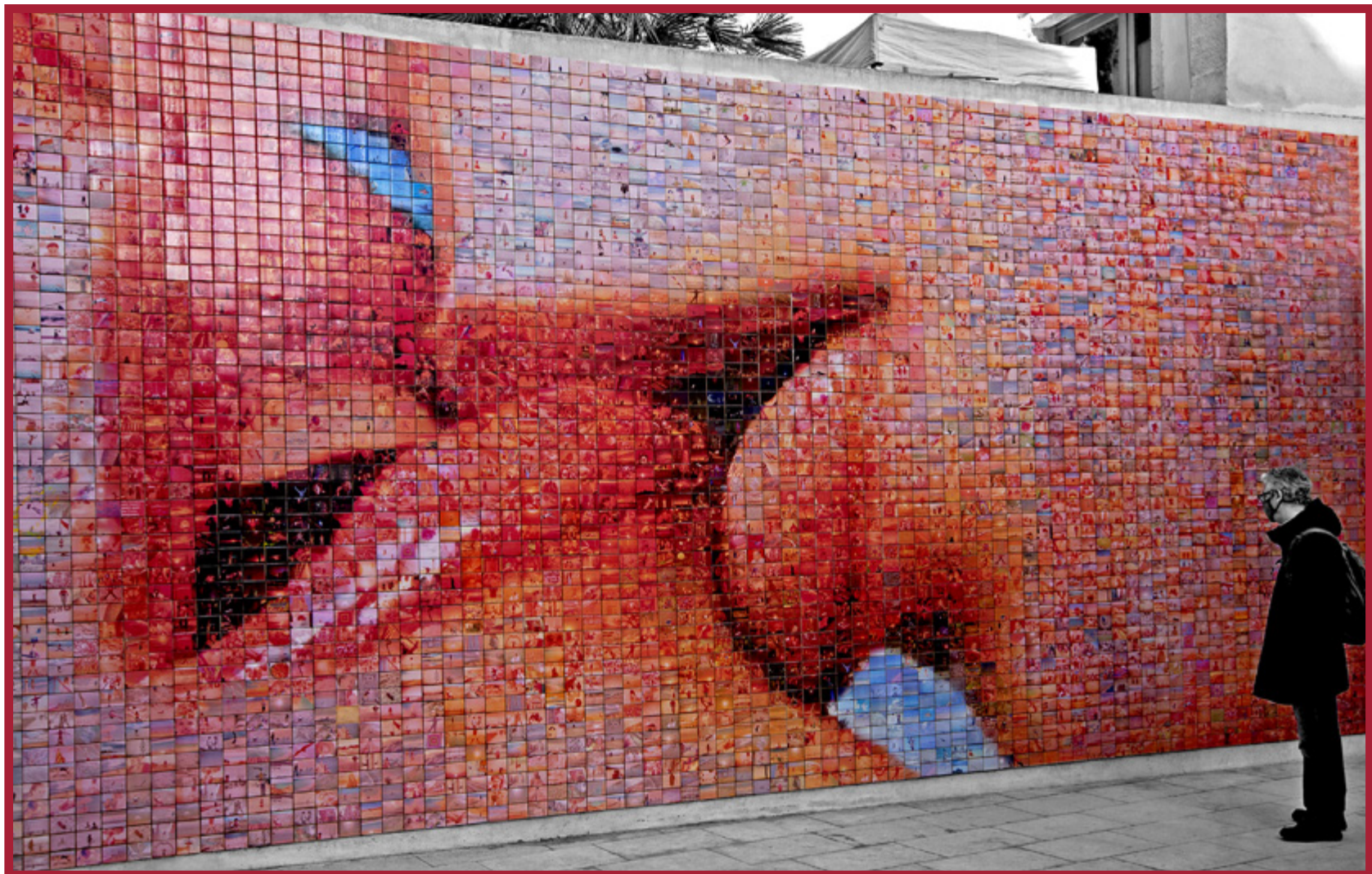


# Barcelona

Semblanzas de una ciudad universal



Palacio de la Magdalena. Santander | Bariloche | Calas y Playas de España y Portugal  
Mas de Torrent | Bodegas Tradición | Restaurante MUNA | Myanmar



# AUTÉNTICA VELOCIDAD AUTÉNTICAS MIRRORLESS

Captura momentos fugaces y libera tu potencial como cineasta con las nuevas **EOS R5** y **EOS R6**. Además ahora **elige tu regalo perfecto** para convertir tus historias en contenido inolvidable.



## EOS R5

ESCOGE UNO DE ESTOS REGALOS  
CON LA COMPRA DE TU EOS R5



Tarjeta de memoria  
CF Express (256Gb)



Estabilizador  
Zhiyun Crane 2S



## EOS R6

ESCOGE UNO DE ESTOS REGALOS  
CON LA COMPRA DE TU EOS R6



Software de edición  
Capture One (Pro)



Estabilizador  
Zhiyun Weebill S

# Canon

Live for the story\_

Promoción válida desde el 15 de mayo de 2021 hasta el 15 de julio de 2021.  
Consulta Términos y Condiciones en: [canon.es/EOSR5-EOSR6](https://canon.es/EOSR5-EOSR6)



# GO SUMARIO

# SUMMARY OF



**10** GO EXPERIENCE  
Barcelona. Semblanzas de una ciudad universal  
Barcelona. Portraits of a universal city



**22** GO EXPERIENCE  
El Palacio de la Magdalena.  
Emblema del nuevo Santander  
The Palace of la Magdalena.  
Emblem of the new Santander

**34** GO EXPERIENCE  
Bariloche. Alma sureña  
Bariloche. Southern Soul

**44** GO EXPERIENCE  
Navegando por las mejores calas  
y playas de España y Portugal  
Sailing through the best coves and  
beaches in Spain and Portugal

**56** GO DREAMS  
Mas de Torrent. Lujo y tradición en  
una masía catalana  
Mas de Torrent. Luxury and tradition in  
a Catalan farmhouse

**66** GO DREAMS  
Comuna do Ibitipoca. En comunión  
con la naturaleza  
Comuna do Ibitipoca. In communion  
with nature

**76** GO DREAMS  
Cotton House Hotel. Un viaje entre  
algodones a la época colonial  
COTTON HOUSE HOTEL. A journey  
through cotton to colonial times

GO MORE  
Bodegas Tradición. Crianza  
tradicional y legado familiar  
Bodegas Tradición. Traditional  
raising and family legacy

**88** GO MORE  
Castilla-La Mancha a través de sus  
alojamientos más especiales  
CASTILLA-LA MANCHA through its  
most special accommodations

**98** GO MORE  
Villa de Cuéllar. Jubilar,  
Mudéjar y Natural  
Villa de Cuéllar. Jubilar,  
Mudejar and Natural



**106**





**116** **GO DELIGHTS**  
 Restaurante MUNA. El deseo  
 de saciar el gusto  
 MUNA Restaurant. Or the desire  
 to satisfy the taste

**126** **GO DELIGHTS**  
 Chile Gastronómico. Una emoción prístina  
 Gastronomic Chile. A pristine thrill

**136** **GO DELIGHTS**  
 Odiseo. Un espacio único en el Mediterráneo  
 Odiseo. A unique space in the Mediterranean

**150** **GO PHOTO BOX**  
 Myanmar a través de mis ojos. Paleta cromática  
 del sudeste asiático  
 Myanmar via my eyes. Southeast Asian color palette



**164** **GO ART**  
 Picasso Ibero. Diálogo entre el pintor y  
 el arte ibero  
 Picasso Ibero. Dialogue between the painter  
 and Ibero art

**174** **GO DIALOGUES**  
 David Gago. Aventurero y defensor de  
 los derechos humanos y de los animales  
 David Gago. Adventureer and defender of  
 rights humans and animals

**184** **GO DRIVE**  
 Harley Davidson Panamerica 1250  
 y 1250 Special  
 Harley Davidson Panamerica 1250  
 y 1250 Special.

**190** **GO FLY & NAVIGATE**  
 Latam Airlines. Un paseo por la  
 cabina Premium Business  
 Latam Airlines. Latam Airlines. A walk  
 through the Premium Business cabin

**196** **GO LIFESTYLE**  
 Ballet Fit. La disciplina que ha  
 revolucionado el fitness  
 Ballet Fit. The discipline that has  
 revolutionized fitness

**202** **GO NEWS**  
 Noticias del sector  
 Sector news





José Manuel Gutiérrez | Director

## EL NOBLE ARTE DE VIAJAR

Todos recordaremos el verano de 2021 como el epílogo de año y medio de incertidumbres, miedos e inseguridades. Poco a poco y con mucho esfuerzo se ha ido ganando la batalla a ese pequeño virus que ha puesto a prueba a toda la humanidad causando pérdidas humanas y graves daños emocionales y económicos en todos los sectores, principalmente en el turístico. La llegada de las vacaciones ha significado un cambio drástico del paisaje humano en la mayoría de los destinos nacionales, tanto en España como en muchos otros países. De ocupaciones hoteleras en mínimos históricos, playas semidesiertas, chiringuitos y restaurantes subsistiendo a duras penas y ciudades casi vacías hemos pasado a colgar el cartel de completo.

Muchos son los factores que han influido en esta reversión, pero sin duda el gran causante del éxito turístico que estamos viviendo este verano es la urgente necesidad de todos por viajar, a cualquier parte, pero viajar a fin de cuentas.

Después de semanas recorriendo nuestra geografía y observando con alegría las playas responsablemente llenas, las terrazas de bares y restaurantes con listas de espera para sentarse bajo un estricto cumplimiento de las normas sanitarias y las calles de las ciudades atestadas de turistas no he podido evitar hacerme una reflexión. Evidentemente esto es un signo positivo, pero me asalta la duda de si este frenesí vacacional nos hará olvidar lo que realmente significa viajar, más allá del descanso y del reinicio mental tan necesarios.

Viajar y ejercer de viajeros es uno de los ejercicios más pedagógicos que existen. No debemos olvidar que allí a donde vamos nosotros somos los forasteros y, por tanto, debemos respetar escrupulosamente el entorno. Si lo hacemos con los sentidos muy despiertos, el viajar se convierte en una noble experiencia y cada momento nos aportará conocimientos, cultura y experiencias intensas sin necesidad de grandes gestas. Ser un viajero exige una actitud, paciente, humilde y a la vez generosa para empaparnos de todo lo genuino de cada lugar. Sólo así podremos llevarnos recuerdos enriquecedores y tendremos la autoridad natural desde el conocimiento que aporta el pasear los muchos escenarios de nuestra tierra. Aquí radica la diferencia entre ser viajero y ser viajante, pues el segundo visita lugares de los que no se lleva nada o, como mucho, un simple selfi con el que presumir antes sus amistades. Ojalá esta ansiedad viajera que vivimos no nos convierta en lo segundo.

En GO Travel hemos querido ser coherentes a esta tendencia y por ello hemos apostado más por destinos peninsulares como Santander, Barcelona, las calas españolas y portuguesas, Cuellar y Castilla-La Mancha, sin olvidarnos de las cautivadoras sorpresas que nos deparan algunos de los hoteles más genuinos o el sector enogastronómico. Pero como toda tendencia es efímera y volveremos a viajar fuera de nuestras fronteras hemos traído a nuestras páginas los encantos de Bariloche, Myanmar y la gastronomía chilena.

Buen viaje!!!

## THE NOBLE ART OF TRAVELING

We will all remember the summer of 2021 as the epilogue of a year and a half of uncertainties, fears and insecurities. Little by little and with much effort has been winning the battle against that little virus that has put all mankind to the test causing human losses and serious emotional damage and economic in all sectors, mainly in the tourist.

The arrival of the holidays has meant a change drastic of the human landscape in most of the national destinations, both in Spain and in many other countries. Of hotel occupancies at a minimum historic, semi-deserted beaches, beach bars and restaurants barely surviving and cities almost empty we have passed to hang the poster of full.

Many are the factors that have influenced this reversal, but undoubtedly the great cause of success tourist that we are experiencing this summer is the everyone's urgent need to travel, to any part, but travel after all.

After weeks touring our geography and joyfully observing the beaches responsibly crowded, the terraces of bars and restaurants with lists waiting to sit under strict compliance of sanitary regulations and city streets crowded with tourists I could not avoid making a reflection. Obviously this is a positive sign, but the doubt assails me whether this holiday frenzy will make us forget what it really means to travel, more beyond the rest and the mental reset so necessary. Traveling and exercising as travelers is one of the most pedagogical that exist. We must not forget that there where we go we are the outsiders and, for therefore, we must scrupulously respect the environment. If we do it with the senses very awake, travel becomes a noble experience and each moment will bring us knowledge, culture and intense experiences without need for great deeds. Being a traveler requires a attitude, patient, humble and at the same time generous to soak up everything that is genuine about each place. Just so we can take back enriching memories and we will have the natural authority from the knowledge that brings walking the many scenes of our land. Herein lies the difference between being traveler and be a traveler, since the second visits places of those who do not take anything or, at most, a simple selfie with which to show off your friends. I wish this traveling anxiety that we live does not turn us into the second.

At GO Travel we have wanted to be consistent with this trend and therefore we have opted more for destinations peninsular like Santander, Barcelona, the coves Spanish and Portuguese, Cuellar and Castilla-La Mancha, without forgetting the captivating surprises that we some of the most genuine hotels or the food and wine sector. But like every trend is ephemeral and we will travel again outside of our borders we have brought to our pages the charms of Bariloche, Myanmar and gastronomy Chilean.

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, Ernesto Cabrera. Elena Figueroa y Raquel Berrecoso

Colaboradores: Mar Romero, Carlos Pascual, Gema de los Reyes, Nerea Pardal y Angela Manta

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

Departamento Comercial y RRSS, Marketing, Producción y Gestión de Contenidos, Desarrollo Web y E-Turisme y Arte: Cardinalia Comunicación | info@cardinaliacomunicacion.eu

Diseño Gráfico y Paginación: Destinos Turísticos y Comunicación

Formato: Online / Impreso

Periodicidad: Bimestral

Email: info@cardinaliacomunicacion.eu

RRSS: FB: @revistagotravel | TW: @RevistaGoTravel | IG: @revista\_gotravel

Teléfono: 690 191 100 (Whatsapp)



# BARCELONA

## Semblanzas de una ciudad universal Portraits of a universal city

Cuando las calles se desdoblán en un abanico de nuevas sensaciones que emanan del corazón de la vibrante urbe, es cuando comprendemos en toda su magnitud la esencia cultural que ha definido la marcada, genuina e irrepetible personalidad de la Ciudad Condal.

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

When the streets unfold in a fan of new sensations emanating from the heart of the vibrant city, is when we understand in all its magnitude the cultural essence that has defined the marked, genuine and unrepeatable personality of the Barcelona.





Allí donde un día se edificó la Barcino romana sobre un territorio habitado desde cuatro mil años atrás, como capital de la provincia Tarraconensis y como retiro de las legiones cántabras, fue el prólogo de posteriores transformaciones según los cánones medievales hasta llegar al esplendor modernista.

En ese escenario de calles angostas y de rincones evocadores donde conviven templos centenarios, museos, comercios tradicionales y una generosa agenda cultural y gastronómica se extiende el universal Barrio Gótico.

En esta ocasión se trata de un recorrido diferente en detalles y matices, tal vez esos que pasan más desapercibidos, pero que forman parte de la magia de este barrio barcelonés. Caminar las empedradas calles del casco histórico, cosmopolita y animado en el que es fácil escuchar cientos de lenguas diferentes, es un permanente ejercicio sensorial tanto por la belleza arquitectónica como por la atmósfera ensoñadora que se respira.

**Un escenario de leyendas para un catálogo de arte**

De pronto la catedral de la Santa Creu i Santa Eulàlia despliega su silueta, principalmente gótica aunque con muestras de estilos posteriores, levantada sobre anteriores templos. Hicieron falta seis siglos de trabajos y los donativos de

Nave central y sillería del coro de la catedral de la Santa Creu i Santa Eulàlia | Central ship and choir stalls of the Cathedral of Santa Creu i Santa Eulàlia



las cofradías y de los gremios medievales para comenzar la construcción en 1298, unas obras que se alargaron hasta el s. XIX.

