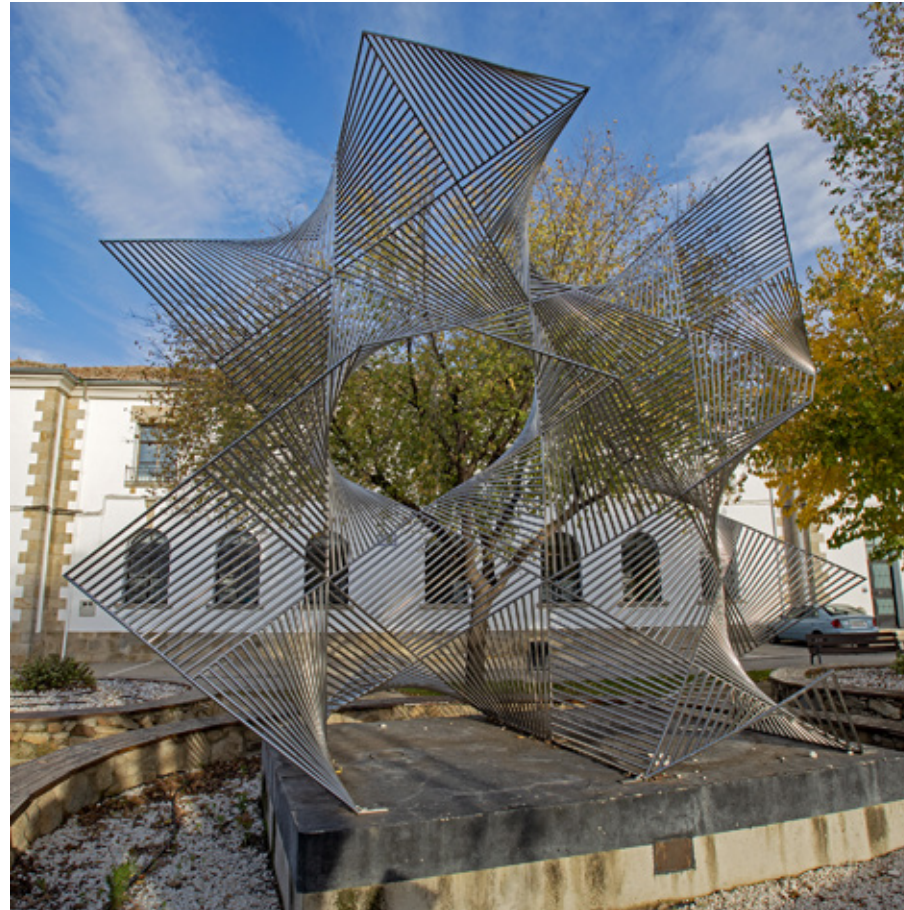
estable el asentamiento actual del pueblo. De aquel pasado ha llegado hasta nuestros días un aire monumental protagonizado por el palacio de Sotofermoso con su espléndido patio mudéjar y sus jardines renacentistas. Este complejo fue un importante centro cultural del Renacimiento y ente sus muros escribieron parte de su obra algunos literatos como Lope de Vega.

Muy cerca de aquí, Aldeanueva del Camino hace clara referencia a su origen como campamento romano situado en plena Vía de la Plata, la cual discurre por el centro del caserío salvando el cauce del río por un coqueto puente que conserva la cimentación romana.

Al recorrer sus calles observamos algunos interesantes ejemplos de arquitectura tradicional, así como una seña de identidad colgada en los balcones: racimos de pimentón secándose al sol, una tradición

cuyo origen se pierde en el tiempo. De pronto, en una plaza se alza una monumental escultura obra de Ángel Duarte, uno de los pintores y escultores más interesantes del siglo XX nacido en Aldeanueva del Camino, cuyo reconocimiento cultural alcanzó cotas mundiales.

Por aquí discurre también un tramo de la Vía Verde-Camino Natural de la Plata siguiendo el trazado de la antigua vía del ferrocarril. Recorrer esta placentera senda por un paisaje cambiante entre el bosque de ribera y la dehesa extremeña nos regala rincones mágicos como el Pozo Hondo, una sutil cascada de aguas alocadas a la que se llega por una vereda flanqueada de piedras y musgo con tintes casi románticos. No muy lejos, en dirección sur, podemos admirar el buen estado en el que se conserva un tramo de la primitiva calzada romana entre pastos salpicados de encinas y alcornoques.



*Escultura de Ángel Duarte en Aldeanueva del Camino |  
Sculpture by Ángel Duarte in Aldeanueva del Camino*



*Pozo Hondo, rincón mágico en Aldeanueva del Camino |  
Pozo Hondo, a magical spot in Aldeanueva del Camino*

*Palacio de Sotofermoso en Abadía | Palace of Sotofermoso in Abadía*



Hervás es el centro neurálgico del valle. Sus orígenes se remontan al siglo X y según cuenta la tradición fue fundado por los templarios, aunque es su judería, una de las más hermosas del país, la que mantiene nítidas las señas de identidad de su pasado, conservando incluso la artesanía de entonces basada en la manufactura del cuero, la madera, la forja o el vidrio.

Recorriendo su casco viejo es imposible resistirse a la evocación emocionante de lo que fue y de lo que significó. Sus calles y rincones flanqueados por espléndidas casas tradicionales construidas con entramado de castaño y adobe son un ejercicio magistral de sabiduría. Mantenedas perfectamente durante siglos, pues aquí la conversión fue masiva evitando el éxodo sefardí y garantizando la pervivencia de su cultura, el serpentin de casas atrapa la mirada, sobre todo en la actual calle Rabilero, en cuyo número 19 se cree que estaba la sinagoga y en sus alrededores, provocando un auténtico viaje en el tiempo.

La aljama de Hervás está declarada Conjunto Histórico-Artístico y es uno de los barrios judíos mejor conservados, esforzándose incluso por homenajear su pasado judío dedicando una calle a



*Barrio judío de Hervás | Jewish Quarter of Hervás*





*Patio de los Cactus en Hervás | Courtyard of the Cactus in Hervás*

*Termas romanas del Balneario de Baños de Montemayor | Roman Baths of the Baños de Montemayor Spa*



la «amistad judeocristiana» y, sobre todo, con una recuperación y restauración extremadamente cuidada de ese casco viejo.

Todo el barrio medieval de Hervás, presidido por la iglesia renacentista de Santa María, está decorado con símbolos como la Estrella de David o menorás, que recuerdan permanentemente su pasado sefardí, pero quizá el momento más vistoso sea durante el Festival Los Conversos, que se celebra todos los años en los primeros días de julio con diversas actividades y una gran representación teatral sobre el momento histórico de la expulsión que tiene como inmejorable escenario la ribera del río Ambroz, en el límite del barrio medieval. No podemos dejar Hervás sin probar la deliciosa repostería judía sabiamente recuperada, ni olvidarnos de una visita al Museo Pérez Comendador-Leroux, en cuyas salas del palacio Casa de los Dávila, disfrutaremos de buena parte de la producción escultórica de Enrique Pérez Comendador (Hervás, 1900-Madrid, 1981) y la pintura de su mujer, la pintora francesa Magdalena Leroux (Paris 1902- Madrid 1985).

Baños de Montemayor es otra localidad con un importante legado histórico. Situada en plena Vía de la Plata, de la que conserva dos grandes tramos perfectamente restaurados a la entrada y a la salida del pueblo, además del coqueto puente del Cubo, su origen se remonta a casi dos mil años. Con el tiempo, esta calzada paso a ser

ruta de trashumancia y actualmente camino de peregrinación a Santiago, lo que ha contribuido a un importante enriquecimiento cultural.

La existencia de fuentes termales, cuyas aguas mineromedicinales brotan a 43 grados centígrados, justificó la construcción de las termas romanas que aún se conservan en uso en el balneario de Baños de Montemayor, donde también se pueden admirar una inscripción dedicada a las Ninfas Caparenses y dos miliarios procedentes de la Vía de la Plata pertenecientes a las épocas de los emperadores Trajano y Adriano, respectivamente. Esta cultura termal se ha mantenido viva durante siglos y una prueba de ellos es que el balneario primitivo, declarado Bien de Interés Cultural, se ha venido transformando y modernizando desde el siglo XIX hasta nuestros días. La construcción del nuevo balneario como complemento del antiguo ha significado la creación de uno de los complejos termales más modernos de España por las completas instalaciones y por el uso de las técnicas de hidroterapia más avanzadas, lo cual no impide que conserve el romanticismo del legendario enclave. Paralelamente, Baños de Montemayor conserva buenas muestras de arquitectura religiosa y civil

*Centro de Interpretación de la Molinería en Baños de Montemayor | Interpretation Centre of the Milling Industry in Baños de Montemayor*



como casas solariegas y tradicionales, además de algunos ejemplos modernistas ligados a la actividad termal. Dejamos atrás este enclave protagonizado por el agua para encarar la subida a las zonas altas de la sierra de Candelario, no sin antes hacer una parada en el Centro de Interpretación de la Molinería a la salida del pueblo. Enclavado en un paraje bucólico al que se llega tras un corto y agradable paseo, este molino del siglo XVIII conserva la maquinaria en funcionamiento movida por energía hidráulica, cuya labor didáctica se completa con recursos audiovisuales para comprender mejor todo lo relacionado con el cultivo de cereales y su posterior transformación.

La carretera que comunica con el pueblo de La Garganta es todo un espectáculo, tanto por lo cambiante del paisaje a medida que se gana altitud, por la frondosidad de los bosques de castaños, de robles, de abedules y de acebos en las cotas más altas, por las impresionantes panorámicas del valle o por el mosaico de colores otoñales que impregnan nuestra retina. Superados los mil metros de altitud, La Garganta se asienta en un balcón natural con vistas a todo el valle, siendo uno de los mejores exponentes de la tradición



*Corral de lobos en La Garganta | Corral of the wolves in La Garganta*





Atardecer en la dehesa | Sunset in the dehesa

ganadera y trashumante gracias a los cordeles de ganado y cañadas que discurrían por estos parajes. Fruto de este legado conserva algunos hitos etnográficos muy interesantes como el corral de los lobos utilizado antiguamente por los pastores para dar caza al principal depredador de sus rebaños. Hoy la relación con el lobo ha cambiado y en el Centro de Recepción de Visitantes El Lobo, ubicado en el centro del pueblo, se explica cómo ha sido esa convivencia a lo largo del tiempo y su importancia en el equilibrio de las especies.

Otro interesante testigo del modo de vida en las zonas más altas del Vale del Ambroz es el pozo de nieve situado por encima de los mil doscientos metros de altitud. Entre los siglos XIV y XIX la nieve fue un importante recurso económico, la cual era recogida y transportada en forma de grandes bolas hasta los pozos. Aquí se compactaba ya en forma de hielo y en función de la demanda se distribuía en las localidades próximas para la conservación de los alimentos.

Algunos testimonios de arquitectura popular bien conservada, las animadas romerías cargadas de tradición y las muchas posibilidades senderistas que ofrecen los alrededores

hacen de La Garganta todo un referente cultural y turístico de obligada visita.

En el extremo opuesto del valle, rodeado de un hermoso paisaje de cultivos en terrazas donde crecen sus famosos cerezos y ciruelos, se localiza Gargantilla, un pequeño pueblo al que se llega desde Hervás por una bellísima carretera que serpentea entre uno de los más sugerentes bosques de castaños. Un escenario que en otoño se transforma en pura ensoñación.

En el centro del pueblo se conserva un pequeño rincón conocido como barrio Perché en el que se resiste a sucumbir una interesante muestra de arquitectura popular serrana, pero si lo que buscamos es el contacto con la naturaleza, desde Gargantilla se puede seguir el sendero Bosques del Ambroz o el camino de los carboneros que, partiendo de la piscina natural de la garganta de la Buitrera, comunica con el valle del a través del puerto de Honduras, ambos por parajes increíbles.

Continuando hacia el sur, inmersos ya en la hermosa dehesa extremeña, para conocer Segura de Toro, el que se cree que es el pueblo más antiguo del Valle del Ambroz. Todo apunta a un origen vetón, pueblo prerromano que

Plaza Mayor de Segura de Toro |  
Main Square of Segura de Toro



habitaba estos territorios, pues se han encontrado importantes vestigios como un toro celta de gratio tallado, cuya réplica se expone en la plaza del pueblo, ya que el original, junto a la estela de un guerrero celta hallada también aquí, se encuentra en el Museo de las Veletas de Cáceres.

Segura de Toro es uno de los pueblos mejor conservados, cuyas calles están flanqueadas por magníficas casas tradicionales de sillería y balconadas de madera, sin olvidarnos de su pasado templario representado por los restos del castillo y la muralla, así como de su iglesia renacentista.

Su situación geográfica en una de las laderas del macizo de Tras la Sierra lo convierten en un espectacular mirador del valle, desde donde se pueden disfrutar de maravillosas puestas de sol. Este entorno que se despliega ante nosotros guarda algunas fantásticas sorpresas como el castañar centenario del Temblar con ejemplares que alcanzan los ochocientos años o las piscinas naturales de la garganta Ancha.

Finalizamos, no sin cierta pena y con muchísimas ganas de volver, este ejercicio de ensoñación por el Valle del Ambroz en Casas del Monte, rodeado de campos de cerezos y olivos. De su pasado, vinculado principalmente a los vetones y a los romanos, quedan los restos de la villa romana de la Granjuela, así como lagares y tumbas antropomorfas, mientras que el pasado más cercano lo encontramos en la bonita arquitectura tradicional de los barrios de las Lanchas, Hondón, además de la plaza de los Morales.

Conocer los pequeños universos que guarda el Valle del Ambroz es también un baño de realidad, pues entendemos que es imposible contar tantas maravillas en un solo reportaje, así que lo mejor es que los descubras por ti mismo. Una época fabulosa para hacerlo es el otoño, así que sigue mi consejo y resérvate unos días para el próximo año y escápate a este maravilloso rincón extremeño. Desconectarás y no lo olvidarás jamás.

<https://visitambroz.es/>  
<https://www.turismocaceres.org/>  
<https://www.turismoextremadura.com/>

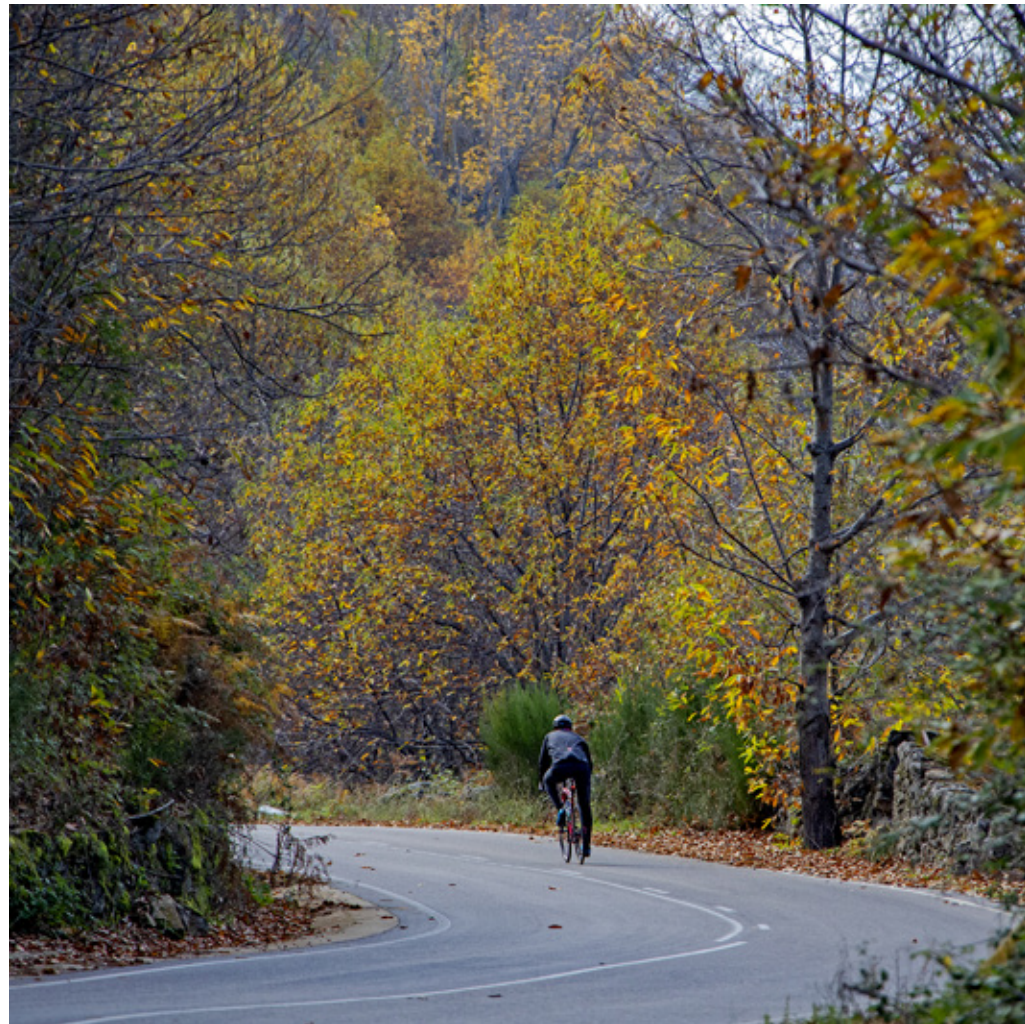
Castañar de El Temblar en Segura de Toro |  
Chestnut grove of El Temblar in Segura de Toro







The road between La Garganta and Hervás offers wonderful views of the valley |  
La carretera entre La Garganta y Hervás regala vistas maravillosas del valle



Cyclist on the road from Baños de Montemayor to La Garganta |  
Ciclista en la carretera de Baños de Montemayor a La Garganta

Bucolic corners dot the geography of the Ambroz valley like this one in Casas del Monte |  
Bucólicos rincones salpican la geografía del valle del Ambroz como este en Casas del Monte



Landscape between La Garganta and Hervás | Paisaje entre La Garganta y Hervás



The fresh and crystalline waters of the Ambroz river, coming from hundreds of streams and waterfalls or “chorros” as they are called here, give life to this particular Eden full of contrasts, far exceeding all expectations.

But if the natural environment is surprising for its extreme generosity, its cultural values are no less so. Thanks to its strategic geographical location as a transitional territory between the southwest of the Iberian Peninsula and the northern plateau, the Celts and Vetons, the Romans and the Jews left their mark here, whose landmarks have withstood the passage of time and historical upheavals, thus preserving an undisputed ethnographic and heritage legacy.

The Ambroz Valley is the smallest region in the province of Cáceres, so the natural beauty is concentrated to unsuspected limits; it is the universe of small details. It is striking how, in such a small space, altitudes range from around four hundred metres in the lower areas of the meadows and pastures, where olive trees, fruit trees, holm oaks and cork oaks grow, to two thousand metres with vegetation typical of the high mountains. Between one elevation and the other stretches the kingdom of chestnut and oak trees, putting the finishing touch to a chromatic palette that changes throughout the year in a competitive scenario between seasons to be the most beautiful.

Winter transforms silences into melodies and the air smells like the protective home of the snowy peaks, those from which spring will take the waters with which it will stage an explosion of colours and fragrances as a song to life that is reborn. The weeks go by and the summer invites you to meet up again, to soak up the light filtered by the leaves of the trees, to refresh yourself in the hundreds of natural pools with their fresh, clear water and to enjoy magical sunsets.

#### The feast of nature

The arrival of autumn is much more than just another festival of colours and temptations to enjoy nature. The Magic Autumn in the Ambroz Valley, now in its twenty-seventh edition, has become a tourist and cultural reference point of the first order thanks to the effort and commitment of the institutions and people of the eight municipalities that populate the valley. As a result of this work well done, it has already been recognised as a Festival of International Tourist Interest, a national milestone as it is the first celebration that pays tribute to a season and turns it into a sign of identity. According to the Ministry of Industry and Tourism, this well-deserved classification is due to its “capacity to transform a season of the year into a celebration of nature with a tourist, environmental and social cohesion vocation for a territory, as well as enhancing the tangible and intangible cultural heritage”.

When the forest is ready for the celebration, for seven weeks a full agenda of activities and events takes place in a different municipality every weekend, such as themed hiking or mountain biking routes, mountain races, adventure raids, gastronomy, mycology, astronomy, workshops, photography, craft markets, audiovisual shows, music, theatre or events with a high traditional significance such as the Transhumance festival, among many others.



Trails that take us to the depths of the Ambroz Forests | Senderos que nos acercan a lo más profundo de los Bosques del Ambroz



Events in the Magic Autumn. Mountain bike ride | Actos en el Otoño Mágico. Marcha BTT



The Magic Autumn in the Ambroz Valley is the perfect excuse to discover the seductive capacity of this corner of Cáceres, to experience first-hand how it is possible to harmonise contact with a particularly generous and well-preserved nature with a festive atmosphere that is full of imagination and where boredom has no place, but nothing overcrowded. All this makes every moment especially pleasant.

The Ambroz Valley, with its more than two hundred kilometres of trails, is the universe of routes to serenely immerse oneself in the natural environment and in its autumn side they provide a special dimension. Designed with maximum enjoyment in mind and for all audiences, many of them have a cultural component, bringing us closer to ancestral ways of life such as livestock farming and transhumance or to singularly genuine pieces of history.

One of the most beautiful for the diversity of landscapes it crosses, acquiring a great chromatic richness in autumn, is the Ambroz Forest Trail. With a total distance of 24 kilometres downhill and perfectly signposted with white and yellow markings, it can be covered in its entirety or in sections starting in the mountains surrounding La Garganta at an altitude of over a thousand metres. Continuing in the direction of Hervás along the historic road and the cattle track, the path leads us to the bottom of the valley, crossing leafy oak woods, marvellous chestnut groves, meadows and riverside woods, until we contemplate the plasticity of the terraces of cherry, olive and plum trees or the magical image of the Extremaduran pastureland in the vicinity of Segura de Toro, the oldest town in the region, situated at an altitude of six hundred metres above sea level.

Eight villages to get lost in

Spread throughout the territory of this genuine garden, eight municipalities with very heterogeneous origins tell us about their history, which in some cases is



Events in the Magic Autumn. Fire parade in Hervás | Actos en el Otoño Mágico. Desfile de fuego en Hervás

Events in the Magic Autumn. Fire parade in Hervás | Actos en el Otoño Mágico. Desfile de fuego en Hervás



Events in the Magic Autumn. Craft Fair | Actos en el Otoño Mágico. Feria de Artesanía







River Ambroz as it passes through Abadía | *Río Ambroz a su paso por Abadía*

the history of all of them, as is the case of Hervás or Abadía and Baños de Montemayor and their links with the Romanisation of the Peninsula.

Abadía is one of those villages of uncertain origin, although some remains found seem to indicate its relationship with a Roman villa linked to the nearby and very important city of Cáparra, through which the Vía de la Plata (Silver Route) passed. It was not until the 12th century that there was a written reference to it when it became a Cistercian abbey. A century later, during the reign of Alfonso X the Wise, the current settlement of the village was established.

The Sotofermoso palace, with its splendid Mudejar courtyard and Renaissance gardens, has preserved an air of monumentality from that past. This complex was an important cultural centre of the Renaissance and within its walls some authors, such as Lope de Vega, wrote part of their work.

Very close to here, Aldeanueva del Camino clearly refers to its origin as a Roman camp located in the middle of the Vía de la Plata, which runs through the centre of the village, crossing the riverbed over a charming bridge that preserves its Roman foundations.

As we walk through the streets we can see some interesting examples of traditional architecture, as well as a sign of identity hanging from the balconies: bunches of paprika drying in the sun, a tradition whose origin is lost in time. Suddenly, in a square stands a monumental sculpture by Ángel Duarte, one of the most

interesting painters and sculptors of the 20th century, born in Aldeanueva del Camino, whose cultural recognition reached worldwide heights. A section of the Vía Verde-Camino Natural de la Plata also runs through here, following the route of the old railway line. This pleasant path through a changing landscape between the riparian forest and the Extremaduran pastureland offers magical spots such as the Pozo Hondo, a subtle waterfall of wild waters that can be reached by a path flanked by stones and moss with almost romantic overtones. Not far away, heading south, we can admire the good state of preservation of a stretch of the primitive Roman road between pastures dotted with holm oaks and cork oaks. Hervás is the nerve centre of the valley. Its origins date back to the 10th century and, according to tradition, it was founded by the Templars, although it is its Jewish quarter, one of the most beautiful in the country, which maintains the clear signs of identity of its past, even conserving the craftsmanship of the time based on the manufacture of leather, wood, wrought iron and glass.



Paprika drying in the sun in Aldeanueva del Camino | *Pimentón secándose al sol en Aldeanueva del Camino*



Bridge of Roman origin at Aldeanueva del Camino | *Puente de origen romano en Aldeanueva del Camino*

Walking through the old town it is impossible to resist the emotional evocation of what it was and what it meant. Its streets and corners flanked by splendid traditional houses built with a chestnut and adobe framework are a masterly exercise in wisdom. Perfectly maintained for centuries, because here the conversion was massive, preventing the Sephardic exodus and guaranteeing the survival of their culture, the serpentine of houses catches the eye, especially in what is now Calle Rabilero, where it is believed that the synagogue was located at number 19, and in the surrounding area, provoking a real journey back in time.

The aljama of Hervás has been declared a Historic-Artistic Site and is one of the best preserved Jewish quarters, even making an effort to pay homage to its Jewish past by dedicating a street to "Judeo-Christian friendship" and, above all, with an extremely careful recovery and restoration of the old quarter.

The entire medieval quarter of Hervás, presided over by the Renaissance church of Santa María, is decorated with symbols such as the Star of David or menorahs, a permanent reminder of its Sephardic past, but perhaps the most colourful moment is during the Los Conversos Festival, which is held every year in the first days of July with various activities and a great theatrical representation of

the historical moment of the expulsion, with an unbeatable setting on the banks of the Ambroz river, on the edge of the medieval quarter.

We cannot leave Hervás without tasting the delicious Jewish pastries that have been wisely recovered, nor should we forget to visit the Pérez Comendador-Leroux Museum, in whose rooms of the Casa de los Dávila palace we can enjoy a large part of the sculptural production of Enrique Pérez Comendador (Hervás, 1900-Madrid, 1981) and the paintings of his wife, the French painter Magdalena Leroux (Paris 1902-Madrid 1985).

Baños de Montemayor is another town with an important historical legacy. Located in the middle of the Silver Route, of which it preserves two large, perfectly restored stretches at the entrance and exit of the village, as well as the charming bridge of El Cubo, its origins date back almost two thousand years. Over time, this road became a transhumance route and nowadays a pilgrimage route to Santiago, which has contributed to an important cultural enrichment.

The existence of thermal springs, whose mineral-medical waters gush forth at 43 degrees Celsius, justified the construction of the Roman baths that are still in use at the Baños de Montemayor spa, where you can also





Jewish Quarter of Hervás | *Barrio Judío de Hervás*

Pérez Comendador-Leroux Museum of Hervás | *Museo Pérez Comendador-Leroux de Hervás*



Historic centre of Baños de Montemayor | *Casco histórico de Baños de Montemayor*



Roman road of the Via de la Plata in Baños de Montemayor | *Calzada romana de la Via de la Plata en Baños de Montemayor*

admire an inscription dedicated to the Caparian Nymphs and two milestones from the Via de la Plata from the times of the emperors Trajan and Hadrian, respectively. This thermal culture has been kept alive for centuries and proof of this is that the primitive spa, declared an Asset of Cultural Interest, has been transformed and modernised from the 19th century to the present day. The construction of the new spa as a complement to the old one has meant the creation of one of the most modern thermal complexes in Spain in terms of its complete facilities and the use of the most advanced hydrotherapy techniques, which does not prevent it from conserving the romanticism of the legendary enclave. At the same time, Baños de Montemayor preserves good examples of religious and civil architecture such as ancestral and traditional houses, as well as some modernist examples linked to thermal activity.

We leave behind this enclave characterised by water to face the ascent to the higher areas of the Candelario mountain range, but not before making a stop at the Milling Interpretation Centre at the exit of the village. Nestled in a bucolic setting that can be reached after a short, pleasant walk, this 18th century mill conserves the machinery in operation, driven by hydraulic energy, whose educational work is complemented with audiovisual resources to better understand everything related to the cultivation of cereals and their subsequent transformation.

Roman remains in the Baños de Montemayor Spa | *Restos romanos en el Balneario de Baños de Montemayor*







*Around the Milling Interpretation Centre in Baños de Montemayor |  
Alrededores del Centro de Interpretación de la Molinería en Baños de Montemayor*

The road that leads to the village of La Garganta is quite a spectacle, both for the changing landscape as you gain altitude, for the lush forests of chestnut, oak, birch and holly trees at the highest altitudes, for the breathtaking views of the valley and for the mosaic of autumn colours that permeate our retina. At an altitude of over a thousand metres, La Garganta sits on a natural balcony with views over the whole valley, and is one of the best examples of the livestock and transhumance tradition thanks to the cattle trails and cattle tracks that used to run through this area. As a result of this legacy, it preserves some very interesting ethnographic landmarks such as the wolf pen used in the past by shepherds to hunt the main predator of their flocks. Today the relationship with the wolf has changed and the El Lobo Visitor Reception Centre, located in the centre of the village, explains how this coexistence has been

over time and its importance in the balance of the species. Another interesting witness to the way of life in the higher areas of the Ambroz Valley is the snow well located above 1,200 metres above sea level. Between the 14th and 19th centuries snow was an important economic resource, which was collected and transported in the form of large balls to the pits. Here it was compacted into ice and, depending on demand, distributed to neighbouring villages for the preservation of foodstuffs. Some testimonies of well-preserved popular architecture, the lively pilgrimages full of tradition and the many hiking possibilities offered by the surrounding area make La Garganta a cultural and tourist reference point that should not be missed. At the opposite end of the valley, surrounded by a beautiful landscape of terraced crops where its famous cherry and plum trees grow, is Gargantilla, a small village that can be reached from Hervás by a beautiful road that winds through one of the most evocative chestnut forests.

A scenario that in autumn becomes pure reverie. In the centre of the village there is a small corner known as the Perché neighbourhood, where an interesting example of popular mountain architecture is still preserved, but if you are looking for contact with nature, from Gargantilla you can follow the Bosques del Ambroz path or the path of the charcoal burners which, starting from the natural pool of the Buitrera gorge, connects with the valley through the Honduras pass, both through incredible landscapes. Continuing south, immersed in the beautiful Extremadura dehesa, we visit Segura de Toro, believed to be the oldest village in the Ambroz Valley. Everything points to a Vetón origin, a pre-Roman people who inhabited these territories, as important remains have been found, such as a carved Celtic Gratine bull, a replica of which is on display in the village square, as the original, together with the stele of a Celtic warrior also found here, is in the Museo de las Veletas in Cáceres.



*The Ambroz Valley in Gargantilla | El Valle de Ambroz en Gargantilla*



*La Garganta from the snow pit | La Garganta desde el pozo de nieve*

Segura de Toro is one of the best preserved villages, whose streets are lined with magnificent traditional houses of ashlar masonry and wooden balconies, not forgetting its Templar past represented by the remains of the castle and the wall, as well as its Renaissance church. Its geographical location on one of the slopes of the Tras la Sierra massif makes it a spectacular viewpoint over the valley, from where you can enjoy marvellous sunsets. This environment that unfolds before us holds some fantastic surprises such as the centenary chestnut grove of Temblar, with specimens that are up to eight



*Autumn in Segura de Toro | El otoño en Segura de Toro*



*Snow pit in La Garganta | Pozo de nieve en La Garganta*

hundred years old or the natural pools of the Ancha gorge. We ended, not without some regret and with a great desire to return, this exercise in reverie in the Ambroz Valley in Casas del Monte, surrounded by fields of cherry and olive trees. Of its past, linked mainly to the Vetons and the Romans, there are remains of the Roman villa of La Granjuela, as well as wine presses and anthropomorphic tombs, while the more recent past can be found in the beautiful traditional architecture of the districts of Las Lanchas and Hondón, as well as the Plaza de los Morales.

Getting to know the small universes that the Ambroz Valley holds is also a bath of reality, as we understand that it is impossible to tell so many wonders in a single report, so the best thing is for you to discover them for yourself. A fabulous time to do this is in autumn, so take my advice and save a few days for next year and escape to this wonderful corner of Extremadura. You will disconnect and you will never forget it.

<https://visitambroz.es/en/>  
<https://www.turismocaceres.org/>  
<https://www.turismoextremadura.com/en>



*Plaza de España of Casas del Monte | Plaza de España de Casas del Monte*



# EL PARADIGMA DE SITGES

## COSMOPOLITA SIN PERDER SU ESENCIA

## COSMOPOLITAN WITHOUT LOSING ITS ESSENCE

Aquella villa marinera lleva en su ADN el carácter abierto del Mediterráneo, esa apertura mental y la tolerancia que propiciaron desde hace milenios el desarrollo cultural y la exploración de nuevas formas de pensamiento. Gracias a esa generosidad hoy es un modelo de convivencia serena y a la vez creativa que rezuma libertad.

This seaside town carries in its DNA the open-mindedness of the Mediterranean, that open-mindedness and tolerance that for millennia has favoured cultural development and the exploration of new ways of thinking. Thanks to this generosity, today it is a model of serene and creative coexistence that exudes freedom.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Adobe Stock |  
Garrofer Green Camping | Cardinalia Comunicación







Pasear por las animadas calles de Sitges es un estímulo sensorial, tanto si se camina por el simbólico paseo Marítimo como si es por las callejuelas del casco antiguo flanqueadas por palacetes y por magníficos ejemplos de la arquitectura modernista y novecentista.

Su nutrida agenda cultural repleta de planes para todo el año y un estilo de vida pausado la convierten en una opción perfecta para una escapada. Además, desde los años 30 del siglo pasado ha ido cobrando protagonismo como destino LGBTQ+, lo que le ha dado ese carácter de ambiente liberal, artístico y de mente abierta.

Detrás del legado más cercano que ven nuestros ojos se esconde un origen que se remonta al siglo VI a.C. Su nombre deriva de la palabra “sitja” que en catalán significa “silo”, en alusión a los depósitos de grano excavados antiguamente en el suelo para almacenar grano, así que nos encontramos con un lugar con mucha carga histórica convertido en referente turístico a nivel mundial por muchos motivos. Perderse por el antiguo barrio de pescadores, contemplar el patrimonio arquitectónico, disfrutar de alguna de sus veintiséis playas o de los senderos del Parc del Garraf y degustar su vino dulce de malvasia son algunos planes para hacer en Sitges durante todo el año.

Su situación recoleta entre el macizo montañoso del Garraf, los viñedos del Penedès y el Mediterráneo, le ha conferido siempre un aire privacidad y de exaltación de libertad, pasando de ser un pequeño pueblo de pescadores que aún conserva una de las pocas cofradías de pesca artesana de Cataluña, a un modelo turístico de la cuenca mediterránea.



Palau de Maricel | Maricel Palace

Museo del Cau Ferrat |  
The Cau Ferrat Museum

### Un referente modernista

Sitges cautivo a los impulsores del modernismo catalán de finales del siglo XIX, pero será en la década de los años sesenta del siglo pasado cuando empiece el despegue turístico que cada año trae hasta aquí a millones de visitantes, lo que hace que las calles siempre estén animadas y que sea una ciudad que no cierra nunca. Aquí comenzó la gran expansión del movimiento modernista en Cataluña. Son célebres las procesiones modernistas realizadas en Sitges para recibir cuadros del Greco que fueron llevados en procesión laica desde la estación al museo del Cau Ferrat. Poco a poco la ciudad fue adquiriendo una sólida reputación como lugar de encuentro de intelectuales, sobre todo desde que Picasso y otros artistas del momento empezaron a pasar temporadas de descanso y de creatividad.

Pero el legado más trascendente llegó de la mano del pintor, escultor y dramaturgo Santiago Rusiñol y su museo Cau Ferrat instalado en la que fuera su casa-taller, función que cumplió desde su inauguración en 1893 hasta que pasó a ser museo público en 1933 sin perder su atmósfera artística inicial.

En Cau Ferrat se organizaban fiestas con exposiciones, lecturas de poemas y conciertos musicales en una atmósfera vibrante y cultural, a las que eran invitados

Emilia Pardo Bazán, Federico García Lorca, Manuel de Falla, Antonio Machado, Ramón Casas, Pablo Picasso o Carlos Gardel, por ejemplo.

Sus colecciones comprenden piezas de arte antiguo reunidas por el artista (pintura, hierro forjado, cerámica, vidrio, arqueología, escultura y mobiliario), así como arte moderno (pintura, dibujo, escultura) con obras de Rusiñol, Casas, Picasso, R. Pichot, Mas i Fontdevila, Zuloaga, Regoyos y Degouwe de Nucques, Enric Clarasó, Manolo Hugué y Pau Gargallo, entre otros. Las actividades organizadas por Rusiñol con la participación de otros artistas, músicos, escritores convirtieron el Cau Ferrat en el Templo del Modernismo, dando forma a un legado artístico único que, junto con el edificio en el que está instalado, ejemplifican la veneración modernista en todas las disciplinas artísticas. Paseando el centro de Sitges es fácil encontrar otros ejemplos modernistas en fachadas, pero es en la calle Fonollar donde aguarda una magnífica sorpresa. El Palau de Maricel despliega todo el esplendor de un bello estilo novecentista. Construido entre los años 1913 y 1916, tiene la curiosidad de ser un conjunto arquitectónico de varios edificios organizados a ambos lados de la calle unidos por un puente y de haber sido construido con elementos traídos de diferentes partes de España.





Fiesta Mayor de Santa Tecla. Fuegos artificiales sobre la iglesia de San Bartolomé y Santa Tecla | Santa Tecla town festival. Fireworks over the church of San Bartolomé and Santa Tecla



Fiesta Mayor de Santa Tecla. Momento antes de empezar la "Nit del Foc" | Santa Tecla town festival. Moment before the beginning of the "Nit del Foc"

#### Paseando aquel pueblo marinero

El paseo Marítimo de Sitges es todo un símbolo de la ciudad, cuyos tres kilómetros de longitud arrancan en la iglesia de San Bartolomé y Santa Tecla del siglo XVII. Por el camino llaman la atención los bellos edificios de la primera línea playa, cuya arquitectura data del siglo XIX cuando los llamados americanos, en otras partes de España conocidos como indianos, hicieron fortuna principalmente en Cuba y Puerto Rico y regresaron para construir sus mansiones coloniales. Las sesenta y nueve que sobreviven están señalizadas y protegidas.

Ilustres nativos de Sitges como Facundo Bacardi o Andreu Brugal se quedaron al otro lado del Atlántico con sus fructíferos imperios del ron.

Frente a ellos las playas de arena dorada, el agua clara y calmada y poco profunda invitan a dejarse llevar por la sensación de paz

Otra sugerente manera de conocer Sitges es callejeando por el antiguo barrio de pescadores, donde aún se conservan los

techos, ventanas y zócalos con el blauet, ese azul marino tan característico.

No puede faltar en este periplo una visita a la vibrante calle Primero de Mayo y sus perpendiculares del "Pecado", como se las conoce mundialmente por ser el epicentro del ocio nocturno de ambiente LGTBQ+.

Sitges es también un lugar de arraigadas tradiciones como es el caso de la Fiesta Mayor de Santa Tecla, patrona de la ciudad, que tiene lugar en el mes de septiembre. Comienza por la noche con la "Nit del Foc" con el frenético "correfoc" o correfuegos, un espectáculo pirotécnico protagonizado por los "dimonis" y las "bèsties de foc" que recorre las calles del centro histórico escupiendo fuego. No hay una referencia concreta de su origen, salvo lo relativo a su coprotagonismo con San Bartolomé como patronos de la ciudad en el siglo XVI. La vistosidad de la fiesta se completa con castelletts, gigantes y cabezudos y la participación de cientos de personas.

Para desconectar un poco de tantas emociones, nada mejor que acercarse a los Jardines de Terramar, un pulmón verde de tres hectáreas frente al mar diseñado en 1929 con estilo novecentista por Miquel Utrillo. Bajo la sombra de olivos silvestres, cipreses, palmitos y pinos blancos podemos cobijarnos los días de más calor y sentir el frescor que emana del pequeño estanque de nenúfares.



Castelletts, otra tradición de las Fiestas de Santa Tecla | Castelletts, another tradition of the Santa Tecla



Fiesta Mayor de Santa Tecla | Santa Tecla Town Festival





*Playa del Garraaf con sus casas pintadas de verde y blanco | Garraf beach with its green and white painted houses*

*Delicioso arroz con bogavante de Casa Hidalgo | Delicious rice with lobster from Casa Hidalgo*



**Veintiséis playas para disfrutar del mar**

Ya sea con o sin traje de baño, las playas de Sitges son todo un ecosistema turístico repartidos a lo largo de diecisiete kilómetros de litoral rodeado de naturaleza. Las hay tranquilas y familiares a las que se puede acceder desde el centro urbano como Aiguadolç, Bassa Rodona, Sant Sebastià, Estanyol, Fragata o La Ribera, donde se encuentra el primer chiringuito de España, creado en 1913 por el capitán Calafell, cuyo nombre de chiringuito le viene del localismo cubano “chiringo” para pedir un café. También las hay nudistas como la de Balmins que en realidad está formada por tres pequeñas calas, l'Home Mort considerada como una de las primeras playas de ambiente LGTBIQ+ del mundo en los años 30, Cala Morisca o Cap de Grills. Un poco más apartado del centro y serpenteando la carretera paralela a los acantilados, está la playa del Garraf con sus treinta y tres casitas de pescadores y antiguos empleados de la línea ferroviaria pintadas de verde y blanco que dibujan una peculiar estampa. Sea cual sea la elegida, el disfrute está asegurado tanto si sólo se toma el sol, como si se practican algunos de los muchos deportes o actividades acuáticas que el destino ofrece.

**Sitges se come y se bebe**

Con un enorme abanico de propuestas gastronómicas, lo más sabroso se basa en la excelencia de los productos locales y en el respeto a los conceptos de la cocina mediterránea.

Platos elaborados con arroces y pescados, el popular xató de Sitges y las apuestas vanguardistas de diferentes restauradores son un importante atractivo turístico. Mención especial se merece el restaurante Casa Hidalgo donde preparan todo tipo de arroces que hacen de este sencillo plato toda una exquisitez o el bogavante cocinado de muchas y diferentes formas, a cada cual más sabrosa. Los vinos del Macizo del Garraf, adscritos a la DO Garraf tienen unas características propias gracias al suelo rocoso, formado por piedra caliza, un suelo pobre, con una vegetación mediterránea y un clima característico. Las viñas son de edad avanzada, soportan altas temperaturas mitigadas por la frescura de la brisa mediterránea, más cercana que en otros lugares de la DO Penedès. Las variedades son autóctonas: Xarel·lo, Sumoll, Malvasía, Moscatel, Garnacha, Marcellan, ganando paulatinamente un merecido reconocimiento. A nivel local, Sitges tiene un vino muy representativo de su gastronomía, la Malvasía, de textura muy fina y sabor aromático y dulce. Se elabora con la variedad de uva autóctona que lo distingue de otros elaborados con la canaria, la riojana, la de Zamora o la de Manresa por las condiciones naturales en las que madura. Tal es el arraigo y singularidad de esta producción que existe el Centro de Interpretación de la Malvasía de Sitges, donde se ocupan de preservar y valorizar este preciado legado material e inmaterial.



