

Valencia

Crisol del Mediterráneo

The Mediterranean melting pot



Sur de Chile | Del Cabo do Mundo al Finis Terrae | Top 10 Aperitivos Españoles
Southern Chile | From Cabo do Mundo to Finis Terrae | Top 10 Spanish appetizers



**BMW
MOTORRAD**

**BMW Financial
Services**

**BIENVENIDOS
AL MUNDO GS**

MAKE LIFE A RIDE

NUEVA BMW F 750 GS CON CONNECTED RIDE INCLUIDO SIN ENTRADA DESDE 160 €/MES

CUOTA FINAL: 4.592,79 €

*TAE: 5,60 %. TIN: 4,99 %. Importe a financiar: 9.156,98 €. 36 meses. 35 cuotas de 160 €/mes. Importe total adeudado: 10.283,45 €. Precio total a plazos: 10.283,45 €. Financiando con BMW Bank GmbH, S.E. Condiciones válidas hasta 31/03/2021. Precio al contado: 9.156,98 €.

• Y ESTRENA UNA BMW CADA 3 AÑOS •

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

Sigue a "BMW Motorrad España" en:



*P.V.P. Recomendado Península y Baleares para F 750 GS: 9.156,98 € (transporte, descuentos e impuestos incluidos) financiando con BMW Bank GmbH, S.E. Sujeto a aprobación financiera. Gastos de matriculación y pre-entrega no incluidos. El tipo aplicable al IEDMT puede variar en función a la Comunidad Autónoma de residencia. Comisión de formalización 90,65 € (0,99 %). Total intereses: 1.035,82 €, coste total del crédito: 1.126,47 €. Calculados con sistema de amortización francés. Valor futuro garantizado 4.432,79 € (36 meses y 30.000 km). Al final del plazo contratado, podrás devolverla (según condiciones de contrato), cambiarla o quedártela pagando la cuota final.

GO SUMARIO

SUMMARY OF



12 GO EXPERIENCE
Valencia. Crisol del Mediterráneo
Valencia. The Mediterranean melting pot

24 GO EXPERIENCE
El sur de Chile. Una tierra de lagos y volcanes
Southern Chile, a land of lakes and volcanoes

34 GO EXPERIENCE
Alt Empordà. Una fascinante y acogedora tierra
Alt Empordà, a fascinating and welcoming land

44 GO EXPERIENCE
Viñedos de California desde un tren histórico
California vineyards from a historic train

60 GO DREAMS
Grand House Algarve.
El despertar de la Gran Dama
Grand House Algarve. The Revival
of the Grand Dame

70 GO DREAMS
A Quinta da Auga.
Magia en el Camino de Santiago
A Quinta de Auga. Magic on the
Camino de Santiago

80 GO DREAMS
Capella Singapur.
Lujo y tranquilidad en un entorno
natural privilegiado
Capella Singapur. Luxury and tranquility
in a privileged natural environment

GO MORE
Toro.
Sugerente todo el año
Toro.
Inviting all year long

92 GO MORE
Del Cabo do Mundo al Finis terrae.
Un viaje al universo mágico gallego
From Cabo do Mundo to the Finiste rrae.
A trip to the magical Galician universe

102 GO MORE
Colombia Naturalmente.
Tu destino ecoturístico
Naturally Colombia
Your ecotourism destination



112



124 GO DELIGHTS
Disfrutar.
Gastronomía que emociona
Disfrutar. An exciting cuisine

134 GO DELIGHTS
Salvaje.
Tradición y misticismo de la cocina japonesa
Salvaje. The tradition and mysticism of japanese cuisine

144 GO DELIGHTS
Top 10 de los Aperitivos Españoles
Top 10 Spanish Aperitifs

156 GO PHOTO BOX
Madrid Twilight
Paseos en tiempos de pandemia by Ángel López Soto
Madrid Twilight.
Walks in times of pandemic by Ángel López Soto



168 GO ART
The Bridge Collection.
Historia del hombre y su relación con las
bebidas espirituosas
The Bridge Collection, The history of mankind
and its relationship with spirit drinks

180 GO DIALOGUES
Toni Zamorano.
Fundador de la ONGD Formación Senegal
Toni Zamorano.
Founder of the NGO Formación Senegal

190 GO DRIVE
Jaguar I-Pace.
El SUV más inteligente, mejor conectado y
más rápido cargando
Jaguar I-Pace.
The smartest, best connected and fastest at
charging SUV

196 GO FLY & NAVIGATE
MSC Cruceros.
Vive una experiencia única y segura
MSC Cruceros.
Live a unique safe experience

200 GO LIFESTYLE
Colección TUMI 19 Degreee.
Ilumina tu Viaje con Aluminio
TUMI 19 Degree Collection, Make
your journey brighter with aluminium

204 GO NEWS
Noticias del sector
Sector news



José Manuel Gutiérrez | Director

NUNCA DEBEMOS PERDER LA ESPERANZA

Se acerca la primavera y con ella, como siempre y al igual que ocurre en la naturaleza que se despereza, se nos despiertan las ganas de salir de casa y de disfrutar viajando, mientras nuestro deseo de nuevas experiencias vuelve con más fuerza.

Por segundo año consecutivo nos enfrentamos a un horizonte temporal incierto, pues los datos de la pandemia que nos ha dejado encadenados en casa no terminan de ser lo tranquilizadores que quisiéramos, pero como la historia nos ha demostrado muchas veces, todo pasa y todo se supera. Y esta vez no será diferente.

No podemos negar que no hemos arrancado el año con buen pie. Hemos asistido a la suspensión de carnavales, Fallas, Semana Santa, Feria de Abril, etc, pero todo apunta a que, si somos los suficientemente responsables, podremos tener un final de primavera y a un resto del año en los que podamos volver a disfrutar viajando, sin bajar ya nunca la guardia, contribuyendo a la recuperación del maltratado sector turístico.

Sin duda alguna la industria turística ha sido la gran –y en muchas ocasiones de manera injusta– víctima de toda esta situación, a pesar de que en todo momento han demostrado su compromiso y su responsabilidad frente a la pandemia. Por ello y por ser el principal motor de la economía nacional, todos estamos de alguna manera en deuda y no podemos ponernos de perfil ahora que más nos necesitan. En la medida que cada uno podamos, es de justicia ayudar a su recuperación y hará que nadie se quede en el camino. Su mantenimiento y su crecimiento impulsarán un desarrollo económico horizontal hacia otros sectores.

Con este guiño al optimismo traemos en nuestro número 2 de GO Travel sugerentes propuestas para la tan deseada etapa viajera que nos espera, desde un intimista viaje a tierras gallegas hasta el vibrante Alt Empordá, pasando por la joya mediterránea de Valencia y por los sabores de la muy española costumbre del aperitivo. Tampoco olvidamos a los que ponen su mirada en la lejanía y aquí dejamos dos joyas: Chile y Colombia, entre otras y nuestras habituales secciones Go Dreams y Go Delights visitando algunos de los hoteles y restaurantes nacionales e internacionales más sugerentes.

Pero GO Travel es mucho más y os invitamos a que la disfrutéis con la ilusión de que pronto no tendremos fronteras ni habrá más puertas en el campo.

Buen viaje!!!

WE SHOULD NEVER LOSE HOPE

Spring is coming and with it, as it happens with nature when it awakens, we start awakening our desire to get out of the house and go travelling, as our wish to live new experiences comes back even stronger.

For the second year in a row, we are facing an uncertain horizon, as this pandemic that has kept us stuck at home is still not showing the reassuring data we would like to have but as history has shown many times before, everything passes and nothing lasts. This time it won't be different.

We cannot deny that the year is not off to a great start. We have had Carnival, Fallas, Easter or Feria de Abril cancelled but it seems that if we are responsible enough, we will be able to go travelling, never lowering our guard of course, at the end of spring, contributing to the recovery of the very much damaged tourist sector.

Without a doubt the tourist industry has been the greatest victim, sometimes unfairly so, of this situation, despite always showing their commitment and responsibility against the pandemic. For this reason and for being the national economy's main engine, we are all in debt and we cannot turn our backs when they need us the most. As much as we can, it is only fair to help the industry recover as this will mean no one will fall to the wayside. Its preservation and growth will propel an economic development which will affect other sectors.

Feeling optimistic, we bring you the second issue of GO Travel with inviting proposals for the much sought-after travelling season that awaits us, from an intimate trip to Galicia to the throbbing Alt Empordá, as well as the Mediterranean gem which is the city of Valencia and the flavours of the typically Spanish aperitif hour. We cannot forget those of you who are looking at faraway places and we have two real gems for you: Chile and Colombia, as well as our regular sections Go Dreams and Go Delights visiting some of the most suggestive national and international hotels and restaurants.

But Go Travel is much more and we invite you to enjoy it with the hope that soon we won't have neither borders nor doors on the field.

Have a good trip!



Edita: Destinos Turísticos y Comunicación, S.L.

info@cardinaliacomunicacion.eu

D. L.: M-40322 – 2019

Director: José Manuel Gutiérrez Rodríguez | jm.gutierrez@cardinaliacomunicacion.eu

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

Colaboradores: Ángel López Soto

Archivo Gráfico: Cardinalia Comunicación | javier.gutierrez@cardinaliacomunicacion.eu

Departamento Comercial y RRSS: Lorena Santos | lorena.santos@cardinaliacomunicacion.eu

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

Desarrollo Web y E-Turisme: Cardinalia Comunicación

Arte, Diseño Gráfico y Paginación: Destinos Turísticos y Comunicación

Formato: Online / Impreso

Periodicidad: Bimestral

Web: www.gotravel.com / Email: info@cardinaliacomunicacion.eu

Teléfono: 919 217 734

EL SEGURO QUE
NUNCA
SUBE SI ERES
BUEN
MOTERO

REALE MOTO
DESDE 69€*

DESCÚBRELO EN TU AGENCIA REALE O REALE.ES

91 454 74 00 / reale.es

REALE GROUP



*Sujeto a normas de suscripción de la Compañía.

 **REALE**
SEGUROS

TOGETHER MORE



VALENCIA

Crisol del Mediterráneo

ValenciaThe Mediterranean melting pot

Más allá de los hitos que la hacen universal, la ciudad del Turia es un universo cosmopolita. Abierta, inquieta y vibrante, está sabiendo reinventarse para mirar al futuro con creatividad e innovación, afianzando así su protagonismo cautivador dentro y fuera de nuestro país.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |
Restaurante Lienzo | Ricard Camarena Restaurant

Beyond the highlights that make it universal, Valencia is a cosmopolitan universe. Open, bustling and vibrant, it knows how to reinvent itself in order to look at the future with creativity and innovation, asserting its captivating role both inside and outside our country.

Bajo una luz embriagadora que la hace única, Valencia es un referente mundial del buen vivir, una ciudad que invita a ser gozada en plenitud con una lista interminable de propuestas culturales, de ocio y gastronómicas. Más de dos mil años de historia han dejado una huella genuina que se percibe en su extenso casco histórico, en el carácter abierto y acogedor de sus gentes y en la mirada al horizonte de sus emprendedores, fieles herederos de aquellos mercaderes que convirtieron la ciudad en una de las urbes mas pobladas y pujantes de Europa, pero leales a su fuerte identidad y al orgullo de ser de una tierra única.

Valencia enamora nada más conocerla. Aun siendo la tercera ciudad más grande de España, nunca hay aglomeraciones y su cercanía al mar, junto a los jardines repartidos por toda la urbe y las márgenes del Turia, la gran arteria verde, garantizan una calidad del aire valorada a nivel mundial.

Existe una sugerente armonía entre la cara histórica y la estampa más moderna, atrevida y magistral con la Ciudad de las Artes y las Ciencias al frente, pues ambos escenarios ejemplifican a la perfección la esencia valenciana: un rico pasado y un constante mirar al futuro.

Así es Valencia, un crisol en el que se funden los más preciados elementos culturales de siglos de evolución. Pasear su casco histórico es ir de sorpresa en sorpresa, tanto con la vista como con el gusto, sin olvidar la magia del bohemio barrio del Carmen.

Llaman la atención la Catedral de Valencia donde se custodia el Santo Cáliz y una importante colección pictórica del primer Renacimiento español junto a un buen número de curiosidades, las plazas recoletas, el sublime trabajo mural de la iglesia de San Nicolás, conocida como la Capilla Sixtina valenciana o las Torres Serrano, la potente puerta que se conserva de la muralla medieval, entre otros muchos testimonio.

La arquitectura civil también cobra un especial protagonismo en esta sensorial ruta con dos hitos señeros: el Mercado Central, un bello ejercicio del modernismo, con sus puestos llenos de productos de primera calidad y la Lonja de la Seda. Pero Valencia es mucho más. Es creatividad y determinación para encarar los nuevos tiempos con éxito. En esta filosofía ha preparado una agenda 2021 llena de citas que van desde la celebración del Año Jubilar del Santo Cáliz, hasta la Capitalidad Mundial del Diseño, un evento que tendrá lugar entre el 11 y el 14 de junio que reunirá expertos en diseño de diversas áreas para reconocer el trabajo de creadores internacionales en el marco de una ciudad que representa los valores de la institución: vanguardia, tradición, innovación y creatividad en el diseño, entre otros muchos acontecimientos.

Torres de Serrano | Serranos Towers



Altar Mayor de la Catedral de la Asunción de Nuestra Señora | Main Altar of the Cathedral of the Assumption of Our Lady



Con este espíritu innovador Valencia se ha convertido también en un destino de referencia para el turismo de compras con originales y exclusivas propuestas, muchas de ellas basadas en la herencia del comercio y de la manufactura de la seda, y el turismo gastronómico con el orgullo de lucir cinco Estrellas Michelin, además de asistir a la puesta en escena de numerosos cocineros jóvenes capaces de sorprender con cada creación.

La Ruta de la Seda

Comenzamos siguiendo el rastro que dejó el que fuera el oficio más importante en los siglos XVI, XVII y XVIII, aunque desde la Baja Edad Media el cultivo de la morera y la manufactura de la seda tuvieron un papel destacado en la historia y la cultura valenciana. Uno de los edificios más representativos de Valencia es la Lonja de la Seda que, además, este año está de celebración de su 25 aniversario de la declaración como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Considerado como uno de los mejores ejemplos del gótico civil de Europa, la Lonja de Mercaderes como también se le conoce, fue construida a finales del s. XIII. Dividido en tres cuerpos más el patio de los naranjos, el más universalmente conocido es el “Salón Columnario o Sala de Contratación” donde estaba la “Taula de Canvis”, mesa en la que se realizaban las transacciones comerciales.

En el barrio de Velluters, donde se concentraba el trabajo de los sederos valencianos, se alza el que fue Colegio del Arte Mayor de la Seda, hoy sede del Museo de la Seda.

Construido en el s. XV, es el museo gremial más antiguo de Europa y su riqueza patrimonial de frescos, murales y mosaicos se ve enriquecido con magníficas recreaciones de la actividad comercial, exposiciones de trajes, utensilios y un taller con su telar, además de contar con un soberbio archivo del gremio. Recorrer

Mercado Central | Central Market



Ciudad de las Artes y las Ciencias /
City of Arts and Sciences



sus salas permite recrearse con la espléndida colección de trajes magistralmente confeccionados, pero la visita es mucho más que un acto contemplativo, es adentrarse en el patrimonio inmaterial valenciano a través de su huella sedera, todo un referente mundial.

Al igual que en el pasado la manufactura de la seda dio a Valencia un signo de exclusividad, hoy encontramos algunos establecimientos que, por su originalidad, dan valor a la ciudad como destino para el turismo de compras.

Lonja de la Seda / Silk Exchange



Cata de Diamantes en Rafael Torres Joyero

125 años de tradición joyera son todo un referente de la alta joyería en Valencia. Estos especialistas en diamantes, que ellos mismos compran en los mercados de Amberes y que transforman en sublimes joyas personalizadas, han creado la “Cata de Diamantes”, una experiencia única en la que el cliente, previa petición en exclusiva y a puerta cerrada, conocerá de cerca los procesos de selección y tallado, los diferentes tipos de diamantes y todas las propuestas creativas de estos maestros joyeros, con atención personalizada y disfrutando de una de degustación de champán.

Abanicos Vibenca

Tres generaciones de maestros artesanos en la fabricación de abanicos, los únicos de Valencia, han dado un estilo propio caracterizado por el empleo de maderas nobles y telas exquisitas en un proceso de pintado y montaje a mano. Vicente Benlloch pone su alma en cada creación, pues su sabiduría es tal que nada es imposible para realizar los encargos personalizados en los que nada parece tener límite, llegando a elaborar piezas en nácar o en cualquier otro soporte.

Original CV

Situada frente al Mercado Central, en lo que fue la antigua farmacia Cañizares y de la que conserva un flamante artesonado de loza de 1880 y las estanterías talladas, alberga un proyecto innovador para la comercialización de productos artesanos y de calidad de la región.

Entrar en la tienda es un espectáculo al sentir el olor inconfundible de azahar y la exquisita variedad de productos valencianos de altísima calidad. Original CV es ya todo un referente del comercio valenciano, un templo de los productos más selectos de la región.

Ya hemos comprado y ahora llega el momento de disfrutar en la mesa. Comienza el festival de los sabores.

Restaurante El Poblet

Luis Valls, aplicado discípulo de Quique Dacosta, propone una cocina de mercado innovadora, comprometida y de proximidad, valorizando los productos del entorno al servicio de la más alta cocina que ya ha conseguido dos Estrellas Michelin. La oferta gastronómica se centra en platos de creación propia que tiene su despensa en el territorio valenciano y en la Albufera.

Restaurante La Sastrería

Lo que antiguamente fue una sastrería en la que se confeccionaban trajes de patrón de barco, en pleno barrio pesquero valenciano del Canyamelar, hoy se presenta un restaurante original. Con una apuesta por el producto de proximidad y una cocina centrada en el pescado y el marisco salvajes, no excluye a la carne de calidad como el buey o los platos muy valencianos con pato de la albufera con toques asiáticos.

Museo de la Seda / Silk Museum



Museo de la Seda / Silk Museum



Museo de la Seda / Silk Museum





Under an intoxicating light that makes it unique, Valencia is a world leader in good living, a city that wants to be enjoyed to the maximum with an endless list of cultural, leisure and culinary options.

Over two thousand years of history have left a genuine trace that can be felt in its wide old town, in its outgoing and friendly people and its entrepreneurs' glance into the future, being the heirs of those merchants who turned the city into one of the most populated and thriving places in Europe, whilst remaining true to themselves and proud to belong to such a unique place.

Valencia makes you fall in love with it as soon as you meet her. Even though it is the third biggest city in Spain, it never feels overcrowded and being so close to the sea, together with all the gardens that can be found throughout the city and along the River Turia, which is the greatest green lung, ensure an air quality that is well-regarded worldwide.

Restaurante Lienzo

María José Martínez, tercer puesto en el premio Cocinero Revelación 2016 en el certamen gastronómico Madrid Fusión, es el alma de una propuesta gastronómica original, fresca y desenfadada a partir de productos de temporada, una cocina basada en los sabores tradicionales que combina con técnicas y elaboraciones modernas. Una puesta en escena del producto valenciano: huerto, mar y montaña.

Ricard Camarena Restaurante

Con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol este cocinero valenciano es todo un referente que ha creado el “Universo Camarena”, un proyecto que combina las diferentes propuestas de sus cinco restaurantes con un centro de I+D y un centro de formación. Su secreto es el respeto absoluto a los sabores, a los productos de temporada y al exquisito buen servicio.

Valencia es el cofre de las esencias capaz de satisfacer todos los sentidos.

www.visitvalencia.com

Rafael Torres Joyero | Rafael Torres Jeweler's



Vibenca Fans | Abanicos Vibenca



There is a very inviting harmony between the most historic side and the most modern, daring and masterful one, led by the City of Arts and Sciences, as both scenarios are a perfect example of the Valencian essence: a rich past and a constant look into the future.

This is Valencia, a pot where the most precious cultural elements from many centuries melt. Walking along its old town is going from one surprise to another, both for your sight and your taste, as well as the magic of bohemian Barrio del Carmen.

As the city's highlights we have the Cathedral, where the Holy Grail can be found together with a great painting collection from the Spanish Renaissance, the squares, the incredible artwork in Saint Nicholas Church, known as the Valencian Sistine Chapel, or the Serranos Towers, the impressive gate that still remains from the Medieval Wall, among many other pieces of evidence.

Civil architecture is also present in this multi-sensory route thanks to two highlights: the Central Market, a beautiful Modernist work full of first-quality products, and the Silk Exchange (Lonja de la Seda).

However, Valencia is much more. It is creativity and determination to face the new times successfully. Having this philosophy in mind, it has prepared a 2021 agenda full of events such as the Holy Grail Jubilee Year or the Design Capital of the World, an event that will take place between 11th and 14th June and will gather design experts in several fields to recognize the work of international designers in a city that represents the values of the institution: modernity, tradition, innovation and creativity in design, among many other events.

With this innovative spirit Valencia has also become a leading shopping destination with original and exclusive proposals, many of them based on the legacy from the silk trade, and the gastronomic tourism with its five Michelin Stars, as well as witnessing the work of many young chefs who are able to surprise with their culinary creations.

The Silk Route

We start the route following the trace of the trade which was the most important one in the 16th, 17th and 18th centuries, even though since the Middle Ages the mulberry crops and the silk manufacturing already had a leading role in the Valencian history and culture.



One of the most representative buildings in Valencia is the Silk Exchange (Lonja de la Seda) which also this year celebrates its 25th anniversary of having been declared a World Heritage Site by UNESCO. Considered one of the best examples of Gothic civil architecture in Europe, the Merchants' Exchange, as it is also known, was built at the end of the 19th century. Divided into three sections, plus the orange tree courtyard, the best known one is the Contract Hall (Sala de Contratación), where the

Original CV, Valencian Products | *Original CV, productos valencianos*



El Poblet Restaurant | *Restaurante El Poblet*

“Taula de Canvis” (Exchange Table) was, a table where all the commercial transactions used to take place. In the Velluters area, where most silk weavers would work, we can find the building that once was the College of High Silk Art, which is nowadays the headquarters of the Museum of Silk. Built in the 15th century, it is the oldest guild museum in Europe and its substantial heritage of frescoes, murals and mosaics is even richer with great recreations of the activity, exhibitions of clothes, utensils and a workshop with its weaving machine, as well as having a superb guild’s archive. Exploring its rooms allows us to enjoy the amazing collection of exquisite clothes, but the visit is much more than just looking, as it is a journey into the local heritage through its silk trace, in which Valencia is a world leader.

In the same way that in the past the silk industry gave Valencia some exclusivity, we find today some shops that, due to its originality, give more value to the city as a shopping destination.

Diamond Tasting in Rafael Torres Joyero

125 years of jewellery tradition makes this place a Valencia landmark. These diamond experts, who buy the diamonds in the Antwerp markets and turn them into superb personalized pieces of jewellery, have come up with the “Diamond Tasting”, a unique experience in which the customer, exclusively on request, will get to personally know the selection and cutting processes, the different kinds of diamonds and these jewellers’ creations, with personalized assistance and champagne tasting.

Vibenca Fans

Three generations of fan-making master craftsmen, the only ones in Valencia, have come up with their unique style characterized by using noble woods and exquisite fabrics and painting the fans by hand.

La Sastrería Restaurant | *Restaurante La Sastrería*



Vicente Benlloch puts his heart and soul into each creation, as nothing is impossible for him when creating these personalized commissions that show his endless talent, making pieces in mother-of pearl or any other materials.

Original CV

Located across from the Central Market, where the former Cañizares pharmacy used to be, from which it keeps its amazing ceramic coffering from 1880 and its carved shelves, here we have an innovative place that sells Valencia's high-quality artisan products. Entering the shop is a total spectacle, getting that distinct orange blossom scent or the incredible variety of high-quality local products. Original CV has already become a major benchmark in Valencia, a shrine of the region's most exclusive products.

We've been shopping and it's now time to enjoy its restaurants. Let the festival of flavours begin.

La Sastrería Restaurant

In Canyamelar, the Valencian fishermen's quarter, a former tailor shop where skipper's uniforms were made is today a very unique restaurant. They opt for local products and a cuisine that is centred around fish and seafood, without ignoring high-quality meat like ox or typical local dishes such as the Albufera duck, with a distinct Asian touch.



La Sastrería Restaurant | *Restaurante La Sastrería*

Lienzo Restaurant

María José Martínez, who came third in the Cocinero Revelación (Cook of the Year) contest by Madrid Fusión in 2016, is the soul of this original, fresh and relaxed culinary proposal, based on seasonal products and traditional flavours that blend with modern techniques. Here the local product takes the stage: garden, sea and mountain.

El Poblet Restaurant

Luis Valls, Quique Dacosta's hard-working protégé, proposes an innovative market cuisine, which is both committed and local, enhancing the local products at the service of this haute cuisine which has already earned two Michelin Stars. The culinary offer focuses on their trademark dishes with products from the region and the Albufera.

Lienzo Restaurant | *Restaurante Lienzo*



Ricard Camarena Restaurant | *Ricard Camarena Restaurant*



Ricard Camarena Restaurant

With two Michelin Stars and three Repsol Suns, this Valencian chef has created the "Camarena Universe", a Project that combines the cuisine from his five restaurants with a R+D centre and a training centre. His secret is the absolute respect he has towards flavours, seasonal products and perfect table service.

Valencia is a box full of scents which will indulge all your senses.

www.visitvalencia.com



EL SUR DE CHILE

UNA TIERRA DE LAGOS Y VOLCANES

Southern Chile, a land of lakes and volcanoes

Mejor Destino de Turismo de Aventura –por quinto año consecutivo– y elegido Mejor Destino Verde por segundo año, fueron los galardones que Chile se trajo de los premios WTA 2020 en la ceremonia celebrada el pasado mes de noviembre en Moscú.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: SERNATUR

Best Adventure Tourism Destination –for the fifth consecutive year– and Best Green Destination for the second consecutive year, were some of the awards that Chile won in the WTA Awards 2020 in a ceremony held last November in Moscow.

Chile es un auténtico gimnasio al aire libre que ofrece actividades para todos los gustos: aventuras extremas en solitario o con amigos o aventuras más tranquilas para realizarlas en familia. Si eres amante del senderismo podrás realizar rutas de trekking por parques y reservas naturales que esconden lagos y volcanes; si lo tuyo es el surf, en sus más de 4.000 kilómetros de costa hallarás la ola perfecta, podrás escalar altas y legendarias cumbres, surcar los cielos en parapente, hacer rafting en los vertiginosos ríos del sur o practicar deportes de invierno en los centros de esquí. La elección como Mejor Destino Verde 2020 es motivo de orgullo para Chile, pues es un reconocimiento a la importancia que dan a la ecología. Es, además, un premio a aquellos países que apoyan el desarrollo de comunidades locales, preservando el medio ambiente, contribuyendo a la conservación del patrimonio cultural y natural y llevando a cabo iniciativas preferentemente rurales y que apoyen la filosofía de vida de los amantes del ecoturismo.



El Sur, tierra de lagos y volcanes

El sur de Chile, de una belleza única e incomparable, es tierra de lagos y volcanes, de parques y reservas naturales, de gentes cálidas y acogedoras y de tradiciones encarnadas en el pueblo mapuche. Las regiones de La Araucaría, de Los Ríos y de los Lagos presentan una orografía salpicada de estas formaciones geológicas y la Ruta de los Siete Lagos es la mejor alternativa para descubrir algunas de estas maravillas.

El lago Calafquén cuenta con siete islas y es un importante centro turístico en el que se puede practicar la natación, la pesca deportiva y el yachting; el Neltume, cuyo trayecto para llegar a él ofrece alguna de las vistas más espectaculares del circuito Siete Lagos como la formada por el volcán Villarrica, el valle fluvial contiguo y el lago Neltume, con el volcán Mocho Choshuenco de fondo; el Panguipulli de hermosas aguas

color turquesa, rodeado de impresionantes montañas y presidido por el volcán Villarrica, es uno de los protagonistas del circuito Siete Lagos; el Pellaífa que, aunque no es apto para realizar actividades acuáticas o de baño esta rodeado de montañas y volcanes siendo uno de los más hermosos; el Pullinque de origen glaciar y salpicado de islotes; el Riñihue rodeado de volcanes, el Villarica y el Lanín entre otros, y con hermosas playas donde se pueden realizar diferentes actividades náuticas y el Pirihueico que invita a recorrerlo en la barcaza “Hua Hua” a través de una reserva natural de bosque autóctono.

Este extenso catálogo se completa con los lagos Cabargua, Villarrica o Mallolafquén, Budi, Colico, Huilpilún, Ranco, Maihue, Puyehue, Rupanco, Todos los Santos, Chapo y Huillinco.

Chile tiene la segunda mayor y más activa cadena volcánica de la Tierra y cuenta con los dos más activos de América del Sur: el Villarrica y el Llaima estando muchos de ellos situados en parques o reservas nacionales. Lonquimay y Tolhuaca en la Reserva Nacional Nalcas; Llaima y Sierra Nevada en el Parque Nacional Conguillo; Villarrica y Quetruoillán en el Parque Nacional Villarrica; Mocho Choshuenco en la Reserva Nacional Mocho Choshuenco y Puyehue, Carrán Los Venados, Casa Blanca y el Complejo Volcánico Antillana en el Parque Nacional Puyuhue. Otros volcanes que podremos admirar de cerca son el Sollipulli, el Lanín, el Puntiagado, el Osorno, el Cerro Tronador y el Calbuco que en parte se encuentra en la Reserva Nacional Llanquihue.

En vuestro viaje encontraréis otros parques nacionales como Huerquehue, Tolhuaca, Laguna Del Laja, Nahuelbuta, Vicente Pérez Rosales, Alerce Andino, Hornopirén, Pumalín Douglas Tompkins, Corcovado y de Chiloé y reservas nacionales como China Muerta, Alto Bío Bío, Futaleufú y Lago Panela.

Turismo Termal

Otro sugerente atractivo del sur de Chile es el turismo termal. Las Termas Geométricas, situadas en el Parque Nacional Villarrica, aprovechan más de sesenta fuentes de agua pura termal que brota a 80 grados de temperatura; mientras que Aguas Calientes, en el Parque Nacional Puyehue, son unas termas naturales que cuentan con varias piscinas a diferentes precios. ¿te imaginas sumergido en las relajantes aguas, rodeado de exuberante naturaleza y con la única compañía del sodio del agua y del canto de los pájaros? Otros lugares para relajarse en el Territorio Araucano son las Termas de Chillán que se completan con un centro de ski y actividades de montaña y en la Ruta Termal Siete Lagos Panguipulli.