Adentrarse en su interior es abandonarse a un espectáculo multicolor que recrea la luz a través de las bellas vidrieras, a los microuniversos que representan cada una de las veintiséis capillas que circundan el templo y a la grandiosidad de las tres esbeltas naves en las que se divide la seo. En medio de las joyas artísticas que la catedral atesora hay dos que llaman poderosamente la atención: la cripta de Santa Eulalia construida en el s. XIV bajo el presbiterio con su bóveda casi plana, bajo la cual se halla el bellissimo sarcófago de alabastro con los restos de la santa. El otro punto de especial atención se sitúa en el coro, un magistral ejercicio escultórico obra de diferentes maestros que escenifica temas variados, tanto religiosos como escenas de danza, juegos y música. Entre sus curiosidades destaca la celebración, por orden del emperador Carlos V, del XIX capítulo de la orden del Toisón de Oro el 5 de marzo de 1519, para lo que se mandó pintar la correspondiente heráldica en los 64 plafones de los sitiales que hoy perviven.

El catálogo de maravillas continúa con el trascoro, el órgano, el púlpito, la antigua Sala Capitular y la sacristía, además del museo Catedralicio donde se custodian magníficas piezas de culto realizadas en oro, plata y piedras preciosas, obras pictóricas y escultóricas.

Mención especial se merece el claustro gótico emplazado sobre otro anterior de factura románica. Cuenta la leyenda que santa Eulalia, quien pastoreaba ocas en las afueras de la ciudad, tenía trece años cuando fue martirizada y ejecutada, por lo que en su recuerdo viven trece ocas blancas en el estanque del claustro. El conjunto es una bella muestra escultórica con escenas de San Jorge luchando con el Dragón, pasajes del Antiguo y Nuevo Testamento, así como de la leyenda del Árbol de la Santa Cruz.

El sugerente recorrido por esta joya, posiblemente un tanto eclipsada por otros fantásticos monumentos de la ciudad, culmina con la visita a los tejados del templo. Desde esta histórica atalaya es posible disfrutar de magníficas vistas de Barcelona, de los dos campanarios y de algunos detalles constructivos imposibles de apreciar desde la calle.



Cripta de Santa Eulalia, Catedral de la Santa Creu i Santa Eulàlia | Crypt of Santa Eulalia, Cathedral of Santa Creu i Santa Eulàlia



Ocas en el estanque del claustro, Catedral de la Santa Creu i Santa Eulàlia | Goose in the cloister pond, Cathedral of Santa Creu i Santa Eulàlia





Basilica de Santa Maria del Mar | Basilica of Santa Maria del Mar

#### Piedra y arte en el paisaje urbano

No muy lejos de catedral, dejando que los pasos marquen su libre ritmo por sinuosas calles en las que la magistral arquitectura civil del pasado convive con excelentes muestras de arte urbano actual, como el titulado “El mundo nace en cada beso”, se alza la basílica de Santa María del Mar, rodeada de placenteras terrazas en las que disfrutar de sabrosas propuestas gastronómicas en un ambiente con ciertos toques bohemios.

Construida entre los siglos XIV y XV como símbolo de la importancia del barrio como centro de la actividad de mercaderes y armadores, fue sufragada por los feligreses de la zona del puerto y de la Ribera, por lo que ellos eran los únicos propietarios y responsables, algo inusual en aquella época. A pesar de su austera estampa exterior se mantiene fiel al gótico catalán, destacando el magnífico rosetón gótico flamígero, fruto de la sustitución del anterior que se derrumbó con el terremoto de 1428 causando varias muertes.

Su interior desprende un magnetismo especial a pesar de la sobria construcción, tal vez por el capricho del subconsciente al ser el escenario de la exitosa novela La Catedral del Mar, convertida también en serie televisiva. El templo constituye el mejor ejemplo del gótico catalán más puro.



MEAM, Museo Europeo de Arte Moderno |  
MEAM, European Museum of Modern Art

#### Una mirada contemporánea

Entre sugerentes calles el Museo Europeo de Arte Moderno se aloja en el antiguo palacio Gomis, antojándose como un espacio expositivo de proyección internacional con gran influencia en la cultura de la ciudad y en la sociedad en general, en el que artistas figurativos encuentran un escenario ideal para plasmar su nueva manera de entender el arte del siglo XXI.

Tres áreas configuran el fondo museístico del MEAM: Escultura Catalana del siglo XX, Escultura Moderna del siglo XX y Arte Contemporáneo del siglo XXI. En ellas, junto al resto de estancias del edificio, tienen lugar las exposiciones permanentes y temporales y las presentaciones de grandes artistas de escala internacional, ciclos de música de todo tipo, talleres de pintura y escultura y un variado elenco de actos sociales.





**Fascinación cultural**

El casco antiguo de Barcelona es una sucesión inagotable de sorpresas. Resulta tarea imposible compilar en un solo reportaje todas ellas, por lo que reservamos algunas para futuras entregas, pero no podemos dejar pasar la ocasión sin pararnos en algunos puntos realmente singulares. El conjunto monumental de la plaza del Rei, además de la sede del museo de Historia de Barcelona, es la puerta de entrada al universo subterráneo con los restos de parte de la ciudad romana Barcino, finalizando la visita en el palacio Real Mayor y sin olvidar el Templo de Augusto. Es imposible abandonar el Barrio Gótico sin detenerse en la plaza de Sant Jaume, emplazamiento del antiguo foro romano y epicentro de

este evocador casco antiguo flanqueado por dos magníficos monumentos: el palacio de la Generalitat de Catalunya frente a la Casa de la Ciutat, actual sede del ayuntamiento de la ciudad. Es en este último donde haremos la última parada después de admirar su imponente fachada neoclásica. En su interior destacan el Saló de Cent como magnífico ejemplo de decoración puramente gótica, el Saló de Cròniques decorado con pinturas de Josep Maria Sert y el vestíbulo y la escalera gótica convertidos en una auténtica galería de arte con esculturas de Gargallo, Llimona, Navarro Subirachs, Marès, Miró y Clarà, entre otros.

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

Museo de Historia de Barcelona | Barcelona History Museum



Cathedral of Santa Creu i Santa Eulàlia | Catedral de la Santa Creu i Santa Eulàlia

There where one day the Roman Barcino was built on a territory inhabited for four thousand years, as capital of the Tarraconensis province and as withdrawal of the Cantabrian legions, was the prologue of subsequent transformations according to the canons medieval until reaching modernist splendor. In that scene of narrow streets and corners evocative where centuries-old temples coexist, museums, traditional shops and a generous cultural and gastronomic agenda extends the universal Gothic Quarter. This time it is a different route in details and nuances, perhaps those that pass more unnoticed, but part of the magic of this Barcelona neighborhood. Walk the

cobbled streets of the historic, cosmopolitan and lively center in which it's easy to hear hundreds of different languages, it's a permanent sensory exercise for both beauty architectural as by the dreamy atmosphere that you breathe.

**A setting of legends for an art catalog**

Suddenly the cathedral of Santa Creu i Santa Eulalia displayed its silhouette, mainly Gothic although with samples of later styles, raised on previous temples. It took six centuries of works and donations of the brotherhoods and medieval guilds to begin construction on 1298, some works that lasted until the s.XIX.



To go inside is to surrender to a multicolored spectacle that recreates the light through the beautiful stained glass windows, to the microuniverses that represent each of the twenty-six chapels that surround the temple and the grandeur of the three slender naves in which the “seo” is divided. In the middle of the jewels that the cathedral treasures there are two that call powerfully attention: the crypt of Santa Eulalia built in the s.XIV under the presbytery with its almost flat vault, under which is the beautiful Alabaster sarcophagus with the remains of the saint. Another point of special attention is located in the choir, a masterful sculptural exercise work of different teachers who stage varied themes, both religious scenes such as dance scenes, games and music. Among its curiosities, the celebration stands out, for order of Emperor Charles V, from the XIX chapter of the order of the Golden Fleece on March 5, 1519, for which that the corresponding heraldry was painted in the 64 panels of the seats that survive today. The catalog of wonders continues with the retrochoir, the the organ, the pulpit, the old Chapter House and the sacristy, in addition to the Cathedral museum where they guard magnificent pieces of worship made in gold, silver and precious stones, pictorial works and sculptural. Special mention deserves the Gothic cloister located on a previous one of Romanesque invoice. Legend has it that Saint Eulalia, who shepherded geese on the outskirts of town, she was thirteen when she was martyred and executed, so she in her memory of her thirteen white geese live in the pond of the cloister. The set is a beautiful sculptural sample with scenes of Saint George fighting the Dragon, passages from the Old and New Testaments, as well as from the legend of the Tree of the Holy Cross. The suggestive tour of this jewel, possibly a both overshadowed by other fantastic monuments of the city, culminates with a visit to the roofs of the temple. From this historic vantage point it is possible enjoy magnificent views of Barcelona, from both bell towers and some construction details impossible to appreciate from the street.



Bishop Street, Gothic Quarter | Calle del Obispo, Barrio Gótico



Basilica of Santa Maria del Mar |  
Basilica de Santa Maria del Mar

#### Stone and art in the urban landscape

Not far from cathedral, letting the steps mark your free rhythm through winding streets where the masterful civil architecture of the past coexists with excellent samples of current urban art, such as the entitled “The world is born in every kiss”, the Basilica of Santa María del Mar, surrounded by pleasant terraces where you can enjoy tasty gastronomic proposals in an environment with certain Bohemian touches. Built between the 14th and 15th centuries as a symbol of the importance of the neighborhood as a center of activity of merchants and shipowners, was paid for by the parishioners from the port

area and the Ribera area, therefore that they were the only owners and responsible, something unusual at that time. Despite its austere exterior stamp remains faithful to the Catalan Gothic, highlighting the magnificent flamboyant gothic rose window, fruit of the replacement of the previous one that collapsed with the earthquake of 1428 causing several deaths. Its interior gives off a special magnetism despite of the sober construction, perhaps at the whim of the subconscious being the setting for the hit novel “The Cathedral of the Sea”, also converted into series television. The temple is the best example of the purest Catalan Gothic.



"Ciutat" House. Barcelona's town hall | *Casa de la Ciutat, Ayuntamiento de Barcelona*



### A contemporary look

Among suggestive streets the European Museum of Art Modern stays in the old Gomis palace, craving like an exhibition space of international projection with great influence on culture of the city and in society in general, in the which figurative artists find an ideal setting to capture his new way of understanding the art of XXI century.

Three areas make up the MEAM museum collection: Catalan Sculpture of the 20th century, Modern Sculpture of the XX century and Contemporary Art of the XXI century. In them, together with the rest of the rooms of the building, the permanent and temporary exhibitions and presentations by large scale artists international, music cycles of all kinds, workshops painting and sculpture and a varied cast of acts social.

### Cultural fascination

The old town of Barcelona is a succession inexhaustible of surprises. It is an impossible task compile all of them in a single report, so we reserve some for future deliveries, but not we can let the occasion pass without stopping in some really unique points.

The monumental complex of the Plaza del Rei, in addition from the headquarters of the Barcelona History Museum, is the gateway to the underground universe with the remains of part of the Roman city Barcino, ending the visit in the Palacio Real Mayor and without forget the Temple of Augustus.

It is impossible to leave the Gothic Quarter without stopping in Sant Jaume, site of the old forum Roman and epicenter of this evocative old town flanked by two magnificent monuments: the Palace of the Generalitat de Catalunya in front of the House de la Ciutat, current seat of the city council of the town. It is in the latter where we will make the last stop after admiring its imposing facade neoclassical. Inside, the Saló de Cent stands out as a magnificent example of decoration purely Gothic, the Saló de Cròniques decorated with paintings of Josep Maria Sert and the vestibule and the gothic staircase converted into an authentic art gallery with sculptures by Gargallo, Llimona, Navarro Subirachs, Marès, Miró and Clarà, among others.

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



Corners of the Gothic Quarter |  
*Rincones del Barrio Gótico*





# EL PALACIO DE LA MAGDALENA

Emblema del nuevo SANTANDER

THE PALACE OF LA MAGDALENA  
Emblem of the new SANTANDER

Elegancia, belleza, calidad, sostenibilidad, experiencia, tecnología e innovación son conceptos que siempre han estado en la hoja de ruta que ha marcado la adaptación de la capital cántabra a los nuevos desafíos. Hoy, la que fuera residencia de verano de la familia real en el primer tercio del s. XX, se ha convertido en el buque insignia de la ciudad tras la espléndida reforma integral realizada.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez

Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación

Elegance, beauty, quality, sustainability, experience, technology and innovation are concepts who have always been on the roadmap that has marked the adaptation of the Cantabrian capital to new challenges. Today, what was the residence of summer of the royal family in the first third of the s.XX, has become the flagship of the city after the splendid comprehensive reform carried out.



Salón de la Familia Real | Royal Family Hall



El Palacio de la Magdalena desde el aire | The Magdalena Palace from the air

Sensible a los cambios de tendencias, el Ayuntamiento de Santander ha hecho una firme apuesta por el conocimiento y la innovación, por la calidad de los servicio y por el atractivo de las actividades post-congresuales para consolidar a Santander como un destino turístico y MICE de referencia internacional.

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

En este nuevo escenario el Palacio de la Magdalena ha cobrado un protagonismo especial. Situado en la península del mismo nombre y flanqueado por las playas de la Magdalena y del Sardinero, en un enclave privilegiado de la bahía de Santander considerada como una de las más bellas del mundo, es uno de los mejores ejemplos de la arquitectura civil española. Construido por iniciativa municipal entre los años 1908 y 1912, fue obsequiado a los monarcas Alfonso XIII y Victoria Eugenia quienes lo convirtieron en su residencia vacacional hasta 1930.





Fachada sur del Palacio de la Magdalena / South facade of the Magdalena Palace

Su corta pero azarosa historia le han llevado a pasar por diferentes manos, por algunas restauraciones y por diferentes utilidades, entre las que destaca haber sido la sede de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo, hasta que definitivamente en 1977 pasa a ser propiedad del Ayuntamiento de Santander. En aquel entonces era notorio el deterioro tanto del Palacio como de las Caballerizas y el Paraninfo, por lo que el nuevo propietario acometió unos años mas tarde la primera rehabilitación integral que culminaría en 1995. Esta comprometida actuación permitió recuperar la luminosidad, reordenar los usos diseminados por el edificio y conectarlo con su genuino entorno natural. Desde entonces el Palacio de la Magdalena se ha venido utilizando como sede de congresos y de reuniones del más alto nivel de la Unión Europea, cumbres bilaterales y reuniones de carácter científico y cultural de calado internacional.

#### Un Palacio para el siglo XXI

En 2019 se da el pistoletazo de salida a la última y más trascendente restauración, actualización y consolidación del Palacio de la Magdalena. Un total de 2,6 millones de euros han sido necesarios para convertir este regio edificio en el buque insignia de la modernidad tecnológica, la sostenibilidad y la eficiencia energética de la capital cántabra.

Exteriormente se ha observado el máximo respeto al diseño original, pero la restauración es notoria en el limpiado de la piedra, en el nuevo pavimento exterior, en la sustitución de las 800 ventanas por otras nuevas y herméticas que garantizan un importante ahorro energético, en las farolas o en la sustitución de parte de los suelos de madera, ya muy deteriorados por réplicas exactas de los originales, pero es en lo que no se ve a simple vista donde la intervención cobra una nueva dimensión.

Con el objetivo de alcanzar la máxima eficiencia y ahorro de energía, sin olvidar el confort de los visitantes y las mejores prestaciones tecnológicas, se han acometido mejoras en la climatización, en la accesibilidad, en la impermeabilización del edificio, en el alumbrado automático y en el sistema de detección de incendios. Así mismo se ha instalado un moderno sistema de audiovisuales que incluye megafonía, proyecciones, luces, escenografía y telones, así como el suelo del escenario, que permitirá las representaciones teatrales en el Paraninfo.

Buscando un mayor aprovechamiento de los espacios, algunas salas se han unificado retirando los tabiques de obra, pero manteniendo la posibilidad de adaptarse a las necesidades puntuales mediante tabiques móviles.

Ninguna de estas significativas y tecnológicas mejoras, pensadas para que el Palacio de la Magdalena siga siendo el edificio emblemático que siempre fue, no han hecho que pierda ni un ápice de su original elegancia y refinamiento, de sus exquisitos y evocadores rincones decorados con un buen número de muebles de la época y de la magia ensoñadora que atesora.

Gema Igual, alcaldesa de Santander afirma que «el Palacio será ahora más moderno y competitivo» para atraer el negocio de congresos y eventos y para que sea, ahora más que nunca «el edificio más señero de la ciudad y del que todo santanderino se sienta especialmente orgulloso», cuyas instalaciones serán gratuitas para las empresas OPCE de Santander y del resto de Cantabria, contribuyendo así al crecimiento económico transversal del comercio y de las industrias turísticas.