*Piscina de Garrofer Green Camping | Swimming pool of Garrofer Green Camping*

*Glamping en Garrofer Green Camping | Glamping at Garrofer Green Camping*





Con el culto al paladar ya satisfecho llega el momento del descanso. La oferta hotelera de Sitges es abundante y algunos hoteles están instalados en bellos edificios modernistas, pero al estar en un entorno en el que se respira libertad, una propuesta muy sugerente es pernoctar en contacto con la naturaleza. El Garrofer Green Camping, con un permanente compromiso con la sostenibilidad, es una interesante alternativa que permite la acampada o disfrutar de cómodos bungalows, además de experiencias glamping, es decir, dormir en tipis, domos o tiendas safari, además de contar con modernas instalaciones, restaurantes y tiendas.

#### Nos vamos de festivales

La agenda cultural de Sitges también es un importante polo de atracción turística nacional e internacional, gracias al arduo trabajo que se viene haciendo desde hace décadas para mantener a la cultura como un motor de la economía.

La ciudad es la sede permanente del Festival Internacional de Cine de Cataluña, uno de los eventos cinematográficos más importantes de Europa y uno de los pioneros del cine fantástico, ciencia ficción y terror, organizado por primera vez en 1968 por Pedro Serramallera. El Orgullo LGTB de Sitges es un evento celebrado en el mes de junio desde 2009, incluyendo multitud de espectáculos, conciertos, "Pool Party", desfile de carrozas y drag queens en un colorista ejemplo de tolerancia.

El Carnaval de Sitges se ha convertido también en unos de los principales eventos de la villa. Su Arribo de Sa Majestat Carnestoltes, la presentación de la Reina del Carnaval, la Rúa de la Disbauxa (domingo), la Rúa de l'Extermini (martes) y la despedida de Sa Majestat Carnestoltes (miércoles de ceniza) son los momentos más animados y representativos de esta celebración.

Cada mes de marzo se celebra el Rally Internacional de Coches de Época Barcelona-Sitges desde 1959, mantenido el mismo recorrido original desde la plaza de San Jaime de Barcelona hasta Sitges siguiendo la carretera C-31.

<http://www.sitgesanytime.com/es/>



Diferentes imágenes de  
Garrofer Green Camping /  
Different images of  
Garrofer Green Camping



Espectacular disfraz en el Carnaval de Sitges / Spectacular costume at the Sitges Carnival



Strolling through the lively streets of Sitges is a sensory stimulus, whether you walk along the symbolic seafront promenade or through the narrow streets of the old town flanked by palatial mansions, and magnificent examples of modernist and noucentista architecture. Its rich cultural calendar full of year-round events and laid-back lifestyle make it a perfect choice for a getaway. Moreover, since the 1930s it has been gaining prominence as an LGBTQ+ destination, which has given it the character of a liberal, artistic and open-minded environment.

Behind the closest legacy that our eyes can see lies an origin that dates back to the 6th century BC. Its name derives from the word "sitja" which in Catalan means "silo", alluding to the grain bins dug out of the ground

in the past to store grain, so we find ourselves in a place with a great deal of history that has become a tourist reference point worldwide for many reasons.

Wander through the old fishermen's quarter, contemplate the architectural heritage, enjoy one of the twenty-six beaches or the trails of the Parc del Garraf and tasting its sweet Malvasia wine are some of the things to do in Sitges all year round.

Its secluded location between the Garraf mountain range, the vineyards of the Penedès and the Mediterranean has always given it an air of privacy and exaltation of freedom, transforming it from a small fishing village that still conserves one of the few artisan fishing guilds in Catalonia, into a model tourist destination in the Mediterranean basin.



Wonderful sunset in Sitges |  
Maravilloso atardecer en Sitges

Church of St. Bartholomew and St. Tecla |  
Iglesia de San Bartolomé y Santa Tecla





*Palau de Maricel, splendid noucentista style |  
Palau de Maricel, esplendoroso estilo novecentista*



*Bridge linking the palaces of the Palau de Maricel |  
Puente que une los palacios del Palau de Maricel*

Antonio Machado, Ramón Casas, Pablo Picasso and Carlos Gardel, for example, were invited.

Its collections include pieces of ancient art gathered by the artist (painting, wrought iron, ceramics, glass, archaeology, sculpture and furniture), as well as modern art (painting, drawing, sculpture) with works by Rusiñol, Casas, Picasso, R. Pichot, Mas i Fontdevila, Zuloaga, Regoyos and Degouwe de Nucques, Enric Clarasó, Manolo Hugué and Pau Gargallo, among others. The activities organised by Rusiñol with the participation of other artists, musicians and writers turned the Cau Ferrat into the Temple of Modernisme, giving shape to a unique artistic legacy that, together with the building in which it is housed, exemplify the modernist veneration in all artistic disciplines.

Strolling through the centre of Sitges it is easy to find other examples of modernist façades, but it is in Fonollar Street where

a magnificent surprise awaits. The Palau de Maricel displays all the splendour of a beautiful noucentista style. Built between 1913 and 1916, it has the curiosity of being an architectural ensemble of several buildings arranged on both sides of the street connected by a bridge and of having been built with elements brought from different parts of Spain.

#### **Strolling through that fishing village**

The promenade of Sitges is a symbol of the town, whose three-kilometre-long promenade starts at the 17th-century church of San Bartolomé and Santa Tecla. Along the way, the beautiful buildings on the beachfront, whose architecture dates back to the 19th century when the so-called Americans, in other parts of Spain known as Indianos, made their fortune mainly in Cuba and Puerto Rico and returned to build their colonial mansions, catch the eye. The sixty-nine that survive are marked and protected.

*Sitges promenade | Paseo marítimo de Sitges*

#### **A modernist reference**

Sitges captivated the promoters of Catalan modernism at the end of the 19th century, but it was in the sixties of the last century that the tourist boom began to take off, bringing millions of visitors every year, which means that the streets are always lively and that it is a town that never closes. This is where the great expansion of the modernist movement in Catalonia began. The modernist processions held in Sitges to receive paintings by El Greco, which were taken in a secular procession from the station to the Cau Ferrat museum, are famous. Gradually the town acquired a solid reputation as a meeting place for intellectuals, especially since Picasso and other artists of the time began to spend periods of rest and creativity.

But the most transcendental legacy came from the painter, sculptor and playwright Santiago Rusiñol and his Cau Ferrat museum, housed in what was once his house-workshop, a function it fulfilled since its inauguration in 1893 until it became a public museum in 1933, without losing its original artistic atmosphere.

At the Cau Ferrat, parties were organised with exhibitions, poetry readings and musical concerts in a vibrant, cultural atmosphere, to which Emilia Pardo Bazán, Federico García Lorca, Manuel de Falla,







Santa Tecla Town Festival |  
Fiesta Mayor de Santa Tecla

Illustrious Sitges natives such as Facundo Bacardí and Andreu Brugal stayed on the other side of the Atlantic with their fruitful rum empires.

In front of them the golden sandy beaches, the clear, calm and shallow water invite you to let yourself be carried away by the feeling of peace and tranquillity.

Another suggestive way of getting to know Sitges is to stroll around the old fishermen's quarter, where the roofs, windows and skirting boards are still conserved in blauet, that characteristic navy blue. A must-visit is the vibrant Primero de Mayo street and its perpendicular "Pecado" streets, known worldwide as the epicentre of LGBTIQ+ nightlife.

Sitges is also a place of deep-rooted traditions, such as the town's patron saint, Santa Tecla, which takes place in September. It begins at night with the "Nit del Foc" (Night of Fire) with the frenetic "correfoc" or fire run, a pyrotechnic show featuring the "dimonis" and the "bèsties de foc" (fire spitting) that runs through the streets of the historic centre spitting fire. There is no specific reference to its origin, except for its co-protagonism with Saint Bartholomew as patron saints of the city in the 16th century. The colourful festival is completed with castellets, giants and big-heads and the participation of hundreds of people.

To unwind a little from so much excitement, nothing better than a visit to the Terramar Gardens, a three-hectare green lung facing the sea designed in 1929 in noucentista style by Miquel Utrillo. Under the shade of wild olive trees, cypresses, palmettos and white pines we can take shelter during the hottest days and feel the coolness emanating from the small water lily pond.

#### Twenty-six beaches to enjoy the sea

Whether with or without a swimming costume, the beaches of Sitges are a whole tourist ecosystem spread along seventeen kilometres of coastline surrounded by nature. There are quiet, family-friendly

beaches that can be reached from the town centre, such as Aiguadolç, Bassa Rodona, Sant Sebastià, Estanyol, Fragata or La Ribera, where you can find the first beach bar in Spain, created in 1913 by Captain Calafell, whose name chiringuito comes from the Cuban localism "chiringo" for ordering a coffee.

There are also nudist beaches such as Balmins, which is actually made up of three small coves, l'Home Mort, considered to be one of the first LGBTIQ+ beaches in the world in the 1930s, Cala Morisca and Cap de Grills. A little further away from the centre and winding along the road parallel to the cliffs, is the Garraf beach with its thirty-three fishermen's cottages and former employees of the railway line painted in green and white, which create a peculiar picture. Whichever you choose, enjoyment is guaranteed whether you are just sunbathing or taking part in one of the many water sports or activities that the destination has to offer.



La Fragata Beach | Playa de La Fragata



Dead Man's Beach | Playa de l'Home Mort







**Sitges is eaten and drunk**

With a wide range of gastronomic proposals, the most delicious dishes are based on the excellence of local products and respect for the concepts of Mediterranean cuisine. Dishes made with rice and fish, the popular Sitges xató and the avant-garde dishes of different restaurateurs are an important tourist attraction. Special mention should be made of the Casa Hidalgo restaurant where they prepare all kinds of rice dishes that make this simple dish a delicacy or lobster cooked in many different ways, each one tastier than the next. The wines of the Macizo del Garraf, which belong to the DO Garraf, have their own characteristics thanks to the rocky soil, made up of limestone, a poor soil, Mediterranean vegetation and a characteristic climate. The vines are of advanced age, withstand high temperatures mitigated by the coolness of the Mediterranean breeze, closer than in other parts of the DO Penedès. The varieties are indigenous: Xarel·lo, Sumoll, Malvasia, Moscatel, Garnacha, Marcelan, gradually gaining well-deserved recognition. Locally, Sitges has a wine that is very representative of its gastronomy, the Malvasia, with a very fine texture and an aromatic, sweet flavour. It is made with the native grape variety, which distinguishes it from others made with the Canary Island, Rioja, Zamora or Manresa grapes due to the natural conditions in which they ripen. Such is the roots and uniqueness of this production that there is a Malvasia de Sitges Interpretation Centre, where they work to preserve and enhance this precious material and immaterial legacy. With the cult of the palate satisfied, it's time to rest. There is a wide range of hotels in Sitges and some of them are located in beautiful modernist buildings, but being in an environment where you can

breathe freedom, a very suggestive proposal is to spend the night in contact with nature. Garrofer Green Camping, with a permanent commitment to sustainability, is an interesting alternative that allows camping or enjoying comfortable bungalows, as well as glamping experiences, i.e. sleeping in tipis, domes or safari tents, as well as modern facilities, restaurants and tents.

**We are going to festivals**

Sitges' cultural agenda is also an important pole of national and international tourist attraction, thanks to the hard work that has been done for decades to keep culture as an engine of the economy. The city is the permanent home of the International Film Festival of Catalonia, one of the most important film events in Europe and one of the pioneers of fantastic, science fiction and horror films, first organised in 1968 by Pedro Serramalera. Sitges LGBT Pride is an event held in June since 2009, including a multitude of shows, concerts, "Pool Party", parade of floats and drag queens in a colourful example of tolerance. The Sitges Carnival has also become one of the town's main events. The Arribo de Sa Majestat Carnestoltes, the presentation of the Carnival Queen, the Rúa de la Disbauxa (Sunday), the Rúa de l'Ex-termini (Tuesday) and the farewell of Sa Majestat Carnestoltes (Ash Wednesday) are the most lively and representative moments of this celebration. The Barcelona-Sitges International Vintage Car Rally has been held every March since 1959, maintaining the same original route from the Plaça de Sant Jaume in Barcelona to Sitges following the C-31 road.

<http://www.sitgesanytime.com/en/>



Nearly a century as an LGBTQ+ destination | Casi un siglo como destino LGBTQ+



Different images of Garrofer Green Camping |

Diferentes imágenes de Garrofer Green Camping |





MASUNA RESORT, Starigrad, Croatia

# DISCOVER A FULL SPECTRUM OF TRAVEL GIFTS

A collection of eight gift boxes  
and certificates

Picture yourself relaxing among fragrant dunes on the edge of the ocean, wandering through delightful gardens infused with the scent of eucalyptus or gazing up at the pure azure of a clear blue sky—all inspiring moments that channel that almost indescribable feeling of being on holiday. Relais & Châteaux offers a range of gift certificates and boxes. Each gift box is an invitation to escape, offering experiences and stays for two people in properties that reflect the architectural and cultural diversity of Relais & Châteaux.



Gifts are available through [relaischateaux.com](https://relaischateaux.com)  
and in the boutique in Paris.



# CIUDAD DEL CABO

**EL EDÉN ENTRE DOS OCÉANOS  
THE EDEN BETWEEN TWO OCEANS**

Moderna, fascinante y cosmopolita, Ciudad del Cabo es también una de las más bellas del mundo. Elegida en 2014 Capital Mundial del Diseño por el Consejo Internacional de Sociedades de Diseño Industrial y Mejor Lugar del Mundo para ser Visitado por el New York Times y el Daily Telegraph, atrae cada año a miles de visitantes por su exuberante naturaleza, su rica historia, su diversidad cultural, su amplia oferta experiencial y su deliciosa gastronomía y excelentes vinos.

Modern, fascinating and cosmopolitan, Cape Town is also one of the most beautiful cities in the world. Voted World Design Capital in 2014 by the International Council of Societies of Industrial Design and Best Place in the World to Visit by the New York Times and the Daily Telegraph, it attracts thousands of visitors each year for its lush nature, rich history, cultural diversity, wide-ranging experiential offering and its delicious gastronomy and excellent wines.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Ilker | Cape Town Tourism | HillaryFox |  
Jeff Bergen | Tekweni | SATourism | Jeffrey Rihotso | Samantha Reinders |  
Rudolph de Girardier | Rob Gwilliam | T. Cunliffe



Ciudad del Cabo, que comparte capital con Pretoria y Bloemfontein, es un enigma en cuanto a los primeros residentes de la región, aunque los restos humanos más antiguos encontrados datan de hace 12.000 años, siendo hallados en la cueva Peers en Fish Hoek. El área donde se encuentra en la actualidad Ciudad del Cabo fue mencionada por primera vez por el navegante portugués Bartolomé Díaz “El Fuerte”, quien dobló el Cabo de Buena Esperanza en 1488, aunque no fue hasta 1652 cuando se produjo el primer asentamiento europeo en el África subsahariana con la llegada del navegante neerlandés Jan van Riebeeck. Gracias a su estratégica ubicación en la bahía de la Mesa y lugar de paso obligado para los barcos que se dirigían a África Oriental, India y Asia, fue el primer puesto de avanzada con el castillo de Buena Esperanza, convirtiéndose en centro económico y cultural de la Colonia del Cabo. En la Ciudad Madre lo antiguo y lo moderno se unen para dar forma a uno de los destinos más atractivos para el visitante. Rodeada de naturaleza y presidida por la Montaña de la Mesa que domina la City Bowl, Ciudad del Cabo es conocida por sus hermosas playas, que en los meses más cálidos invitan a disfrutar de sus refrescantes aguas y en el invierno a practicar todo tipo de actividades relacionadas con el surf, incluidas las olas extremas de Dungeos, frente a Hout Bay. A lo que es obligado añadir la isla Robben, donde estuvo recluido Nelson Mandela, los viñedos donde nacen las uvas con

las que se elaboran los afamados vinos sudafricanos, Chapman's Peak Drive, carretera turística construida hace cien años al borde del mar y conocida por sus ciento catorce curvas, V&A Waterfront, paseo marítimo ideal para hacer compras o disfrutar de la gastronomía, la playa de Boulders, en Simon's Town, donde viven una colonia de pingüinos africanos o el Jardín Botánico de Nacional de Kirstenbosch, declarado Patrimonio de la Humanidad. El hecho de estar situada en el corazón de una de las rutas marítimas y comerciales más importantes de la historia ha hecho que Ciudad del Cabo esté influenciada por las diferentes culturas que por allí han pasado. Influencia que se aprecia en su arquitectura donde encontramos mezquitas, kramats, iglesias, sinagogas, art decó holandés e ingeniería malaya. Y por supuesto, en la gastronomía, en la que los sabores malayos, holandeses, franceses, portugueses y africanos se ven representados en las cartas de los diferentes restaurantes que pueblan la ciudad; delicias gastronómicas que se puede degustar con un buen vino o con una refrescante cerveza artesanal elaborada localmente. Sin olvidarnos que Ciudad del Cabo es uno de los veinte principales destinos gay del mundo, contando con innumerables clubes, pubs, restaurantes y teatros gay-friendly. Seis son las grandes atracciones más emblemáticas de la capital sudafricana, fiel reflejo de variada y generosa naturaleza, su historia, su diversidad cultural, su increíble gastronomía y sus vinos.

Ambiente en las calles y plazas de Ciudad del Cabo | Atmosphere in the streets and squares of Cape Town



Kalk Bay, pueblo pesquero de Ciudad del Cabo | Kalk Bay, Cape Town's fishing village



Deportista en la montaña Cabeza de León | Sportsmen and women in the Cabeza de León mountain





La Montaña de la Mesa con Ciudad del Cabo a sus pies | Table Mountain with Cape Town at its foot

**Parque Nacional de la Montaña de la Mesa**

Uno de los monumentos naturales más emblemáticos del país y entre los destinos turísticos más visitados de Ciudad del Cabo es la Montaña de la Mesa. Un teleférico nos acerca a uno de los parques nacionales de mayor biodiversidad del planeta situado íntegramente dentro del área metropolitana, regalándonos maravillosas vistas de la bahía de la Mesa, de la isla Robben y por supuesto, de la ciudad. Vistas que, por otra parte, también podremos disfrutar desde el restaurante que allí nos encontraremos. Pero si decidimos llegar a pie hasta este paraíso, numerosas excursiones llevan hasta la cima, algunas de ellas partiendo de Kirstenbosch. El acceso a la Montaña de la Mesa es gratuito en su mayor parte, siendo solamente cuatro lugares en los que es necesario adquirir una entrada. Uno de ellos está en Boulders Beach, una cala protegida entre Cape Point y Simon's

Town, donde habitan los pingüinos africanos mencionados anteriormente y con los que es posible nadar en las cálidas aguas de False Bay. Los otros puntos que no son de acceso gratuito son Silvermine, ideal para dar agradables y relajantes paseos, Cape Point, uno de los lugares más vírgenes del planeta y el Jardín Botánico Nacional de Kirstenbosch. Además de numerosas actividades como senderismo o BTT, la Montaña de la Mesa ofrece la posibilidad de admirar la fauna local como cebras de montaña del Cabo, bontebok, steenbok y eland, –los tres de la familia de los antílopes– y babuínos, pero también, nutrias, lagartos, serpientes, tortugas y diferentes insectos. Y entre junio y septiembre, ballenas francas australes que huyen de las gélidas aguas del Antártico. Dentro de este edén de biodiversidad se encuentran también la Reserva Natural de Punta del Cabo y el Jardín Botánico Kirstenbosch.

**Reserva Natural de Punta del Cabo**

La Reserva Natural de Punta del Cabo ocupa una extensión de 7.750 hectáreas desde Schuster's Bay al oeste hasta Smitswinkel Bay al este. Además de encontrarse dentro del Parque Nacional de la Montaña de la Mesa, Punta del Cabo forma parte desde 2004 del Reino Floral del Cabo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Famoso por sus increíbles vistas del océano, por el faro que lleva en funcionamiento desde 1857 y por su fauna y flora, la reserva natural es uno de los pocos lugares vírgenes que podemos encontrar en el planeta. Formado por tres promontorios, el cabo de Buena Esperanza, el cabo Maclear y el propio Punta del Cabo, sus acantilados, situados a más de doscientos metros sobre el nivel del mar, son ideales para el avistamiento de ballenas y delfines. Es el hábitat natural de antílopes, de la rara cebra de montaña del Cabo y de los babuínos Chacma, endémicos de la península, así como de la nutria sin garras del Cabo y de depredadores como el caracal y la

güineta manchada. Aquí también se puede observar la rarísima rana fantasma de la Montaña de la Mesa o la rana chirriadora del Cabo, sin olvidarnos del hermoso pájaro sol de pecho naranja y de unas doscientas cincuenta especies de aves marinas como águilas, pájaros azucareros y solitarios del Cabo. Si la naturaleza ha sido generosa con la fauna no menos lo ha sido con la flora, pues la diversidad, la densidad y el endemismo es una de las más altas del planeta, contando con unas 1.100 especies de plantas autóctonas, algunas de las cuales no se encuentran en ninguna otra parte del mundo. A la reserva natural se puede llegar en tranvía o a pie y, una vez allí, explorarla a través de las numerosas rutas de senderismo o descubrirla contratando los servicios de un vuelo en helicóptero. Sin duda alguna, estamos ante una de las zonas más bellas del continente africano, donde relajarse y disfrutar de la naturaleza y del aire más limpio que jamás hayamos respirado.

Babuino en la Reserva Natural de Punta del Cabo | Baboon in Cape Point Nature Reserve





Jardín Botánico Nacional Kirstenbosch

Situado en la ladera sureste de la Montaña de la Mesa, el jardín botánico es uno de los más bellos del mundo y uno de los lugares favoritos de locales y visitantes, pues las actividades que se pueden realizar son numerosas y todas ellas atractivas. Picnics sentados en el fresco césped, senderismo por el desfiladero de Skeleton, disfrutar de una copa de Chardonnay frío antes de un concierto al atardecer, explorar los numerosos senderos sombreados, contemplar las vistas panorámicas desde la pasarela y un largo etcétera. Los terrenos en los que se asienta el jardín botánico fueron legados al gobierno por Cecil John Rhodes, magnate minero y político británico que ocupó el cargo de primer ministro de la Colonia del Cabo de 1890 a 1896 y conocido como “El Napoleón del Cabo”. De granja de cerdos que ocupaba los terrenos paso a ser en 1913 un jardín botánico dedicado a la flora autóctona gracias al trabajo del naturalista Harold Pearson. En la actualidad cuenta con más de siete mil especies de plantas del sur de África, de las cuales dos mil quinientas se encuentran en la península del Cabo, además de jardines de fragancias, medicinales y otro de Protea —plantas florales-, así como

un sendero braille, un anfiteatro de cicadas, ideal para visitar con niños, donde podrán disfrutar con las esculturas anatómicas de dinosaurios y un pterosaurio a tamaño natural. El Conservatorio de la Sociedad Botánica alberga plantas de las regiones más áridas del continente. El jardín ofrece también la posibilidad de observar más de ciento veinticinco especies diferentes de aves. Si esta experiencia la vives con los más pequeños no puedes dejar de visitar el Centenary Tree Canopy Walkway, conocido como el Boomslang, un puente de acero y madera de ciento treinta metros que serpentea a través de los árboles del Arboreto, ofreciendo unas vistas impresionantes del Jardín y de Cape Flats. El arte también está presente en el jardín botánico con una exposición de esculturas de piedra africanas y de animales en bronce de Dylan Lewis. Tantas emociones seguro que te abrirán el apetito y para saciarlo puedes visitar el restaurante Moyo de temática africana, el Salón de Té Kirstenbosch para degustar bollos, pasteles y sándwiches de pepino o adquirir una cesta de picnic en cualquiera de estos restaurantes. Y si lo que quieres es disfrutar de un café rápido, Vida e Caffé se presenta como el lugar ideal.

Isla Robben

En el pasado estación ballenera, colonia de leprosos y prisión política, la isla de las Focas —Robben en holandés significa focas-, es así conocida por la gran cantidad de estos mamíferos que antaño poblaban sus costas. La isla Robben es parte importante de la historia de Ciudad del Cabo y a la vez el lugar donde se escribieron algunas de las páginas más tristes del país, pues aquí pasó Nelson Mandela dieciocho de los veintisiete que estuvo encarcelado, así como otros activistas sudafricanos. Con la caída del Apartheid la prisión cerró sus puertas y se convirtió en un lugar de obligada visita de capenses y turistas. Con unas magnificas vistas de la Montaña de la Mesa y declarada Patrimonio de la Humanidad cuenta con el Museo Puerta de Nelson Mandela a la isla Robben. Creado en 1997 por el Departamento de Ate y Cultura, lleva a cabo programas educativos destinados a conservar el patrimonio natural y cultural de la nación. Las visitas, llevadas a cabo por antiguos presos, nos acercaran a la celda de Mandela, una de las atracciones más populares de la isla, al santuario islámico Moturu Kramat donde se encuentra la tumba del jeque Abdurahman Moturu, venerado líder musulmán

exilado aquí a finales del siglo XVIII, la casa de Robert Sobukwe, destacado activista sudafricano contra el apartheid y líder del Congreso Panafricanista (PAC), la iglesia de la Guarnición, pequeña capilla de la isla construida por los británicos en el siglo XIX y utilizada como lugar de culto por soldados británicos y presos políticos y el faro de la isla de Robben construido en 1864, desde donde se pueden admirar unas maravillosas vistas de la isla y de todo el océano. El acceso a la isla se realiza a través el ferry que cuatro veces al día, de lunes a domingo, parte desde la Puerta Nelson Mandela, en el paseo marítimo V&A. Los precios para visitar la isla Robben son de 400 rands adultos (poco más de 20€) y 210 rads niños (poco más de 11€). Finca vinícola Groot Constantia Un viaje a Sudáfrica no sería completo si no descubrimos la histórica relación que mantiene desde hace siglos con el vino. El destino ideal para vivir esta experiencia es visitando Groot Constantia, la bodega más antigua del país. Su historia comienza en 1685 cuando a Simon van der Stel, primer gobernador del Cabo, le concedieron el derecho a elegir

Un agradable paseo por el Jardín Botánico Nacional Kirstenboch | A pleasant walk through the Kirstenboch National Botanical GardenfootTown



Joven observando la celda de Nelson Mandela en la isla Robben | Young woman looking at Nelson Mandela's Robben Island cell





una extensión de tierra para sus propios fines. Eligió los brezales, las ciénagas, los trigales y los bosques de un valle al que llamó Constantia y donde los esclavos empezaron a plantar viñedos, huertos, robles y a construir la primera hacienda del Cabo, la casa solariega Groot Constantia, en la actualidad una de las principales atracciones turísticas de la región. Con la muerte de Van der Stel en 1712 la finca fue dividida en tres viñedos: Groot Constantia, Klein Constantia y Buitenverwachting, todos ellos en la Ruta del Vino de Constantia. Recorrer las instalaciones, conocer la historia de la finca y degustar los vinos son algunas de las experiencias que ofrecen, completándose con la Casa de Paja del Cabo Holandés que conserva frontones, mazmorras y un baño de piedra donde los esclavos se lavaban los pies durante el prensado de la uva y con tres museos pertenecientes al Museo Africano de Ciudad del Cabo: la casa solariega bellamente restaurada, el Centro de Orientación con utensilios utilizados en los primeros tiempos de la finca y la bodega Cloete que alberga recipientes históricos para beber así como equipos de vinificación. Groot Constantia cuenta además con salones para conferencias y un excelente restaurante, Jonkershuis, especializado en cocina malaya. Más de trescientos años elaborando vinos de calidad y que sólo por poder disfrutar de un picnic en la terraza con vistas a la ciudad, justifican la visita a Groot Constantia.

**Paseo marítimo V&A**  
Veinticuatro millones de visitantes al año hacen del paseo marítimo V&A uno de los destinos más visitados de África. ¿Y qué ofrece que justifique este éxito entre los visitantes nacionales e internacionales?

Atardecer en el paseo marítimo V&A | Sunset on the V&A waterfront



El colorista barrio de Bo-Kaap | The colourful neighbourhood of Bo-Kaap

Situado en el puerto en activo más antiguo de Sudáfrica y a los pies de la Montaña de la Mesa, propone un extenso catálogo de ocio y diversión en el que encontramos desde más de ochenta restaurantes de cocina internacional y local, tradicional y vanguardista hasta el galardonado Two Oceans Aquarium, pasando por doce hoteles, más de quinientas tiendas o cinco museos entre los que destacan el Museo Zeitz de Arte Contemporáneo de África (MOCAA) y el histórico Silo de Granos que alberga la mayor colección del mundo de arte contemporáneo de África y su diáspora. Sin olvidar los espectáculos en directo los 365 días del año con la mejor música local, cruceros al atardecer o vuelos en helicóptero.

**No dejamos la capital**  
No podemos abandonar Ciudad del Cabo sin visitar algunos lugares que por su importancia o peculiaridad bien merecen una visita. El suburbio de Woodstock paso de ser una zona semiindustrial a finales del siglo XIX y principios del XX a convertirse en un bullicioso centro de creatividad a principios de los noventa del siglo pasado. Las fábricas han dejado el espacio a estudios de artistas, salas de exposición de muebles, agencias creativas, cafeterías y restaurantes de moda.

descubrir esta parte de la ciudad en un scooter de grandes ruedas. Continuamos este breve recorrido por la ciudad en Company's Gardens donde se encuentran los edificios más emblemáticos de la ciudad como el Parlamento, el Ayuntamiento, la Biblioteca Nacional, la Galería Nacional de Arte o el South African Museum; la catedral anglicana de St. Georges comenzada a construir en el año 1901; Slave Lodge, una de las prisiones de esclavos más terroríficas de la historia y hoy convertida en Museo de Historia Cultural; las diferentes calles peatonales en las que tiendas de artesanía o de diamantes y de comida para llevar exhiben sus productos, Long Street, con sus edificios victorianos que hoy albergan bares, discotecas, hostales, pubs y tiendas de regalos o la playa de Camps Bay, la que sin duda alguna es la más bonita de la ciudad.

<https://www.capetown.travel/>

Situado a los pies de Signal Hill, Bo-Kaap es uno de los barrios con más riqueza histórica de Ciudad del Cabo. Antiguamente conocido como el barrio malayo, sus orígenes se remontan al año 1760 cuando se construyeron numerosas casas de alquiler para los esclavos traídos desde Malasia, Indonesia y del resto de África. El rasgo característico de las construcciones de este barrio mezcla de arquitectura holandesa del Cabo y georgiana, son los llamativos colores con los que están pintadas. Parece ser que esto se debe a que cuando estaban arrendadas a los esclavos todas las casas debían ser blancas, pero cuando se les permitió adquirirlas en propiedad las pintaron en colores vivos como expresión de libertad. En la actualidad y desde hace generaciones, la comunidad musulmana es la mayoritaria en el barrio. Los imprescindibles aquí, además recorrer sus calles con calma, son el Museo Bo-Kaap que muestra el modo de vida y las tradiciones de las diferentes comunidades que lo han habitado; los kramats –santuarios islámicos–, los mercados de alimentos y artesanía y las mezquitas con la de Auwal a la cabeza, la primera y más antigua mezquita de Sudáfrica construida en el siglo XVIII. Otras interesantes propuestas son los tours de cocina en los que es posible aprender a preparar los platos más típicos con clases impartidas por los propios lugareños o

Camps Bay, hermosa playa en Ciudad del Cabo | Camps Bay, a beautiful beach in Cape Town







African penguins at Boulders Beach | *Pingüinos africanos en la playa de Boulders*

Cape Town, which shares the capital with Pretoria and Bloemfontein, is an enigma as to the region's earliest inhabitants, although the oldest human remains found date back 12,000 years, found at Peers Cave in Fish Hoek. The area where Cape Town now stands was first mentioned by the Portuguese navigator Bartholomew Diaz "El Fuerte", who rounded the Cape of Good Hope in 1488, although it was not until 1652 that the first European settlement in sub-Saharan Africa took place, with the arrival of the Dutch navigator Jan van Riebeeck. Due to its strategic location on Table Bay and as a staging post for ships bound for East Africa, India and Asia, it was the first outpost with the Castle of Good Hope, and became the economic and cultural centre of the Cape Colony. In the Mother City, the ancient and the modern come together to form one of the most attractive destinations for visitors. Surrounded by nature and dominated by Table Mountain overlooking the City Bowl, Cape Town is known for its beautiful beaches, which in the warmer months invite you to enjoy the refreshing waters and in the winter for all kinds of surfing activities, including the extreme waves of Dungeos off Hout Bay. To which we must add Robben Island, where Nelson Mandela was imprisoned, the vineyards where the grapes from which the famous South

African wines are made are grown, Chapman's Peak Drive, a tourist road built a hundred years ago on the edge of the sea and known for its one hundred and fourteen bends, the V&A Waterfront, the ideal promenade for shopping and gastronomy, Boulders Beach in Simon's Town, where a colony of African penguins live or the World Heritage-listed Kirstenbosch National Botanical Gardens. Being situated at the heart of one of the most important shipping and trade routes in history has meant that Cape Town has been influenced by the different cultures that have passed through it. This influence can be seen in its architecture, which includes mosques, kramats, churches, synagogues, Dutch art deco or Malay engineering. And of course, in the gastronomy, where Malay, Dutch, French, Portuguese and African flavours are represented in the menus of the different restaurants that populate the city; gastronomic delights that can be enjoyed with a good wine or a refreshing locally brewed craft beer. Not forgetting that Cape Town is one of the top twenty gay destinations in the world, with countless gay-friendly clubs, pubs, restaurants and theatres. Six of the South African capital's most iconic attractions reflect its varied and bountiful nature, history, cultural diversity, incredible food and wine.



Signal Hill Mosque at the foot of Table Mountain | *Mezquita de Signal Hill a los pies de la Montaña de la Mesa*

Flower stall Cape Town | *Puesto de flores en Ciudad del Cabo*



Delicious Cape Malay cuisine | *Deliciosa cocina malaya del Cabo*





Climbing on Table Mountain |  
Escalada en la Montaña de la Mesa



**Table Mountain National Park**

One of the country's most iconic natural landmarks and among Cape Town's most visited tourist destinations is Table Mountain. A cable car takes you to one of the most biodiverse national parks on the planet, located entirely within the metropolitan area, offering wonderful views of Robben Island's Table Bay and, of course, the city. Vitas which, on the other hand, can also be enjoyed from the restaurant we will find there. But if we decide to walk to this paradise, numerous hikes lead to the top, some of them starting from Kirstenbosch. Access to Table Mountain is free of charge for the most part, with only four places requiring a ticket. One of them is at Boulders Beach, a sheltered cove between Cape Point and Simon's Town, home to the aforementioned African penguins, which you can swim with in the warm waters of False Bay. The other spots that are not free of charge are Silvermine, ideal for pleasant and relaxing walks, Cape Point, one of the most unspoilt places on the planet, and the Kirstenbosch National Botanical Gardens.

In addition to numerous activities such as hiking and mountain biking, Table Mountain offers the possibility to admire the local wildlife such as Cape mountain zebras, bontebok, steenbok and eland – all three of the antelope family – and baboons, but also otters, lizards, snakes, turtles and various insects. And between June and September, southern right whales fleeing the icy waters of the Antarctic.

The Cape Point Nature Reserve and the Kirstenbosch Botanical Gardens are also located within this haven of biodiversity.

**Cape Point Nature Reserve**

Cape Point Nature Reserve covers 7,750 hectares from Schuster's Bay in the west to Smitswinkel Bay in the east. As well as being part of the Table Mountain National Park, Cape Point has been part of the Cape Floral Kingdom, a UNESCO World Heritage Site since 2004. Famous for its incredible ocean views, the lighthouse that has been in operation since 1857 and its fauna and flora, the nature reserve is one of the few unspoilt places to be found on the planet.

Made up of three promontories, the Cape of Good Hope, Cape Maclear and Cape Point itself, its cliffs, located more than two hundred metres above sea level, are ideal for whale and dolphin watching. It is the natural habitat of antelope, the rare Cape mountain zebra and Chacma baboons, endemic to the peninsula, as well as the Cape clawless otter and predators such as caracal and spotted genet. Here you can also see the very rare Table Mountain ghost frog or the Cape chirping frog, not forgetting the beautiful orange-breasted sunbird and some two hundred and fifty species of seabirds such as eagles, sugarbirds and Cape sunbirds.

If nature has been generous with the fauna, it has been no less so with the flora, as the diversity, density and endemism is one of the highest on the planet, with some 1,100 species of native plants, some of which are found nowhere else in the world.

The nature reserve can be reached by tram or on foot, and once there, you can explore it via the numerous hiking trails or discover it by hiring the services of a helicopter flight. This is undoubtedly one of the most beautiful areas on the African continent, where you can relax and enjoy nature and the cleanest air we have ever breathed.

**National Botanical Garden Kirstenbosch**

Situated on the south-eastern slope of Table Mountain, the botanical garden is one of the most beautiful in the world and a favourite place for locals and visitors alike, as the activities available here are numerous and all of them attractive. Picnics sitting on the cool grass, hiking through Skeleton Gorge, enjoying a glass of chilled Chardonnay before a sunset concert, exploring the many shady paths, taking in the panoramic views from the footbridge and so on and so forth.

Curious penguins on Boulders Beach |  
Pingüinos curiosos en la playa de Boulders



Sunset at Cape Point Nature Reserve | Atardecer en la Reserva Natural de Punta del Cabo

National Botanical Garden Kirstenbosch | Jardín Botánico Nacional Kirstenbosch



Concert at the Botanical Garden Kirstenbosch | Concierto en el Jardín Botánico Kirstenbosch







Tourists take pictures on Robben Island | Turistas se fotografían en la isla Robben

The land on which the botanical garden sits was bequeathed to the government by Cecil John Rhodes, a British mining magnate and politician who served as premier of the Cape Colony from 1890 to 1896 and was known as “The Napoleon of the Cape”. In 1913, the pig farm that occupied the grounds became a botanical garden dedicated to the native flora thanks to the work of the naturalist Harold Pearson.

It currently has more than seven thousand species of plants from southern Africa, of which two thousand five hundred are found on the Cape Peninsula, as well as fragrance gardens, medicinal gardens and a Protea (flowering plants) garden, as well as a Braille trail, a cycad amphitheatre, ideal for visiting with children and where they can enjoy the anatomical sculptures of dinosaurs and a life-size pterosaur and the Botanical Society Conservatory which houses plants from the most arid regions of the continent. The garden also offers the possibility of observing more than one hundred and twenty-five different species of birds.

If you experience this with the little ones you can't miss the Centenary Tree Canopy Walkway, known as the

Vineyards of Groot Constantia | Viñedos de Groot Constantia



Boomslang, a one hundred and thirty metre steel and wood bridge that winds through the trees of the Arboretum, offering breathtaking views of the Garden and Cape Flats.

Art is also present in the botanical garden with an exhibition of African stone sculptures and bronze animal sculptures by Dylan Lewis.

So much excitement is sure to work up an appetite and to satisfy it you can visit the African-themed Moyo Restaurant, the Kirstenbosch Tea Room for scones, cakes and cucumber sandwiches or pick up a picnic hamper at any of these restaurants. And if you just want to enjoy a quick coffee, Vida e Caffè is the place to go.

#### Robben Island

Once a whaling station, leper colony and political prison, Seal Island – Robben in Dutch means seals – is known for the large numbers of these mammals that once inhabited its shores. Robben Island is both an important part of Cape Town's history and the place where some of the country's saddest pages were written, as it was here that Nelson Mandela spent eighteen of the twenty-seven years he was imprisoned, as well as other South African activists. With the fall of Apartheid, the prison closed its doors and became a must-visit place for locals and tourists alike.

With magnificent views of Table Mountain and a World Heritage Site, it has the Nelson Mandela Gateway Museum on Robben Island. Created in 1997 by the Department of Arts and Culture, runs educational programmes aimed at conserving the nation's natural and cultural heritage.



The kitchen of Jonkershuis in Groot Constantia | La cocina de Jonkershuis en Groot Constantia

The tours, conducted by former prisoners, will take us to Mandela's cell, one of the island's most popular attractions, to the Moturu Kramat Islamic shrine where the tomb of Sheikh Abdurahman Moturu, a revered Muslim leader exiled here in the late 18th century, to the house of Robert Sobukwe, a prominent South African anti-apartheid activist and leader of the Pan-Africanist Congress (PAC), to the Garrison Church, a small chapel on the island built by the British in the 19th century and used as a place of worship by British soldiers and political prisoners, and the Robben Island Lighthouse built in 1864, from where you can admire wonderful views of the island and the entire ocean.

Access to the island is via the ferry which leaves four times a day, Monday to Sunday, from the Nelson Mandela Gate at the V&A waterfront. Prices to visit Robben Island are 400 rand adults (just over €20). and 210 rads for children (just over €11).

#### Wine estate Groot Constantia

A trip to South Africa would not be complete without discovering its centuries-old relationship with wine. The ideal destination for this experience is a visit to Groot Constantia, the oldest winery in the country.

Its history begins in 1685 when Simon van der Stel, the first governor of the Cape, was granted the right to choose a tract of land for his own purposes. He chose the heathlands, bogs, wheat fields and forests of a valley he called Constantia, where slaves began planting vineyards, orchards, oak trees and building the Cape's first homestead, Groot Constantia, now one of the region's main tourist attractions. With the death of Van der Stel in 1712 the estate was divided into three vineyards: Groot Constantia, Klein Constantia and Buitenverwachting, all of them on the Constantia Wine Route.

Touring the facilities, learning about the history of the estate and tasting the wines are

some of the experiences on offer, complemented by the Cape Dutch Straw House which preserves gables, dungeons and a stone bath where the slaves washed their feet during grape pressing and three museums belonging to the African Museum in Cape Town: the beautifully restored manor house, the Orientation Centre with tools used in the early days of the estate, and the Cloete Winery which houses historic drinking vessels and winemaking equipment.

Groot Constantia also has conference rooms and an excellent restaurant, Jonkershuis, which specialises in Malay cuisine.

More than three hundred years producing quality wines and just to be able to enjoy a picnic on the terrace overlooking the city, justifies a visit to Groot Constantia.

#### V&A waterfront

Twenty-four million visitors a year make the V&A Promenade one of the most visited





Two Oceans Aquarium at the V&A waterfront |  
Two Oceans Aquarium en el paseo marítimo V&A



Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA) |  
Museo Zeitz de Arte Contemporáneo de África (MOCAA)

General view of the V&A waterfront | Vista general del paseo marítimo V&A



The Bo-Kaap neighbourhood is full of joy with its colourful houses |  
El barrio de Bo-Kaap rebosa alegría con sus casas de colores



destinations in Africa. And what does it offer that justifies this success among national and international visitors? Located in South Africa's oldest working harbour and at the foot of Table Mountain, it offers a wide range of leisure and entertainment options, from over eighty restaurants serving international and local, traditional and avant-garde cuisine to the award-winning Two Oceans Aquarium, twelve hotels, over five hundred shops and five museums, including the Zeitz Museum of Contemporary African Art (MOCAA) and the historic Grain Silo, which houses the world's largest collection of contemporary art from Africa and its diaspora. Not forgetting live shows 365 days a year with the best local music, sunset cruises or helicopter flights.