Lago Llanquihue | Llanquihue Lake



Volcán Villarica | Villarica volcano





Iglesia de San Francisco. Patrimonio de la Humanidad. Castro. Chiloé | San Francisco church. World Heritage Site. Castro. Chiloé



Parque Nacional Villarrica | Villarrica National Park

Ciudades y Comunas del sur de Chile

En el Archipilago de Chiloé (región de Los Lagos) podrás descubrir los palafitos, coloridas construcciones levantadas sobre el agua y sus iglesias de madera, algunas declaradas Patrimonio de la Humanidad; te encantarás con sus espacios naturales, navegarás en kayak por sus canales y conocerás la cultura indígena visitando museos y ferias artesanales. Y en el Monumento Natural Islotes de Puñihuile podrás ver pingüinos de Humboldt y Magallánicos, ballenas, nutrias, patos o cormoranes.

En Osorno (región de Los Lagos) recorrerás las calles con sus típicas casas de madera, visitarás el Centro de Artesanía y descubrirás su catedral considerada joya arquitectónica de estilo ojival y el Fuerte Reina Luisa construido en 1794 con fines defensivos frente a los piratas.

La influencia germana se percibe en Frutillar (región de Los Lagos) en su gastronomía representada por el luchen y strudel de manzana y en sus construcciones de madera. Ofrece además una interesante oferta cultural concentrada principalmente en el Teatro de Lago, donde actúan cada año orquestas y artistas mundialmente conocidos, sin olvidar las Semanas Musicales de Frutillar dedicadas a la música clásica.



Rio Calle Calle | Calle-Calle River



Termas Geométricas. Parque Nacional Villarrica | Geométricas Hot Springs. Villarrica National Park

Valdivia (región de Los Ríos) es la ciudad austral más antigua del mundo y cuenta con un importante patrimonio histórico, cultural y natural. El Mercado Fluvial, los lobos marinos en la costa, sus cervezas artesanales o las fortificaciones españolas en Valdivia, Isla Mancera, Corral y Niebla sin duda alguna te sorprenderán.

Concepción (región del Biobío) es un importante centro cultural con una interesante vida universitaria donde encontraréis numerosos bares y locales de ensayo, no en vano, Concepción esta considerada como “la cuna del rock chileno”. Visita obligada es la Casa del Arte que alberga la más interesante colección de pintura chilena y Cerro Caracol y Parque Ecuador que ofrecen unas maravillosas vistas de la ciudad.

La provincia de Malleco (región de La Araucanía) ofrece una propuesta culinaria muy interesante gracias a una cocina que fusiona gastronomía italiana, chilena y mapuche en Capitán Pastene; en Purén es imprescindible visitar los fuertes de la Pacificación y el de San Juan Bautista y empaparse de la cultura y la gastronomía mapuche; en Lonquimay es posible conocer de cerca al grupo indígena pehuenche y participar en ritos locales como las “verandas” y en Curacaurín se encuentra la más maravillosa artesanía Mapuche y Pehuenche.

En Temuco (región de La Araucaria) el ambiente universitario inunda las calles de la ciudad sin eclipsar los atractivos de sus históricos museos, los placeres de su gastronomía y de sus termas, antes de descubrir su vibrante vida nocturna. Nadie se debe ir de Temuco sin visitar el Cerro Nielol y admirar la estampa de la ciudad entre bosques de peumos, boldos, olivillos, robles, laureles y olmos.

El sur chileno es un universo con personalidad propia y horizontes infinitos recortados por una orografía de belleza sobrecogedora que nunca olvidarás.

<https://chile.travel/>

Chile is a real outdoor gym that offers activities for everyone: extreme adventures that you can enjoy on your own or with your friends or more peaceful and relaxing adventures for the whole family. If you love hiking, you will be able to go on mountain walks alongside natural parks and reserves where lakes and volcanoes are hidden; if you are keen on surf, you will find that perfect wave along its more than 4,000 kilometres of coastline; you will be able to climb high and famous mountains, soar the sky on a paraglider, go water rafting in the breathtaking southern rivers or practice winter sports in the ski resorts. Being chosen as the Best Green Destination in 2020 is a source of pride for Chile, as it is a way of recognizing how important ecology is for the country. It is also an award to all those countries that support the development of local communities, helping to preserve the environment, contributing to the preservation of the cultural and natural heritage and implementing mostly rural initiatives that support the philosophy of life of those who love ecotourism.

The South, land of lakes and volcanoes
Southern Chile, a place of unique and unparalleled beauty, is a land of lakes and volcanoes, natural parks and reserves, warm and welcoming people and traditions embodied by the Mapuche people. The La Araucanía, Ríos and Lagos regions are characterized by an orography full of these geological formations and the Seven Lakes Route is the best alternative in order to discover some of these wonders. Calafquén Lake has seven islands and it is an important tourist centre where you can go swimming, fishing and yachting; Neltume, whose path to get to it offers some of the most spectacular views in the Route such as the one formed by the Villarrica volcano, the neighbour river valley and Neltume Lake, with Mocho Choshuencho volcano in the background; Panguipulli with its beautiful turquoise waters, surrounded by amazing mountains and with Villarrica volcano overlooking it, is one of the most important ones of the Route; Pellaifa, which, even though it is not suitable for water sports or swimming, is surrounded by mountains and volcanoes making it one of the most beautiful ones; Pullinque, of glacial origin and dotted with small islands; Riñihue with volcanoes such as Villarrica and Lanin among others around it and with gorgeous beaches where water sports can be practiced and Pirihueico which is ideal for exploring on the “Hua Hua” barge through a natural reserve of native forests.

Panguipulli Lake / Lago Panguipulli



This extensive catalogue is completed with the following lakes: Cabargua, Villarrica, Mallolafquén, Budi, Colico, Huilipilún, Ranco, Maihue, Puyehue, Rupanco, Todos los Santos, Chapo and Huillinco. Chile has the second and most active volcanic chain on earth and has the two most active volcanoes in South America: Villarrica and Llaima. Some of these volcanoes are located in national parks or reserves. Lonquimay and Tolhuaca in the Nalcas National Reserve; Llaima and Sierra Nevada in Conguillo National Park; Villarrica and Quetruoillán in Villarrica National Park; Mocho Choshuencho in Mocho Choshuencho National Park and Puyehue, Carrán Los Venados, Casa Blanca and Antillana Volcanic Chain in Puyuhue National Park. Other volcanoes which we will be able to admire are Solipulli, Lanín, Puntagudo, Osorno, Cerro Tronador and Calbuco which can be partly found in Llanquihue National Reserve. During your trip you will come across other national parks such as Huerquehue, Tolhuaca, Laguna Del Laja, Nahuelbuta, Vicente Pérez Rosales, Alerce Andino, Hornopirén, Pumalín Douglas Tompkins, Corcovado and Chiloé and natural reserves such as China Muerta, Alto Bio Bio, Futaleufú and Lago Panela.

Osorno and Puntagudo Volcanoes / *Volcanes Osorno y Puntagudo*



Wellness Tourism
Another suggestive highlight of southern Chile is wellness tourism. Termas Geométricas, located in Villarrica National Park, take advantage of more than sixty springs of pure thermal water that emerges at 80 degrees; while Aguas Calientes, in Puyehue National Park, are natural hot springs that have several pools at different prices. Can you picture yourself soaking in relaxing waters, surrounded by incredible nature and just with the water and the singing of the birds for company? Other places to relax are Termas de Chillán in Araucanian Land, which also has a ski resort and offers mountain activities, and the Seven Lakes Thermal Route in Panguipulli.

Cities and communes in southern Chile
In the Chiloé Archipelago (Lake region) you will be able to discover the “palafitos”, colourful dwellings built on the water, and its wooden churches, some of them declared World Heritage sites; you will be blown away by its natural spaces, you will go kayaking along its canals and will get to know the indigenous culture, visiting museums and craft fairs. Furthermore, in the Islotes de Puñihue Natural Monument you will see Humboldt and Magellanic penguins, otters, ducks or cormorants.

In Osorno (Lake Region) you will explore its streets with its typical wooden houses, you will visit the Handicrafts Centre and you will discover its cathedral, which is regarded as an architectural treasure in Ogival style, and the Reina Luisa Fort, built in 1794 in order to defend themselves against pirates. The German influence can be seen in Frutillar (Lake Region) through its cuisine which is represented by luchen and apple strudel and by its wooden constructions. It presents an interesting cultural offer mainly around the Teatro de Lago, where every year renowned orchestras and artists perform, not forgetting Frutillar's Music Weeks, devoted to classical music. Valdivia (Lake Region) is the oldest most southern city in the world and has an important historic, cultural and natural heritage. The Waterway Market, the sea lions in the coast, its craft beers or the Spanish forts in Valdivia, Isla Mancera, Corral and Niebla will definitely surprise you. Concepción (Biobio Region) is a well-known cultural centre with a buzzing college life where you will come across numerous bars and rehearsal rooms. No wonder it is known as the "birthplace of Chilean rock". A must-see is Casa del Arte, which houses the most exciting collection of Chilean painting, and Cerro Caracol and Parque Ecuador which have wonderful views of the city.

Fly fishing in Panguipulli | Pesca con mosca en Panguipulli



Malleco Province (La Araucanía Region) offers a very interesting culinary option thanks to a cuisine which combines Italian, Chilean and Mapuche food in Capitán Pastene; in Purén it is essential to visit the Pacificación and San Juan Bautista Forts and to soak up the Mapuche culture and gastronomy; in Lonquimay it is possible to get a close look at the indigenous Pehuenche group and to take part in local ceremonies such as "verandas". In Curacaurín the most amazing Mapuche and Pehuenche crafts can be found. In Temuco (La Araucaría Region) the college atmosphere fills the city streets without overshadowing the appeal of its historic museums, the joys of its gastronomy and thermal springs, before discovering its lively nightlife. No one must leave Temuco without a visit to Cerro Nielol in order to admire the views of the city among forests of peumo and boldo trees, olive trees, oaks, bays and elms. Southern Chile is a universe with its own personality and infinite horizons characterized by an overwhelmingly beautiful orography that you will never forget.

<https://chile.travel/>

Puerto Varas



San Francisco Church, Castro, Chiloé | Iglesia de San Francisco, Castro, Chiloé



Valdivia



Palafittes in Castro, Chiloé | Palafitos en Castro, Chiloé





Fascinante y ALT EMPORDÀ acogedora tierra

Alt Empordà, a fascinating and welcoming land

La riqueza cultural, paisajística, gastronómica y enológica del Alt Empordà hacen especial a esta comarca gerundense. Por su situación geográfica, al norte de la Costa Brava y muy cerca de la frontera con Francia, ha hecho de esta tierra lugar de paso durante siglos y hoy nos invita a quedarnos.

El hecho de estar entre el mar y la montaña, unido a ese famoso viento del norte conocido como la tramontana, ha marcado el paisaje, la cultura y la gastronomía y a forjado el carácter de sus gentes.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Costa Brava Pirineu de Girona
| Francesc Tur | Josep Miquel Guasch | Mas Falgarona | Joan Divi Figueras

The cultural, landscape, gastronomic and oenological richness of Alt Empordà make this Girona region a very special one.

Thanks to its geographic location, north of Costa Brava and very close to the French border, this place has been a crossing point for centuries and it is now inviting us to stay. The fact that it is located between the sea and the mountain, together with the famous north wind known as 'tramontana', has defined its landscape, culture and gastronomy and has shaped the character of its people.



Asclepio, Dios griego de la medicina.
Museo Arqueológico de Catalunya |
Asclepio, Greek god of medicine.
Catalonia's Archaeological Museum

Iniciamos un viaje por playas, calas y parques naturales; visitamos yacimientos para conocer su pasado; recorreremos villas marineras, degustamos su gastronomía elaborada con productos de calidad y nos sumergimos en sus viñedos para descubrir la Ruta del Vino de la DO Empordà.

L'Escala, villa marinera

Rincón de gran belleza, aquí se asentaron griegos y romanos dejando para la posteridad el yacimiento de Empúries, el más importante de Cataluña, que nos remite a la antigua ciudad greco-romana. Una didáctica visita que se completa con la entrada al Museo Arqueológico de Cataluña. Su historia, su patrimonio, sus playas, sus sabrosas anchoas y su animada vida nocturna la convierten en destino turístico de primer nivel. No podíamos abandonarla sin visitar Sant Martí d'Empúries, un pueblo medieval que fue el germen de Empúries, uno de los puertos más importantes del Mediterráneo.



Yacimiento Arqueológico d'Empúries. Ciudad griega |
Empúries Archaeological Site. Greek city



Casco histórico de Cadaqués | Cadaqués Old Town

Cadaqués y la maravilla natural del Cap de Creus

Recorrer el casco histórico de Cadaqués, descubrir sus calas y playas y dejarse envolver por su luz enamora a cualquier. También cayó rendido a sus encantos Salvador Dalí. Por cierto, es imprescindible visitar su casa museo de Portlligat. Y, antes de recorrer Cap de Creus, hay que entrar en Can Rafa para recuperar fuerzas y disfrutar de su cocina de mercado en la que el marisco y el pescado son los protagonistas. Nos decantamos por una ensalada de tomates de su huerta con cebolla y tomate, anchoas de L'Escala, arroz caldoso con bogavante y rape con gambas. Solo os puedo decir una cosa: acertareis de pleno.

Cadaqués



Arroz con bogavante. Can Rafa | Lobster Rice. Can Rafa



De Cap de Creus se ha dicho que es “una de las grandes maravillas naturales de las comarcas de Girona” o “la niña bonita de Cataluña”. Lo que es seguro es que estamos ante un fascinante escenario en el que la tramontana ha transformado el paisaje creando caprichosas y sugerentes formas. En total, más de 13.000 hectáreas de superficie terrestre y marítima y tres parajes naturales: Cap Gros, Punta Falconera–Cap Norfeu y Sierra de Rodes. Además, es el sitio ideal para practicar senderismo, paseos a caballo, cicloturismo, kayak, pesca recreativa, submarinismo... y dejar volar la imaginación.



Parque Natural Cap de Creus | Cap de Creus Natural Park



Pla de Tudela, Parque Natural Cap de Creus | Pla de Tudela, Cap de Creus Natural Park

Masia Serra, un proyecto de vida

Masia Serra está en la encantadora localidad de Cantallops y es un proyecto de vida impulsado por Jaume Serra y Silvia Vilà. Ellos comenzaron haciendo vino de un pequeño viñedo de garnacha y hoy cuentan con 13 hectáreas de cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot y marsellan. La vid, los olivos y las encinas centenarias ponen el color a los hermosos paisajes que se divisan desde la terraza de “Recés”, un espacio donde se pueden degustar sus deliciosos vinos. Cuenta con cuatro espacios: el jardín, la barraca, el pinar y el olivar. Aquí se pueden vivir experiencias como catas a medida, carta-Vimoments, picnic entre viñedos o diferentes opciones de maridajes. Y eso sin olvidar el Cobijo de Masia Serra, un pequeño alojamiento con dos habitaciones, ideal para una escapada romántica. Lo que resulta indispensable es pasear por sus viñedos y redescubrir las raíces, la historia, la filosofía de vida y las ilusiones desde las que un sueño se ha hecho realidad.

Yoga entre viñedos en Mas Vida

El hotel boutique Mas Falgarona, situado en el municipio de Avinyonet de Puigventós, es ideal para descubrir el Empordà más desconocido. Situado en una masía del siglo XVIII, cuenta con 14 habitaciones y una villa, además de un spa con piscina, sauna finlandesa, salas de relax y cabinas de tratamientos. Su cocina, saludable y exquisita, se basa en el producto de calidad y de proximidad y combina tradición y modernidad. Pero, sobre todo, Mas Falgarona es sinónimo de tranquilidad, ya que su espacio invita a disfrutar de un buen libro bajo los árboles, de un baño en la piscina a media tarde o del huerto ecológico. La gratificante experiencia de Mas Vida finaliza en la vecina localidad de Cistella, donde nos espera Adriana, protagonista de un proyecto enológico de elaboración de vinos de forma artesanal y familiar con uvas de las variedades chardonnay, merlot, tempranillo y cabernet sauvignon. Después de hacer una visita a la bodega, nos traslada a los viñedos para descubrirnos una experiencia sorpresa: una sesión de yoga entre viñedos. La visita finaliza, como no podía ser de otro modo, con una cata de sus vinos acompañada de exquisitos quesos y embutidos. Y es que las propuestas de Mas Vida son muchas y todas atractivas: visitas guiadas, cenas de maridaje, concursos interdisciplinarios, enokayak por el Cap de Creus o por el Fluvià y catas de vino y aceite que ellos mismos producen.

<https://es.costabrava.org/>
<http://www.macempuries.cat/ca/>
<http://parcsnaturals.gencat.cat/es/cap-creus>
<http://martinfaixo.com/es/can-rafa.html>
<http://es.masiaserra.com/>
<https://www.masfalgarona.com/es/index.html>
<https://www.bodegasmasvida.com/es/>



Picnic entre viñedos en Masia Serra |
Picnic among vineyards in Masia Serra



Hotel Boutique Mas Falgarona



Yoga entre viñedos en Mas Vida |
Yoga among vineyards in Mas Vida



Empúries Archaeological Site. Mosaic of the Roman City /
Yacimiento Arqueológico d'Empúries. Mosaico de la Ciudad romana

Greek Funeral's Dowry. Catalonia's Archaeological Museum /
Ajuar funerario griego. Museo Arqueológico de Catalunya



We set off on a journey along beaches, coves and natural parks; we visit archaeological sites to discover its past; we explore fishing villages, taste its cuisine prepared with quality products and immerse ourselves in its vineyards in order to discover the Wine Route of the DO Empordà.

L'Escala, a fishing village

A very beautiful corner of the world, it was a place where Greeks and Romans settled, leaving the archaeological site of Empúries, the most important one in Catalonia and one that takes us back to the ancient Greco-Roman town, for posterity. An educational visit which is completed with the entry to the Archaeological Museum of Catalonia. Its history, heritage, beaches, delicious anchovies and lively nightlife make this place a first-rate tourist destination. We could not leave without visiting Sant Martí d'Empúries, a medieval town that was the origin of Empúries, one of the most important Mediterranean ports.

Cadaqués and the natural wonder of the Cap de Creus

Exploring the old town, discovering its caves and beaches and being enveloped by its light can make anyone fall in love with it. Salvador Dalí also fell for its charms. Incidentally, it is essential to visit his house museum in Portlligat. Before exploring Cap de Creus, one must go to Can Rafa in order to rest and enjoy its market cuisine in which fish and sea-food are the main stars. We opt for a salad with homegrown tomatoes and onions, L'Escala anchovies, creamy rice with lobster and monkfish with prawns. I can only tell you this: you will totally hit the mark.



L'Escala Anchovies. Can Rafa / Anchoas de L'Escala. Can Rafa

Cap de Creus has been considered "one of the greatest natural wonders of Girona" or "Catalonia's pride and joy". What is certain is that we find ourselves in the middle of a fascinating setting where the tramontana has transformed the landscape creating whimsical and suggestive shapes. Overall, more than 13,000 hectares of land and sea area and three natural sites: Cap Gros, Punta Falconera-Cap Norfeu and Sierra de Rodes. Furthermore, it is a great place to practise hiking, horse-riding, cycling, kayaking, recreational fishing, scuba diving... and to let your imagination fly.

Kayaking in Cap de Creus / Kayak en Cap de Creus



Cap de Creus NaturaPark / Parque Natural Cap de Creus



Masia Serra, a life project

Masia Serra is located in the charming village of Cantallops and it is a life project promoted by Jaume Serra and Silvia Vilà. They started producing wine in a small Garnacha vineyard and today they have more than 13 hectares of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Marse-llan. The vines, the olives trees and the centenary oak trees give colour to the beautiful landscapes that can be seen from the “Recés” terrace, a place where you can enjoy its delicious wines. It has four spaces: the garden, the hut, the pine grove and the olive grove. Here you can enjoy experiences such as customized wine tastings, the Wine-Moments menu, a picnic among vineyards or different pairing options. And not forgetting the Cobijo de Masia Serra, a small two-bedroom accommo- dation, perfect for a romantic getaway. Something which is imperative is to walk along its vineyards and rediscover the roots, history, philosophy of life and illusions which made the dream true.

Masia Serra. Cantallops



Masia Serra's vineyards | Viñedos de Masia Serra



Yoga among the vineyards in Mas Vida

The boutique hotel Mas Falgarona, located in the town of Avinyonet de Puigventós, is perfect to discover the most unknown parts of the Em- pordà region. Located in a farmhouse from the 18th century, it has 14 rooms and a villa, besides a spa with a swimming pool, a Finnish sauna, relax rooms and treatment booths. Its cuisine, healthy and exquisite, is based on quality local products and mixes tradition and modernity. But, above all, Mas Falgarona is a synonym of tranquillity, as its space encourages you to enjoy a good book under the trees, an afternoon swim in the pool or its organic garden.



Mas Falgarona's Spa | Spa de Mas Falgarona



Luxury Suite in Mas Falgarona | Mas Falgarona Suite de lujo

The rewarding Mas Vida experience ends in the neighbour town of Cistella, where Adriana, the protagonist of an oenological project of traditional and familiar winemaking using Chardonnay, Merlot, Tempranillo and Cabernet Sauvignon grapes, awaits us. After visiting the cellar, she takes us to the vineyards to unveil a surprise experience: a yoga session among the vineyards. The visit finishes, of course, with a wine tasting accompanied by delicious cheeses and cold meats. Mas Vida's proposals are many indeed, and very attractive ones: guided visits, wine-pairing dinners, interdisciplinary competitions, oenological kayaking along the Cap de Creus or the Fluvià River and wine and oil tastings that they organise themselves.

<https://es.costabrava.org/> - <http://www.macempuries.cat/ca/> - <http://parcsnaturals.gencat.cat/es/cap-creus> - <http://martinfaixo.com/es/can-rafa.html> - <http://es.masiaserra.com/> - <https://www.masfalgarona.com/es/index.html> - <https://www.bodegasmasvida.com/es/>

Mas Vida organic oil | Aceite ecológico de Mas Vida



Mas Vida's Cellar Wine | Vinos de Bodega Mas Vida



VIÑEDOS DE CALIFORNIA

California vineyards from a historic train desde un tren histórico



Sentada a la mesa del vagón comedor, decorado con detalles de latón y ricos paneles de caoba hondureña, veo el paisaje deslizarse a través de la ventana que me regala la vista de exuberantes viñedos que bordean las colinas.

Texto | Text: Adriana Lage
Fotografía | Photography: Robert McClenahan y Adriana Lage

Sitting at the table of the dining car, which is decorated with brass details and ornate panels of Honduran mahogany, I see the landscape slide through the window which offers me amazing views of lush vineyards that surround the hills.

Ante mis ojos se presenta una arboleda con copas de colores naranja y rojos y un sendero de cipreses marca el camino hasta la elegante mansión, entre cuyos muros se halla una reconocida bodega de entre las más de 400 fundadas en esta zona.

Un tren de principios del siglo XX

Estoy cruzando las fértiles tierras del Valle de Napa, una de las regiones vitivinícolas más premiadas del mundo y famosa por su Cabernet Sauvignon, a bordo del Wine Train para vivir una exclusiva aventura gastronómica. Para llevar a cabo este maravilloso viaje elegí el Castle Winery Tour, uno de los ocho programas diseñados con la misma delicadeza con la que se cuidan las uvas locales.

El viaje comienza en una estación privada y una vez dentro del tren me siento como en una película ambientada a principios del siglo XX, en la que los pasajeros se divertían en los alegres vagones comedor mientras recorrían las llanuras y pueblos de California.

La cortés azafata, vestida con un elegante uniforme, me da la bienvenida al Petit Gourmet Car con una copa de vino espumoso, me pregunta mi nombre y me acompaña a una acogedora mesa junto a la ventana enmarcada por una cortina de terciopelo pastel.

La empresa se enorgullece de contar con un restaurante de lujo que cuida la excelencia en la calidad y la frescura de los ingredientes utilizados, así como la creación artística ejecutada en las cuatro cocinas a bordo del antiguo tren.

Vagón Comedor, Wine Train, San Francisco | Dining Car Wine Train, San Francisco



Ravioles de limón y ricotta | Lemon and ricotta ravioli



Costilla de res estofada con cabernet | Stewed beef rib with Cabernet



Tarta de cuajada de limón | Lemon Curd Cake



El Chef Ejecutivo Donald Young aporta su talento y pasión al menú. Durante mi visita, ofreció sopa del día o ensalada verde y la opción entre platos gourmet servidos como en los grandes restaurantes de alta cocina presentes en la región. Y para acompañar la carne, una excelente elección, un fino Cabernet Sauvignon regional. Sin duda alguna es la distracción más deliciosa que hace especial este viaje de 58 kilómetros hasta la estación final. Pero antes de llegar a nuestro destino disfruto del café y el postre en otro vagón, cómodamente sentada en el sillón que me permite seguir disfrutando del maravilloso paisaje, sintiéndome nuevamente protagonista de la película de Hollywood en que se ha convertido mi viaje.

Vagón Comedor, Wine Train | Dining Car Wine Train



Un castillo toscano en medio de California

Poco antes de mediodía el tren llega a la pintoresca Santa Helena, donde espera el autobús privado en el que realizaremos el viaje de media hora entre fincas viñedos y que nos llevará al Castello di Amorosa, un entorno medieval típicamente toscano en medio del territorio americano. Más de quince años de investigación y visitas a castillos y viñedos en Italia ha contribuido a dar forma al sueño de Dario Sattui, la cuarta generación de enólogos y propietario de la bodega V. Sattui, donde sobresale el majestuoso castillo edificado con las mismas técnicas constructivas empleadas en el siglo XIII.

Torres desgastadas por la batalla, foso defensivo, impresionantes frescos italianos, una sala de tortura en medio del laberinto de cuevas subterráneas que albergan cientos y cientos de barriles de roble francés... Detalles éstos meticulosamente diseñados y llevados a la realidad por constructores experimentados de cinco países, utilizando métodos ancestrales. Desde lo alto del muro las plantaciones de Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese y Primitivo se extienden más allá de donde alcanza la vista, culminando el recorrido en una de las salas laberínticas, herméticamente aisladas por los gruesos muros del castillo, con la degustación de una selección de premiados vinos que sólo aquí es posible adquirir. La tienda de souvenirs es un paraíso para los amantes de la comida: vinos, aceites de oliva, mermeladas, chocolates y sales gourmet y todo el equipamiento necesario para los enólogos más puristas.

Finaliza esta maravillosa experiencia con la tranquilidad que da contar con un chofer que nos llevará de vuelta al hotel, eso sí, después de haber disfrutado de los deliciosos vinos que en Castello di Amorosa elaboran. Cuento los minutos que faltan para vivir otra experiencia a bordo de un tren, siendo difícil para mí elegir entre el Ambassador Winery Tour, el The Legacy Tour o el The Estate Tour para descubrir los terruños más excepcionales de Napa, pero eso será en otro futuro viaje.

<https://www.winetrain.com/>
<https://castellodiamorosa.com/>

Bodega Castello di Amorosa / Castello di Amorosa Winery



Viñedos de Castello di Amorosa / Castello di Amorosa vineyards



Sala de barricas de Castello di Amorosa / Castello di Amorosa Barrel Cellar



Bodega Castello di Amorosa / Castello di Amorosa Winery



Heirloom tomato with local goat's cheese /
Tomate heirloom con queso de cabra local

My eyes witness a grove with orange and red treetops and a path of cypresses leads the way to the charming manor, among whose walls a well-known winery, one of the more than 400 ones in the area, is located.

A train that dates back to the beginning of the 20th century

I'm crossing the fertile lands of Napa Valley, one of the most awarded wine regions, which is famous for its Cabernet Sauvignon, aboard the Wine Train, in order to live an exclusive culinary adventure. To experience this amazing trip, I chose the Castle Winery Tour, one of the eight programs designed as delicately as the local grapes are taken care of.

The trip starts in a private station and once on the train, I feel like I'm in the middle of a movie set at the beginning of the 20th century, where the passengers used to enjoy themselves in the lively dining cars while travelling along the California plains and towns. The polite stewardess, dressed in an elegant uniform, welcomes me to the Petit Gourmet

Car with a glass of sparkling wine, asks my name and takes me to a charming table by the window, framed by a pastel-coloured velvet curtain.

The company takes pride in having a luxury restaurant that pursues excellence in the quality and in the fresh ingredients that are used, as well as the artistic creation that takes place in the old train's four kitchens.

The Executive Chef Donald Young bestows all his talent and passion to the menu. During my visit, he offered soup of the day or salad and an option of gourmet dishes served as if it were one of the best haute cuisine restaurants in the region. To go with the meat, an excellent choice, a local Cabernet Sauvignon. Without a doubt it's the most delicious distraction that makes this 58-kilometre journey special until reaching the station.

But before getting to our final destination, I enjoy coffee and dessert in another car, comfortably sitting in a armchair that allows me to keep enjoying the wonderful landscape, feeling once again like the main character in the Hollywood movie this journey has turned into.



Rosemary Lamb Carpaccio /
Carpaccio de cordero frito de romero

Wine Train in Napa Valley / Tren del vino del Valle de Napa





Castello di Amorosa Winery /
Bodega Castello di Amorosa



Castello di Amorosa vineyards /
Viñedos de Castello di Amorosa

A Tuscan castle in the middle of California

Just before noon, the train arrives at picturesque Saint Helena, where a private bus, on which we will make the 30-minute journey among vineyards and that will take us to Castello di Amorosa, a typically Tuscan medieval setting in the middle of American soil. More than fifteen years of researching and visiting Italian castles and vineyards have helped to shape the dream of Dario Sattui, a fourth-generation oenologist and the owner of V. Sattui winery, where the majestic castle, built with the same techniques that were used in the 13th century, stands out.