Gema Igual, Alcaldesa de Santander / Gema Igual, Mayor of Santander



Restaurante El Serval / El Serval Restaurant



Productos Gourmet Doña Tomasa / Gourmet Products Doña Tomasa





### Santander ciudad MICE

La ciudad cuenta con infraestructuras adecuadas para acoger eventos de toda índole, además de la seguridad de la ciudad, de su aeropuerto internacional, de las buenas comunicaciones, de la gran accesibilidad urbana y la amplia oferta de actividades culturales y de ocio, de su excelente infraestructura hotelera y su exquisita gastronomía reconocida internacionalmente.

La oferta santanderina para la celebración de congresos se completa con el Palacio de Exposiciones y Congresos, el Palacio de Deportes, el Palacio de Festivales de Cantabria y el Gran Casino del Sardinero, lo que la convierte en un referente mundial con el Palacio de la Magdalena como símbolo incontestable.

Santander cuenta con el distintivo de Destino Turístico Inteligente a través del proyecto Santander Smart City con un extenso catálogo de Apps gratuitas que ofrecen información cultural, turística, comercial, de las playas o de los autobuses en tiempo real, etc. Creatividad y sensaciones únicas con experiencias culturales como el Centro Botín de Arte, el Anillo Cultural con siete centros

expositivos e interpretativos, rutas temáticas o experiencias gastronómicas, un comercio exclusivo y genuino o las visitas a mercados locales y tiendas de exquisitos productos cántabros completan un catálogo lúdico inacabable, ideal para las actividades congresuales paralelas.

### Santander Convention Bureau

El ayuntamiento de Santander cuenta con una herramienta fundamental para canalizar y promover el interés por la ciudad como destino MICE, una marca internacional de promoción y de apoyo logístico para la organización de cualquier evento, así como de presentación de candidaturas y propuestas de Santander como sedes de reuniones, congresos y eventos.

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

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

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

<http://turismo.santander.es/>

Hotel Real Santander |



Royal Hall | Hall Real

**S**ensitive to changes in trends, the City Council Santander has made a firm commitment to the knowledge and innovation, for the quality of service and the attractiveness of the activities post-congress to consolidate Santander as reference tourist destination and MICE a international.

This modern city with a rich historical past has become in recent years the place chosen by many professionals to hold conventions, congresses or business meetings, which plays a important seasonally-adjusted role of demand and a boost to the tourism industry.

In this new setting, the Palacio de la Magdalena has taken on a special role. Located in the peninsula of the same name and flanked by Magdalena and Sardinero beaches, in an enclave privileged view of the bay of Santander considered as one of the most beautiful in the world, it is one of the best examples of Spanish civil architecture. Built by municipal initiative between the years 1908 and 1912, it was presented to the monarchs Alfonso XIII and Victoria Eugenia who made him their holiday residence until 1930.

His short but eventful history has led him to pass by different hands, by some restorations and for different utilities, among which stands out having been the headquarters of the Menéndez International University Pelayo, until definitively in 1977 it became property of the Santander City Council. In that then the deterioration of both the Palace as well as the Stables and the Auditorium, so the a few years later the new owner undertook the first comprehensive rehabilitation that would culminate in this committed performance allowed the luminosity, rearrange the scattered throughout the building and connect it with its nineteen ninety-five. This complicated situation allowed recover the luminosity, replaced the applications of the building and connected with its genuine natural environment.



Since then the Magdalena Palace has been been using as a venue for congresses and meetings of the highest level of the European Union, bilateral summits and scientific meetings and culture of international significance.

#### A Palace for the 21st century

In 2019 the starting gun is given to the last and more transcendent restoration, update and consolidation of the Palacio de la Magdalena. A total of 2.6 million euros have been necessary for turn this regal

building into the flagship of the technological modernity, sustainability and energy efficiency of the Cantabrian capital.

Outwardly, the utmost respect for the original design, but restoration is noticeable in the cleaned from the stone, on the new exterior pavement, in the replacement of the 800 windows with new ones and hermetic that guarantee significant savings energy, in street-lights or in the replacement of part of the wooden floors, already very deteriorated by exact replicas of

Gala dining room | Comedor de Gala



King's office | Despacho del Rey

the originals, but it is in what does not It is seen with the naked eye where the intervention charges a new dimension.

In order to achieve maximum efficiency and energy saving, without forgetting the comfort of the visitors and the best technological features, have undertaken improvements in air conditioning, in the accessibility, in the waterproofing of the building, in automatic lighting and detection system of fires. Likewise, a modern audiovisual system that includes a public address system, projections, lights, scenery and curtains, as well as soil of the stage, which will allow theatrical performances in the Paraninfo.

Looking for a better use of spaces, some rooms have been unified by removing the partitions of work, but maintaining the possibility of adapt to specific needs through movable partitions.

None of these significant technological improvements, designed so that the Palacio de la Magdalena continues being the emblematic building that it always was, they have made it lose an iota of its original elegance and refinement, of its exquisite and evocative corners decorated with a good number of furniture from the time and the dreamy magic that it treasures.

Gema Igual, mayor of Santander affirms that "the Palace will now be more modern and competitive" for attract the business of congresses and events and so that be, now more than ever "the most outstanding building in the city and where everyone from Santander feels especially proud", whose facilities will be free for OPCE companies in Santander and rest of Cantabria, thus contributing to the growth economic cross-cutting of trade and industries tourist.





Productos Gourmet Doña Tomasa | Gourmet Products Doña Tomasa

### Santander city MICE

The city has adequate infrastructures for host events of all kinds, in addition to the safety of the city, of its airport international, good communications, great urban accessibility and the wide range of cultural and leisure activities, of its excellent hotel infrastructure and its exquisite gastronomy internationally recognized.

The Santander offer for the celebration of congresses is completed with the Exhibition Palace and Congresses, the Sports Palace, the Palace of Festivals of Cantabria and the Gran Casino del Sardinero, which makes it a world reference with the Magdalena Palace as an indisputable symbol.

Santander has the distinctive Tourist Destination Smart through the Santander Smart City project with an extensive catalog of free Apps that they offer cultural, tourist, commercial, and beaches or buses in real time, etc. Creativity and unique sensations with experiences cultural sites such as the Botín Art Center, the Ring exhibition experiences gastronomic, an

exclusive and genuine trade or the visits to local markets and exquisite shops Cultural with seven centers interpretive, thematic routes Cantabrian products complete a playful catalog endless, ideal for conference activities parallel.

### Santander Convention Bureau

City Hall has a main tool to channel and promote of Santander counts with a interest in the city as a MICE destination, a brand international promotion and logistical support for the organization of any event, as well as presentation of candidatures and proposals for Santander as meeting, congress and events.

Santander, considered one of the cities most beautiful beaches of northern Spain, it is the ideal setting for holding congresses both for the quality of the services what by the effectiveness of the infrastructures.

<https://palaciomagdalena.com/es/>  
<https://www.santanderconventionbureau.com/>  
<http://turismo.santander.es/>



Restaurante El Serval | El Serval Restaurant

Centro Botín | Botín Center







Parque Nacional Nahuel Huapi | Nahuel Huapi National Park

# BARILOCHE

## ALMA SUREÑA

### BARILOCHE, SOUTHERN SOUL

Bariloche se ha considerado un destino del invierno austral relacionado con el esquí, pero su riqueza natural es tan extensa, que la estacionalidad se diluye para valorar un territorio de bosques lagos y estepas, flanqueado por las enormes montañas de la cordillera de los Andes, lleno de atractivos siempre. Colores impactantes y paisajes de leyenda en plena Patagonia argentina.

Texto | Text: Mar Romero

Bariloche has been considered a southern winter destination related to skiing, but its natural wealth is so extensive that seasonality is diluted to value a territory of forests, lakes and steppes, flanked by the enormous mountains of the Andes mountain range, always full of attractions. Stunning colors and landscapes legend in the heart of Argentine Patagonia.



En mitad del Parque Nacional Nahuel Huapi, San Carlos de Bariloche, la ciudad más poblada de los Andes patagónicos al suroeste de la provincia de Río Negro, crece longitudinalmente, siguiendo la orilla sur de lago Nahuel Huapi. Sus habitantes se orientan señalando el punto kilométrico donde se encuentra cada lugar. La carretera que bordea el lago, conocida como Los Kilómetros, lleva al llamado Circuito Chico, una ruta circular que discurre por las últimas penínsulas más llanas y el mirador que nos hace ver la perfección del paisaje. Para hacerse una idea del entorno hay que subir hasta el cerro Campanario, a mil cincuenta metros de altitud. Desde este lugar las vistas de 360 grados son impactantes: bosques, lagos, islas, lenguas de tierra manchadas del amarillo de las retamas

que inundan el paisaje y, al fondo, las enormes montañas con el cerro Tronador y su cumbre nevada queriendo ser protagonista por ser la más alta del parque nacional.

**Noches tangueras**

Queda subir al Cerro Otto y cenar en el refugio de montaña Berghof, el que fuera hogar del explorador alemán Otto Meiling. En el pequeño restaurante alojado en este refugio de montaña, tan lejos del Buenos Aires querido donde nació el tango, se disfruta de sus acordes en una atmósfera íntima y profunda contemplando con envidia a expertos que dominan los pasos que dirige un bandeón, cuando apenas se distingue el azul del cielo a la orilla del lago y la nostalgia se hace paso sin permiso.

**Cerveza, té y chocolate**

Desde Cerro Campanario puede contemplarse uno de los iconos de Bariloche y de la Patagonia, el hotel Llao Llao, el más antiguo de la Patagonia. Ubicado en plena región de Lagos mantiene un exquisito equilibrio con el impresionante marco natural. La experiencia gastronómica de su célebre té se ha convertido en un momento especial para quien lo visita. Su ritual tiene que ver con la inmigración galesa a la Patagonia durante el siglo XIX, una tradición que se mantiene también en Villa Beluno, un exclusivo hotel boutique en la Península de San Pedro.

La importante historia del chocolate en Bariloche está relacionada con inmigrantes italianos: los Fenoglio. Aunque aquí no hay cacao, a partir de esta empresa familiar, diferentes ramas de esta familia acabaron abriendo varias chocolaterías: Rapa Nui, Mamuschka, Benroth o El Turista son algunas de las emblemáticas pero un paseo por la Avenida de Mitre, nos dejará ver más de 200 variedades de este producto que preparan los maestros chocolateros.



*Hotel Llao Llao | Llao Llao Hotel*

*Chocolates Rapanui | Rapanui Chocolates*



*Vista aérea de San Carlos de Bariloche | Aerial view of San Carlos de Bariloche*







Cervecería Patagonia ofrece unas magníficas vistas de Lag | Cervecería Patagonia offers magnificent views of Lag

Bariloche es también la ciudad argentina con más cervecerías artesanales. El Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) ha desarrollado levaduras propias de la región procedentes del hongo llao llao que crece en las ramas del árbol coihue, elaborando así cervezas exclusivas. En el recorrido por Circuito Chico podemos parar en Berllina o Patagonia, uno de los puntos de reunión más animados y divertidos de la ciudad por su espectacular emplazamiento y su cuidado diseño. La apuesta culinaria en toda la ciudad se generaliza en las preferencias por el producto local de kilómetro cero y un respeto por el medio ambiente. En Bariloche destacan productos como el cordero patagónico, la trucha y los diferentes ahumados, los frutos rojos de El Bolsón, así como la manzana y la pera, presentes en muchas elaboraciones culinarias y el calafate o la rosa mosqueta, muy utilizados en repostería y heladería.



Mercado de la Estepa, Dina Huapi | Estepa Market, Dina Huapi

### Emprendimiento y aventura

Una nueva onda se respira en Bariloche con jóvenes emprendedores (sobre todo emprendedoras) locales que expresan positividad y luchan por un futuro mejor. Tiendas de comercio justo como Colectivo de Diseño con productos de diseñadoras locales, El Puerto, junto a la Playa Centro o el Mercado de la Estepa, en Dina Huapi, donde se venden productos de diseños ancestrales, confeccionados artesanalmente por las mujeres estepeñas.

Este Mercado es una de las paradas que suelen incluirse en los recorridos que programa Wilderness Patagonia, una empresa que diseña viajes a medida con rutas a ríos salvajes, caminos polvorientos, haciendas de gauchos y cerros por donde pastan los huanacos y planean las águilas. Ese sabor de aventura se vive también en las travesías como las que se adentran por el Brazo Tristeza, un ramal del gran lago salpicado de cascadas y recorridos medio salvajes que nos conducen hasta la enorme catarata del río Frey, un buen lugar para sentarse y observar el vuelo del cóndor, si hay suerte.

<https://barilocheturismo.gob.ar/>

Navegando por Brazo Tristeza | Navigating Brazo Tristeza



Cascada del Arroyo Frey | Arroyo Frey waterfall





In the middle of the Nahuel Huapi National Park, San Carlos de Bariloche, the most populated in the Patagonian Andes to the southwest of the province of Rio Negro, it grows longitudinally, following the southern shore of Lake Nahuel Huapi. Its inhabitants are they guide by pointing to the kilometer point where each place is located. The road that borders the lake, known as Los Kilo-metres, leads to the so-called. Circuito Chico, a circular route that runs through the last flattest peninsulas and the viewpoint that

makes us see the perfection of the landscape. To get an idea of the surroundings you have to go up to the Campanario hill, at a thousand and fifty meters of altitude. From this place the 360-degree views are impressive: forests, lakes, islands, spits of land stained with the yellow of the gorse that flood the landscape and, in the background, the enormous mountains with the Tronador hill and its snowy summit wanting to be the protagonist for be the highest in the national park.

#### Tangueras nights

It remains to climb Cerro Otto and dine at the Berghof mountain refuge, whichever it was home of the German explorer Otto Meiling. In the little restaurant housed in this mountain refuge so far from beloved Buenos Aires where tango was born enjoy its chords in an intimate and deep atmosphere contemplating with envy to experts who master the steps that a flagger leads, when you can barely distinguish the blue of the sky at the edge of the lake and nostalgia makes way without permission.

#### Beer, tea and chocolate

From Cerro Campanario you can see one of the icons of Bariloche and the Patagonia, the Llao Llao hotel, the oldest in Patagonia. Located in the heart of the region de Lagos maintains an exquisite balance with the impressive natural setting. The gastronomic experience of its famous tea has become a special moment for those who visit it. His ritual has to do with Welsh immigration to Patagonia during the nineteenth century, a tradition that is also maintained in Villa Beluno, a exclusive boutique hotel on the San Pedro Peninsula.

Cerro Campanario viewpoint | [Mirador de Cerro Campanario](#)



Villa Beluno Hotel & Spa | [Villa Beluno Hotel & Spa](#)





The important history of chocolate in Bariloche is related to immigrants italians: the Fenoglios. Although there is no cocoa here, from this family business, different branches of this family ende up opening several chocolate shops: Rapa Nui, Mamuschka, Benroth or El Turista are some of the emblematic ones but a walk through the Avenida de Miter, will let us see more than 200 varieties of this product that the chocolate masters prepare.

Bariloche is also the Argentine city with the most craft breweries. The Council National Scientific and Technical Research (Conicet) has developed yeasts typical of the region from the llao llao fungus that grows on the branches of the tres cohiue, thus making exclusive beers. On the tour of Circuito Chico we can stop in Berllina or Patagonia, one of the most lively and fun meeting points from the city for its spectacular location and careful design.

The culinary bet throughout the city is generalized in the preferences for the product local zero kilometer and a respect for the environment. In Bariloche they stand out products such as Patagonian lamb, trout and different smoked meats, fruits red wines from El Bolsón, as well as apple and pear, present in many elaborations culinary and the calafate or ro-sehip, widely used in confectionery and ice cream.

#### Entrepreneurship and Adventure

A new wave is breathed er: Sariloche with young entrepreneurs (especially entrepreneurs) who express positivity and fight for a better future. Fair trade stores as a Design Collective with designer products local, El Puerto, next to the Playa Centro or the Mercado de la Estepa, in Dina Huapi, where products of ancestral designs are sold, handcrafted by Estepeño women.

This Market is one of the stops that are usually included in the tours that Wilderness Patagonia program, a company that designs tailor-made trips with routes wild rivers, dusty roads, dugaicho farms and hills where they graze the huanacos and the eagles plan. That flavor of adventure is also experienced in crossings such as those that enter the Brazo Tristeza, a branch of the great lake dotted with waterfalls and half-wild paths that lead us to the huge waterfall of the Frey river, a good place to sit and watch the flight of the condor.

<https://barilocheturismo.gob.ar/>







# *Navegando por las mejores* CALAS Y PLAYAS DE ESPAÑA Y PORTUGAL

*Sailing through the best coves and beaches  
in Spain and Portugal*

Catamaranes que te acercan a las calas más recónditas, veleros que navegan por mares y rías que nada tienen que envidiar al Caribe o lanchas que te facilitan la práctica de todo tipo de actividades acuáticas en aguas cristalinas. Todo esto y más lo encontrarás en el turismo náutico.