#### We do not leave the capital

We cannot leave Cape Town without visiting some places that are worth a visit because of their importance or peculiarity. The suburb of Woodstock went from being a semi-industrial area in the late 19th and early 20th century to a bustling centre of creativity in the early 1990s. Factories have given way to artists' studios, furniture showrooms, creative agencies, cafés and trendy restaurants.

Situated at the foot of Signal Hill, Bo-Kaap is one of Cape Town's most historically rich neighbourhoods. Formerly known as the Malay quarter, its origins date back to 1760 when numerous tenement houses were built for slaves brought from Malaysia, Indonesia and the rest of Africa. The characteristic feature of the buildings in this neighbourhood, a mixture of Cape Dutch and Georgian architecture, is the striking colours in

which they are painted. It seems that this is because when they were leased to slaves all the houses had to be white, but when they were allowed to own them they painted them in bright colours as an expression of freedom. For generations and up to the present day, the Muslim community has been the majority in the neighbourhood. The must-see attractions here, apart from a leisurely stroll through the streets, are the Bo-Kaap Museum, which shows the way of life and traditions of the different communities that have inhabited it; the kramats –Islamic shrines–, the food and craft markets and the mosques, led by Auwal Mosque, the first and oldest mosque in South Africa, built in the 18th century. Other interesting proposals are the cooking tours where it is possible to learn how to prepare the most typical dishes with classes given by the locals themselves. or discover this part of the city on a big-wheeled scooter.

We continue this brief tour of the city in Company's Gardens where we find the most emblematic buildings of the city such as the Parliament, the Town Hall, the National Library, the National Gallery of Art or the South African Museum; the Anglican Cathedral of St. Georges begun to be built in 1901; Slave Lodge, one of the most terrifying slave prisons in history and today converted into a Museum of Cultural History; the different pedestrian streets where craft, diamond and takeaway food shops display their products; Long Street, with its Victorian buildings that today house bars, discotheques, hostels, pubs and gift shops. or Camps Bay beach, which is undoubtedly the most beautiful beach in the city.

<https://www.capetown.travel/>





# TESALÓNICA

## LA COSMOPOLITA JOYA DEL EGEO

## THE COSMOPOLITAN JEWEL OF THE AEGEAN

La ciudad que mira al mar sin olvidar los fértiles campos que la rodean, es una miscelánea de culturas, de sabores y de una especial forma de vida que la hacen excitante, huellas inequívocas dejadas por las muchas y más importantes civilizaciones mediterráneas que por ella pasaron.

The city that overlooks the sea without forgetting the fertile fields that surround it, is a miscellany of cultures, flavours and a special way of life that make it exciting, unmistakable traces left by the many and most important Mediterranean civilisations that have passed through it.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Adobe Stocks



La segunda ciudad más grande del país después de Atenas, cuyo nombre está íntimamente ligado a uno de los mitos de la historia como es Alejandro Magno, lleva el mismo que su hermana Tesalónica, cuyo marido, el rey Casandro de Macedonia la fundó en el año 315 a.C.

Su estratégica situación geográfica, a caballo entre oriente y occidente, propició que su puerto en el mar Egeo se convirtiese en el más importante centro económico y comercial de la península balcánica durante más de dos mil trescientos años.

Tras el período helenístico pasó a formar parte del Imperio Romano en el año 148 a.C. y después del bizantino, para ser posteriormente otomana hasta principios del siglo XX tras la Primera Guerra Balcánica, momento en el que fue absorbida por Grecia. En medio de esta convulsa y, a la vez, enriquecedora historia cultural, en el siglo XV acoge a una importante comunidad judía procedente de España tras la expulsión decretada por los Reyes Católicos.

Todo ese legado, parte del cual forma parte del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, tiene su reflejo en la coexistencia de monumentos de todas las épocas. Pasearla es una clase magistral de historia que adquiere una dimensión especial cuando nos acercamos a su gastronomía como herencia cultural de los pueblos que nutren su pasado, a su vibrante vida nocturna, a su modo de vida pausado y, sobre todo, al carácter amable de sus gentes, haciendo que Tesalónica sea un todo experiencial inolvidable.

**Un mosaico cultural**

La Torre Blanca de Tesalónica es uno de los signos de identidad de la ciudad. Erigida frente al mar, fue construida en la época otomana durante el sultanato de Solimán el Magnífico sobre otra bizantina del siglo XII.

Durante siglos formó parte de la muralla de la ciudad sirviendo como fuerte con un carácter defensivo y como prisión en la que

se cometieron algunas atrocidades. En señal de purificación, al pasar a manos de Grecia, la torre fue pintada de blanco y aunque este color ya ha desaparecido sigue conservando su nombre y su simbolismo.

En su interior se alberga el Museo de la Cultura Bizantina. En sus once salas se exhiben esculturas, frescos, mosaicos, iconos, inscripciones, reliquias familiares, libros y elementos de la vida cotidiana de Bizantino, con especial atención a los acontecimientos de todo tipo causantes de su florecimiento en Grecia, sin olvidar los que causaron la caída de Constantinopla en 1453.

Desde sus almenas, elevadas a treinta y cuatro metros de altura, se puede ver en días claros el monte Olimpo

A escasos metros se abre el barrio de Ladadika o puerto histórico, pues en el pasado fue uno de los enclaves comerciales más importantes del mar Egeo, principalmente de aceite. Este rincón de la ciudad que en el pasado fuera el hogar de

la comunidad judía, hoy es un espacio declarado de Interés Cultural desde 1985.

Tras el devastador incendio de 1917 que arrasó la mayor parte del centro de Tesalónica, Ladadika es un recordatorio de lo que era antes. De las llamas se salvaron los edificios históricos y a finales del siglo XX se acometió una profunda restauración sin perder las señas de identidad histórica que tenía. El resultado es un sugerente entramado de calles peatonales con edificios del siglo XIX, de antiguos almacenes convertidos en tiendas tradicionales, bares, restaurantes, tabernas típicas, como las ouzeries, donde se sirven ouzo (un licor fuerte) y mezes (entrantes para compartir que como en toda la cocina griega, el queso siempre está presente), así como clubes que hacen que el barrio sea el epicentro del entretenimiento de la ciudad sin perder la belleza original.

Tesalónica es una ciudad universitaria, y eso ha sido decisivo para que su ambiente nocturno se haga famoso, en especial el de algunas calles, como Proxenou Koromila, Mitropoleos, Ermou

Tesalónica de noche con la Torre Blanca en primer termino | Thessaloniki by night with the White Tower in the foreground



Museo de la Cultura Bizantina | Museum of Byzantine Culture





Arco del Triunfo de Galerio y  
al fondo la iglesia de San Jorge |  
Arch of the Triumph of Galerius and  
in the background the church of St. George



Iglesia de San Jorge | St George's Church

o Valaoritou, donde la oferta de bares, restaurantes, tabernas y pubs va de lo más tradicional a lo más moderno. La plaza Emporiou y la calle Egiptou concentran buena parte de la diversión nocturna del siempre animado distrito de Ladadika. En el centro de la ciudad se alza el Arco del Triunfo de Galerio, uno de los monumentos más emblemáticos de Tesalónica. Mandado construir por el emperador romano César Galerio en el siglo IV para conmemorar su victoria sobre los persas, es conocido popularmente como “Kamara” por formar parte de los majestuosos palacios romanos que aquí existieron.

Los relieves de sus laterales son una interesante fuente de información histórica al narrar las hazañas de las tropas romanas al mando del emperador en la conquista de Persia. A poco más de cien metros está la iglesia ortodoxa griega de San Jorge, más conocida como Rotonda por su forma circular. Hoy es uno de los quince monumentos de Tesalónica

declarados Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, aunque hay cierta controversia sobre la finalidad de su construcción en el siglo IV. Algunas teorías apuntan a que pudo ser un templo dedicado a Zeus, a otras deidades mitológicas o incluso a ser el mausoleo del propio emperador Galerio, aunque éste no llegó a ser enterrado aquí. Sorprende la similitud que tiene con el Panteón de Roma, pero en cualquier caso es un monumento único en Grecia. En sus treinta metros de altura y casi veinticinco metros de diámetro conserva grandes mosaicos, hagiografías, es decir, composiciones biográficas de los santos y una interesante historia al haber sido templo de tres religiones, desde lugar de ceremonias a dioses romanos hasta mezquita de la que se conserva el minarete, pasando por templo cristiano. Esta importantísima iglesia del periodo paleocristiano también ha sido museo y desde el 2015 es un espacio cultural de máxima relevancia.



Sin abandonar en centro histórico, la iglesia de San Demetrio fue renovada en el siglo VII después de un incendio, siendo en la actualidad uno de los mejores exponentes de la arquitectura paleocristiana. En su interior se conservan interesantes capiteles de la primitiva basílica del siglo V edificada sobre unas termas romanas anteriores, aunque lo más significativo son los seis mosaicos datados entre los siglos V y IX, tanto por su importancia artística e histórica como por la información que transmiten sobre el vestuario de la época.

En el subsuelo del templo está la cripta en la que San Demetrio, patrón de la ciudad, fue martirizado junto a algunos de sus fieles en el año 303. Este espacio se cree que coincide con el emplazamiento de las antiguas termas, hoy convertido en espacio expositivo con objetos encontrados durante el proceso de restauración.

Junto a la línea costera de la cosmopolita Tesalónica, tan llena de influencias de oriente y de occidente, la plaza de Aristóteles, diseñada por el arquitecto francés Ernest Hébrard en 1918 tras el aterrador incendio, es el arquetipo del último diseño de la

ciudad con columnatas y cafés rodeada de grandes mansiones señoriales hoy convertidas en tiendas y hoteles. Muy animada de día y de noche, es un punto de encuentro con bellísimas vistas al golfo Termaico en el que tienen lugar grandes eventos culturales.

Ano Poli, también conocido como la parte alta de la ciudad, fue el único barrio que se salvó del incendio que arrasó Tesalónica en 1917. Entre sus muros encontraremos un interesante legado otomano con hermosas casas de madera que flanquean las sinuosas calles empedradas, en las que también es posible admirar bellas mansiones de arquitectura macedonia, patios llenos de flores, cafés tradicionales y tabernas en las que degustar auténticas delicias locales.

En el paseo hasta la zona más alta, desde donde es posible contemplar algunas de las puestas de sol más hermosas del planeta, se sucede un rosario de monumentos e iglesias, varios de ellos Patrimonios de la Humanidad de la UNESCO, como la de Santa Catalina, el monasterio ortodoxo de Vlatodon edificado en el siglo XIV, la iglesia de San Nicolás Orfanos o la de

Plaza de Aristóteles | Aristotle Square



Paseo marítimo de Tesalónica | Thessaloniki seafront

Hosios David, la del templo Taxiarchs, la mezquita Alatzá Imaret del siglo XV y el mausoleo de Musa Baba con su peculiar planta octogonal. En este periplo nos acompañarán las murallas romano-bizantinas de Tesalónica hasta el extremo noroeste de la acrópolis, donde se levanta el alcázar Eptapyrgio con arquitectura bizantina y otomana y la Torre del Triángulo, la histórica construcción artillera del siglo XV levantada en plena ocupación turca para reforzar las murallas. Todo el complejo amurallado también forma parte del listado de monumentos Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

#### La huella sefardí

Con la expulsión de los judíos españoles decretada por los Reyes Católicos en 1492, la comunidad sefardí de Tesalónica experimentó un crecimiento muy importante y su actividad económica fue decisiva para la recuperación y prosperidad de la ciudad gracias al comercio y a la industria, teniendo su máximo apogeo en los siglos XVIII y XIX. Fueron bien acogidos e invitados por el sultán y tan bien se integraron que llamaron

a la urbe “La madre de Israel”. A pesar de la cruenta purga hecha por los nazis, hoy sigue viva la presencia hebrea en numerosas sinagogas, en el Museo Judío, algunas mansiones o varios restaurantes y tabernas, pues la tradición culinaria sefardí también forma parte de la gastronomía local. Existen muchos restaurantes en los que se ha introducido en el menú platos sefardíes como las burekitas, que son empanadillas rellenas de berenjena o de otros ingredientes; albóndigas en salsa de nueces o huevos haminados, es decir, cocidos en agua aromatizada con especias.

#### La cultura como seña de identidad

Desde el siglo XX Tesalónica está viviendo un nuevo renacimiento entre bellos atardeceres brumosos, los puestos de especias, las tabernas en los bazares, las huellas de Bizancio y la grandeza de la época otomana, sobreviviendo entre las construcciones modernas cubiertas de arte callejero, definiendo la mezcla de historicidad y cultura urbana propias de la ciudad. Su importante comunidad académica y universitaria, junto a





Museo Arqueológico de Tesalónica | Archaeological Museum of Thessaloniki

Gastronomía típica de Grecia con el mar Egeo al fondo | Typical Greek cuisine with the Aegean Sea in the background



la diversidad de festivales y las decenas de museos impregnan la atmósfera de un aire de erudición que bien podría recordar a la idea romántica de la Grecia clásica.

Aunque todos los museos de la ciudad son especiales, el Arqueológico tiene un magnetismo temático genuino. Sus ocho secciones hacen un completo repaso histórico a través de la prehistoria, el nacimiento de las ciudades, el reino de Macedonia desde el siglo VII a. C. hasta la Antigüedad tardía, la historia de la ciudad de Tesalónica, el oro de los macedonios, una sección al aire libre dedicada a la época comprendida entre los siglos II y IV, otra sección dedicada a los monumentos de piedra de época romana y, por último, una titulada “Macedonia: de los fragmentos a los píxeles”, una sugerente propuesta para sumergirnos en la historia de Macedonia a través de nuevas tecnologías con representaciones digitales de obras maestras y viajes virtuales en el tiempo y en el espacio.

El museo de Abastecimiento de Agua de Tesalónica, abierto al público en la antigua estación de bombeo de la Compañía Municipal de Suministro de Agua construida en 1890, conserva todas las máquinas y las instalaciones originales, además de fotografías, planos y documentos de archivo que cuentan la historia del suministro de agua de la ciudad desde la época otomana. A través de sus exposiciones y programas divulgativos, busca despertar la conciencia sobre los problemas ambientales relacionados con el agua y la sostenibilidad.

En 1994 se inaugura el Museo de la Cultura Bizantina. En sus once espacios expositivos permanentes se conservan piezas auténticas, halladas principalmente en Tesalónica, aunque también se exponen otras procedentes de diferentes lugares de Macedonia. Decenas de miles de objetos cubren un espectro cronológico que abarca desde el siglo II hasta el XX d.C.

El legado sefardí también tiene su propio espacio gracias al Museo Judío de Tesalónica, donde se exponen objetos conmemorativos e inscripciones halladas en la necrópolis judía, un repaso histórico de la comunidad sefardí en la ciudad desde el siglo III a.C. hasta la Segunda Guerra Mundial y una sección dedicada al holocausto a modo de homenaje a los cuarenta y nueve mil judíos deportados desde aquí a campos de concentración, de los que la mayoría no volvieron.

El único Museo del Cine de Grecia se encuentra en el puerto de Tesalónica y fue fundado en 1997, el mismo año en el que la ciudad fue la Capital Europea de la Cultura. El Museo presenta la historia del cine griego, desde sus orígenes a principios del siglo XX hasta la actualidad.

Sus colecciones incluyen carteles gigantes hechos a mano, bocetos, litografías, acuarelas, películas de producción griega y extranjera, documentales, trailers, material de archivo, proyectores de otras épocas, herramientas, bobinas y un largo etcétera. El Museo también es cinemateca con un fondo de más de ocho mil libros y revistas del Séptimo Arte.

El museo de la Fotografía, el Olímpico, el de Arte Contemporáneo, el Etnológico y de Vida Popular de Macedonia y Tracia, son una pequeña muestra más del magnífico patrimonio museístico de la ciudad, a través de los cuales es posible la inmersión en la esencia macedonia.

En la propuesta cultural de Tesalónica no faltan importantes festivales como el Internacional de Cine con carácter anual centrando su atención en directores nuevos y emergentes, en un panorama de cine griego, una visión de los países balcánicos y varias retrospectivas de cineastas.

La Bienal de Arte Contemporáneo de Tesalónica es otra de las citas importantes en el calendario cultural europeo. Con un enfoque crítico de la

realidad y una visión histórica del individuo y del mundo a través de las obras de artistas que en cada edición llegan desde todos los puntos del planeta, se plantean putos de vista alternativos para encarar el progreso. Desde primeros de septiembre y hasta mediados de noviembre se celebra el festival anual de Dimitria, un tradicional evento que reúne a una gran variedad de espectáculos de música, danza y teatro. El origen se remonta a cuando el imperio era gobernado por los bizantinos. A través del tiempo las tradiciones se mantuvieron intactas y hoy es todo un referente que contiene teatro, ópera, danza, música, artes plásticas y literatura. También es una forma de valorizar las tradiciones de la cultura helénica a través de carnavales, teatro clásico y cocina.

El pasado y el presente se funden bajo un solo nombre, ofreciendo magníficos espectáculos en conmemoración de San Demetrio.

### De la huerta y el mar al plato

El entorno natural que rodea Tesalónica ya sea en el mar como en tierra adentro, es uno de los más fértiles y generosos de Grecia, con una variedad y calidad envidiables. Disfrutar de una buena mesa aquí es parte inseparable de la cultura.

Esa bendición se saborea en sus entrantes: dolmades (hojas de parra rellenas de carne, arroz, vegetales y salsa de yogur); horiatiki, una ensalada que es un festival de vegetales y hortalizas; taramosalata (salsa de huevos de bacalao); berenjenas a la plancha con queso feta, el bekri o cerdo borracho (guisado con vino tinto y tomate).

La soutzoukakia, llevada a Tesalónica por los griegos obligados a abandonar Turquía hace un siglo, son albóndigas alargadas, especiadas con ajo, comino, perejil y, a veces, orégano o un toque de canela que se sirven con salsa de tomate y a menudo se acompañan con arroz y boukovo, pimientos secos picados y picantes. Rara es la taberna o restaurante donde no las sirven.

Las carnes protagonizan algunos de los platos más populares como las chuletas de cordero (paidakia), la tigania (cerdo frito), las keftedakia (albóndigas) y el souvlaki (carne en una brocheta), entre otras muchas sugerencias.

Tesalónica tiene una fuerte conexión con el mar y sus pescados y mariscos son realmente excepcionales, así como infinitas sus opciones de preparación, tanto si es a la parrilla en una sencilla taberna o platos más creativos servidos en restaurantes de lujo.

No podemos dejar Tesalónica sin probar el ouzo, un aperitivo aromatizado con semillas de anís o hinojo que se produce exclusivamente en Grecia o un vino griego que combine a la perfección con los mariscos o las carnes, según sea nuestra preferencia.

En este pequeño guiño a la exquisita gastronomía de Tesalónica no pueden faltar sus mercados de productos frescos como el popular Kapani, el de la plaza Athonos o el Ágora Modiano, el mercado central de alimentos de la ciudad, muy reformado pero que conserva casi toda la arquitectura vanguardista que le imprimió el arquitecto de origen judío Eli Modiano.

Tesalónica es mucho más que una bella y vibrante ciudad de la cuenca mediterránea, es parte de la esencia de la historia, es cosmopolita y a la vez tradicional en perfecta armonía, es el todo concentrado en un crisol de pueblos y culturas. ¿Qué más se puede pedir?

<https://visit-centralmacedonia.gr/es>

<https://thessaloniki.travel/es/>





Sunset over Thessaloniki | *Atadecer sobre Tesalónica*

White Tower | *Torre Blanca*



The country's second largest city after Athens, whose name is closely linked to one of history's myths, Alexander the Great, bears the same name as its sister city Thessaloniki, whose husband King Cassander of Macedonia founded it in 315 BC. Its strategic geographical location, straddling the East and West, made its port on the Aegean Sea the most important economic and commercial centre of the Balkan Peninsula for more than 2,300 years. After the Hellenistic period, it became part of the Roman Empire in 148 BC and then the Byzantine Empire, before becoming Ottoman until the beginning of the 20th century after the First Balkan War, when it was absorbed by Greece. In the midst of this turbulent and at the same time enriching cultural history, in the 15th century it welcomed an important Jewish community from Spain after the expulsion decreed by the Catholic Monarchs. All this legacy, part of which is part of the UNESCO World Heritage Site, is reflected in the coexistence of monuments from all periods. A stroll through it is a master class in history that takes on a special dimension when we approach its gastronomy as a cultural heritage of the people who nurtured its past, its vibrant

nightlife, its leisurely way of life and, above all, the friendly nature of its people, making Thessaloniki an unforgettable experiential whole.

#### A cultural mosaic

The White Tower of Thessaloniki is one of the city's landmarks. Erected in front of the sea, It was built in the Ottoman period during the sultanate of Suleiman the Magnificent on top of a 12th-century Byzantine one. For centuries it formed part of the city wall and served both as a defensive fort and as a prison where atrocities were committed. As a sign of purification, when it passed into the hands of Greece, The tower was painted white, and although this colour has now disappeared, it still retains its name and symbolism. It houses the Museum of Byzantine Culture. Its eleven rooms display sculptures, frescoes, mosaics, icons, inscriptions, family heirlooms, books and elements of Byzantine daily life, with a special focus on the events of all kinds that caused it to flourish in Greece, not forgetting those that led to the fall of Constantinople in 1453.

From its thirty-four-metre high battlements, Mount Olympus can be seen on clear days. A few metres away is the Ladadika quarter, or historic port, which was once one of the most important trading centres in the Aegean Sea, mainly for olive oil. This corner of the city was once home to the Jewish community, today it has been declared a site of Cultural Interest since 1985. After the devastating fire of 1917 that destroyed most of the centre of Thessaloniki, Ladadika is a reminder of what it once was. The historic buildings were saved from the flames and at the end of the 20th century a thorough restoration was undertaken without losing the historical identity of the town. The result is a suggestive network of pedestrian streets with 19th century buildings, old warehouses converted into traditional shops, bars, restaurants, typical taverns, such as the ouzeries, where ouzo (a strong liqueur) and mezes (starters to share which, as in all Greek cuisine, cheese is always





*Ladadika quarter, once one of the most important markets in the city |  
Barrio de Ladadika, en el pasado uno de los mercados más importantes de la ciudad*

present) are served, as well as clubs that make the neighbourhood the epicentre of the city's entertainment without losing its original beauty.

Thessaloniki is a university city, and this has been decisive in making its nightlife famous, especially in some streets, such as Proxenou Koromila, Mitropoleos, Ermou or Valaoritou, where the offer of bars, restaurants, taverns and pubs ranges from the most traditional to the most modern. Emporiou Square and Egiptou Street concentrate much of the nightlife in the always lively Ladadika district. In the centre of the city stands the Triumphal Arch of Galerius, one of Thessaloniki's most emblematic monuments. Commissioned by the Roman Emperor Caesar Galerius in the 4th century to commemorate his victory over the Persians, it is popularly known as "Kamara" for being part of the majestic Roman palaces that once stood here.

The reliefs on its sides are an interesting source of historical information as they narrate the exploits of the Roman troops

under the Emperor's command in the conquest of Persia.

Just over a hundred metres away is the Greek Orthodox Church of St. George, better known as the Rotunda because of its circular shape. Today it is one of the fifteen monuments of Thessaloniki declared a UNESCO World Heritage Site, although there is some controversy about the purpose of its construction in the 4th century. Some theories suggest that it may have been a temple dedicated to Zeus, other mythological deities or even the mausoleum of the emperor Galerius himself, although he was never buried here.

It is surprisingly similar to the Pantheon in Rome, but in any case it is a unique monument in Greece. At thirty metres high and almost twenty-five metres in diameter, it preserves large mosaics, hagiographies, i.e. biographical compositions of the saints, and an interesting history, having been a temple of three religions, from a place of ceremonies for Roman gods to a mosque of which the minaret remains, as well as a

Christian temple. This very important church from the early Christian period has also been a museum and since 2015 it has been a cultural space of the utmost importance.

Without leaving the historic centre, the church of San Demetrio was renovated in the 7th century after a fire, and is now one of the best examples of early Christian architecture. The interior contains interesting capitals from the primitive 5th-century basilica built on the site of an earlier Roman baths, although the most significant are the six mosaics dating from the 5th-9th centuries, both for their artistic and historical importance and for the information they provide on the costumes of the period.

In the basement of the church is the crypt where Saint Demetrius, patron saint of the city, was martyred along with some of his faithful in 303. This space is believed to coincide with the site of the ancient baths, today converted into an exhibition space with objects found during the restoration process.



*Triumphal Arch of Galerius | Arco del Triunfo de Galerio*



Along the waterfront of cosmopolitan Thessaloniki, so full of influences from East and West, Aristotle Square, designed by French architect Ernest Hébrard in 1918 after the terrifying fire, is the epitome of the city's latest design with colonnades and cafés surrounded by grand mansions now converted into shops and hotels. Very lively day and night, It is a meeting point with a beautiful view of the Thermaic Gulf, where major cultural events take place. Ano Poli, also known as the upper part of the city, was the only neighbourhood to escape the fire that ravaged Thessaloniki in 1917. Within its walls you will find an interesting Ottoman legacy with beautiful wooden houses flanking the winding cobbled streets, where it is also possible to admire beautiful mansions of Macedonian architecture, flower-filled courtyards, traditional cafes and tavernas where you can sample authentic local delicacies.

On the walk up to the highest point, from where it is possible to see some of the most beautiful

sunsets on the planet, there is a string of monuments and churches, several of them UNESCO World Heritage Sites, such as St. Catherine's Church, the Orthodox monastery of Vlatadon built in the 14th century, the church of St. Nicholas Orfanos or that of Hosios David, the Taxiarchs temple, the 15th century Alatza Imaret mosque and the mausoleum of Musa Baba with its peculiar octagonal plan. On this tour we will follow the Roman-Byzantine walls of Thessaloniki to the northwest end of the acropolis, where the Eptapyrgio Fortress stands with Byzantine and Ottoman architecture and the Triangle Tower, the historic 15th century artillery construction erected at the height of the Turkish occupation to reinforce the walls. The entire walled complex is also listed as a UNESCO World Heritage Site.

#### **The Sephardic footprint**

With the expulsion of the Spanish Jews decreed by the Catholic Monarchs in 1492, the Sephardic





Orthodox monastery of Vlatadon | *Monasterio ortodoxo de Vlatadon*



Archaeological Museum of Thessaloniki | *Museo Arqueológico de Tesalónica*

Jewish Cemetery | *Cementerio judío*



community of Thessaloniki experienced a very important growth and its economic activity was decisive for the recovery and prosperity of the city thanks to trade and industry, reaching its peak in the 18th and 19th centuries. They were welcomed and invited by the Sultan and integrated so well that they called the city “The Mother of Israel”. Despite the bloody purge carried out by the Nazis, the Jewish presence is still alive today in numerous synagogues, the Jewish Museum, some mansions and several restaurants and taverns, for the Sephardic culinary tradition is also part of the local gastronomy.

There are many restaurants where Sephardic dishes such as burekitas, which are meatballs stuffed with aubergine or other ingredients, meatballs in walnut sauce or boiled eggs, boiled in water flavoured with spices, have been added to the menu.

#### Culture as a sign of identity

Since the 20th century Thessaloniki has been experiencing a new renaissance among beautiful misty sunsets, spice stalls, bazaar taverns, traces of Byzantium and the grandeur of the Ottoman era, surviving among modern buildings covered with street art, defining the city’s blend of historicity and urban culture.

Its important academic and university community, together with the diversity of festivals and dozens of museums, imbue the atmosphere with an air of scholarship that might well recall the Romantic idea of classical Greece. Although all the city’s museums are special, the Archaeological Museum has a genuine thematic magnetism. Its eight sections provide a complete historical overview through prehistory, the birth of the cities, the kingdom of Macedonia from the 7th century BC. to Late Antiquity, the history of the city of Thessaloniki, the gold of the Macedonians, an open-air section dedicated to the period between the 2nd and 4th centuries, another section dedicated to the stone monuments of the Roman period and, finally, one entitled “Macedonia: from fragments to pixels”, a suggestive proposal to immerse oneself in the history of Macedonia through new technologies with digital representations of masterpieces and virtual journeys through time and space. The Thessaloniki Water Supply Museum, open to the public in the former pumping station of the Municipal

Water Supply Company built in 1890, preserves all the original machines and installations, as well as photographs, plans and archival documents that tell the story of the city’s water supply since Ottoman times. Through its exhibitions and informative programmes, seeks to raise awareness of environmental issues related to water and sustainability.

In 1994, the Museum of Byzantine Culture was inaugurated. The eleven permanent exhibition spaces contain authentic artefacts, mainly found in Thessaloniki, but also from different parts of Macedonia. Tens of thousands of objects cover a chronological spectrum from the 2nd to the 20th century AD.

The Sephardic legacy also has its own space thanks to the Jewish Museum of Thessaloniki, which exhibits commemorative objects and inscriptions found in the Jewish necropolis, a historical review of the Sephardic community in the city from the 3rd century BC to the Second World War and a section dedicated to the Holocaust as a tribute to the 49,000 Jews deported from



here to concentration camps, most of whom did not return. Greece's only Film Museum is located in the port of Thessaloniki and was founded in 1997, the same year that the city became the European Capital of Culture. The Museum presents the history of Greek cinema, from its origins in the early 20th century to the present day.

Its collections include giant handmade posters, sketches, lithographs, watercolours, Greek and foreign films, documentaries, trailers, archival material, projectors from other eras, tools, reels and a long etcetera. The Museum is also a film archive with a collection of more than eight thousand books and magazines on the Seventh Art.

The Museum of Photography, the Olympic Museum, the Museum of Contemporary Art, the Museum of Ethnology and Folk Life of Macedonia and Thrace are just a small sample of the city's magnificent museum heritage, through which it is possible to immerse oneself in the Macedonian essence.

Thessaloniki's cultural offer does not lack important festivals such as the annual International Film Festival, which focuses on new and emerging directors, a panorama of Greek cinema, a vision of the Balkan countries and several retrospectives of filmmakers.

The Thessaloniki Biennial of Contemporary Art is another important event on the European cultural calendar. With a critical approach to reality and a historical vision of the individual and the world through the works of artists who come from all over the world for each edition, alternative points of view on how to face progress.

From early September to mid-November, the annual Dimitria festival is a traditional event that brings together a wide variety of music, dance and theatre performances. The origin dates back to when the empire was ruled by the Byzantines. Over time the traditions have remained intact and today it is a reference point for theatre, opera, dance, music, plastic arts and literature. It is also a way of promoting the traditions of Hellenic culture through carnivals, classical theatre and cuisine. The past and the present merge under one name, offering magnificent performances in commemoration of Saint Demetrius.

#### From the garden and the sea to the plate

The natural environment surrounding Thessaloniki, both inland and at sea, is one of the most fertile and bountiful in Greece, with an enviable variety and quality. Enjoyment of a good meal here is an inseparable part of the culture.

That blessing is savoured in the starters: dolmades (vine leaves stuffed with meat, rice, vegetables and yoghurt sauce); horiatiki, a salad that is a festival of vegetables; taramosalata (cod roe sauce); grilled aubergines with feta cheese; bekri or drunken pork (stewed with red wine and tomato).



Souvlaki, a traditional Greek dish | Souvlaki, plato típico de la gastronomía griega



Fresh fish from the Aegean at Kapani market | Pescado fresco del Egeo en el mercado Kapani



Kapani Market | Mercado de Kapani

Soutzoukakia, brought to Thessaloniki by Greeks forced to leave Turkey a century ago, are elongated meatballs, spiced with garlic, cumin, parsley and sometimes oregano or a hint of cinnamon, served with tomato sauce and often accompanied by rice and boukovo, chopped, spicy dried peppers. Rare is the tavern or restaurant where they are not served. Meats feature in some of the most popular dishes such as lamb chops (paidakia), tigania (fried pork), keftedakia (meatballs) and souvlaki (meat on a skewer), among many other suggestions.

Thessaloniki has a strong connection with the sea and its seafood is truly exceptional, as are the endless options for preparation, whether grilled in a simple taverna or grilled or more creative dishes served in fine restaurants.

You can't leave Thessaloniki without trying ouzo, an aperitif flavoured with anise or fennel seeds that is produced

exclusively in Greece, or a Greek wine that pairs perfectly with seafood or meat, depending on your preference.

In this little nod to Thessaloniki's exquisite gastronomy, you can't miss its fresh produce markets, such as the popular Kapani, the one in Athonos Square or the Agora Modiano, the city's central food market, which has been extensively renovated, but retains almost all of the avant-garde architecture of Jewish architect Eli Modiano.

Thessaloniki is much more than a beautiful and vibrant city of the Mediterranean basin, it is part of the essence of history, it is cosmopolitan and yet traditional in perfect harmony, it is the whole concentrated in a melting pot of peoples and cultures. What more could you ask for?

<https://thessaloniki.travel/>

<https://visit-centralmacedonia.gr/en/>





# Tokio es para mirar y admirar

Vuela directo de Madrid a Tokio  
con nuestros tres vuelos semanales







# ROSA DEL AZAFRÁN

## LA EXÓTICA FLOR MANCHEGA THE EXOTIC LA MANCHA FLOWER

Cuenta la mitología griega que cada amanecer la diosa Eos ondea su velo de color azafrán para teñir el cielo de infinitos matices, mientras abre las puertas al sol y esparce el rocío sobre la tierra. De pronto, en ese mágico instante de las primeras luces otoñales, es cuando en los campos manchegos se obra el milagro y el mejor azafrán del mundo nos seduce.

*Greek mythology tells us that every dawn the goddess Eos waves her saffron-coloured veil to dye the sky with infinite shades, while she opens the gates to the sun and spreads the dew over the earth. Suddenly, in that magical moment of the first autumn lights, is when the miracle is worked in the fields of La Mancha. and the best saffron in the world seduces us.*

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación



Es la especia más antigua de la que se tiene conocimiento. Utilizada con múltiples fines desde hace milenios, siempre ha estado vinculada a las más cultas y avanzadas civilizaciones, lo que le aporta ciertas connotaciones exóticas. Asirios, babilónicos, egipcios, griegos, persas, romanos, árabes y hasta en la lejana China fueron seducidos por la belleza de la flor y por las propiedades únicas de sus estigmas, convirtiéndola en la más codiciada de las especias. Según parece, el origen de esta planta se sitúa en las mesetas de Anatolia, en la actual Turquía, por donde pasaban las más importantes rutas comerciales de la antigüedad. Esto propició la rápida expansión en todas las direcciones, por lo que no es de extrañar que se citen sus beneficios en libros como el Antiguo Testamento, en el Cantar de los Cantares del rey Salomón, en un papiro médico egipcio del 1500 a.C. o en frescos palaciegos de la Creta minoica de hace más de tres mil años. Fue tan preciada y valorada que su uso tenía connotaciones socioculturales, por lo que su comercio se convirtió en un importante generador de riqueza. Gracias a la actividad mercantil de los romanos se cree que fue como llegó a la



Península Ibérica hace más de dos mil años, si bien no fue hasta la llegada de los árabes, fieles herederos de los conocimientos griegos de las cualidades medicinales y culinarias del azafrán, cuando esta cotizada planta inició su expansión definitiva en nuestra tierra durante el califato de Córdoba. La flor del azafrán se adaptó de manera muy particular a las características del suelo y del clima de La Mancha y los agricultores de entonces comprendieron rápidamente cómo debían cultivarlo. Tanto es así que, sin pretenderlo, lo hicieron sostenible hasta nuestros días, convirtiéndose unos y otros son los verdaderos protagonistas de esta historia.

#### El azafrán, identidad y cultura manchega

Esta especia fue fundamental en la economía y en la unión de las familias más humildes, pues en su cultivo, en la recolección y en los posteriores trabajos de elaboración era necesaria la participación de todos los miembros. Algo que actualmente no ha cambiado.

Tal es el arraigo de este vínculo histórico entre La Mancha y el azafrán que son muchas las manifestaciones culturales convertidas en tradiciones, como la pervivencia de un vocabulario propio, refranes, canciones y hasta una jota, la celebración de fiestas con un marcado sentido popular como la de la Rosa del Azafrán de Consuegra o las constantes referencias encontradas en los diferentes museos etnográficos manchegos, sin olvidar una expresión que repetidamente escuché a los mayores de Consuegra, Madrیدهjos o Villafranca de los Caballeros: “aquí el azafrán ha pagado muchas bodas, muchas casas y muchas carreras”. Se dice que la flor del azafrán es “flor de un día”, pues nace con las primeras luces y muere unas horas más tarde con el crepúsculo, pero algo tan efímero ha servido para cimentar una cultura superviviente al tiempo y a los avatares de la historia. Han pasado los siglos y muchas cosas no han cambiado, salvo la extensión dedicada al azafrán que ha disminuido sustancialmente. Desde muy antiguo está documentado el cultivo en Pedro Muñoz y Campo de Criptana (Ciudad Real), en Lillo, Madrیدهjos,





Villacañas, Villanueva de Alcardete, Villafranca de los Caballeros, Cabezamasada y Consuegra (Toledo) y en Mottilla del Palancar (Cuenca). Es principalmente en estas localidades donde aún es posible ver a familias enteras agachadas penitentemente recogiendo con delicadeza las preciadas flores. Sin perder tiempo para que no se marchiten son transportadas a las casas y en una especie de ejercicio de socialización ancestral, las mujeres, por aquello de que tienen más destreza en las manos y los dedos más finos, proceden al mondado, como aquí se denomina a la tarea de separar los valiosos estigmas rojos de la flor.

Con un conocimiento empírico asombroso y de forma artesanal se realiza el tueste del azafrán, es decir, someter a los estigmas a un proceso de secado y deshidratación controlado para garantizar la perfecta conservación de las propiedades del azafrán.



En este punto es importante remarcar que, aunque estos trabajos se realizan de manera particular y en las propias casas de los agricultores, todo está controlado según las directrices marcadas por la DOP Azafrán de La Mancha, pues sin ello es absolutamente imposible su comercialización, garantizando así la observación de todas las normas sanitarias y la máxima calidad. El azafrán de La Mancha está considerado como el mejor del mundo, presentando un color rojo intenso, un aroma suave como el de los buenos perfumes y gracias al proceso tradicional de monda y tueste el estigma no se mezcla con otras partes de la flor, al contrario de lo que ocurre con otros foráneos.

Tal es la calidad del azafrán manchego que en algunos de sus componentes como el safranal, un potente antioxidante y anticonvulsivo, presenta valores de hasta ciento cincuenta puntos por encima de otros afamados azafranes de procedencia extranjera. Si tenemos en cuenta los valores cualitativos del azafrán de La Mancha, su cultivo y elaboración de manera totalmente artesanal y que para producir un kilogramo -antiguamente se pesaba en onzas- hacen falta una media de doscientas cincuenta mil flores, pensar que nuestro azafrán es caro es un completo error. Y si a esto le sumamos el valor etnográfico que aporta a la cultura española y a la propia "marca España", sería





un buen ejemplo de solidaridad con nosotros mismo el priorizar su consumo frente a los importados.

Ya sea en usos medicinales, cosméticos o textiles, el empleo del azafrán tiene muchas derivaciones, aunque la más universal es en la cocina y los gustos son como el ombligo: cada uno tenemos el nuestro. No obstante, quiero hacer un merecido reconocimiento al chef del restaurante La Jorja, enclavado en la orilla de la Laguna Grande de Villafranca de los Caballeros, declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO, quien nos deleitó con unas increíbles patatas revolconas con panceta a baja temperatura, chimichurri y trufanesa, todo ello aderezado con



azafrán de La Mancha. Pero el espectáculo gastronómico no termino ahí y el Arroz Aldonza estaba literalmente sublime. Se trata de un arroz meloso con bacalao, verduras y un toque suave de azafrán manchego. Imposible de olvidar.

Por si fuera poco, el azafrán de La Mancha ha encontrado una nueva razón de ser. No hace mucho ha entrado en la escena la artesana toledana de la firma Estigma Joyas, un proyecto afincado en Consuegra en el que María del Carmen está poniendo toda su ilusión para crear joyas de plata con diseños únicos, en las que se incorporan estigmas naturales de azafrán de La Mancha mediante un proceso de esmaltado totalmente manual. El resultado son piezas originales y juveniles en las que no hay dos iguales.

Aunque valorado desde hace siglos, el azafrán de La Mancha es mucho más que una preciada especia, es todo un símbolo cultural cuya supervivencia es responsabilidad de todos los españoles. En nuestra mano está velar por su conservación.

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







*It is the oldest known spice. Used for multiple purposes for millennia, it has always been linked to the most cultured and advanced civilisations, which gives it certain exotic connotations. Assyrians, Babylonians, Egyptians, Greeks, Persians, Romans, Arabs and even as far away as China were seduced by the beauty of the flower and the unique properties of its stigmas, making it the most coveted of spices.*

*The origin of this plant is said to be in the Anatolian plateaus of present-day Turkey, through which the most important trade routes of antiquity passed. This led to rapid expansion in all directions, so it is not surprising that its benefits are cited in books such as the Old Testament, in King Solomon's Song of Songs, in an Egyptian medical papyrus from 1500 BC. or in palace frescoes from Minoan Crete more than 3,000 years ago.*

*It was so precious and valued that its use had socio-cultural connotations, and its trade became an important generator of wealth. It is believed to have reached the Iberian Peninsula more than two thousand years ago thanks to Roman trade, although it was not until the arrival of the*

*Arabs, faithful heirs of the Greek knowledge of the medicinal and culinary qualities of saffron, when this highly prized plant began its definitive expansion in our land during the Caliphate of Cordoba.*

*The saffron flower was particularly well adapted to the characteristics of the soil and climate of La Mancha and the farmers of the time quickly understood how to grow it. So much so that, without intending to do so, they have made it sustainable to this day, and both have become the true protagonists of this story.*

**Saffron, Manchegan identity and culture**

*This spice was fundamental in the economy and in the union of the most humble families, as the cultivation, harvesting and subsequent processing work required the participation of all the members of the family. This remains unchanged today.*

*Such is the deep-rootedness of this historical link between La Mancha and saffron that many cultural manifestations have become traditions, such as the survival of its own vocabulary, proverbs, songs and even a jota (Spanish folk song), the celebration of festivals with a markedly popular meaning such as the Rosa del Azafrán in Consuegra or the constant references found in the different ethnographic museums of La Mancha, without forgetting an expression that I repeatedly heard from the elders of Consuegra, Madridejos or Villafranca de los Caballeros: "here saffron has paid for many weddings, many houses and many university studies".*

*It is said that the saffron flower is a "flower of a day", as it is born at first light and dies a few hours later at dusk, but something so ephemeral has served to cement a culture that has survived time and the vicissitudes of history. Centuries have passed*







and many things have not changed, except for the area devoted to saffron, which has decreased substantially. Its cultivation has been documented since ancient times in Pedro Muñoz and Campo de Criptana (Ciudad Real), in Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete, Villafranca de los Caballeros, Cabezamasada and Consuegra (Toledo) and in Motilla del Palancar (Cuenca).