Towers that have been damaged by battles, a defensive moat, stunning Italian frescoes, a torture chamber in the middle of a labyrinth of underground caves that house hundreds and hundreds of French oak barrels... Carefully designed details that were transformed into reality by experienced builders from five different countries, using ancient techniques. From the top of the wall, the Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese and Zinfandel vineyards extend beyond one's sight, completing the visit in one its the labyrinthine rooms, which are hermetically sealed by the thick castle walls with a tasting of some of the awarded wines that you can only purchase here. The gift shop is a paradise for food loves: wine, olive oil, marmalades, chocolate, gourmet salt and all the necessary treats for the most purist oenologists.

This wonderful experience peacefully finishes when your driver takes you back to your hotel, right after having tasted the delicious wines they make at Castello di Amorosa. I find myself counting the minutes until I live another experience on a train, with the difficult decision of choosing among the Ambassador Winery Tour, the Legacy Tour or the Estate Tour to discover the most exceptional Napa Valley homelands, but that will have to happen on a future trip.

<https://www.winetrain.com/>
<https://castellodiamorosa.com/>



Castello di Amorosa Winery /
Bodega Castello di Amorosa



O Tunisie mon Amour, como más nos guste denominarlo, es una visión artística de Túnez; un proyecto nacido de la estrecha colaboración entre dos entidades, Glibett y Artforness, que trabajan por la cultura y el arte.

O Tunisie mon Amour, which is how we like to call it, is an artistic vision of Tunisia, a project that was born on the close collaboration between two companies, Glibett and Artforness, which work to preserve culture and art.



A través de la ilustración, el país ha sido revisado y visto desde un ángulo colorido, teñido de ligereza, ternura y buen humor, como si de una oda de amor y a la diversidad cultural se tratase hacia este pequeño territorio tan rico en gente, regiones, tradiciones y legados.

Este proyecto revisa Túnez desde un caleidoscopio impregnado de frescura y creatividad, transformándolo en vibrante, ruidoso, desordenado, loco, hermoso y soleado, oscilando entre el desierto de Tozeur y los bosques del noreste

o desde las playas de Djerba y la autenticidad de Kairouan.

Y así es como los protagonistas quieren transmitirlo, a través de una colección de 24 mapas de ciudades y regiones de Túnez.

Una primera edición de 12 tarjetas ilustradas abre la colección con Tozeur, Djerba, Béja, Bizerte, El Kef, Sfax, Monastir, Mahdia, Kairouan, Nabeul, Zaghouan y Jendouba, ofreciendo una nueva perspectiva que invita a descubrir el país de manera diferente.



ASSALA CHOUK



INES BACCOUCHE



NOHA HABEIEB



SONIA BEN SALEM



ZEINEB BEN HAULA

El proyecto está gestionado por un grupo de inquietas mujeres tan coloridas como los mapas de la ciudad de Tounés Yé Habibti y fue posible gracias a su pasión por el arte y por Túnez. Glibett y ArtForNess han puesto sus talentos al servicio de una imagen de Túnez perfumado y colorista como sus paisajes y su historia.

Glibett es un colectivo de ilustradores y diseñadores apasionados por las glibettes tunecinas, esas pequeñas semillas de girasol que acompañan en las noches estrelladas de verano. Como a los tunecinos les encanta escenificar situaciones y actitudes cotidianas como el bullicio del mercado central y de los bazares, los exquisitos pasteles..., cada glibett desarrolla su propio universo gráfico, compartiéndolo con los demás para la satisfacción del grupo. El colectivo fue fundado por dos mujeres talentosas, Zeineb Ben Haouala y Noha Habaieb, haciendo realidad su pasión por la ilustración y el amor al trabajo bien hecho.



Arte for Ness o arte para personas es la misión de la galería online, haciendo del arte algo accesible para todos y permitiendo la adquisición obras originales o en ediciones limitadas de talentosos artistas del norte de África y Oriente Medio. Las obras sorprenden por su diversidad temática y por la riqueza de influencias tanto si son occidentales, americanas, asiáticas o nacionales, como a través de las herencias árabes específicas de cada país, entremezclandose para dar como resultado una estética única. Así la tienda de arte Gallery nació gracias al fuerte deseo de su fundadora, Inés Baccouche, por compartir con el mundo la riqueza de la cultura norteafricana y de Oriente Medio a través del arte.

Si eres tan apasionado como nosotros por este pequeño país, únete a la aventura de Tounes Yé Habibti optando por el City-Map que prefieras o por uno de los muchos pequeños obsequios como cuadernos, postales o pequeñas insignias para colgar por todas partes.

Las obras están a la venta en www.atelierglibett.com para Túnez y en www.artforness.com para el resto del mundo.

Ojalá que estas genuinas obras de arte tengan un sitio en tu hogar y que te alegren el corazón.

www.discovertunisia.com/es/

Through illustrations, the country has been examined and looked at from a colourful angle, full of ease, affection and good humour, as if it were an ode to love and cultural diversity towards this little place that is so rich in people, regions, traditions and legacies.

This project looks at Tunisia from a colourful angle, full of ease, affection and good humour, turning it into a place that is vibrating, noisy, messy, crazy, beautiful and sunny, ranging from the Tozeur Desert and the northeast forests, from the Djerba beaches to Kairouan's genuineness. That is the idea that the protagonists want to transmit, through a collection of 24 maps of Tunisian cities and regions.

A first edition of 12 illustrated cards starts the collection with Tozeur, Djerba, Béja, Bizerte, El Kef, Sfax, Monastir, Mahdia, Kairouan, Nabeul, Zaghouan and Jendouba, providing a new perspective that makes you want to discover the country from a different point of view.



The project is managed by a group of relentless women that are as colourful as the maps of Tounés Yé Habibti and it is possible thanks to their passion for art and Tunisia. Glibett and ArtForNess have devoted their talent to portray a Tunisia that is as fragrant and colourful as its landscapes and its history.

Glibett is a group of illustrators and designers who are passionate for Tunisian glibettes, those small sunflower seeds that are the perfect snack on a starry summer night. As Tunisians love to portray daily situations and attitudes such as the bustle of the central market, the second-hand trinkets or the delicious cakes each glibett develops their own graphic universe, sharing it with everyone else so that they can enjoy it. The group was founded by two talented women, Zeineb Ben Haouala and Noha Habaieb, who turned their passion for illustration and a job well done into a reality.



Art For Ness, or art for the people, is the mission of the online gallery, making art accessible for everyone and enabling the purchase of original or limited edition works by talented artists from Northern Africa or the Middle East. The works surprise due to its thematic diversity and its influences, which are Western, American, Asian or national but also show the Arab heritage of every country, merging in order to create a unique aesthetic experience. Therefore, the gallery came into being due to the desire of its founder, Inès Baccouche, to share the cultural wealth of North Africa and the Middle East through art with the world.

If you love this little country as much as we do, join the Tounes Yé Habibti adventure, opting for the City-Map of your choosing or one of the many small gifts such as notebooks, postcards or little badges that can be hung anywhere in the house.

The works are on sale in www.atelierglibett.com for Tunisia and www.artforness.com for the rest of the world. Hopefully these unique pieces of art will find a place in your home and will warm your heart.

www.discovertunisia.com/es/



GRAND HOUSE ALGARVE

el despertar de la Gran Dama

GRAND HOUSE ALGARVE,
the revival of the Grand Dame

Pocos visitantes saben que la tranquila Vila Real de Santo Antonio, primera ciudad portuguesa que nos encontramos al cruzar la frontera con España, fue protagonista de momentos históricos en el reino de Portugal. Además, el Marqués de Pombal, ministro del rey José I, aplicó aquí el plan urbanístico que se utilizaría en el centro de Lisboa tras el terremoto de 1773 que diezmó la capital.

Texto | Text: Adriana Lage

Few visitors know that quiet Vila Real de Santo Antonio, the first Portuguese town that we come across after crossing the border with Spain, played a major role in many of Portugal's historic moments. Furthermore, the Marquis of Pombal, who was King Joseph I's minister, put into practice here the urban plan that would be used for Lisbon's city centre after the 1773 earthquake that decimated the city.





Hall de Grand House Algarve | Grand House Algarve Hall

La prosperidad llegó impulsada por la industria conservera establecida por Sebastián Ramírez en 1853. Un visionario que comprendió que la ciudad necesitaba un hotel a la altura de su importancia. Así, en 1926 nació el Grande Hotel Guadiana, el primer hotel de cinco estrellas más allá del Tajo. Moderno y sofisticado como una Gran Dama, puso al Algarve en el mapa turístico europeo. Noventa años después, la Grand Dame vuelve con todo su esplendor gracias al buen hacer de los decoradores portugueses de White & Kaki, reconocidos por revitalizar el alma de residencias privadas y edificios históricos comerciales de clientes internacionales. Autenticidad, sofis-

ticación y sencillez son pilares de la filosofía de Carlos Ramos y Vítor Duarte, el dúo que desde hace más de 40 años recorre el mundo en busca de objetos únicos que cuentan historias increíbles.

Grand House Algarve, modernidad y sofisticación

Carlos y Vítor aplican en la vida privada y en los lugares que frecuentan la misma filosofía que su trabajo, y lo hacen con alma, dedicación y discreción. Como el tradicional restaurante 2 Passos; impecable gastronomía, en un entorno privilegiado como es Praia do Ancão y mucho amor en las manos de Joaquim, propietario y amigo que ha respirado el

negocio durante más de 20 años. O el Lagar da Mesquita, en São Brás de Alportel, bucólico restaurante instalado en una antigua fábrica de aceite y que es el sueño hecho realidad de la austriaca Gudrun, quien se enamoró del lugar y lo convirtió en un punto de encuentro para nativos y expatriados. Secretos bien guardados que los residentes del Algarve mantienen alejados de los turistas.

Grand House Algarve es otro de sus secretos. Inaugurado hace tres años como primer hotel boutique de cinco estrellas en Vila Real de Santo Antonio. El antiguo Hotel Guadiana ha sido rehabilitado manteniendo al máximo sus características originales como la fachada de líneas Art Nouveau y toques barrocos, marcas del suizo Ernesto Korrodi, arquitecto del proyecto. La autenticidad, la exclusividad, la simplicidad y el alma guían la esencia de cada detalle en el hotel y el personal se esmera para brindar experiencias únicas y memorables a cada huésped. Así que el matrimonio entre Grand House y White & Kaki es perfecto.



Con una identidad propia muy marcada, las treinta habitaciones y suites combinan muebles y piezas decorativas únicas hechas de elementos naturales y orgánicos, dando forma a un ambiente en el que se mezcla lo antiguo con lo colonial y lo contemporáneo, todo ello en una sorprendente y acogedora armonía en tonos blancos y beige, elementos muy característicos de las obras firmadas por White & Kaki.

Su gastronomía, una experiencia maravillosa

El Gran Salón, una obra de arte en sí misma, sirve un desayuno casero con una discreta sofisticación en la variedad y calidad de quesos y pasteles frescos y en el menú de huevos. Por la noche, la media luz de los candelabros eleva la experiencia gastronómica a nivel internacional, marca de la selecta lista de hoteles que llevan el sello Relais & Chateaux. El chef Jan Stechemesser se especializa en cocina portuguesa y deleita a los comensales con menús de temporada inspirados en los sabores y aromas locales.



Grand Cuisine |

Habitación mediana | Medium-sized Room



Cerca de allí, el Grand Beach Club es ideal para tomar el sol y disfrutar de la mejor cocina del Algarve en un ambiente alegre y relajado junto a la desembocadura del río. Grand Beach es una opción exclusiva para que los huéspedes disfruten de la playa de arena fina y las cálidas aguas del Atlántico. Y cuando te canses, lo que parece difícil, Grand House cuenta con una lista de experiencias auténticas en los alrededores adaptables al estilo de cada cliente, desde visitar unas salinas, seleccionadas por los chefs Michelin o realizar paseos en barco por el Parque Natural da Ria Formosa.

Todo para asegurar nuestro bienestar y despendirnos pensando, “¿No es genial la vida?”, después de todo este es el lema de Grand Dame.

<https://grandhousealgarve.com/es/>
<http://whiteandkaki.com/>

Grand Salon |





Grand House Algarve Hall | Hall de Grand House Algarve

Prosperity came due to the canning industry that was established by Sebastián Ramírez in 1853. A visionary that understood that the town needed a hotel that would its status. So, in 1926, Grande Hotel Guadiana opened, becoming the first five-star hotel beyond the Tagus River. Modern and sophisticated like a Grand Dame, it put the Algarve on the European tourist map.

Ninety years later, the Grand Dame returns in all its glory, thanks to Portuguese decorators White and Kaki's good work. These decorators are well known for reviving the soul of private residences and historic buildings that belong to international clients. Authenticity, sophistication and simplicity are Carlos Ramos and Vitor Duarte's philosophy, a duo who has been travelling the world for the past 40 years searching for unique objects that tell incredible stories.

Grand House Algarve, modernity and sophistication

Carlos and Vitor apply to their privates lives and the places they visit the same philosophy they apply to their work, doing so with soul, commitment and discretion. As an example, the traditional restaurant 2 Passos; extraordinary cuisine in the exceptional setting that is Praia do Ancão that offers a lot of love from Joaquim, the owner and close friend who has breathed this business for over 20 years. Or Lagar da Mesquita, in São Brás de Alportel, a bucolic restaurant located in a former oil Factory, which is the dream come true of Austrian Gudrun, who fell in love with the place and turned it into a meeting point for both natives and expats. Well-kept secrets that the Algarve residents do not tell tourists about.

Grand House Algarve is another one of these secrets. Opened three years ago, it became the first five-star boutique hotel in Vila Real de Santo Antonio. The former Hotel Guadiana has been restored keeping many original features such as the Art Nouveau and Baroque façade, which is typical of Ernesto Korrodi, the project's Swiss architect. Authenticity, exclusivity, simplicity and soul guide the essence of each detail in the hotel and the staff try their best to bring unique and unforgettable experiences for each guest. Therefore, the union between Grand House and White & Kaki is perfect.

With a very clear identity, the thirty rooms and suites mix unique pieces of furniture and decoration made from natural and organic elements, creating an atmosphere where the old blends with the colonial and the contemporary, in a surprising and welcoming harmony of white and beige shades, which are typical elements of White & Kaki's work.



Grand House Algarve and Marina |
Grand House Algarve y Puerto Deportivo



Its cuisine, a wonderful experience

Grand Salon, a work of art itself, serves a homemade breakfast showing sophistication in its variety and quality of cheeses and fresh cakes and in its egg menu. In the evening, the dim light from the candelabras raises the experience to international level, as expected from one hotel of the exclusive Relais & Chateaux list. Chef Jan Stechemesser is specialized in Portuguese cuisine and delights diners with seasonal menus inspired by local flavours.



Nearby, the Grand Beach Club is the perfect spot for sunbathing and enjoying the best Algarve cuisine in a lively and relaxed atmosphere just by the river mouth. Grand Beach is an exclusive option for the guests to enjoy the sandy beach and the warm Atlantic waters. Whenever you have had enough, which does not seem likely, Grand House offers a list of real experiences in the surrounding area, which can be tailored to suit the customer's needs, from visiting salt mines, selected by Michelin chefs, to sailing along the Ria Formosa Natural Park.

Everything is there to ensure our wellbeing and to have us leave the hotel thinking "Isn't life great?", after all, this is Grand Dame's motto.

<https://grandhousealgarve.com/es/>
<http://whiteandkaki.com/>





A QUINTA DA AUGA

magia en el Camino de Santiago

A Quinta da Auga magic on the Camino de Santiago

La tradición universitaria de la ciudad gallega de Santiago de Compostela trajo consigo la aparición de actividades económicas relacionadas con la producción de libros. Uno de esos negocios nacidos en 1792 a la sombra de la industria cultural fue la fábrica de papel de Laraño, en un sugerente rincón a orillas del río Sar. Poco después de una centuria el cese de todo tipo de actividad en la fábrica provocó el abandono y posterior deterioro del edificio hasta que la arquitecta María Luisa García Gil y el promotor José Ramón Lorenzo Creo vieron las infinitas posibilidades del complejo para dar vida A Quinta da Auga Hotel Spa Relais & Châteaux.

Texto | Text: Elena Figueroa

Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación y A Quinta da Auga

The college tradition of the Galician city of Santiago de Compostela brought along the appearance of economic activities related to book production. One of those businesses that started in 1792 in the shadow of the cultural industry was Laraño's paper mill, which was located in an inviting corner on the banks of the Sar River. Over a century later production in the mill stopped, which resulted in the abandonment and subsequent deterioration of the building until architect María Luisa Gil and developer José Ramón Lorenzo Creo realized that the estate had infinite possibilities to bring A Quinta da Auga Hotel Spa Relais & Châteaux to life.

Tras un estudio detallado del edificio y su entorno, la pareja proyectó la romántica idea de un hotel para que los peregrinos y visitantes conocieran Santiago de Compostela, alojándose en un lugar mágico. Seis años después, tras una importante rehabilitación en la que se respetó la estructura original y dotándolo de unas instalaciones respetuosas con el medio ambiente, abrió sus puertas este hotel de lujo pasando a formar parte del prestigioso sello de calidad Relais & Châteaux.

Un ecohotel reconocido por sus instalaciones inteligentes
A Quinta da Auga Hotel Spa Relais & Châteaux es un hotel de naturaleza, ejemplo de sensibilidad en la restauración del patrimonio y en el uso de las nuevas tecnologías con criterios de ahorro energético y sostenibilidad. Productos sostenibles y ecológicos en su cocina, marcas de cosmética natural en su Spa, un sistema de cogeneración consistente en producir electricidad y agua caliente gracias a la combustión de gas, el uso de paneles solares para el circuito de calefacción y climatización, bombillas de bajo consumo acompañadas de sensores de movimiento en la zonas comunes o dos cargadores Tesla para vehículos eléctricos es la apuesta firme de los propietarios de A Quinta da Auga.

Exterior de A Quinta da Auga Hotel Spa Relais & Châteaux | Exterior of A Quinta da Auga Hotel Spa Relais & Châteaux



Habitaciones & Suites únicas

A Quinta da Auga ofrece decoraciones y ambientaciones diferentes en cada una de sus mágicas habitaciones y suites convirtiéndolas en únicas y que van más allá del concepto de alojamiento, como corresponde al lujo y exclusividad de un Relais & Châteaux. Una combinación en la que la tradicional piedra, unido al papel pintado, las antigüedades y los muebles contemporáneos proporcionan un ambiente de paz y tranquilidad, además de un descanso reconfortante y reparador. Soleadas y cálidas y con vistas a jardines o zonas verdes, están dotadas de lencería en las camas, nórdicos de plumón europeo y fundas de algodón egipcio peinado en blanco inmaculado, siendo posible acceder directamente al Spa desde todas ellas. Cada una es un microuniverso muy especial lleno de matices para vivir una experiencia inolvidable.

Suite de A Quinta da Auga | A Quinta da Auga Suite



Chef Federico López, Restaurante Filigrana | Chef Federico López, Filigrana Restaurant

Restaurante Filigrana, alta cocina de Galicia

Con el Chef Federico López a los mandos de los fogones, la cocina de Filigrana es un viaje a la degustación de una materia prima de máxima calidad, saludable, que invita a una respetuosa elaboración, con un toque de innovación y una cuidada presentación. Los extraordinarios productos gallegos al servicio de un chef que incorpora nuevas propuestas cada temporada, con la cocina tradicional gallega como base y con una carta que se adapta a cada estación del año, es posible encontrar propuestas que permiten profundizar en los sabores más arraigados de Galicia. Otras opciones que permiten descubrir y saborear su excelente cocina es el Menú Filigrana, una propuesta diferente cada semana basada en la oferta del producto fresco de mercado y el Menú del Mar a la Mesa que tiene como protagonista único al manjar gallego por excelencia, el marisco, acompañado por una selección de vinos gallegos recomendados por el sumiller Guillermo García Couto. En cuanto a su carta de vinos han buscado dar protagonismo a los vinos autóctonos elaborados por grandes viticultores de pequeñas bodegas gallegas. Todo ello sin dejar de lado referencias de reputadas bodegas gallegas, nacionales e internacionales.





QCafé y su Terraza

Junto al canal del molino se encuentra QCafé, una cafetería tipo bar bistró francés de época con un ambiente cálido y acogedor. El lugar ideal para dejarse llevar por el aroma de un café o de un chocolate caliente en un frío día de invierno, disfrutar de un buen desayuno o una deliciosa merienda, refrescarse con un helado artesanal o un batido natural una tarde de verano o practicar esa tradición tan española que es degustar deliciosas tapas acompañadas de un vino. Cuenta además con el Patio, un espacio para disfrutar de la estación más cálida del año y en el que cada jueves y viernes a partir del mes de junio el ambiente lo pone Dj Lojo con su música.

Un Spa cinco estrellas en A Quinta da Auga

Su diseño, la calidad de sus tratamientos de hidroterapia y las terapias naturales personalizadas convierten al spa de A Quinta da Auga en uno de los más reconocidos de Santiago de Compostela y de toda Galicia. Con un grupo de terapeutas altamente preparados, el Circuito Spa y el Spa Privado ofrecen las mejores



Salón de A Quinta da Auga /
A Quinta da Auga Lounge



Terraza de A Quinta da Auga /
A Quinta da Auga Terrace

instalaciones de hidroterapia para descargar tensiones y disfrutar de verdaderos momentos de relax. Basados en la medicina tradicional china y el ayurveda, medicina tradicional y alternativa de la India que observa la salud como algo más que la ausencia de enfermedad, en las terapias utilizan solamente productos de alta cosmética biológica. Y lo mejor de todo, es que no es necesario estar hospedado en el hotel para disfrutar de las cuidados y tratamientos del spa.

El colofón final a una estancia experiencial inolvidable lo pone el equipo humano. Con una exquisita profesionalidad sabrán atender todas las demandas del huésped en un ambiente de paz, belleza y armonía y con el servicio y la hospitalidad como señas de identidad, A Quinta da Auga consigue que el visitante se sienta cómodo en un marco de bienestar total y que pueda descubrir Santiago de Compostela, una de las ciudades más hermosas de España, desde un auténtico Relais & Châteaux.

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

Decoración de la Recepción /
Lobby Decor



Tienda de A Quinta da Auga /
A Quinta da Auga Shop





A Quinta da Auga Common Areas | Zonas Comunes de A Quinta da Auga



After a thorough study of the building and its surroundings, the two people came up with a romantic idea of a hotel for pilgrims and visitors to get to know Santiago de Compostela whilst staying in a magical place. Six years later, after a major renovation which preserved the original structure and provided it with environmentally-friendly facilities, this luxurious hotel opened its doors becoming part of the prestigious quality seal of Relais & Châteaux.

An eco-hotel recognized for its intelligent facilities

A Quinta da Auga Hotel Spa Relais & Châteaux is a hotel surrounded by nature, an example of sensitivity towards heritage restoration and the use of new technologies for energy saving and sustainability. Sustainable and organic produce in its kitchen, natural cosmetics brands in its Spa, a cogeneration system consisting of producing electricity and hot water thanks to gas combustion, the use of solar panels for the heating and air-conditioning circuit, energy saving light bulbs which are accompanied by motion sensors in common areas or two Tesla chargers for electronic vehicles are part of the firm commitment of the A Quinta da Auga's owners.

Unique rooms and Suites

A Quinta da Auga offers a different decoration and ambience in each one of its magical rooms and suites turning them into unique places which go beyond the concept of accommodation, according to the luxury and exclusivity of a Relais & Châteaux hotel. A combination in which the traditional stone, together with the wallpaper, the antiques and the modern furniture provide a peaceful and calm atmosphere, as well as a soothing and refreshing rest. Sunny and warm and overlooking the gardens and green areas, the rooms are equipped with bed linen, duvets of European down and covers of combed Egyptian cotton in pure white, with direct access to the Spa from all of them. Each room is a very special micro-universe laden with nuances in order to live an unforgettable experience.

Filigrana Restaurant, haute cuisine in Galicia

With Chef Federico López in charge of the kitchen, Filigrana is a tasting journey of premium-quality raw ingredients, healthy, with a respectful elaboration, with a touch of innovation and a careful presentation. The extraordinary Galician products at the service of a chef who incorporates new ideas every season, with Galician cuisine as its basis and with a menu that is adapted to every season of the year, it is possible to find proposals that enable us to delve into Galicia's most rooted flavours.

Another option which allows us to discover and taste its excellent cuisine is the Filigrana Menu, with a different proposal each week based on the market's fresh products, and the Mar a la Mesa Menu, which focuses on the quintessential Galician delicacy, seafood, accompanied by a selection of Galician wines recommended by sommelier Guillermo García Couto.

Regarding its wine menu, they have tried to give priority to local wines produced by important vine-growers of small Galician vineyards. All of this without ignoring wines from renowned Galician, national and international vineyards.

QCafé and its Terrace

Next to the mill's canal we can find QCafé, a period French bistro café with a warm and inviting atmosphere. It is the ideal place to get carried away by the smell of a cup of coffee or hot chocolate in a cold winter's day, to enjoy a good breakfast or a delicious afternoon snack, to cool down with a home-made ice-cream or a natural smoothie on a summer evening or to practice the very Spanish tradition of eating some tapas accompanied by some wine. It also has a Patio, a place to enjoy the year's warmest season where every Thursday and Friday from the month of June onwards Dj Lojo sets the atmosphere with his music.

A Quinta da Auga Suite |
Suite de A Quinta da Auga



Entrecôte of Filigrana Restaurant |
Entrecot de Restaurante Filigrana



Filigrana Restaurant Terrace |
Terraza del Restaurante Filigrana





A Five-Star Spa in A Quinta da Auga

Its design, the quality of its hydrotherapy treatments and its personalized natural therapies make the Spa in A Quinta da Auga one of the most famous ones in Santiago de Compostela and in Galicia. With a group of highly trained therapists, the Spa Circuit and the Private Spa offer the best hydrotherapy facilities to release tension and to enjoy real moment of relax. Based on traditional Chinese medicine and Ayurveda, which is a type of traditional and alternative Indian medicine that considers our health as something more than just the absence of sickness, in their therapies they only use high quality natural cosmetics. The best thing is that you do not need to be a guest in the hotel to enjoy the Spa and its treatments. The finishing touch of an unforgettable hotel experience is given by the staff. With their exquisite professionalism they will be able to meet all of the guest's demands in an atmosphere of calmness, beauty and harmony and with service and hospitality as its identifying traits. A Quinta da Auga makes the visitor feel at ease in a space of total comfort and discover Santiago de Compostela, one of the most beautiful cities in Spain, from a real Relais & Châteaux.

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

Spa's Therapies and Treatments | Cuidados y tratamientos en el Spa



CAPELLA SINGAPUR

*lujo y tranquilidad en un
entorno natural privilegiado*

*Capella Singapur, luxury and tranquility
in a privileged natural environment*

Situado en una colina de la isla de Sentosa con unas espectaculares vistas del mar de China y de la ciudad, el Capella Singapur ocupa una extensión de más de 120 mil metros cuadrados en un entorno natural de exuberante selva tropical, pero a la vez de fácil acceso a los distritos financieros y comerciales de Singapur.

Texto: Elena Figueroa

Located on a hill in Sentosa Island with spectacular views of the South China Sea and the city, the Capella Hotel Singapore occupies an area of more than 120,000 square metres in a natural environment of lush tropical forest and, nevertheless, with easy access to the financial and shopping districts of Singapore.

Combinando el encanto colonial del viejo mundo con la elegancia contemporánea, este hotel inaugurado en el año 2009 esta ubicado en dos bungalows coloniales completamente restaurados que datan del siglo XIX. El diseño, obra de los arquitectos Foster + Partners se inspiró en la expresión malaya “Tabah Merah” que significa tierra roja para crear un edificio de curvas sinuosas y armoniosamente integrado con la naturaleza que rodea al hotel. Una década después de su apertura, Capella Singapur se ha consolidado como uno de los hoteles más lujosos de la región y el lugar elegido por miles de visitantes que buscan tranquilidad en un entorno natural de grandiosa belleza que, además, se encuentra a menos de 15 minutos del centro de la ciudad y a 25 del aeropuerto de Changi.

Amplias y completas habitaciones

Además de la amplitud y su cuidada y delicada decoración, otro de los puntos a favor de las habitaciones son las maravillosas vistas de la selva tropical y del mar de China. Un total de 112 habitaciones –que incluyen dos Colonial Manor con piscinas de inmersión privadas y bañeras al aire libre– todas ellas con balcones y algunas equipadas con jacuzzi, cama “king size”, dock para el Ipad, reproductor de DVD, minibar con bebidas de cortesía que es repuesto cada día, acceso a wifi e internet gratis, caja fuerte... Comodidades que se completan con un panel de control electrónico que permite controlar la iluminación, el aire acondicionado, así como las persianas y cortinas.

Capella Singapur y Arco de Bernar Venet | Capella Singapore and Bernar Venet Arc



Mansión colonial | Colonial Mansion



Villa de dos dormitorios | Two-bedroom Villa



Además, Capella Singapur ofrece la posibilidad de optar por estancias prolongadas con acceso completo a las instalaciones de hotel mediante The Club Residences pudiendo acceder a 72 suites y dúplex y 9 mansiones con piscinas privadas. Hablando de piscinas, el hotel cuenta con 3 dispuestas de forma escalonada y rodeadas de exuberante vegetación tropical.

Bienestar garantizado

Cuatro tratamientos exclusivos, cada uno basado en una fase lunar correspondiente son algunos de los servicios que ofrece Auriga Spa. Así mismo, dentro del área de algo más de mil metros cuadrados, se pueden elegir entre nueve salas de experiencias, incluidas

tres suites con ducha y baño, ducha de vapor separada y vestidor. Y para disfrutar de un ambiente tropical, cada sala de experiencias cuenta con un jardín al aire libre rebosante de luz natural y vegetación.

Variadas opciones culinarias

Capella Singapur ha dado un papel muy importante a una gastronomía, satisfaciendo a sus huéspedes y atrayendo a todo aquel que no se aloja en el hotel pero que busca disfrutar de deliciosas elaboraciones. The Knolls, que regala unas maravillosas vistas a las piscinas en cascada del hotel y al mar de China, propone una refrescante experiencia gastronómica mediterránea en un ambiente íntimo y acogedor y su comedor privado con capacidad para 16 personas está disponible bajo reserva.