Catamarans that bring you closer to the most remote coves, sailboats that navigate the seas and estuaries that have nothing to envy the Caribbean or boats that facilitate the practice of all kinds of water activities in crystal clear waters. You will find all this and more in nautical tourism.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Shutterstock | [www.tagstiles.com](http://www.tagstiles.com) | Jacob Lund | Free Video Photo Agency | Benny Marty | Tania Zbrodtko | Upslim | Jose y yo Estudio | Trabantos

De navegantes expertos a viajeros sin experiencia previa en el mundo de la navegación. Así ha cambiado el perfil del viajero náutico que ha descubierto como disfrutar del mar de una manera diferente, en el que la sensación de libertad esta asegurado. A los mandos de las embarcaciones, patrones experimentados y excelentes

guías contribuyen a que el viajero disfrute de la travesía y descubra los rincones más desconocidos de la Península Ibérica. Un tipo de turismo que ofrece un amplio abanico de actividades que se pueden realizar a bordo como paddle surf, snorkel, kayak o esquí acuático, lo que incrementa el valor añadido estos servicios.



El turismo náutico ha llegado para quedarse y la sostenibilidad se ve reflejada en el uso de los barcos de vela y el impacto en las comunidades locales, pues adquieren un protagonismo importante porque plataformas como Click & Boat o Nautal trabajan con armadores en cientos de los destinos, siendo una importante ayuda para el desarrollo de la economía local. Sin duda es una forma de disfrutar de las vacaciones que en tiempos de pandemia cobra especial importancia, pues el turismo náutico garantiza privacidad, respeta las restricciones y la distancia de seguridad y evita los lugares muy concurridos.

**Calas y playas de España y Portugal**  
Esta “piel de toro” nuestra ofrece un sinfín de playas y calas donde practicar el turismo náutico. Estas son las seleccionadas por Click & Boat.  
BALEARES  
Cala Tortuga en Menorca es una playa virgen perfecta para la práctica del snorkel. Cala Fustam y Cala Escorxada son probablemente las calas más recónditas y perdidas del sur de Menorca. Y Playa de Muro (Mallorca), ideal para familias por contar con todo tipo de servicios de ocio y restauración.

En las Baleares encontraremos espectaculares calas | In the Balearic Islands we will find spectacular coves



Ideal para reuniones familiares o con amigos | Ideal for family reunions or with friends

Cómodas embarcaciones con lo último en tecnología | Comfortable boats with the latest technology





CANARIAS

Cerca de Agaete (Gran Canaria) se alzaba el “Dedo de Dios, es un lugar que regala unos paisajes salpicados de montañas, recogidas playas y piscinas naturales de roca volcánica con agua de mar. Punta de Teno (Tenerife) es uno de los espacios naturales más bellos de la isla y donde se puede practicar paddle surf, kayak o buceo. Y Playa de Sotavento de Jandía (Fuerteventura) con impresionantes lagunas formadas por las mareas.

COMUNIDAD VALENCIANA. COSTA BLANCA

La Cala Portitxol en Jávea con sus aguas cristalinas y la playa de canto rodado blanco, es una de las más populares en Instagram. Las calas del Macaret en Altea o Moraig en Benitachel son ideales para la práctica del snorkel y perfectas para desconectar.

REGIÓN DE MURCIA

Cala Cortina (Cartagena) con sus aguas tranquilas y transparentes la convierten en la playa perfecta para visitar con niños pequeños y una de las mejores de España.

ANDALUCÍA

La Cala del Pino, muy cerca de Nerja, es fantástica para la práctica del buceo, sin olvidar la Cala de Enmedio en el Cabo de Gata y el Peñón Cortado en Cuevas de Almanzora, dos calas recónditas de extraordinaria belleza natural y paisajística.

CATALUÑA. COSTA BRAVA

El paraíso en Girona adquiere forma en la Cala Montjoi en el Parque Natural de Cap de Creus, la Playa del Castell muy cerca del poblado íbero del mismo nombre y Cala Fonda en el pueblo medieval de Begur.

GALICIA

Playas de Barra y Nerga en Cangas de Morrazo y la de O Vao en Vigo, desde donde visitar la Ría de Vigo a bordo de un velero es posible. Ría de Noia con playas de blanquísima arena como el arenal de Queiruga. Y la Cala de Lagoelas, en el Concello de Cangas, otra idílica playa de fina arena.

EUSKADI

Algunas de las mejores playas de la costa de Vizcaya las encontraremos en Mundaka, paraíso para los amantes del surf. En Bermeo admiraremos calas escondidas y playas salvajes de aguas cristalinas como la de Talape.



Un lujo navegar en estas cristalinas aguas /  
A luxury to sail in these crystalline waters

ASTURIAS

Playa nudista de Torimbia, una de las más bellas y espectaculares de Llanes y en la playa de Gulpiyuri catalogada como Monumento Natural.

CANTABRIA

La playa de Aramal es uno de los secretos mejor guardados, estando situada junto a la playa de Amiô con la que se une en la bajamar.

PORTUGAL también tiene el privilegio de contar con auténticas maravillas que hacen de sus costas el destino ideal para millones de turistas y de las que nuestros vecinos se sienten orgullosos.

Algar de Benagil (El Algarve) es una hermosa cueva a cuyo interior solo se puede acceder con bote, kayak o nadando.

Praia Cova da Mijona (Sesimbra) a la que solo se puede llegar en barco o por una subida muy dura.

La Praia de Cabanas (Isla de Cabanas–El Algarve) es sólo accesible en bote desde Fuseta o Olhao.

Península de Troia (Grândola) a la que se puede acceder en vehículo o en bote, siendo esta última opción la más demandada.

Boca do Inferno (Cascais), cueva creada por el mar a lo largo de los siglos solo accesible escalando o en bicicleta, pero a la apertura del mar se llega en bote.

Ria Formosa (Faro–El Algarve) es un conjunto de islas (Farol, Armona, Culatra...) con lagunas y pantanos que se puede descubrir caminando, pero la mejor forma es en barcos más pequeños para proteger a la fauna que allí habita.

Y, por último, el Archipiélago das Berlegas (Peniche) al que solamente se puede llegar en barco, generalmente desde Peniche.

<https://www.clickandboat.com/es/> – <https://www.nautal.es/>

Explosión cromática en la Playa de Benagil, Algarve | Chromatic explosion on Benagil Beach. Algarve





From expert sailors to travelers without previous experience in the world of navigation. So has changed the profile of the nautical traveler who has discovered how to enjoy the sea in a different, in which the feeling of freedom is assured. At the controls of the boats, experienced skippers and excellent guides help the traveler enjoy the journey and discover the most unknown corners of the Iberian Peninsula. A type of tourism that offers a wide range of activities that can be done on board such as paddle surfing, snorkeling, kayaking or water skiing, which increases the added value of these services.

Nautical tourism is here to stay and sustainability is reflected in the use of sailing boats and the impact on local communities, as they acquire a leading role important because platforms such as Click & Boat or Nautal work with shipowners in hundreds of destinations, being an important help for the development of the local economy. Without a doubt, it is a way to enjoy the holidays that in times of pandemic charges special importance, since nautical tourism guarantees privacy, respects restrictions and the distance of safety and avoid crowded places.

### Coves and beaches of Spain and Portugal

This "bull's skin" of ours offers endless beaches and coves where you can practice nautical tourism. These are the ones selected by Click & Boat.

#### BALEARICS

Cala Tortuga in Menorca is a virgin beach perfect for snorkeling. Cala Fustam and Cala Escorxada are probably the most hidden and lost coves in the south of Menorca. And beach de Muro (Mallorca), ideal for families as it has all kinds of leisure and restaurant services.

#### CANARY ISLANDS

Near Agaete (Gran Canaria) stood the "Finger of God, it is a place that offers some landscapes dotted with mountains, secluded beaches and natural pools of volcanic rock with seawater. Punta de Teno (Tenerife) is one of the most beautiful natural areas on the island and where you can practice paddle surfing, kayaking or diving. And Sotavento de Jandia Beach (Fuerteventura) with impressive lagoons formed by the tides.

Luxurious and modern boats to explore the coves and beaches | *Lujosas y modernas embarcaciones para recorrer las calas y playas*



After a day of emotions sailing, nothing better than enjoying the sunset | *Después de un día de emociones navegando, nada mejor que disfrutar del atardecer*





VALENCIAN COMMUNITY. COSTA BLANCA

Cala Portitxol in Jávea with its crystal clear waters and white pebble beach, is one of the most popular on Instagram. The coves of Macaret in Altea or Moraig in Benitachel are ideal for snorkeling and perfect to disconnect.

MURCIA REGION

Cala Cortina (Cartagena) with its calm and transparent waters make it the perfect beach to visit with young children and one of the best in Spain.

ANDALUSIA

La Cala del Pino, very close to Nerja, is fantastic for diving, without forgetting the Cala de Enmedio of Cabo de Gata and Peñón Cortado in Cuevas de Almanzora, two hidden coves of extraordinary natural and scenic beauty.

CATALONIA. COSTA BRAVA

The paradise in Girona takes shape in Cala Montjoi in the Cap de Creus Natural Park, the Castell beach very close to the Iberian town of the same name and Cala Fonda in the town medieval town of Begur.

GALICIA

Barra and Nerga beaches in Cangas de Morrazo and O Vao in Vigo, from where you can visit the Ria de Vigo aboard a sailboat is possible. Ria de Noia with white sand beaches such as arenal de Queiruga. And Cala de Lagoelas, in the Conce-llo de Cangas, another idyllic beach with fine sand.

BASQUE COUNTRY

Some of the best beaches on the Vizcaya coast can be found in Mundaka, a paradise for surf lovers. In Bermeo we will admire hidden coves and wild water beaches crystalline like that of Talape.

The beauty of the Mediterranean /  
La belleza del Mediterráneo



Drop anchor for a swim /  
Echar el ancla para darse un baño



ASTURIAS

Torimbia nudist beach, one of the most beautiful and spectacular in Llanes and on the beach of Gulpiyuri listed as a Natural Monument.

CANTABRIA

Aramal beach is one of the best kept secrets, being located next to the beach of Amiό with which it joins at low tide.

PORTUGAL also has the privilege of having authentic wonders that make its coasts the an ideal destination for millions of tourists and of which our neighbors are proud.

Algar de Benagil (The Algarve) is a beautiful cave whose interior can only be accessed by boat, kayaking or swimming.

Praia Cova da Mijona (Sesimbra) which can only be reached by boat or by a very hard climb.

Praia de Cabanas (Cabanias Island-El Algarve) is only accessible by boat from Fuseta or Olhao.

Peninsula of Troia (Grândola) which can be accessed by vehicle or by boat, the latter being option the most demanded.

Boca do Inferno (Cascais), cave created by the sea over the centuries only accessible by climbing or by bicycle, but the opening of the sea is reached by boat.

Ria Formosa (Faro-El Algarve) is a set of islands (Farol, Armona, Culatra ...) with lagoons and swamps that can be discovered walking, but the best way is in smaller boats to protect the fauna there dwells.

And finally, the Archipelago das Berlegas (Peniche) which can only be reached by ship, usually from Peniche.

<https://www.clickandboat.com/es/> - <https://www.nautal.es/>



Boca do Inferno Cave, Cascais | Cueva Boca do Inferno, Cascais

Small boats that take you to the greatest places /  
Pequeñas embarcaciones que te llevan a lugares más grandiosos



Armona Island, Ria Formosa, Algarve /  
Isla de Armona, Ria Formosa, Algarve





# LA IBEROAMERICANA DE TORO

Arte contemporáneo e historia se citan a orillas del Duero

THE IBEROAMERICANA DE TORO. Contemporary art and history meet on the banks of the Duero



La Iberoamericana de Toro, iniciativa cultural del Ayuntamiento de Toro (Zamora) y del Gabinete de la Sociedad de Amigos de las Artes es una revolucionara exposición de arte contemporáneo, cuyas protagonistas son las mujeres iberoamericanas del siglo XXI y que tiene como objetivo reivindicar el papel de la mujer como artista, favoreciendo un diálogo de igualdad entre mujeres y hombres del mundo del arte. Más de 30 artistas y 150 obras convertirán a Toro del 9 de julio al 15 de septiembre en un grandioso museo de arte contemporáneo. Expresión contemporánea de Iberoamérica que se fusionará con la tradición, la cultura y el patrimonio de la ciudad zamorana, y es que el carácter histórico y el ambiente cultural de la misma, hacen de ésta el lugar ideal para la celebración de este atractivo evento cultural.

## México país invitado

En esta primera edición el país invitado será México. Por ello más de 20 artistas mexicanas mostrarán su trabajo más actual en diferentes soportes como el videoarte, la fotografía, la pintura o el libro de artista e instalaciones.

En el pabellón de México la artista Susana Casarín mostrará la discriminación que sufren las personas transgénero en zonas marginales de México con su obra "Realidades y deseos"; Ximena Pérez Grobet expondrá sus libros y Flavia Tótoro Taulis presentará su serie pictórica "Sinópticos".

Además, se proyectará "Cuerpo, dolor y sombras", una serie de videoperformances firmadas por las artistas María Eugenia Chellet, Sarah Minter, Ximena Cuevas, Grace Quintanilla, Inmaculada Abarca, Lysette Yoselevitz y Mónica Dower.

## Arte contemporáneo en edificios históricos

Las iglesias de San Salvador de los Caballeros, del Santo Sepulcro, de San Lorenzo el Real y de San Agustín; el palacio de los Marqueses de Castrillo y el Teatro Latorre son lo escenarios elegidos para exponer las



obras más icónicas de 12 artistas españolas de reconocido prestigio nacional e internacional, cuyas propuestas serán un diálogo con el arte antiguo que se muestra en algunos de estos edificios. Algunas de las artistas que cederán sus obras a La Iberoamericana de Toro son Pepa Mora, Natalia Pintado, Marina Núñez, Susana Guerrero, Mar Solís, Gloria García Lorca, Rut Olabarri, Eva Rodríguez y Marina Vargas.

La Iberoamericana de Toro, a cultural initiative of the Municipality of Toro (Zamora) and the Cabinet of The Society of Friends of the Arts is a revolutionary contemporary art exhibition, whose protagonists are the Ibero-American women of the XXI century and that aims to vindicate the role of women as artists, promoting a dialogue of equality between women and men of the art world. More than 30 artists and 150 works will convert Toro from July 9 to July 15 September in a great museum of contemporary art.

Contemporary expression of Ibero-America that will merge with tradition, culture and heritage of the city of Zamora, and it is that the historical character and the cultural environment of the itself, make this the ideal place to celebrate this attractive cultural event.

## Mexico guest country

In this first edition, the guest country will be Mexico. For this reason, more than 20 Mexican artists will show their most current work in different media such as video art, photography, painting or the book of artist and installations.

In the Mexico pavilion, the artist Susana Casarín will show the discrimination suffered by women transgender people in marginal areas of Mexico with her work "Realities and Desires";

Ximena Pérez Grobet will exhibit her books and Flavia Tótoro Taulis will present her pictorial series "Synoptics".

Furthermore, "Body, pain and shadows" will be screened, a series of video performances signed by the artists María Eugenia Chellet, Sarah Minter, Ximena Cuevas, Grace Quintanilla, Inmaculada Abarca, Lysette Yoselevitz and Monica Dower.

## Contemporary art in historic buildings

The churches of San Salvador de los Caballeros, Santo Sepulcro, San Lorenzo el Real and San Agustín; the palace of the Marquis of Castrillo and the Latorre Theater are the venues chosen to exhibit the most iconic works of 12 renowned Spanish artists national and international prestige, whose proposals will be a dialogue with the ancient art that shows in some of these buildings. Some of the artists who will give their works to La Iberoamericana de Toro are Pepa Mora, Natalia Painted, Marina Núñez, Susana Guerrero, Mar Solís, Gloria García Lorca, Rut Olabarri, Eva Rodríguez and Marina Vargas.





# MAS DE TORRENT

lujo y tradición en una masía catalana

MAS DE TORRENT, luxury and tradition in a Catalan farmhouse

Miembro de la prestigiosa marca Relais & Chateaux, el Mas de Torrent Hotel & Spa se encuentra en una típica masía catalana cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII.

Texto | Text: Elena Figueroa  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación, Miquel Coll Molas y Mas de Torrent

Member of the prestigious Relais & Chateaux brand, Mas de Torrent Hotel & Spa is located in a typical Catalan farmhouse whose origins date back to the 18th century.