It is mainly in these localities where it is still possible to see whole families bending down penitently and delicately picking the precious flowers. Without wasting time so that they do not wither, they are transported to the houses and, in a kind of ancestral socialisation exercise, the women, because they have more dexterity in their hands and finer fingers, proceed to peel the peelings, as the task of separating the valuable red stigmas from the flower is called here.

Saffron roasting, i.e. subjecting the stigmas to a controlled drying and dehydration process, is carried out with astonishing empirical knowledge and in a traditional way, to guarantee the perfect preservation of the saffron's properties.

At this point it is important to point out that, although this work is carried out privately and in the farmers' own homes, everything is controlled in accordance with the guidelines laid down by the Saffron from La Mancha PDO, as without this it is absolutely impossible to market the saffron. This guarantees compliance with all health standards and maximum quality.







Saffron from La Mancha is considered to be the best in the world, with an intense red colour, a mild aroma like that of good perfumes and, thanks to the traditional process of cutting and roasting, the stigma is not mixed with other parts of the flower, unlike other foreign saffron. Such is the quality of saffron from La Mancha that some of its components, such as safranal, are powerful antioxidants and anticonvulsants, has values of up to one hundred and fifty points higher than other famous saffron from abroad. If we take into account the quality values of saffron from La Mancha, its cultivation and production in a totally traditional way and the fact that to produce one kilogramme - formerly it was weighed in ounces - an average of two hundred and fifty thousand flowers are needed, it is a complete mistake to think that our saffron is expensive. And if we add to this the ethnographic value it brings to Spanish culture and to the

"Spain brand" itself, it would be a good example of solidarity with ourselves to prioritise its consumption over imported products. Whether in medicinal, cosmetic or textile uses, the use of saffron has many derivations, although the most universal is in cooking, and tastes are like navels: we all have our own. However, I would like to give well-deserved recognition to the chef of the restaurant La Jorja, located on the shore of the Laguna Grande de Villafranca de los Caballeros, declared a Biosphere Reserve by UNESCO, who delighted us with some incredible "patatas revolconas" with bacon at low temperature, chimichurri and "trufanesa", all garnished with saffron from La Mancha. But the gastronomic spectacle did not end there and the Aldonza Rice was literally sublime. This is a mellow rice dish with cod, vegetables and a soft touch of saffron from La Mancha. Impossible to forget. As if that were not enough, saffron from La Mancha has found a new raison of being. Not long ago, the craftswoman from Toledo of Estigma Joyas, entered the scene, a project based in Consuegra in which Maria del Carmen is putting all her enthusiasm into creating silver jewellery with unique designs in which natural saffron stigmas from La Mancha are incorporated by means of a totally manual enamelling process. The result is original and youthful pieces in which no two are alike. Although it has been valued for centuries, saffron from La Mancha is much more than a precious spice, it is a cultural symbol whose survival is the responsibility of all Spaniards. It is up to us to ensure their conservation.

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







# LA GRAN. DUSC XL



## PART OF YOUR **RIDE**

### UNA MALETA SUPERIOR PARA CUALQUIER AVENTURA.

La nueva y ligera maleta superior DUSC XL ofrece una gran capacidad para todo tipo de uso. La carcasa de ABS es impermeable y tiene capacidad para dos cascos.

Puedes instalar la maleta DUSC XL sobre nuestro portaequipaje ADVENTURE-RACK o STREET-RACK. Esto te permitirá liberar el asiento y acomodar a un pasajero gracias al respaldo disponible como accesorio.

PUEDES ENCONTRAR ESTE Y OTROS  
PRODUCTOS EN [SW-MOTECH.COM/ES](https://www.sw-motech.com/es)



# EL ARTE DE VIAJAR EN MOTO UNA MIRADA DIFERENTE

## THE ART OF TRAVELLING BY MOTORBIKE A DIFFERENT LOOK

# TÚNEZ (II)

## PURO IMPRESIONISMO EMOCIONAL PURE EMOTIONAL IMPRESSIONISM

Viajar implica un ejercicio de humildad para tocar el alma de cada rincón y conocer aquello que los hace diferentes, enriqueciéndonos de la experiencia. Recorrer el sur de Túnez, allí donde los horizontes dibujan líneas entre la realidad y el espejismo, donde la naturaleza se desahoga con cuchilladas en la roca esculpiendo cañones donde la vida brota con ímpetu y la tierra abraza a sus gentes dándoles morada, donde las tradiciones ancestrales se mantienen vivas y se transmiten oralmente, es abandonarse al universo de la luz en el mundo de los “hombres libres”.

Traveling involves an exercise in humility to touch the soul of every corner and know what makes them different, enriching us from the experience. Tour the south of Tunisia, where the horizons draw lines between reality and mirage, where nature lets off steam with stabs on the rock sculpting canyons where life gushes forth and the earth embraces its people giving them home, where ancient traditions are kept alive and are transmitted orally, is to abandon oneself to the universe of light in the world of “free men”.

Texto | Text: Redacción El Arte de Viajar en Moto  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Discover Tunisia







Sitio Arqueológico de Sbeitla | Sbeitla Archaeological Site

Con la imagen de la Tabla de Jugurtha en nuestros retrovisores ponemos rumbo al Gran Erg, pero de camino sucumbiremos a ese territorio milenario que nos abre las puertas del mítico Sáhara, donde los oasis de montaña se abren al cielo inmenso desde sugerentes rincones, allí donde aún se habla la lengua bereber, donde los espejismos evocan caravanas de mercaderes y donde perviven la arquitectura de los Ksour y las viviendas trogloditas. Allí donde la magia existe se extiende una tierra de película preñada de lugares en los que el silencio y la imaginación desgranar sueños e ilusiones, ensoñaciones de leyenda y los deseos valientes de vivir experiencias únicas.

#### El reino bereber

Cruzando las altas mesetas que separan las cadenas montañosas del norte y las áridas estepas del centro de Túnez, el aire, cada vez más seco, se cuela por el casco con un aroma a desierto. Poco a poco la excitación va en aumento al presentir que las próximas jornadas no estarán exentas de un romántico sentir aventurero, mientras a los lados de la carretera se abren inmensos campos de olivos cuyo origen entenderemos más tarde. Todo ello forma un cóctel de evocaciones históricas y culturales que se mezclan con el exotismo que ansiamos encontrar más allá de la línea del horizonte. De pronto, cuando en el imaginario personal ya se había instalado la imagen del indómito mundo bereber, Sbeitla despliega todo su esplendor bajo la cálida luz del atardecer. Fundada por los romanos durante la expansión de Vespasiano, alcanzó su máximo apogeo económico en el siglo II gracias a el floreciente cultivo del olivar y la elaboración de aceite de oliva, como lo

atestiguan las numerosas prensas de la época que se conservan. Del periodo imperial quedan magníficos ejemplos como las termas, el teatro, el foro, el arco del triunfo de Diocleciano, la puerta de Antonino y el capitolio con los tres templos dedicados a los dioses Júpiter, Juno y Minerva. Tras el colapso del Imperio Romano Sbeitla corrió la misma suerte, pero el establecimiento de los bizantinos, quienes trasladaron aquí la capital desde Cartago y se independizaron de Bizancio, significó un renacer esplendoroso de la ciudad. Se construyeron numerosos lugares de culto cristianos que fueron contribuyendo a una regeneración urbana muy particular, hasta que fuera conquistada por los árabes y utilizada como lanzadera para las futuras campañas que propiciaron su expansión por todo el norte de África. Después de una agradable velada y un descanso reparador en el Byzacene Hotel-Resort, los depósitos llenos de gasolina y una curiosidad insaciable por descubrir nuevos parajes y por saber más de la cultura tunecina, partimos en dirección suroeste hasta casi rozar la frontera argelina. Después de tres horas de camino por un paisaje cada vez más árido que me recuerda la importancia del agua, ese “oro líquido” como se denomina en la cultura árabe, en el horizonte se dibuja la silueta de suaves montañas que esconden varios tesoros naturales. Siempre me pasa lo mismo cuando viajo con el tiempo suficiente para dar rienda suelta a mi ansia cognitiva y termino enamorándome de cada lugar. Viajar en moto es uno de los mayores placeres de la vida y hacerlo en muchos parajes de Túnez se convierte en poesía.

Este es un escenario en el que el concepto de “Impresionismo emocional” que tanto se ha aplicado a la obra del genial cineasta Luis Buñuel encontraría un magnífico ejemplo, pues el país debe mirarse con perspectiva para comprender mejor el alma del gran lienzo que forman los pequeños detalles. Con una excitante, aunque errónea, sensación de estar en medio de ninguna parte un cartel anuncia la llegada a la localidad minera de Al-Rudayyif, punto de entrada y salida de la ruta circular entre los oasis de montaña y las gargantas de Selja. Esta zona es tristemente conocida por la guerra de El Alamein durante la Segunda Guerra Mundial y es aquí donde encontramos la “Pista de Rommel”, el general nazi también conocido como “el zorro del desierto”. Erwin Rommel la mandó construir para evitar que los tanques Panzers se hundieran en la arena durante la retirada de las tropas del África Korps. Hoy es un increíble camino de losas de hormigón de baja dificultad para las trail, en cuyos puntos más elevados es posible ver el resplandor cegador del lago salado Chott El Jerid en contraposición a la misteriosa belleza del valle encañonado. El tramo es una combinación de paisajes de tonalidades cambiantes y emociones que luchan por hacerse un hueco en nuestra memoria, tanto por la singularidad del paraje como por el recuerdo de las muchas vidas que allí terminaron. Continuamos hacia el oeste e inesperadamente me percaté de que la tierra se va partiendo abruptamente para alojar los oasis de montaña de Chebika, Tamerza y Mides, emocionantes ecosistemas en los que el agua fluye con generosidad en forma de cauces que bien pudieran parecerse al Edén. En Chebika el río desciende formando cascadas y riachuelos, mientras la antigua ciudad de Tamerza, abandonada como si fuera un pueblo fantasma, se encuentra en el mayor oasis de Túnez de estas características, alimentado por un río que nace en una cascada de más de cuatro metros de altura, algo poco común en un desierto. Por su parte Mides se suspende al borde de un vertiginoso cañón ofreciendo un espectáculo impresionante, en cuyas entrañas se rodaron algunas escenas de El Paciente Inglés y de Star Wars. El aire cada vez más huele a desierto y la luz cegadora del Gran Erg invade un paisaje que desata el imaginario de desafíos y experiencias en la plenitud de la inmensidad. Con la adrenalina corriendo alocadamente llegamos a la puerta occidental del desierto tunecino. Como surgida de las doradas arenas, Tozeur, la que fuera el límite meridional del Imperio Romano, se alza en un inmenso oasis de cientos de miles de palmeras, atrapando el resplandor refulgente del desierto en sus callejuelas para hacer del paseo un ejercicio de ensoñación permanente. Por encima de los puestos de venta callejeros, artesanos y el vibrante ir y venir de gentes se alzan bellos edificios contruidos con las típicas fachadas de ladrillo con formas geométricas para dar identidad propia a Tozeur, entre los que destaca el minarete de la mezquita que al tiempo actúa como un faro para orientarse dentro de la urbe o desde la lejanía del desierto.



Oasis de montaña de Mides | Mides mountain oasis





*En ruta hacia Tozeur | On the road to Tozeur*

Ya en el s. XIV la ciudad era un importante centro comercial al que llegaban las caravanas de mercaderes desde el centro de África, lo que le aportó un toque de exotismo cosmopolita que aún conserva y que se aprecia también en el tiempo que transita a distinta velocidad, algo que incluso inspiró a Franco Battiato al componer la canción “Los trenes de Tozeur”. Especialmente pedagógica resulta la visita al Museo de las Artes y Tradiciones populares, Museo Dar Chraiet. Instalado en la cúpula de Sidi Bou Aïsa, la que fuera una escuela coránica de mediados del siglo XIV, hoy es una magnífica muestra de los modos de vida locales. Otro punto de interés es el impresionante palmeral con más de trescientos mil ejemplares que hacen de Tozeur el mayor productor tunecino de los dátiles conocidos como “dedos de luz”.

El día termina con otra sorpresa al llegar a nuestro alojamiento. El Anantara Sahara-Tozeur es en sí mismo una experiencia, tanto por el sugerente resort rodeado de dunas, como por la sensación de contemplar el atardecer sobre el desierto desde mi villa, haciendo del descanso un momento emocionante. La magia del lugar y el procesamiento de tantas sensaciones de días pasados invitan a una bajada de revoluciones y a tomarnos el día con otro ritmo, pero como la curiosidad no conoce límites, ese punto de relajación tiene poco recorrido.

Bajo un cielo azul de intensidad casi dolorosa buscamos un punto de disfrute más cinematográfico, así que en apenas cuarenta minutos por una carretera que sorteja dunas y rebaños de camellos llegamos a Mos Spa. En medio de una explanada brillante por los restos de sal que afloran desde el subsuelo, al abrigo de imponentes dunas, se alza esa ciudad artificial perteneciente al planeta imaginario de Tatooine en el universo de Star Wars. Rodar con nuestras motos por el mismo escenario de los

*Hotel Anantara Sahara – Tozeur | Anantara Sahara – Tozeur Hotel*



planos-secuencia de la saga que todos tenemos en la memoria fue realmente divertido.

Volvemos sobre nuestras roderas hasta Tozeur para recalibrar la brújula imaginaria que nos adentrará en lo más genuino del “reino bereber”. Por carreteras solitarias y algunas veces de asfalto indefinido, pero sugerentes por el puntito salvaje que aportan, cruzamos tierras cada vez más desérticas con la arena traída por el viento invadiendo la calzada. De pronto la visión de un espejo de proporciones infinitas sobre la tierra anula cualquier otro punto de atención, dejándome a merced del increíble espectáculo con mis puntos de fuga allí donde se producían los espejismos. Aquí la carretera se vuelve perfectamente recta durante más de una treintena de kilómetros atravesando el lago salado Chott El Jerid, el mismo que según Herodoto fue alcanzado por los Argonautas con el barco Argo. Geológicamente es la mayor superficie salina del Sáhara con siete mil kilómetros cuadrados y una altitud que oscila entre los diez y los veinticinco metros sobre el nivel del mar. Según la época del año sus tonalidades varían del blanco al verde claro, pasando por el púrpura, pero siempre es un fotograma imposible de olvidar que en ocasiones se ha convertido en plató cinematográfico como en el rodaje de Star Wars.

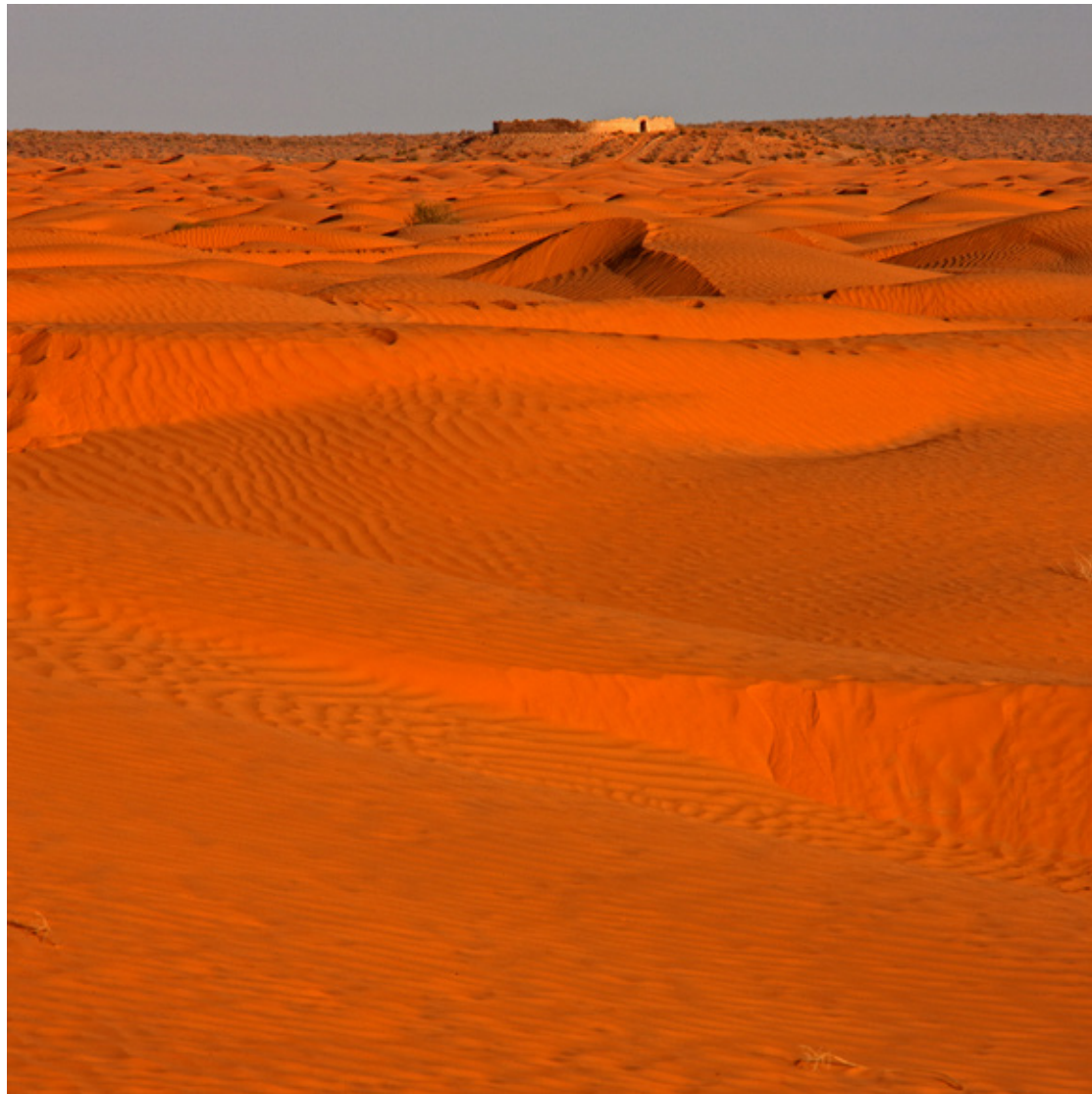
Dejamos atrás este escenario plateado para seguir rumbo al desierto a través de Douz, también conocida como “la puerta del desierto”, por tierras transitadas en el pasado por los bereberes Mrazig. Nuestro destino es un territorio cautivador en el que sonaron cañones de guerra y donde algunos fuertes romanos, contruidos como línea defensiva de la frontera sur del Imperio, sobreviven desafiando el horizonte infinito. Ese lugar se llama Ksar Ghilane, un maravilloso oasis de aguas termales que cada día despierta con la mágica luz del amanecer y la ensoñación romántica de las caravanas de mercaderes. Hasta allí llegamos con nuestras motos y el ronroneo bicilíndrico dio paso al silencio sobrecogedor del desierto sin darnos cuenta, como si una fuerza interior nos empujase a abandonarnos al embrujo del momento. Nunca olvidaré un comentario de mi tunecina amiga Leila Tekaia aludiendo a que llegar a esa parte del Sáhara podría ser algo trascendental, pues el desierto allí es capaz de sacar lo mejor y lo peor de nosotros mismos. Sintiendo mil sensaciones provocadas por ese momento casi místico de la salida del sol comprendí sus palabras. Recordé las jornadas pasadas en las que sufrí algún desengaño por parte de quienes se decían amigos, pero aprendí a ser más generoso con quienes en todo momento se habían mantenido fieles y con su recuerdo me quedo.

Pasado el momento reflexivo de la salida del sol nos ponemos en camino hacia el epicentro de la tierra bereber en busca de lo más genuino de su cultura y modos de vida. El árido paisaje de montañas, llanuras y picos escarpados custodia la genuina arquitectura de los Ksour, construcciones semejantes a colmenas integradas en la roca. Estos graneros fortificados como el Ksar Ouled Dabbab, hoy convertido en un lujoso hotel, eran antiguamente puntos de encuentro de los nómadas que almacenaban allí sus mercancías para protegerlas de los saqueadores. Ksar Hadada es un magnífico ejemplo de viviendas y graneros bereberes, cuyo magnífico estado de conservación fue determinante para ser convertido en plató de cine en el rodaje del episodio



*Cruzando el lago salado de Chott El Jerid | Crossing the salt lake of Chott El Jerid*

*El Sahara cerca de Ksar Ghilane | The Sahara near Ksar Ghilane*







*Ksar Hadada, escenario del rodaje de Star Wars I Ksar Hadada, scene of Star Wars filming*

“La Amenaza del Fantasma” de la película Star Wars. Chenini es el único pueblo de cresta aún habitado por una comunidad bereber con casas excavadas en la roca y su Ksar de montaña dominando la meseta de Dhahar. Además, se mantiene en pie la legendaria mezquita blanca de “Los Siete Durmientes” y el uso cotidiano de la lengua bereber.

La tarde avanza, y por carreteras que poco a poco van mejorando de estado nos encaminamos a la isla de Djerba. La misteriosa e histórica isla, famosa por ser la de los comedores de Lotus en la Odisea de Homero, hoy se ha convertida en uno de los destinos de vacaciones más deseados de Túnez. Más allá de las paradisíacas playas, el paraíso guarda muchas más sorpresas como puertos pesqueros de artes ancestrales, una arquitectura civil y religiosa única en todo el país, un arte urbano emergente, talleres artesanos, una gastronomía marinera succulenta y hasta una fortaleza española del siglo XIV.

Nuestro siguiente punto de parada es otro de esos escenarios míticos. Con una estampa imponente nos recibe el coliseo romano de El Djem. Construido en el s. III d.C, es el tercero más grande del mundo con una capacidad de treinta y cinco mil espectadores y un magnífico estado de conservación, por lo que ha sido utilizado como escenario para spots de televisión y para rodajes cinematográficos como Gladiator.

Emocionados por hacer realidad un sueño, gracias a la intermediación de mi amiga Leila Tekaia y con exquisito cuidado para no causar ningún daño a este monumento Patrimonio de la Humanidad, pudimos entrar con nuestras motos a la arena de los gladiadores y hacernos una foto única e irrepetible. El momento fue de un simbolismo muy especial, pues de alguna manera habíamos llegado al corazón de uno de los monumentos más representativos del Imperio Romano que aún se mantiene en pie.



*Museo Nacional del Bardo, Túnez I Bardo National Museum, Tunis*

*Coliseo romano de El Djem I Roman Coliseum of El Djem*



*El pintoresco pueblo de Sidi Bou Said I The picturesque village of Sidi Bou Said*



Después de hacer noche en el magnífico hotel Mövenpick Resort & Marine Spa Sousse, disfrutando de las vistas impresionantes de la fabulosa playa, ponemos rumbo a Kairouan, la ciudad más antigua de Túnez y Patrimonio de la Humanidad. De su rico pasado nos hablan los muchos monumentos y su arquitectura islámica, destacando por encima de todos la Gran Mezquita, una de las más antiguas del mundo. Sus más de cuatrocientas columnas sostienen una historia rica en elementos decorativos desde el año 671 y las enormes dimensiones del patio interior le dan una grandiosidad fuera de lo común.

La ciudad cuenta con otro medio centenar de templos religiosos, por lo que Kairouan, además de ser una urbe vibrante y acogedora de gente amable, está considerada como la cuarta ciudad más importante del Islam después de la Meca, Fez y Jerusalén.

Especialmente interesante son los zocos medievales, donde se venden todo tipo de artesanía como cerámicas, tapices, alfombras tejidas a mano con lana, cuero y joyas, entre otras muchas maravillas. Nuestro viaje toca a su fin y qué mejor lugar para hacerlo que la capital del país. Cuenta la leyenda que la reina fenicia Dido, exiliada por su hermano Pigmalión, llegó a las costas de África para encontrar asilo pidiendo refugio al rey Jarbas. Este le prometió que le daría tanta tierra como ella pudiera abarcar con una piel de buey. Dido cortó la piel en tiras finas y las unió para formar una cuerda, cerrando el espacio en el que hizo erigir una fortaleza llamada Brisa que más tarde se convertiría en la ciudad de Cartago, germen de la ciudad de Túnez. Recorrer sus calles es como deambular por los siglos que han dejado sus huellas de múltiples maneras. Un buen punto de partida es el Museo Nacional del Bardo, antiguo palacio de los monarcas otomanos que alberga la mayor colección de mosaicos romanos en el mundo. Pasear la Medina de Túnez, declarada Patrimonio de la Humanidad, donde se hallan sus monumentos y los zocos tradicionales llenos de mercancías típicas, la plaza de la Kasbah, las mezquitas de Ezzitouna y la de Hammouda Pacha y los muchos puestos para degustar auténtica comida tunecina es una experiencia vibrante e inolvidable.

Cartago, antigua capital del imperio púnico, junto a la colina de Byrsa, al Tofeto, a los antiguos puertos púnicos y a las termas del emperador Antonino constituyen la mejor lección de un periodo clave en la historia universal.

Muy cerca se encuentra Sidi Bou Said, el pueblo más pintoresco en la bahía, famoso por sus hermosas casas pintadas de azul y blanco con sus bellos balcones decorados con arabescos y por las fantásticas vistas del golfo de Túnez. No se puede abandonar este idílico lugar sin probar el delicioso “bambalouni”, los típicos bollos artesanos elaborados con una pasta de harina frita en aceite y espolvoreados con azúcar.

Túnez es un genuino paraíso, un universo de contrastes coexistentes que he tenido la fortuna de conocer desde diferentes ángulos y al que prometo volver con la humildad necesaria para seguir aprendiendo.

[www.calameo.com/revista-go-travel\\_el-arte-de-viajar-en-moto#books](http://www.calameo.com/revista-go-travel_el-arte-de-viajar-en-moto#books)

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





Sbeitla Archaeological Site / Sitio Arqueológico de Sbeitla

With the image of the Jugurtha Table in our rear-view mirrors we set course for the Great Erg, but road we will succumb to that millenary territory that opens the doors of the mythical Sahara, where the oases mountain open to the immense sky from suggestive corners, where the language is still spoken Berber, where mirages evoke caravans of merchants and where the architecture of the Ksour and the troglodyte dwellings. Wherever magic exists, a land of film pregnant with places where silence and imagination shells dreams and illusions, reveries of legend and the brave wishes of live unique experiences.

**The berber kingdom**

Crossing the high plateaus that separate the chains mountainous north and arid steppes in the center Tunisia, the air, increasingly drier, seeps through the helmet with a desert scent. Little by little the excitement is increasing when sensing that the next days will not be exempt from a romantic feel adventurous, while on the side of the road immense fields of olive trees open whose origin we will understand later. All this forms a cocktail of historical evocations and cultural that are mixed with the exoticism that we long to find beyond the horizon line. Suddenly, when in the personal imagination it is already I had installed the image of the untamed world Berber, Sbeitla displays all his splendor under the warm evening light. Founded by the Romans during Vespasian's expansion, it reached its economic peak in the 2nd

Arriving at the mountain oasis of Mides / Llegando al oasis de montaña de Mides



century thanks to him flourishing cultivation of olive groves and the elaboration of olive oil, as witnessed by the numerous presses of the time that are preserved. Of the period imperial are magnificent examples such as the thermal baths, the theater, the forum, the triumphal arch of Diocletian, the Antonine Gate and the Capitol with the three temples dedicated to the gods Jupiter, Juno and Minerva. After the collapse of the Roman Empire Sbeitla ran the same fate, but the establishment of Byzantines, who moved the capital here from Carthage and became independent from Byzantium, meant a splendid rebirth of the city. Were built numerous Christian places of worship that were contributing to a very urban regeneration particular, until it was conquered by the Arabs and used as a shuttle for future campaigns that led to its expansion throughout the north of Africa. After a nice evening and a rest repairman at the Byzacene Hotel-Resort, deposits full of gasoline and an insatiable curiosity for discover new places and learn more about culture Tunisian, we left in a southwesterly direction until almost brush the Algerian border. After three hours of walking through a landscape each more arid that reminds me of the importance of water, that "liquid gold" as it is called in the Arab culture, on the horizon the silhouette of gentle mountains that hide various treasures natural. The same thing always happens to me when I travel with time enough to unleash my cognitive craving and I end up falling in love with every place. Travel by motorcycle is one of life's greatest pleasures and doing it in many parts of Tunisia becomes poetry. This is a scenario in which the concept of "Emotional impressionism" that has been applied so much to the work of the brilliant filmmaker Luis Buñuel would find a magnificent

example, because the country must be viewed with perspective to better understand the soul of the great canvas that form the small details. With an exciting, albeit erroneous, sense of being in the middle of nowhere a sign announces the arrival at the mining town of Al-Rudayyif, point of entrance and exit of the circular route between the oases of mountain and the gorges of Selja. This area is sadly known for the El Alamein war during WWII and this is where We found the "Clue of Rommel", the Nazi general also known as "the desert fox". Erwin Rommel had it built to prevent the Panzers tanks sank into the sand during the withdrawal of troops from the Africa Korps. Today is a amazing low concrete slab path difficulty for the trail, at the highest points you can see the blinding glow of the salt lake Chott El Jerid as opposed to the mysterious beauty of the canyoned valley. The section is a combination of landscapes of shifting hues and emotions fighting for make a hole in our memory, both for the singularity of the place as by the memory of the many lives that ended there. We continued west and unexpectedly I realize that the earth is abruptly splitting to host the mountain oases of Chebika, Tamerza aand Mides, exciting ecosystems in which water flows generously in the form of channels that well they might look like Eden. In Chebika the river descends forming waterfalls and streams, while the ancient city of Tamerza, abandoned as if outside a ghost town, you are in the greatest Tunisian oasis of these characteristics, fed by a river that rises in a waterfall of more than four meters high, something unusual in a desert. By his part Mides hangs on the brink of a dizzying cannon offering an impressive show, in whose entrails were shot some scenes of The English Patient and Star Wars.

Mos Spa. Tatooine, imaginary planet from the Star Wars saga / Mos Spa. Tatooine, planeta imaginario de la saga Star Wars





The air increasingly smells of desert and blinding light of the Great Erg invades a landscape that unleashes the imaginary of challenges and experiences in the fullness of the immensity. With adrenaline rushing wildly we reached the western gate of the Tunisian desert. What emerged from the golden sands, Tozeur, the one who was the southern boundary of the Roman Empire, stands on a immense oasis of hundreds of thousands of palm trees, catching the gleaming glow of the desert in their alleys to make the walk an exercise in permanent reverie. Above the posts street vendors, artisans and the vibrant comings and goings of people rise beautiful buildings built with the typical brick facades with geometric shapes to give Tozeur its own identity, among which highlights the minaret of the mosque that at the same time acts as a beacon to orient yourself within the city or from the distance of the desert. Already in the s. XIV the city was an important center commercial to which the caravans of merchants arrived from central Africa, which gave it a touch of cosmopolitan exoticism that still conserves and that also appreciates in the time that it transits to different speed, something that even inspired Franco Battiato to compose the song "The trains of Tozeur". Especially pedagogical is the visit to the Museum of Popular Arts and Traditions, Dar Museum Chraiet. Installed in the dome of Sidi Bou Aïsa, which it was a Koranic school of the mid-fourteenth century, today is a magnificent sample of the ways of life local. Another point of interest is the impressive palm grove with more than three hundred thousand specimens that make Tozeur the largest Tunisian producer of the dates known as "fingers of light".



Salt lake of Chott El Jerid | Lago salado de Chott El Jerid

The day ends with another surprise when we arrive at our accommodation. The Anantara Sahara - Tozeur is itself an experience, both for the suggestive resort surrounded by dunes, as from the feeling of contemplate the sunset over the desert from my villa, making rest a moment exciting. The magic of the place and the processing of so many sensations of days gone by invite a drop in revolutions and take the day with another rhythm, but since curiosity knows no limits, that point of relaxation is short-lived. Under a blue sky of almost painful intensity we look for a more cinematic point of enjoyment, so in just forty minutes on a highway that dodges dunes and herds of camels we arrived at Mos Spa. In the middle of a bright esplanade by the traces of salt that emerge from the subsoil, sheltered of imposing dunes, that artificial city rises belonging to the imaginary planet of Tatooine in the Star Wars universe. Ride our bikes for the same scene of the shots-sequences of the saga that we all have in memory was really funny.

We go back on our ruts to Tozeur to recalibrate the imaginary compass that will take us into the most genuine of the "Berber kingdom". By roads lonely and sometimes undefined asphalt, but suggestive by the wild point they contribute, we cross increasingly desert lands with the sand brought by the wind invading the road. Suddenly the vision of a mirror of infinite proportions on the land overrides any other point of attention, leaving me at the mercy of the incredible show with my vanishing points where the mirages. Here the road turns perfectly straight for more than thirty kilometers crossing the salt lake Chott El Jerid, the same which according to Herodotus was reached by the Argonauts with the Argo ship. Geologically it is the largest saline surface of the Sahara with seven thousand kilometers squares and an altitude that ranges between ten and twenty-five meters above sea level. According to time of year, its shades vary from white to light green, passing through purple, but it is always a frame impossible to forget that sometimes It has become a film set as in the filming of Star Wars.

Ksar Ouled Dabbab, old fortified granaries | Ksar Ouled Dabbab, antiguos graneros fortificados

Chenini and Seven Sleepers Mosque | Chenini y mezquita de los Siete Durmientes

On the way to Ksar Hadada | De camino a Ksar Hadada







Urban art on the island of Djerba | Arte urbano en la isla de Djerba

We leave this silver stage behind to continue heading to the desert through Douz, also known as “the door of the desert”, through lands traveled in the past by the Mrazig Berbers. Our destiny is a captivating territory in which they sounded cannons of war and where some Roman forts, built as a defensive line for the southern border of the Empire, survive defying the infinite horizon. That place is called Ksar Ghilane, a wonderful oasis of hot springs that every day wakes up with the magical dawn light and romantic reverie of the merchant caravans. We got there with our bikes and the twin-cylinder purr gave way to the overwhelming silence of the desert without realizing it, as if an inner force were pushing us abandon ourselves to the spell of the moment.

I will never forget a comment from my Tunisian friend Leila Tekaia alluding to getting to that part of the Sahara could be something transcendental, because the desert there he is able to bring out the best and the worst in us themselves. Feeling a thousand sensations caused by that almost mystical moment of sunrise I understood his words. I remembered the past days in which I suffered some disappointment on the part of those who said to themselves friends, but I learned to be more generous with those at all times they had remained faithful and with their I remember I stay.

After the reflective moment of sunrise we set out towards the epicenter of the earth Berber in search of the most genuine of their culture and lifestyles. The arid landscape of mountains, plains and steep peaks guard the genuine architecture of the Ksour, hive-like constructions embedded in the rock. These fortified granaries like the Ksar Ouled Dabbab, today converted into a luxurious hotel, were formerly meeting points of the nomads who stored their goods there for protect them from looters. Ksar Hadada is a magnificent example of Berber dwellings and barns, whose magnificent state of conservation was determining factor to be turned into a film set in the filming of the episode “The Phantom Menace” of the movie Star Wars. Chenini is the only town in ridge still inhabited by a Berber community with rock-cut houses and their mountain Ksar dominating the Dhahar plateau. It also remains standing the legendary white mosque of “Los Siete Sleepers” and the daily use of the Berber language.

The afternoon progresses, and we head towards the island of Djerba on roads that are gradually improving in condition. The mysterious and historic island, famous for being the Lotus-eating island in Homer’s Odyssey, has now become one of Tunisia’s most sought-after holiday destinations. Beyond the paradisiacal beaches, the place holds many more surprises such as fishing harbours of ancient arts, unique civil and religious architecture, emerging urban art, artisan workshops, succulent seafood cuisine and even a 14th century Spanish fortress.

Our next stopping point is another of those mythical settings. With a stamp the imposing Roman Coliseum of El Djem welcomes us. Built in the s. II AD, is the third largest in the world with a capacity of thirty-five thousand spectators and a magnificent state of conservation, so it has been used as a stage for spots television and for film shoots such as Gladiator.

Excited to make a dream come true, thanks to the intermediation of my friend Leila Tekaia and with exquisite care not to cause any harm to this World Heritage monument, we were able to enter with our

motorcycles to the arena of the gladiators and take a unique and unrepeatable photo. The moment was of a very special symbolism, because somehow we had reached the heart of one of the most representative monuments of the Empire Romano who still stands. After spending the night in the magnificent hotel Mövenpick Resort & Marine Spa Sousse, enjoying from the breathtaking views of the fabulous beach, we head to Kairouan, the oldest city in Tunisia and a World Heritage Site. Of his rich past tell us the many monuments and their Islamic architecture, standing out above all the Great Mosque, one of the oldest in the world. Its more than four hundred columns support a history rich in decorative elements from the year 671 and the enormous dimensions of the inner courtyard they give it an extraordinary grandeur.

The city has another fifty temples religious, so Kairouan, in addition to being a vibrant and welcoming city of friendly people, is considered the fourth most important city of Islam after Mecca, Fez and Jerusalem.

Especially interesting are the medieval souks, where all kinds of crafts are sold such as ceramics, tapestries, hand-woven wool rugs, leather and jewelry, among many other wonders.

Our journey is coming to an end and what better place to make it the capital of the country. Legend has it that the Phoenician queen Dido, exiled by her brother Pygmalion, came to the shores of Africa to find asylum seeking refuge from King Jarbas. This one promised that she would give him as much land as she could encompass with an ox hide. Dido cut her skin into thin strips and she joined to form a rope, closing the space in the one who built a fortress called Breeze that most later it would become the city of Carthage, germ from the city of Tunis. Walking its streets is like wander through the centuries that have left their footprints in multiple ways. A good starting point is the National Museum of the Bardo, former palace of the Ottoman monarchs which houses the largest collection of Roman mosaics in the world. Stroll the Medina of Tunisia, declared a World Heritage Site, where are its monuments and souks traditional full of typical merchandise, the Kasbah square, the mosques of Ezzitouna and that of Hammouda Pacha and the many stalls to taste authentic Tunisian food is a vibrant experience and unforgettable.

Carthage, ancient capital of the Punic Empire, next to the Byrsa hill, to Tofeto, to the old ports Punics and the baths of Emperor Antoninus constitute the best lesson of a key period in the Universal history.

Nearby is Sidi Bou Said, the most picturesque on the bay, famous for its beautiful houses painted blue and white with their beautiful balconies decorated with arabesques and for the fantastic views from the Gulf of Tunis Can’t leave this idyllic place without trying the delicious “bambalouni”, the typical artisan buns made with a flour paste fried in oil and sprinkled with sugar.

Tunisia is a genuine paradise, a universe of coexisting contrasts that I have been fortunate to meet from different angles and who I promise return with the humility necessary to continue learning.

[www.calameo.com/revista-go-travel\\_el-arte-de-viajar-en-moto#books](http://www.calameo.com/revista-go-travel_el-arte-de-viajar-en-moto#books)  
<https://www.discovertunisia.com/en/>



Great Mosque of Kairouan | Gran Mezquita de Kairouan



Visit to Kairouan about to begin | A punto de comenzar la visita a Kairouan



Medina of Tunis | Medina de Túnez



SI INTENTAN ROBAR TU MOTO

**PROTEGE**

SI QUIERES VIGILAR TU MOTO

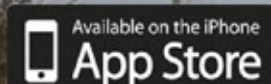
**CONECTA**

SI SALES DE RUTA

**COMPARTE**

 **ATLANTIS MOTO**

APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com





# SOFRAGA PALACIO HOTEL

**DULCES SUEÑOS ENTRE MUROS  
CON HISTORIA**

**SWEET DREAMS BETWEEN WALLS  
WITH HISTORY**

Adosado a la muralla de Ávila, Sofraga Palacio Hotel ocupa un antiguo palacio edificado en el siglo XVI y rehabilitado a finales del siglo XIX. Restaurado primero en el 2015 y posteriormente en el 2020 para su uso actual, en este hotel-restaurant boutique maridan lo antiguo con lo moderno, convirtiéndolo en el lugar ideal para disfrutar de un reparador descanso y de una deliciosa gastronomía.

Set against the walls of Ávila, Sofraga Palacio Hotel occupies an ancient palace built in the 16th century and refurbished in the late 19th century. Restored first in 2015 and then in 2020 for its current use, this boutique hotel-restaurant combines the old with the modern, making it the ideal place to enjoy a refreshing rest and delicious gastronomy.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Sofraga Hotel Palacio | Cardinalia Comunicación |  
Juan Carlos Sanz Llorente







Fachada de Sofraga Palacio Hotel | Façade of the Sofraga Palacio Hotel

La monumental ciudad de Ávila, con uno de los re-  
cintos amurallados mejor conservados del mundo y  
declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco  
en 1985, es uno de los conjuntos monumentales más  
importantes de España. Recorrer sus calles y plazas  
permite descubrir y admirar un magnífico catálogo de  
arquitectura civil y religiosa en medio de una atmósfera  
plácida llena de misticismo.

Los orígenes del Palacio Sofraga

Atravesando la Puerta de San Vicente, muy cerca la  
joya románica de la Basilica de San Vicente y de la  
Catedral del Salvador se encuentra el Palacio Sofra-  
ga. Fundado en 1479 por Doña Elvira González como  
beaterio, perteneció a la familia de los Águila, cuyo  
poder e influencia fue muy notable en Castilla durante  
la Edad Media y la Moderna. El inmueble fue cedido  
por Don Diego de Ávila en el siglo XVI a la congre-  
gación de las monjas clarisas, donde residieron hasta  
trasladarse al actual monasterio de la Encarnación. A  
esta comunidad se incorporó Santa Teresa de Jesús  
en el año 1535.



Patio restaurado a finales del siglo XIX | Courtyard restored at the end of the 19th century



Piedra de sillería y vigas de madera originales | Ashlar and wooden beams originales



Artesonados originales del palacio | Original coffered ceilings of the palace

El Palacio Sofraga en la actualidad

En 2015 el edificio sufrió la primera de las restauraciones con  
el objetivo de que abulenses y visitantes disfrutasen de una ca-  
fetería, terraza y restaurante en un marco muy atractivo. Poste-  
riormente, es en 2020 cuando las plantas superiores se con-  
vierten en habitaciones y en un espacio donde se ofrecen los  
desayunos.

Con todos los rasgos históricos del edificio intactos, como son  
los muros de sillería, los ladrillos castellanos vistos, los artesona-  
dos de madera, las balconadas y por supuesto, los muros de la  
muralla que sirven de paredes de algunas habitaciones, pasillos  
y salas, la intervención corrió a cargo del prestigioso estudio  
de arquitectura y decoración Requena y Plaza. La firma supo  
combinar a la perfección los elementos originales del palacio

Lo antiguo y lo moderno conviven en armonía en Sofraga Palacio Hotel | Old and new coexist in harmony at Sofraga Palacio Hotel







Modernidad y tradición también van de la mano en los baños /  
Modernity and tradition also go hand in hand in the bathrooms

con una propuesta moderna, en la que antiguas puertas, que se han convertido en correderas para separar dependencias, se fusionan a la perfección con mármoles blancos y tonos taupé y eficientes luminarias led, dejando los tonos azul cielo en las tapicerías y el rosa palo y el verde olivo, que aporten luminosidad en las habitaciones. El hotel, con categoría de 4 estrellas superior, cuenta con veintisiete habitaciones y suites exclusivas repartidas en cinco categorías: doble superior, king premium, junior suite, suite y suite presidencial equipadas con todo lujo de detalles. Decoradas en tonos neutros y elegantes, todas las habitaciones cuentan Smart TV de 43 pulgadas con Chromecast, aire acondicionado, caja fuerte, cafetera Nespresso y ropa de cama de alta calidad. Además de ofrecer atractivas vistas del palacio y de sus alrededores. Los huéspedes pueden disfrutar cada mañana de un completo y variado desayuno a la carta y servido en mesa, con una selección de dulce y salado, jamón 100% ibérico, quesos de Ávila, huevos al gusto preparados al momento y zumo natural, entre otras muchas deliciosas propuestas.