Auriga Spa



Restaurante Cassia | Cassia Restaurant



Oriental Dim Sum. Té de la tarde /
Oriental Dim Sum. Afternoon Tea



HiRes con vistas a la piscina de Knolls /
HiRes with views of the Knolls Pool

En Cassia es posible celebrar el Renacimiento en la buena comida china inspirándose en las antiguas rutas de las especies en el sur y el oeste de China y los mares alrededor de Singapur. El edificio colonial de 1880 en que se encuentra el restaurante fue magistralmente transformado por el diseñador de interiores Andre Fu, reflejando un interior moderno y sofisticado donde llama poderosamente la atención las exuberantes telas y la combinación única de colores. Abierto de viernes a domingo su comedor privado tiene capacidad para grupos de hasta 12 personas. Otro espacio donde poder disfrutar de la gastronomía de Capella Singapur es Bob's Bar con capacidad para hasta 27 personas y con vistas a las piscinas en cascada. Cuenta además con una amplia terraza al aire libre con cómodos sofás y tumbonas y capacidad para 80 personas. Abierto de viernes a domingo de 15:00 a 22:30 horas, en él es posible disfrutar de cenas íntimas, almuerzos formales de negocios, clases de cocina personalizadas, la mesa del chef propone una experiencia única e inolvidable.

Conexiones y experiencias compartidas que inspiran

La pasión por la cultura y la historia que tienen en Capella Hotels & Resorts les impulsa a ahondar en la piel de cada destino proporcionando al visitante experiencias únicas salpicadas de momentos inolvidables. Arjay Pamintuan, experto en cultura del Capella Singapur, se siente orgulloso de la historia de la isla Blakang Mati, conocida también como isla Sentosa, demostrándolo con su crónica de las historias y del pasado colonial del resort. Además, será el perfecto cicerone para recorrer la ciudad en un raro sidecar vintage con el que descubrir como el feng shui ha dado forma al horizonte de Singapur, sumergirte en la vida de un singapuriense, entrar en la casa de un local para cocinar un banquete "Peranakan" o unirse a un juego de "mahjong". Además, el equipo pone a disposición de los huéspedes una serie de programas y rituales complementarios que permitirán descubrir y disfrutar el patrimonio, las artes, la gastronomía y el bienestar y que pueden ser paseos matutinos con el Gerente General, Yoga Familiar o un taller de construcción de Boba Milk Tea.

<https://www.capellahotels.com/en/capella-singapore>



Constellation Room | Habitación Constellation

Mixing the colonial charm of the old world with contemporary elegance, this hotel, which opened in 2009, is located in two completely restored colonial bungalows that date back to the 19th century. The design, made by the architects Foster + Partners, was inspired by the Malaysian term “Tabah Merah”, which means red land, in order to create a building of sinuous curves and that is harmoniously integrated into the nature that surrounds the hotel. A decade after its opening, Capella Singapore has established itself as one of the most luxurious hotels in the region and a place that is chosen by thousands of visitors searching for peace and quiet in an outstandingly beautiful natural surrounding that is also less than 15 minutes to the city centre and 25 minutes to the Changi airport.

Spacious and fully-equipped rooms

In addition to the spaciousness and its impeccable and tasteful décor, another additional plus of the rooms is the amazing views of the tropical forest and the South China Sea. A total of 112 rooms — including two Colonial Manors with priva-

Contemporary Mansion | Mansión contemporánea



te pools and outdoor bathtubs — all of them with balconies and some of them equipped with a hot tub, a king-size bed, an Ipad docks, a DVD player, minibar with complimentary drinks which is refilled every day, free Internet access and a safe-deposit box. Among the amenities the rooms have an electronic control panel that allows the guests to control the lighting, the air-conditioning as well as the blinds and curtains. Furthermore, Capella Singapore offers the possibility of opting for a longer stay with full access to the hotel facilities through the Club Residences, being able to access 72 suites and apartments and 9 manors with private pools. Speaking of pools, the hotel has three and they are all arranged in a staggered form and surrounded by lush tropical vegetation.

Guaranteed well-being

Four exclusive treatments, each of them based on a lunar phase, are some of the services the Auriga Spa offers. On top of this, within its space of more than one thousand square metres, a person can choose among nine experience rooms, including three suites with a shower and a bathtub, a separate steam shower and a dressing room. And in order to enjoy a tropical atmosphere, each experience room has an outdoor garden full of natural light and vegetation.

Wide culinary options

Capella Singapore has given an important role to its cuisine, meeting its guests' expectations and attracting anyone who is



Premier Garden Room | Habitación Premier Garden

not staying in the hotel but is looking forward to enjoying the delicious food. The Knolls, which offers wonderful views of the hotel's waterfall pools and the sea, gives a refreshing Mediterranean culinary experience in an intimate and welcoming atmosphere and its private dining room, which seats 16 people, is available under reservation. In Cassia, one can celebrate the Revival of good Chinese cuisine that gets inspiration from the ancient spice routes of Southern and Western China and the seas that surround Singapore. The colonial building from 1880 where the restaurant is located was masterfully transformed by interior decorator Andre Fu, showing a modern and sophisticated space where the exuberant fabrics and the unique colour combination catch everyone's attention. It is open from Friday to Sunday and its private dining room can seat up to 12 people. Another space where someone can enjoy Capella Singapore's cuisine is Bob's Bar, with a capacity for up to 27 people and views of the waterfall pools. It also has an outdoor terrace with comfortable sofas and loungers which can accommodate up to 80 people. Open from Friday to Sunday from 3 pm to 10:30 pm, here you can enjoy intimate dinners, business lunches, personalized cooking lessons and the chef's table which offers a unique and unforgettable experience.



Combo plate, Cassia Restaurant |
Plato combinado, Restaurante Cassia



Chef's Table, Bob's Bar | Mesa del Chef, Bob's Bar

Inspiring shared connections and experiences
The passion for culture and history that Capella Hotel & Resorts have encourage them to delve into each destination, giving the visitor a unique experience full of unforgettable moments. Arjay Pamintuan, Capella Singapore's cultural expert, is proud of the history of Blakang Mati Island, also known as Sentosa Island, and he shows it through his chronicles of the resort's history and colonial past. Besides, he will be the perfect guide to explore the city on a unique vintage sidecar discovering how feng shui has shaped the Singapore skyline, living the Singaporean life, going to a local person's house to cook a "Peranakan" feast or joining a "mahjong" game. The team also provides the guests a series of additional programs and rituals which will allow them to discover and enjoy the heritage, the arts, the gastronomy and the well-being such as morning walks with the General Manager, family yoga or a Boba Milk Tea workshop.

<https://www.capellahotels.com/en/capella-singapore>

Baked Cod with Sweet Potato and Vegetable Sauce, Cassia Restaurant |
Bacalao al Horno con Salsa de Bonito y Verduras de Temporada, Restaurante Cassia



The Knolls Restaurant | Restaurante The Knolls

visitBarcelona

— Barcelona tiene una marcada personalidad, mediterránea y cosmopolita. Es una ciudad de contrastes donde conviven tradición y modernidad, mar y montaña, clasicismo e innovación. Y es referente en diversidad, sostenibilidad, solidaridad y accesibilidad. Una ciudad que tiene mucho que ofrecer: **gastronomía, cultura, compras, arte, creatividad, música, deporte, historia, ciencia, arquitectura, tecnología, diseño, estilo de vida, festivales, emociones, sensaciones...** Queremos compartir su magia contigo.



Del CABO DO MUNDO al FINIS TERRAE

un viaje al universo mágico gallego

From Cabo do Mundo to Finis Terrae,
a journey to Galicia's magic universe

Allí, desde donde los silencios se hacen belleza mística, donde las piedras salvajes recrean escenarios que bien pudieran ser el capricho de un dios juguetón y donde los senderos nos llevan a la gloria del final del camino hasta donde nuestros pasos se han de parar, dando paso a horizontes infinitos que arrancan lágrimas, se dibuja un mosaico de emociones y de sentimientos primigenios que bien pueden cambiar una vida.

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

In the place where silence becomes mystical beauty, where wild stones replicate scenes that could have been the work of a playful god and where tracks take us to the glory of the end of the way where our steps must come to a halt, giving way to endless horizons that bring us to tears, a mosaic of primal emotions and feelings that can be life-changing emerges.



Cuenta la leyenda que un día Júpiter contempló la bella Galicia y quedó prendado. Mientras pensaba cómo hacerla suya, su esposa Juno que paseaba cerca descubrió los nuevos deseos de Júpiter. Encolerizada ante semejante belleza quiso destruirla y provocó en Galicia una herida tan profunda que formó unos vertiginosos cañones. El enamorado Júpiter decidió cubrir esta cicatriz con las aguas de un hermoso río, el Sil, y castigar a su celosa esposa a vagar eternamente por la tierra que había intentado destruir. Júpiter perdonó a su esposa y desde el Olimpo contempla la tierra que no pudo poseer, la misma que gracias a Juno y a sus celos, posee uno de los más maravillosos paisajes que se pueden contemplar y disfrutar: los Cañones del Sil.

En este escenario a caballo entre lo real, lo místico y lo mitológico comenzamos un viaje que jamás olvidaremos a través de una tierra hermosa, tan sublime que remueve nuestras emociones abriéndonos el corazón a una nueva manera de encarar la vida; un camino iniciático en el que aumenta, exponencialmente, la excitación por descubrir lo que el futuro inmediato nos depara. De pronto un escenario grandioso se nos abre delante invitándonos a inmortalizarlo en cientos de fotografías, a

respirar los aromas de lavanda, orégano silvestre o laurel, a hipnotizarnos con la vertiginosa estampa de miles de cepas colgadas de las laderas de los cañones, a navegar las aguas de los ríos Miño y Sil, a descubrir rincones mágicos e inspiradores, a entender el magnetismo espiritual de los dieciocho monasterios, entre los que destaca el de Santo Estevo de Rivas de Sil, hoy convertido en Parador de Turismo, atesorando así la mayor concentración románica de Europa, a degustar sus sabrosos vinos en la mejor compañía frente a las maravillosas vistas del cañón en el sugerente e inesperado chilaut de Quinta Sacra que se asoma a las aguas del río.

Navegar las aguas de la Ribeira Sacra es adentrarse en un escenario de rincones bucólicos de gran carga romántica, allí donde los sonidos de la naturaleza brotan de las cascadas y de las hojas mecidas por el viento. El serpenteante cauce en la que pasamos de abruptos encañonamientos, con desniveles que pueden alcanzar los quinientos metros de profundidad, a un paisaje suave de bosque atlántico, es un rosario mágico de ensoñación próxima al éxtasis. Bordear el Cabo do Mundo, uno de los hitos más simbólicos de la mágica Galicia, puede ser un momento de introspección provo-

Monasterio de Santo Estevo de Rivas do Sil | Monastery of Santo Estevo de Rivas do Sil



Río Sil, Ribeira Sacra | Sil River, Ribeira Sacra

Viñedos en las laderas de los cañones | Vineyards on the canyons' slopes

cado por tanta belleza natural en el que encontrarnos a nosotros mismos y descubrir nuestros sentimientos más íntimos. Desde lo alto, la silueta de Santa María de Nogueira de Miño, la “Capilla Sixtina gallega”, observa nuestro navegar sin descuidar la custodia de su tesoro interior: el increíble conjunto renacentista de pinturas murales del s. XVI que hacen de este modesto enclave una excepcional joya patrimonial. No sin pesar por dejar atrás tanta hermosura, pero con el corazón alegre por las emociones despertadas, dejamos atrás la Ribeira Sacra con rumbo al que para los romanos era el final de la tierra conocida. De camino nos sorprende Chantada, cuyo nombre proviene de una leyenda, por su riqueza patrimonial de arquitectura religiosa; Silleda, una de las villas que mejor conserva el carácter ferial y mercantil de Galicia y, de pronto, Santiago de Compostela.





Monte do Gozo. Santiago de Compostela |

Sueño conseguido

Es tanto lo que se podría contar y tan poco lo que no se haya dicho ya de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad, que bien merece la pena escribir desde la emoción.

La riqueza monumental de la ciudad del Apóstol, junto al hecho de ser el final del Camino de Santiago desde el siglo IX hacen de Santiago de Compostela un hito universal.

Románica en su nacimiento y renacentista y barroca en su evolución, hacen de la catedral un catálogo de arte esculpido en piedra, tallado en madera e inalado en su atmósfera mágica, aquella que el maestro Mateo debió imaginar al terminar el Pórtico de la Gloria. Santiago es una urbe hecha del granito de sus monasterios, de sus muchas iglesias, de sus casas señoriales y de sus calles y plazas que cada día vibran con el caminar de los peregrinos y con el ir y venir de sus gentes, recreando escenas únicas, momentos inolvidables al son de un conjuro y el sabor de una sublime queimada, frente a un sabroso pulpo a feira o cualquier otra exquisitez de la gastronomía gallega.

Museos, conciertos y una febril vida universitaria mantiene viva la llama cultural de la ciudad durante todo el año, pero cuando el año es Jacobo como este, la experiencia de vivir Santiago no tiene fin.

Misa del Peregrino. Catedral de Santiago de Compostela |
Pilgrim's Mass. Cathedral of Santiago de Compostela



Playa de Estorpe. Cee. A Coruña |
Estorpe beach. Cee. A coruña



Hacia la Finis Terrae

Con el corazón acelerado y la serotonina rebosando en cada poro por cada una de las emociones vividas entre las piedras compostelanas ponemos rumbo hacia el escenario de atardeceres infinitos.

Tal es la magia del momento que las curvas de la carretera son casi imperceptibles hasta que la belleza de la ría de Corcubión se despliega ante nosotros. Fiel a la belleza extrema de las Rías Bajas, este rincón estratégico amado por romanos, piratas y mercaderes es hoy un remanso de paz, con un rico patrimonio civil y religioso, etnográfico y gastronómico. Pasearlo es una auténtica delicia.

El camino hacia el final de nuestra simbólica ruta se acerca y el nerviosismo por saber cómo será ese momento acentúa el ritmo cardíaco. La frondosidad de los bosques a un lado de la serpenteante carretera contrasta con la inmensidad del

océano que se extiende a nuestra izquierda, mientras que surgerentes playas y tentadores miradores invitan a la parada intermitente. Una atmósfera de paz contrasta con la emoción del momento, la sensación de libertad de la estampa invita a vivir intensamente el momento y la imaginación se dispara hacia nuevos horizontes.

El atardecer se va acercando y el sol marca el camino hacia la costa, la misma a la que los peregrinos llegaban desde Santiago para quemar las ropas del camino y comenzar una nueva vida interior. Y allí, frente a la puesta de sol más maravillosa y soñada, quemamos nuestras viejas ropas de toda una vida para comenzar una nueva llena de ilusiones y estimulantes proyectos de vida

Finisterre siempre es final y principio del camino.

<https://www.turismo.gal/inicio>

Ría de Corcubión. A Coruña |
Corcubión estuary. A Coruña





Quinta Sacra Chillout. Sil River, Ribeira Sacra | *Chilout de Quinta Sacra. Rio Sil, Ribeira Sacra*

Legend has it that Jupiter beheld beautiful Galicia and feel in love with it. While he was pondering how to make it his, his wife Juno, who was passing by, found out what Jupiter's wish was. Enraged by its beauty, she tried to destroy it and cause such a deep wound in Galicia that breathtaking canyons were formed. Smitten Jupiter decided to cover that scar with the waters of a dazzling river, the Sil, and to punish his jealous wife to eternally wander the land that she had tried to destroy. Jupiter forgave his wife and from Mount Olympus he watches over the land he couldn't possess, the land that, thanks to Juno and her jealousy, has one of the most gorgeous places a person can contemplate and enjoy: the Sil Canyon. In this place, between what is real and what is mythological, we start a journey that we will never forget through a beautiful land, so

sublime that plays with our emotions, opens our hearts to a new way of facing life; a new journey where the excitement to discover what the future holds increases exponentially. Suddenly magnificent scenery is in front of us, beckoning us to take hundreds of photographs, to breathe the scent of lavender, oregano or bay, to become mesmerized by the striking sight of thousands of vines hanging from the canyons, to sail the Miño and Sil Rivers, to discover magical and inspiring corners, to understand the spiritual magnetism of its eighteen monasteries, especially Santo Estevo de Ribas de Sil which has become a Parador (Inn), accumulating the biggest Romanesque collection in Europe, to taste its delicious wines with the best company while enjoying the amazing views of the canyon in the suggestive and unexpected Quinta Sacra chillout that can be seen from the river.

To sail the waters of Ribeira Sacra is to enter a bucolic place that oozes romanticism, where the sounds of nature emerge from the waterfalls and the leaves that are rocked by the wind. The meandering course from which we go from abrupt canyons, with slopes that can be up to 500 metres deep, to gentle forest landscapes, is a magical rosary that is close to ecstasy. Bordering the Cabo do Mundo, one of Galicia's most symbolic landmarks, can be a moment of introspection caused by so much natural beauty where we can find ourselves and discover our most intimate feelings. From the top, the shape of Santa María de Nogueira de Miño, Galicia's Sistine Chapel, watches our exploring without neglecting the treasure that lies inside: the incredible Renaissance paintings from the 16th century that make this humble spot an outstanding heritage masterpiece. Feeling regretful for leaving such a beautiful place but happy for the emotions that have been awakened, we leave Ribeira Sacra behind and head to what the Romans considered to be the end of the world. On the way we are amazed by Chantada, whose name comes from a legend, because of the heritage wealth of its religious architecture; Silleda, one of villages that best preserves Galicia's mercantile character and, all of a sudden, there is Santiago de Compostela.

Sil River. Ribeira Sacra | *Rio Sil, Ribeira Sacra*



Santa María de Nogueira de Miño, "Galicia's Sistine Chapel" | *Santa María de Nogueira de Miño, "Capilla Sixtina gallega"*

Rua de los Francos. Santiago de Compostela |



A dream that has become a reality

So much could be told and so little has not been told yet about this city that is a World Heritage Site that it is worth writing about it with profound emotion. Its wealth of monuments as well as having been the last stage of the Camino since the 9th century have made Santiago de Compostela a world landmark. Romanesque from birth and Renaissance and Baroque during its evolution, the cathedral is an artistic inventory of sculpted stone, carved wood and magical atmosphere, the one that Master Mateo must have felt when he finished the Portico of Glory. Santiago is a city made with the granite of its monasteries, its many churches, its stately homes and its streets and squares that are full of pilgrims and locals, recreating unique scenes, unforgettable moments under its spell and the taste of a delicious queimada (Galicia’s famous beverage), as well as “feira” style octopus or any Galician culinary delicacy. Museums, concerts and a lively college life keep the city’s cultural life alive all year long but during a Jubilee Year such as 2021, the experience of living in Santiago has endless possibilities.



Santiago “Mataespañoles”. Museum of Pilgrimage and Santiago. Santiago de Compostela | Santiago “Mataespañoles”. Museo de las Peregrinaciones y de Santiago. Santiago de Compostela



Triple escalera de caracol de Domingo de Andrade. Iglesia Convento de Santo Domingo de Boaval. Santiago de Compostela

Domingo de Andrade’s Triple spiral staircase. Church Convent of Santo Domingo de Boaval . Santiago de Compostela

Towards Finis Terrae

With our hearts racing and our serotonin coming out of every pore thanks to all the moments experienced among Santiago’s stones we head to the place of infinite sunsets. It is such a magical moment that the road’s bends are nearly unnoticeable until the beauty of the Corcubión Estuary emerges in front of us. Being an example of Rias Bajas’ extraordinary beauty, this strategic spot loved by Romans, pirates and merchants is today a haven of peace with an incredible civil, religious, ethnographic and gastronomic heritage. Exploring it is a real delight. We are approaching the end of our symbolic route and we are so excited to know what that moment is going to be like that our heart rate increases. The lush forests on one side of the winding road contrasts with the endless ocean that we have on our left, while the inviting beaches and tempting viewpoints makes us want to stop on the way. A peaceful atmosphere contrasts with the emotion of the moment, the feeling of freedom that the view conveys makes us want to live the moment to the full and our imagination flies to new horizons. Sunset is approaching and the sun points the way to the coast, the same that the pilgrims reached when they came from Santiago to burn the clothes they had worn during the Camino and to start a new life. There, in front of the most amazing sunset, we burn our old clothes to start a new life full of hope and stimulating plans. Finisterre is always the beginning and the end of the road.

<https://www.turismo.gal/inicio>



Cape Finisterre Lighthouse | Faro de Finisterre



Corcubión’s traditional architecture. A Coruña | Arquitectura popular en Corcubión. A Coruña

COLOMBIA NATURALMENTE

Tu destino ecoturístico
Naturally Colombia
Your ecotourism destination

Si la biodiversidad tuviera un nombre propio se llamaría Colombia y su riqueza sería imposible de cuantificar. Páramos, selvas, sabanas, bosques, humedales y llanuras forman un mosaico de ecosistemas capaces de albergar miles de vidas animales y vegetales, pero también modelos de hábitats humanos sostenibles y genuinos.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: ProColombia

If biodiversity had a name, it would be Colombia and its richness would be impossible to describe. Moors, jungles, savannahs, forests, marshes and lowlands are part of a mosaic of ecosystems that can house thousands of wildlife, but also human habitats that are sustainable and real.



El medio natural colombiano es un espectáculo realmente sobrecogedor por su riqueza y por su extrema belleza. Con la segunda mayor biodiversidad del mundo, contabiliza más de cincuenta mil especies de animales y plantas, lo que significa el 10% del censo mundial y aun no está todo el territorio explorado, por lo que el futuro depara nuevas sorpresas. Esta maravilla de ecosistema comporta otro valor muy interesante en cuanto a especies endémicas que sólo se pueden ver aquí, lo que coloca al país en el tercer lugar a nivel mundial después de Brasil e Indonesia. Colombia, el único de Suramérica con costas a los océanos Atlántico y Pacífico, es un paraíso para la observación de aves, pues alberga la mayor cantidad de especies del mundo con más de 1.920 diferentes, 73 de las cuales son endémicas. En cuanto al avistamiento de ballenas, sus 8.500 kilómetros de litoral son recorridos por las ballenas jorobadas en su viaje desde la Antártida hasta llegar a la costa del Pacífico colombiano entre julio y noviembre, siendo muy visibles en el Parque Nacional Natural Gorgona, al que se llega en apenas hora y media de lancha.

Biodiversidad cultural y natural

Una parte importante de la rica diversidad cultural y la impresionante riqueza natural de Colombia tienen sus raíces en la Amazonía. El río brinda una oportunidad única y auténtica de experimentar un territorio virgen lleno de comunidades nativas que viven de la tierra y practican creencias y rituales aún relativamente desconocidos para el mundo occidental. Los Llanos Orientales de Colombia también son un destino perfecto para disfrutar de experiencias turísticas en contacto con la naturaleza. Como ejemplo se pueden citar el Bioparque Los Ocarros y el río Manacacías y los inusuales delfines rosados o Caño Cristales, un río llamado así por el arcoíris de colores que forman las plantas acuáticas que allí crecen. La biodiversidad y las distintas altitudes de su orografía brindan el escenario perfecto para tener experiencias turísticas únicas que incluyen pesca deportiva, buceo, senderismo y caminatas por la selva, cicloturismo, golf o turismo ecuestre, entre otros.

Cerros de Mavecure, Departamento de Guanía | Cerros de Mavecure, Guiana Shield



Fauna del Amazonas | Amazonian Fauna



Oso hormiguero en Corocora Camp | Anteater in Corocora Camp

Tortugas en la costa del Pacífico | Turtles in the Pacific coast



Fauna del Amazonas | Amazonian Fauna

Avistamiento de aves en Cali, Valle del Cauca | Bird watching in Cali, Cauca Valley





Colombia "Tierra de los 1000 ritmos" | Colombia "Land of One Thousand Rhythms"

Culturalmente, gracias a las herencias indígenas, africanas y europeas, Colombia es un universo multicolor y plurisonoro que ha sabido armonizar todas las influencias y crear una identidad propia. Tanto es así que también se le conoce como la "Tierra de los 1000 ritmos", ya que cada rincón tiene su genuino sonido. En este cofre de esencias tiene mención especial ciudades como Cali, también conocida como la capital mundial de la salsa, en la que la música en vivo resuena en toda la ciudad, sin olvidar los sonidos afrodescendientes; Cartagena, ese crisol de culturas, es un muestrario vivo de danza y música africana y como no podría ser de otro modo, no puede quedar fuera el Carnaval de Barranquilla, denominado por la UNESCO como "Obra maestra del patrimonio oral y tangible de la humanidad".

Secretos de Colombia

Colombia está viviendo una época dorada en cuanto a nuevas propuestas hoteleras. Doce hoteles boutique de lujo (Calanoa, Cannúa, Casa Barichara, Casa Yahri, Las Islas, La Manigua, Casa San Agustín, Cuadrifolio, Hacienda Banbusa, Sazagua, Casa Oropéndola y Villa Playa Tayrona) ubicados en todo el país se han unido para crear el sello Secretos de Colombia, una coalición recién formada para impulsar la conservación medioambiental, contribuir al crecimiento de una economía horizontal, trabajar con las comunidades locales, respetar las tradiciones y promover destinos turísticos alternativos. Cada huésped puede experimentar la satisfacción de saber que las ganancias del hotel se destinan a proyectos de desarrollo del entorno en todas las

vertientes. En lo profundo de la selva amazónica, Calanoa suministra gafas de lectura para ancianos, medicinas y material escolar para los niños del pueblo, así como programas para ayudar a preservar la cultura aborigen. El lujoso Campamento Corocora en Los Llanos, ha desarrollado un proyecto comunitario llamado "Guardianes de Guanapalo" para educar a los lugareños sobre la conservación y prevenir el tráfico ilegal de vida silvestre en el área, mientras que el albergue forestal La Manigua de La Serranía de la Macarena invierte sus ganancias en un vivero para cultivar plantas nativas con las que reforestar los bosques. Así, con esta filosofía, están actuando todos los exclusivos hoteles que dan vida a este envidiable proyecto.
www.secretosdecolombia.com / www.colombia.co/turismo

Calanoa Amazonas /



Corocora Camp /



La Manigua /



Colombia's natural environment is a truly breathtaking spectacle due to its richness and its extraordinary beauty. Being the second country in the world with more biodiversity, it has more than fifty thousand animal and plant species, which is 10% of the world total, considering that the whole territory has not been explored yet, which could bring more surprises in the future. This amazing ecosystem has another extra and very interesting value regarding endemic species that can only be seen here, which makes Colombia the third country in the world after Brazil and Indonesia. Colombia, which is the only South American country that has Atlantic and Pacific coastlines, is a paradise for bird watching, as it has the largest amount of bird species in the world, more than 1,920 species, with 73 endemic ones. As for whale watching, its 8,500 kilometres of coastline are covered by humpback whales that have travelled from Antarctica to the Colombian coast between July and November and are especially seen in Gorgona National Natural Park, which can be reached in 90 minutes by boat.



Horse Riding in Corocora Camp | *Excursión a caballo en Corocora Camp*

"El Morro", Tumaco, Pacific Coast | *"El Morro", Tumaco, Costa del Pacífico*



Day Trip to Laguna Mocagua | *Excursión por la Laguna de Mocagua*



Hiking in Casa Yahri | *Senderismo en Casa Yahri*

Cultural and natural biodiversity

An important part of Colombia's rich cultural diversity and amazing natural wealth has its roots in Amazonia. The Amazon River provides a unique and real opportunity to explore a virgin territory that is full of native communities that live off the land and practise beliefs and rituals that are still rather unknown in the Western world.

Colombia's Eastern Plains are also a perfect destination to enjoy a tourist experience in contact with nature. Examples could be Los Ocarros Biopark, the Manacías River, the unusual pink dolphins or Caño Cristales, a river that gets its name from the rainbow of colours of the aquatic plants that can be found there. Its biodiversity and the different altitudes of its terrain provide the perfect setting to have unique experiences that include fishing, scuba diving and jungle hiking, cycle tourism, golf or horse riding among others.

Caño Cristales River, Sierra de la Macarena | *Río Caño Cristales, Sierra de la Macarena*





Barranquilla Carnival | Carnaval de Barranquilla



Hotel The Islands | Hotel Las Islas



San Pedro Claver Church, Cartagena | Iglesia de San Pedro Claver, Cartagena

Culturally, thanks to the native, African and European heritage, Colombia is a multicoloured universe with multiple sounds that has been able to blend all its influences and to create its own identity. That is why it is also known as the “Land of One Thousand Rhythms”, as each spot has its own special sound.

In this chest full of scents, we should highlight cities like Cali, which is also known for being the world’s salsa capital, where live music can be heard all over the city, not forgetting the African sounds; Cartagena, a total melting pot, is a live showcase of African dance and music and, rightly so, we must mention the Barranquilla Carnival, designated as a “Work of Art of the Intangible Cultural Heritage of Humanity” by UNESCO.

Secrets of Colombia

Colombia is living a golden age of new hotels. Twelve luxury boutique hotels (Calanoa, Cannúa, Casa Barichara, Casa Yahri, Las Islas, La Manigua, Casa San Agustín, Cuadrifolio, Hacienda Banbusa, Sazagua, Casa Oropéndola and Villa Playa Tayrona) have joined

forces to come up with the Secrets of Colombia seal, an alliance that was recently formed to promote environmental conservation, to work with local communities, to respect traditions and to support alternative tourist destinations. Each guest can have the satisfaction of knowing that the hotel’s profits go to all types of environment development projects. Deep within the Amazon forest, in Calanoa they give reading glasses to the elderly, medicines and school materials to the children and they also develop programs to help to preserve the indigenous culture. Luxurious Corocora Camp in Los Llanos has developed a community project called “Guardians of Guanapalo” to teach the locals about conservation and to prevent illegal wildlife traffic in the area, while La Manigua Lodge invests its profits in a nursery where local plants are grown to reforest the area. Therefore, with this philosophy, all the hotels that are part of this admirable project are playing their part.

www.secretosdecolombia.com /
www.colombia.co/turismo



Hotel Boutique Casa San Agustín |



Sazagua Hotel Boutique |



TORO

suggerente todo el año
Toro, inviting all year long

Situada en una atalaya sobre el Duero, la ciudad de Toro (Zamora) es historia, arte, cultura y patrimonio y también, gastronomía e históricos vinos.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |
Marisol Cámara | Rocío Gato

Located on top of a vantage point that looks over the Duero River, the city of Toro (Zamora) is history, art, culture, heritage, gastronomy, historic wines and total dreaminess.