Lo que hace tres siglos era una casa de labor con finca agrícola y ganadera y con las características propias de esta arquitectura tradicional catalana es en la actualidad un exclusivo hotel boutique que garantiza al visitante felicidad, calma y elegancia. Ubicado en el pueblo de Torrent, entre las localidades de Begur y Pals, su privilegiada ubicación permite disfrutar de las vistas de las Islas Medes, Begur, Pals o Calella de Palafrugell y de los maravillosos paisajes que regala la comarca del Empordà.

Rodeado de naturaleza autóctona, de un huerto ecológico y de limoneros y naranjos, Mas de Torrent ocupa una superficie aproximada de 800 metros cuadrados. El interior, decorado por la interiorista Pilar García Nieto, presenta un ambiente que combina tradición y modernidad. Descansar en los grandes salones con sofás en tonos cálidos, disfrutar de sus chimeneas, de la decoración floral y del agradable olor de las velas hacen que la primera toma de contacto con este hotel sea un emocionante preludio de lo que nos espera durante nuestra estancia.



Cálidos salones de Mas de Torrent | Warm lounges at Mas de Torrent

**Habitaciones y suites elegantes y armoniosas**

El edificio principal, además de la recepción y zonas comunes, alberga elegantes y acogedoras habitaciones y suites que regalan maravillosas vistas del entorno. Y a través de agradables paseos se llega a las suites que cuentan con piscina o jardín privado. Perfectas para largas estancias ofrecen la posibilidad de vivir una experiencia llena de lujo y comodidad. Colores neutros, materiales naturales, modernos cuartos de baño, una cuidada iluminación o una elegante decoración son algunas de las señas de identidad de estas estancias. Detalles cuidados con mimo que llegan también a la ropa de cama de algodón egipcio, a las almohadas y edredones de microfibra o a los artículos de tocador de producción propia.



Detalle original de la antigua masia | Original detail of the old farmhouse

Huerto ecológico del que se nutre la cocina de Mas de Torrent | Ecological garden from which the kitchen of Mas de Torrent



Suite Masia I





**Alto voltaje gastronómico y un cóctel para acabar la velada**

El prestigioso chef Ramón Freixa, cuyo trabajo ha sido reconocido con 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol, comanda los fogones del restaurante de Mas de Torrent para deleitarnos con una cocina en el que el excelente producto local se una a la tradición de la cocina catalana. Un espacio que es una interpretación de sabores y texturas que convierte la cocina tradicional y de temporada en una experiencia memorable.

Y el acompañamiento perfecto para estas delicias lo encontramos en su bodega. No podía ser de otra forma estando en una zona de gran tradición vitivinícola. Mas de Torrent dispone de una carta con más de 700 referencias entre las que destaca una importante selección de vinos del Ampurdà y un espacio dedicado a catas y degustaciones. Esta maravillosa velada gastronómica debe finalizar en el Bar para degustar los cocktails que llevan la firma de Manel Vehi, uno de los mayores expertos mixólogos del país, que nos propondrá las mejores versiones de los clásicos, así como nuevas mezclas llenas de imaginación y sabor.



*El restaurante ofrece unas maravillosas vistas a los jardines y al Ampurdà |  
The restaurant offers wonderful views of the gardens and the Empordà*

*El Chef Ramón Freixa en los jardines de Mas de Torrent |  
Chef Ramón Freixa in the gardens of Mas de Torrent*



*Elaboraciones con el sello de Ramón Freixa |  
Elaborations with the Ramón Freixa seal*



**Relax y bienestar**

Un impresionante edificio alberga el Mas Spa. Un oasis de relajación y bienestar pensado para el cuidado holístico y que cuenta con una piscina climatizada, salas de tratamiento, sauna seca y hamman, circuito de aguas, fitness y salas para actividades de yoga, meditación o Pilates atendidas por expertos terapeutas. Mas de Torrent ofrece la posibilidad de disfrutar de un día especial con “SpaDay” en el que tendrás acceso a la zona de aguas, sauna, hamman, fitness, vestuarios, a un exclusivo masaje o tratamiento de 60 minutos by Natura Bissé, así como del Menú de Mediodía en el restaurante y a descansar en el solárium del hotel y pasear por sus jardines.

**Un mundo de actividades**

Mas de Torrent ha creado un programa de actividades únicas en exclusiva para sus huéspedes como son workshops creativos, gastronómicos y de bienestar: talleres de decoración con flores, de preparación de healthy smoothies, de Hatha Yoga, coctelería, mindfulness, catas de vino, nutrición en sus huertos y todo tipo de exposiciones de artesanos y artistas de la zona del Ampurdà. Actividades que se completan con ciclismo, marcha nórdica, golf, padel o tenis. Sin olvidar las múltiples escapadas que desde Mas de Torrent se pueden realizar y que nos llevarán a conocer los maravillosos paisajes de interior y de la costa y los pueblos medievales.

Mas de Torrent un hotel de lujo en el corazón de la Costa Brava pensado para escapadas en las que se busca disfrutar y descansar.

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



*Mas Spa, un oasis de relajación y bienestar |  
Mas Spa, an oasis of relaxation and well-being*







Gardens and swimming pool of Mas de Torrent | Jardines y piscina de Mas de Torrent



The Ampordà from Mas de Torrent |  
El Ampordà desde Mas de Torrent

**W**hat three centuries ago was a labor house with an agricultural and livestock farm and with the characteristics of this traditional Catalan architecture, it is currently an exclusive boutique hotel that guarantees the visitor happiness, calm and elegance.

Located in the town of Torrent, between the towns of Begur and Pals, its privileged location allows you to enjoy the views of the Medes Islands, Begur, Pals or Calella de Palafrugell and the wonderful landscapes that the Empordà region offers.

Surrounded by native nature, an organic orchard and lemon and orange trees, Mas de Torrent occupies an area of approximately 800 square meters. The interior, decorated by the interior designer Pilar García Nieto, presents an environment that combines tradition and modernity. Rest in the large lounges with sofas in warm tones, enjoy their fireplaces, the floral decoration and the pleasant smell of candles make the first contact with this hotel is an exciting prelude to what awaits us during our stay.

Suite Masia I



#### Elegant and harmonious rooms and suites.

The main building, in addition to the reception and common areas, houses elegant and cozy rooms and suites that offer wonderful views of the surroundings. And through nice walks you get to the suites that have a swimming pool or private garden. Perfect for long stays, offer the possibility of living an experience full of luxury and comfort. Neutral colors, natural materials, modern bathrooms, careful lighting or elegant decoration are some of the hallmarks of these rooms. Details cared for with care that also reach the Egyptian cotton bedding, pillows and duvets of microfiber or self produced toiletries.





**High gastronomic voltage and a cocktail to end the evening**

The prestigious chef Ramón Freixa, whose work has been recognized with 2 Michelin Stars and 3 Suns Repsol, commands the kitchen of the Mas de Torrent restaurant to delight us with a cuisine in the one that the excellent local product joins the tradition of Catalan cuisine A space that is a interpretation of flavors and textures that turns traditional and seasonal cuisine into a memorable experience. And the perfect accompaniment for these delicacies can be found in his cellar. It couldn't be from another way being in an area of great winemaking tradition. Mas de Torrent has a menu with more than 700 references, including an important selection of Ampurdà wines and a space dedicated to tastings and tastings. This wonderful gastronomic evening must end at the Bar to taste the cocktails that they carry the signature of Manel Vehi, one of the country's leading mixology experts, who will propose the better versions of the classics, as well as new mixes full of imagination and flavor.

*Top quality products to prepare the dishes more genuine catalans /  
Productos de primera calidad para elaborar los platos catalanes más genuinos*



**Relax and well-being**

An impressive building houses the Mas Spa. An oasis of relaxation and well-being designed for the holistic care and featuring a heated pool, treatment rooms, dry sauna and hamman, water circuit, fitness and rooms for yoga, meditation or Pilates activities attended by expert therapists. Mas de Torrent offers the possibility of enjoying a special day with "SpaDay" in which you will have access to the water area, sauna, hamman, fitness, changing rooms, a exclusive 60-minute massage or treatment by Natura Bissé, as well as the Lunch Menu at the restaurant and to rest in the hotel's solarium and stroll through its gardens.

**A world of activities**

Mas de Torrent has created a program of unique activities exclusively for its guests such as creative, gastronomic and wellness workshops: flower decoration workshops, preparation of healthy smoothies, Hatha Yoga, cocktails, mindfulness, wine tastings, nutrition with products from its orchards and all kinds of exhibitions of artisans and artists from the area of the Ampurdà. These activities are completed with cycling, Nordic walking, golf, paddle tennis or tennis. Without forgetting the multiple getaways that can be made from Mas de Torrent and that will take us to know the wonderful landscapes of the interior and the coast and the medieval villages.

Mas de Torrent a luxury hotel in the heart of the Costa Brava designed for getaways in which it seeks to enjoy and rest.

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

*"SpaDay", a great proposal to enjoy the spa by Mas de Torrent /  
"SpaDay", una genial propuesta para disfrutar del spa de Mas de Torrent*



*Yoga, one of the activities that Mas de Torrent /  
Yoga, una de las actividades que propone Mas de Torrent*







# COMUNA DO IBITIPOCA

En comunión con la naturaleza  
In communion with nature

Viajar brinda oportunidades para el crecimiento personal si se mira más allá de lo obvio, brinda una sensación de libertad y una satisfacción de logro personal difícil de describir, y en este pedazo de paraíso brasileño llamado Comuna do Ibitipoca en el sur de Minas Gerais, todo esto aflora inesperadamente.

Texto | Text: Adriana Lage  
Fotografía | Photography: Angela Manta

Traveling provides opportunities for personal growth if you allow yourself to look beyond the obvious. It provides a sense of freedom and an untranslatable sense of achievement, and in this underrated land of Brazilian paradise called Comuna do Ibitipoca in southern Minas Gerais, all of this is surfaced unexpectedly.





*Momentos de paz y silencio total | Moments of peace and total silence*

El pequeño hotel boutique ganó mi corazón por su propósito sostenible, desde la preocupación por mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región hasta el proyecto de protección del ecosistema del Parque Estatal Ibitipoca. La Comuna cubre un área cuatro veces el tamaño del parque y tiene como objetivo devolver a la naturaleza la fauna y la flora que estaban desapareciendo a causa de las granjas agrícolas.

El hotel boutique practica el lema del lujo en la sencillez en la que los detalles más pequeños son cuidadosamente trabajados y pasan desapercibidos para ojos menos atentos. Una gran mansión, la antigua sede de la plantación de azúcar, construida en 1715, alberga acogedoras suites exclusivas en un ambiente interior típico y con vistas a las colinas. Las ocho espaciosas suites están equipadas con sábanas de algodón egipcio, muelles para Ipod, amenidades veganas orgánicas nativas, zapatillas Havaianas personalizadas y pisos de baño con calefacción. No hay televisión en el dormitorio a propósito, pero una gran pantalla de cine sirve a los huéspedes en la sala común.

Hace poco, la comuna inauguró un nuevo proyecto, la Vila, donde el huésped tiene la experiencia de vivir en un pueblo real, insertado en la zona de la propiedad, así como 9 chalés rústicos en áreas más apartadas que ofrecen a los huéspedes más privacidad, rodeados de comodidad.

La cocina regional es lo más destacado en el restaurante de la casa, cuyo comedor tiene una estufa de leña centenaria encendida día y noche. Punto de encuentro desde el desayuno hasta el anochecer, es donde te olvidarás de la dieta.



*Lujo y acogedora sencillez en chalés privados | Luxury and cozy simplicity in private chalets*

*Recetas con ingredientes orgánicos cultivados en la Comuna | Recipes with organic ingredients grown in the Comuna*



#### Experiencias en la Comuna de Ibitipoca

Es difícil hablar de las experiencias en "Ibiti", como se le llama cariñosamente, porque son tan únicas que, si las revelo, puede perder algo de su encanto. Solo puedo decir que es uno de esos lugares escondidos en Brasil, publicitado de boca en boca, una casa de campo de la abuela que nos remonta a la infancia, inmersos en el apacible paisaje de las verdes colinas al son de las cristalinas aguas doradas de las cascadas y refrescantes piscinas naturales.

Elija entre las visitas guiadas incluidas en la tarifa por senderos de diferentes niveles de dificultad que conducen a cuevas, piscinas naturales y miradores espectaculares y sorpresas en el camino, como el té en el mirador del Pico do Gavião para calentarnos de la brisa fresca de primavera al atardecer. Pura emoción. Otro día seguimos un sendero entre Mata Atlántica y sabana y, de repente, se abre un claro y la vista de las montañas de Minas Gerais se despliega frente a nosotros. Sintiendo un agradable calor por el paseo, encontramos la pequeña mesa de piedra puesta para nosotros. Encima, jugo de caña de azúcar recién exprimido con gotas de lima persa recogidas por nosotros del árbol de al lado, admirando el horizonte a lo lejos y escuchando el verdadero silencio de la paz.



Aquí aprendemos a escuchar los sonidos del agua, del viento y de los animales. Aprendemos a ver el verdadero valor de la fauna, la flora y las comunidades que la habitan. Nos sensibilizamos para ser conscientes de nuestra responsabilidad no solo de preservar, sino de ayudar a restaurar lo que se ha perdido. Y, sobre todo, aprendemos de las personas el verdadero significado de compartir y vivir felices. Pude entender por qué el equipo que trabaja aquí está tan feliz y a gusto con la vida. Pasamos horas charlando con cada uno de ellos y, sin duda, escuchando sus historias, cómo viven y qué piensan me hizo reflexionar sobre la vida. Marcaron mi camino para siempre, por la alegría y sencillez de vivir, por su generosidad, por el conocimiento y sabiduría de todo sobre el lugar donde viven. Lección de vida. Fui por el lugar, volveré por la gente.

<https://ibiti.com/en/>

*El tucán siempre alrededor de los invitados en la casa grande |  
The toucan is always around the guests in the main house*



*Tiempo de diversión con una vista inspiradora | Play time with inspiring view sunset*





The small boutique hotel won my heart for its sustainable purpose, from its concern to improve the quality of life of local inhabitants to the project to protect the Ibitipoca State Park ecosystem. The Comuna covers an area four times the size of the park and it aims to bring back the fauna and flora that were disappearing because of agricultural farms. This cozy boutique hotel practices the motto of luxury in simplicity in which the smallest details are carefully crafted and go unnoticed by less attentive eyes. A large mansion, the former headquarters of a sugar plantation, built in 1715, houses cozy exclusive suites in a typical countryside setting and overlooking the hills.

Its eight spacious suites are outfitted with Egyptian cotton sheets, iPod docks, native organic vegan amenities, custom Havaianas slippers and heated bathroom floors. There is no television in the bedroom on purpose, but a large movie screen serves guests in the common room. Recently, the Comuna launched a new project, La Vila, where guests can feel what it is like to live in a real town, nestled in the huge property, as well as 9 rustic chalets in more secluded areas offer guests more privacy, surrounded by comfort. Regional cuisine is the highlight at the in-house restaurant, whose dining room has a centuries-old wood stove burning day and night. Meeting point from breakfast until dusk, it is where you will forget about that diet.

Peaceful lake view from the balcony of the main house | Vista tranquila al lago desde el balcón de la casa grande



Freshness from the organic garden | Frescura del huerto orgánico



Special moments at sunset | Momentos especiales al atardecer



#### Experiences in the Ibitipoca Commune

It is a challenge to talk about the experiences in "Ibiti", as it is affectionately called, because they are so unique that, if I reveal them, some of its charm may be lost. I can only say that it is one of those hidden places in Brazil, passed on by word of mouth, a grandmother's country house that takes us back to childhood, immersed in the peaceful landscape of the green hills to the sound of the crystalline golden waters of waterfalls and refreshing natural pools.





Lavender scent in the garden at the main house |  
Detalles de lavanda en los jardines frente a la casa grande

Choose from the guided tours included in the hotel rate and explore trails of different difficulty levels that lead to caves, natural pools and spectacular viewpoints and surprises along the way, such as tea at the Pico do Gavião viewpoint to warm up our body from the fresh spring breeze at sunset. Pure emotion.

Another day we follow a path between Mata Atlântica and the savanna and, suddenly, a clearing opens up and the view of the mountains of Minas Gerais unfolds ahead of us. Feeling a pleasant warmth from the walk, we find a small stone table set for us. On top, freshly squeezed sugarcane



Scent of freshly brewed coffee on the way back from the tour |  
Aroma de café recién hecho a la vuelta del tour

juice with drops of Persian lime collected from the tree nearby, we sipped it while admiring the horizon in the distance, listening to the true silence of peace. Here we learn to listen to the sounds of water, wind and animals. We learn to see the true value of the fauna, flora and the communities that inhabit it. We learn to be aware of our responsibility not only to preserve, but to help restore what has been lost. And, above all, we learn from people the true meaning of sharing and living happily.