Detalles en las habitaciones que hacen más inolvidable la estancia /  
Details in the rooms that make your stay more unforgettable



Cocina exquisita y de calidad en un ambiente agradable /  
Exquisite, high quality cuisine in a pleasant ambience

#### Inolvidable experiencia gastronómica

Sofraga Palacio cuenta con un interesante restaurante donde darse un homenaje con la mejor gastronomía castellana. Situado en un patio acristalado con vistas a unos jardines del siglo XIX presidido por un cedro de cinco siglos ofrece cocina de autor, así como platos indiscutibles de la cocina abulense. Basada en la tradición y el producto de calidad y cercanía, ofrece delicias como las judías de riñón con matanza o las mollejas de cordero lechal salteadas con ajos tiernos. También cuenta con una sección de arroces como el de chuleta avileña a la brasa o el de Calasparra con setas y verduritas. La carta de pescados se antoja irresistible con las cocochas de bacalao al pilpil con patatinos al romero o el lomo alto de bacalao asado con salsa vizcaína, mientras que también en otro orden son destacables las carnes asadas de manera tradicional como la paletilla de cordero lechal de Castilla y León o el cochinitillo lechal con patatas confitadas y a la brasa, el chuletón, el entrecot o el solomillo de ternera avileña, el chuletón de vaca madurado 60 días o las chuletilas de cordero lechal. Esta experiencia culinaria se completa con deliciosos postres, todos ellos caseros, como la leche frita, la tarta de queso cremosa o el helado de crema de orujo.

En la bodega no faltan referencias clásicas que hacen un recorrido por las principales denominaciones de origen nacionales, sin faltar los vinos de la D.O.P Cebreros, elaborados con uva garnacha tinta y albillo real. Cuenta además con una selección de vinos únicos de producciones muy limitadas y de caldos ecológicos.

Salas polivalentes para eventos y banquetes, una de ellas con una gran cúpula acristalada, completan las instalaciones del hotel, donde, además, se organizan charlas y encuentros gratuitos de interés general dentro de Sofraga Cultural.

Para una comida o cena más informal, Sofraga Palacio cuenta con un gastrobar donde disfrutar de raciones o tapas en el que se puede elegir entre unas patatas revolconas con torreznos de Soria, oreja a la plancha picantita o una tabla de quesos barraqueños y de La Adrada con membrillo de Santa Teresa, todo ello acompañado con vinos de la región.

Cuando los rigores climatológicos lo permiten la terraza al aire libre es el lugar ideal donde degustar los platos del restaurante o de la carta de tapas y raciones, sin olvidarnos de su rincón chill-out para el relax mientras se disfruta con su variado surtido de consumiciones elaboradas.

Y si el frío aprieta, algo habitual en los inviernos de Ávila, la zona acristalada invita a disfrutar de una animada charla o de las vistas a la fachada del palacio al calor de las estufas.

Si no tienes el privilegio de conocer la ciudad de Ávila o si la conoces y te has enamorado de ella, Sofraga Palacio Hotel es alojamiento perfecto para descubrirla. Calidez, comodidad y una exquisita gastronomía en el corazón de la capital abulense.

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





*Judías de riñón con matanza |  
Kidney beans with slaughter*



*Cocochas de bacalao al pil pil con patatinos al romero |  
Cocochas of cod in pil-pil sauce with rosemary potatoes*

*En el gastrobar de Sofraga Palacio Hotel se puede disfrutar de una comida o cena más informal |  
In the gastrobar of Sofraga Palacio Hotel you can enjoy a more informal lunch or dinner*



*Staircase leading to the upper floor with the gastrobar in the background | Escalera de acceso a la planta superior con el gastrobar al fondo*

The monumental city of Ávila, with one of the best-preserved walled enclosures in the world and declared a World Heritage Site by UNESCO in 1985, is one of the most important monumental sites in Spain. Walking through its streets and squares allows you to discover and admire a magnificent catalogue of civil and religious architecture in the midst of a peaceful atmosphere full of mysticism.

#### The origins of the Sofraga Palace

Through St. Vincent's Gate, very close to the Romanesque jewel of the Basilica of St. Vincent and the Cathedral of the Saviour, is the Sofraga Palace. Founded in 1479 by Doña Elvira González as a beaterio, it belonged to the Águila family, whose power and influence was very notable in Castile during the Middle and Modern Ages. The building was ceded by Don Diego de Ávila

in the 16th century to the congregation of the Poor Clare nuns, where they lived until they moved to the current monastery of the Encarnación. Saint Teresa of Jesus joined this community in 1535.

#### Sofraga Palace today

In 2015 the building underwent the first of the restorations with the aim of allowing locals and visitors to enjoy a café, terrace and restaurant in a very attractive setting. Later, in 2020, the upper floors were converted into rooms and a breakfast area. With all the historical features of the building intact, such as the ashlar walls, the exposed Castilian bricks, the wooden coffered ceilings, the balconies and, of course, the walls of the ramparts that serve as the walls of some rooms, corridors and halls, the intervention was carried out by the prestigious architecture





A successful combination of iron and the original materials of the palace |  
Acertada conuinación del hierro con los materiales originales del palacio



Warm tones also in the common areas | Tonos cálidos también en las zonas comunes



Modern décor meets timber to perfection |  
La decoración moderna conjuga a la perfección con la madera

and decoration studio Requena y Plaza. The firm was able to perfectly combine the original elements of the palace with a modern proposal, in which old doors, which have been converted into sliding doors to separate rooms, blend perfectly with white marble and taupe tones and efficient LED lighting, leaving the sky blue tones in the upholstery and pale pink and olive green to bring light into the rooms. The 4-star superior hotel has twenty-seven exclusive rooms and suites in five categories: superior double, premium king, junior suite, suite and presidential suite, all equipped with every luxury detail. Decorated in neutral and elegant tones, all rooms feature 43-inch Smart TV with Chromecast, air conditioning, safe, Nespresso coffee machine and high quality bedding. It also offers attractive views of the palace and its surroundings. Guests can enjoy every morning a full

and varied breakfast a la carte and served at the table, with a selection of sweet and savoury dishes, 100% Iberian ham, cheeses from Ávila, eggs prepared to taste and freshly squeezed juice, among many other delicious proposals.

#### Unforgettable gastronomic experience

Sofraga Palacio has an interesting restaurant where you can enjoy the best Castilian gastronomy. Set in a glassed-in courtyard overlooking 19th-century gardens and presided over by a five-century-old cedar tree, it offers signature cuisine, as well as undisputed dishes from Avila. Based on tradition and quality local produce, it offers delicacies such as kidney beans with slaughter or suckling lamb sweetbreads sautéed with tender garlic. It also has a section of rice dishes such as the grilled Avila T-bone steak or Calasparra rice

King Premium Room | Habitación King Premium







with mushrooms and vegetables. The fish menu is irresistible with the cod cocochas al pil pil with rosemary potatoes or the grilled cod loin with Biscayan sauce, while also of note are the traditionally roasted meats such as the shoulder of suckling lamb from Castilla y León or suckling suckling pig with confit and potatoes, and grilled the T-bone steak, entrecote or sirloin of veal from Ávila, the 60-day matured beef steak or the suckling lamb chops. This culinary experience is completed with delicious desserts, all of them homemade, such as fried milk, creamy cheesecake or pomace cream ice cream.

*Presidential Suite | Suite Presidencial*

In the winery there is no shortage of classic references that make a tour of the main national designations of origin, without missing the wines of the PDO Cebreros, made from red Garnacha and Albillo Real grapes. It also has a selection of unique wines of very limited production and organic wines.

Multi-purpose rooms for events and banquets, one of them with a large glass dome, complete the hotel's facilities, where free talks and meetings of general interest are also organised as part of Sofraga Cultural.

For a more informal lunch or dinner, Sofraga Palacio has a gastrobar where you can enjoy raciones or tapas with a choice between patatas revolconas with torreznos of Soria, spicy grilled ear or a cheese platter of barraqueños cheeses and of La Adrada with quince jelly from Santa Teresa, all accompanied by wines from the region.

When the weather permits, the open-air terrace is the ideal place to enjoy the restaurant's dishes or the tapas menu, not forgetting its chill-out corner where you can relax and enjoy a wide range of drinks.

And if it gets cold, which is common in Ávila's winters, the glassed-in area invites you to enjoy a lively chat or enjoy the views of the palace façade in the warmth of the cookers.

If you do not have the privilege of knowing the city of Ávila or if you know it and you have fallen in love with it, Sofraga Palacio Hotel is the perfect accommodation to discover it. Warmth, comfort and exquisite gastronomy in the heart of the capital of Ávila.

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

*Breakfast room | Comedor de desayunos*



Potatoes "revolconas" with "torreznos" from Soria |  
Patatas revolconas con torreznos de Soria



Rice with grilled Ávila chop |  
Arroz con chuleta avileña a la brasa

*Events and banqueting hall | Salón de eventos y banquetes*





# Toro

## INFINITA



TOROAYTO.ES

MIRANDO AL DUERO DURANTE SIGLOS  
DESDE LO ALTO DE UNA ATALAYA NATURAL,  
HAY UNA CIUDAD NOBLE TAN MONUMENTAL  
ARRIBA COMO MÁGICA DEBAJO.

INFINITA ARBUCALA DECÍAN LOS VACCEOS  
ACUÑANDO MONEDAS EN ESTA TIERRA CON  
SABOR A VINO.





# HOTELES Y TRENES BELMOND EN PERÚ

**MÁS DE DOS DÉCADAS DE EXCELENCIA  
MORE THAN TWO DECADES OF EXCELLENCE**

Perú siempre sorprende. Su vasto patrimonio cultural incaico, sus ciudades coloniales, una naturaleza que desborda diversidad con sus majestuosas montañas y lagos, su gastronomía –referente mundial–, y sobre todo una oferta hotelera de prestigio, entre los que destaca el Grupo Belmond Perú, son sin duda, grandes motivos para visitarlo.

Peru always surprises. Its vast Inca cultural heritage, its colonial cities, a nature that overflows with diversity with its majestic mountains and lakes, its world-class cuisine, and above all its prestigious hotels, among which the Belmond Peru Group stands out, are undoubtedly great reasons to visit.

Texto y Fotografía | Text & Photography: Carlos Rodríguez Zapata





Desde la piscina de la azotea se disfrutan increíbles vistas de la ciudad y del Pacífico | The rooftop pool offers incredible views of the city and the Pacific

De todos los países de América del Sur, es quizás Perú, el país más atrayente para el turismo. Prueba de ello es que el grupo hotelero Belmond, haya apostado por este país teniendo seis hoteles de lujo. A nivel mundial Belmond, cuenta con presencia en veinticuatro países distintos, con más de cuarenta y seis hoteles, trenes de lujo, cruceros fluviales, restaurantes, etc. De esos hoteles, dos están entre los cincuenta mejores del mundo, lo que da una idea del alto nivel que ofrecen los hoteles Belmond. En España solo tiene uno que es el Hotel Belmond La Residencia en la localidad de Deià, en Mallorca. Volviendo a Perú, se acaba de celebrar el 25 aniversario de los hoteles Belmond en este país. Pero hasta llegar aquí, habrá que saber que Belmond nace en el año 1976 con la compra del emblemático Hotel Cipriani en Venecia, para posteriormente en 1999 quedarse con el Orient Express. Desde 2019 Belmond es una marca que pertenece al grupo francés LVMH, el principal grupo mundial de productos de lujo, con lo cual mantiene los altos estándares de excelencia allá donde están presentes.

**Belmond Hotel Miraflores Park, A Belmond Hotel**  
En Lima nos hospedamos en el Belmond Hotel Miraflores Park, enclavado en el barrio de Miraflores. Un bullicioso centro urbano moderno y elegante, con mucha vida y lleno de restaurantes, tiendas y locales nocturnos. Una situación privilegiada al borde de los acantilados que miran al Pacífico. En la azotea hay una piscina y un restaurante, desde los cuales hay unas vistas fantásticas con el océano al fondo. El hotel solo dispone de suites como epitome del refinamiento urbano, y de entre ellas las suites presidenciales que tienen piscina privada. Después de visitar esa gran ciudad que es Lima con su bonito centro histórico, nos dirigimos a Puno, ciudad que está a orillas del lago Titicaca, para desde allí coger un tren que nos llevará, hasta Cuzco. El motivo no es otro que poder disfrutar del único tren nocturno del Perú, el Andean Explorer, A Belmond Train Perú, que recorre los Andes desde Cuzco hasta Arequipa con parada intermedia en Puno donde lo tomamos, y así de paso vemos el Lago Titicaca. Desde Cuzco, también existe otro tren de lujo, el Hiram Bingham, A Belmond Train Machu Picchu, que completa una de las experiencias más fantásticas que ofrece el grupo Belmond.



Las vías del tren de Puno a Cuzco sirven de mostrador para todo tipo de productos | The train tracks from Puno to Cuzco serve as a counter for all kinds of products



Suite del Belmond Hotel Miraflores Park | Belmond Hotel Miraflores Park Suite

**De Puno a Cuzco en el tren Andean Explorer, a Belmond Train Perú**  
A lo largo del recorrido se observan desde vibrantes mercados, a gentes trabajando en los campos de maíz, desde los pastos de rebaños de llamas, alpacas y ovejas hasta una feria-subasta de venta de ganado, pasando por niños que juegan en los raíles nada más pasar el tren. Pero el mejor espectáculo es ver, cuando pasa el tren por alguna ciudad importante, como la gente se acerca inmediatamente a las vías para volver a poner su pequeño negocio con toldo incluido, lo que hará que a los pocos minutos de pasar el tren las vías se convierten de nuevo en un mercado.

Y otro de los momentos cumbre del viaje es cuando el tren hace su única parada en Abra La Raya, a una altitud de 4335 metros sobre el nivel del mar, una de las más altas del mundo. Parada corta, pero suficiente para comprar en el mercadillo artesanal al lado de la estación. Al viajar en este tren, que no cabe duda es una de las mejores experiencias que se pueden tener en Perú, probaremos unos excelentes cócteles elaborados por un experto mixólogo, y saboreamos una propuesta gastronómica única, que muestra lo mejor de los sabores peruanos, con una música cautivadora de fondo, que no dejará indiferente a nadie.





*Deliciosos sabores de la gastronomía peruana con las vistas más espectaculares |  
Delicious flavours of Peruvian gastronomy with the most spectacular views*



*Plaza de Armas de Cuzco | Plaza de Armas of Cuzco*



*Suite de Belmond Hotel Monasterio | Belmond Hotel Monasterio Suite*

#### Hotel Monasterio, A Belmond Hotel

Por fin llegamos a Cuzco, y la primera impresión no puede ser más alentadora, pues cualquier imagen preconcebida queda empalidecida por la grandiosidad de esta ciudad celeste “La Muy Insigne, Muy Noble, e Imperial ciudad de Cuzco”, según título otorgado en 1540 por los españoles, colocada por los historiadores a la altura de Babilonia y Roma, y declarada capital arqueológica de América.

Al traspasar la puerta de entrada del hotel Monasterio Belmond Hotel, a cinco minutos de la Plaza de Armas, centro neurálgico de la ciudad, no damos crédito a lo que vemos. Un antiguo monasterio del siglo XVI, monumento nacional con dos claustros maravillosos, uno de ellos con un cedro andino de más de 300 años de antigüedad. El huésped tendrá una sensación de paz al escuchar de fondo una música con instrumentos de viento de madera, de tonos suaves mientras explora los pasillos dorados del hotel, que resplandecen con obras históricas de arte cuzqueño y con una atención única de todos los trabajadores, que hacen de este hotel un sitio obligado para disfrutarlo intensamente.



*La gastronomía otro motivo para visitar Belmond Hotel Monasterio |  
Gastronomy is another reason to visit Belmond Hotel Monasterio*

#### Clases de pisco y ópera

Como colofón, el hotel Monasterio Belmond Hotel, ofrece una oferta gastronómica única, utilizando productos locales y combinando técnicas ancestrales de cocina con las más sofisticadas tendencias culinarias en el mundo. Sus tres restaurantes insignia, (el Oque, el Tupay, y el Lobby Bar), están dirigidos por destacados chefs peruanos que buscan convertirse en centros de innovación culinaria donde se crea la nueva era de la gastronomía peruana, siendo en suma un festín de sabores, colores y texturas que refleja la riqueza cultural y la biodiversidad de Perú en cada bocado. En ninguno de ellos faltará platos como el ceviche, el lomo saltado, el aji de gallina, el pachamanca, la causa limeña, el arroz chaufa con pollo y los anticuchos. A la hora de cenar un barman del hotel, le ayudará a descubrir todo sobre la bebida bandera del Perú; el Pisco, para luego degustar una cena armonizada con una exquisita selección de Ópera clásica en el restaurante El Tupay.





Parada del tren Hiran Bingham de camino a Machu Pichu |  
Hiran Bingham train stop on the way to Machu Pichu

Machu Pichu, destino final del tren Hiran Bingham |  
Machu Pichu, final destination of the Hiran Bingham train



Camino de Machu Pichu en el Hiran Bingham, A Belmond Train

Después de disfrutar algunos días de esta ciudad magistral, con sus excelentes monumentos, iglesias, plazas, calles, palacios y los complejos arquitectónicos incas, como por ejemplo Saqsaywaman, un ejemplo excepcional de la ingeniería humana y escenario del gran festival incaico del sol (Inti Raymi), nos dirigimos a la estación donde tomaremos el tren Hiran Bingham, A Belmond Train, (nombrado en honor del explorador que redescubrió la ciudadela Inca), que va a Machu Pichu y considerado el tren de lujo más prestigioso del mundo. La aventura que nos espera no puede ser más gratificante. Sentados en el vagón observatorio en parte al aire libre, disfrutamos de unas maravillosas vistas del Valle Sagrado de los Incas, con su increíble naturaleza, bañado por el río Urubamba y rodeado de majestuosas montañas. Durante el recorrido, disfrutaremos de la música en vivo tanto peruana como internacional, de un show tradicional de danzas típicas, de cocktails, de un almuerzo o cena gourmet, todo ello acompañado por un excelente vino peruano que se convierte en una experiencia gastronómica inigualable. La guinda de todo el viaje fue recorrer las ruinas de la ciudad de Macchu Picchu, toda una experiencia religiosa, como decía la canción de Enrique Iglesias. El hotel Belmond Sanctuary Lodge, es el único hotel ubicado junto a la mítica ciudadela Inca, generando experiencias que inspiran y emocionan. Así es la exclusividad de cada lugar que ofrece el grupo Belmond.

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



Wonderful views of Lima from the terrace of Belmond Hotel Miraflores Park |  
Maravillosas vistas de Lima desde la terraza de Belmond Hotel Miraflores Park

Breakfast in Belmond Hotel Miraflores Park |  
Desayuno en Belmond Hotel Miraflores Park



Of all the South American countries, Peru is perhaps the most attractive for tourism. Proof of this is the fact that the Belmond hotel group has made a commitment to this country with six luxury hotels. Worldwide, Belmond is present in twenty-four countries, with more than forty-six hotels, luxury trains, river cruises, restaurants, etc. Of these hotels, two are among the top fifty in the world, which gives an idea of the high standards offered by Belmond hotels. In Spain there is only one in the Belmond La Residencia Hotel in the town of Deià, in Mallorca. Returning to Peru, the 25th anniversary of Belmond Hotels in Peru has just been celebrated. But until we get here, it is important to know that Belmond was founded in 1976 with the purchase of the emblematic Hotel Cipriani in Venice, and later in 1999 it took over the Orient Express. Since 2019 Belmond is a brand owned by the French group LVMH, the world's leading luxury goods group, thus maintaining high standards of excellence wherever they are present.

Hotel Belmond Miraflores Park, A Belmond Hotel

In Lima we stayed at the Belmond Hotel Miraflores Park, located in the Miraflores district. A bustling, modern and stylish city centre, full of life and lively restaurants, shops and nightlife. A privileged location on the edge of the cliffs overlooking the Pacific. On the rooftop there is a swimming pool and a restaurant, from which there are fantastic views of the ocean in the background. The hotel has only suites as the epitome of urban refinement, and among them the presidential suites have a private pool. After visiting the great city of Lima with its beautiful historic centre, we head for Puno, a city on the shores of Lake Titicaca, from where we take a train to Cuzco. The reason is none other than to enjoy the only night train in Peru, the Andean Explorer, A Belmond Train Peru, which runs through the Andes from Cuzco to Arequipa with an intermediate stop in Puno, where we took it, so that we could see Lake Titicaca on the way. From Cuzco,





The Cathedral of Lima in the Plaza de Armas | *La catedral de Lima en la Plaza de Armas*

Andean Explorer train stop in Abra La Raya | *Parada del tren Andean Explorer en Abra La Raya*



there is also another luxury train, the Hiram Bingham, A Belmond Train Machu Picchu, which completes one of the most fantastic experiences offered by the Belmond group.

#### From Puno to Cuzco on the Andean Explorer train, Belmond Train Peru

Along the route you will see everything from lively markets to people working in the cornfields, from the pastures of herds of llamas, alpacas and sheep to an auction-fair selling livestock, to children playing on the rails as soon as the train passes. But the best spectacle is to see, when the train passes through a major city, how people immediately approach the tracks to set up their small business with awning included, which will turn the tracks back into a marketplace within minutes of the train passing by. And another highlight of the journey is when the train makes its only stop at Abra La Raya, at an altitude of 4335 metres above sea level, one of the highest in the world. Short stop, but enough to shop at the craft market next to the station. Travelling on this train, which is undoubtedly one of the best experiences you can have in Peru, we will taste some excellent cocktails prepared by an expert mixologist, and savour a unique gastronomic



Titicaca Lake | *Lago Titicaca*



Floating Islands in Lake Titicaca, Uros | *Islas flotantes en el Lago Titicaca, Uros*

Delicious cuisine on offer on the Andean Explorer train | *Deliciosa cocina quen proponen en el tren Andean Explorer*



proposal, which showcases the best of Peruvian flavours, with captivating music in the background, which will leave no one indifferent.

#### Hotel Monasterio, A Belmond Hotel

At last we arrive in Cuzco, and the first impression could not be more encouraging, for any preconceived image is overshadowed by the grandeur of this celestial city "La Muy Insigne, Muy Noble, e Imperial ciudad de Cuzco", according to the title granted in 1540 by the Spaniards, placed by historians on a par with Babylon and Rome, and declared the archaeological capital of America.

As we walk through the front door of the Monasterio Belmond Hotel, five minutes from the Plaza de Armas, the nerve centre of the city, we cannot believe our eyes. A former 16th century monastery, a national monument with two marvellous cloisters, one of them with an Andean cedar tree more than 300 years old. Guests will feel a sense of peace as they listen to soft woodwind music in the background while exploring the hotel's gilded corridors, resplendent with historic works of Cuzco art and the unique attention of all the staff, that make this hotel a must-see place to enjoy intensely.

#### Pisco and opera classes

To top it all off, the Monasterio Belmond Hotel offers a unique gastronomic offer, using local products and combining ancestral cooking techniques with the most sophisticated culinary trends in the world. Its three flagship restaurants, (the Ocre, the Tupay, and the Lobby Bar), are run by outstanding Peruvian chefs who seek to become centres of culinary innovation where the new era of Peruvian gastronomy is created, being in sum a feast of flavours, colours and textures that reflects the cultural





7 Borreguitos Street and the Church of the Company of Jesus and the Cathedral in the Plaza de Armas. Cuzco /  
Calle 7 Borreguitos e iglesia de la Compañía de Jesús y Catedral en la Plaza de Armas. Cuzco



richness and biodiversity of Peru in every mouthful. None of them will lack dishes such as “ceviche”, sautéed pork loin, “aji de gallina”, “pachamanca”, “causa limeña”, “arroz chaufa” with chicken and “anticuchos”. At dinner time, a barman from the hotel will help you to discover all about the Peruvian flag drink; the pisco, and then enjoy a harmonised dinner with an exquisite selection of classical Opera in the restaurant El Tupay.

**Machu Pichu Trail on the Hiran Bingham, A Belmond Train**  
After enjoying a few days in this masterful city, with its excellent monuments, churches, squares, streets, palaces and Inca architectural complexes, such as Sacsaywaman, an exceptional example of human engineering and the scene

of the great Inca festival of the sun (Inti Raymi), we head to the station where we take the Hiran Bingham train, A Belmond Train, (named after the explorer who rediscovered the Inca citadel), which goes to Machu Pichu and is considered the most prestigious luxury train in the world. The adventure ahead could not be more rewarding. Sitting in the observatory car, partly in the open air, we enjoy a wonderful view of the Sacred Valley of the Incas, with its incredible nature, bathed by the Urubamba River. and surrounded by majestic mountains. During the tour, we will enjoy live Peruvian and international music, a traditional show of typical dances, cocktails, a gourmet lunch or dinner, all accompanied by an excellent Peruvian wine, which becomes an incomparable gastronomic experience. The icing on the cake of the whole trip was touring the ruins of the city of Macchu Picchu, a religious experience, as the Enrique Iglesias song goes. The Belmond Sanctuary Lodge is the only hotel located next to the mythical Inca citadel, creating experiences that inspire and excite. Such is the exclusivity of each place offered by the Belmond group.

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

Andean cedar in the cloister of Belmond Hotel Monasterio /



Cedro andino en el claustro de Belmond Hotel Monasterio



Another of the two cloisters of Belmond Hotel Monasterio /  
Otro de los dos claustros de Belmond Hotel Monasterio



Belmond Hotel Monasterio one-bedroom suite /  
Suite de un dormitorio de Belmond Hotel Monasterio



Luxurious lounges on the Hiran Bingham train /  
Lujosos salones en el tren Hiran Bingham



Warm room on the Hiran Bingham train /  
Cálida habitación en el tren Hiran Bingham





# Turismo Cuéllar



AYUNTAMIENTO  
DE CUÉLLAR

TURISMO@AYTOCUELLAR.ES | WWW.CUELLAR.ES | TELF. 921 142 203



# BODEGA PRADOREY

EXPERIENCIAS INOLVIDABLES EN  
TORNO A LA HISTORIA Y AL VINO  
UNFORGETTABLE EXPERIENCES  
AROUND HISTORY AND WINE

Situada en el lugar conocido como Real Sitio de Ventosilla, nombrado así por la reina Isabel la Católica, y a poco más de diez kilómetros de Aranda de Duero, se encuentra Bodega Pradorey. Pioneros desde sus inicios, fueron los primeros que se atrevieron a plantar viñedos en latitudes consideradas imposibles en su día y en elaborar un vino clasificado como “roble”.

Located in the place known as Real Sitio de Ventosilla, named after Queen Isabella the Catholic, and just over ten kilometres from Aranda de Duero, is Bodega Pradorey. Pioneers from the very beginning, they were the first to dare to plant vineyards in latitudes considered impossible at the time. and to produce a wine classified as “oak”.

Texto | Text: Javier Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Bodega Pradorey |  
Paco Santamaría | Rivero Pastor |



En esta bodega, ubicada en la localidad burgalesa de Gumiel del Mercado y adscrita a la D. O. Ribera del Duero, han sido innovadores a lo largo de su historia por otras razones además de las mencionadas anteriormente: renovaron la tradición de los claretes de la zona con su Pradorey Rosado, fueron los primeros en elaborar un pálido en la Ribera del Duero, Lía Pradorey y se atrevieron con un blanc de noirs, El Cuentista, un vino blanco transgresor elaborado con uva Tempranillo.

Un poco de historia

A lo largo de los siglos, muchos son los acontecimientos que han escrito las páginas de la historia del Real Sitio de Ventosilla. En 1503 la reina Isabel la Católica compra la finca al Conde de Ribadeo por 2.286.333 maravedíes. Unos años más tarde, Don Francisco Gómez Sandoval, primer Duque de Lerma y primer ministro de Felipe III, construye en el año 1601 un palacio para acoger al monarca cuando viajaba al Real Sitio de Ventosilla, pues el que era conocido también como

Prado del Rey se había convertido en lugar favorito por la realeza para la caza. Dos genios, uno de la pluma y otro del pincel, visitaron la finca en el año 1603. Lope de Vega representa obras para el rey en los jardines del Palacio de Ventosilla y el pintor Rubens disfrutó también de una estancia en el Real Sitio.

Damos un salto en el tiempo hasta el siglo XX y es en el año 1921 cuando se construye la presa hidroeléctrica sobre el Duero que abastece hasta nuestros días de agua a la finca, a la posada y a la bodega. 1928 también es un año importante, pues Alfonso XIII la declara explotación agrícola modelo.

Un nuevo salto nos lleva hasta al año 1989 cuando Don Javier Cremades de Adaro, ingeniero agrónomo y un enamorado del campo, adquiere la finca e inicia la plantación de las primeras doscientas hectáreas de viñedo. Desde ese momento y hasta ahora, los acontecimientos históricos se siguen sucediendo en Bodega Pradorey con el lanzamiento de la primera cosecha en 1996, el inicio de la segunda revolución enológica y una



Edificio principal de Bodega Pradorey | Main building of Bodega Pradorey

intensa apuesta por la innovación en el 2014, utilización de tinajas centenarias para la elaboración de vinos de calidad en el 2016, apuesta clara por el barro y se finaliza la elaboración de vinos categoría roble en 2019 y plantación de doce hectáreas de variedades blancas para elaborar vinos blancos de la Ribera del Duero en 2020.

La Finca. Viñedos que hacen unos vinos únicos

Situada en una de las zonas de mayor calidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero por la altitud, orografía, clima y composición de suelo, las quinientas veinte hectáreas de viñedo conviven con novecientas hectáreas de bosque de encina y chopo, diferentes cultivos e instalaciones dedicadas a la ganadería, energías limpias, la Posada y la Bodega.

El espíritu pionero de Bodega Pradorey les obliga a buscar constantemente los límites y las posibilidades de su viñedo, conjugando siempre la tradición y los avances tecnológicos con el respeto a la tierra y a la uva. Formada por diez pagos bien diferenciados en función de su altitud, orientación y suelo, realizan un exhaustivo cuidado de las diferentes variedades y clones de uva plantados en cada una de las áreas, principalmente Tempranillo, Cabernet Sauvignon

y Merlot. Plantaciones para las que se seleccionaron cepas de más de cien años de distintas zonas de la Ribera del Duero, recuperando algunas variedades únicas y que resistieron a la plaga de la filoxera como el clon Élite.

Los diez pagos con que cuenta Bodega Pradorey son Hoyo Dornajo, La Mina, Prado del Rey, Salgüero, El Pino, Los Robles, Valdelayegua, La Recorba, Los Quemados y Las Tasugueras.

Otra faceta destacable es el de la sostenibilidad. Bodega Pradorey se autoabastece de electricidad gracias a la presa hidroeléctrica y al huerto solar, el ganado proporciona el abono natural necesario para todos los cultivos, reciclan todos los residuos generados de las materias primas y han reducido el consumo de propano, colaborando en la reducción de la huella de carbono con políticas de producto más sostenible.

Los vinos, respeto por lo natural, autóctono y diferencial

Antiguas formas de elaborar vinos heredadas de sus abuelos, utilización de tinajas de barro centenarias y fermentación con levaduras autóctonas dan como resultado vinos naturales y frescos, que reflejan todo el carácter de la tierra.

Pago Valdelayegua | Valdelayegua Terroirs



Vinos de Coleccionista: El Retablo, que toma su nombre de retablo barroco del siglo XVI que preside la ermita de la finca, está elaborado con una mezcla de añadas comprendidas entre los años 2009 y 2014 con un método único y artesanal, denominado de criaderas y soleras. El Buen Alfarero, un vino artesanal 100% que ha estado nueve meses y diecisiete días en tinajas de barro centenarias. La Triada, un vino elaborado de tres añadas de El Buen Alfarero y criado también en tinajas de barro.

Las Fincas: Pradorey Finca Valdelayegua, criado doce meses en barrica, 60% roble francés y 40% roble americano. Pradorey Finca La Mina, vino tinto reserva clásico elaborado con uva 100% Tempranillo y criado catorce meses en barricas de roble francés. Pradorey Finca Real Sitio de Ventosilla — Gran Reserva, criado veinticuatro meses en barricas de roble francés y seis meses en conos de madera de Never.

Vinos de Guarda: Salgüero Tinto “El Intemporal”, elaborado con uva 100% Tempranillo en tinajas de barro centenarias y crianza larga en barricas de roble francés grandes. Salgüero Blanco “El Indeleble”, joya enológica elaborado con sus pieles con uva Albillo Mayor de la Ribera del Duero y criado en barricas nuevas y usadas. Salgüero Rosado “El Infinito”, elaborado con Tempranillo y Merlot y con un punto de Albillo Mayor que le aporta frescura, con una crianza larguísima en barricas usadas de tinto y azueladas. Este vino ha sido reconocido recientemente con el Premio Alimentos de España al Mejor Rosado 2024.

Nueve de los diecisiete vinos de Bodega Pradorey | Nine of the seventeen wines of Bodega Pradorey







Los Transgresores: Sr. Niño – Vino Ecológico, vino joven 100% Tempranillo elaborado con uvas procedentes de viñedos ecológicos, maceración carbónica y crianza durante un mes en tinajas de barro centenarias. Lía, otro de los vinos innovadores de Pradorey, es un vino de corta maceración, el primer Blush Rosé de la Ribera del Duero. El Cuentista, un vino blanco de uva Tempranillo y el primer blanc de noirs elaborado en la Ribera del Duero con seis meses en barricas de roble europeo y crianza sobre lías de variedades blancas.

*El Buen Alfarero.  
Vino de Coleccionista |  
The Good Potter.  
Collector's Wine*

Cremades de Adaro que escribió las primeras páginas de la historia de Bodega Pradorey. Elaborado con 100% Tempranillo y criado quince meses en barricas de roble europeo. Los Imprescindibles: Pradorey Origen, el sustituto de Pradorey Roble, un coupage de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot criado en tinajas de barro centenarias y envejecido en barricas de roble europeo y americano al menos durante tres meses. Pradorey Blanco, un vino fino, elegante y fresco criado cinco meses en depósitos de hormigón y otros cinco en barricas de roble francés y americano. Pradorey Rosado, 50% Tempranillo y 50% Merlot, por innovador, constante, elegante y sorprendente está considerado uno de los mejores rosados de España. Criado dos meses en barrica de roble francés.

**Enoturismo en Bodega Pradorey**  
Rodeada de naturaleza y viñedos, en Bodega Pradorey podrás descubrir

el alma de los vinos que elaboran y los olores y sensaciones táctiles y conocer elaboraciones artesanales y únicas. Y, además, lo ponen fácil con los horarios de mañana y tarde, los diferentes tipos de visitas y con un equipo de enoturismo cercano y cualificado. Puedes elegir entre Cursos de Cata, cata de cinco vinos para descubrir los secretos de la cata y las características únicas de la Denominación de Origen Ribera del Duero y Visita Gastronómica, que incluye visita a la bodega y menú degustación Gourmet de cinco pases en la Posada.

Vivir las vendimias en Pradorey es otra de las experiencias que proponen y en las que es posible aprender sobre uvas, elaboraciones y crianzas, jugar el divertido juego Pasalauva de Pradorey, degustar vinos, recoger y pisar la uva, comer en la Posada... depende de la experiencia que elijas. Visita Premium, que consta de visita completa a la bodega, cata de tres



*Vendimia VIP de Pradorey. Pisado de la uva | Pradorey VIP harvest. Grape treading*



*La Posada. Habitación Isabel la Católica | La Posada. Isabel la Católica Room*

*Jornadas de Teatro Barroco | Baroque Theatre Days*



vinos y Pasalauva, el juego de Pradorey. Si por motivos de seguridad durante la vendimia está cerrada la zona de fermentación, esta visita se sustituirá por recogida de uva en la viña.

Vendimia VIP de Pradorey que incluye recolección de la uva, despalillado, pisado de uva y cata de uva y mosto, visita a la bodega, cata de dos vinos y comida menú de cinco pases en la Posada.

Jornada VIP con Alojamiento que incluye recolección de la uva, despalillado, pisado de uva y cata de uva y mosto, aperitivo a media mañana y degustación de vinos, visita a la bodega, cata de dos vinos, comida menú de cinco pases en la Posada, alojamiento de una noche en habitación doble, cena y desayuno.

**La Posada y una ermita del siglo XVI que cierran el círculo**

La Posada de Pradorey ocupa las dependencias del palacio herreriano mandado construir por el Duque de Lerma. En la actualidad es un singular alojamiento que cuenta con dieciocho habitaciones, donde descansar a cuerpo de rey y desconectar en un entorno único y con un ambiente cercano y familiar.

El restaurante de la Posada, con el chef Ricardo Martín a los mandos de los fogones, propone una cocina de temporada, elaborada con un recetario sencillo y cuidado, con sabores identificables, atractivas presentaciones y guiños al producto local. El original menú, que cambia cada temporada, está formado por Capuccino de boletus con pastas de mantequilla y trufa, Bizcocho de zanahoria y pimentón, hummus, y crujiente de especias, Trucha arcoíris con velouté de tomillo y romero, mini verduras glaseadas y crema de zanahoria, Lomo de ciervo en costra de especias, crema de maíz, pétalos de remolacha y reducción de vino tinto y de postre, una Tatin invertida.

En la carta, además de estos platos y la famosa tortilla con la que alcanzo el cuarto puesto en el campeonato nacional y que elabora con morcilla y pimientos, encontramos Lingote de panceta a baja temperatura, crujiente de trigo y jamón, yema y bizcocho de especias, Hamburguesa de lechazo con





*Menú degustación con maridaje /  
Tasting menu with food and wine pairing*



*Ricardo Martín, chef de la Posada /  
Ricardo Martín, chef at the Posada*

pan brioche, lechuga, baconesa y queso ahumado, Bacalao confitado, crema de coliflor, aceite de pimentón y crujiente de cebollino, Consomé, duxelle de setas, yema y crujiente de especias; Pani-Purin, mousse de morcilla, yema trufada y mermelada de pimienta, Risotto de otoño -sémola de trigo, trompeta de la muerte, cebolla confitada y boletus-, Tataki lomo de ciervo, habas salteadas con cecina y vinagreta de pistachos o Uvas falsas -mousse de lechazo, gelatina de vino, tierra de torta de Aranda y bizcocho de perejil- y para los más golosos, la Pannacota de chocolate blanco, coulis de frutos rojos y mango deshidratado o Albaricoque en texturas. Cada verano, la Posada organiza las Jornadas de Teatro Barroco, un homenaje a su historia, a la Posada y a la Finca por la que en el pasado desfilaron importantes personajes de la realeza la literatura o la pintura.

En recuerdo a las representaciones teatrales de las obras de Lope de Vega que se realizaron en los jardines del palacio para entretener a la nobleza, llevan a cabo este evento con el que homenajear al Siglo de Oro español y a la huella que dejó en la Ribera del Duero. A pocos metros de la Posada se encuentra la sencilla ermita de San Andrés. Construida en el siglo XVI, guarda en su interior una pila bautismal del siglo XIV y un magnífico retablo de finales del siglo XV de estilo hispanoflamenco. Todo esto es lo que ofrece Bodega Pradorey, una experiencia en la que la naturaleza, el vino, las tradiciones, la gastronomía y la cultura se citan para que vivamos uno de los momentos más inolvidables en la Ribera del Duero.

<https://pradorey.es/>

This winery, located in the town of Gumiel del Mercado in Burgos and under the Ribera del Duero appellation, has been innovative throughout its history for other reasons in addition to those mentioned above: they renewed the tradition of claret wines in the area with their Pradorey Rosé, they were the first to make a pale wine in Ribera del Duero, Lia Pradorey and they dared with a blanc de noirs, El Cuentista, a transgressive white wine made from Tempranillo grapes.

#### A bit of history

Throughout the centuries, many are the events that have written the pages of the history of the Royal Site of Ventosilla. In 1503 Queen Isabella the Catholic bought the estate from Count Ribadeo for 2,286,333 maravedies. A few years later, Don Francisco Gómez Sandoval, first Duke of Lerma and first minister of Philip III, built a palace in 1601 to accommodate the monarch when he traveled to the Royal Site of Ventosilla, which was also known as Prado del Rey and had become a favorite place for royal hunting. Two geniuses, one with a pen and the other with a paintbrush, visited the estate in 1603. Lope de Vega performs plays for the king in the gardens of the Ventosilla Palace and the painter Rubens also enjoyed a stay at the Royal Site. We take a leap in time to the twentieth century and it is in 1921 when the hydroelectric dam was built on the Duero River that supplies water to the farm, the inn and the winery to this day. 1928 was also an important year, as Alfonso XIII declared it a model farm. A new leap takes us to 1989 when Mr. Javier Cremades de Adaro, agronomist engineer and lover of the countryside, acquires the estate and starts planting the first two hundred hectares of vineyards. From that moment until now, historic events continue to follow one after the other at Bodega Pradorey with the launch of the first vintage in 1996, the beginning of the second oenological revolution and an intense commitment to innovation in 2014, the use of century-old vats for the production of quality wines in 2016, a clear commitment to clay and the completion of the production of oak category wines in 2019 and the planting of twelve hectares of white varieties to produce Ribera del Duero white wines in 2020.

#### The Estate. Vineyards that produce unique wines

Located in one of the highest quality areas of the Ribera del Duero Denomination of Origin due to its altitude, orography, climate and soil composition,



*Adaro Tasting - Wine of the Family | Cata de Adaro - Vino de la Familia*

*One of Bodega Pradorey's vineyards | Uno de los viñedos de Bodega Pradorey*



the five hundred and twenty hectares of vineyards coexist with nine hundred hectares of oak and poplar forest, different crops and facilities dedicated to livestock, clean energy, the Inn and the Winery. The pioneering spirit of Bodega Pradorey forces them to constantly seek the limits and possibilities of their vineyard, always combining tradition and technological advances with respect for the land and the grape. Formed by ten well-differentiated vineyards according to altitude, orientation and soil, the different grape varieties and clones planted in each of the areas, mainly Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot, are carefully cultivated. Plantations for which vines over one hundred years old were selected from different areas of Ribera del Duero, recovering some unique varieties that resisted the phylloxera plague, such as the Élite clone. Bodega Pradorey's ten payments are as follows Hoyo Dornajo, La Mina, Prado del Rey, Salgüero, El Pino, Los Robles, Valdelayegua, La Recorba, Los Quemados and Las Tasugueras. Another important facet is sustainability. Bodega Pradorey is self-sufficient in electricity thanks to the hydroelectric dam and the solar farm, the cattle provide the natural fertiliser needed for all the crops, they recycle all the waste generated from the raw materials and have reduced propane consumption, collaborating in the reduction of the carbon footprint with more sustainable product policies.