*Portada de la Majestad. Colegiata de Santa María la Mayor |
Façade of the Majesty. Collegiate Church of Santa María la Mayor*

Declarada Conjunto Histórico Artístico, la historia ha dejado huella con el patrimonio monumental, las tradiciones más arraigadas, las delicias culinarias y los reconocidos vinos; pero también es cultura, representada por los festivales musicales y su interesante programación cultural. Todo esto hace de Toro un destino ideal para cualquier época del año.

Un patrimonio monumental de primer nivel

El excepcional patrimonio monumental de Toro tiene en la Colegiata de Santa María la Mayor su principal exponente. Fiel reflejo de su importancia en el siglo XII y con un estilo arquitectónico que transita entre el románico y el gótico, esconde joyas como la magnífica portada de la Majestad, un universo pétreo del siglo XIII que conserva su policromía original.

Toro es además uno de los núcleos más importantes de arte mudéjar de Castilla y León, estilo arquitectónico que se puede admirar en San Lorenzo el Real, San Salvador de los Caballeros, Santo Sepulcro, la ermita de Nuestra Señora de la Vega y San Pedro del Olmo. También la iglesia de San Sebastián, con un conjunto único de pinturas murales góticas, y Sancti Spiritus, un conjunto monástico único.

Excepcional catálogo patrimonial que se completa con el Alcázar, el Ayuntamiento, el Palacio de los Condes de Requena, la Torre del Reloj o la Plaza de Toros por citar algunos y que forman parte de la Ruta Monumentalia.



Iglesia de San Lorenzo el Real | San Lorenzo el Real Church



Plaza de Toros | Bull Ring

Toro “Ciudad de la Música”

Desde hace algunos años la ciudad ha llevado a cabo una fuerte apuesta por la cultura en forma de festivales de música que abarcan todos los estilos, de ahí que también sea conocida como “Ciudad de la Música”.

Las Noches de Toro, recuperadas después de 30 años, y que en su primera edición contó con las actuaciones de grupos como Mecano, Los Secretos, La Unión o Radio Futura ha vuelto con más fuerza que nunca, creciendo con la incorporación de espectáculos con magia, ballet o musicales para amenizar las noches de julio y agosto.

El Festival Internacional de Música Clásica “Jesús López Cobos” lleva por nombre al del compositor y musicólogo nacido en la ciudad, quien fuera una de las batutas españolas más importantes y director de orquestas como la Filarmónica de Londres o la Orquesta Nacional de España, además de ser el primer director español en subirse al podio de la Scala de Milán, del Covent Garden de Londres, de la Ópera de París o del Metropolitan de Nueva York.



Las Noches de Toro. Ballet de San Petersburgo | Toro Nights. St Petersburg's Ballet

Los otros dos festivales que se celebran a lo largo del año son el Festival Vintoro que reúne a los grupos más importantes de la música alternativa, nominado a los premios Fest (BIME 2018) y referente de los festivales de verano de la Comunidad y el Wildlife Festival, donde se dan cita conocidos artistas de la música urbana y de géneros como el rap o el hip hop, además de realizar actividades como talleres de graffitis y arte urbano, exhibiciones de skate y bmx o batallas de gallos. No podemos olvidarnos de la interesante y variada agenda cultural de todos los fines de semana en el Teatro Latorre, el magnífico ejemplo de estilo isabelino en la ciudad toresana.

Bodega de la Cámara Agraria | Winery of the Chamber of Agriculture



El complemento a una experiencia maravillosa

La relación de Toro con el vino se remonta a más de 2.000 años, antes de la llegada de los romanos. Muy considerados en la Edad Media, los Reyes Católicos permitieron su venta en ciudades como Sevilla donde otros estaban prohibidos, se cuenta que fueron los primeros en llegar al Nuevo Mundo. Tradición que se ha convertido en un recurso turístico que es posible descubrir con la Ruta por Bodegas visitando tres bodegas subterráneas tradicionales como la del Ayuntamiento, la de la Cámara Agraria y la del Palacio de los Condes de Requena, sin olvidar la colorista y animada Fiesta de Vendimia. Cada mes de octubre los toresanos salen a la calle para celebrar una de sus tradiciones más queridas, la vendimia. Varios días de fiesta que son una exaltación al vino de Toro y que culminan con el Desfile de Carros Engalanados.

En su gastronomía es obligado resaltar la excelente calidad de sus quesos y embutidos, así como los productos de la huerta, las frutas de temporada, las hortalizas frescas, el cereal o los cultivos de regadío que hacen de Toro la despensa de la provincia de Zamora. Todo esto es Toro, una ciudad moderna pero también respetuosa con su historia y sus tradiciones y un destino que seguro te sorprenderá en cualquier momento del año.

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

Fiesta de la Vendimia | Harvest Festival



Declared a Historical Artistic Site, history has left its mark on its architectural heritage, the most rooted traditions, the most delicious cuisine and the well-known wines; however, it is also its culture, represented by its musical festivals and its interesting cultural programme. All of these make Toro the perfect destination all year long.

A first-rate architectural heritage

Toro’s incredible architectural heritage is especially represented by the Collegiate Church of Santa María la Mayor. It is a true reflection of the importance it had back in the 12th century, with an architectural style that blends the Romanesque and the Gothic styles, hiding treasures such as the magnificent Christ in Majesty portal, a 13th century stone universe that preserves its original polychrome. Toro is also one of the most important Mudejar art centres in Castilla y León, an architectural style which can be admired in San Lorenzo el Real, San Salvador de los Caballeros, Santo Sepulcro, the Nuestra Seño-



Façade of the Majesty. Collegiate Church of Santa María la Mayor /
Portada de la Majestad. Colegiata de Santa María la Mayor



Condes de Requena Palace / Palacio de los Condes de Requena

ra de la Vega Chapel and San Pedro del Olmo. There is also the San Sebastián Church, with its unique collection of Gothic mural paintings, and Sancti Spiritus, a singular monastic complex. This amazing heritage catalogue is completed with the Alcázar (Citadel), the Town Hall, the Condes de Requena Palace, the Clock Tower or the Bullring, just to name a few that are part of the Ruta Monumentalia.

Toro “City of Music”

For the last few years, the city has really taken a chance on culture in the shape of music festivals that include all the styles, so that it is now known as the “City of Music”. The Toro Nights, which have been brought back after 30 years and that had national bands like Mecano, Los Secretos, La Unión or Radio Futura in its first edition, have come back stronger than ever, with the incorporation of magic, ballet or musicals to liven up those July and August nights. The International Classical Music Festival “Jesús López Cobos”

bears the name of the famous composer and musicologist who was born in the city, one of the most important Spanish orchestra conductors, who conducted The London Philharmonic Orchestra or the Spanish National Orchestra, apart from becoming the first Spanish conductor to be on the podium of the Teatro Alla Scala in Milan, Covent Garden in London, the Paris Opera or the Metropolitan in New York. The other two festivals that are held throughout the year are the Vintoro Festival, which includes the most important alternative music bands, nominated for a Fest Award (BIME 2018) and one of leading summer festivals in the region, and the Wildlife Festival, where well-known urban music artists and music styles such as rap or hip-hop meet, apart from holding activities such as graffiti and urban art workshops, skateboarding and BMX shows and rap battles. We cannot forget the interesting and diverse cultural programme that takes place every weekend in the Teatro Latorre, the spectacular Elizabethan-style theatre in Toro.

Toro Nights. Pablo López /
Las Noches de Toro. Pablo López



Toro Nights. Maldita Nerea /
Las Noches de Toro. Maldita Nerea



Toro Nights. Rozalén /
Las Noches de Toro. Rozalén



The culmination of a wonderful experience

Toro's relationship with wine goes back 2000 years, before the Roman invasion. Well regarded in the Middle Ages, the Catholic Monarchs permitted its sale in Seville among other cities where wine was prohibited to the point that it was apparently the first wine to reach the New World. It is a tradition that has become a tourist attraction that you can discover with the Winery Route, visiting three traditional underground wineries such as the one in the Town Hall, in the Chamber of Agriculture or in the Condes de Requena Palace, not forgetting the very colourful and lively Harvest Festival. Every year in October the people in Toro fill the streets to celebrate one of their favourite traditions: the harvest. The fes-

tival takes place during several days when they celebrate the local wine and it culminates with the Parade of Floats. Regarding its gastronomy, it is necessary to emphasize the great quality of its cheeses and meats, as well as homegrown products, seasonal fruits, fresh vegetables, cereals or irrigated crops, which make Toro Zamora's most important pantry. All of this is Toro, a modern city that is also respectful towards its history and traditions and a destination which will certainly surprise you at any time throughout the year.

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

Harvest Festival | Fiesta de la Vendimia



Toro Wine Tasting | Cata de vino D.O. Toro



Clock Tower | Torre del Reloj

THE BASQUE ROUTE

crea tu propio camino | make your own way



Playas salvajes, pueblecitos pesqueros, modernas e históricas ciudades, mágicos bosques, verdes prados, carreteras solitarias, extensos viñedos... Esto es Euskadi y lo puedes descubrir con The Basque Route, un road trip de ocho tramos que muestra las diferentes caras de Euskadi.

De Bilbao a Lekeitio con la compañía del Cantábrico, visitaremos el Museo Guggenheim de Bilbao, el Puente Bizkaia en Portugalete, playas y acantilados salvajes, pequeños pueblos y espectaculares rías.

Por la costa, nos dirigimos de Lekeitio a Zarautz en dirección a la Euskadi verde, la de montañas con caseríos solitarios, para ver el amanecer junto al Cantábrico, almorzar en el Valle del Urola y dormir junto al monte de San Antón, conocido como el "Ratón de Getaria".

De camino a San Sebastián descubriremos el olor a parrillada de pescado fresco y las huellas que dejaron los romanos. Visitaremos pueblos recomendados por el "New York Times" por sus pintos y otros que recuerdan a Venecia pero que conservan sus tradiciones. Continuamos por la Euskadi de prados y hayedos, de sidrerías y vasos en alto. Descubriremos el monte Txindoki, pueblos medievales y algún mercado centenario antes de llegar a la ciudad green y capital de Euskadi, Vitoria-Gasteiz, llamada así por sus numerosas zonas verdes.

Desde Vitoria-Gasteiz, en dirección Sur, descubriremos dólmenes y nos perderemos entre campos de secano y viñedos en la comarca vasca vinatera por excelencia, la Rioja Alavesa. Pueblos amurallados, catas de vinos en bodegas subterráneas, una arquitectura sorprendente y su "capital", Laguardia, con casco histórico saldrán a nuestro paso.

Dejamos la Rioja Alavesa y, entre Laguardia y Orduña, admiraremos el valle del Ebro, descubriremos impresionantes cascadas y el Nervión nos volverá a saludar en su nacimiento.

Regresamos a Bilbao, también conocido como el "Botxo", pero antes visitaremos las desconocidas Encartaciones y un subsuelo que deja huella, el del valle del Carranza, para acabar, finalmente, mirando el mar.

Este maravilloso viaje llega a su fin. El último tramo, que parte de Lekeitio, nos conduce a una tierra mágica entre las abruptas costas de Bizkaia y un valle de secano. Por el camino no faltará una dosis de misterio, un poco de mística vasca y alguna calavera. ¿Te pica la curiosidad? Pues ánimate a descubrir la ruta que va desde Lekeitio hasta Vitoria-Gasteiz.

<https://turismo.euskadi.eus/es/rutas/the-basque-route/aa30-12379/es/>

The Basque Route

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Wild beaches, fishing villages, modern and historic cities, magical forests, green fields, lonely roads, vast vineyards... This is the Basque Country and you can discover it with The Basque Route, an eight-stage road trip that shows the region's different faces.

From Bilbao to Lekeitio, along the Cantabrian Sea, we will visit the Guggenheim Museum in Bilbao, the Vizcaya Bridge in Portugalete, wild beaches and cliffs, small villages and spectacular estuaries.

We will travel from Lekeitio to Zarautz along the coast on our way to Green Basque Country, the one with mountains with isolated hamlets, to enjoy the sunrise by the Cantabrian Sea, to have lunch in the Urola Valley and to sleep by San Antón Mountain, known as the "Ratón de Getaria".

On our way to San Sebastián, we will delight ourselves with the smell of grilled fish and the traces that the Romans left. We will visit those places recommended by the New York Times for their "pint-xos" (typical Basque appetizers) and other ones that look like Venice but keep their traditions.



We will continue our journey along the Basque Country of meadows and beech forests, of "sidrerías" (cider bars) and raised glasses. We will encounter Mount Txindoki, medieval villages and some centenary markets before reaching the green capital city of the Basque Country, Vitoria-Gasteiz, with its numerous green spaces.

From Vitoria-Gasteiz, south bound, we will discover dolmens and we will wander through its rainfed fields and vineyards in the most important wine region in the Basque Country: Rioja Alavesa. Fortified towns, wine tastings in underground wineries, striking architecture and its "capital", Laguardia with its magnificent old town, will appear before our eyes.

We will leave this Rioja Alavesa and, between Laguardia and Orduña, we will admire the Ebro Valley, we will encounter amazing waterfalls and the Nervión River will greet us again from its source.



We return to Bilbao, also known as the "Botxo", but first we will visit the unknown Encartaciones and a subsoil that leaves its mark, that of the Carranza valley, to finish, finally, looking at the sea.

This wonderful journey comes to an end. The last stage, which starts in Lekeitio, will take us to a magical land among Vizaya's rocky coast and a rainfed valley. On our way, we will experience a little mystery, a bit of that Basque mystique and even encounter some skulls. Are you curious? Then come and discover the route from Lekeitio to Vitoria-Gasteiz.

<https://turismo.euskadi.eus/es/rutas/the-basque-route/aa30-12379/es/>





DISFRUTAR

gastronomía que emociona

Disfrutar, an exciting cuisine



Agradar, sorprender, emocionar y crear son los objetivos que se marcan cada día, y desde que abrieron sus puertas en 2014, en Disfrutar, un restaurante pensado para que el cliente disfrute al máximo de una gastronomía creativa.

To please, to surprise, to excite and to create are the goals they set for themselves every day and, since they opened its doors in 2014, in Disfrutar, a restaurant designed for the customer to fully enjoy their creative cuisine.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Francesc Guillaumet y
Adrià Goula / Disfrutar

La historia que hace unos años empezaron a escribir Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se inicia en 1998 en la cocina del prestigioso restaurante elBulli, donde se forman profesionalmente como cocineros y ocupando cargos de responsabilidad. Cuando el que fue considerado en varias ocasiones mejor restaurante del mundo cierra sus puertas para convertirse en elBullifoundation, nuestros tres protagonistas continúan vinculados al proyecto trabajando junto a Ferrán Adrià hasta noviembre de 2014. Pero es dos años antes cuando deciden poner en marcha el sueño que desde hacía tiempo ocupaba sus pensamientos: tener su propio restaurante. En abril de 2012 nace en Cadaqués, en el corazón de la Costa Brava, Compartir, con una oferta gastronómica basada en platos para compartir en el centro de la mesa y que es fruto de una cocina moderna, sin dejar de lado las elaboraciones tradicionales.

Dos años son suficientes para la consolidación de Compartir y es en 2014 cuando afrontan el siguiente de sus retos: la apertura de un segundo restaurante. Esta vez es la ciudad de Barcelona la elegida para abrir Disfrutar.

Así es Disfrutar

Con una propuesta gastronómica que gira en torno al menú degustación con toques vanguardistas, que destaca por su gran personalidad y marcadamente mediterránea, Disfrutar nos propone una cocina atrevida, divertida y moderna en busca del gusto como premisa principal y pensada para que el cliente disfrute al máximo de la gastronomía más creativa.

Compartir y Disfrutar tienen su propia personalidad, pero en ambos casos les unen aspectos inherentes que tienen mucho que ver con la manera de ser de los tres cocineros: los dos ofrecen un ambiente confortable y acogedor y un servicio atento, próximo y distendido.

Aceite de tomate – Aceite de albahaca |
Tomato oil – Basil oil



La Gilda de Disfrutar |



En la Ciudad Condal esto se consigue también gracias a su sorprendente diseño y al respeto mostrado a la historia y a la herencia recibida del Mediterráneo en la que se inspira la decoración de Disfrutar. Una decoración en la que encontramos referencias urbanas como son las estructuras metálicas del Mercado del Ninot, situado al otro lado de la calle, que se mezclan con la colorida cerámica, casi artística. Y es que ésta acompaña al comensal durante todo el recorrido, transformándose en un nuevo material según el espacio, dándole personalidad y singularidad y que acerca al cliente a los valores que Disfrutar quiere transmitir: naturalidad, humildad y respeto por esa historia y esa herencia que anteriormente mencionábamos.

Panchito relleno de caviar beluga |
Beluga caviar Panchito



La cocina, ese espacio donde se cuecen las historias de la casa y que en Disfrutar se hace visible a los ojos del visitante, nos lleva al comedor principal, un espacio amplio y luminoso que bien podría ser un pequeño pueblo del mediterráneo, una ilusión que se consigue con el blanco que envuelve paredes, techos y suelos y que se mezcla con los colores, siempre mediterráneos, del verde de la naturaleza, el amarillento de las genistas o el azul del cielo y del mar.

Reconocimientos a su trayectoria

Estamos ante un restaurante que en la actualidad ocupa el puesto número 4 en la lista de The Best Chef Top 100 Awards 2020, el 9 en The World's 50 Best Restaurants, el 11 en Top 100+ European Restaurants 2020 de OAD (Opinionated About Dining) de los mejores restaurantes de Europa, elegido Mejor Restaurante de Barcelona de la Guía Macarfi los años 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021 y que durante estos años ha visto reconocido su trabajo con numeroso premios y distinciones. Algunos de los galardones recibidos en

*Nuestros macarrones a la carbonara |
Our carbonara macaroni*



*La cerámica, elemento fundamental en la decoración |
Ceramics, an essential element in decoration*



El color blanco protagonista en el comedor | White as the main colour in the dining room

estos casi diez años, además de las dos Estrellas Michelin y los tres Soles de la Guía Repsol, Mejor Restaurante de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición en 2015; Mejor Nuevo Restaurante Europeo en 2016; Mejores chefs extranjeros (Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas) de la guía italiana Identità Golose en 2017; Premio al Mejor Proyecto de Restauración en los Premios Escuela Hostelería Joviat en 2018 o Reconocimiento Especial a la Cocina en Equipo en los Premios Nacionales de Gastronomía 2018 de la Real Academia de Gastronomía en 2019. Esta trayectoria espectacular se completa con el primer premio en la categoría de Interiores en los Restaurant and Bar Desing Awards y la Mención Especial en los Premios Cerámica (ASCER) en 2015.

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

Terraza de Disfrutar | Disfrutar Terrace





*Black Sesame Cone /
Cucuruchu de sésamo negro*

Coca, flourless pizza / Coca - pizza sin harina



The story that Mateu Casañas, Oriol Castro and Eduard Xatruch started to write begins in 1998 in the kitchen of renowned restaurant elBulli, where they train as chefs and hold important positions. When the restaurant which had been considered to be the best in the world on several occasions closes its doors to become elBullifoundation, the three men continue being linked to the project working alongside Ferrán Adrià until November 2014. However, two years before that they decide to turn the dream they had had for a while into a reality: to have their own restaurant. In April 2012 in Cadaqués, in the heart of Costa Brava, Compartir is born, with a gastronomic offer based on dishes to be shared in the middle of the table and the result of a modern cuisine which does not disregard traditional cooking. Two years are more than enough for Compartir to establish itself and in 2014 they face their next challenge: opening a second restaurant. This time the city of Barcelona is the chosen place to open Disfrutar.

This is Disfrutar

With a culinary proposal that revolves around the avant-garde tasting menu which stands out for its great personality and its distinct Mediterranean feel, Disfrutar presents a bold, fun and modern cuisine that revolves around taste and is created for the customer to fully enjoy the most creative cuisine.

Compartir and Disfrutar have their own personality but both of them have some inherent characteristics that have a lot to do with the three chefs' personalities: the two restaurants provide a comfortable and welcoming atmosphere and a helpful, approachable and relaxed service.

In Barcelona this is also achieved by its striking design and the respect that is shown towards its Mediterranean history and heritage, which is the inspiration for Disfrutar's decoration. A decoration in which we can find urban references such as the metal structures of the Mercat del Ninot, located across the street, mixed with the colourful ceramics, which are almost artistic. They accompany the diners throughout the whole journey, turning into something new depending on the space, providing it with personality and uniqueness and making the customer aware of the values that Disfrutar wants to transmit: spontaneity, humility and respect to the history and heritage that was mentioned before.

*Black cauliflower with coconut and lime béchamel /
Coliflor negra con bechamel de coco y lima*





Disfrutar's Colourful Façade | Colorida fachada de Disfrutar

The kitchen is the space where the house stories are “cooked” and in Disfrutar it becomes visible to the visitor’s eyes, taking us to the main dining area, a spacious and luminous place which could well be a small Mediterranean village, an illusion created by using the colour white that covers walls, ceilings and floors and blends with other Mediterranean colours such as the green of nature, the yellow of the brooms and the blue of the sky and the sea.

Acknowledgements to its history
We find ourselves before a restaurant which is number 4 in the list of The Best Chef Top 100 Awards 2020, number 9 in The World’s 50 Best Restaurants, number 11 in Top 100+ European Restaurants 2020 by OAD (Opinionated About Dining) of the best European restaurants, chosen as the best Barcelona restaurant by the Macarfi Guide in 2017, 2018, 2019, 2020 and 2021 and which has received numerous



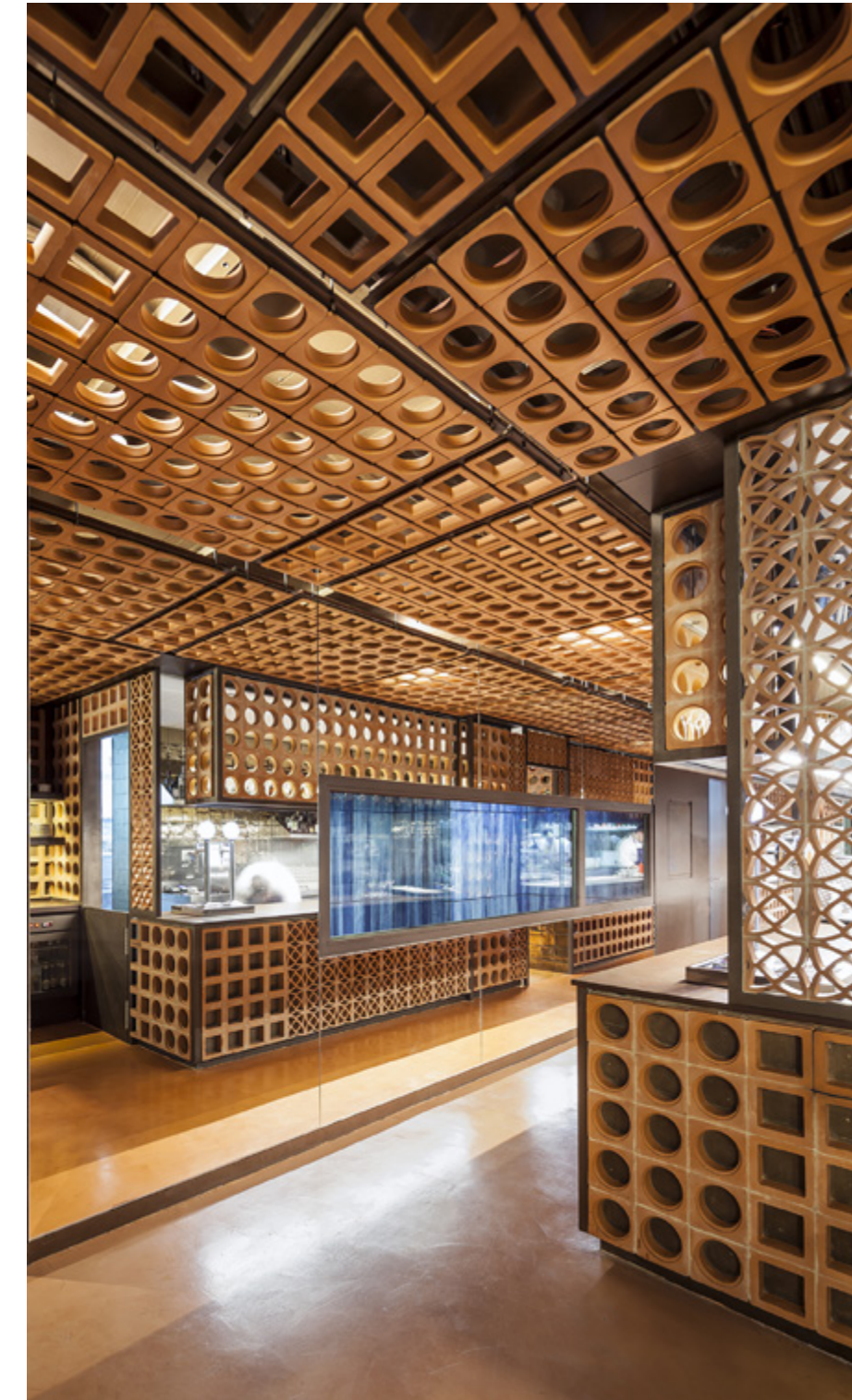
Main dining room that looks like a Mediterranean village |
Blanco comedor principal que recuerda a un pueblo del Mediterráneo

awards during all these years. Some of these awards, apart from the two Michelin Stars and the Three Suns of the Repsol Guide, are Best Restaurant for the Academia Catalana de Gastronomia y Nutrición in 2015; Best European New Restaurant in 2016; Best Foreign Chefs (Eduard Xatruch, Oriol Castro and Mateu Casañas) for the Italian guide Identità Golose in 2017; the Award for the Best Restaurant Project for the Hostelería Joviat Awards in 2018 or the Special Award for Team Cooking in the National Gastronomy Awards in 2018 for the Real Academia de Gastronomía in 2019. This amazing career was topped off by the first prize in the category of interior design for the Restaurant and Bar Design Awards and the Special Mention in the Premios Cerámica (ASCER) in 2015.

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



Whisky cake | Tarta al whisky



Earth-coloured Baked Brick |
Ladrillo horneado de color tierra original



tradición y misticismo
SALVAJE
de la cocina japonesa

*SALVAJE, the tradition and mysticism of
japanese cuisine*

El restaurante Salvaje de Madrid reabrió el pasado mes de octubre con una propuesta gastronómica reforzada y basada en productos de máxima calidad, sin renunciar al ambiente que le ha caracterizado desde su apertura en enero.

Además, la cocina de fusión japonesa con sello de autor que triunfa en todo el continente americano ya esta preparada para desembarcar en la ciudad de Barcelona.

Texto | Text: Ernesto Cabrera

Salvaje Restaurant in Madrid reopened last October with a stronger gastronomical proposal based on high-quality products, without renouncing the atmosphere that has defined it since it opened back in January. Moreover, that signature Japanese fusion cuisine that has proved successful all over America is ready to land in Barcelona.



Sugerente decoración del restaurante Salvaje | Salvaje's Inviting Decor

Ubicado en el número 96 de la céntrica calle Velázquez, Salvaje abrió sus puertas a principios de 2020 avalado por el éxito cosechado en ciudades como Bogotá o Ciudad de Panamá y desde este año en Miami, convirtiéndose en menos de tres meses en referente de la escena culinaria madrileña gracias a una rompedora propuesta gastronómica y a una impactante puesta en escena.

Una experiencia única y global

Cuando el comensal se adentra en Salvaje siente que se sumerge en un estado de bienestar que le acompañará hasta su marcha. Su decoración, obra de la firma madrileña Black Lemon Studio, llama la atención por las grandes jaulas que encierran momentos únicos, por sus paredes de ladrillo visto, algunas cubiertas de espejos o con papel pintado, y por las

esculturas, entre las que sobresale un grandioso rinoceronte dorado que cuelga sobre la barra. También agrada su ambiente, exclusivo, sensual, de luces indirectas y gente feliz, todo ello animado por música dj. Y lo que te acaba de enamorar es su cocina de esencia japonesa con toques de fusión y una técnica contemporánea, muy trabajada y enfocada siempre en conseguir el máximo sabor con una materia prima de primera calidad; una cocina que engancha.

Ponerse en manos del chef, esto es lo que significa en japonés “omakase” y en Salvaje se convierte en una maravillosa experiencia en la que, cada noche, catorce comensales podrán sentarse en un espacio exclusivo a degustar, de las propias manos del chef, los más exquisitos platillos acompañados de una explicación detallada de cada uno de ellos.

Cocina con sello de autor

Comandando un equipo de cocina formado por profesionales ávidos de aprender e innovar continuamente se encuentra Fermin Azkue, chef ejecutivo de todos los restaurantes que tiene abiertos por el mundo, incluyendo el que en breve abrirá en la Ciudad Condal. La pasión por la cocina de este venezolano de padre vasco empezó a la temprana edad de 16 años. Su buen hacer en los fogones le llevó a trabajar en los mejores restaurantes de Europa, incluyendo algunos galardonados con estrellas Michelin de Barcelona, París y Londres, en la isla francesa de Saint Barth, en el Caribe, y en Panamá, donde funda el primer Salvaje y donde ofrece una cocina en la que combina productos de proximidad y japoneses, empleando técnicas niponas con los trabajados fondos y las cocciones lentas que imprimen a sus platos ese sello tan característico.

Gran rinoceronte sobre la barra | Large Rhino on the Bar



Productos de proximidad y despensa global

Para la creación de su carta Salvaje se abastece de bogavantes, carabineros, pulpo, ostras, vieras, lubinas, gambas rojas, erizo de mar y percebes en temporada en los tres mares que bañan la Península Ibérica. Y de otros mercados nacionales adquiere las setas, la trufa negra, verduras y una magnífica vaca rubia gallega de 60 días de maduración. En su despensa también hay sitio para productos internacionales, siempre de la mejor calidad, como son el king crab, el soft crab, el snow crab, el wagyu japonés de calidad A5 con alto grado de infiltración, las especias y los fermentados y macerados japoneses como el kimchi y el umeboshi.



Sabroso chuletón del restaurante Salvaje | Salvaje's Tasty Steak

Técnica, ingenio y horas de trabajo

Para la elaboración de sus platos recurren con frecuencia a técnicas como el soplete para resaltar las grasas del pescado o a los ahumados con diferentes tipos de maderas aromáticas –encina, naranjo, manzano o romero-. Utilizan también los marinados para aportar la complejidad de matices que distingue a su cocina y los pescados crudos –niguiris, sashimis, makis, hosomakis o tiraditos– que someten a maduración previa con el objetivo de romper la fibra consiguiendo de esta manera más sabor y suavizando su textura hasta convertirlos en auténtica mantequilla.