I was able to understand why the team that works here is so happy and comfortable with life. We spent hours chatting with each of them and listening to their stories, how they live and what they think made me reflect on life. They marked my life forever, for the joy and simplicity of living, for their generosity, for the knowledge and wisdom of everything about the place where they live. A life lesson. I went there for the place, I'll be back for the people.

<https://ibiti.com/en/>

Crossing the stream at the entrance of the Commune | Cruzando el arroyo a la entrada de la Comuna





Escalera de caracol construida en 1957 que no se apoya en el suelo, sino que esta suspendida del entramado metálico del piso más alto del edificio, lo que le otorga un aspecto ligero y aéreo. |

Spiral staircase built in 1957 that is not rests on the ground, but is suspended from the metallic framework of the highest floor of the building, that gives it a light and airy appearance.

# COTTON HOUSE HOTEL

Un viaje entre algodón a la época colonial

Cotton House Hotel,  
a journey through cotton  
to colonial times

Los viajeros más inquietos, aquellos que buscan descubrir la verdadera esencia de Barcelona, tienen en el Cotton House Hotel de la Ciudad Condal el lugar ideal para conseguirlo.

Texto | Text: Elena Figueroa  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación

The most restless travelers, those who seek to discover the true essence of Barcelona, they have in the Cotton House Hotel in Barcelona the ideal place to achieve it.



El Cotton House Hotel ocupa las dependencias de la antigua sede de la “Fundación Textil Algodonera”, un emblemático edificio de estilo ochocentista neoclásico y todo un referente de la ciudad. Mandado construir por una familia de la alta burguesía catalana, fue vendido a mediados del siglo XX al Gremio de Algodoneros para establecer aquí su sede social. Gracias a la iniciativa de un grupo de promotores hoteleros de Barcelona y después de un intenso proceso de reforma nació el Cotton House Hotel, restauración que se llevó a cabo respetando y recuperando los elementos originales del edificio como, por ejemplo, la imponente escalinata de mármol, los delicados parqués y “boiseries” que adornan techos, suelos y paredes y por supuesto, la famosa escalera de caracol construida en 1957 que no se apoya en el suelo, sino que esta suspendida del entramado metálico del piso más alto del edificio, lo que le otorga un aspecto ligero y aéreo. En cuanto a la decoración, obra del interiorista Lázaro Rosa-Violán, presenta un estilo contemporáneo y sofisticado que incorpora todas las funcionalidades que garantizan el servicio y comodidad que demandan los clientes de Cotton House Hotel.

Techo bellamente decorado | Beautifully decorated ceiling



Escalera de mármol original | Original marble staircase



Damasco Suite |

**Habitaciones refinadas y confortables**

Cuenta con 83 habitaciones de las cuales cinco son espaciosas suites con una decoración muy genuina y relacionada con el algodón. El blanco, el negro y el se-  
pia que evocan suavidad, comodidad, delicadeza y naturalidad se materializan en los tejidos y texturas de primera calidad. La excelencia y buen gusto se ve refrendado en la ropa de cama realizada con sábanas de 300 hilos de algodón egipcio mercerizado, en los albornoces y zapatillas de nido de abeja y la cosmética elaborada con productos naturales y firmadas por la prestigiosa marca Ortigia. De todas las suites destacan Otomán y Damasco. Ubicadas en la primera planta del hotel, en la que era la zona noble del edificio, conservan los coloridos frescos de los altos techos, las ornamentadas molduras y parque de marquetería, todo ello del siglo XIX, además de ofrecer unas magníficas vistas a la Gran Vía, una de las calles más importantes de la ciudad.



Cocktail Bar & Restaurant Batuar

El ambiente del Cocktail Bar & Restaurant Batuar permite disfrutar de cierto sabor colonial, sofisticado, discreto, elegante y al mismo tiempo fresco, ofreciendo algo poco común en la ciudad, un servicio ininterrumpido en todos los apetitosos menús ofrecidos desde las 7 de la mañana hasta la medianoche y siendo, además, el lugar ideal para disfrutar de unas tapas o una copa en su exuberante y espaciosa terraza. Batuar, que adopta su nombre de la máquina utilizada para prensar el algodón y eliminar todas sus impurezas, ofrece una carta con amplio abanico de propuestas locales, todas ellas elaboradas con ingredientes de mercado de la más alta calidad propios de la cocina mediterránea. Y su magnífico Bar cuenta con una carta de cócteles exclusivos preparados de una manera innovadora por sus galardonados maestros bartenders. Entre las múltiples opciones que se le presentan al visitante se encuentra el exclusivo “Cóctel Gossypium” creado especialmente para el Cotton House Hotel, pero, además, es posible elegir entre sus más de 30 tipos diferentes de ron y una selección de las mejores ginebras, whiskies, vodkas, brandies, coñacs, tequilas...



Restaurante Batuar | Batuar restaurant

Sugerente elaboración de Batuar | Suggestive elaboration of Batuar



Cotton House Hotel, una experiencia inolvidable

Si alojarse en el Cotton House Hotel es una delicia, disfrutar de What’s On hará de nuestra estancia una experiencia inolvidable. Son eventos abiertos a todo el mundo que permiten disfrutar del hotel y de una experiencia original, fresca y divertida. Algunas de las propuestas que nos hacen son: “Los palcos del Cotton”, música clásica en su terraza o “Algodonera Market Lab”, un evento festivo en el que se mezclan los puestos de productos relacionados con el universo textil, el diseño y los sabores acompañado de buena música, animación y la propuesta gastronómica del restaurante Batuar. Pero la excelencia de Cotton House Hotel no se queda aquí. “L’Atelier” es un artesanal servicio de sastrería a medida de la mano de los profesionales de Santa Eulalia y acompañado de un sofisticado “Royal Tea” servido en la Biblioteca, una de las zonas que los miembros del Gremio de Algodoneros utilizaban como club social en la década de los años 50.

Esto es Cotton House Hotel, un entorno distinguido, cargado de historia, pero moderno y confortable y el lugar ideal desde donde descubrir la siempre sugerente, atractiva y acogedora Ciudad Condal.

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

“L’Atelier”, sastrería artesanal a medida | “L’Atelier”, custom handmade tailoring







The Cotton House Hotel occupies the premises of the former headquarters of the “Fundación Textil Algodonera”, an emblematic neoclassical eighth century building and a landmark of the city. Commissioned by a family of the Catalan gentry, it was sold to the middle of the 20th century to the Cotton Guild to establish its headquarters here. Thanks to the initiative of a group of hotel promoters in Barcelona and after a intense reform process was born the Cotton House Hotel, restoration that was carried out respecting and recovering the original elements of the building such as, for example, the imposing marble

staircase, the delicate parquet floors and “boiseries” that adorn the ceilings, floors and walls and of course, the famous spiral staircase built in 1957 that is not rests on the ground, but is suspended from the metal framework of the highest floor of the building, which gives it a light and airy appearance. As for the decoration, the work of the interior designer Lázaro Rosa-Violán, it presents a style contemporary and sophisticated that incorporates all the functionalities that guarantee the service and comfort that Cotton House Hotel customers demand.

#### Refined and comfortable rooms

It has 83 rooms of which five are spacious suites with a very decoration genuine and cotton related. The white, the black and the sepia that evoke softness, comfort, delicacy and naturalness are embodied in premium fabrics and textures quality. Excellence and good taste are endorsed in the bedding made with sheets 300 thread count mercerized Egyptian cotton, in the bathrobes and honeycomb slipper and the cosmetics made with natural products and signed by the prestigious Ortigia brand. Of all the suites, Otomán and Damasco stand out. Located on the first floor of the hotel, in the which was the noble area of the building, they preserve the colorful frescoes of the high ceilings, the ornate moldings and marquetry park, all from the 19th century, in addition to offering magnificent views of Gran Vía, one of the most important streets in the city.



Cotton House Hotel common area | Zona común de Cotton House Hotel

Egyptian cotton on the bed blunt | Algodón egipcio en la roma de cama





Cocktail Bar & Restaurant Batuar

The atmosphere of the Cocktail Bar & Restaurant Batuar allows you to enjoy a certain colonial flavor, sophisticated, discreet, elegant and at the same time fresh, offering something unusual in the city, an uninterrupted service in all the appetizing menus offered from 7 in the tomorrow until midnight and being, in addition, the ideal place to enjoy some tapas or a drink on its lush and spacious terrace.

Batuar, which takes its name from the machine used to press cotton and remove all its impurities, offers a menu with a wide range of local proposals, all of them made with market ingredients of the highest quality typical of the kitchen Mediterranean. And its magnificent Bar has a menu of exclusive cocktails prepared from an innovative way by its award-winning master bartenders. Among the multiple options presented to you visitor will find the exclusive “Gossypium Cocktail” created especially for the Cotton House Hotel, but it is also possible to choose from its more than 30 different types of rum and a selection of the best gins, whiskeys, vodkas, brandies, cognacs, tequilas...



Batuar gastronomy |  
Gastronomía de Batuar



Cotton House Hotel, an unforgettable experience

If staying at the Cotton House Hotel is a delight, enjoying What’s On will make our stay a unforgettable experience. They are events open to everyone that allow enjoy the hotel and an original, fresh and fun experience. Some of the proposals that make us are: “Los palcos del Cotton”, classical music on their terrace or “Algodonera Market Lab “, a festive event in which the stalls of products related to the textile universe, design and flavors accompanied by good music, animation and the proposal cuisine of the Batuar restaurant.

But the excellence of Cotton House Hotel does not end here “L’Atelier” is an artisan service of tailoring made-to-measure by the professionals of Santa Eulalia and accompanied by a sophisticated “Royal Tea” served in the Library, one of the areas that members of the Guild used by Algodoneros as a social club in the 1950s.

This is Cotton House Hotel, a distinguished setting, steeped in history, yet modern and comfortable and the ideal place from which to discover the always suggestive, attractive and welcoming Barcelona.

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



Library, former social club of the Guild of Cotton |  
Biblioteca, antiguo club social del Gremio de Algodoneros

Attractive terrace of Cotton House Hotel | Atractiva terraza de Cotton House Hotel





# GRAND TOUR DE CATALUNYA

## Un viaje, muchos caminos

### GRAND TOUR OF CATALUNYA. One journey, many roads

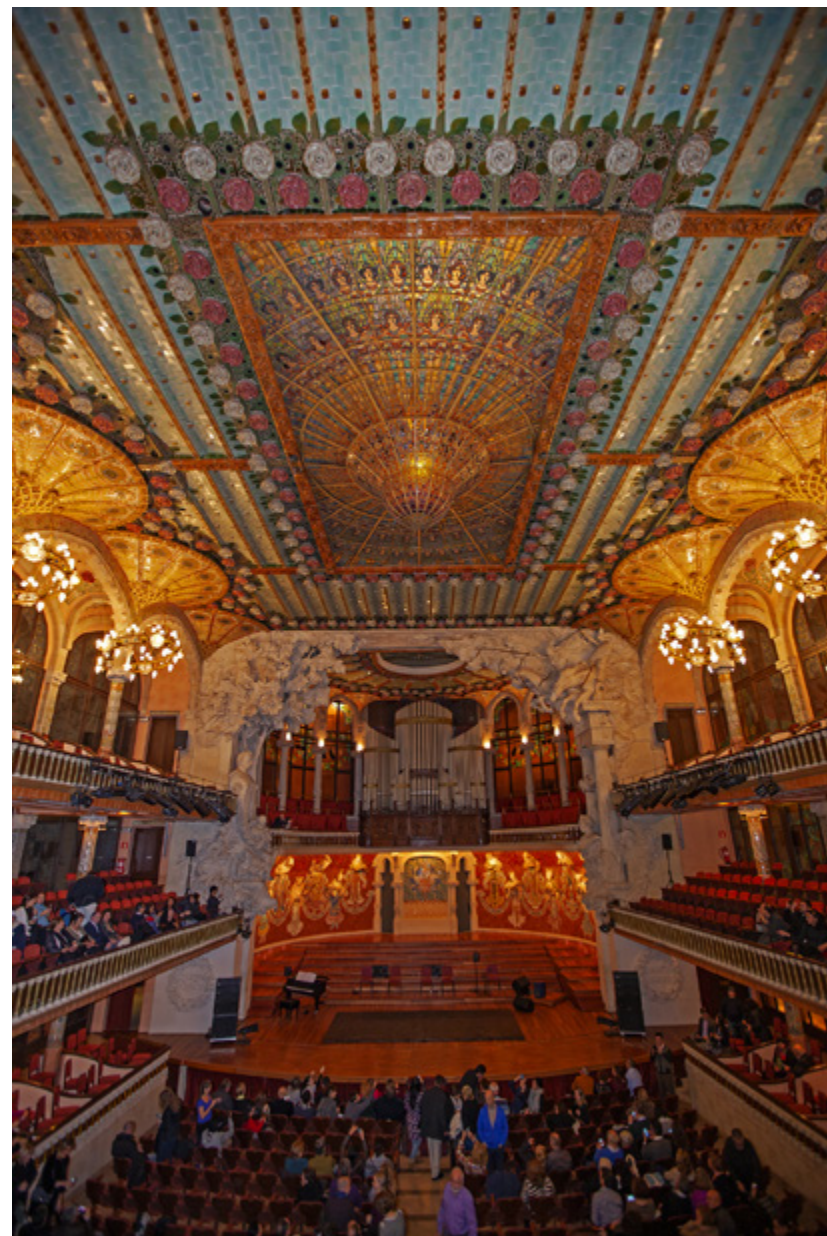
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación  
y Costa Brava Pirineu de Girona

Cataluña cuenta ya con una ruta circular que permitirá conocer lo principales atractivos patrimoniales y naturales en vehículo propio. La Agencia Catalana de Turismo ha creado Grand Tour Catalunya, un itinerario para descubrir Cataluña. Se trata de una propuesta que incluye atractivos culturales, naturales y enogastrónomicos que se aprovecharán para promocionar experiencias menos conocidas, pero igualmente interesantes. Grand Tour Catalunya ofrecerá más de 400 propuestas de actividades repartidas a lo largo de 2.000 kilómetros de ruta. Esta iniciativa representa el modelo turístico sostenible que quieren para el futuro de Cataluña, un turismo distribuido de forma equilibrada por todo el territorio, diversificado y de calidad y que permita descubrir el destino en cualquier época del año. Un proyecto muy potente y ambicioso que servirá para reforzar la marca Catalunya y que ayudará a la comercialización del destino en el exterior, girando en torno a la diversidad territorial de Cataluña y del turismo responsable, por lo que el objetivo es promover el conocimiento del territorio, potenciar los productos de proximidad y el respeto por le medio ambiente y la accesibilidad.

#### 5 rutas para descubrir Cataluña

BARCELONA — TARRAGONA. Barcelona, Montaña de Montserrat, Cardona, Solsona, El Penedès, Sitges, El Vendrell, Garraf, norte de la Costa Dorada y Tarragona. TARRAGONA — LLEIDA. Tarragona, Delta de l'Ebre, Cambrils, Terra Alta, Priorat y Ruta del Cister y Lleida. LLEIDA — LA SEU D'URGELL. Lleida, Pirineos, La Val d'Aran, el Montsec, la Vall de Boí, el Parque Nacional de Aigüestortes i Estany de Sant Mauricy, deportes de aventura en el río Noguera Pallaresa y la Seu d'Urgell. LA SEU D'URGELL — FIGUERES. La Seu d'Urgell, Parque Natural del Cadí Moixeró, Monasterio de Ripoll, Zona Volcánica de la Garrotxa, Santa Pau y Figueres. FIGUERES — BARCELONA. Figueres, Cadaqués, Cap de Creus, Palamós, Peratallada, el Montseny, playas familiares y pueblos de pescadores de la Costa de Barcelona y Barcelona.

<http://act.gencat.cat/>



Catalonia already has a circular route that will allow you to know the main attractions patrimonial and natural in own vehicle. The Catalan Tourism Agency has created Grand Tour Catalunya, an itinerary to discover Catalonia. It is a proposal that includes cultural, natural and food and wine attractions that are They will be used to promote lesser-known, but equally interesting, experiences.

Grand Tour Catalunya will offer more than 400 proposals for activities spread over 2,000 kilometers of route.

This initiative represents the sustainable tourism model they want for the future of Catalonia, a tourism distributed in a balanced way throughout the territory, diversified and of quality and that allow you to discover the destination at any time of the year.

A very powerful and ambitious project that will serve to reinforce the Catalunya brand and that will help to market the destination in the exterior, revolving around the territorial diversity of Catalonia and responsible tourism, therefore that the objective is to promote knowledge of the territory, promote proximity products and respect for the environment and accessibility.