**Wines, respect for what is natural, indigenous and distinctive**  
Ancient winemaking methods inherited from their grandparents, the use of centuries-old earthenware jars and fermentation with indigenous yeasts result in fresh, natural wines, that reflect all the character of the land.  
Collector's wines: El Retablo, which takes its name from the 16th century baroque altarpiece that presides over the chapel on the estate, is made from a blend of vintages from 2009 to 2014 using a unique, artisanal method called criaderas y soleras. El Buen Alfarero, a 100% artisanal wine that has been aged for nine months and seventeen days in centenary earthenware jars. La Triada, a wine made from three vintages of El Buen Alfarero and also aged in earthenware jars. The Estates: Pradorey Finca Valdelayegua, aged for twelve months in barrels, 60% French oak and 40% American oak. Pradorey Finca La Mina, classic reserve red wine made from 100% Tempranillo grapes and aged for fourteen months in French oak barrels. Pradorey Finca Real Sitio de Ventosilla — Gran Reserva, Aged 24 months in French oak barrels and 6 months in Never wood cones. Wines for Cellaring: Salgüero Tinto "El Intemporal", made from 100% Tempranillo grapes in centenary earthenware jars and aged for a long time in large French oak barrels. Salgüero Blanco "El Indeleble", oenological jewel made from its skins with Albillo Mayor grapes from Ribera



Centuries-old earthenware jars | *Tinajas centenarias de barro*

**Wine tourism at Pradorey Winery**  
Surrounded by nature and vineyards, at Bodega Pradorey you can discover the soul of the wines they make, the smells and tactile sensations and learn about unique, handcrafted products. And what's more, they make it easy with their morning and afternoon opening hours, the different types of visits and a close and qualified wine tourism team. You can choose between Tasting Courses, tasting of five wines to discover the secrets of wine tasting and the unique characteristics of the Ribera del Duero Designation of Origin and Gastronomic Visit, which includes a visit to the winery and a five-course gourmet tasting menu at the Posada. Another of the experiences on offer is Live the Grape Harvest in Pradorey, where you can learn about grapes, wine making and ageing, play the fun game

Pradorey Winery Niches | *Nichos de Bodega Pradorey*

Some of the wines that Bodega Pradorey produces | *Algunos de los vinos que produce Bodega Pradorey*



del Duero and aged in new and used barrels. Salgüero Rosado "El Infinito", Made with Tempranillo and Merlot and with a touch of Albillo Mayor that adds freshness, with a very long ageing in used red and sugared barrels. This wine has recently been recognised with the Alimentos de España Award for Best Rosé 2024.  
The Transgressors: Sr. Niño - Vino Ecológico, 100% Tempranillo young wine made with grapes from organic vineyards, carbonic maceration and ageing for a month in centenary earthenware jars. Lia, another of Pradorey's innovative wines, is a short maceration wine, the first Blush Rosé from Ribera del Duero. El Cuentista, a white wine made from Tempranillo grapes and the first blanc de noirs produced in Ribera del Duero with six months in European oak barrels and ageing on lees of white varieties.  
Signature Wines: Pradorey Élite - 100% Tinta Fina, made from 100% Tempranillo CLON ELITE and aged for fourteen months in French oak barrels. Adaro — El Vino de la Familia, a tribute to Javier Cremades de Adaro who wrote the first pages of the history of Bodega Pradorey. Made from 100% Tempranillo and aged for fifteen months in European oak barrels.  
The Must-Haves: Pradorey Origen, the replacement for Pradorey Roble, a blend of Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot aged in centuries-old earthenware jars and aged in European and American oak barrels for at least three months. Pradorey Blanco, a fine, elegant and fresh wine aged for five months in concrete tanks and five months in French and American oak barrels. Pradorey Rosado, 50% Tempranillo and 50% Merlot, for being innovative, constant, elegant and surprising it is considered one of the best rosés in Spain. Aged for two months in French oak barrels.

Pradorey VIP Harvest | *Vendimia VIP de Pradorey*







Renaissance palace where the Posada is located | *Palacio renacentista donde se encuentra la Posada*

Pasalauva de Pradorey, taste wines, pick and tread grapes, eat at the Inn... it depends on the experience you choose. Premium visit, consisting of a full tour of the winery, tasting of three wines and Pasalauva, the Pradorey game. If the fermentation area is closed for safety reasons during the harvest, this visit will be replaced by grape picking in the vineyard. Pradorey VIP harvest including grape picking, destemming, grape crushing and grape and must tasting, visit to the winery, tasting of two wines and a five course lunch menu at the Posada. VIP Harvest with Accommodation including harvest, destemming, crushing of the grapes and tasting of grapes and musts, aperitif and wine tasting mid-morning, visit to the winery, tasting of two wines, five-course lunch menu at the Posada, one night's accommodation in a double room, dinner and breakfast.

**The Posada and a 16th century hermitage that closes the circle**  
The Posada de Pradorey occupies the outbuildings of the Herrerian palace built by the Duke of Lerma. Nowadays it is a unique accommodation with eighteen rooms, where you can rest like a king and disconnect in a unique environment with a close and familiar atmosphere. The Posada restaurant, with chef Ricardo Martín at the helm of the cookers, offers seasonal cuisine, prepared with a simple and carefully selected recipe book, with identifiable flavours, attractive presentations and nods to local produce. The tasting menu, which changes every season, consists of Boletus cappuccino with butter and truffle tart, Carrot and paprika sponge cake, hummus, and spiced crisp, Rainbow



The Posada of Pradorey | *La Posada de Pradorey*

trout with thyme and rosemary velouté, mini glazed vegetables and carrot cream, Spice-crusted venison loin, creamed corn, beetroot petals and red wine reduction and for dessert, an inverted Tatin. On the menu, in addition to these dishes and the famous omelette with which he won fourth place in the national championship and which he makes with black pudding and peppers, Low temperature bacon ingot, crispy wheat and ham, egg yolk and spiced sponge cake, Suckling lamb burger with brioche bun, lettuce, bacon and smoked cheese, Cod confit, cauliflower cream, paprika oil and crispy chives, Consommé, mushroom duxelle, egg yolk and crispy spices, Pani-Purin, black pudding mousse, truffled egg yolk and pepper jam, Autumn risotto –wheat semolina, trumpet of death, onion confit and boletus–, Tataki venison loin, sautéed beans with jerky and pistachio vinaigrette o False grapes –lamb mousse, wine jelly, Aranda cake earth and parsley sponge– and for those with a sweet tooth, the Pannacota with white chocolate, red fruit coulis and dried mango o Apricot in textures. Every summer, the Posada organises the Baroque Theatre Days, a tribute to its history, to the Posada and to the Finca, through which important royalty, writers and painters have passed in the past. In memory of the theatrical performances of Lope de Vega's plays that took place in the palace gardens to entertain the nobility, they are holding this event to pay homage to the Spanish Golden Age and the mark it left on the Ribera del Duero. A few metres from the Posada is the simple chapel of San Andrés. Built in the 16th century, it houses a 14th century baptismal font and a magnificent altarpiece from the end of the 15th century in the Hispano-Flemish style. All this is what Bodega Pradorey offers, an experience in which nature, wine, traditions, gastronomy and culture are all combined in a unique way. come together to experience one of the most unforgettable moments in Ribera del Duero.

<https://pradorey.es/en/>

Rainbow trout, thyme velouté, carrot cream and glazed vegetables | *Trucha arco iris, velouté de tomillo, crema de zanahorias y verduritas glaseadas*



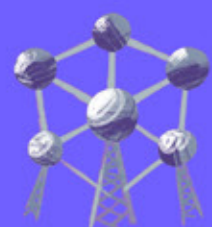
Consommé, mushroom duxelle, egg yolk and crunchy spices | *Consomé, duxelle de setas, yema y crujiente de especias*  
Lamb burger with brioche bun, lettuce, "baconesa" and smoked cheese | *Hamburguesa de lechaza con pan brioche, lechuga, baconesa y queso ahumado*





La magia de la  
Navidad se vive en

# BR U SELAS



visit.brussels



© Au Pois



© Eric Da



© Eric Da



# JOSÉ PIZARRO

## ABANDERADO DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA EN EL REINO UNIDO STANDARD-BEARER FOR SPANISH GASTRONOMY IN THE UNITED KINGDOM

José Pizarro, el que pudo ser odontólogo y acabo siendo chef, algo que nuestra boca siempre agradecerá, se ha convertido en el padrino de la cocina española en el Reino Unido. Veinticinco años han pasado desde que dio comienzo a este fascinante viaje que ha dado como fruto siete establecimientos en el Reino Unido, seis en Londres y uno Esher –condado de Surrey– y otro en Abu Dhabi. Proyecto empresarial que se completa con un alojamiento en el sur de España.

José Pizarro, who could have been a dentist but ended up being a chef, something our mouths will always be grateful for, has become the godfather of Spanish cuisine in the UK. It has been 25 years since he started this fascinating journey that has resulted in seven establishments in the UK, six in London and one each in Esher –Surrey County– and one more in Abu Dhabi. This business project is completed with accommodation in the south of Spain.

Texto | Text: Carmen Pedreño

Fotografía | Photography: José Pizarro | Delton Dias | Adele Audisio |  
Davinia O'Shea | Stevie Campbell | White Fox Studios Ltd | Víctor Romero



Nacido en el pequeño pueblo de Talaván (Cáceres), José Pizarro se formó en algunos de los mejores restaurantes de España hasta conocer a Julio Reoyo e Inma de El Mesón de Doña Filo a los que considera amigos y mentores. Su espíritu inquieto le llevó a trasladarse a Londres y lo hizo con 50.000 de las antiguas pesetas en los bolsillos (300,51€), sin grandes pretensiones y sin hablar inglés. Una vez en la ciudad trabajó en algunos de los restaurantes de cocina española más prestigiosos de la ciudad como Gaudi o Eyre Brothers y fue cofundador de los restaurantes Brindisa. En 2011 decide abrir su primer restaurante, José Tapas Bar en Bermondsey Street, un local pequeño y acogedor inspirado en los bulliciosos bares de tapas españoles.

**La filosofía de José Pizarro**

Su historia nos habla de esfuerzo, humildad y pasión por sus raíces que germinaron en su infancia, rodeada de los aromas y sabores de la cocina extremeña. El olor de los desayunos que le preparaba su madre, la leche recién ordeñada, los huevos fritos en aceite de oliva, la sopa de tomate con higos

o los momentos vividos con su padre recogiendo la aceituna, labores del campo que le hicieron entender el valor del trabajo duro; recuerdos todos ellos que han quedado grabados en su memoria. Y también de empeño, pues sólo con tesón y con las ideas muy claras es posible triunfar en Londres, uno de los escenarios culinarios más competitivos del mundo. Condecorado con la Cruz Oficial de la Orden de Isabel la Católica, siendo el único chef español en tenerla, la cocina de José Pizarro se basa en el uso de ingredientes frescos, de temporada, de calidad y en la sencillez de sus platos, además del encanto, el entusiasmo y la pasión de José por la comida española. Así mismo, defiende que algo tan español como las buenas tapas son para todos y que los cocineros caseros no deben tener miedo a cocinar varios platos pequeños. Este embajador de su tierra en el Reino Unido que recientemente ha recibido la Medalla de Extremadura por su labor de difusión de la despensa y la tradición extremeña por el mundo – ¿quién dijo que nadie es profeta en su tierra? –, ha satisfecho infinidad de paladares con las bondades del jamón ibérico –del que vende en torno a quinientas piezas al año–,

*Anchoas del Cantábrico. José by Pizarro. Abu Dhabi | Cantabrian anchovies. José by Pizarro. Abu Dhabi*



el atún rojo de Gadeira, la gamba roja del Mediterráneo, la carne de Rubia Gallega, las anchoas del Cantábrico, las croquetas –de las que despacha más de dos millones al año entre todos sus establecimientos– o las torrijas. Esta trayectoria profesional le ha servido para convertirse en un conocido rostro televisivo, siendo habitual en BBC 1’s Saturday Kitchen, ITVs This Morning, Channel 4’s Sunday Brunch, Weekend Kitchen with Waitrose, Rick Stein’s Christmas, Food Network’s The Big Eat, y el popular programa de ITV – James Martin’s Saturday Morning. Además de haber publicado un total de seis libros: Seasonal Spanish Food (Kyle Books, 2009), Spanish Flavours (Kyle Books, 2012), Basque (Hardie Grant, 2016), Catalonia (Hardie Grant, 2017), Andalusia (Hardie Grant, 2019 – reimpresión 2023) y el más reciente, La cocina casera española (2022), una colección de más de 80 recetas desde el corazón de su casa familiar.

**Los restaurantes de José Pizarro**

Situado en Bermondsey Street e inspirado en los bulliciosos bares de tapas de los alrededores del mercado de La Boquería de Barcelona y de las ciudades y pueblos calurosos de Andalucía, José Tapas Bar es pequeño y acogedor con una atmósfera agradable y vibrante, donde es posible degustar un menú diario con lo mejor del mercado de cada día, acompañado de una amplia carta de vinos españoles y jereces servidos en copa. También en Bermondsey Street se encuentra Pizarro Restaurante. Aclamado por la crítica y reconocido con numerosos premios como el de Restaurante del Año de los World Food Awards, Mejor Establecimiento Mediterráneo en The Food Awards de Londres, los Premios Rosette a la Excelencia Culinaria, Mejor Apertura del Año de la revista Food and Travel y Mejor Restaurante del Año, el segundo establecimiento del chef extremeño ofrece un menú de pequeñas tapas y platos más sustanciosos que se sirven como entrantes y platos principales o como tapas para compartir. En las elaboraciones se percibe la pasión de José por los productos españoles de temporada, de la mejor calidad y cocinados en una cocina abierta. Y como complemento perfecto, una amplia oferta de vinos españoles, jereces y cócteles. Si tu mascota te acompaña a todas partes, en José Tapas Bar y en Pizarro Restaurante siempre será bienvenida y recibida con un refrescante cuenco de agua. Cerca de Liverpool Street, en Broadgate Circle, se encuentra José Pizarro, que combina los estilos de José Tapas Bar y Pizarro Restaurante y donde es posible degustar clásicos como las croquetas, el jamón ibérico y la tortilla, así como una serie de reinterpretaciones del chef de algunos de los platos más conocidos de la gastronomía española, elaboraciones modernas y con un punto diferente. Como novedad, este establecimiento ofrece desayunos



*En la cocina es donde José Pizarro puede expresar toda su creatividad | It is in the kitchen that José Pizarro can express all his creativity*





*José Tapas Bar en Bermondsey Street | José Tapas Bar in Bermondsey Street*

ligeros como yogur biológico y fruta de temporada con miel de azahar y opciones más contundentes como el español completo, tostada con sobrasada y torrija de naranja.

De algún modo agosto del 2021 fue especial para José Pizarro, pues abrió dos restaurantes en lo que para él "es el espacio artístico más valorado y prestigioso de Londres", la Real Academia de las Artes. Dos espacios en los que se unen su dos mayores pasiones, la comida y el arte. En el corazón de Mayfair, José se ha hecho cargo de la Sala del Senado para recibir a sus comensales en el José Pizarro at the Royal Academy of Arts. Abierto para todos aquellos que visiten la Real Academia de las Artes, es el lugar perfecto para disfrutar de su menú de tapas o tomar una copa por la tarde. También situado en la institución artística de Londres se encuentra Courtyard Café and Poster Bar by José, un vibrante y animado café español, más informal que el restaurante situado en la Sala del Senado y donde se pueden degustar pequeños platos para compartir. Si nos dejamos caer por allí un viernes podremos disfrutar con los Viernes de Pintxos y saborear un pintxo de cortesía con cada bebida que se consuma.



*Varios premios reconocen la calidad de Pizarro Restaurante | Several awards recognise the quality of Pizarro Restaurant*



*Huevos rellenos clásicos con anchoa salada | Classic devilled eggs with salt cured anchovy*



*Un trago de sangría fresca | Un sorbo de sangría fresca*

La última apuesta de José Pizarro en la capital londinense es Lolo, cuyo concepto gira en torno al carácter social de la comida, siendo además punto de encuentro de locales y visitantes. Ubicado en la bulliciosa Bermondsey, en Lolo se puede compartir un desayuno en pareja, disfrutar de un almuerzo en familia, tomar unos cócteles por la noche con amigos o disfrutar de una copa de vino en soledad. La cocina de Lolo, abierta de 08:00 a 21:30 horas, ofrece desde desayunos que incluyen sándwiches variados, repostería casera y postres típicos españoles, pasando por las típicas tapas españolas, ensaladas

frescas, conservas gourmet, tablas de quesos y embutidos, pescados en conserva y curados, hasta platos más elaborados, algunos de ellos los favoritos del chef a nivel personal. Para elaborar todas estas propuestas, José Pizarro confía en sus distribuidores, tanto del Reino Unido como de España, que le proporcionan los productos de máxima calidad que demanda. Algunos de los platos que aquí se pueden degustar son el tartar de lomo de atún Gadira con melocotón, el carpaccio de gamba roja del Mediterráneo con naranja y guindilla o el estofado de cerdo ibérico elaborado con el AOVE de José Pizarro.

*Lolo es el último restaurante abierto en Londres por José Pizarro en Londres | Lolo is the latest restaurant opened in London by José Pizarro*







The Swan Inn, Esher, condado de Surrey | The Swan Inn, Esher, County Surrey

Iris Azahar en Zahara de los Atunes, Cádiz | Iris Azahar in Zahara de los Atunes, Cádiz



Con The Swan Inn en Esher se cumplió un sueño que siempre había tenido José, un pub rural que además es hotel donde pasar las tardes y las noches en buena compañía junto al calor de la chimenea. Todos los valores culinarios del chef y el ambiente de un pub británico entre las paredes de The Swan Inn.

Para encontrar el octavo establecimiento de José Pizarro es necesario volar hasta Abu Dhabi, donde se encuentra José by Pizarro. Situado en las torres Conrad Abu Dhabi Etihad y pertenecientes al porfolio de hoteles de lujo de la cadena Hilton, el nuevo restaurante se encuentra en Corniche, el corazón de la ciudad y cuenta con unas maravillosas vistas de la urbe, así como del Golfo Pérsico. En esta maravilla de la arquitectura moderna el chef extremeño ofrece los mejores platos de la gastronomía española, compartiendo espacio con tapas más informales y personales y deliciosos vinos, jereces, espumosos y cócteles. Entrantes como anchoas del Cantábrico o buñuelos de gambas fritas con alioli de limón; arroz meloso de carabinero o pierna de cordero lechal y patata al caliu como platos tradicionales; langostinos de Sanlúcar de Barrameda al ajillo o ensaladilla rusa con atún confitado y gamba roja del Mediterráneo en la sección de raciones para compartir y postres como la tarta de Santiago con higos y vinagre de PX o floreta extremeña con crema al azafrán, son algunas de las delicias que dan forma a la carta de José by Pizarro.

#### El proyecto de José Pizarro en el sur de España

Si algo ha quedado claro hasta ahora es que el hecho de llevar casi tres décadas viviendo en el Reino Unido no ha hecho que José Pizarro se haya olvidado de su país de origen. Se puede percibir cada día en la difusión que hace en sus restaurantes de la gastronomía y de los productos españoles. El último proyecto que lo reafirma es la apertura de Iris Azahara, una casa de huéspedes situada en la playa de Los Alemanes de Zahara de los Atunes (Cádiz), desde donde propone deliciosas y únicas experiencias gastronómicas y turísticas. Con capacidad para diez personas en sus cinco habitaciones, cuenta con piscina, gimnasio, barbacoa, cocina completamente equipada, office, sala de TV y wifi en todas las estancias que cuentan además con terraza y baño privado. Pizarro y su pareja Peter ejercen de anfitriones y proponen a sus huéspedes atractivas experiencias que van desde rutas culinarias hasta catas de vinos en las bodegas del Marco de Jerez, pasando por degustaciones con el propio José en la cocina de esta casa, visitas a los mejores bares de tapas de la zona, o prácticas deportivas como surf, golf, equitación o buceo. Esta preciosa villa, obra del reconocido arquitecto Alfonso Alzugaray, ofrece una escapada de lujo para huéspedes que buscan privacidad absoluta y exclusividad en sus vacaciones.

<https://josepizarro.com/>



José Pizarro, godfather of Spanish gastronomy in the UK | José Pizarro, padrino de la gastronomía española en el Reino Unido

London's cold weather is no problem when it comes to tasting José Pizarro's cuisine | El frío londinense no es un problema cuando se tratar de degustar la cocina de José Pizarro

Born in the small village of Talaván (Cáceres), José Pizarro trained in some of the best restaurants in Spain until he met Julio Reoyo and Inma from El Mesón de Doña Filo, whom he considers friends and mentors. His restless spirit led him to move to London and he did so with 50,000 pesetas in his pocket (€300.51), without great pretensions and without speaking English. Once in the city, he worked in some of the most prestigious Spanish restaurants in the city, such as Gaudi or Eyre Brothers, and was co-founder of the Brindisa restaurants. In 2011 he decided to open his first restaurant, José Tapas Bar in Bermondsey Street, a small and cosy place inspired by the bustling Spanish tapas bars.

#### José Pizarro's philosophy

Her story is one of effort, humility and passion for her roots, which germinated in her childhood, surrounded by the aromas and flavours of Extremadura's cuisine. The smell of his mother's breakfasts, freshly milked milk, eggs fried in olive oil, tomato soup with figs or the moments spent with his father picking olives, farm work that made him understand the value of hard work; all memories that have remained engraved in his memory. And also of determination, because only with tenacity and with very clear ideas is it possible to succeed in London, one of the most competitive culinary scenes in the world. Awarded the Official Cross of the Order of Isabella the Catholic, the only Spanish chef to hold it, José Pizarro's cuisine is based on the use of fresh, seasonal, quality ingredients and the simplicity of his dishes, as well as José's charm, enthusiasm and passion for Spanish food. He also argues that something as Spanish as good tapas is for everyone. and that home cooks should not be afraid to cook several small dishes.







*Hake in green sauce /  
Merluza en salsa verde*

This ambassador of his land in the United Kingdom, who recently received the Medal of Extremadura for his work in spreading Extremaduran food and tradition throughout the world –who said that no one is a prophet in their own land? – has satisfied countless palates with the goodness of Iberian ham –of which he sells some five hundred pieces a year–, Gadira red tuna, red shrimp from the Mediterranean, Rubia Galle-ga beef, Cantabrian anchovies, croquettes –of which he sells more than two million a year between all his establishments– or torrijas.

This professional career has helped him to become a familiar face on television, and he is a regular on BBC 1's Saturday Kitchen, ITVs This Morning, Channel 4's Sunday Brunch, Weekend Kitchen with Waitrose, Rick Stein's Christmas, Food Network's The Big Eat, and the popular programme of ITV – James Martin's Saturday Morning. He has also published a total of six books: Seasonal Spanish Food (Kyle Books, 2009), Spani-sh Flavours (Kyle Books, 2012), Basque (Hardie Grant, 2016), Catalonia (Hardie Grant, 2017), Andalusia (Hardie Grant, 2019 – reprint 2023) and the most recent, Spani-sh home cooking (2022), a collection of more than 80 recipes from the heart of his family home.

**José Pizarro's restaurants**

Located on Bermondsey Street and inspired by the bustling tapas bars around Barcelona's La Boqueria market and the hot cities and towns of Andalucía, José Tapas Bar is small and cosy with a friendly and vibrant atmosphere, where you can enjoy a daily menu with the best of each day's market, accompanied by an extensi-ve list of Spanish wines and sherries served by the glass. Also on Bermondsey Street is Pizarro Restaurant. Criti-cally acclaimed and recognised with numerous awards



*Chicken liver parfait with sweet buns and red onion salad /  
Parfait de hígado de pollo con panecillos dulces y ensalada de cebolla roja*

such as Restaurant of the Year at the World Food Awards, Best Mediterranean Establish-ment at The Food Awards in London, the Rosette Awards for Culinary Excellence, Food and Travel Magazine's Best Opening of the Year and Best Restaurant of the Year, the Ex-tremaduran chef's second establishment offers a menu of small tapas and more sub-stantial dishes served as starters and main courses or as tapas to share. José's passion for seasonal Spanish products, of the highest quality and cooked in an open kitchen, is evident in his dishes. And as a perfect complement, a wide range of Spanish wines, sherries and cocktails.

If your pet accompanies you everywhere you go, at José Tapas Bar and Pizarro they will always be welcomed with a refreshing bowl of water.

*Delicious croquettes from José Pizarro / Deliciosas croquetas de José Pizarro*



*Cocktails, the ideal companion for José Pizarro's creations /  
Cócteles, el compañero ideal de las creaciones de José Pizarro*

*Beautiful salon by José Pizarro in the Royal Academy of Arts / Bonito salón de José Pizarro en la Real Academia de las Artes*





breakfast as a couple, enjoy lunch with the family, have evening cocktails with friends or enjoy a glass of wine in solitude. Lolo's kitchen, open from 08:00 to 21:30, offers everything from breakfasts including a variety of sandwiches, homemade pastries and typical Spanish desserts, to typical Spanish tapas, fresh salads, gourmet preserves, cheese and charcuterie boards, canned and cured fish, to more elaborate dishes, some of which are personal favourites of the chef. To produce all these proposals, José Pizarro relies on his distributors, both in the UK and Spain, to provide him with the top quality products he demands. Some of the dishes that can be tasted here are Gaira tuna loin tartar with peach, Mediterranean red shrimp carpaccio with orange and chilli pepper or the Iberian pork stew made with José Pizarro EVOO. The Swan Inn in Esher fulfilled a dream that José had always had, a country pub that is also a hotel where you can spend your afternoons and evenings in good company by the warmth of the fireplace. All the culinary values of the chef and the atmosphere of a British pub within the walls of The Swan Inn. To find José Pizarro's eighth establishment, it is necessary to fly to Abu Dhabi, where José by Pizarro is located. Located in the Conrad Abu Dhabi Etihad Towers, part of the Hilton portfolio of luxury hotels, the new restaurant is located on the Corniche, the heart of the city and boasts wonderful views of the city as well as the Persian Gulf. In this marvel of modern architecture, the chef from Extremadura offers the best dishes of Spanish gastronomy, sharing space with more informal and personal tapas



*José Pizarro in the kitchens of José by Pizarro | José Pizarro en las cocinas de José by Pizarro*



*Courgette carpaccio, pine nuts and slow roasted tomatoes | Carpaccio de calabacín, piñones y tomates asados a fuego lento*

and delicious wines, sherries, sparkling wines and cocktails. Starters such as anchovies from the Bay of Biscay or fried prawn fritters with lemon aioli; mellow king prawn rice or leg of suckling lamb and potato al caliu as traditional dishes; prawns from Sanlúcar de Barrameda with garlic or Russian salad with tuna confit and red shrimp from the Mediterranean in the section of portions to share and desserts such as Santiago cake with figs and PX vinegar or floreta from Extremadura with saffron cream, are some of the delicacies that shape the menu of José by Pizarro.

**José Pizarro's project in southern Spain**

If anything has been clear so far, it is that the fact that he has been living in the UK for almost three decades has not made José Pizarro forget his country of origin. This can be seen every day in the promotion of Spanish gastronomy and products in his restaurants. The latest project that reaffirms this is the opening of Iris Zahara, a guest house located on the Los Alemanes beach in Zahara de los Atunes (Cádiz), from where it offers delicious and unique gastronomic and tourist experiences. With capacity for ten people in its five rooms, it has a swimming pool, gym, barbecue, fully equipped kitchen, office, TV room and wifi in all the rooms, which also have a terrace and private bathroom. Pizarro and his partner Peter act as hosts and offer their guests attractive experiences ranging from culinary tours to wine tastings in the wineries of the Marco de Jerez, tastings with José himself in the kitchen of this house, visits to the best tapas bars in the area, or sports activities such as surfing, golf, horse riding or diving. This beautiful villa, designed by the renowned architect Alfonso Alzugaray, offers a luxury getaway for guests seeking absolute privacy and exclusivity in their holidays.

<https://josepizarro.com/>

*Conrad Abu Dhabi Etihad Towers, home of José by Pizarro | Torres Conrad Abu Dhabi Etihad, el hogar de José by Pizarro*

*Iris Zahara's room with Mediterranean views | Habitación de Iris Zahara con vistas al Mediterráneo*

*José and Peter in Iris Zahara | José y Peter en Iris Zahara*





# SOLLO RESTAURANTE

**INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD  
EN UN RESTAURANTE DIFERENTE**  
**INNOVATION AND SUSTAINABILITY IN  
A DIFFERENT RESTAURANT**

Situado en Fuengirola, una de las zonas más hermosas de la Costa del Sol, Sollo Restaurante es referente de exclusividad. Sostenibilidad con mayúsculas, respeto por el medio ambiente y calidad en sus elaboraciones son los pilares en los que se sustenta la cocina del chef Diego Gallegos.

Located in Fuengirola, one of the most beautiful areas of the Costa del Sol, Sollo Restaurant is a reference of exclusivity. Sustainability with capital letters, respect for the environment and quality in its elaborations are the pillars on which the cuisine of chef Diego Gallegos is based.

Texto | Text: Carmen Pedreño  
Fotografía | Photography: Sollo Restaurante | José Manuel Pola







Diego Gallegos posa con lo trofeos  
estrella Michelin y estrella Verde Michelin |  
Diego Gallegos poses with the Michelin Star  
and Michelin Green Star trophies

Higuerón Resort, uno de los living-resorts más exclusivos del sur de Europa, ha entendido desde sus inicios que la gastronomía juega un papel importante a la hora de buscar alojamiento. Por esta razón cuenta entre sus propuestas gastronómicas con Sollo Restaurante. Pero Higuerón Resort es mucho más, es el resort como destino en sí mismo, un complejo que ofrece una experiencia premium, combinando lujo, exquisito servicio y una ubicación privilegiada entre

el mar y la montaña. Un oasis de paz y serenidad que garantiza una experiencia única e inolvidable.

**Diego Gallegos, el chef del caviar**

Investigador además de cocinero, este brasileño de nacimiento y malagueño de adopción tiene el respeto al medio ambiente como el motor que mueve su día a día. Además, cuenta con una visión multicultural de la cocina, adquirida tras formarse profesionalmente en

Tartar de atún rojo, tilapia y caviar | Bluefin tuna, tilapia and caviar tartar







Trucha, café y maíz dulce /  
Trout, coffee and sweet corn



El chef Diego Gallegos elaborando un plato que degustará alguno de sus comensales | Chef Diego Gallegos preparing a dish to be tasted by one of his guests

distintas regiones de América y España y que sabiamente transmite a sus platos. Una cocina que tiene un punto singular, pues en su carta no hay carnes, solamente pescado de río y vegetales. Su otra faceta, la de investigador le viene dada por ser el responsable de la recuperación del esturión andaluz, del que utiliza su caviar como producto estrella del restaurante. Su completa formación, esa faceta investigadora, el empleo de procesos innovadores en la elaboración de platos y la utilización de materia prima de máxima calidad, le ha valido para obtener varios reconocimientos como una estrella Michelin, la estrella Verde Michelin y dos Soles Repsol. Todos estos mimbres dan como resultado una cocina creativa y sostenible basada en pescados de río y en vegetales de producción propia y artesanal –como anteriormente mencionábamos–, obtenidos con sistemas innovadores que gestionan de forma respetuosa y ecológica los recursos naturales de la zona. Esta materia prima única y de máxima calidad es producida mediante acuaponía, lo que garantiza una trazabilidad completa del producto, desde la siembra y hasta el plato. El resultado

es una cocina natural en la que priman los alimentos frescos de la dieta mediterránea como la lechuga, el tomate, el pimienta o la berenjena y pescados de agua dulce como el bagre africano, la tilapia, la tenca, el pacú o la piraña. ¿Qué es la gastroacuaponía? Para empezar, hay que decir que es una forma diferente de entender la cocina. Se trata de un modelo de cultivo integrado que permite criar peces de río y vegetales, garantizando un suministro permanente y controlando los tiempos, las tallas y la calidad de las especies según la temporada. Con esta técnica, en Sollo se producen más de dos mil vegetales y peces en más de doce mil litros de agua. De esta manera, el comensal puede estar seguro de que lo que consume tiene como mínimo un 90% de sostenibilidad y responsabilidad con el medio ambiente.

#### Caviar de Riofrío y Menú Caminho 2024

El caviar de Riofrío es uno de sus productos más exclusivos. Proveniente de la Sierra de Loja en Granada, está considerado uno de los mejores del mundo y ha sido distinguido como el primer





*Tartaleta de trucha en escabeche y sus huevas |  
Tartlet of pickled trout and its roe*

caviar ecológico del mundo gracias al método de obtención de Diego Gallegos. Previo al menú degustación, el chef anima a sus comensales a comenzar esta experiencia gastronómica con una cata del producto estrella que le dio a conocer en el competitivo mundo de la gastronomía. Las opciones que ofrece son una o dos cucharillas de aproximadamente cuatro gramos cada una de caviar de Riofrío, seleccionado por el chef Diego Gallegos, y una copa de champán por persona o una lata de treinta gramos de caviar clásico de Riofrío y dos copas de champán para dos personas.

El menú degustación Caminho 2024 comienza con Pisco, chicha morada y palomitas de manzana como cóctel de bienvenida, que se completa con aperitivos, entrantes con caviar, principales y postres. Dentro de los aperitivos encontramos Croissant crujiente de patata y caviar, Cannoli vegetal de pimiento rojo asado, Macaron salado de pescado en conserva, Tartaleta de trucha en escabeche y sus huevas y Sándwich río y montaña. Los entrantes con caviar están formados por Caviar ecológico de Riofrío, royal de almendra y coliflor, Tartar de atún rojo, tilapia y caviar y Bagre y salsa de mantequilla blanca. Las opciones de los principales son Trucha, café y maíz dulce; Anguila ahumada, consomé de jamón ibérico y encurtidos y Esturión, foie y crema de tubérculos. En los bocados dulces, las propuestas que nos hace el chef es Mazamorra morada, miel, yogurt y cítricos y Canelé bordelaise, chocolate y flores. Este menú degustación finaliza con una agradable sorpresa, unos deliciosos mignardises, una “Caja de dulces de mi infancia”.

#### Diego & Friends en La Oficina de Diego Gallegos

Otra experiencia gastronómica que merece la pena vivir consta de una visita al sistema acuapónico, al huerto orgánico y al nuevo laboratorio I+D o como lo han llamado, La Oficina de Diego Gallegos. En este espacio creativo muestran los detalles de todo el proceso de investigación con los peces de río, en colaboración con el Aula del Mar de la Universidad de Málaga, antes de disfrutar el menú degustación. Aquí también se lleva a cabo otra iniciativa del chef Diego & Friends, en el que diferentes chefs son invitados a cocinar con él un menú único dirigido a un aforo reducido. Este evento, que va por la tercera edición ha contado con la presencia, desde 2022 que se celebró por primera vez, con reconocidos cocineros del panorama gastronómico nacional e internacional como Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz, Mario Sandoval, Francis Paniego, Martina Puigvert, João Rodrigues, Randy Siles o Mauricio Giovanini, entre otros muchos. Interesante iniciativa que se completa con foros, charlas y mesas redondas con productores locales donde se analizan y comparten diferentes pautas para la preservación del medio ambiente y de la gastronomía sostenible.

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

Higuerón Resort, one of the most exclusive living-resorts in Southern Europe, has understood from the beginning that gastronomy plays an important role when looking for accommodation. For this reason, one of its gastronomic proposals is Sollo Restaurant. But Higuerón Resort is much more, it is the resort as a destination in itself, a complex that offers a premium experience, combining luxury, exquisite service and a privileged location between the sea and the mountains. An oasis of peace and serenity that guarantees a unique and unforgettable experience.

#### Diego Gallegos, the caviar chef

A researcher as well as a chef, this Brazilian by birth and Malaga by adoption has respect for the environment as the driving force behind his day-to-day work. He also has a multicultural vision of cuisine, acquired after professional training in different regions of America and Spain, which he wisely transmits to his dishes. The cuisine is unique in that there is no meat on the menu, only river fish and vegetables. His other facet, that of researcher, comes from being responsible for the recovery of the Andalusian sturgeon, from which he uses its caviar as the restaurant's star product.

His thorough training, his research, the use of innovative processes in the preparation of dishes and the use of top quality raw materials have earned him several awards such as a Michelin star, the Green Michelin star and two Repsol Suns. two Repsol Suns.

All these ingredients result in a creative and sustainable cuisine based on river fish and home-grown, home-produced vegetables –as mentioned above–, obtained with innovative systems that respectfully and ecologically manage the natural resources of the area. This unique, top-quality raw material is produced by aquaponics, which guarantees complete traceability of the product, from sowing to the plate. The result is a natural cuisine in which the fresh foods of the Mediterranean diet such as lettuce, tomatoes, peppers and aubergines are the main ingredients and freshwater fish such as African catfish, tilapia, tench, pacu and piranha.

What is gastroacuopony? To begin with, it is a different way of understanding cuisine. This is an integrated farming model that allows the farming of river and vegetable fish, guaranteeing a permanent supply and controlling the timing, size and quality of the species according to the season. With this technique, Sollo produces more than two thousand vegetables and fish in more than twelve thousand litres of water. In this way, diners can be sure that what they consume is at least 90% sustainable and environmentally responsible.



*Diego Gallegos came to gastronomy by chance and turned it into his great passion |  
Diego Gallegos llegó a la gastronomía por casualidad y lo convirtió en su gran pasión*





The privileged location of Sollo between the sea and the mountains can be enjoyed in its lounges |  
*La privilegiada situación de Sollo entre el mar y la montaña se disfruta en sus salones*



### Riofrío Caviar and Caminho Menu 2024

Riofrío caviar is one of its most exclusive products. From the Sierra de Loja in Granada, it is considered one of the best in the world and has been distinguished as the first organic caviar in the world thanks to Diego Gallegos' method of obtaining it. Prior to the tasting menu, the chef encourages his diners to begin this gastronomic experience with a tasting of the star product that made him known in the competitive world of gastronomy. The options on offer are one or two teaspoons of approximately four grams each of Riofrío caviar, selected by chef Diego Gallegos, and a glass of champagne per person or a thirty gram tin of classic Riofrío caviar and two glasses of champagne for two people. The Caminho 2024 tasting menu starts with Pisco, chicha morada and apple popcorn as a welcome

cocktail, followed by appetizers, starters with caviar, main courses and desserts. Among the appetizers we find crispy potato and caviar croissant, vegetable cannoli of roasted red pepper, salted Macaron of preserved fish, Tartlet of pickled trout and its roe and Sandwich river and mountain. The caviar starters consist of Riofrío organic caviar, almond and cauliflower royal, red tuna tartar, tilapia and caviar and catfish and white butter sauce. The main course options are Trout, coffee and sweetcorn; Smoked eel, Iberian ham consommé and pickles; and Sturgeon, foie gras and tuber cream. For sweet bites, the chef's proposals are Mazamorra morada, honey, yoghurt and citrus fruits and Canelé bordelaise, chocolate and flowers. This tasting menu ends with a pleasant surprise, some delicious mignardises, a "Box of sweets from my childhood".

"Box of sweets from my childhood", mignardises to round off the tasting menu |  
*"Caja de dulces de mi infancia", mignardises con que se cierra el menú degustación*







Smoked eel, Iberian ham  
consommé and pickles /  
*Anguila ahumada, consomé de  
jamón ibérico y encurtidos*

#### Diego & Friends in The Office of Diego Gallegos

Another gastronomic experience worth having is a visit to the aquaponic system, the organic vegetable garden and the new R&D laboratory or, as they have called it, The Office of Diego Gallegos. In this creative space they show the details of the whole process of research with river fish, in collaboration with the Aula del Mar of the University of Malaga, before enjoying the tasting menu.

This is also the site of another initiative by chef Diego & Friends, in which different chefs are invited to cook a unique menu with him for a reduced seating capacity. This event, now in its third edition, has been attended by renowned chefs from the national and international gastronomic scene, such as Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz, Mario Sandoval, Francis Paniego, Martina Puigvert, João Rodrigues, Randy Siles and Mauricio Giovanini, among many others, since 2022 when it was held for the first time. Interesting initiative complemented by forums, talks and round tables with local producers where different guidelines for the preservation of the environment and sustainable gastronomy are analysed and shared.

<https://www.sollo.es/en/>

*Diego Gallegos delights  
the palates of his diners  
with his innovative dishes /  
Diego Gallegos deleita los  
paladares de sus comensales  
con sus innovadores platos*





# TLAXCALA

TAN MÁGICA, QUE NO CREERÁS QUE EXISTE



ENTRA Y DESCARGA  
CATÁLOGO TURÍSTICO

TLAXCALA, MÉXICO

[www.tlaxcalasiexiste.com.mx](http://www.tlaxcalasiexiste.com.mx)



TLAXCALA, MÉXICO



# JESÚS MIGUEL VIÑUALES BLANCO

**DIRECTOR GENERAL DE  
TURISMO DE EXTREMADURA**  
DIRECTOR GENERAL OF TOURISM  
OF EXTREMADURA

Cacereño de pura cepa y profundamente enamorado de su tierra extremeña, de la que se siente muy orgulloso, Jesús Miguel Viñuales cursó el grado de Comunicación Internacional con la especialidad en Historia en Saint Louis University.

Conversar con el nuevo director general de Turismo de Extremadura es realmente fácil gracias a sus dotes de gran comunicador, por su amabilidad y empatía y por su carácter inquieto y activo, lo que le lleva a prestar toda su atención a quienes se le acercan.

A native of Cáceres and deeply in love with his homeland of Extremadura, of which he is very proud, Jesús Miguel Viñuales studied a degree in International Communication with a major in History at Saint Louis University.

Talking to the new director general of Tourism in Extremadura is really easy thanks to his great communication skills, his kindness and empathy and his restless and active character, which makes him pay full attention to those who approach him.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación







Su intensa trayectoria profesional siempre ha estado ligada a la comunicación turística, ocupando puestos de alta responsabilidad tanto en medios de comunicación como en grandes corporaciones y en entidades público-privadas. Gracias a ello posee una visión global del sector que quiere aplicar en beneficio de Extremadura, definiendo claramente las directrices que posicionen su territorio como un destino moderno y consolidado en el mapa turístico mundial. Para Jesús Viñuales, su tierra es genuinamente poliédrica y cada uno de sus valores son activos suficientemente poderosos para ser los pilares de un futuro sostenible y generador de riqueza transversal.

**P.- ¿Qué valores hacen de Extremadura un destino al que siempre se quiere volver?**

R.- Nuestra gente, nuestra naturaleza, nuestro patrimonio histórico y cultural, nuestra gastronomía. También la cercanía y la buena sintonía con Portugal. Son nuestros principales hechos diferenciadores en materia turística. Extremadura tiene un inmenso legado histórico, en

el que destacan los tres enclaves Patrimonio Mundial (el conjunto monumental de Cáceres, el conjunto arqueológico de Mérida y el monasterio de Guadalupe, cuna de la Hispanidad) y decenas de pueblos y ciudades con una enorme riqueza patrimonial y cultural, como Badajoz, Plasencia, Trujillo, Zafra o Hervás. Somos una de las Comunidades Autónomas con más alimentos de calidad, como lo atestiguan nuestras doce Denominaciones de Origen y cinco Indicaciones Geográficas Protegidas, ejemplos de la excelencia y la variedad de nuestra gastronomía. Y, ¡cómo no!, nuestra naturaleza. No exagero si digo que Extremadura es un paraíso natural con más de cincuenta espacios protegidos, como las Reservas de la Biosfera de Monfragüe, Tajo Internacional y La Siberia.