Especialidades y nuevos platos

Algunas de las especialidades más demandadas por su clientela más fiel son los originales Rolls Dinamita, relleno de cangrejo envuelto en hoja de soja y acompañado de mantequilla trufada; el Fujiroll de snow crab, cebollino, lechuga, aguacate, tobiko, langostinos y salsa coreana gochujang; toda la gama de niguiris, más puristas en cuanto al tratamiento del pescado y la textura del arroz; sashimis que incluyen diferentes cortes de atún bluefin y salmón de Alaska, algunas opciones calientes como el dumpling de bogavante, la coliflor con puré de coliflor ahumada, los carabineros a la robata con holandesa de yazu y el bacalao negro con emulsión de umeboshi. Para esta nueva temporada han diseñado nuevas elaboraciones como la anguila japonesa de agua salada a la robata en salsa teriyaki; el wagyu A5 fileteado con arroz al wok, caviar y huevo cocido a baja temperatura; los temakis de atún y de salmón con trufa negra y los gunkans de salmón, snow crab y foie, de tartar de atún, de erizo del Cantábrico y de huevas de salmón con huevo de codorniz. En cuanto a la carta de vinos, Salvaje aporta diferentes referencias top que ofrecen a unos precios ajustados, además de una decena de cócteles de propia creación.

<https://madrid.salvaje.world/>



Cáscara Blanda | Soft Shell



Located at number 96 of Velázquez Street, Salvaje opened its doors at the beginning of 2020, propelled by the success in cities such as Bogota, the city of Panama and Miami, becoming, in less than three months, a benchmark in Madrid’s culinary scene thanks to a ground-breaking gastronomic proposal and a striking setting.

When the customer enters Salvaje, they feel as if they were immersing themselves in a state of well-being that will accompany them until they leave. Its decor, which was designed by Madrid’s Black Lemon Studio, catches the people’s attention because of its large cages that encapsulate unique moments, its exposed brick walls, some of them covered with mirrors or with wallpaper, or its sculptures, among which we have a majestic Golden

rhinoceros perched on the bar. Its atmosphere is also pleasant, exclusive, sensual, with indirect lighting and happy people, all of these enlivened by a DJ’s music. What makes you fall in love for good is its quintessentially Japanese cuisine with fusion touches and a very elaborate contemporary technique, which focuses on always getting the maximum flavour with high-quality products; a cuisine that gets you hooked.

When you put yourself in the chef’s hands is known in Japanese as “omakase” and this becomes a wonderful reality in Salvaje, where, every night, fourteen diners will sit in an exclusive space in order to savour the chef’s most exquisite dishes, together with a detailed explanation of each one of them.

Signature cuisine

Leading a team of professionals that are eager to constantly learn and innovate we have Fermín Azkue, the executive chef of all the restaurants they have in the world, including the one which will open in Barcelona soon. The passion for food that this Venezuelan, with Basque roots, has started when he was just 16 years old. His way of working in the kitchen got him to work in some of the best restaurants in Europe, including some Michelin star restaurants in Barcelona, Paris, London, Saint Barth, in the Caribbean and in Panama, where he opens the first ever Salvaje restaurant and where he offers a cuisine that combines local and Japanese products, using Japanese techniques with elaborate cooking juices and slow cooking which give his dishes that signature touch.

Local products and global pantry

When creating the Salvaje menu, he stocks up on lobster, King prawns, octopus, oysters, scallops, sea bass, red prawns, sea urchin and barnacles, all of them from the three seas that surround the Iberian Peninsula. In other national markets he purchases the mushrooms, the black truffle, the vegetables and the great matured Galician beef. In his pantry there is also room for international products, always high-quality ones, such as king crab, soft crab, snow crab, A5-quality Japanese wagyu and Japanese spices and fermented products such as kimchi and umeboshi.

Salmon temaki | *Temaki de salmón*



Preparation Detail | *Detalle de una elaboración*





Unagi |

Technique, creativity and long hours

When creating their dishes, they usually use techniques such as the blowtorch in order to highlight the fish fats or such as smoking fish using different types of aromatic woods — holm oak, orange tree, apple tree or rosemary. They also use the marinating technique in order to give more complexity to the nuances of their cuisine and to raw fish —niguiris, sashimis, makis, hosomakis or tiraditos — that is subjected to prior curing with the aim of tearing its fibres making it more flavoursome and softening its texture to the point of butter.

Sashimi Salvaje |



Coliflower Boom | Auge de la coliflor

Specialities and new dishes

Some of the most popular specialities are the original Dynamite Rolls, filled with crab wrapped in soy leaves and paired with truffley butter; the Fujiroll, with snow crab, chive, lettuce, avocado, tobiko, shrimp and go-chujiang Korean sauce; all the nigiri in the menu, where the fish and the texture of the rice are more traditional; sashimis that include different bluefin tuna and Alaska salmon cuts; some hot dishes such as lobster dumpling, the cauliflower with smoked cauliflower purée; the robata red prawns with yazu Hollandaise sauce and black cod with umeboshi emulsion.

For this new season they have created new dishes such as saltwater Japanese eel robata style in teriyaki sauce; the filleted A5 wagyu with black truffle and salmon gunkans, snow crab and foie, tuna tartar, urchin tartar and salmon roe tartar with quail egg.

Regarding the wine menu, Salvaje includes several top wines that are offered at reasonable prices and around ten signature cocktails.

<https://madrid.salvaje.world/>



Otoro Niguri Caviar |

Robata Turbot | Rodaballo a la robata





Top 10 de los APERITIVOS ESPAÑOLES

Top 10 Spanish Aperitifs

Pocas costumbres hay tan españolas como la del aperitivo. Más allá de las regiones y de la época del año la socialización de estos momentos en buena compañía se ha convertido en la excusa ideal para disfrutar de momentos distendidos sin renunciar a la degustación de auténticas joyas de la gastronomía de cada rincón patrio.

There are fewer customs that are as typically Spanish as aperitif hour. No matter the place and the time of year, socializing in good company during this time has become the perfect excuse to enjoy relaxing moments while tasting real culinary treats from each Spanish region.

COVAP BELLOTA 100% IBÉRICO

COVAP Acorn-Fed 100% Iberian Ham



En la localidad cordobesa de Pozoblanco, en un enclave privilegiado, mágico y único como es el valle de los Pedroches, se producen uno de los manjares más deliciosos de nuestra gastronomía, los productos de bellota 100% ibéricos Alta expresión COVAP. Con la materia prima que nos regala una estirpe de animales únicos, la crianza en libertad da como resultado unos productos de bellota 100% ibéricos con un sabor, textura y personalidad inigualables. Las piezas se obtienen gracias a una cuidada elaboración en la que se controla el aroma, el punto exacto de sal, procedente de las salinas de Odiel en el Parque Natural de las Marismas de Huelva y la temperatura óptima durante los casi 48 meses de curación. Con más de 60 años de trayectoria, la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) ha dado forma a un nuevo concepto agroalimentario que va más allá de la agricultura y la ganadería tradicional, contribuyendo al desarrollo económico y social de todo un territorio.

www.ibericoscovap.com

In the Cordovan town of Pozoblanco, located in the exceptional, magic and unique place that is the Valle de los Pedroches, one of the most delicious delicacies of our gastronomy, COVAP acorn-fed 100% Iberian products. With the raw material which comes from a lineage of unique animals, breeding them in the wild results in acorn-bred 100% Iberian products with unmatched flavour, texture and personality. The pieces are produced meticulously by controlling the flavour, the amount of salt, which comes from the Odiel salt mines in the Marismas Natural Park in Huelva, and the ideal temperature during the 48 months of curing. With over 60 years of history, the Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) has shaped a new agri-food concept that goes beyond traditional agriculture and livestock, contributing to the area's economic and social development.

www.ibericoscovap.com

ANCHOAS DE LA CUEVA

De la Cueva Anchovies



El empresario y gastrónomo Patrick de la Cueva lanza su marca personal de productos gourmet con la denominación De la Cueva. Filetes de Anchoa de Santoña en Aceite de Oliva será su primer delicatessen y el producto utilizado, de primerísima calidad. Procedentes del Cantábrico y adquiridas en la lonja de Santoña, las anchoas De la Cueva provienen de boquerones *Engraulis encrasicolus* capturados en la costa cántabra entre los meses de abril a junio. Con una carne idónea para su conserva en salazón, el tratamiento posterior se cuida al máximo: el punto de maduración –proceso que convierte el bocarte en anchoa–, el laborioso sobado y recorte –limpieza a mano de todas las anchoas, una a una–, el desalado y escurrido y el fileteado y la limpieza. Todo este proceso es confiado a expertas manos femeninas que al mismo tiempo clasifican y envasan las anchoas en función de su tamaño. www.pdelacueva.com.

Patrick de la Cueva, a businessman and a gastronome, has launched his own brand of gourmet products with Denomination of Origin De la Cueva. These Santoña anchovies in olive oil will become their first delicatessen using with a high-quality product. These anchovies, which come from the Cantabrian Sea and purchased in the Santoña fish market, are of the *Engraulis encrasicolus* type, fished in the Cantabrian coast between April and June. They are perfect to be preserved in salt and subsequently handled extremely carefully: the maturing point — the process by which the fish becomes an anchovy –, the laborious handling and trimming — hand cleaning all the anchovies one by one–, removing the salt, draining, filleting and cleaning. All this process is carried out by expert female hands that, at the same time, classify and pack the anchovies according to size. www.pdelacueva.com

LOMO DOBLADO SEÑORIO DE MONTANERA

Señorío de Montanera Coated Loin



Propio de las matanzas tradicionales del sur de Extremadura, el lomo doblado ibérico de bellota es uno de los mayores tesoros de la gastronomía extremeña y uno de los más desconocidos, pues su receta había desaparecido al dejar de transmitirse de padres a hijos. Señorío de Montanera, empresa comprometida con la herencia de la rica gastronomía extremeña, lleva años dedicando gran parte de sus recursos de I+D+i para rescatar del olvido estas y otras tradiciones gastronómicas. Elaborado con cerdo de bellota 100% ibérico, cada pieza es limpiada de grasa externa, adobada con ajo y sal y al día siguiente, untada de una finísima capa de manteca blanca de cerdo ibérico de bellota. Una de las características que hacen especial al lomo doblado es la ausencia de pimentón, de ahí que en el pasado fuese conocido como “lomo blanco”. Estamos sin duda alguna ante un producto excepcional que presenta un intenso sabor a bellota y sin sufrir el enmascarado del pimentón. <https://senorio.es/>

Typical of southern Extremadura traditional slaughters, the acorn-fed Iberian coated loin is one of the greatest treasures of Extremadura's gastronomy and one of the most unknown ones, as its recipe disappeared when it stopped passing from generation to generation. Señorío de Montanera, a company which is committed to continuing Extremadura's rich gastronomical heritage, has spent years devoting a great part of its Research and Development resources to bring back this and other gastronomical traditions. Made with acorn-fed 100% Iberian pork, they remove the outside fat of every piece, they marinate them in oil and salt and, the next day, they spread a thin layer of acorn-fed Iberian pork's lard. One of the things that make this coated loin special is the lack of paprika, which is why it used to be known as “white loin” in the past. We have without a doubt a special product with an intense acorn flavour without the paprika taste. <https://senorio.es/>

GIN TONIC

DR. JEKYLL Y MR. HYDE

Dr Jekyll and Mr Hyde Gin & Tonic



Los amantes del Gin Tonic están de enhorabuena gracias a una nueva propuesta que ha llegado al mercado: Mr. Hyde, una ginebra premium azul elaborada con agua del deshielo de Sierra Nevada y 33 botánicos y Dr. Jekyll, una tónica rosa con base picante y cinco aromáticos que ha sido diseñadas exclusivamente para disfrutarlas juntas. La combinación de ambas da como resultado un gin tonic de suave color violeta que aúna los cinco sabores presentes en el paladar: dulce, amargo, ácido, salado y umami. En palabras de sus creadores, “una bebida con una personalidad tan compleja que en realidad son tres bebidas”, sin duda alguna, el gin tonic perfecto. Dr. Jekyll y Mr. Hyde es un proyecto 100% español, pues la ginebra se elabora en Granada y la tónica en Valencia, que concentra seis años de trabajo intenso y que está llamada a dejar huella en el mundo de los espirituosos. Nacida del sueño de un visionario en su materialización han participado diferentes talentos, desde un diseñador de prestigio mundial hasta un Nariz de Oro, responsable de una receta única. www.jekyllhydedrinks.com

Gin & Tonic lovers are in luck thanks to a new product that has appeared in the market: Mr Hyde, a blue premium gin that is made with Sierra Nevada's melting water and 33 ingredients, and Dr Jekyll, a pink tonic water with a spice base and five flavours, which have been created exclusively to enjoy together. The combination of both results in a light purple gin & tonic that contains all five flavours of our palate: sweet, sour, acid, savoury and umami. As its creators say, “a drink with such a complex personality that is actually three drinks in one”, without a doubt, the perfect gin & tonic. Dr Jekyll & Mr Hyde is a project that is 100% Spanish, as the gin is elaborated in Granada and the tonic water in Valencia, the result of six years of intense work that is going to leave its mark in spirits' lovers. The product of a visionary's dream, several real talents have taken part in making it, from a world-known designer to a recipient of the Nariz de Oro award, who is responsible for a unique recipe. www.jekyllhydedrinks.com

FINO TRADICIÓN

Fino Tradición

Resultado de una larga crianza bajo velo de flor en botas de roble americano mediante el sistema de criaderas y soleras, Fino Tradición de Bodegas Tradición es un vino versátil, muy seco, de gran pureza y complejidad y en plena madurez. Se trata de un vino impactante debido en parte a su plena madurez, resultado de su larga crianza biológica, y a su buena evolución en botella, un rasgo atípico en los vinos finos. También es destacable su versatilidad, pues marida bien con mariscos y pescados, muy especialmente los grasos crudos ya que limpia la boca en el caso del sushi y el sashimi, de los tartares y los carpaccios; con los fritos y rebozados a la manera tradicional y soporta muy bien los salazones y encurtidos y el retrogusto picante de los ceviches. Elaborado con 100% Palomino Fino denota unas salinidad, complejidad e intensidad difícilmente comparables, así como una larga persistencia en el paladar; un vino puro, serio y tradicional, dirigido a paladares educados y hedonistas, aquellos capaces de asimilar lo muy exclusivo. www.bodegastradicion.es

The result of a lengthy ageing process under “flor” — a veil of yeasts, in American oak barrels using the solera and criaderas system, Fino Tradición of Bodegas Tradición is a versatile very dry wine, pure and complex and in full maturity. It is a very impacting wine partly due to its maturity, the result of its long biological ageing and its good evolution inside a bottle, which is not common in fino wines. Its versatility also stands out, as it pairs well with seafood and fish, especially raw ones as it cleanses your mouth when you eat sushi and sashimi, with tartar and carpaccio, with fried or traditionally battered fish and it also goes well with salted and pickled fish and ceviche's spicy aftertaste. Made with 100% Palomino grapes, Fino has saltiness, complexity and intensity which are not easy to find, as well as lasting in your palate for a long time. It is a very pure, serious and traditional wine, ideal for educated and hedonistic palates, those ones that are able to appreciate its exclusivity. www.bodegastradicion.es



VINO POLVORETE 100% GODELLO

Polvorete Wine 100% Godello

La bodega Emilio Moro ha trasladado la calidad, singularidad y tradición de sus grandes tintos de Ribera del Duero a la comarca leonesa de El Bierzo, una zona vitivinícola con un grandísimo potencial, para elaborar vinos blancos 100% Godello. Si primero fueron La Revelía y El Zarzal, ahora es Polvorete el que llega a nuestras mesas. De color amarillo pajizo, limpio brillante y de intensidad media, en nariz muy expresivo y con notas de flores blancas frescas y fruta, el paso por boca de Polvorete es fresco y persistente sin perder la acidez equilibrada propia de la variedad. La añada de su estreno procede de una uva de excelente calidad, fruto de unas condiciones climatológicas favorables, y es que durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción a lo que se añadió un aumento de la temperatura y escasez de lluvias al final de la primavera y, sobre todo, en verano, que provocó que la uva entrará en bodega con mucho grado. Polvorete se presenta con una etiqueta diseñada por el artista mallorquín de renombre internacional Domingo Zapata.

www.emiliomoro.com



The Emilio Moro winery has moved the quality, singularity and tradition of its great Ribera del Duero red wines to El Bierzo region in León, a wine region with enormous potential, to make white wines which are 100% Godello. If we had La Revelía and El Zarzal before, now we are getting Polvorete. Of a straw-yellow colour, clean and bright and of medium intensity, its smell is very expressive and with touches of fresh white flowers and fruit, its aftertaste is fresh and persistent without losing that balanced acidity which is typical of this type of wine. Its vintage comes from a high-quality grape, the result of favourable weather conditions, as during the blooming period it rained a lot, which influenced its making as well as higher temperatures and hardly any rain at the end of spring and, especially, in the summer, which made that the grape came to the winery at a high temperature. Polvorete presents itself with a label designed by the world-renowned Majorcan artist Domingo Zapata.

www.emiliomoro.com

QUESO MANCHEGO HACIENDA GUIJOSO

Hacienda Guijoso Manchego Cheese

La histórica comarca de campo de Montiel, en la provincia de Albacete, acoge El Guijoso, una de las fincas más espectaculares y mejor conservadas de toda Europa. Además de numerosas especies protegidas como lince o avutardas, encontramos uno de los sabinars más antiguos de la península y diferentes cultivos que se trabajan en ecológico, entre ellos, el viñedo del que nacen los vinos de pago de Familia Conesa-Pago Guijoso y una quesería en la se elabora Hacienda Guijoso, uno de los mejores quesos con D.O.P. Queso Manchego. Los quesos Hacienda Guijoso se elaboran con

la leche que procede de la ganadería propia formada por cerca de 4.000 ovejas de raza pura manchega que son alimentadas con un exclusivo menú de alto nivel en proteínas y grasas compuesto de 14 alimentos ecológicos cultivados en la propia finca. Con una curación única en el mundo que se lleva a cabo bajo tierra, a humedad y temperaturas naturales, la principal particularidad de los quesos Hacienda Guijoso es que durante la curación reposan sobre tablas de sabinas que les aporta un aroma inconfundible.

www.familiaconesa.com



The historic region of Montiel, in Albacete, is where we can find El Guijoso, one of the most beautiful and best-preserved estates in Europe. Apart from a lot of protected species such as the lynx and the bustard, we find one of the oldest juniper trees in Spain and several ecological crops, among them the vineyard that is the origin of the wines of the Conesa-Pago Guijoso family and the dairy where Hacienda Guijoso, one of the best Manchego cheeses with Denomination of Origin, is made. Their cheese is made with the milk that comes from their own livestock, which is formed by

around 4,000 pure breed La Mancha sheep which are fed with an exclusive menu that is rich in protein and fat with 14 organic foods that are all grown in the estate. Following a curing process that is the only one in the world as it happens underground, with its natural moisture and temperature, the main feature of the Hacienda Guijoso cheese is that during their curing process they are left on juniper boards that give them a distinctive flavour.

www.familiaconesa.com

ACEITUNAS TORRENT

Torrent Olives



Aceitunas Torrent ofrece Torrent 1898, una línea premium del aperitivo más reconocido en España: la aceituna. Gama gourmet creada por maestros aceituneros que busca despertar los sentidos con un producto de calidad, de producción manual y distribución exclusiva con aceitunas gordales rellenas cultivadas y seleccionadas una a una por su piel tersa y corazón carnoso. La variedad gordal presenta un sabor fino y delicado que casa a la perfección con los sabores de los rellenos en sus versiones caramelizadas, naturales y picante y en el proceso de elaboración las aceitunas se rellenan a mano con frutos naturales escogidos para crear contrastes de textura y sabor, conformando la gama de caramelizadas las rellenas de nuez, fresa, arándano, piña y la de saladas, las rellenas de pimiento rojo, ajo dulce o piri piri. Elaboradas siguiendo los más estrictos estándares de calidad, son el aperitivo perfecto para todos aquellos que buscan materia prima de máxima calidad y sabores y experiencias gastronómicas únicas y exclusivas.
<https://www.aceitunastorrent.com/es/>

Torrent Olives present Torrent 1898, a premium line of the most renowned Spanish aperitif: the olive. A gourmet line created by olive masters who want to awaken your senses with a high-quality product that is produced manually and distributed exclusively with stuffed Gordal olives which are grown and selected one by one because of their smooth skin and meaty inside. The Gordal variety has a fine and delicate flavour that goes perfectly with the flavours of its caramelized, natural and spicy varieties. In the elaboration process the olives are stuffed by hand with natural fruits, chosen to create a contrast of texture and flavour; for example, for the caramelized variety they use walnuts, strawberries cranberries or pineapple and for the savoury olives they use red pepper, garlic or piri piri. Elaborated following the strictest quality standards, they are the perfect snack for those who are looking for a high-quality product and a unique and exclusive gastronomic experience.
<https://www.aceitunastorrent.com/es/>



Las primeras referencias escritas sobre la cecina datan del siglo IV a.C., siendo uno de las más destacada el “Tratado Agrícola” de Columena en el que se describe el proceso de fabricación, el cual es exactamente igual al realizado en la actualidad. También la literatura se he hecho eco de este delicioso manjar, siendo mencionada ya en la obra cumbre de la literatura española “Don Quijote de la Mancha” o en “La Pícara Justina”. Para su elaboración, los únicos ingredientes que se utilizan son la carne de vacuno mayor de un mínimo de cinco años de edad y de un peso vivo mínimo de cuatrocientos kilos, procedente preferentemente de razas bovinas autóctonas de Castilla y León y la sal, empleándose fundamentalmente dos procedimientos. El artesanal se lleva a cabo por sistemas tradicionales que coincide con las épocas más frías del año, mientras que el de tipo industrial o semindustrial permite elaborarla en cualquier época del año, manteniendo en ambos casos todo su sabor y sus excelentes propiedades nutritivas. Dicha elaboración consta de seis operaciones o fases que cronológicamente son: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación. Estudios recientes avalan la altísima calidad de las proteínas presentes en la cecina de León, además de ser un alimento muy interesante por su baja cantidad de grasas y de sal, siendo muy rica en Vitaminas B12, hierro, zinc, fósforo y magnesio.
<https://www.cecinaleon.org/>

IMPRESIONES

Impresiones

La Bodega Los Palomares de la localidad leonesa de Valdevimbre ha llevado la elaboración de vino Pietro Picudo a un escalón superior. Impresiones Cueva, un vino 100% verdejo único, distinto y diferente presenta un color amarillo verdoso con mucha burbuja fina y persistente, un olor intenso con aromas dulces de manzana, piña, melocotón y frutas tropicales y en boca una impresionante sensación punzante y explosiva. En su fase visual, el Rosado Dulce es de color rojo amapola, con un olor muy intenso y aromas dulces de regaliz roja, gominola de fresa y frutas rojas en almíbar y con una entrada en boca dulce, paso ácido, amargo, secante y aromas a golosinas. Por último, el Blanco Dulce es de color amarillo verdoso, con una fase olfativa de intensidad muy alta, con aromas a frutas tropicales y recuerdos a piña, melocotón y manzana y con entrada en boca dulce, paso ácido, pos-gusto amargo y final secante.
<https://www.bodegapalomares.com/>

Los Palomares Winery in Valdevimbre, León, has taken the making of Pietro Picudo wine a step further. Impresiones Cueva, a 100% Verdejo wine, unique, distinctive and different, has a greenish yellow colour and fine persistent bubbles, an intense smell, with sweet aromas such as apple, pineapple, peach and tropical fruits and it gives you an impressively explosive feeling when you drink it. Visually, Sweet Rosé is of a poppy red colour, with a very intense smell and sweet aromas of red liquorice, strawberry jelly beans and red berries in syrup, sweet in your mouth and with an acid, sour and dry aftertaste. Lastly, Sweet White is of a greenish yellow colour, with a highly intense smell, with aromas of tropical fruits and reminiscence of pineapple, peach and apple, sweet in your mouth, then acid and a sour and dry aftertaste.
<https://www.bodegapalomares.com/>

CECINA DE LEÓN

Leon's Cured Beef

The first written references about cured beef date from the 4th century BC, for example Columella's “Tratado Agrícola” where he describes the curing process, which is exactly the same as the way it is done nowadays. Literature has also referred to this delicious food, with a mention in the masterpiece of Spanish literature, “Don Quixote” or in “La Pícara Justina”. For its making, the only ingredients that are used are beef meat, which is at least 5 years old and weighed at least 400 kilograms, mostly coming from local cattle breeds, and salt, mainly using two methods. The traditional way, which takes place in the coldest months of the year, while the industrial or semi-industrial one enables it to be made throughout the whole year, keeping its flavour and its excellent nutritional properties in both cases. Its making consists of six phases, which chronologically are: shaping, salting, cleaning, settling, smoking and drying or curing. Recent studies vouch for the high quality of the proteins that this cured beef has, apart from being a food which contains a low amount of fat and salt and is rich in vitamin B12, iron, zinc, phosphorus and magnesium.
<https://www.cecinaleon.org/>



BAJO ARTICO by GRUPO NUBA

NORUEGA

ballenas, fiordos & luces

LOW ARCTIC NORWAY, whales, fjords & lights

NUBA, empresa referente en el diseño de grandes viajes exclusivos y a medida por los cinco continentes, nos propone un viaje a las Islas Lofoten, la joya de Noruega, entre increíbles fiordos, pueblos que parecen haberse detenido en el tiempo y paisajes marinos únicos.

NUBA, a company which is well-known for designing exclusive and tailor-made trips across the five continents, offers a trip to the Lofoten Islands, Norway's real gem, among breathtaking fjords, villages where time seems to have stopped and unique sea landscapes.



En la región de Nordland, a 300 kilómetros al norte del Círculo Polar Ártico, se encuentran las Islas Lofoten, una cadena montañosa de 100 kilómetros de largo que discurre en paralelo a la cordillera de los Escandes en la zona continental. Aquí es donde da comienzo esta maravillosa e increíble experiencia que nos propone NUBA. El viaje tendrá una duración de ocho días y siete noches, del 23 al 30 del próximo mes de noviembre y contará con un completo y variado programa de actividades: safari en lancha de expedición

al Fiordo del Troll, recorrido por tierra hacia el sur y descubrir el archipiélago de Lofoten con sus espectaculares montañas, valles glaciares y playas desiertas de aguas turquesa, excursión a bordo del M/V Kinfish en busca de ballenas –grupo de 12 personas con apoyo de 2 zódiacs–, actividades como la pesca y baños en las aguas del Ártico con trajes especiales, paddle surf, búsqueda de lugares con cielos despejados para admirar las auroras boreales o visitas a los museos Polar y de la etnia Sami en Tromsø.

GO SUGGESTION

También habrá tiempo para conocer diferentes localidades como el pueblo de pescadores de Henningsvaer o Tromsø, puerta del Ártico, con sus bonitas vistas de las montañas Tromsdalen. El contacto con los habitantes de estas poblaciones se completa con almuerzos en restaurantes locales –donde disfrutar de la deliciosa gastronomía ártica y nórdica– y con la compañía de guías expertos en regiones polares, quienes contarán historias sobre el modo de vida del pueblo sami, los exploradores noruegos o la fauna autóctona.

En cuanto a las pernoctaciones, éstas se llevarán a cabo en alojamientos especiales y con encanto como el Nyvagar Rorbu Hotel, un logde de cabañas situadas en la histórica área de Storvagan y en el hotel Scandic Ishavs, en la localidad de Tromsø, desde el que disfrutar de las maravillosas vistas al Estrecho de Troms.

Este otoño viaja al Bajo Ártico noruego y descubre los paisajes más espectaculares del planeta. <http://nubaeverywhere.com/viajes-grupo-a/artico-noruego-fiordos-ballenas/>

In the Nordland region, 300 kilometres north of the Arctic Circle, we find the Lofoten Islands, a mountain range which is 100 kilometres long and is parallel to the Scandinavian Alps, or the Scandes, in the continent. Here is where this amazing and incredible experience that NUBA offers starts.

The trip will last for eight days and seven nights, from the 23rd to the 30th November this year and will have a complete and varied ac-



tivity program: boat safari along the Trollfjord, an overland journey to the southern part of the region in order to discover the Lofoten Archipelago with its spectacular mountains, glacial valleys and deserted beaches of turquoise waters, a trip aboard the M/V Kinfish in search of whales — a group of 12 people and 2 Zodiac boats —, activities such as fishing and swimming in Arctic waters wearing a special suit, paddle surfing, looking for clear skies in order to admire the northern lights or visiting the Polar Museum and the Sami Museum in Tromsø. There will also be time to visit different places such as Henningsvaer, a fishing village, or Tromsø, the gate to the Arctic, with its beautiful views of the Tromsdalen Mountains. The contact with the locals is rounded off with meals in local restaurants — where one can enjoy the delicious Arctic and Norwegian cuisine — with the company of guides that are experts in Polar regions and will tell stories about the Sami way of life, Norwegian explorers of the native wildlife.

Regarding accommodation, this will take place in special and charming lodgings such as the Nyvagar Rorbu Hotel, a series of cabins that are located in historic Storvagan, and the Scandic Ishavs Hotel, in Tromsø, where you will enjoy amazing views of the strait.

Next autumn travel to Arctic Norway and discover the most spectacular landscapes in the world.

<http://nubaeverywhere.com/viajes-grupo-a/artico-noruego-fiordos-ballenas/>





MADRID TWILIGHT

PASEOS EN TIEMPOS DE
PANDEMIA

MADRID TWILIGHT, WALKS IN
TIMES OF PANDEMIC

by Ángel López Soto

GO PHOTO BOX



“MADRID TWILIGHT, paseos en tiempos de pandemia” es un ensayo fotográfico sobre la ciudad de Madrid a través de una serie de fotografías hechas a lo largo de los tres meses posteriores al primer estado de alarma por la Covid-19, y en vísperas de un nuevo confinamiento por el rebrote de contagios de una segunda oleada.