#### 5 routes to discover Catalonia

BARCELONA – TARRAGONA. Barcelona, Montserrat Mountain, Cardona, Solsona, El Penedès, Sitges, El Vendrell, Garraf, north of the Costa Dorada and Tarragona.

TARRAGONA – LLEIDA. Tarragona, Delta de l'Ebre, Cambrils, Terra Alta, Priorat and Ruta del Cister and Lleida.

LLEIDA – LA SEU D'URGELL. Lleida, Pyrenees, La Val d'Aran, Montsec, Vall de Boi, the Park Nacional de Aigüestortes i Estany de Sant Mauricy, adventure sports on the Noguera river Pallaresa and the Seu d'Urgell.

LA SEU D'URGELL – FIGUERES. La Seu d'Urgell, Cadí Moixeró Natural Park, Monastery of Ripoll, La Garrotxa Volcanic Zone, Santa Pau and Figueres.

FIGUERES – BARCELONA. Figueres, Cadaqués, Cap de Creus, Palamós, Peratallada, Montseny, family beaches and fishing villages on the coast of Barcelona.

<http://act.gencat.cat/>





# CASTILLA- LA MANCHA

a través de sus alojamientos más especiales

Hospitalaria y de gran riqueza monumental, cultural y paisajista, Castilla-La Mancha reclama su lugar en un momento de fuerte apuesta por el turismo de proximidad.

Hospitable and of great monumental, cultural and landscape wealth, Castilla-La Mancha claims its place at a time of strong commitment to proximity tourism.

Texto | Text: Javier Gutiérrez – Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación y Red de Hospederías de Castilla-La Mancha

## Castilla-La Mancha through its most special accommodations

La red de Hospederías de Castilla-La Mancha, iniciativa público-privada impulsada por el gobierno regional, fue creada en 2019 con el objetivo de afianzar un turismo de calidad en entornos privilegiados y preservar edificios patrimoniales, impulsar el mundo rural y sacar del olvido el antiguo concepto de hospedería.

The network of Hospederías de Castilla-La Mancha, a public-private initiative promoted by the government regional, was created in 2019 with the aim of consolidating quality tourism in privileged environments and preserve heritage buildings, promote the rural world and remove the old concept of hostelry.





*Plaza Mayor de Sigüenza (Guadalajara) | Sigüenza Main Square (Guadalajara)*

**Sigüenza y Molino de Alcuneza**

En la medieval ciudad de Sigüenza es imprescindible visitar su castillo, la Casa del Doncel, la iglesia de San Vicente o de Santiago y su catedral, bello ejemplar del cisterciense o primer gótico en la que destacan las diferentes capillas. Tres son los espacios protegidos en la comarca, sobresaliendo el Parque Natural del Río Dulce. Situado en las afueras de Sigüenza, Molino de Alcuneza se ubica en un molino de piedra del siglo XV y cuenta con 17 habitaciones, restaurante y spa. Sus señas de identidad son una cuidada decoración, una atención al público exquisita y una gastronomía reconocida con una estrella Michelin, en la que su vanguardista propuesta se distingue por el uso de materia prima de primera calidad, de temporada y eminentemente local.

*Hospedería Molino de Alcuneza | Guesthouse Molino of Alcuneza*



*Palacio del Infante don Juan Manuel | Infant Palace guesthouse Don Juan Manuel*

**Belmonte y el Palacio del Infante Don Juan Manuel**

Belmonte (Cuenca) es reconocida por la maravillosa estampa de su castillo pentagonal, por la Colegiata de San Bartolomé con sus bellísimas puertas del Sol y de los Perdones y los numerosos tesoros de su interior, su recinto amurallado con sus cinco puertas y sus numerosos edificios civiles y religiosos. La que fuera primera fortaleza de Belmonte acoge el Palacio del Infante Don

*Castillo de Belmonte (Cuenca) | Castle of Belmonte (Cuenca)*



Juan Manuel Hotel & Spa. Completamente rehabilitado y conservando la esencia de su arquitectura original, este hotel de lujo cuenta, alrededor del claustro central, con 39 habitaciones completamente equipadas, un jardín con una espléndida piscina y un magnífico spa. En las cocinas del restaurante Los Alarifes se pone en valor la cocina tradicional manchega prestando especial atención a los platos típicos de los montes de Toledo y a la caza mayor.



*Hotel Convento del Giraldo | Giraldo Convent Hotel*

**Cuenca y el Hotel Convento del Giraldo**

Cuenca, la ciudad colgada que se asoma al Júcar es merecidamente Patrimonio de la Humanidad. Es una invitación a recorrerla con pausa para descubrir la cultura y el arte que se respiran en cada rincón; sus museos, su catedral y su Plaza Mayor, sus fachadas y callejuelas, y por supuesto, sus emblemáticas y reconocidas Casas Colgadas. El Hotel Convento del Giraldo es una construcción del siglo XVII que conserva su fachada blasonada, los artesonados, el aljibe, la fuente medieval y las canalizaciones originarias. Cuenta con 34 habitaciones, una terraza con un mágico ambiente, un café junto a las ruinas de la Iglesia Templaria de San Pantaleón, un Spa de reciente construcción y el restaurante El Aljibe que ofrece una variada carta de platos regionales conquenses y nacionales elaborados por el chef Ángel Saiz.

*Casas Colgadas de Cuenca | Hanging Houses of Cuenca*







*Iglesia del Santísimo Cristo del Valle de San Carlos del Valle (Ciudad Real) |  
Church of the Holy Christ of the Valley of San Carlos del Valle (Ciudad Real)*

**San Carlos del Valle y la Hospedería Santa Elena**

Sólo por admirar su magnífica Plaza Mayor ya merece la pena visitar San Carlos del Valle. Considerada como una de las más bonitas del país, acoge la iglesia del Santísimo Cristo del Valle, el Ayuntamiento de balcón voladizo y la Casa Grande de la Hospedería.  
La Hospedería Santa Elena, ubicada en un singular edificio de finales del siglo XVII, garantiza calma y sosiego al visitante en cualquiera de sus 9 habitaciones temáticas. Con una clara apuesta por la excelente gastronomía y los productos locales, de sus fogones salen carnes y pescados a la brasa, el bacalao en sus diferentes versiones y los platos manchegos más típicos: gachas, lomo de orza, Duelos y Quebrantos... Cuenta además con una excelente bodega donde además de vinos de la Mancha encontraremos también chateaux franceses y vinos italianos.



*Hotel Boutique Adolfo | Hotel Boutique Adolfo*

*Hospedería Santa Elena | Guesthouse Sant Helen*



**Toledo y el Hotel Boutique Adolfo**

Toledo, la Ciudad Imperial declarada Patrimonio de la Humanidad, es una mezcla de culturas y religiones, de estilos arquitectónicos y de actividades seculares. Abrazada por el meandro que forma el Tajo, es conocida como la ciudad de las tres culturas, y muchos son los lugares de obligada visita: la Mezquita del Cristo de la Luz, las sinagogas de Santa María la Blanca y del Tránsito, la Catedral, el Alcázar, las murallas, el castillo de San Servando.  
Fundado por el restaurador Adolfo Muñoz, considerado uno de los padres de la cocina manchega renovada, el Hotel Boutique Adolfo fue

creado como un “proyecto para la ciudad” y construido sobre las bases de lo natural y lo bio. Sus habitaciones, tres de ellas suites, regalan unas maravillosas vistas de la Plaza de Zocodover y de la Plaza Mayor; y en su restaurante abierto al público, Café Español, ofrece un menú de degustación y una amplia carta de vinos con referencias nacionales con predominio de las D.O. de la tierra e internacionales.

[www.molinodealcuneza.com](http://www.molinodealcuneza.com) | [www.hotelspainfantedonjuanmanuel.es](http://www.hotelspainfantedonjuanmanuel.es)  
[www.hotelconventodelgiraldo.com](http://www.hotelconventodelgiraldo.com) | [www.hospederiasantaelena.com](http://www.hospederiasantaelena.com)  
[www.hotelboutiqueadolfo.com](http://www.hotelboutiqueadolfo.com) | [www.turismocastillalamancha.es](http://www.turismocastillalamancha.es)

*Vista panorámica de Toledo | Panoramic view of Toledo*







*Tempting pool of Molino de Alcuneza | Tentadora piscina de Molino de Alcuneza*

#### Sigüenza and Molino de Alcuneza

In the medieval city of Sigüenza it is essential to visit its castle, the Casa del Doncel, the church of San Vicente or Santiago and its cathedral, a beautiful example of the Cistercian or first Gothic in the that highlight the different chapels. There are three protected areas in the region, standing out the Río Dulce Natural Park.

Located on the outskirts of Sigüenza, Molino de Alcuneza is located in a stone mill from the century XV and has 17 rooms, restaurant and spa. His hallmarks are a careful decoration, exquisite customer service and gastronomy recognized with a star Michelin in which its avant-garde proposal is distinguished by the use of first-class raw materials quality, seasonal and eminently local.



*The cuisine of Molino de Alcuneza recognized with a Michelin star | La cocina de Molino de Alcuneza reconocida con una estrella Michelin*



*Infant Palace guesthouse Don Juan Manuel | Hospedería Palacio del Infante Don Juan Manuel*

#### Belmonte and the Palace of the Infante Don Juan Manuel

Belmonte (Cuenca) is recognized for the wonderful picture of its pentagonal castle, for the Collegiate Church of San Bartolomé with its beautiful doors of the Sun and the Perdonees and the numerous treasures of its interior, its walled enclosure with its five gates and its many civil buildings and religious.

What was the first fortress in Belmonte houses the Palacio del Infante Don Juan Manuel Hotel & Spa. Completely renovated and preserving the essence of its original architecture, this hotel luxury hotel has, around the central cloister, with 39 fully equipped rooms, a garden with a splendid swimming pool and a magnificent spa. In the kitchens of the Los Alarifes restaurant highlights the traditional cuisine of La Mancha, paying special attention to the typical dishes of the Montes de Toledo and hunting big game.



*Spa Palace guesthouse of Infant Don Joan Manuel | Spa Hospedería Palacio del Infante Don Juan Manuel*





Giraldo Convent Hotel |  
Hotel Convento del Giraldo

#### Cuenca and the Hotel Convento del Giraldo

Cuenca, the hanging city that overlooks the Júcar is deservedly a World Heritage Site. It is an invitation to take a break to discover the culture and art that are breathed in each corner; its museums, its cathedral and its Plaza Mayor, its facades and alleys, and of course, its emblematic and recognized Hanging Houses.

The Hotel Convento del Giraldo is a 17th century building that preserves its façade emblazoned, the coffered ceilings, the cistern, the medieval fountain and the original pipes. Account with 34 rooms, a terrace with a magical atmosphere, a cafe next to the ruins of the Church Templaria de San Pantaleón, a recently built Spa and the El Aljibe restaurant that offers a varied menu of regional and national dishes from Cuenca prepared by chef Ángel Saiz.



El Aljibe Restaurant.  
Giraldo Convent Hotel |  
Restaurante El Aljibe.  
Hotel Convento del Giraldo

#### San Carlos of Valley and the Guesthouse Sant Helen

Just to admire its magnificent Mayor Square, it is worth visiting San Carlos del Valle.

Considered one of the most beautiful in the country, it houses the church of Santísimo Cristo of Valley, the Cantilevered balcony town hall and the Big House of Guesthouse.

The Sant Helen Guesthouse, located in a unique building from the late seventeenth century, guarantees calm and calm the visitor in any of its 9 themed rooms. With a clear commitment to excellent gastronomy and local products, grilled meat and fish come from its stoves, the cod in its different versions and the most typical dishes from La Mancha: porridge, orza loin, Duels & Losses... It also has an excellent winery where, in addition to wines from the Mancha we will also find French chateaux and Italian wines.



Guesthouse Sant Helen |  
Hospedería Santa Elena



Hotel Boutique Adolfo |

#### Toledo and the Hotel Boutique Adolfo

Toledo, the Imperial City declared a World Heritage Site, is a mixture of cultures and religions, architectural styles and secular activities. Embraced by the meander that forms the Tagus, it is known as the city of the three cultures, and many are the must-see places visit: the Mosque of Cristo de la Luz, the synagogues of Santa María la Blanca and del Tránsito, the Cathedral, the Alcazar, the walls, the castle of San Servando.

Founded by the restaurateur Adolfo Muñoz, considered one of the fathers of La Mancha cuisine renovated, the Hotel Boutique Adolfo was created as a "pro-

ject for the city" and built on the bases of the natural and the bio. Its rooms, three of them suites, offer some wonderful views of the Plaza de Zocodover and the Plaza Mayor, and in its restaurant open to the public, Café Español, offers a tasting menu and an extensive wine list with references nationals with a predominance of D.O. land and international.

[www.molinodealcuneza.com](http://www.molinodealcuneza.com)  
[www.hotelspainfantedonjuanmanuel.es](http://www.hotelspainfantedonjuanmanuel.es)  
[www.hotelconventodelgiraldo.com](http://www.hotelconventodelgiraldo.com)  
[www.hospederiasantaelena.com](http://www.hospederiasantaelena.com)  
[www.hotelboutiqueadolfo.com](http://www.hotelboutiqueadolfo.com)  
[www.turismocastillalamancha.es](http://www.turismocastillalamancha.es)

Views from the terrace of Hotel Boutique Adolfo | Vistas desde la terraza de Hotel Boutique Adolfo





# VILLA DE CUELLAR

## Jubilar, Mudéjar y Natural

### Town of Cuéllar. Jubilee, Mudejar and Natural

A mitad de camino entre las ciudades de Segovia y Valladolid, sobre una llanura atravesada por el río Cega y situada en la comarca natural de Tierra de Pinares, se encuentra la histórica villa segoviana de Cuéllar.

Texto | Text: Javier Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación y Museo Provincial de Segovia / JCyL

Halfway between the cities of Segovia and Valladolid, on a plain crossed by the Cega river and located in the natural region of Tierra de Pinares, is the historic town Segoviana de Cuéllar.

Sepulcros gótico-mudéjares | Gothic-Mudejar tombs





Un vistazo desde lo alto de sus iglesias, de las murallas o de algunos de los cerros que la rodean nos permite admirar un extenso “mar de pinos” que contrasta con los campos de labor, la ribera del río y los humedales de la vega. Pero Cuéllar es sobre todo historia y patrimonio monumental. Una historia que ha sido escrita a lo largo de los siglos por campesinos, clérigos y nobles que sirvieron a reyes o que participaron en el descubrimiento del Nuevo Mundo. Fruto de esa historia han llegado hasta nuestros días un sinfín de monumentos civiles y religiosos como el Castillo de los Duques de Alburquerque, sus iglesias, algunas de ellas mudéjares que convierten a Cuéllar en el principal referente de la provincia de Segovia de este estilo arquitectónico, el Santuario de Nuestra Señora del Henar, los conventos, los palacios nobiliarios y el recinto amurallado.

Santuario de Nuestra Señora del Henar | Sanctuary of Our Lady of Henar



“Mar” de Pinos desde Las Lomas de Cuéllar | “Sea” of Pinos from Las Lomas of Cuéllar

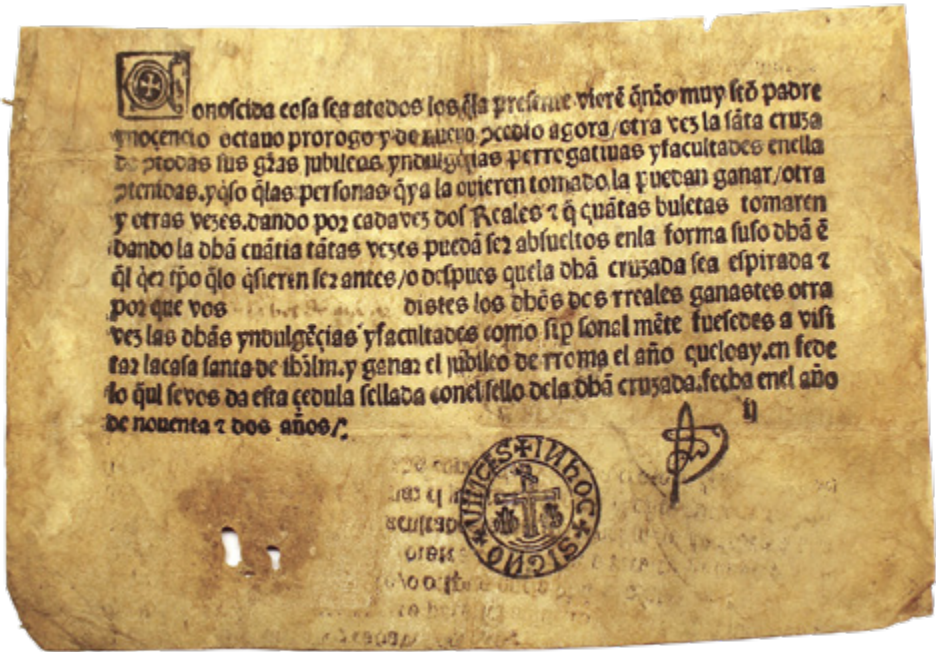


**Sepulcros mudéjares y Bulas de Indulgencia de la iglesia de San Esteban**  
Uno de los templos mudéjares más interesantes de Cuéllar es la iglesia de San Esteban, custodiando en el interior uno de los secretos mejor guardados y conservados de la villa: los sepulcros gótico-mudéjares. Construidos en el siglo XV, están decorados con arabescos mudéjares y presentan una bella policromía, inscripciones y escudos heráldicos. Una exhaustiva rehabilitación les devolvió todo su esplendor y sacó a luz los cuerpos momificados y envueltos en sudarios de siete personas. Pero el hallazgo más importante fueron 66 Bulas de Indulgencia de finales del siglo XV y mediados del XVI encontrados en el sepulcro de Isabel de Zuazo. Se trata de certificados que se compraban para conseguir el perdón de los pecados y que permitían a la iglesia construir y mantener catedrales e iglesias. La cantidad de bulas encontradas y el hecho de que nueve de ellas sean incunables –anteriores al año 1501–, siendo la primera del 1484, hacen de estas uno de los conjuntos de bulas más importantes del mundo. En la actualidad se pueden ver en el Museo Provincial de Segovia.