**P.- Con la dificultad que entraña el poco tiempo que lleva en el cargo, ¿cuáles son las líneas de trabajo prioritarias para seguir consolidando el destino turístico?**

R.- Nuestra estrategia se basa en los tres pilares que he mencionado anteriormente (patrimonio, gastronomía y naturaleza). Son nuestra punta de lanza y donde realmente somos fuertes y

competitivos frente a otros destinos de interior. Apostamos por un turista de calidad, que repercuta en el territorio, y por nuestra gente y nuestras empresas, que son nuestros principales embajadores tanto fuera como dentro de Extremadura. El turismo atraviesa un buen momento en nuestra Comunidad Autónoma, como lo demuestran los datos de viajeros, ocupación y empleo de los últimos meses. Se trata de un sector estratégico para Extremadura, que aporta el 8% del PIB regional y que sigue creciendo. Además, genera riqueza y permite dinamizar y asentar población en las zonas rurales. Trabajamos estrechamente con otras Administraciones Públicas y con el sector empresarial para impulsar el turismo y continuar la formación y la profesionalización del sector. Aspiramos a ser una de las referencias entre los destinos de interior.

**P.- Desde un punto de vista tangible, ¿qué significa para los extremeños que su tierra esté dentro de la Red de Destinos Turísticos Inteligentes?**

R.- Para cualquier destino será muy difícil competir y aparecer en el mapa si no dispone de herramientas digitales adecuadas. El sector turístico extremeño no puede perder este tren. Hablamos de infraestructuras tecnológicas que ofrecen servicios y productos personalizados, de accesibilidad para todos, de interacción e integración de los visitantes con el entorno y de proyectos e implementaciones que mejoran la vida de los residentes, entre otras medidas. Actualmente, Extremadura cuenta con trece miembros titulares dentro de la Red Española de Destinos Turísticos Inteligentes (Red DTI), que son las Diputaciones de Cáceres y Badajoz, los Ayuntamientos de Badajoz, Mérida, Cáceres, Plasencia y Llerena, y seis comarcas de la provincia de



Cáceres (Valle del Jerte, Valle del Ambroz, Trasierra-Tierras de Granadilla, La Vera, Sierra de Gata y Las Hurdes).

**P.- Los preceptos de sostenibilidad tienen cada vez más importancia en los modelos turísticos y Extremadura acaba de ser galardonada por el Observatorio FiturNext por sus Rutas Gastronómicas Sostenibles. ¿Qué criterios se han seguido para conseguir este meritorio reconocimiento?**

R.- El premio de Fiturnext, entre más de 250 proyectos nacionales e internacionales, ha sido una gran noticia y un espaldarazo a una estrategia en la que creemos firmemente. Las Rutas Gastronómicas Sostenibles, impulsadas por la Junta de Extremadura, son clubes de producto creados en torno a varios de los alimentos más emblemáticos de nuestra región. La Ruta del Queso, la Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' y la Ruta del Aceite están formados por 365 empresas, como queserías, secaderos de jamón, almazaras, alojamientos, restaurantes, empresas de actividades turísticas y comercios especializados. Todos colaboran para poner en valor unos productos excepcionales y de proximidad. Ofertan

más de 60 experiencias, desde visitas guiadas hasta degustaciones y catas, que permiten disfrutar no solo de una actividad gastronómica sino también conocer el entorno, las tradiciones y la cultura de los lugares de producción.

**P.- ¿Qué conceptos de sostenibilidad se están aplicando en los demás recursos turísticos?**

R.- Me gustaría hacer una apreciación acerca de la sostenibilidad. La gente, cuando escucha hablar del término 'sostenibilidad', suele cometer el error de pararse y pensar únicamente en un alojamiento o empresa turística que es autosuficiente desde el punto de vista energético y respetuoso con el medio ambiente, pero hay que ir más allá. Nosotros en Extremadura tenemos un modelo turístico sostenible desde el punto de vista social, que deja beneficios tanto al que viene a visitarnos como al que reside aquí, huyendo de masificaciones y otros problemas que genera el turismo de masas. El turista del siglo XXI busca esos destinos aún no tan maduros y con una característica que nosotros poseemos en Extremadura, que es la autenticidad. ¡Porque aquí somos auténticos!







P.- ¿Existen ayudas por parte de la Junta de Extremadura para la digitalización del sector y para la mejora en la eficiencia energética?

R.- Hemos anunciado y puesto en marcha diferentes ayudas para mejorar la calidad, la digitalización y la eficiencia energética de las empresas turísticas.

Quiero destacar un plan de subvenciones, dotado de 2,5 millones de euros, para transformar nuestra oferta turística. Estas ayudas permitirán a las empresas implementar mejoras en sus infraestructuras, servicios y procesos, desde la instalación de ascensores para clientes hasta la adquisición de equipos y aplicaciones informáticas o los gastos para apoyo en marketing online. Una vez finalizado el plazo el 31 de octubre, hemos recibido 223 solicitudes con un valor de inversión de 6,1 millones de euros, con lo cual, si subvencionamos el 50 por ciento, la primera convocatoria ha agotado el crédito de 2,5 millones que había para estas líneas de ayuda. Ha sido un éxito.

A ello se añaden las ayudas para reformas en alojamientos orientadas a aumentar la eficiencia energética por una cuantía de 3,7 millones de euros. Subvencionamos, mediante concesión directa, entre el 40 y el 60 por ciento de la inversión, una medida que beneficia a propietarios, explotadores, arrendatarios o concesionarios de alojamientos que contraten mejoras en sus instalaciones térmicas y de iluminación. En este mismo sentido, quiero añadir que la Junta de Extremadura ha autorizado la contratación de las obras de eficiencia energética, mediante digitalización y autocontrol, de las Hospederías de Extremadura con un presupuesto de 1,17 millones de euros.

P.- Hábleme de la marca Hospederías de Extremadura y lo que estos establecimientos aportan a la oferta extremeña.

R.- Aportan un plus de calidad a la oferta hotelera y hostelera de la región. La red de Hospederías de Extremadura está formada por ocho hoteles de cuatro estrellas (siete en la provincia de Cáceres y uno en la de Badajoz). Se sitúan en Garrovillas de Alconétar,

Alcántara, Hervás, Jerte, Monfragüe, San Martín de Trevejo, Ladri-llar (Las Hurdes) y Llerena. Todas ellas tienen un encanto especial, ya que están en parajes y espacios protegidos únicos o ubicadas en edificios históricos. Además, disponen de restaurantes donde el viajero puede disfrutar de los placeres de la gastronomía extremeña y de los productos de temporada. Por ejemplo, en otoño se ha diseñado un menú degustación cinegético por parte del equipo de dirección de cocina de las Hospederías, muy completo, muy de la tierra y al alcance de todos los bolsillos (30€), el cual pude disfrutar en la Hospedería de Alcántara hace relativamente poco tiempo. Está compuesto por croqueta melosa de jabalí y mousse de patatera, carpaccio de gamo y helado de Torta del Casar, arroz con liebre, perdiz a la moda de Alcántara y, de postre, repápalos (un dulce muy extremeño). Este menú se ira cambiando cada estación para aprovechar los diferentes productos de temporada. Recomiendo a todos los viajeros que aprovechen la red de Hospederías para disfrutar de una experiencia sensorial tanto por el marco idílico en el que se encuentran los hoteles como por el buen hacer de nuestros chefs, disfrutando de sabores de antaño que nos evocan a esas cocinas tradicionales de los fogones de nuestras abuelas, pero con tintes de modernidad.

P.- El turismo experiencial tiene en Extremadura un buen escenario. ¿Cuáles son para usted las ofertas más representativas?

R.- Antes hablaba de las Rutas Gastronómicas Sostenibles. Visitar una dehesa para conocer el origen y el proceso de elaboración del jamón ibérico de bellota, y después participar en una clase con un maestro cortador. Ser pastor por un día y elaborar un queso con tus propias manos. Degustar y saber distinguir un buen aceite de oliva virgen extra. Estas son algunas de las experiencias que los viajeros pueden vivir en Extremadura. Pero hay muchas más y no solo en el ámbito de la gastronomía. Por toda la región existen empresas



que han creado actividades increíbles e inolvidables para sus clientes. Observar el vuelo de un águila imperial ibérica o un buitre negro en un safari por la dehesa. Contemplar las estrellas en un paraje de belleza excepcional. Conocer el mundo del toro en una finca ganadera. Alojarse en un establecimiento singular entre encinas centenarias. No me quiero olvidar de la oferta cultural y museística de Extremadura, muy importante en este tipo de turismo experiencial. Es maravilloso, por ejemplo, presenciar una obra del Festival de Mérida en el majestuoso teatro romano durante una noche de verano.

P.- Extremadura es rica en biodiversidad y en patrimonio inmaterial. ¿Cómo se está actuando para la conservación del medio natural y en la salvaguarda de la cultura intangible?

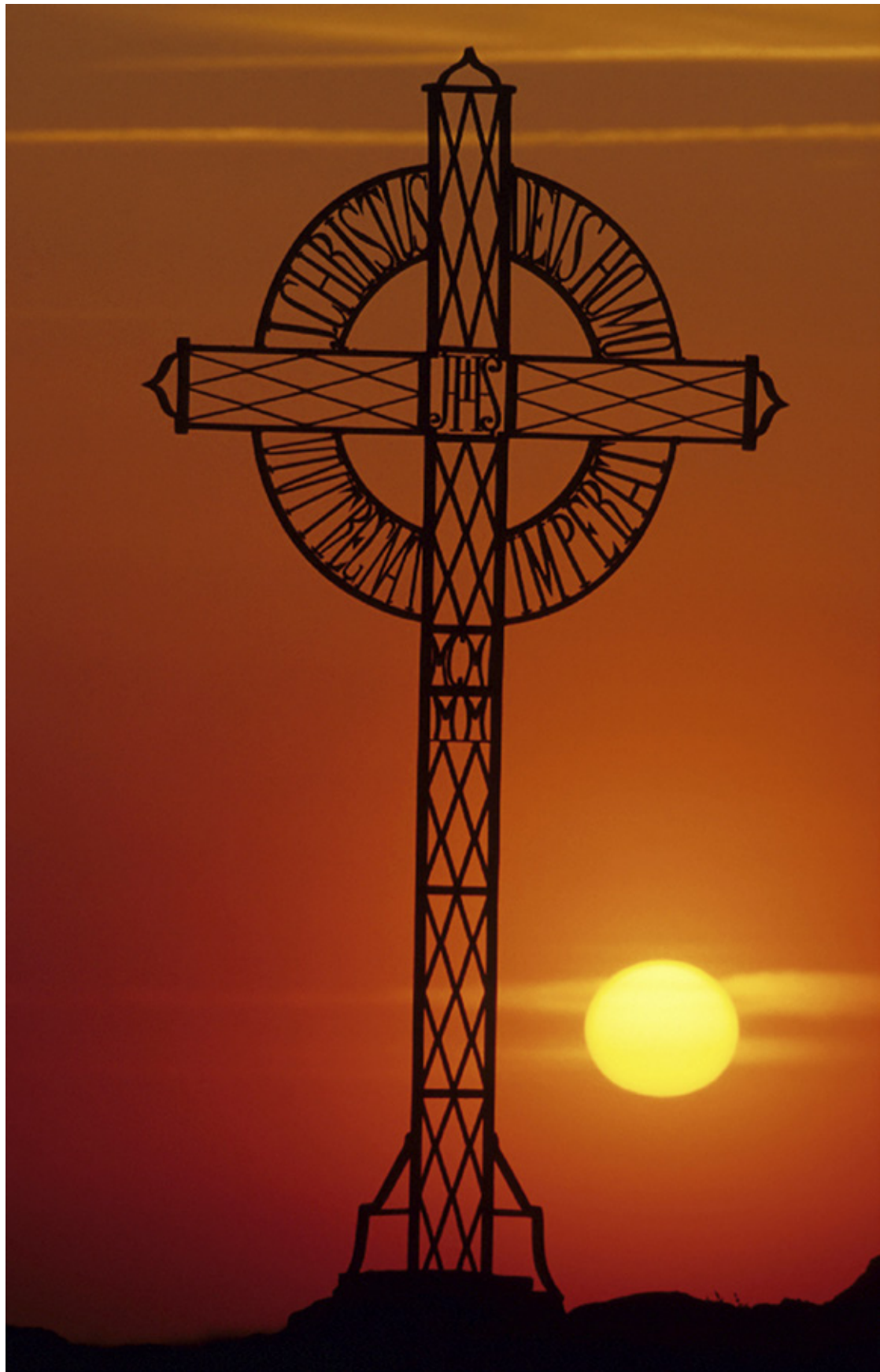
R.- Damos la máxima prioridad a la conservación de la biodiversidad, las tradiciones y los bienes culturales tangibles e intangibles, y apoyamos estas iniciativas. En Extremadura hay muchos y buenos ejemplos y uno de ellos es el Otoño Mágico del Valle del Ambroz, en el norte de Cáceres. Este año ha estrenado el título de Fiesta de Interés Turístico Internacional. Durante varios fines de semana, los pueblos de la comarca ofrecen un amplio programa que combina 70 actividades de naturaleza, cultura y gastronomía. Organizan rutas guiadas para conocer el entorno natural y el patrimonio histórico, la Fiesta de la Trashumancia, pruebas deportivas, mercados de productos locales, conciertos, jornadas micológicas, espectáculos de música, magia y teatro y otras propuestas. A lo largo del año, no solo en otoño, se celebran fiestas y festivales por toda Extremadura que respetan la naturaleza y ensalzan nuestro patrimonio inmaterial. Veamos, por ejemplo, la Fiesta del Cerezo en Flor en el Valle del Jerte, en primavera, de Interés Turístico Nacional.

P.- Con la ilusión propia de quien ama tanto a su tierra, ¿dónde le gustaría ver a Extremadura en el 2030?

R.- Siempre he estado profundamente enamorado de mi tierra. Creo que es el mejor destino que uno puede tener para invertir y poder emprender su proyecto de vida. Es un lugar tranquilo, seguro, lleno de naturaleza y de gente extraordinaria. Me gustaría verla en el pódium de honor de los destinos de turismo de interior, mejorando alguna red de infraestructuras como el tren o pudiendo ofrecer desde nuestro aeropuerto de Badajoz alguna conexión a nivel europeo, algo que, sin duda, dinamizaría el turismo de la región y permitiría viajar a los propios extremeños a otros lugares.

Eso sí, manteniendo siempre esa identidad propia, esa autenticidad extremeña y el encanto de nuestra gente que nos caracteriza y, como como dije al principio, es nuestro principal hecho diferenciador.

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







His intense professional career has always been linked to tourism communication, occupying positions of high responsibility in the media as well as in large corporations and public-private entities. As a result, it has a global vision of the sector that it wants to apply for the benefit of Extremadura, clearly defining the guidelines that will position its territory as a modern and consolidated destination on the world tourist map. For Jesús Viñuales, his land is genuinely polyhedral and each of its values are sufficiently powerful assets. to be the pillars of a sustainable future and a cross-cutting wealth generator.

**Q.- What values make Extremadura a destination you always want to return to?**

A.- Our people, our nature, our historical and cultural heritage, our gastronomy. Also the proximity and good relations with Portugal. These are our main distinguishing features in terms of tourism. Extremadura has an immense historical legacy, including three World Heritage Sites (the monumental complex of Cáceres, the archaeological site of Mérida and the monastery of Guadalupe, the cradle of Hispanity) and dozens of towns and cities with an enormous wealth of heritage and culture, such as Badajoz, Plasencia, Trujillo, Zafra or Hervás. We are one of the Autonomous Communities with the most quality foodstuffs, as attested to by our twelve Designations of



Origin and five Protected Geographical Indications, examples of the excellence and variety of our gastronomy. And, of course, our nature. I am not exaggerating when I say that Extremadura is a natural paradise with more than fifty protected areas, such as the Biosphere Reserves of Monfragüe, Tajo Internacional and La Siberia.

**Q.- With the difficulty that comes with the short time you have been in office, what are the priority lines of work to continue consolidating the tourist destination?**

A.- Our strategy is based on the three pillars I mentioned earlier (heritage, gastronomy and nature). They are our spearhead and where we are really strong and competitive with other inland destinations. We are committed to quality tourism, which has an impact on the territory, and to our people and our companies, which are our main ambassadors both inside and outside Extremadura. Tourism is going through a good period in our Autonomous Community, as shown by the data on travellers, occupation and employment in recent months. This is a strategic sector for Extremadura, which contributes 8% of the regional GDP and continues to grow.

In addition, it generates wealth and makes it possible to dynamise and settle the population in rural areas. We work closely with other public administrations and the business sector to promote tourism and to continue the training and professionalisation of the sector. We aspire to be one of the benchmarks among inland destinations.

**Q.- From a tangible point of view, what does it mean for the people of Extremadura that their land is part of the Intelligent Tourist Destination Network?**

A.- It will be very difficult for any destination to compete and appear on the map if it does not have the right digital tools. The tourism sector in Extremadura cannot miss this train. We are talking about technological infrastructures that offer personalised services and products, accessibility for all, interaction and integration of visitors with the environment and projects and implementations that improve the lives of residents, among other measures. Currently, Extremadura has thirteen full members within the Spanish Network of Smart Tourist Destinations (DTI Network), which are the Provincial Councils of Cáceres and Badajoz, the City Councils of

Badajoz, Mérida, Cáceres, Plasencia and Llerena, and six regions of the province of Cáceres (Valle del Jerte, Valle del Ambroz, Trasierra-Tierras de Granadilla, La Vera, Sierra de Gata and Las Hurdes).

**Q.- The precepts of sustainability are becoming increasingly important in tourism models and Extremadura has just received an award from the FiturNext Observatory for its Sustainable Gastronomic Routes. What criteria have been followed to achieve this meritorious recognition?**

A.- The Fiturnext award, among more than 250 national and international projects, has been great news and an endorsement of a strategy in which we firmly believe. The Sustainable Gastronomic Routes, promoted by the Regional Government of Extremadura, are product clubs created around some of the most emblematic foods of our region. The Cheese Route, the Iberian 'Dehesa de Extremadura' Route and the Olive Oil Route are made up of 365 companies, such as cheese dairies, ham dryers, oil mills, accommodation, restaurants, tourist activity companies and specialised shops. They all work together to showcase exceptional local products. They offer more than 60 experiences, from guided tours to tastings and samplings, which allow you to enjoy not



only a gastronomic activity but also to get to know the environment, the traditions of the region and its people and culture of the places of production.

**Q.- What sustainability concepts are being applied to other tourism resources?**

A.- I would like to make a comment on sustainability. When people hear the term 'sustainability', they often make the mistake of stopping and thinking only of an accommodation or tourism company that is energy self-sufficient and environmentally friendly, but there is more to it than that. In Extremadura we have a sustainable tourism model from



a social point of view, which benefits both those who come to visit us and those who live here, avoiding overcrowding and other problems generated by mass tourism. The tourist of the 21st century is looking for those destinations that are not yet so mature and with a characteristic that we have in Extremadura, which is authenticity. Because here we are authentic!

**Q.– Is there any aid from the Extremadura Regional Government for the digitalisation of the sector and for the improvement of energy efficiency?**

A.– We have announced and launched various grants to improve the quality, digitalisation and energy efficiency of tourism companies. I would like to highlight a subsidy plan, endowed with 2.5 million euros, to transform our tourism offer. These grants will enable companies to implement improvements to their infrastructure, services and processes, from the installation of customer lifts to the purchase of equipment and IT applications or expenditure on online marketing support. After the deadline of 31 October, we received 223 applications with an investment value of 6.1 million euros, so if we subsidise 50 percent, the first call has exhausted the 2.5 million credit available for these lines of aid. It has been a success. In addition to this, 3.7 million euros will be granted for energy-efficient renovation of accommodation. We subsidise, by direct concession, between 40 and 60 percent of the investment, a measure that benefits owners, operators, lessees or concessionaires of accommodation, that contract improvements to their heating and lighting installations. In the same vein, I would like to add that the Junta de Extremadura has authorised the contracting of the energy efficiency works, by means of digitalisation and self-monitoring of the Hospederías de Extremadura with a budget of 1.17 million euros.

**Q.– Tell me about the Hospederías de Extremadura brand and what these establishments contribute to the Extremadura offer.**

A.– They add quality to the hotel and catering offer in the region. The Hospederías de Extremadura network is made up of eight four-star hotels (seven in the province of Cáceres and one in the province of Badajoz). They are located in Garrovillas de Alconétar, Alcántara, Hervás, Jerte, Monfragüe, San Martín de Trevejo, Ladrillar (Las Hurdes) and Llerena. All of them have a special charm, as they are located in unique sites and protected areas or in historic buildings. They also have restaurants where the traveller can enjoy the pleasures of Extremadura's gastronomy and seasonal products. For example, in autumn a tasting menu has been designed by the kitchen management team of the Hospedería, very complete, very local and within reach of all budgets (30€), which I was able to enjoy at the Hospedería de Alcántara a relatively short time ago. It consists of honeyed wild boar croquette and potato mousse, fallow deer carpaccio and Torta del Casar ice cream, rice with hare, Alcántara-style partridge and, for dessert, repápalos (a very Extremaduran sweet). This menu will be changed every season to take advantage of the different seasonal products. I recommend that all travellers take advantage of the Hospederías network to enjoy a sensory experience, both for the idyllic setting in which the hotels are located and for the good work of our chefs, enjoying the flavours of yesteryear that evoke the traditional cuisine of our grandmothers' kitchens, but with a touch of modernity.



**Q.– Experiential tourism has a good setting in Extremadura. What do you consider to be the most representative offers?**

A.– I was talking earlier about the Sustainable Gastronomic Routes. Visit a dehesa to learn about the origin and production process of acorn-fed Iberian ham and then take part in a class with a master ham cutter. Be a shepherd for a day and make cheese with your own hands. Tasting and knowing how to distinguish a good extra virgin olive oil. These are just some of the experiences that travellers can enjoy in Extremadura. But there are many more, and not only in the field of gastronomy. Throughout the region there are companies that have created incredible and unforgettable activities for their clients. Watch the flight of an Iberian imperial eagle or a black vulture on a safari through the dehesa. Contemplate the stars in a place of exceptional beauty. Get to know the world of bulls on a livestock farm. Stay in a unique establishment amidst centuries-old holm oaks. I do not want to forget the cultural and museum offer of Extremadura, which is very important in this type of experiential tourism. It's wonderful, for example, to see a play from the Mérida Festival in the majestic Roman theatre on a summer night.

**Q.– Extremadura is rich in biodiversity and intangible heritage. What is being done to conserve the natural environment and safeguard intangible culture?**

A.– We give the highest priority to the conservation of biodiversity, traditions and tangible and intangible cultural assets, and we support these initiatives. In Extremadura there are many good examples and one of them is the Magic Autumn of the Ambroz Valley, in the north of Cáceres. This year it has been awarded the title of Fiesta of International Tourist Interest. Over several weekends, the villages of the region offer a wide-ranging programme combining 70 nature, cultural and gastronomic activities. They organise guided routes to discover the natural environment and historical heritage, the Transhumance Festival, sporting events, markets of local products, concerts, mycological days, music, magic and theatre shows and other activities. Throughout the year, not only in autumn, festivals and celebrations are held all over Extremadura that respect nature and celebrate our intangible heritage. Take, for example, the Cherry Blossom Festival in the Jerte Valley in spring, which is of National Tourist Interest.

**Q.– With the enthusiasm of someone who loves their land so much, where would you like to see Extremadura in 2030?**

A.– I have always been deeply in love with my homeland. I think it is the best place to invest and to be able to undertake a life project. It is a quiet, safe place, full of nature and extraordinary people. I would like to see it on the podium of honour of inland tourism destinations, improving some infrastructure networks such as the train or being able to offer from our airport in Badajoz some connection at European level, something that would undoubtedly boost tourism in the region. and would allow Extremadurians themselves to travel to other places.

But always maintaining our own identity, the authenticity of Extremadura and the charm of our people that characterises us and, as I said at the beginning, is our main differentiating factor.

<https://www.turismoextremadura.com/en>



AUTOR DE LA FOTO: EMILIANO CORRALES



DESCÚBRELO EN:

**visitambroz.es**

# Valle del Ambroz

DONDE EL OTOÑO ES  
MÁGICO Y LA NATURALEZA  
DESBORDANTE





# OCHO ATRACTIVAS PROPUESTAS PARA UNA NAVIDAD INOLVIDABLE

A las puertas de unas nuevas Navidades, época de reencuentros familiares y de compartir agradables momentos, os proponemos una selección de productos que, bien podemos degustar alrededor de la mesa o pueden ser el regalo perfecto en estas fechas tan especiales.

On the eve of Christmas, a time of family reunions and sharing pleasant moments, we propose a selection of products that we can enjoy around the table, or can be the perfect gift for these special dates.

Texto | Text: Equipo de Redación de Go Travel  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | CEPA 21 Bodegas |  
Dehesa Moneros | Finca La Torre | Monte La Reina Bodegas |  
Extrem Puro Extremadura | Bodegas Marqués de Vargas |  
Chocolates Trapa | Grupo Gourmets



# DEHESA MONTEROS



Los cerdos 100% ibéricos de **Dehesa Monteros**, que son criados en montes adehesados de la Serranía de Ronda (Málaga), disfrutan de una premontanera a basa de castaña justo un mes antes de la montanera de bellota, lo que les aporta un dulzor especial y un sabor y textura distintivas al producto final.

Un entorno muy exigente, con pendientes abruptas, exige al cerdo un continuo ejercicio para alimentarse dando como resultado un producto de bellota 100% ibéricos de Alto Nivel, con altas infiltraciones de grasa y unas cualidades organolépticas sublimes.

Para estas Navidades nos sugieren dos de sus productos, el **jamón de bellota 100% ibérico** y el **lomo de bellota 100% ibérico**, aunque no podemos olvidar el resto de productos que completan su sugerente catálogo: paleta, presa, cabecero, chorizo y salchichón.

Con una producción limitada a 1000 ejemplares de cerdos 100% ibéricos consiguen el seguimiento total de cada animal concreto durante toda su vida y mantener un gran control de los sistemas de producción artesanal y tradicional, asegurando la homogeneidad en la calidad del producto. El proceso de curación de las piezas ibéricas es otro de esos momentos que miran al detalle. El maestro jamonero de la marca controla cada día el punto en que se encuentra cada pieza mediante un seguimiento minucioso e individualizado de todos los productos. Todos se certifican oficialmente en tres fases —las más exigentes para los ibéricos más exclusivos—: nacimiento, crianza y sacrificio, proceso en secadero y final de producto; una forma de garantizar que desde que nace hasta que mueren estos animales llevan a cabo un proceso 100 % ibérico de acuerdo con las normas establecidas para la denominación.

<https://dehesamonteros.com/>

**Dehesa Monteros** 100% Iberian pigs, which are reared in the pastures of the Serrania de Ronda (Malaga), enjoy a *premontanera* based on chestnuts just one month before the acorn-fed *montanera*, which gives them a special sweetness and a characteristic flavour and texture to the final product.

A very demanding environment, with steep slopes, requires continuous exercise for the pig to feed itself, resulting in a 100% Iberian acorn-fed product of the highest quality, with high fat infiltrations and sublime organoleptic qualities.

This Christmas they suggest two of their products, the **100% Iberian acorn-fed ham** and the **100% Iberian acorn-fed loin**, although we cannot forget the rest of the products that complete their suggestive catalogue: shoulder, *presa*, *cabecero*, *chorizo* and *salchichón*.

With a production limited to 1,000 100% Iberian pigs, they are able to monitor each individual animal throughout its life and maintain a high level of control over the traditional, artisanal production systems, ensuring homogeneity in the quality of the product.

The curing process of the Iberian pieces is another of those moments that are closely watched. The brand's master ham maker controls the condition of each piece every day by means of a meticulous and individualised monitoring of all the products. All are officially certified at three stages – the most demanding for the most exclusive Iberian products: –birth, rearing and slaughter–, drying process and final product; a way of guaranteeing that from birth to death these animals undergo a 100 % Iberian process in accordance with the standards established for the designation.

<https://dehesamonteros.com/>



## CEPA 21 BODEGAS

**Cepa 21**, el proyecto más personal de José Moro en Ribera de Duero nos presenta seis estuches navideños que harán felices a los amantes del buen vino.

“**Hito y copa**”, el tinto más versátil y joven de la bodega. Un tempranillo poderoso y equilibrado, con personalidad. Incluye una botella de 75 cl. y una copa especial serigrafiada con el logo de la marca. P.V.P.: 17,50 €.

“**Cepa 21 y copa**” se compone de una botella y una copa para degustar el vino emblema de la casa. Cepa 21 es el vino de la bodega que mejor representa la expresión máxima de *terroir* de la zona. P.V.P.: 24,60€.

“**Soñando con vino**” permite disfrutar de tres grandes vinos de la bodega: Hito Joven, fresco y amable, Cepa 21, el emblema de la casa y Malabrigo, el “niño bonito” de José Moro. P.V.P.: 72,20€

“**Brindis Malabrigo**” es ideal para los amantes del vino estrella de la casa. Incluye una botella de 75cl y una copa premium serigrafiada con la imagen de un recuerdo especial para José Moro, descansando con su padre en la viña. P.V.P.: 39,20€

“**Malabrigo**”, cuyo estuche, elegante y sutil que lo hace aún más deseable, incluye dos botellas de 75cl y un elegante decantador de cristal de Bohemia. P.V.P.: 83,40€

“**Premium**” es el pack ideal para los más sibaritas. Su inconfundible caja de madera contiene botellas de 75cl de Cepa 21, Malabrigo y Horcajo. P.V.P.: 150,30€

<https://www.cepa21.com/es/>

**Cepa 21**, José Moro's most personal project in Ribera de Duero, presents six Christmas boxes that will make wine lovers happy.

“**Hito and glass**”, the winery's most versatile and youngest red wine. A powerful and balanced Tempranillo, with personality. Includes a 75 cl. bottle and a special glass screen-printed with the brand's logo. P.V.P.: 17,50 €.

“**Cepa 21 and glass**” consists of a bottle and a glass to taste the house's emblematic wine. Cepa 21 is the wine of the winery that best represents the maximum expression of the *terroir* of the area. P.V.P.: 24,60€.

“**Dreaming with wine**” allows you to enjoy three great wines of the winery: Hito Joven, fresh and friendly, Cepa 21, the emblem of the house and Malabrigo, the “pretty boy” of José Moro. P.V.P.: 72,20€

“**Brindis Malabrigo**” is ideal for lovers of the house's star wine. It includes a 75 cl bottle and a silk-screen printed crystal glass with the image of a special souvenir for José Moro, resting with his father in the vineyard. P.V.P.: 39,20€

“**Malabrigo**”, whose elegant and subtle case, which makes it even more desirable, includes two 75cl bottles and an elegant Bohemian crystal decanter. P.V.P.: 83,40€

“**Premium**” is the ideal packaging for connoisseurs. Its distinctive wooden box contains 75cl bottles of Cepa 21, Malabrigo and Horcajo. P.V.P.: 150,30€

<https://www.cepa21.com/en/>





## FINCA LA TORRE

**Finca La Torre**, situada en Bobadilla (Málaga), está ligada a la producción de aceite desde época romana, pues los terrenos formaron parte de la ciudad romana Singilia Barba, al norte de Antequera. La torre que le da nombre, y que domina todo el paisaje circundante, fue construida en el año 1620.

Los AOVE de Finca La Torre son aceites de autor que llevan la firma del ingeniero agrónomo Víctor Pérez que, desde su incorporación en 2011, se auto impuso por pasión y convicción elaborar el mejor de aceite de oliva virgen extra del mundo, además de mantener el perfil organoléptico en todos los aceites que elabora cada campaña, algo que nadie antes había conseguido en el sector oleícola. Para conseguirlo aplicó una clara filosofía, respeto al medio ambiente y llevar a cabo una agricultura no sólo ecológica, sino también biodinámica. De cara a las Navidades, Finca La Torre nos propone el que sin duda alguna puede ser el regalo perfecto, un pack con las cuatro variedades que ensalzan este proyecto: hojiblanca, cornicabra, arbequina y picudo.

La Colección de Monovarietales, formada por **Finca La Torre Hojiblanca**, **Finca La Torre Arbequina**, **Finca La Torre Picudo** y **Finca La Torre Cornicabra**, se presentan en una elegante caja con cuatro botellas de cristal de 250 ml procedentes de la reciente cosecha 24/25. P.V.P.: aproximadamente 48,45€. <https://www.fincalatorre.com/es/>

**Finca La Torre**, located in Bobadilla (Málaga), has been linked to oil production since Roman times, as the land was part of the Roman city of Singilia Barba, to the north of Antequera. The tower that gives it its name, which dominates the surrounding landscape, was built in 1620.

Finca La Torre EVOOs are signature oils that bear the signature of the agricultural engineer Víctor Pérez who, since joining the company in 2011, has set himself the goal of passion and conviction to produce the best extra virgin olive oil in the world, as well as maintaining the organoleptic profile of all the oils he produces each season, something that no one else in the olive oil sector had ever achieved before. To achieve this, he applied a clear philosophy, respect for the environment and to carry out not only organic but also biodynamic agriculture.

For Christmas, Finca La Torre offers us what could be the perfect gift, a pack with the four varieties that make up this project: *hojiblanca*, *cornicabra*, *arbequina* and *picudo*.

The Monovarietal Collection, consisting of **Finca La Torre Hojiblanca**, **Finca La Torre Arbequina**, **Finca La Torre Picudo** and **Finca La Torre Cornicabra**, are presented in an elegant box with four 250 ml glass bottles from the recent 24/25 harvest. P.V.P.: approximately 48,45€.

<https://www.fincalatorre.com/en/>

## MONTE LA REINA BODEGAS



**Monte La Reina Bodegas**, uno de los proyectos vinícolas más rompedores de la D.O. Toro que aúna tradición y modernidad, está situada en la finca agrícola Monte La Reina, muy cerca de la localidad zamorana de Toro. Referente de la denominación de origen, lleva dos décadas ofreciendo la mejor versión de la uva autóctona Tinta de Toro, pudiendo presumir de ser pionera en la elaboración de vino Verdejo en esa comarca. Liderada por Carolina Inajara, la bodeguera más joven de la D.O., Monte La Reina es una empresa vinícola muy personal, de carácter familiar pero marcada por un importante sello vanguardista. Destaca por un estilo de elaboración moderno, en parte por la meticulosa forma de trabajar de Carolina, presente en todos los procesos de creación del vino, y del enólogo José Nuño. El resultado son seis vinos tintos y dos blancos dentro de la denominación de origen, así como otros excepcionales vinos que no están amparados por la denominación.

Monte La Reina nos propone **Claudia Moreno**, su nuevo espumoso, un exclusivo brut que combina 50% de chardoney y 50% de verdejo. Inspirado en el vínculo especial de Carolina con su sobrina Claudia, combina emoción y sofisticación, en el que un toque transgresor, tradición e innovación van unidas en cada burbuja.

Este pack, especialmente pensado para estas fiestas, se presenta en un estuche de diseño, edición limitada, con el espumoso Claudia Moreno y unos exclusivos posavasos totalmente artesanales en el interior. Elegancia y arte se unen para brindar estas Navidades. P.V.P.: 55,00€.

<https://montelareina.es/>

**Monte La Reina Winery**, one of the most groundbreaking wine projects of the Toro D.O. that combines tradition and modernity, is located in the Monte La Reina agricultural estate, very close to the town of Toro, in the province of Zamora. A benchmark in the designation of origin, it has been offering the best version of the native Tinta de Toro grape for two decades, and can boast of being a pioneer in the production of Verdejo wine in this region. Led by Carolina Inajara, the youngest winemaker in the D.O., Monte La Reina is a very personal wine company, with a family character but marked by an important avant-garde stamp. It stands out for its modern winemaking style, partly due to the meticulous way of working of Carolina, who is present in all the winemaking processes, and the winemaker José Nuño. The result is six red wines and two whites within the designation of origin, as well as other exceptional wines not covered by the appellation.

Monte La Reina proposes **Claudia Moreno**, its new sparkling wine, an exclusive brut that combines 50% chardoney and 50% verdejo. Inspired by Carolina's special bond with her niece Claudia, it combines emotion and sophistication, with a transgressive touch, tradition and innovation go together in each bubble.

This pack, specially designed for the festive season, comes in a limited edition designer box with Claudia Moreno sparkling wine and exclusive handmade coasters inside. Elegance and art come together to toast this Christmas. P.V.P.: 55,00€.

<https://montelareina.es/>





# EXTREM PURO EXTREMADURA

With ham and shoulder ham as its star products, Extrem Puro Extremadura produces the most sublime Iberian products, as well as sausages and Iberian meats. Located in Herrerueta (Cáceres), its indisputable hallmark is its craftsmanship and meticulous work and its commitment to the environment and its absolute respect for the Iberian pig. In addition, research and development of new technologies to improve the quality of their Iberian products, if possible.

Extrem Puro Extremadura does not make four proposals to make our table even more delicious and complete this Christmas and in which the six known flavours are present: sweet, sour, salty, bitter, umami and oleogusto. And presented in a collection of cases designed by the Zaragoza artist Mercedes Bellido.

The Seventh Gastronomic Wonder consists of a piece of 100% Iberian acorn-fed ham with D. O. Dehesa de Extremadura de Extremadura, the jewel in the crown. It comes complete with a personalised, 100% sustainable bamboo board. P.V.P.: 599,00€.

Lujo Umami with a palette of 100% Iberian acorn-fed D.O.P. Dehesa de Extremadura that transmits the sensations of umami and is also accompanied by a personalised bamboo board, 100% sustainable. P.V.P.: 215,00€. Cuarteto Gourmet. Ideal for special occasions and as a gift, includes three canisters of Extrem's lomo, chorizo cular and salchichón ibérico de bellota and a limited edition case made of neoprene and with luxury finishes. P.V.P.: 95,00€.

Colección Selecta by Oleogustus presents the most outstanding slices of 100% Iberian acorn-fed acorn-fed ham from Extrem, meticulously cut by hand. It has six packets of sliced products –ham, shoulder, loin, presa, chorizo and salchichón– plus a packet of 100% Iberian acorn-fed shoulder as a gift. P.V.P.: 79,00€

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

Con el jamón y la paleta como productos estrella, **Extrem Puro Extremadura** elabora los productos ibéricos más sublimes, además de embutidos y carnes ibéricas. Situada en Herrerueta (Cáceres), tiene como sello indiscutible un trabajo artesano y minucioso, comprometidos con el entorno y de respeto absoluto al cerdo ibérico. Además, de la investigación y el desarrollo de las nuevas tecnologías para perfeccionar la calidad de sus ibéricos, si esto es posible.

Extrem Puro Extremadura no hace cuatro propuestas para que nuestra mesa sea aún más deliciosa y completa estas Navidades y en las que están presentes los seis sabores conocidos: dulce, ácido, salado, amargo, umami y oleogusto. Y presentados en una colección de estuches diseñados por la artista zaragozana Mercedes Bellido.

**La Sétima Maravilla Gastronómica** se compone de una pieza de jamón de bellota 100% ibérico con D. O. Dehesa de Extremadura de Extrem, la joya de la corona. Se completa con una tabla personalizada de bambú, 100% sostenible. P.V.P.: 599,00€.

**Lujo Umami** con una paleta de bellota 100% ibérica D.O.P. Dehesa de Extremadura que transmite las sensaciones del umami y que va acompañada también de una tabla personalizada de bambú, 100% sostenible. P.V.P.: 215,00€.

**Cuarteto Gourmet.** Ideal para ocasiones especiales y para regalar, incluye tres canister de lomo, chorizo cular y salchichón ibérico de bellota de Extrem y un maletín edición limitada fabricado en neopreno y con acabados de lujo. P.V.P.: 95,00€.

**Colección Selecta de Oleogustus** presenta los más destacados loncheados de bellota 100% ibéricos de Extrem, cortados minuciosamente a mano. Cuenta con seis sobres de loncheados –jamón, paleta, lomo, presa, chorizo y salchichón– más un sobre de paleta de bellota 100% ibérica de regalo. P.V.P.: 79,00€

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



**Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas** es un proyecto familiar presidido por D. Pelayo de la Mata, XIII Marqués de Vargas y IX Conde de San Cristóbal. Asentado en las denominaciones de origen Rioja, Ribera de Duero y Rías Baixas, produce ediciones limitadas de vinos de finca procedentes exclusivamente de viñedos propios. Sus vinos de alta gama se han convertido en referencias reconocidas internacionalmente por la calidad y personalidad de sus bodegas Marqués de Vargas (DOCa Rioja), Conde San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero) y Pazo de San Mauro (D.O. Rías Baixas).

Para estas Navidades nos presenta sus propuestas, una delicada selección de las referencias más exclusivas de sus bodegas. Con ediciones limitadas y estuches especiales, estos vinos nobles de alta gama son el regalo perfecto para los amantes de los tintos y blancos que aprecian historias singulares en cada copa y por supuesto, para acompañar los menús de esas fiestas tan especiales.

**Hacienda Pradolagar 2017 Viñedo Singular** es la referencia más exclusiva de Marqués de Vargas. Un vino de producción muy limitada y numerada que se obtiene exclusivamente en las grandes añadas. Estuche individual. P.V.P. recomendado: 150,00€.

**Marqués de Vargas Reserva 2019** es el reflejo del carácter fino y elegante de la Finca Hacienda Pradolagar, situada en la Rioja Alta. Un tinto perfecto para regalar y disfrutar en grandes encuentros y presentado en un elegante estuche doble. P.V.P. recomendado: 58,00€.

**Selección Privada 2017 Viñedo Singular** es un tinto expresivo desde el principio, procedente de una selección de las mejores parcelas de la Hacienda Pradolagar y de producción limitada. Disponible tanto en un

# BODEGAS Y VIÑEDOS MARQUÉS DE VARGA

estuche individual como en un elegante estuche triple. Estuche individual PVP recomendado: 69,00€. Estuche triple PVP recomendado: 201€.

**Conde de San Cristóbal OYDOR 2018.** Con una producción muy limitada de 900 botellas, este vino es un homenaje al primer Conde de San Cristóbal, quien fuera OYDOR de la Real Chancillería de Valladolid y Caballero de Carlos III. Disponible en un exclusivo estuche individual. PVP recomendado: 320€.

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

**Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas** is a family project presided over by D. Pelayo de la Mata, XIII Marqués de Vargas and IX Conde de San Cristóbal. Based in the Rioja, Ribera de Duero and Rías Baixas designations of origin, it produces limited editions of estate wines exclusively from its own vineyards. Its premium wines have become internationally recognised benchmarks for the quality and personality of its wineries Marqués de Vargas (DOCa Rioja), Conde San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero) and Pazo de San Mauro (D.O. Rías Baixas).