Una visión cotidiana y más amable de los tiempos de la pandemia en busca de la nueva normalidad, en la que las calles de la capital se encuentran huérfanas del trajín cotidiano de cualquier gran ciudad. Pocos vehículos y menos gente en la calle de lo que Madrid nos tiene acostumbrados, siendo mayoría aquellos que sacan a pasear a sus perros y, sobre todo, muchas mascarillas que dan a la ciudad una imagen totalmente desconocida.

Captadas en la franja de dos horas que transcurren desde el momento del crepúsculo cuando la luz natural comienza a fusionarse con la artificial, para hacer este ensayo he tratado de buscar zonas reconocibles de Madrid. Y para realizar las imágenes he utilizado una cámara de 60 megapíxeles y únicamente con gran angular que permite hacer reencuadres con la garantía de mantener la mayor calidad posible.

Fundador de Gea Photowords (asociación de fotógrafos, periodistas, cineastas y escritores ligada a todo lo que afecta al Medio Ambiente, a los Derechos Humanos y a la diversidad de nuestro mundo en todas sus formas y aspectos)

junto al fotógrafo Alfons Rodríguez y al periodista Juan Carlos de la Cal, Ángel López Soto es fotoperiodista y centra su actividad principalmente en temas de actualidad y denuncia social, colaborando con medios de comunicación nacionales e internacionales.

Algunos de sus proyectos y reportajes han sido realizados con la colaboración de UNICEF, Cruz Roja, Agencia Española de Cooperación Internacional (AECID), UNFPA (United Nations Population Fund), Ayuda en Acción, Action Aid, Fundación Amigó o la Fundación Vicente Ferrer entre otras, pero su proyección llega más lejos como lo atestigua el haber sido seleccionado por la agencia Gamma de París, entre varios fotógrafos del mundo, para fotografiar la Alhambra de Granada dentro del proyecto ‘Patrimonio 2001’ sobre el Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

Profesional comprometido como pocos, a partir de 1997 comenzó a documentar gráficamente este éxodo tibetano. Siguiendo su rastro, además de al Tíbet ha viajado en una treintena de ocasiones a India y Nepal —en las zonas del Himalaya es donde se halla el mayor número de refugiados—, así como a Canadá y varios países europeos donde hay comunidades tibetanas. Como fotógrafo, ha publicado decenas de reportajes sobre la cuestión del Tíbet, tanto en medios españoles como extranjeros, al tiempo que ha organizado conferencias, proyecciones audiovisuales y exposiciones para darle visibilidad al conflicto.





En 1998 fue recibido en Dharamsala (India) por el Dalái Lama, líder espiritual y político del pueblo tibetano, con quien se ha reencontrado en varias ocasiones a lo largo de estos años. Premiado en múltiples ocasiones dentro y fuera de España, su último galardón conseguido le vino, en tiempos de pandemia, de la mano del 2020 Sony World Photography Awards con la serie 'Senegalese Wrestlers'.

www.lopez-soto.com

Instagram: www.instagram.com/angel_lopez_soto/

Facebook: www.facebook.com/ang3elo/

e-mail: info@lopez-soto.com



"MADRID TWILIGHT, walks in times of pandemic" is a photographic essay dedicated to the city of Madrid through a series of photographs taken throughout the three months which followed the first Covid-19 state of alarm and on the eve of a new lockdown due to the outbreak of a second wave.

An everyday and kinder vision of pandemic times in search of a new normal, where the city streets find themselves without the daily hustle and bustle of any big city. Fewer vehicles and even fewer people than we are used to seeing in the streets of Madrid, mostly people taking their dogs for a walk and, above all, a lot of face masks that give the city a totally unknown image.

The photos have been taken in the space of the two hours since twilight when the daylight starts to blend with the artificial light and in order to do this essay, I have tried to look for well-known places in Madrid. To take these photos I have used a 60-megapixel camera and just a 24mm wide-angle lens which allows me to frame the shot ensuring the highest quality possible.

The founder of Gea Photowords (an association of photographers, journalists, cinematographers and writers which is linked to issues that affect the environment, human rights and the world's diversity in all its shapes and forms) together with photographer Alfons Rodríguez and journalist Juan Carlos de la Cal, Ángel López Soto is a photojournalist and focuses mainly on current affairs and social protest, working with national and international media.

Some of his projects and reports have been done in collaboration with UNICEF, Red Cross, Agencia Española de Cooperación Internacional (AECID), UNFPA (United Nations Population Fund), Ayuda en Acción (Action Aid), Amigó Foundation or the Vicente Ferrer Foundation among others, but his projection goes even further, which is shown by the fact that he was chosen by the Gamma Agency in Paris, among several photographers from other places of the world, to photograph the Alhambra in Granada as part of the 'Heritage 2001' Project, which is about UNESCO's World Heritage.

Being a committed professional, from 1997he started to document this Tibetan exodus. Following their trace, he has also travelled to India and Nepal — to those areas in the Himalayas where more refugees live — as well as Canada and several European countries where Tibetan communities can be found.

As a photographer, he has published dozens of reports about Tibet, both for Spanish media and foreign ones, as well as organizing conferences, audiovisual presentations and exhibitions in order to give visibility to the conflict.

In 1998 he was welcome in Dharamsala (India) by the Dalai Lama, the spiritual and political leader of the Tibetan people, meeting him more times along the years.

Having received multiple awards in Spain and abroad, he has received his latest award, during these pandemic times, in the 2020 Sony World Photography Awards for his series 'Senegalese Wrestlers'.

www.lopez-soto.com
Instagram: www.instagram.com/angel_lopez_soto/
Facebook: www.facebook.com/ang3elo/
e-mail: info@lopez-soto.com







CAMINO DE SANTIAGO por tierras de SORIA

The Camino de Santiago through Soria

La situación geográfica de Soria, a mitad de camino entre Galicia y Cataluña, la hizo partícipe de la epopeya religiosa, social y cultural de las peregrinaciones a Santiago de Compostela.

Soria's geographic location, right between Galicia and Catalonia, made the city become a part of the religious, social and cultural journey that is the pilgrimage to Santiago de Compostela.



Cuatro son las rutas de peregrinación que discurren por tierras sorianas: **El Camino Soriano**, **El Camino de la Lana**, **El Camino Carretero** y **El Camino de Sur**. Un excitante viaje que nos llevará por barrios árabes, atalayas, iglesias, monasterios, palacios, castillos, puentes y pueblos medievales, yacimientos, arcos romanos... y en el que podremos admirar diferentes estilos arquitectónicos como el románico, el gótico o el renacentista.

El Camino Soriano, alternativa al Camino de Santiago del Ebro, comienza en Ágreda con su interesante casco histórico y continúa por Soria y las localidades de Calatañazor, El Burgos de Osma o San Esteban de Gormaz, estas últimas Conjunto Histórico Artístico. **El Camino de la Lana**, considerado uno de los más antiguos trazados comerciales de la Península nos permitirá conocer lugares tan interesantes como Retortillo de Soria, Caracena, San Esteban de Gormaz o Alcubilla de Avellaneda. **El Camino Carretero** que comienza en Ágreda y visita poblaciones como Soria, Abejar, Navaleno, San Leonardo de Yagüe o Uce-ro y **El Camino de Sur**, una oportunidad única para descubrir Santa María de Huerta, Arcos de Jalón, Medinadelí, Almazán, Berlanga de Duero y El Burgo de Osma.

Experimenta el Camino de Santiago desde Soria y descubre una provincia generosa en testimonios culturales, artísticos y monumentales y por su puesto, descubre su grandiosa riqueza natural y su gastronomía.

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

There are four pilgrimage routes that cross Soria: **The Camino Soriano**, **The Camino de la Lana**, **The Camino Carretero** and **The Camino de Sur**. Without a doubt this is a very exciting journey that will take us along Moorish quarters, Medieval watchtowers, churches, monasteries, palaces, castles, bridges and towns, Roman sites and arches, etc, where we will be able to admire different architectonic styles such as the Romanesque, the Gothic or the Renaissance, among others.

The Camino Soriano, an alternative route to the Camino del Ebro, starts in Ágreda with its interesting old town, and then continues in Soria and some places like Calatañazor, El Burgos de Osma or San Esteban de Gormaz. The last two were declared Historic Artistic Sites. **The Camino de la Lana**, considered to be one of the oldest trade routes in the Iberian Peninsula, will allow us to visit places as interesting as Retortillo de Soria, Caracena, San Esteban de Gormaz or Alcubilla de Avellaneda. **The Camino Carretero** also starts in Ágreda and goes through Soria, Abejar, Navaleno, San Leonardo de Yagüe and Uce-ro. **The Camino del Sur** is a unique opportunity to discover Santa María de Huerta, Arcos de Jalón, Medinadelí, Almazán, Berlanga de Duero and El Burgo de Osma.

Experience the different proposals of the Camino de Santiago in Soria and discover an area which is rich in cultural, artistic and monumental testimonies, not forgetting its amazing natural treasures and its gastronomy.

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



THE BRIDGE COLLECTION

historia del hombre y su relación
con las bebidas espirituosas

the history of mankind and its
relationship with spirit drinks

The Bridge Collection es un relato de la historia del hombre y su relación con las bebidas espirituosas, una narración de la Humanidad a partir de los recipientes que se han usado a lo largo de los siglos para beber.

Texto | Text: Ignacio Cuenca
Fotografía | Photography: WOW Porto

The Bridge Collection is an account of the history of mankind and its relationship to spirit drinks, a story of humanity through the containers that have been used to drink over the centuries.



Es además uno de los seis museos que se pueden visitar en WOW Porto, un nuevo barrio cultural y turístico nacido en la ciudad portuguesa de la mano del grupo The Fladgate Partnership, propietarios de importantes marcas de vinos de Oporto, de hoteles, restaurantes y empresas de distribución y sostenibilidad.

Este proyecto, clasificado como Interés Nacional Potencial (PIN), ha nacido con el objetivo de reforzar la oferta cultural de la ciudad y aumentar el atractivo turístico de la zona, siguiendo siempre criterios de sostenibilidad y buscando incrementar la estancia media en el norte del país. WOW Porto es una mezcla de cultura, tradición y arte en el que se recopila la historia y las emociones que se esconden detrás del afamado vino de Oporto, así como el ritual en torno a esta bebida y la industria del corcho. Experiencia lúdica y didáctica apta para todas las edades que incluye además la escuela del vino, múltiples tiendas, una sala de exhibiciones,

un espacio para eventos, nueve restaurantes, bares y cafeterías; y va aún más allá, pues se sumerge en el patrimonio histórico de Oporto y revela los secretos de algunas de las principales industrias de la región como son el textil y la moda e incluso el chocolate.

Vasos y copas de vino del mundo

Visitar The Bridge Collection es iniciar un viaje en el tiempo que muestra la perspectiva de las primeras civilizaciones hasta la actualidad. Y lo logra gracias a las más de 1800 piezas de diverso tipo y origen, entre las que resalta la más antigua, datada en el año 7000 a.C.

Precisamente, la variedad de piezas por tipología y época que se expanden por un amplísimo periodo de tiempo y el hecho de ofrecer el testimonio de culturas y costumbres muy diversas convierten a esta colección en una experiencia fascinante.

Sala dedicada a la época Europa Moderna | Modern Europe Room



Ritón, pieza, de origen griego | Rhyton, A Greek piece

Esta exposición permanente vio la luz gracias a la pasión de Adrian Bridge, CEO de WOW, que empezó hace varios años a recopilar estas piezas como parte de su colección de antigüedades, siendo las primeras una serie de copas romanas adquiridas en el Reino Unido y utilizadas para servir vino de Oporto

a los comensales como culminación de veladas gastronómicas que celebraba en su casa. Pero fue hace tres años cuando Bridge decidió ampliar la colección con otros elementos también relacionados con el mundo del vino y compartir estos tesoros con el público que cada día visita WOW Porto.



Cáliz de cuarzo y plata dorada del Renacimiento alemán /
Quartz and gold-plated silver chalice from the German Renaissance

Piezas más destacadas

The Bridge Collection hace un repaso a 9.000 años de la historia del ser humano mostrando los usos y costumbres ligadas a los recipientes de uso diario, vasos y copas ceremoniales, exquisitas vajillas y obras artesanales de incalculable valor. Algunas de las piezas más interesantes que nos encontraremos son un vaso del 450 a.C. elaborado en piedra y típico de las regiones del Rin y el Danubio, un tazón elaborado con una sola pieza mineral de ágata del año 1600 d.C. originario del noroeste de la India o un cáliz chino de cerámica negra del periodo Kangxi (año 1662), decorado al estilo asiático Lac Burgauté con motivos naturales y un poema en mandarín.



Copa romana elaborada con Terra Sigillata /
Roman cup made with Terra Sigillata

Otros recipientes destacados de la colección son una espectacular copa elaborada en el año 1580 con cristal de roca y piezas de oro y esmalte dorado; un ritón, antiguo recipiente ceremonial con su tradicional forma de cuerno que imita la complexión de las mandíbulas y la musculatura de un ciervo joven y un tazón de jade de origen mongol (año 1700) encontrado en la India y tallado en jade nefrita que usaban los emperadores mongoles para beber vino o tomar opio disuelto en vino mezclado con especias. Como curiosidad, esta pieza perteneció a Elsa Shciaparelli, célebre diseñadora de moda italiana que rivalizó con Coco Chanel por el trono de la moda parisina.

En la actualidad, The Bridge Collection es una colección viva, en continuo crecimiento, y formada por recipientes provenientes de los cinco continentes. Una colección que es también un sentimiento como claramente expresa Bridge con estas palabras: “Me emociona saber que, alguna vez, todas estas copas y recipientes se usaron, en fiestas, en ceremonias y celebraciones, en rituales religiosos... y esto hace que la historia cobre vida en cada una de estas piezas”.

<https://wow.pt/es/experiencias-museos/the-bridge-collection/>

“L'Arte Vetraria” o el Arte de hacer Vidrio, Florencia 1612 /

“L'Arte Vetraria” or Glass-making Art, Florence 1612



“Copas radioactivas” / “Radioactive cups”





Mongolian bowl in nephrite jade |
Tazón mongol tallado en jade nefrita

It is also one of the six museums that can be visited in WOW Porto, a new cultural and tourist area in the city that was founded by the Fladgate Partnership group, who are the owners of well-known Port wine brands, hotels, restaurants and delivery and sustainability companies.

This project, considered a Potential National Interest (PIN), has emerged with the aim of reinforcing the city's cultural offer and increasing the area's tourist appeal, always following sustainability criteria and trying to boost the average stay in the north of the country. WOW Porto is a mixture of culture, tradition and art where the history and the emotions behind the famous Port wine are compiled, as well as the ritual around this drink and the cork industry. An entertaining and learning experience for all ages that also includes Wine School, numerous shops, an exhibition hall, a function room, nine restaurants, bars and coffee shops; and it goes far beyond that, as it immerses in Porto's historic heritage and reveals the secrets of some of the region's main industries such as the textile, the fashion and even the chocolate industry.

Wine Glasses of the World

To visit The Bridge Collection is to go on a journey through time, a journey that shows the point of view from the earliest civilizations until present times. It does so thanks to more than 1,800 pieces of different types and origins, with the oldest one dating back to the year 7000 BC.

It is precisely the variety of pieces, of different types and ages, that expand through a long period of time and the fact that they provide evidence of very diverse cultures and customs what make this collection a fascinating experience.

This permanent exhibition came into existence thanks to Adrian Bridge's passion. He is WOW's CEO and he started collecting these pieces years ago as part of his antique collection, the first ones being a series of Roman cups that were bought in the UK and used to serve Port wine to his guests, at the end of the dinners he held in his house. However, three years ago he decided to expand his collection with other elements that were also wine related and to share these findings with the people who visit WOW Porto daily.



Section dedicated to ancient Rome | A section devoted to Ancient Rome



Cup made with a Roman Technique from the 3rd century /
Copa realizada con una técnica romana desarrollada en el siglo III

More important pieces

The Bridge Collection goes over 9000 years in the history of humankind showing the habits and customs linked to daily-use containers, ceremonial glasses and cups, exquisite crockery and invaluable handmade pieces.

Some of the most interesting piece are a glass from 450 BC, made in stone and typical of the Rhine and Danube regions, a bowl made with a single piece of agate from 1600 AC from Northwest India or a Chinese chalice made with blackclay from the Kangxi period (1662), decorated in the Asian Lac Burgauté style with natural motives and a poem in Mandarin.

Other containers that stand out in the collection are: an spectacular cup from 1580, made with rock crystal and gold pieces and enamel; a rhyton, an ancient ceremonial container with its traditional horn shape that resembles a young deer's jaw and muscles and a Mongol jade bowl to drink wine or take opium diluted in wine and mixed with spices. As a curiosity, this piece used to belong to Elsa Schiaparelli, a

famous Italian designer who competed against Coco Chanel for the Parisian fashion throne.

Nowadays, the Bridge Collection is a live collection which is constantly growing and is formed by containers from all five continents. A collection that is also a feeling, as Bridge clearly states: "It's exciting to know that, at some point, all these cups and containers were used in parties, ceremonies and celebrations, in religious rituals... and this makes history come to life in each and every one of these pieces."

<https://wow.pt/es/experiencias-museos/the-bridge-collection/>

"Dinos", to mix wine and water in Greek symposiums. 3rd century BC /

"Dinos", para mezclar el vino y el agua en los simposiuns griegos. Siglo III a.C.



Mother-of-pearl and shell cup with
silver basis and stem. Year 1900 /
Copa de nácar y conchas marinas con
base y tallo de plata. Año 1900



Silver bowl used in Viking ceremonies /
Cuenco de plata empleado en ceremonias vikingas





DISFRUTA DE LAS MEJORES IMÁGENES Y DEL MEJOR SONIDO. **ELIGE LA MEJOR.**

La **PowerShot G7 X Mark III**, es una cámara ideal para videoblogueros. Conéctate a una red y **retransmite en directo a tu canal de YouTube**. Captura las mejores imágenes gracias a su **vídeo 4K**, el **gran sensor de tipo 1,0** y las **fotos de 20,1 megapíxeles**. Hazte ahora con el **Premium Vlogger Kit** y empieza a compartir tu contenido.

**PREMIUM
VLOGGER
KIT**



PowerShot G7X Mark III

LIVE
Streaming

4K

20.1 MEGA
PIXELS
HIGH-SENSITIVITY
CMOS

24mm
WIDE
4.2x

Wi-Fi
Bluetooth®

USB
Charging

Canon

Live for the story_



TONI ZAMORANO

Fundador de la ONGD Formación Senegal
Founder of the NGO Formación Senegal

De mirada intensa, semblante afable, cordial y gran conversador, este Ingeniero de Sistemas Físicos ha desarrollado su trayectoria profesional como ingeniero de software en el sector privado, sin olvidar su vocación emprendedora de proyectos tecnológicos y la docencia. Los viajes, el deporte y su hijo Manu, junto con su compromiso al frente de la ONGD, centran la actividad de este valenciano de 52 años que está convencido de la capacidad que tiene la sociedad civil como motor transformador hacia un mundo más justo.

Por | By: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Formación Senegal

With his intense gaze, his friendly face and his kind and talkative personality, this systems engineer has worked as a software engineer in the private sector, as well as developing technological projects and teaching. Travelling, sports and his son Manu, together with his commitment to his NGO, are the activities this 52-year-old Valencian man, who is convinced of the ability that our society has to change the world towards a fairer one, dedicates his time to.

¿Qué es Formación Senegal?

Es una ONG de desarrollo, miembro de la Agencia Española para la Cooperación Internacional y Desarrollo AECID y en estos momentos un ejemplo de organización del tercer sector, es decir, un grupo de profesionales que trabajamos en una organización sin ánimo de lucro basada en el voluntariado y ejecutando proyectos de cooperación internacional para el desarrollo en Senegal.

¿Dónde ejercéis vuestra labor?

Desde un inicio en Senegal, de ahí nuestro nombre, concretamente en una zona rural en el departamento de Kébemer, en lo que se denomina Sahel Africano, una franja subsahariana que abarca distintos países muy afectada por el cambio climático, padeciendo desde hace años una sequía permanente y una degradación de las condiciones de vida de las comunidades agrícolas, lo que ha supuesto un éxodo endémico de dramáticas consecuencias.

¿En qué centráis vuestra actividad?

Nuestra organización está en continua evolución gracias al conocimiento adquirido en cada viaje y en cada misión. No es sencillo ni rápido entender una realidad socio-cultural tan distinta a la nuestra, el desprenderse de muchos estereotipos y clichés culturales de un occidental que no ha viajado a África y que condicionan, y mucho, el trabajo en un inicio. Por ello seguimos necesitando de mucha adaptación para aproximarnos de manera óptima a su realidad, al igual que ellos a la nuestra. Esto supone que vamos desarrollando nuestros proyectos en función de la inmersión que realizamos. Como filosofía inicial la ONG se creó con la voluntad de situar preferentemente el foco formativo en la formación profesional de mujeres, pues son las que asumen el cuidado de la familia cuando los hombres migran en busca de oportunidades. Ellas son, con diferencia, el sector más vulnerable y si la formación se queda incompleta por falta de infraestructuras supone un freno al desarrollo de la comunidad.

Por ello desde un inicio, junto con la pedagogía en distintas áreas, hemos ejecutado proyectos como llevar energía solar a una escuela, construir un pozo de agua potable, instalar riego por goteo, construir una guardería de estimulación temprana. En este momento acabamos de construir un taller textil de formación y empleo para más de 150 mujeres, capacitando profesionalmente a la comunidad local.

¿En qué medida crece vuestra organización y como os financiáis?

Formación Senegal tiene vocación de ONG. Nuestra forma de trabajar, nuestro perfil de personal voluntario y la necesidad de proximidad con nuestros socios y empresas colaboradoras hacen que nos sintamos más cómodos y pragmáticos siendo una organización pequeña. Esto no significa que renunciemos a crecer cuando la necesidad y la realidad se impone, muestra de ello es que hace 2 años empezamos con la línea médico-sanitaria, suponiendo la incorporación de profesionales de contrastada experiencia para liderar el proyecto médico. Este será el siguiente reto importante de Formación Senegal, por lo que ya estamos construyendo un dispensario médico para dar atención a una comunidad de unos 750 niños que viven en condiciones muy difíciles. Nuestra financiación es 100% privada, tanto de socios y simpatizantes como de nuestras “empresas con corazón” que confían en nuestra labor, además de líneas de Responsabilidad Social Corporativa en formato de mecenazgo.

¿Os ha cambiado vuestra visión inicial como Ong tras estos años de trabajo?

Sin duda, empezando por el mismo concepto de lo que debe ser una ONG como la nuestra, en un inicio inconscientemente marcada por la definición de ayuda desde nuestra perspectiva de personas que vivimos cómodamente en la “otra” parte.

¿A qué te refieres exactamente?

Me refiero a determinar con la máxima eficiencia el foco en el tipo de comunidades con las que trabajamos. La inercia nos lleva en muchas ocasiones a entender la cooperación internacional como un modelo de ayuda básica, pero eso debe ser analizado con mucha profundidad. Te pondré un ejemplo: si yo me quedara sin trabajo y sin recursos, agradecería, y mucho, que amigos y familiares me echaran una mano, me compraran comida, me pagaran las facturas, etc, pero esta es una dinámica no sostenible; si me dejarán elegir yo preferiría que me ayudarán a encontrar un trabajo digno y yo cubrir mis necesidades. La dignidad también se basa en la capacidad de poder elegir y de tener autosuficiencia y no dependencia. Si en una comunidad no disponen de escuela y una organización consigue financiación para la misma, quizás habría que reflexionar si es más conveniente usar los recursos para generar oportunidades a la población local para que generen sus propios ingresos y que ellos se construyan y mantengan su escuela, aunque tarden más en tenerla. Eso precisa de más talento en las organizaciones, más visión de futuro, más integración y conocimiento de las comunidades locales.





¿Has comentado al principio que en estos momentos sois una organización del tercer sector, significa esto que podéis transformaros en otro tipo de organización?

Esta pregunta es muy importante y creo que es una de las cuestiones que todas las ONG's están reflexionando. Hay que ser muy autocríticos como herramienta básica de mejora y todas están transformándose en los últimos años, pues la globalización y los avances en muchos campos obligan a dejar atrás viejos esquemas. Los nuevos retos obligan a planteamientos diferentes y hace años ya que surgieron las organizaciones del cuarto sector, las llamadas empresas sociales o de impacto que funcionan con parámetros de máxima profesionalidad y con estructura empresarial, pero que su concepto del "beneficio" no es solo el económico, sino que es el social. Son empresas con el objetivo de

solucionar problemas sociales o medioambientales, pero infinitamente más eficaces y no dependientes de financiación externa. En España ya hay muchos ejemplos que están transformando la forma de hacer las cosas.

Formación Senegal seguirá siendo una ONG basada en el voluntariado, pero evaluamos posibles caminos de emprendimiento social para, también, garantizar la viabilidad económica de la ONGD y profundizar en nuestra convicción de que el escenario más eficaz para solucionar los problemas de los desequilibrios sociales donde trabajamos es la creación de empleo digno. Cuando una mujer obtiene un salario justo los demás problemas como la sanidad, la educación de sus hijos, etc. quedan garantizados, además del empoderamiento e independencia que ello supone.

www.formacionsenegal.org

What is Formación Senegal?

It is a development NGO, a member of the Spanish Development Cooperation Agency (AECID) and, right now, an example of a third sector organization, that is, a group of professionals who work in an NGO which is based on volunteer work and international cooperation projects for the development of Senegal.

Where do you work?

From the beginning, in Senegal, hence the name, especially in a rural area in the Kebémer Department, in an area known as African Sahel, a Sub-Saharan strip that includes countries that are terribly affected by climate change, having endured a permanent drought and a deterioration in the living conditions of the farming communities for years, which has resulted in an endemic exodus with terrible consequences.

What does your work entail?

Our organization is constantly evolving thanks to the knowledge that we gain in each trip and mission. It is not easy or quick to understand a socio-cultural reality that is so different from ours, whilst trying to let go of cultural stereotypes and clichés that a Westerner who has never been to Africa might have, issues that might very much determine their work at first. That is why we still need a lot of adaptation to get closer to their reality, and to allow them to get a closer look to ours too. This means that we are developing our projects according to the immersion we make. Regarding its original philosophy, the NGO was founded with the will to place the focus mostly on the professional development of women, as they are the one who take on the role of looking after their family when the men migrate in search of opportunities. Women are, without a doubt, the most vulnerable group and if their training is not complete due to the lack of infrastructures, this will put a stop to the development of the community. For this reason, from the beginning, as well as teaching in different areas, we have carried out projects such as providing a school with solar energy, building a clean water well, installing trickle irrigation systems or building a nursery. Right now, we have just built a textile workshop that will provide training and employment to over 150 women, giving the community more professional development.



How is your organization growing and how do you get funding?

Formación Senegal aims at being an NGO. Our way of working, the volunteering nature of our staff and the need to feel close to our partners and supporting companies make us be more comfortable and pragmatic by being a small organization. This does not mean that we oppose to growing when the need and the reality prevail. Evidence of this is that two years ago we began a medical and health project, incorporating very experienced professionals who would lead this project. This will be the next challenge for Formación Senegal, so we are already building a medical dispensary to give assistance to a com-

munity with 750 children that live in precarious conditions.

Our funding is 100% private, both from partners and supporters and from our “Companies with a Heart” that have faith in our work, as well as Social Corporate Accountability lines in the form of sponsorship.

Has your original vision changed after all these years as an NGO?

Certainly, starting with the very same concept of what an NGO such as ours should be, as it was unconsciously defined at the beginning by the idea of help from our perspective of people who live comfortably “elsewhere”.



What do you mean by that?

What I mean is that we determine, as efficiently as possible, how we focus on the type of communities we work with. Our own inertia often leads us to understand international cooperation as a basic aide model, but this must be analysed in detail. I'll give you an example: if I lost my job and had no resources, I would be very grateful if my friends and family helped me, bought me food, paid my bills and so on. But this is not sustainable; if I had a choice, I would prefer if they helped me to find a job so that I could meet my needs. Dignity is also based on the ability to choose and to be self-sufficient without depending on anyone. If they do not have a school in a community and an organization gets funding that will help build one, it might be worth thinking whether it is better to use those resources to create opportunities for the local communities so that they can generate their own income, allowing them to build and keep their own school running, even if it might take them longer to do so. This requires more talented people in these organizations, more foresight, more integration and more knowledge of the local communities.

At the beginning you have mentioned that right now you are a third-sector organization, does this mean that you might become a different type of organization?

That is a very important question and I think it is one of those questions that all the NGOs are asking themselves. The willingness to be self-critical is a basic tool in order to improve and everything has been changing for the last few years, as globalization and general advanced make us leave old patterns behind. The new challenges call for different approaches and a few years ago fourth-sector organizations emerged, the so-called social or impact companies that work with parameters of the highest standards of professionalism and a corporate structure, but whose concept of “profit” is not just an economic one but also a social one. These are companies whose aim is to solve social or environmental problems, but they are way more efficient and do not depend on external funding. There are many examples of these companies, which are changing the way things are done, in Spain. Formación Senegal will keep on being an NGO that is based on volunteer work, but we assess possible social ventures in order to guarantee the NGO's financial viability and to strengthen our belief that the best way to solve the social imbalance issues in these communities is to create jobs. When a woman receives a living wage, all the other matters such as her health or her children's education are ensured, as well as the feeling of empowerment and independence she experiences.

www.formacionsenegal.org





JAGUAR I-PACE

***El SUV más inteligente, mejor conectado
y más rápido cargando***

***The smartest, best connected
and fastest at charging SUV***

Desde su lanzamiento, el I-PACE, el primer SUV Premium cien por cien eléctrico, ha recibido más de 80 premios mundiales, que refuerzan su posición como el mejor vehículo eléctrico de su categoría y logrado la máxima calificación de cinco estrellas Euro NCAP.

From the moment it was launched, the I-PACE, the first SUV Premium that is 100% electric, has received more than 80 world awards, which reinforces its position as the best electric car of its category having got the maximum rating of five stars for Euro NCAP.

Gracias a los dos motores eléctricos ubicados uno en cada eje rodante, ofrece un excepcional rendimiento de 400 CV y 696 Nm. Estas cifras se suman a la eficiencia de la tracción total, a su construcción en aluminio y su bajo centro de gravedad para conseguir un gran equilibrio entre las altas prestaciones, el buen comportamiento de su bastidor, la elegancia de su diseño, la exclusividad de su equipamiento y su terminación, todo armonizado con una autonomía real mejorada y una gran facilidad de uso diario.

El nuevo Jaguar I-PACE incorpora tecnologías para que un modelo eléctrico resulte más sencillo y gratificante que nunca. El nuevo sistema Pivi Pro es tan intuitivo como un Smartphone, ofreciendo mayor rapidez a través de una navegación mejorada que muestra las estaciones de carga disponibles más cercanas o en uso y el coste, lo que junto a las múltiples opciones de carga aseguran la posibilidad de realizar largos trayectos sin problema.

El bienestar de los ocupantes es un aspecto clave, por lo que el sistema de ionización del aire del habitáculo incluye un filtrado PM2.5 que atrapa partículas ultrafinas y alérgenos, incluso antes de comenzar un viaje. El diseño del exterior ha mejorado con el nuevo acabado Atlas Grey, colores renovados, una nueva y variada gama de llantas y la exclusiva opción Bright Pack, disponible en todos los modelos de la gama.

Innovación por los cuatro costados

El sistema Pivi Pro es un ejemplo ideal del espacioso y exclusivo interior. El cuadro virtual de HD y 12,3 pulgadas, las pantallas de 10 y 5 pulgadas y los controladores táctiles multifunción y móviles se combinan con gráficos modernos para ofrecer una intuitiva experiencia de usuario. Gracias a su potente procesador la puesta en marcha es inmediata mientras el conductor se sienta al volante y el arranque de la navegación se realiza en segundos.

La nueva estructura del menú facilita la navegación mostrando las funciones y características más empleadas accediendo con un clic. El sistema de navegación se ha rediseñado para reducir los pasos para configurar un destino, pudiendo desplazar, ampliar y alejar el mapa con los dedos, además de emplear algoritmos de aprendizaje activo para optimizar las rutas. Por su parte, la guía de voz reconoce cuándo no debe enviar instrucciones al conductor y los mapas están siempre actualizados. Además cuenta con las tecnologías Smartphone Pack con Apple CarPlay y Bluetooth de serie para enlazar a la vez dos teléfonos y garantizar la conectividad. Los ocupantes no se preocuparán por el uso de datos, ya que incorpora una doble SIM integrada y de datos 4G gratuito.

La visibilidad se ha mejorado considerablemente con una nueva cámara Surround 3D que ofrece un plano de visión digital de 360 grados de la zona que rodea al vehículo y de los posibles peligros. En el interior del habitáculo, el espejo retrovisor con ClearSight mejora la visión y la comodidad al ofrecer una visión trasera sin obstáculos, incluso aunque haya tres pasajeros en los asientos traseros.

ClearSight emplea una cámara de ángulo abierto conectada a una pantalla de alta resolución ubicada en el espejo retrovisor con un pequeño pulsador y el conductor puede cambiar fácilmente la visión de espejo estándar a imagen de la cámara.

<https://www.jaguar.es/index.html>



Thanks to its two electric engines located on each rolling axle, it guarantees an exceptional 400 CV and 696 Nm performance. These figures are added to the efficiency of its traction, its steel structure and its low centre of gravity in order to achieve an amazing balance between its high performance, the quality of its frame, its elegant design, its exclusive equipment and its finish, all of them harmonized with its improved autonomy and its great convenience for daily use.

The new I-PACE Jaguar incorporates technologies that make this electric car more straightforward and satisfying than ever before. The new Pivi Pro system is as intuitive as a Smartphone, offering more speed through



an improved navigation system that shows the nearest charging stations and their cost, which, together with its multiple charging options, enables the driver to travel long distances without a problem.

The passengers' well-being is a key element, so the vehicle's air ionization system includes a PM2.5 filter that catches ultra thin particles and allergens, even before starting your journey.

The exterior design has been improved with the new Atlas Grey finish, renewed colours, a new and varied range of tyres and the exclusive Bright Pack option, available in all the models.

Innovation on all four sides

The Pivi Pro system is a great example of its spacious and exclusive interior. The HD 12.3-inch grid, the 10 and 5-inch screens and the multi-function and mobile controllers blend with modern graphics to offer the user an intuitive experience.

Thanks to its powerful processor, the car starts as the driver is sitting behind the wheel and navigation starts in a matter of seconds.

The menu's new structure makes navigation easier by showing the most used functions and features with one click. The navigation system has

been redesigned to minimize the steps that are taken when setting a new destination, being able to move, zoom in and out the map manually, as well as using active learning algorithms to optimize the routes. On the other hand, the voice guidance knows when it should not give instructions to the driver and the maps are constantly updated.

Moreover, it contains technologies such as Smartphone Pack with Apple CarPlay and Bluetooth that allow to link two phones to the system, ensuring connectivity. The passengers won't have to worry about data use as it incorporates a double SIM card and free 4G data.

Visibility has considerably improved due to the new Surround 3D camera that provides a 360-degree vision of the area around the vehicle and of possible dangers.

Inside the vehicle, the ClearSight mirror enables the driver to have better vision and a rear view free of obstacles, even if there are three people on the back seat. ClearSight uses an open-angle camera connected to a high-resolution screen that is located in the rearview mirror. With a click, the driver can easily change the view from standard mirror to camera image mode.

<https://www.jaguar.es/index.html>





Analizamos



Proponemos



Solucionamos

Consultora de comunicación

ESPECIALIZACIÓN EN COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL

Ayudamos a las entidades y marcas a desarrollar su comunicación de forma eficiente. Nuestra filosofía se basa en ayudar al cliente, realizando una auditoría previa del estado en que se encuentra su visibilidad enfocada a la venta e imagen de marca, para en una segunda fase, desarrollar una propuesta personalizada a las necesidades concretas de cada cliente.

Desde la consultora apostamos por la innovación. Por este motivo desarrollamos comunicación a través de las nuevas tecnologías audiovisuales y los desarrollos de los distintos canales.



www.adelanta.es

MSC CRUCEROS

VIVE UNA
EXPERIENCIA
ÚNICA Y SEGURA

*MSC Cruises live a unique safe
experience*

Líder en Europa y América del Sur y con más de 300 años de experiencia surcando los mares, MSC Cruises es la compañía de cruceros privada más grande del mundo. Además de navegar durante todo el año por el Mediterráneo, cuenta con un amplio abanico de itinerarios estacionales por el Norte de Europa, el océano Atlántico, el Caribe y las Antillas, Sudamérica, Sudáfrica, Asia, Dubái, Abu Dhabi y Qatar.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Leader in Europe and South America and with more than with 300 years of experience sailing the seas, MSC Cruises is the largest cruise company in the world. As well as sailing all year long across the Mediterranean, it has a wide range of seasonal itineraries in northern Europe, the Atlantic Ocean, the Caribbean and the Antilles, South American, South Africa, Dubai, Abu Dhabi and Qatar.





Con el claro objetivo dirigido a enriquecer, deleitar y crear emociones únicas e inolvidables de la mano de una tripulación muy profesional, volcada al bienestar del pasaje y a descubrir los mejores secretos de cada destino, pues navegar es su pasión, cada singladura es un constante ejercicio de atención a detalle y al compromiso con la excelencia, con el desarrollo sostenible y con el medio ambiente. Además ahora, en estos tiempos de pandemia, MSC Cruceros permite disfrutar de unas vacaciones tranquilas e inolvidables, pero, sobre todo seguras gracias a las medidas de salud e higiene que ofrecen a bordo de sus barcos. Embarcar en MSC Grandiosa o en MSC Magnifica es hacerlo en una burbuja segura.

Protocolo sanitario de MSC Cruceros

Sus cruceros siguen ofreciendo la misma experiencia vacacional a la que nos tienen acostumbrados, pero en estos momentos de incertidumbre lo hacen con un protocolo de sanidad e higiene líder en la industria. Dicho protocolo que se basa en nueve pilares fundamentales: Tests a todos los pasajeros como mínimo 2 veces en su crucero (antes de embarcar y durante el crucero) y a toda la tripulación como mínimo tres veces antes de embarcar y semanalmente a bordo, Posibilidad de bajar a tierra únicamente en excursiones protegidas en “burbuja social”, ventilación con aire limpio por sistema HVAC, plan de contingencia que no sobrecargaría las infraestructuras locales sanitarias, espacio de aislamiento a bordo y rastreo de contactos estrechos, uso de mascarillas, distancia física conseguida a través de una capacidad reducida en el barco y por último, monitoreo constante de COVID-19.

Este maravilloso viaje comienza con controles de salud –control de temperatura y formulario de salud– y de COVID-19 antes del embarque a todos los pasajeros, tripulación y a cualquier persona que suba a bordo

del barco. Para más seguridad, MSC Cruceros requiere que cada pasajero se haga una póliza de seguro que cubra cualquier riesgo relacionado con el COVID-19, que deberá incluir gastos de cancelación, gastos de transporte y asistencia médica desde el momento de confirmación de la reserva hasta el final del crucero. Existe la posibilidad de contratar el Plan MSC o hacerlo con la compañía de seguros habitual del viajero. Además, MSC Cruceros recomienda contratar un seguro de viaje con cobertura de salud y cancelación. Este Plan de Protección COVID-19 se extenderá a los itinerarios de MSC Grandiosa y MSC Magnifica para la temporada de invierno 2020-2021. Durante la reserva, será posible añadir el Plan de Protección COVID por tan solo 25€ por persona.

Aquellos pasajeros que se desplacen desde países considerados de alto riesgo por el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) deberán realizarse una prueba RT-PCR dentro de las 72 horas anteriores a la salida del barco y los resultados deberán imprimirse y ser presentados en soporte papel –2 copias– en la terminal de embarque. La compañía recomienda a todos los pasajeros consultar periódicamente la lista en la web de MSC Cruceros para conocer las nuevas actualizaciones. Dicha prueba no es necesaria para pasajeros menores de 6 años.

Así mismo, recuerda a los pasajeros que procedan de países de alto riesgo que para poder entrar en España es obligatorio presentar un certificado con resultado negativo de test PCR realizado 72 horas antes de su entrada en territorio español. Por último, MSC Cruceros denegará el embarque en los casos siguiente: Cuando el pasajero muestre síntomas como fiebre (>37.5°C), tos, problemas para respirar, escalofríos, dolores musculares/corporales, fatiga, dolor de cabeza, de garganta o pérdida del gusto/olfato sufridos en los 14 días

anteriores al embarque, haber estado en contacto con alguien que sea sospechoso de estar enfermo o que haya sido diagnosticado de Covid-19 en los 14 días previos al embarque y en caso de restricciones de viaje temporales debidas a circunstancias locales. Por ejemplo, ciertos países pueden denegar el visado o prohibir la entrada en base a los últimos viajes o nacionalidad del viajero.

<https://www.msccruceros.es/es-es/Homepage.aspx>



With the goal of enriching, delighting and evoking unique and unforgettable emotions from a very professional crew, who is committed to the passenger's well-being and to unveil the best secrets of every destination. As sailing is their passion, each voyage is a constant pursuit of attention to detail and commitment to excellence, sustainable development and the environment.

In addition, during these pandemic times, MSC Cruises allows us to enjoy relaxing and unforgettable holidays but, above all, safe thanks to health and hygiene measures that are implemented on board their ships. Boarding MSC Grandiosa or MSC Magnifica is boarding a safe bubble.

Health protocol of MSC Cruises

Its cruises keep offering the same holiday experience we are used to, but in these uncertain times, they do so by following a health and hygiene protocol that is at the forefront of the industry. Such protocol is based on nine fundamental pillars: tests are done to all the passengers at least twice during the cruise (before boarding and during the cruise) and to the crew at least three times before boarding and weekly while they are on board; the chance to go ashore on excursions only as part of a “social bubble”; clean air ventilation using the HVAC system; a contingency plan which would not overload the local health system; a lockdown space on board; a tracking system of close contacts; the use of face masks; social distance which is possible by reducing the ship's capacity; lastly, constant Covid-19 monitoring.

This wonderful journey starts with health checks — control of temperature and health questionnaire — and pre-boarding Covid-19 tests to all the

passengers, the crew and anyone who boards the ship. For added safety, MSC Cruises request that all the passengers take out insurance that covers any Covid-19 related risks, including cancellation costs, transport and medical care costs from the moment the cruise is booked until the end of the trip. There is the possibility of taking out the MSC Plan or doing it via the passenger's usual insurance company. Furthermore, MSC Cruises recommend taking out travel insurance that covers health and cancellation costs. This Covid-19 Protection Plan will extend to all the itineraries of MSC Grandiosa and MSC Magnifica for the 2020-2021 winter season. When booking, a person will be able to add the Covid Protection Plan for just 25 euro per person.

Those passengers who travel from countries that are deemed a high risk by the European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) will have to undergo a RT-PCR test within 72 hours before the ship's departure and the results will have to be printed and handed in — 2 paper copies — in the boarding terminal. The company recommends that all the passengers regularly check the MSC Cruises website for new updates on the list. This test is not necessary for passengers under 6.

In the same way, passengers from high-risk countries are reminded that in order to enter Spain, they must present a certificate with a negative PCR test result which must be done 72 hours before arriving in Spain. Lastly, MSC Cruises will deny boarding in the following cases: when the



passenger shows symptoms such as fever (>37.5°C), coughing, shortness of breath, chills, body aches, fatigue, headache, sore throat or loss of taste and smell during the 14 days before boarding, when a passenger has been in contact with someone could be sick or has been diagnosed with Covid-19 during the 14 days before boarding or in case of temporary travel restrictions due to local circumstances. For example, some countries may deny the visa or deny entry on the basis of the passenger's latest trips or their nationality.

<https://www.msccruceros.es/es-es/Homepage.aspx>

Colección TUMI 19 DEGREE

Ilumina tu Viaje con Aluminio

TUMI 19 Degree Collection, Make your journey
brighter with aluminium

Desde su lanzamiento, la excepcional colección 19 Degree de TUMI se ha convertido en un referente para todo viajero que cuida hasta los mínimos detalles, sin renunciar nunca a la exclusividad, a la calidad y a la funcionalidad.

Texto | Text: Lorena Santos Quaresma

Reconocida en todo el mundo por su alto nivel de calidad y durabilidad, TUMI es líder en equipamientos de viajes y de estilo de vida, además de pionera concepción de equipajes y de maletas, conjugando a la perfección todos los requisitos prácticos y de seguridad perfectamente armonizados con diseños modernos e sugerentes.

TUMI busca constantemente la comprensión más profunda de cómo sus clientes viven y viajan. Así nació 19 Degree, del deseo insaciable de la marca por la innovación y la exploración de nuevos materiales, dando como resultado una colección que es el pináculo de los artículos de viaje.

La colección es todo un ejercicio de cuidado por los detalles, desde el específico tipo de aluminio utilizado hasta las formas llamativas y fácilmente identificables.

From the moment it was launched, the extraordinary 19 Degree collection by TUMI has become a referent for any traveller who cares about every detail, without giving up exclusivity, quality and functionality.

Estamos ante una combinación magistral de moda, arte y diseño. Moda porque con TUMI siempre se viaja con estilo, arte pues las maletas son un objeto artístico digno de contemplación y diseño porque estéticamente es preciosa con su moderna silueta y líneas fluidas.

19 Degree transmite la idea de que viajar no es solo un acto de desplazamiento, sino una experiencia que conecta emocionalmente a los viajeros con sus propios destinos y con sus enseres, dando una nueva perspectiva del viaje en sí mismo.

19 Degree se ofrece en una variedad de tamaños de viaje que sorprende, tanto en distancias cortas como largas, incluyendo las maletas de cabina Internacional y Continental, así como los tamaños Short Trip, Extended Trip y Worldwide.



Para viajes más largos la colección TUMI introduce el baúl con ruedas de aluminio 19 Degree, ofreciendo un magnífico y funcional espacio, ideal para organizar sus pertenencias.

Este nuevo concepto está pensado como un armario portátil con innovadoras divisiones interiores plegables para una idónea distribución o para convertirlo en un espacio de embalaje amplio y profundo.

TUMI proporciona soluciones de equipaje completamente diferentes para adaptarse a una nueva actitud viajera, permitiendo moverse sin esfuerzo y con seguridad para que nunca el empujar una maleta sea un acto incómodo.

La marca entiende claramente lo que el viajero exigente necesita y ha creado una colección elegante, atractiva y funcional con cuatro ruedas giratorias dobles, dos cerraduras combinadas e integradas que se abren con un botón y una palanca telescópica de tres etapas fabricada con aluminio de grado aeronáutico.

El exterior cautiva por la belleza de sus formas escultóricas y por la contundencia del robusto aluminio, mientras que el interior sorprende por su enorme espacio de organización. Sin lugar a dudas las maletas de viaje TUMI son perfectas para acompañar cualquier aventura, proporcionando libertad y despreocupación y siendo perfectas aliadas del disfrute.

La colección está disponible en www.tumi.com y en tiendas TUMI de todo el mundo.



19 Degree consists of a variety of sizes that surprises during short and long-distance journeys, including standard carry-on suitcases for both international and European cabins, as well as Short Trip, Extended Trip and Worldwide sizes.

For longer journeys, TUMI introduces the 19 Degree Trunk with aluminium wheels, offering an incredible and functional space in which to organize your belongings.

This new concept is devised as a portable closet with inner foldable partitions for a better distribution and a roomy and deep packing space.



Known worldwide because of their high quality and durability, TUMI is a leader in travel equipment and lifestyle, as well as a forerunner in its concept of luggage and suitcases, blending all the practical and safety requirements with modern and inspiring designs.

TUMI is constantly trying to understand how its customers live and travel. That is how 19 Degree was born, due to the brand's constant search for innovation and use of new materials, resulting in a collection which is the pinnacle of travel equipment.

The collection is a real example of the company's love for detail, from the specific type of aluminium that is used to the eye-catching and easily identifiable shapes.

It is a great combination of fashion, art and design. It is fashion because with TUMI a person travels in style, it is art because its suitcases are an artistic object that is a sight to behold and it is design because it is a visually beautiful suitcase with a modern shape and fluid lines.

19 Degree transmits the idea that travelling is not just going from one place to another but an experience that connects people emotionally to their destination and their belongings, offering a new point of view of the journey itself.



TUMI provides luggage solutions that are completely unique to adapt to a new travelling attitude, allowing the traveller to move effortlessly and safely so that pushing a suitcase does not become something uncomfortable.

The brand really understands what a demanding traveller needs and they have created an elegant, beautiful and functional collection with four dual spinner wheels, two combination locks with push button to open and a three-stage telescopic handle system made with aircraft-grade aluminium.

The exterior captivates you with the beauty of its sculpted lines and the strength of its aluminium, while the interior surprises for its large organization space. Without a doubt, TUMI suitcases are perfect for any adventure, providing the traveller with freedom and peace of mind and becoming the perfect ally for their enjoyment.

The collection is available in www.tumi.com and in TUMI stores worldwide.



presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022. **Eurobasket femenino en 2021:** en junio acogerá las semifinales y final de este evento deportivo. **Ven de visita, o quédate:** mejor ciudad para vivir según el Expat City Ranking 2020. <https://interfacetourism.es/>
<https://www.visitvalencia.com/>

10 REASONS TO TRAVEL TO VALENCIA IN 2021

A vibrant city with an extensive choice of sporting and cultural activities and events which will take place throughout 2021. We offer you 10 reasons to visit Valencia this year. The **Lonja de la Seda** (Silk Exchange): discover the different spaces of this Valencian gothic gem. **Charm, design and uniqueness** can be found in the new hotels which

10 RAZONES PARA VIAJAR A VALÈNCIA EN 2021

Vibrante ciudad con una importante agenda de actividades y citas deportivas y culturales programadas para este 2021. Os damos 10 razones para visitarla este año. La **Lonja de la Seda:** descubre los diferentes espacios de esta joya del gótico civil valenciano. **Encanto, diseño y originalidad** en los hoteles que abrirán sus puertas a lo largo de 2021. **Bienvenido, Mister Berlanga:** homenaje al cineasta Luis García Berlanga. **Una cita con la historia, la cultura y el arte:** Año Jubilar del Santo Cáliz. **Capitalidad mundial del Diseño de 2022:** actos de la agenda de los European Design Awards. **València es un arco iris:** ciudad reconocida como World Top LGBTI+ Destination. Candidatura como sede de los XII Gay Games 2026. **Un aniversario muy “verde”:** descubre el P. N. de L’Albufera en el 35 aniversario de su reconocimiento como Parque Natural. **Estrellas para la gastronomía valenciana:** gala de

will open in 2021. **Welcome Mr Berlanga:** a tribute to filmmaker Luis García Berlanga. **A date with history, culture and art:** Jubilee Year of the Holy Chalice. **World Design Capital 2022:** European Design Awards events. Valencia is a rainbow: the city has been recognized as a World Top LGBTI+ Destination. Candidate to the XII Gay Games 2026. **A very “green” anniversary:** discover the Albufera Natural Park on the 35th anniversary of its acknowledgment as a natural park. **Stars for Valencian cuisine:** presentation gala of the Spain and Portugal Michelin Guide 2022. **Eurobasket Women 2021:** in June the city will host the semi finals and the final of this sporting event. **Come to visit or stay:** Valencia has been named the best city to live according to the Expat City Ranking 2020.



MEET SOTOGRANDE'S LIFESTYLE

In order to have potential buyers for its villas visit them and experience first-hand the real Sotogrande lifestyle, the Reserva Club has designed an innovative and exclusive package that enables them to explore one of the most prestigious residential complexes in the world. This experience starts with a private jet transfer from other parts of Spain to the Malaga or Jerez airports and, once there, to Villa Oasis, where they will stay. They can also be picked up by a luxurious car anywhere in Spain. The experience will finish with visits to Villa Dorado and Villa Vela, two of the impressive El Mirador villas.

CONOCE EL ESTILO DE VIDA DE SOTOGRANDE

Con el objetivo de que potenciales compradores de sus villas puedan visitarlas y vivir en primera persona el auténtico estilo de vida de Sotogrande, La Reserva Club ha diseñado un innovador y exclusivo paquete que permite adentrarse durante tres días en uno de los enclaves residenciales más prestigiosos del mundo. Experiencia que comienza con el traslado en jet privado desde los principales puntos de España a los aeropuertos de Málaga o Jerez y desde allí, hasta Villa Oasis donde se alojarán. También puedan ser recogidos por un coche de alta gama con conductor en cualquier punto de la España peninsular. Experiencia que se completará visitando Villa Dorado y Villa Vela dos de las imponentes villas de El Mirador. <https://bacanacom.com/>
www.lareservclubotogrande.com



LOS HAWKERS, PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

HAWKERS, INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY BY UNESCO

La cultura de los Hawkers, resalta la tradición de la comida callejera de Singapur. Candidatura elogiada por los diferentes miembros de CIG por la participación de diversas comunidades que ponía el acento en el patrimonio cultural que prospera en un entorno muy urbanizado y culturalmente diverso.

<https://interfacetourism.es/>

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

The Hawker culture enhances Singapore's street food tradition. A candidate that has been acclaimed by different members of the CIG for its participation in several communities which place the emphasis on the cultural heritage that prospers in a very urbanized and culturally diverse environment.



INDIA, ÚLTIMO TRABAJO DE TANIA ABITBOL

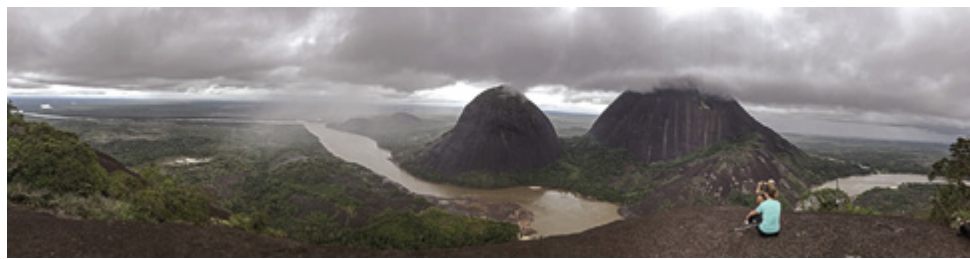
India es un paseo fotográfico y único a través de geografías y estaciones, en el que Tania Abitbol crea su particular cartografía de rincones y ojos, iluminados con el brillo que solo pueden encontrarse en este lugar del planeta.

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

<https://abitbolfotografia.com/>

INDIA, TANIA ABITBOL'S LATEST WORK

India offers a unique photographic journey through its geography and seasons, where Tania Abitbol creates her very special cartography of corners and eyes, with the light of that glow that can only be found in this part of the world.



¿POR QUÉ DEBES VIVITAR COLOMBIA EN 2021?

WHY SHOULD YOU VISIT COLOMBIA IN 2021?

Pionera en el turismo regenerador y dando importancia a la sostenibilidad y el ecologismo, Colombia es la Tierra de los 1000 ritmos y región cafetera por excelencia que se enorgullece de la calidez y la hospitalidad de sus habitantes.

Debes visitarla en 2021 por su variedad de ecosistemas y vida silvestre, por sus espacios naturales ideales para los amantes de actividades en la naturaleza.

Por sus ciudades como Bogotá, Medellín o Cartagena y por la Ciudad Perdida y la Catedral de Sal.

Por el Carnaval de Barranquilla y el Arte callejero.

Y por los Hoteles boutique que, ligados a proyectos sostenibles protegen el entorno y la cultura comunitaria y dedican parte de sus ingresos a financiar proyectos de desarrollo social locales.

<https://interfacetourism.es/> – <https://colombia.travel/es>

A pioneer in regenerative tourism which focuses on sustainability and environmentalism, Colombia is the Land of 1000 rhythms and a quintessential coffee region that takes pride in its people's warmth and friendliness.

You must visit it in 2021 to discover the variety of its ecosystems and wildlife, its natural spaces that are perfect for those who love outdoor activities.

For cities such as Bogotá, Medellín or Cartagena and for Ciudad Perdida (Spanish for 'Lost City') and the Salt Cathedral.

For Barranquilla's carnival and its street art.

For the boutique hotels that, thanks to sustainable projects, protect the environment and local culture and devote part of its profits to support local social development projects.



DELTA LANZA EL PRIMER RASTREO DE CONTACTOS PARA VIAJEROS

Delta mantendrá a los clientes internacionales informados de la posible exposición a la COVID-19 mediante el rastreo de contactos. Junto con sus nueve aerolíneas asociadas globales está trabajando con agencias gubernamentales, funcionarios de salud y autoridades del sector de la aviación para ofrecer un viaje más seguro. Delta es la primera línea aérea estadounidense en solicitar a los clientes que proporcionen voluntariamente

cinco datos para ayudar al rastreo: nombre, correo electrónico, dirección en EE. UU. y teléfonos principal y secundario.

<https://sergat.com/la-agencia/>

<https://es.delta.com/>

DELTA LAUNCHES THE FIRST CONTACT TRACING SYSTEM FOR ITS CUSTOMERS

Delta will keep international customers informed of possible exposure to COVID-19 through contact tracing. Together with its nine global partner airlines, it is working with government agencies, health officials and aviation authorities to provide safer travel.

Delta is the first US airline to ask customers to voluntarily provide five pieces of information to aid tracking: name, email, US address, and primary and secondary phone numbers.



KIOTO INVITA A DESCUBRIR SUS VALORES TRADICIONALES

La oficina de turismo de la ciudad de Kioto, Kyoto City Tourism Association (KCTA), ha lanzado una campaña en la que invita a los ciudadanos del mundo a redescubrir los valores ancestrales de la antigua capital imperial: la compasión, la pureza, el sentido del espacio personal y la belleza minimalista, más actuales y necesarios que nunca, para conectar con el sentido del bienestar que ofrece esta hermosa urbe nipona.

Esta campaña, titulada "The Kyoto Promise: Enhance your Well-Being", repasa algunos de los aspectos culturales más arraigados en la cultura de Kioto, que tienen como eje la proverbial

hospitalidad japonesa, y que se reflejan en diversas prácticas que hoy se han convertido en parte fundamental de la vida de millones de personas.

<https://interfacetourism.es/>

<https://kyoto.travel/es/aboutus.html>

KYOTO INVITES YOU TO DISCOVER ITS TRADITIONAL VALUES

Kyoto's tourist office, Kyoto City Tourism Association (KCTA), has launched a campaign that invites people from all over the world to rediscover the former imperial capital's ancient values: compassion, purity, the sense of personal space and minimalist beauty, more current and necessary than ever before, in order to connect with the sense of well-being that this beautiful Japanese city has to offer.

This campaign, known as "The Kyoto Promise: Enhance your Well-Being", reinforces some of Kyoto's most rooted cultural aspects, with Japan's well-known hospitality at its centre, and that are reflected on several practices that have become an essential part of the lives of millions of people.

MORADILLO DE ROA (BURGOS) RECUPERA "EL COTARRO"

El proyecto de recuperación del barrio de bodegas subterráneas y lagares tradicionales y su puesta en valor como destino enoturístico ha conseguido un amplio reconocimiento. Premio Patrimonio Europeo "Europa Nostra" de la Comisión Europea que reconoce y fomenta las mejores prácticas relacionadas con la conservación del patrimonio, su gestión, investigación, voluntariado, educación y comunicación y accésit de los Premios Hispania Nostra otorgado por Hispania Nostra y la Fundación Banco Santander por su interés en la protección y puesta en valor de patrimonio industrial y natural en un solo proyecto.

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

<http://bodegasdemoradillo.com/>

MORADILLO DE ROA (BURGOS) RECOVERES "EL COTARRO"

The restoration project of the underground wineries and traditional



winepresses and its consideration as a wine tourism destination has been widely recognized. Having received the "Europa Nostra" European Heritage Awards by the European Commission that supports and promotes the best practices related to heritage conservation, its management, research, volunteering, education and communication, and the second prize in the Hispania Nostra Awards given by Hispania Nostra and the Banco de Santander Foundation because of its efforts to protect and value the industrial and natural heritage in one single project.



vive Toro

UNA CIUDAD PARA PASEAR Y SENTIR

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



www.toroayto.es

Elige Soria, ni te la imaginas



*Lo mejor de cada uno,
está en el interior...*

Soria, es uno de los pulmones verdes más grandes de Europa y está a un paso, desde cualquier parte.

Patrimonio, naturaleza, deporte, relax y una fantástica cocina tradicional y de autor, tanto en la capital, como en cualquiera de los pueblos de la provincia.

www.turismosoria.es
www.sorianitelaimaginas.com