For this Christmas season, he presents his proposals, a delicate selection of the most exclusive references from his cellars. With limited editions and special cases, these high-end noble wines are the perfect gift for red and white wine lovers who appreciate unique stories in every glass and of course, to accompany those special holiday menus.

**Hacienda Pradolagar 2017 Viñedo Singular** is the most exclusive reference of Marqués de Vargas. A wine of very limited and numbered production that is obtained exclusively in the great vintages. Individual case. Recommended retail price: 150,00€.

**Marqués de Vargas Reserva 2019** is the reflection of the fine and elegant character of Finca Hacienda Pradolagar, located in Rioja Alta. A perfect red wine to give as a gift and enjoy at large gatherings, presented in an elegant double box. Recommended retail price: 58,00€.

**Selección Privada 2017 Viñedo Singular** is an expressive red wine from the very beginning, coming from a selection of the best plots of the Hacienda Pradolagar and of limited production. Available in both a single case and an elegant triple case. Individual box Recommended retail price: 69,00€, Triple box recommended retail price: 201€.

**Conde de San Cristóbal OYDOR 2018.** With a very limited production of 900 bottles, this wine is a tribute to the first Count of San Cristóbal, who was OYDOR of the Royal Chancery of Valladolid and Knight of Carlos III. Available in an exclusive individual box. Recommended retail price: 320€.

<https://www.marquesdevargas.com/en/>



# CHOCOLATES TRAPA

**Chocolates Trapa** es una de las firmas chocolateras más icónicas y queridas del país. Fundada por los monjes trapenses en 1891 en la localidad de Dueñas (Palencia), en la actualidad es una empresa pionera y 100% española que se asienta sobre tres pilares: innovación, estilo y conciencia medioambiental. Para celebrar la Navidad nos proponen tres packs especiales con un precio de 24;90€ cada uno.

La **Caja Blanca Navidad** incluye los Bombones White con siete bombones de las variedades Fragolato Bianco y Frutti di Bosco. Bolsa Seducción, cuatro clases de bombones tradicionales —Bianco, Arancio, Caramelo, y Avellana. No pueden faltar los Cortados Clásicos: avellana, café, naranja y limón. La caja se completa con una bolsa de guindas, bombones de chocolate negro rellenos de cerezas de licor y cinco referencias de turrón de chocolate; crujientes de chocolate con leche, de chocolate negro y de chocolate blanco y turrones de chocolate con leche y de chocolate blanco, ambos con galleta negra.

La **Caja Feliz Navidad** lleva los Bombonísimos de once deliciosos sabores: Mandorla, Gianduia, Praliné Latte, Due Latte, Arancio, Nocciolato, Frutti di Bosco, Nocciolato Bianco, Si o No, Fragolato Bianco y Café. Tampoco puede faltar los cortados clásicos y los turrones crujientes de chocolate con leche, de chocolate negro y de chocolate blanco y los turrones de chocolate con leche y de chocolate blanco, ambos con galleta negra.

Por último, la **Caja Dulce Navidad** reúne lo mejor de las dos anteriores. Contiene los Cortados Clásicos, los Bombonísimos, las guindas y los cinco turrones icónicos de la chocolatería palentina.

Todos los productos de Trapa están exentos de gluten y en su elaboración se ha sustituido el aceite de palma por manteca de cacao y aceite de girasol y oliva, grasas saludables por su bajo contenido en ácidos grasos saturados.

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

**Chocolates Trapa** is one of the country's most iconic and best-loved chocolate companies. Founded by Trappist monks in 1891 in Dueñas (Palencia), today it is a pioneering, 100% Spanish company based on three pillars: innovation, style and environmental awareness.

To celebrate Christmas, they are offering three special packs priced at €24.90 each.

The **White Christmas Box** includes White Chocolates with seven Fragolato Bianco and Frutti di Bosco. Seduction Bag, four types of traditional chocolates —Bianco, Arancio, Caramel, and Hazelnut—. The Cortados Clásicos are a must: hazelnut, coffee, orange and lemon. The box is completed with a bag of cherries, dark chocolate bonbons filled with cherries and five different types of chocolate nougat; milk chocolate, dark chocolate and white chocolate crunchies and milk chocolate and white chocolate nougat, both with black biscuit.

The Merry Christmas Box carries the Bombonísimos in eleven delicious flavours: Mandorla, Gianduia, Praliné Latte, Due Latte, Arancio, Nocciolo, Frutti di Bosco, Nocciolato Bianco, Yes or No, Fragolato Bianco and Café. Classic cortados and crunchy milk chocolate, dark chocolate and white chocolate nougats, as well as milk chocolate and white chocolate nougats are also available, both with black biscuit.

Finally, the **Sweet Christmas Box** brings together the best of the two previous boxes. Contains the Cortados Clásicos, the Bombonísimos, the guindas and the five iconic nougats of the chocolate maker from Palencia.

All Trapa products are gluten-free and palm oil has been replaced by cocoa butter and sunflower and olive oil, healthy fats due to their low content of saturated fatty acids.

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



## GUÍA DE VINOS GOURMETS

**La Guía de Vinos Gourmets** ha cumplido 40 años. Cuatro décadas recopilando las bondades y virtudes de los bodegueros, bodegas, vinos más señeros. Pionera de las guías de vinos españolas, se ha consolidado como una publicación de referencia dentro del mundo del vino, tanto para profesionales, enoturistas y amantes del vino.

Con motivo de este aniversario ha lanzado una edición especial, ideal para regalar estas Navidades, que está a la venta tanto en su versión tradicional (22,00€) como en un formato especial 40 aniversario que incluye la guía y un estuche de regalo (50,00€).

Rigor e imparcialidad son sus señas de identidad gracias a un sistema de cata a ciegas, vigente desde la primera edición en 1983. Como novedad, incluye La Liga del 100, una categoría de la que forman parte aquellos vinos a los que el Comité de Cata ha otorgado 100 puntos por su carácter excepcional, novedad que ha sido solicitada por los usuarios y que se estrena con el reconocimiento a nueve referencias española.

Dicho Comité de Cata lo componen en esta nueva edición un total de 21 profesionales, todos ellos reputados enólogos, sumilleres, periodistas especializados y catadores en activo que han analizado 4315 vinos.

La GVG 2025, que ofrece descuentos exclusivos para lectores en 159 bodegas y tiendas especializadas, incluye 1270 bodegas y 4914 vinos reseñados.

<https://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets>

**The Gourmets Wine Guide** is 40 years old. Four decades compiling the goodness and virtues of the most outstanding winemakers, wineries and wines. Pioneer of Spanish wine guides, it has established itself as a reference publication in the world of wine, both for professionals, wine tourists and wine lovers.

On the occasion of this anniversary, a special edition has been launched, ideal as a Christmas gift, which is on sale in both its traditional version (22,00€) and the traditional version (22,00€). as well as in a special 40th anniversary format that includes the guide and a gift box (50,00€).

Rigour and impartiality are its hallmarks thanks to a blind tasting system that has been in place since the first edition in 1983. As a novelty, it includes La Liga del 100, a category that includes those wines that have been awarded 100 points by the Tasting Committee for their exceptional character, a novelty that has been requested by users. and which is being launched for the first time with the recognition of nine Spanish references.

This year's Tasting Committee is made up of a total of 21 professionals, all of them renowned oenologists, sommeliers, specialised journalists and active tasters who have analysed 4315 wines.

The GVG 2025, which offers exclusive discounts for readers at 159 wineries and specialised shops, includes 1270 wineries and 4914 wines reviewed.

<https://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets>





LAS ISLAS *de*  
**TAHITI**



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



# AVIANCA

## MÁS DE UN SIGLO REGALÁNDONOS EL CIELO MORE THAN A CENTURY OF GIVING US THE SKY

Avianca, la aerolínea líder en Colombia, Ecuador y Centroamérica cuenta con una flota de 140 aviones con la más alta tecnología y seguridad, prevé movilizar 38 millones de pasajeros al final de 2024 a más de 75 destinos en más de 25 países de América y Europa. Uno de sus puntos fuertes, la puntualidad, obtuvo el primer puesto en la categoría “Aerolíneas Globales” en el estudio realizado por la consultora especializada Cirium en 2023.

Avianca, the leading airline in Colombia, Ecuador and Central America, has a fleet of 140 aircraft with the latest technology and safety features, plans to mobilize 38 million passengers by the end of 2024 to more than 75 destinations in more than 25 countries in the Americas and Europe. One of its strong points, punctuality, won first place in the “Global Airlines” category in the study conducted by the specialised consultancy Cirium in 2023.

Texto | Text: Redacción Go Travel  
Fotografía | Photography: Avianca |  
Felipe Casas Photography | Mauricio Cifuentes







demonstración dentro de Colombia con el Boeing 747 "Jumbo", el avión más grande del mundo y en 1992 lanza el programa Avianca Plus con el que recompensa la fidelidad de sus pasajeros. Algunos momentos destacados del siglo XXI se producen en el 2011 cuando surge LifeMiles, la combinación de los programas de viajero frecuente Avianca Plus y Distancia de Taca. En 2012 Avianca se incorpora como miembro oficial a StarAlliance, la red global de aerolíneas más importantes del planeta. Un año después empieza a cotizar en la bolsa de valores de Nueva York bajo el nombre de AVH, siendo la tercera compañía de capital colombiano en hacerlo. Avianca Holdings supera en 2019 los 30 millones de pasajeros al año por primera vez en su vida. En 2021 lanza IATA Travel Pass, siendo la primera aerolínea en Sudamérica en hacerlo. En 2023, por primera vez en su dilatada historia, anuncia la graduación del primer curso de pilotos exclusivo para mujeres y pone en marcha un programa de becas para mujeres piloto en Colombia.

#### Insignia by Avianca, el nuevo concepto de la Clase Business

La Cabina Ejecutiva, en sus aviones de doble pasillo (Boeing 787), que opera rutas de y hacia Europa, y de pasillo único (A320) ha pasado a ser conocida como Insignia by Avianca. Lujo, comodidad y exclusividad que elevan la experiencia a bordo a niveles hasta ahora desconocidos. En el centro de Insignia by Avianca están los asientos de cama plana, reclinables hasta los 180 grados

que garantizan un descanso reparador, además de mayor espacio y privacidad. Los pasajeros son recibidos con una bebida de bienvenida, y a lo largo del vuelo pueden disfrutar de un menú con entrantes, opciones de desayuno, almuerzo o cena con postre, snacks ilimitados y una interesante selección de licores, bebidas frías y calientes. La nueva propuesta de la compañía colombiana se completa con elementos de confort como manta, cubrecolchón y un kit de amenidades con estuches coleccionables diseñados por Mola Sasa que promueven la sostenibilidad y la inclusión, pues están elaborados a partir de tela de botellas PET recicladas en colaboración con la comunidad indígena Guadule. Y para asegurar el bienestar durante el vuelo, las formulaciones de Loto del Sur, marca de productos de lujo que celebra y captura la rica cultura de Colombia y América Latina. También la gastronomía ha dado un salto cualitativo con un menú creado por los chefs Álvaro Clavijo y Catalina Vélez, reputados cocineros cuyo trabajo ha sido reconocido en The Best Chef Awards. Disponible en todos los vuelos desde Bogotá hacia Europa, el menú de Insignia by Avianca, que recientemente ha sido incluido entre los mejores del mundo, es una plataforma en la que se destacan los sabores de Colombia y Latinoamérica, elaborados con ingredientes locales de máxima calidad y con técnicas de alta cocina.

El sistema de entretenimiento a bordo Avianca On Air, disponible para vuelos en aviones sin pantalla integrada —no se ofrece en los

Para encontrar los orígenes de Avianca es necesario remontarse al año 1919, momento en que se funda en Barranquilla la Sociedad Colombo Alemana de Transportes Aéreos (Scadta). Las páginas de su historia se empiezan a escribir ese mismo año con el primer vuelo entre Barranquilla y Puerto Berrio que transportó una carga de correo con mil cartas. A comienzos de la década de los años veinte realiza el primer vuelo oficial de Barranquilla a Girardot con el hidroavión Junkers F-13 "Colombia", en 1923 trasporta un cargamento de oro y papel desde Puerto Berrio a Girardot para salvar a Colombia de la bancarrota y en 1928 pone en marcha la primera ruta internacional entre Barranquilla y Guayaquil.

Otros hechos destacados que se produjeron en el siglo XX fueron el nacimiento de Aerovías Nacionales de Colombia S.A. (Avianca) en 1939, tras la fusión de Scadta y el Servicio Aéreo Colombiano (Saco). En 1946 da comienzo el servicio de cabineros, hoy auxiliares de vuelo, que servían alimentos, prestaban primeros auxilios y repartían algodones para los oídos o chicles. En 1951 se incorpora a la flota el Lockheed L-749 Constellation, afianza rutas de largo alcance y empieza a operar con el primer avión presurizado que operó la aerolínea. Un año después, introduce el servicio Ruana Roja en los Lockheed Constellation, reconocido por la comida a bordo y el uniforme de las cabineras, uno de los emblemas más reconocidos de la aerolínea. En los años 70, concretamente en 1976, inicia los vuelos de







Boeing 787-, fue reconocido como Mejor Entretenimiento a Bordo de América Latina en los Premios Kayak a Mejores Aerolíneas en 2019, siendo uno de los sistemas de entretenimiento más modernos del mundo con una variada oferta de películas actuales y clásicas, libros y juegos, así como documentales, música, series de televisión y programas de actualidad. Además, el sistema cuenta siempre con una versión actualizada del noticiario RCN con la que los pasajeros están permanentemente informados de las noticias de Colombia y del resto del mundo.

#### LifeMiles, el programa de lealtad más premiado en América Latina

El programa de fidelidad de Avianca cuenta con más de 12,4 millones de socios en todo el mundo y 200 marcas aliadas de diferentes categorías. Con este premiado programa los pasajeros pueden ganar millas viajando con Avianca y con las veintiséis aerolíneas de StarAlliance, así como con otras aerolíneas aliadas. Los viajeros habituales pueden acceder a un estatus Élite con el que disfrutar de beneficios preferenciales y acumular millas utilizando una tarjeta de crédito LifeMiles o comprando en alguno de los comercios aliados en cuatro países de la región. Con el programa se pueden cambiar millas por viajes a más de mil quinientos destinos de todo el mundo, noches de hotel, alquiler de coches y compras.

Además, se pueden transferir o donar millas a causas sociales. Con catorce Freddie Awards y tres Frequent Traveler Awards es el único programa de América Latina en ser reconocido a nivel mundial por la industria. El pasado año obtuvo el primer puesto en los Best Frequent Flyer Program 2023 USA Today Reader's Choice otorgados por el prestigioso medio norteamericano USA Today, siendo el único programa latinoamericano nominado y venciendo a programas de fidelidad de aerolíneas de países como Estados Unidos, Europa, Asia y Oriente Medio.

#### Sostenibilidad y Accesibilidad

En Avianca tienen muy claro que la sostenibilidad debe ser construida sobre acciones y compromisos claros que deben impactar positivamente en el planeta, en la sociedad y en los objetivos estratégicos de la compañía. Ese compromiso con el planeta para crear un futuro más sustentable los ha llevado a implementar una férrea estrategia ambiental. Gracias a las veinticuatro iniciativas en la gestión de la flota y la rigurosidad de sus pilotos y tripulantes para optimizar y conservar el combustible, lograron en el 2023 evitar la emisión de 71.256 toneladas de CO2. A esto hay que añadir la renovación de la flota con la incorporación de los A320 NEO, con los que se pueden alcanzar un ahorro de

combustible del 20% y la consecuente reducción de las emisiones de CO2. Este objetivo se ve reforzado con la reconfiguración (hasta 2023) de 24 aeronaves, lo que le permite ofrecer 20% más de capacidad por avión y reducir en promedio un 15,35% las emisiones de CO2 por cada pasajero transportado, en comparación con un avión no reconfigurado. Se han reconfigurado más de 100 aviones en menos de 2 años.

Con sus acciones también buscan un impacto social que se traduce en el apoyo a organizaciones sociales comprometidas en brindar oportunidades y cambiar la vida de comunidades en condición de vulnerabilidad, así como la lucha contra la trata de personas, compra y uso de elementos locales, artesanales y/o sostenibles, proyectos de economía circular que impactan directamente en la población vulnerable, iniciativas para generar empleo inclusivo, contratación de proveedores

y emprendedores emergentes e inclusivos, y una política de prevención de explotación sexual comercial de niñas, niños y adolescentes.

¡El cielo es de todos, sin excepciones! Con esta premisa parten en Avianca para que cada usuario, sin importar su condición, puedan disfrutar al recorrer los cielos del mundo. Y para lograrlo identifican y minimizan las barreras para que los usuarios con cualquier tipo de discapacidad puedan viajar de una forma óptima, generando confianza y formando a sus más de catorce mil colaboradores sobre conceptos básicos de discapacidad, bastones de movilidad o como es viajar en una silla de ruedas. Accesibilidad que se ofrece también en la experiencia digital, revisando continuamente su página web para garantizar que cumpla con los criterios de accesibilidad y para que los procesos sean sencillos y prácticos.

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





The origins of Avianca can be traced back to 1919, when the Sociedad Colombo Alemana de Transportes Aéreos (Scadta) was founded in Barranquilla. The pages of its history began to be written that same year with the first flight between Barranquilla and Puerto Berrio that transported a load of mail containing a thousand letters. In the early 1920s he made the first official flight from Barranquilla to Girardot with the Junkers F-13 “Colombia” seaplane, in 1923 he transported a shipment of gold and paper from Puerto Berrio to Girardot to save Colombia from bankruptcy, and in 1928 he started the first international route between Barranquilla and Guayaquil. Other notable events that took place in the 20th century were the birth of Aerovías Nacionales de Colombia S.A. (Avianca) in 1939, following the merger of Scadta and Servicio Aéreo Colombiano (Saco). In 1946, cabin attendants, now flight attendants, began serving food, giving first aid and handing out cotton wool or chewing gum. In 1951 the Lockheed L-749 Constellation joins the fleet, consolidates long-range routes and starts operating the first pressurised aircraft the airline ever operated. A year later, he introduced the Red Frog service on Lockheed Constellation aircraft, renowned for the in-flight food and the cabin crew uniform, one of the airline’s most recognisable emblems. In the 1970s, in 1976 to be precise, it began demonstration flights within Colombia with the Boeing 747 “Jumbo”, the largest aircraft in the world, and in 1992 it launched the Avianca Plus programme to reward passenger loyalty.



Some highlights of the 21st century came in 2011 when Life-Miles, the combination of Avianca Plus and Taca’s Distancia frequent flyer programmes, was launched. In 2012 Avianca became an official member of StarAlliance, the world’s leading global airline network. A year later, it was listed on the New York Stock Exchange under the name AVH, the third Colombian-owned company to do so. Avianca Holdings exceeds 30 million passengers per year in 2019 for the first time ever. In 2021 it launches the IATA Travel Pass, the first airline in South America to do so. In 2023, for the first time in its long history, it announces the graduation of the first all-female pilot course, and launches a scholarship programme for female pilots in Colombia.

**Insignia by Avianca, the new Business Class concept**  
The Executive Cabin, on its twin-aisle (Boeing 787), which operates routes to and from Europe, and of and single-aisle (A320), has become known as Insignia by Avianca. Luxury, comfort and exclusivity take the on-board experience to new heights. At the heart of Insignia by Avianca are flat-bed seats, reclining up to 180 degrees to ensure a restful sleep,

plus more space and privacy. Passengers are greeted with a welcome drink, and throughout the flight can enjoy a menu with starters, breakfast, lunch or dinner options with dessert, unlimited snacks and an interesting selection of spirits, hot and cold drinks. The Colombian company’s new proposal is completed with comfort elements such as blankets, mattress covers and an amenity kit with collectible cases designed by Mola Sasa that promote sustainability and inclusion, as they are made from recycled PET bottle fabric in collaboration with the Gunadule indigenous community. And to ensure well-being during the flight, Southern Lotus formulations, a brand of luxury products that celebrates and captures the rich culture of Colombia and Latin America. Gastronomy has also taken a qualitative leap forward with a menu created by chefs Álvaro Clavijo and Catalina Vélez, renowned chefs whose work has been recognised at The Best Chef Awards. Available on all flights from Bogotá to Europe, the Insignia by Avianca menu, which has recently been included among the best in the world, is a platform highlighting the flavours of Colombia and Latin America, made with the highest quality local ingredients and haute cuisine techniques.





With fourteen Freddie Awards and three Frequent Flyer Awards, it is the only Latin American programme to be recognised worldwide by the industry. Last year it won first place in the Best Frequent Flyer Program 2023 USA Today Reader's Choice awarded by the prestigious North American media USA Today, being the only Latin American programme nominated and beating airline loyalty programmes from countries such as the United States, Europe, Asia and the Middle East.

**Sustainability and Accessibility**

Avianca is very clear that sustainability must be built on clear actions and commitments that must have a positive impact on the planet, society and the company's strategic objectives.

This commitment to the planet to create a more sustainable future has led them to implement a strong environmental strategy. Thanks to twenty-four fleet management initiatives and the rigorous efforts of its pilots and crew to optimise and conserve fuel, they managed to avoid the emission of 71,256 tonnes of CO2 in 2023. In addition to this, the fleet has been renewed with the addition of the A320 NEO, which can achieve fuel savings of 20% and a consequent reduction in CO2 emissions. Through their actions they also seek a social impact that translates into support for social organisations committed to providing opportunities and changing the lives of vulnerable communities, as well as the fight against human trafficking, the purchase and use of local, artisanal and/or sustainable elements, circular economy projects that have a direct impact on vulnerable populations, initiatives to generate inclusive employment, and the hiring of suppliers and emerging and inclusive entrepreneurs, and a policy to prevent commercial sexual exploitation of children and adolescents.



The Avianca On Air in-flight entertainment system, available for flights on aircraft without an integrated screen – it is not offered on Boeing 787s – was recognized as Best In-flight Entertainment in Latin America at the 2019 Kayak Best Airlines Awards, being one of the most modern entertainment systems in the world with a varied offering of current and classic movies, books and games, as well as documentaries, music, TV series and current affairs programs. In addition, the system always has an updated version of the RCN news programme so that passengers are constantly informed of news from Colombia and the rest of the world.

**LifeMiles, Latin America's most awarded loyalty programme**

Avianca's loyalty programme has more than 12.4 million members worldwide and 200 partner brands in different categories. With this award-winning programme, passengers can earn miles when travelling with Avianca and the twenty-six StarAlliance airlines, as well as other airline partners. Frequent flyers can access Elite status to enjoy preferential benefits and earn miles by using a LifeMiles credit card or shopping at one of the partner merchants in four countries in the region. With the programme you can exchange miles for travel to more than 1,500 destinations worldwide, hotel nights, car hire and shopping. In addition, miles can be transferred or donated to social causes.



The sky belongs to everyone, no exceptions! With this premise in mind, Avianca has set out so that every user, regardless of their condition, can enjoy travelling the skies of the world. To achieve this, they identify and minimise barriers so that users with any type of disability can travel in an optimal way, generating confidence and training their more than fourteen thousand employees on basic concepts of disability, mobility aids and what it is like to travel in a wheelchair. Accessibility is also offered in the digital experience, by continuously reviewing your website to ensure it meets accessibility criteria and to make the processes simple and practical.

<https://www.avianca.com/en/>



# DISFRUTA TUS LÍMITES

Descubre el neumático  
perfecto para tu aventura en  
**WWW.CONTI-MOTO.ES**



NUEVO

ContiAttack SM 2

ContiScoot

ContiRoad

ContiRoadAttack 4

ContiSportAttack 4

TKC 70 Rocks

TKC 80

Descubre el universo ContiMoto en  
**www.conti-moto-blog.es**

¡Síguenos!  
**@contimotoesp**





# LEXUS LBX

## EL CROSSOVER COMPACTO DE LUJO THE COMPACT LUXURY CROSSOVER

Cuando se naturaliza que la exclusividad es un concepto que no tiene que estar asociado únicamente a vehículos grandes o de representación, se abre un universo creativo capaz de conectar con un público nuevo, más joven y con un alto sentido estético. Así es como Lexus ha reinterpretado la calidad y la factura artesanal para crear el nuevo LBX, un modelo con un estilo de “lujo casual” mimado hasta en los mínimos detalles y tecnológicamente avanzado.

When it is naturalised that exclusivity is a concept that does not have to be associated only with large or representative vehicles, it opens up a creative universe capable of connecting with a new, younger public with a high aesthetic sense. This is how Lexus has reinterpreted quality and craftsmanship to create the new LBX, a model with “casual luxury” styling that is both sophisticated down to the smallest detail and technologically advanced.

Texto | Text: Redacción Go Travel

Fotografía | Photography: Lexus España | Diego Souto |  
Daniel Reinhardt | Jeroen Peeters | Andreas Hempel |





El LBX es un modelo completamente nuevo, un crossover híbrido autorrecargable que está diseñado para ser accesible y fácil de manejar, en sintonía con un estilo contemporáneo que combina alta calidad con una sensación informal. Dentro de sus atractivas líneas ofrece mucho más de lo que se podría esperar de un automóvil de su clase, incorporando tecnologías avanzadas sin comprometer las cualidades distintivas de la marca Lexus en cuanto a artesanía y lujo. Como líder consolidado de la electrificación en el mercado de automóviles premium, Lexus ha aplicado sus conocimientos y experiencia para repensar el sistema Lexus Hybrid Drive, optimizando el consumo de combustible y las emisiones. Al mismo tiempo, el rendimiento resulta más satisfactorio que nunca, con una respuesta y un tacto de conducción basada en el confort, el control y la confianza en todo momento.

#### Un pequeño motor con grandes ideas

El nuevo motor de tres cilindros con una cilindrada de 1,5 litros es perfecto para propulsar el LBX como parte del sistema híbrido autorrecargable. Al ser atmosférico no está sometido a las tensiones de un turbocompresor y la fiabilidad está asegurada con una garantía de 10 años o 185.000 km. La potencia máxima del sistema híbrido combinado es de 136 CV/100 kW y un par de 185Nm, acelerando de 0 a 100 km/h en 9,2 segundos.

Un sistema de refrigeración variable ayuda a calentar rápidamente el motor, ajustándose automáticamente a las condiciones de funcionamiento y a la temperatura externa. En el caso de la batería híbrida, se trata de una nueva unidad de Níquel Metal-Hidruro con tecnología bipolar que, a pesar de ser más pequeña y ligera, produce más energía y un mejor rendimiento del vehículo.

En los modelos superiores, un sistema Shiftmatic secuencial proporciona una experiencia más dinámica gracias al accionamiento de las levas situadas en el volante, emulando la sensación de usar una transmisión manual.

El LBX está pensado para reducir al máximo el ruido y las vibraciones de la rodadura y del motor gracias a los ejes contrarrotantes en el bloque motor y el uso generalizado de aislantes en los puntos estratégicos del vehículo.

La nueva batería híbrida también ha tenido un gran impacto en el rendimiento del LBX. Al suministrar más potencia, el motor de combustión puede funcionar a un régimen hasta un 20 % inferior con un menor consumo de combustible.

#### Categoría Premium también en diseño

Este nuevo y radical modelo híbrido autorrecargable tiene un estilo que lo distingue del resto.



El equipo creativo aplicó nuevas ideas, evolucionando los principios de diseño del Lexus Next Chapter. El resultado es un compacto ágil en ciudad, dinámico y agradable en caminos rurales sinuosos y estable y refinado en los viajes por carretera, dirigido a conductores más jóvenes que prefieren una calidad superior bajo una apariencia y sensación más informal y contemporánea. La parte trasera del nuevo LBX se manifiesta con una imagen fuerte, implicando un centro de gravedad bajo y un manejo estable.

El interior es absolutamente refinado, creando la sensación y el ambiente de un modelo de segmento superior. Este efecto se basa en tres elementos clave: buena visibilidad con una visión abierta y un panel de instrumentos liso y despejado, sensación de amplitud interior y una consola central con una presencia imponente.

En toda su extensión, el habitáculo respira el enfoque Omotenashi de Lexus para hacer que quienes están a bordo se sientan bienvenidos y cómodos, con detalles de diseño como la iluminación ambiental y la climatización, hasta el ajuste de los asientos, la respuesta del sistema multimedia y el sistema electrónico de apertura de puertas e-Latch.

El puesto de conducción del nuevo LBX es una interpretación del concepto Tazuna de Lexus. Esto coloca los controles principales y las fuentes de información alrededor del conductor, de modo que la visualización o manipulación requiere movimientos mínimos de manos y ojos.

La consola central presenta una estructura prominente dispuesta en dos alturas con una gran pantalla de 9,8" integrada, contando con refuerzos laterales tapizados para las rodillas, reposabrazos central acolchado y una bandeja de almacenamiento.

El diseño ergonómico de los asientos y la posición baja de la cadera aumentan la sensación de conexión entre vehículo y conductor con una posición de conducción cómoda, similar a la de un gran turismo.

Los asientos se pueden ajustar eléctricamente en hasta ocho direcciones para los asientos delanteros. Fiel al estilo Lexus, el LBX incorpora el sistema de recordatorio que avisa si se dejan niños, equipaje u otros artículos en los asientos.

El concepto Tazuna en el que se ha enfocado el puesto de conducción se manifiesta en los nuevos cuadros de instrumentos digitales, disponibles en medidas de 7 o 12,3 pulgadas según las especificaciones del modelo, mientras que el volante de diseño deportivo mejora la disposición de los elementos de control integrados, brindando un acceso rápido e intuitivo a las configuraciones.

La calidad superior y la atención al detalle se evidencian en el interior con el uso de tapizados y elementos decorativos atractivos a la vista y al tacto. Además del cuero semianilina de alta calidad, las opciones de interior incluyen tapicerías de origen no animal en las que se emplea cuero y materiales sintéticos para asientos, volante, palanca de cambios y tapizados de puertas.





El diseño de iluminación ambiental interior indirecta se encarga de crear un ambiente premium, iluminando el perímetro de los tiradores de puertas, los espacios para los pies, el hueco del cargador inductivo para el smartphone y el segundo nivel de la consola central.

El LBX se ofrece en una selección de cuatro modelos, además de un estilo de entrada a la gama que son: Elegant y Relax, que apuestan por una sensación refinada; Emotion y Cool, que tienen un carácter más deportivo y dinámico; LBX, que supone el estilo de acceso a la gama para clientes que buscan el diseño con un toque funcional.

Los estilos Emotion y Cool destacan con acabados exteriores bitono y llantas de aleación de 18 pulgadas Black Machined. Por otro lado, los estilos Elegant y Relax incluyen acabados exteriores monotono y llantas de aleación de 18 pulgadas High Gloss de corte elegante. Y finalmente el estilo LBX apuesta por carrocerías monotono en contraste con unas llantas de 17" Dark Urban.

En cuanto a los acabados interiores, el estilo Emotion se viste con una tapicería de cuero sintético perforado con pespuntos en contraste de color rojo, en la consola central y los tapizados de puertas. El LBX Cool, por su parte ofrece la máxima expresión en cuanto a imagen dinámica y deportiva ofreciendo un interior bitono de cuero y Ultrasuede en tonos negro/gris oscuro con pespuntos en contraste de color cobre.

Para los estilos Elegant y Relax, la oferta se viste de cuero sintético en sutiles tonos Light Beige y Dark Coffee, o la opción deportiva en cuero sintético perforado con pespuntos en contraste de color rojo en asientos, paneles de puertas, parte inferior del panel de instrumentos y consola central. Y para el estilo Relax, las posibilidades de elección se presentan en cuero semianilina Negro o Caramel con sutiles pespuntos Tatami.

Además de los cuatro estilos descritos, hay un quinto estilo que incorpora soluciones de tecnología avanzada de serie, amplios sistemas de seguridad activa y asistencia al conductor incluidos en la última generación Lexus Safety System+, y se viste con tapicería en tela Urban Grey.

El LBX está equipado con lo último en sistemas multimedia Lexus Link Connect, que se ayuda de una pantalla táctil de 9,8 pulgadas con un tratamiento superficial antirreflejante que permite leer con claridad en todas las condiciones de iluminación. Entre sus funciones se incluye la navegación basada en la nube con información en tiempo real, así como el reconocimiento de voz dinámico sensible al conductor y al pasajero y el asistente de a bordo «Hey Lexus».

Mark Levinson ha diseñado un sistema premium opcional exclusivo para LBX con hasta 13 altavoces y tecnología Quantum Logic Surround que ofrece una experiencia auditiva de alta claridad y definición.

En las versiones más equipadas se coordina automáticamente el aire acondicionado en combinación con la calefacción de los asientos y del volante, para que cada pasajero alcance

rápidamente la temperatura deseada. El sistema también es capaz de introducir aire fresco y con un bajo grado de humedad, mientras recircula el aire caliente.

Lexus Climate Concierge se vale además de lo último en tecnología de purificación del aire, gracias a que incorpora el sistema Nanoe-X que descarga partículas microscópicas de agua en las salidas de aireación. También tienen un efecto hidratante sobre el cabello y la piel para no reseca las zonas más sensibles.

El espacio máximo de carga del LBX con tracción delantera se amplía hasta los 402 litros, suficiente para albergar dos maletas de 75 litros. Por su parte la versión de tracción total ofrece hasta 317 litros.

La función de estacionamiento automático con 4 cámaras y 12 sensores permite estacionar en paralelo y en batería controlando las funciones de dirección, frenos, acelerador y caja de cambios.

#### Soluciones técnicas y de seguridad

El sistema híbrido ofrece un 17% más de potencia que las unidades convencionales del mismo tamaño, pero con un consumo de combustible líder en su clase, un funcionamiento silencioso y unos niveles de emisiones realmente bajos. El sistema de control híbrido incrementa la capacidad de respuesta un 30% y la aceleración inicial en un 20% sin pérdida de impulso. El Predictive Efficient Drive, predice el comportamiento del conductor, las condiciones de la carretera y el tráfico para optimizar la carga o descarga de la batería híbrida de acuerdo con la situación de conducción real de forma coordinada con la navegación en la nube recopilando datos. El sistema utiliza el control predictivo del Estado de Carga (SOC) en la ruta para identificar áreas como pendientes ascendentes o episodios de tráfico denso a bajas velocidades de hasta 10 km adelante y determinar la carga o descarga eficiente de la batería.

El Sistema Precolisión (PCS) proporciona un mayor rango de detección con una nueva combinación entre el radar frontal y la cámara y la Alerta de Cambio de Carril (LDA) se ha mejorado para reconocer más objetos, incluido mobiliario urbano adyacente. El Reconocimiento Facial (Driver Monitor) es una cámara montada encima de la columna de dirección que monitorea constantemente el estado del conductor. Si reconoce pérdidas de concentración por cansancio o malestar, activa alertas visuales y sonoras. El paquete Lexus Safety System+ también incorpora sistemas de luces largas automáticas (AHB) o, en los estilos Relax+ y Cool+ un sistema matricial de luces largas adaptativas para lograr una iluminación delantera óptima sin deslumbrar a otros vehículos.

En definitiva, el nuevo Lexus LBX compila en un espacio compacto todo el saber hacer de la legendaria marca y los más altos estándares de confort y lujo en un vehículo avanzado, fresco, joven y dinámico.

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







The LBX is an all-new, self-recharging hybrid crossover that is designed to be accessible and easy to drive, in tune with contemporary styling that combines high quality with a casual feel. Within its attractive lines it offers much more than you would expect from a car in its class, incorporating advanced technologies without compromising the distinctive Lexus brand qualities of craftsmanship and luxury.

As an established leader in electrification in the premium car market, Lexus has applied its knowledge and experience to re-think the Lexus Hybrid Drive system, optimising fuel consumption and emissions. At the same time, performance is more satisfying than ever, with a responsive and responsive driving feel based on comfort, control and confidence at all times.

#### A small engine with big ideas

The new three-cylinder engine with a displacement of 1.5 litres is perfect for powering the LBX as part of the self-recharging hybrid system. Being naturally aspirated, it is not subject to the stresses of a turbocharger and reliability is assured with a 10-year or 185,000 km warranty. Maximum output of the combined hybrid system is 136 hp/100 kW and 185Nm of torque, accelerating from 0-100 km/h in 9.2 seconds.

A variable cooling system helps to warm up the engine quickly, automatically adjusting to operating conditions and external temperature.

In the case of the hybrid battery, it is a new Nickel Metal-Hydride unit with bipolar technology that, despite being smaller and lighter, produces more energy and better vehicle performance. On the top models, a sequential Shiftmatic system provides a more dynamic experience through the operation of steering wheel-mounted paddles, emulating the feel of using a manual transmission.

The LBX is designed to minimise rolling and engine noise and vibration through counter-rotating shafts in the engine block and the extensive use of isolators at strategic points in the vehicle.

The new hybrid battery has also had a major impact on the LBX's performance. By delivering more power, the combustion engine can operate at up to 20 % lower engine speeds with lower fuel consumption.

#### Premium category also in design

This radical new self-recharging hybrid model has a style that sets it apart from the rest.

The creative team applied new ideas, evolving the design principles of the Lexus Next Chapter. The result is a compact that is agile in the city, dynamic and enjoyable on winding country roads and stable and refined on road trips, aimed at younger drivers who prefer premium quality in a more casual, contemporary guise.



The rear of the new LBX manifests itself with a strong image, implying a low centre of gravity and stable handling.

The interior is absolutely refined, creating the feel and ambience of a premium segment model. This effect is based on three key elements: good visibility with an open view and a smooth, uncluttered instrument panel, a sense of interior spaciousness and a centre console with an imposing presence.

Throughout, the cabin breathes Lexus' Omotenashi approach to making those on board feel welcome and comfortable, from design details such as ambient lighting and climate control, to the adjustment of the seats, the responsiveness of the multimedia system and the e-Latch electronic door opening system.

The cockpit of the new LBX is an interpretation of the Lexus Tazuna concept. This places the main controls and information sources around the driver, so that viewing or manipulation requires minimal hand and eye movements. The centre console features a prominent two-height structure with an integrated large 9.8" screen, upholstered side knee bolsters, padded centre armrest and a storage tray.

Ergonomically designed seats and a low hip position enhance the sense of connection between vehicle and driver with a comfortable driving position, similar to that of a grand tourer.

The seats are electrically adjustable in up to eight directions for the front seats. In true Lexus style, the LBX incorporates a reminder system that warns if children, luggage or other items are left on the seats.

The Tazuna concept driving position focus is evident in the new digital instrument panels, available in 7-inch or 12.3-

inch sizes depending on model specification, while the sporty steering wheel enhances the layout of the integrated controls, providing quick and intuitive access to settings.

Superior quality and attention to detail are evident in the interior with the use of upholstery and decorative elements that are attractive to the eye and touch. In addition to high-quality semi-aniline leather, interior options include non-animal upholstery using leather and synthetic materials for seats, steering wheel, gear lever and door trim.

Indirect ambient interior lighting design creates a premium ambience, illuminating the perimeter of the door handles, the footwells, the inductive smartphone charger recess and the second level of the centre console.

The LBX is offered in a choice of four models, plus a range-entry style which are: Elegant and Relax, which go for a refined feel; Emotion and Cool, which have a sportier, more dynamic character; LBX, which is the entry-level style for customers looking for design with a functional twist.







The automatic parking function with 4 cameras and 12 sensors allows parallel and battery parking by controlling the steering, brake, accelerator and gearbox functions.

#### Technical and security solutions

The hybrid system offers 17% more power than conventional units of the same size, but with class-leading fuel consumption, quiet operation and very low emissions levels. The hybrid control system increases responsiveness by 30% and initial acceleration by 20% with no loss of momentum.

Predictive Efficient Drive, which predicts driver behaviour, road and traffic conditions to optimise the charging or discharging of the hybrid battery according to the actual driving situation in coordination with cloud-based navigation data collection. The system uses predictive State of Charge (SOC) monitoring on the road to identify areas such as uphill gradients or dense traffic episodes at low speeds up to 10 km ahead and determine efficient charging or discharging of the battery.

The Pre-Collision System (PCS) provides a greater detection range with a new combination of front radar and camera and Lane Departure Alert (LDA) has been enhanced to recognise more objects, including adjacent street furniture.

Facial Recognition (Driver Monitor) is a camera mounted above the steering column that constantly monitors the driver's status. If it recognises loss of concentration due to fatigue or discomfort, it triggers visual and audible alerts. The Lexus Safety System+ package also incorporates Automatic High Beam (AHB) systems or, on Relax+ and Cool+ styles, an adaptive high beam matrix system for optimal forward illumination without dazzling other vehicles.

In short, the new Lexus LBX brings together in a compact space all the know-how of the legendary brand and the highest standards of comfort and luxury in an advanced, fresh, young and dynamic vehicle.

<https://www.lexus.co.uk/>

Emotion and Cool styles feature two-tone exterior finishes and 18-inch Black Machined alloy wheels. Elsewhere, the Elegant and Relax styles feature monotone exterior finishes and elegantly styled 18-inch High Gloss alloy wheels. And finally, the LBX styling is based on monotone bodywork contrasted with 17" Dark Urban wheels.

In terms of interior trim, the Emotion style is dressed up in perforated synthetic leather upholstery with red contrast stitching on the centre console and door trims. The LBX Cool, on the other hand, offers the ultimate expression of dynamic and sporty styling with a two-tone leather and Ultrasuede interior in black/dark grey with contrasting copper-coloured stitching.

For the Elegant and Relax styles, the offer is dressed up in synthetic leather in subtle Light Beige and Dark Coffee tones, or the sporty option in perforated synthetic leather with red contrast stitching on seats, door panels, instrument panel lower section and centre console. And for the Relax style, the choice is available in Black or Caramel semi-aniline leather with subtle Tatami stitching.

In addition to the four styles described above, a fifth style incorporates advanced technology solutions as standard, extensive active safety and driver assistance systems included in the latest generation Lexus Safety System+, and is dressed in Urban Grey fabric upholstery.

The LBX is equipped with the latest Lexus Link Connect multimedia system, which is supported by a 9.8-inch touchscreen with an anti-glare surface treatment for clear reading in all lighting conditions. Features include cloud-based navigation with real-time information, as well as dynamic driver and passenger-sensitive voice recognition and "Hey Lexus" on-board assistant.

Mark Levinson has designed an optional premium system exclusively for LBX with up to 13 speakers and Quantum Logic Surround technology to deliver a high clarity and high definition listening experience.

In the most equipped versions, the air conditioning is automatically coordinated in combination with the seat and steering wheel heating, so that each passenger can quickly reach the desired temperature. The system is also capable of introducing cool, low humidity air while recirculating warm air.

Lexus Climate Concierge also makes use of the latest in air purification technology, incorporating the Nanoe-X system that discharges microscopic water particles into the air vents. They also have a moisturising effect on hair and skin so as not to dry out sensitive areas.

Maximum load space on the front-wheel-drive LBX expands to 402 litres, enough to accommodate two 75-litre suitcases. The all-wheel drive version offers up to 317 litres.





# PERÚ WOW

📍 LAGUNAS DE LLANGANUCO, ÁNCASH

Descubre más en:  
[www.peruwow.travel](http://www.peruwow.travel)







*Bienvenidos a un lugar  
donde el único tiempo que importa  
es el que te dedicas.*

PROVINCIA DE CÁCERES

 DIPUTACIÓN  
DE CÁCERES

**cáceres**  
*living la vida relax*