Año Jubilar Henarense

El Santuario de Nuestra Señora del Henar, construido en el año 1664, es el centro de devoción más importante de toda la comarca. En 1759 se construyó el camarín, el crucero y el claustro adosado a la iglesia. En el interior, destacan la imagen románica del siglo XII de la Virgen del Henar y patrona de las Resinas Españolas desde 1958, las pinturas de la cúpula del crucero y del camarín de la Virgen y la colección de cobres pintados de la escuela flamenca. Y muy cerca, se encuentra la Fuente del Cirio que, según cuenta la tradición, fue el lugar donde la imagen de la virgen fue ocultada desde la invasión de los almohades hasta su aparición a un pastor en 1580. Del 8 de agosto de 2021 al 18 de septiembre de 2022 se celebrará el Año Jubilar Henarense coincidiendo con el 400 aniversario de la concesión de la fiesta de la virgen por el Papa Gregorio XV. Para conmemorar una fecha tan señalada, se está preparando un completo programa de actividades religiosas y culturales que tiene como principales celebraciones la Apertura Jubileo, la Fiesta del Henar, el 50 Aniversario de la Coronación Canónica de la Virgen, el Jubileo de Jóvenes con vigilia y concierto y la Fiesta del Henar-Clausura del Año Jubilar. A lo que se añadirán conferencias, exposiciones o conciertos.

Bula de Cruzada | Bull of Crusade



Bula para la Cathedral | Bull for the Cathedral







Humedal El Espadañal | El Espadañal Wetland

Humedal de El Espadañal

También el patrimonio natural ocupa un papel destacado en Cuéllar. Uno de los espacios naturales más importantes es el Humedal El Espadañal que, localizado al norte de la Tierra de Pinares, llegó a tener en el pasado una extensión de 150 hectáreas, siendo el hábitat natural de numerosas especies de aves migratorias, de cigüeñas negras, de cormoranes, de ánsares y del aguilucho pálido, entre otros muchos. El catálogo animal se completa con anfibios, cangrejos y pequeños peces que remontan el Cerquilla. Desde hace unos meses cuenta con un puesto de observación, carente de barreras arquitectónicas, que permite admirar las diferentes especies que en este lugar habitan.

Comer en una iglesia y después, un cóctel con las mejores vistas de Cuéllar

San Pedro Refectorio ocupa las dependencias de la antigua iglesia de San Pedro. Construida en el siglo XI, lo que la convierte en la más antigua de la villa, pasó a manos de los Duques de Alburquerque y sufrió la desamortización de Mendizábal, y fue fábrica de harinas. Convertida hoy en sugerente restaurante, su gastronomía tiene como base la cocina tradicional de la zona, pero elaborada con toques vanguardistas en la que prima la creatividad. Con capacidad para 68 comensales más 47 en la terraza, San Pedro Refectorio se ha posicionado desde su apertura, en 2017, en un referente de la gastronomía de la provincia de Segovia. Y como colofón a esta maravillosa experiencia que nos ofrece la villa de Cuéllar, dirigimos nuestros pasos a Las Iglesias Café donde disfrutaremos de un creativo cóctel, de un delicioso batido o de un sabroso helado. Hablando de cócteles, este interesante local ofrece la posibilidad de disfrutar de uno especial cada mes, doce combinados cuidadosamente escogidos para sorprenderte. Y todo ello, con las mejores vistas de Cuéllar que nos regala desde su magnífica terraza.

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

Restaurante San Pedro Refectorio | San Pedro Refectorio Restaurant



A look from the top of its churches, the walls or some of the hills that surround it allows us to admire an extensive “sea of pines” that contrasts with the fields of work, the riverbank of the river and the wetlands of the valley. But Cuéllar is above all history and monumental heritage. A history that has been written over the centuries by peasants, clergymen and nobles who they served kings or participated in the discovery of the New World. As a result of this history, an endless number of civil and religious monuments have survived to this day such as the Castle of the Dukes of Alburquerque, its churches, some of them Mudejar that make Cuéllar the main reference in the province of Segovia of this style architectural, the Sanctuary of Our Lady of Henar, the convents and noble palaces, the walled enclosure.

Cirio Fountain. Sanctuary of Our Lady of Henar |  
Fuente del Cirio. Santuario de Nuestra Señora del Henar



Jubilee Year Henarense

The Sanctuary of Our Lady of Henar, built in 1664, is the center of most devotion important of the whole region. In 1759 the dressing room, the transept and the cloister were built attached to church. Inside, the 12th century Romanesque image of the Virgen del Henar and patron saint of Spanish Resins since 1958, the paintings on the dome of the transept and the dressing room of the Virgin and the collection of painted coppers of the Flamenca school. And very close, is the Fuente del Cirio which, according to tradition, was the place where the image of the virgin was occupied from the invasion of the Almohads until the appearance of her to a shepherd in 1580. From August 8, 2021 to September 18, 2022 the Henarense Jubilee Year will be celebrated coinciding with the 400th anniversary of the granting of the feast of the Virgin by Pope Gregory XV.To commemorate such an important date, a comprehensive program of religious and cultural activities whose main celebrations are the Opening Jubilee, the Feast of the Henar, the 50th Anniversary of the Canonical Coronation of the Virgin, the Youth Jubilee with vigil and concert and the Feast of the Henar-Closing of the Jubilee Year. To which will be added conferences, exhibitions or concerts.





Gothic-Mudejar tombs | Sepulcros gótico-mudejares

Bull Holy Land | Bula Tierra Santa



#### Mudejar tombs and Bulls of Indulgence of the church of San Esteban

One of the most interesting Mudejar temples in Cuéllar is the church of San Esteban, guarding inside one of the best kept and preserved secrets of the town: the Gothic Mudejar tombs. Built in the 15th century, they are decorated with Mudejar arabesques and they present a beautiful polychrome, inscriptions and heraldic shields. A comprehensive rehabilitation restored them to all their splendor and brought to light the mummified bodies wrapped in shrouds of seven people. But the most important find were 66 Bulls of Indulgence from the end of the century XV and mid XVI found in the tomb of Isabel de Zuazo. These are certificates that were bought to obtain the forgiveness of sins and that allowed the church to build and maintain cathedrals and churches. The number of bulls found and the fact that nine of them whether incunabula prior to the year 1501-, being the first of 1484, make these one of the sets of most important bulls in the world. At present they can be seen in the Museum Provincial of Segovia.

El Espadañal Wetland | Humedal El Espadañal



#### El Espadañal wetland

Natural heritage also plays a prominent role in Cuéllar. One of the natural spaces most important is the El Espadañal wetland, which, located north of the Tierra de Pinares, reached have in the past an area of 150 hectares, being the natural habitat of numerous species of migratory birds, black storks, cormorants, geese and harriers pale, among many others. The animal catalog is completed with amphibians, crabs and small fish that go up the Cerquilla. For a few months he has had an observation post, devoid of architectural bars, which allows you to admire the different species that in this place inhabit.



San Pedro Refectorio Restaurant | Restaurante San Pedro Refectorio

#### Eat in a church and afterwards, a cocktail with the best views of Cuéllar

San Pedro Refectory occupies the premises of the old church of San Pedro. Built in the 11th century, which makes it the oldest in the town, passed into the hands of the Dukes of Albuquerque and suffered the confiscation of Mendizábal, and was a flour factory. Converted today in a suggestive restaurant, its gastronomy is based on the traditional cuisine of the area but made with avant-garde touches in which creativity prevails. With capacity for 68 more than 47 diners on the terrace, San Pedro Refectorio has positioned itself



Las Iglesuelas Café |

since its opening, in 2017, in a benchmark of the gastronomy of the province of Segovia.

And as a culmination of this wonderful experience that the town of Cuéllar offers us, we direct our steps to Las Iglesuelas Café where we will enjoy a creative cocktail, a delicious smoothie or a tasty ice cream. Speaking of cocktails, this interesting place offers the possibility of enjoying of a special one each month, twelve carefully chosen combinations to surprise you. And all this, with the best views of Cuéllar that it gives us from its magnificent terrace. <https://www.cuellar.es/>

Las Iglesuelas Café, the best views of Cuéllar | Las Iglesuelas Café, las mejores vistas de Cuéllar





# BODEGAS TRADICIÓN

crianza tradicional y legado familiar

Bodegas Tradición, traditional raising and family legacy

Con la voluntad de recuperar los antiguos estilos y las tradicionales formas de crianza y embotellado de Jerez, Bodegas Tradición se funda en 1998 por el recordado Joaquín Rivero, siendo la única del Marco dedicada en exclusiva a la elaboración de vinos VOS y VORS certificados por el Consejo Regulador.

Texto | Text: Javier Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Bodegas Tradición

With the aim of recovering the old styles and the traditional ways of upbringing and bottled from Jerez, Bodegas Tradición was founded in 1998 by the well-remembered Joaquín Rivero, being the only one in the Marco dedicated exclusively to the production of Vos and VORS wines certified by the Regulatory Council.

Helena Rivero, presidenta de Bodegas Tradición /  
Helena Rivero, president of Bodegas Tradición





Situada en el barrio de San Mateo, junto a la plaza más antigua de Jerez de la Frontera (Cádiz), la del Mercado, Bodegas Tradición es un proyecto cultural único formado por una pinacoteca, una colección fotográfica y un archivo documental.

Esta pasión por el arte y por los vinos generosos marcaron la vida del fundador y la de su hija Helena, en la actualidad presidenta de la firma, que ha tomado el testigo con el objetivo de introducir sus vinos en un mundo exclusivo, sofisticado y hedonista y de revelarnos todos sus misterios.

La hoja de ruta marcada por el fundador y continuada por su hija se basaba primero en recuperar los procedimientos de crianza y embotellado de la región en el siglo XIX, época de máximo esplendor, tomando la decisión de comercializar en exclusiva vinos muy viejos, seleccionando excepcionales soleras y criaderos caídos en desuso. En segundo lugar se pretende honrar la tradición familiar, pues la vinculación de la familia Rivero con el vino se remonta al 1650, año de la fundación de Bodegas CZ por Pedro Alonso Cabeza de Aranda y Zarco y consolidada en 1791 con el matrimonio que unió a las familias más importantes, los Cabeza-Tixera y los Rivero, momento en que la bodega es refundada con el nombre Rivero CZ. Además, la rama materna de Helena Rivero se entronca con otras dos grandes sagas de la región: los Domecq González.

Como resultado tenemos la Bodega del Marco más galardonada a nivel internacional, reconocida especialmente en Bacchus que la ha distinguido con el Gran Bacchus de Oro, máxima distinción del concurso, para su palo cortado, oloroso y Pedro Ximénez, obteniendo el resto de las referencias, como mínimo, el Bacchus de Oro y Plata.

Sala de barricas de Bodegas Tradición | Cellar room of Bodegas Tradición



Los vinos y el brandy de Bodegas Tradición

El catálogo de vinos de Bodegas Tradición lo forman el fino, oloroso, amontillado, Pedro Ximénez, palo cortado y Cream, que se caracterizan por ser vinos puros y naturales y de extrema limpieza como cualidad más destacada y que se adquiere de manera natural. Logros que se consiguen en la crianza, en la que intervienen únicamente el mosto procedente de la pisa de la uva, la oxidación provocada por el paso del tiempo y el contacto con la madera. Unos vinos en los que la concentración de sabor, olor y color es fruto del envejecimiento, del cuidado y del buen hacer de sucesivas generaciones de expertos enólogos y capataces y no de procesos físico—químicos. Con etiquetas numerada a mano, las referencias de Tradición tratan de desmitificar las ocasiones y horarios asociados al consumo de los vinos de esta región andaluza y se dirigen a paladares educados.

El brandy es su último reto. De 200 botas compradas de tres solerajes distintos y de una vejez incalculable, uno de ellos con más de 100 años de antigüedad y que nunca se habían mezclado entre sí, han nacido Tradición Solera Gran Reserva (25 años) y Tradición Platinum Solera Gran Reserva (50 años) que se presenta en una exclusiva frasca de cristal soplado y tallado a mano en la Real Fábrica de La Granja y diseñada por Merry Desing Studio. Cada pieza es única y su venta está limitada a 500 botellas anuales etiquetadas y numeradas a mano.

Pedro Ximénez 20 años | Pedro Ximénez 20 years



Brandy Tradición Platinum Solera Gran Reserva de 50 años | Brandy Tradición Platinum Solera Gran Reserva 50 years





**Pinacoteca y Archivo Histórico**

Siguiendo dos criterios básicos, solo pintura y solo arte español y con más de 300 piezas de entre los siglos XIV y XIX, la pinacoteca guarda auténticas joyas de algunos de los pintores más famosos de este país como Goya, Zurbarán, Murillo, Romero de Torres, Sorolla o Velázquez. Esta magnífica colección se completa con seis anunciaciones, un estupendo retablo dedicado a San Miguel del que se rescataron seis tablas en una abadía francesa y la sacristía decorada con mobiliario andaluz y con platos y azulejos pintados a mano por Picasso.

El Archivo Documental data de 1650 e incluye documentos de incalculable valor local y patrimonial que muestran la intensa actividad comercial que la familia Rivero mantuvo desde hace casi cuatro siglos y las relaciones que mantenía Jerez con el resto del mundo en sus distintas épocas. Antes Joaquín y ahora Helena promueven con pasión estos espacios y productos culturales y organizan exposiciones itinerantes no solo con los fondos de la familia, sino también en colaboración con diferentes pintores de nuestro país.

<http://bodegastradicion.es/es/>

Located in the San Mateo neighborhood, next to the oldest square in Jerez de la Frontera (Cádiz), the del Mercado, Bodegas Tradición is a unique cultural project consisting of an art gallery, a photographic collection and a documentary archive.

This passion for art and fortified wines marked the life of the founder and his daughter Helena, currently president of the firm, who has taken the witness with the aim of introduce their wines into an exclusive, sophisticated and hedonistic world and reveal all their mysteries.

The roadmap set out by the founder and continued by his daughter was based first on recovering the aging and bottling procedures of the region in the 19th century, a time of maximum splendor, making the decision to exclusively market very old wines, selecting exceptional soleras and hatcheries fallen into

disuse. Second, it is intended to honor the family tradition, since the Rivero family's connection with wine dates back to 1650, the year of the Bodegas CZ was founded by Pedro Alonso Cabeza de Aranda y Zarco and consolidated in 1791 with the marriage that united the most important families, the Cabeza-Tixera and the Rivero, moment in which the winery is re-founded with the name Rivero CZ. Also, Helena Rivero's maternal branch connects with two other great sagas of the region: the Domecq González.

As a result we have the most internationally awarded Bodega del Marco, recognized especially in Bacchus who has distinguished it with the Great Golden Bacchus, the highest distinction of the contest for his palo cut, oloroso and Pedro Ximénez, obtaining the rest of the references, at last the Gold and Silver Bacchus.

*Pinacoteca con obras de los siglos XIV y XIX | Pinacoteca with works from the 14th and 19th centuries*



*Cellar room of Bodegas Tradición | Sala de barricas de Bodegas Tradición*







Brandy Tradición Solera Gran Reserva | Brandy Tradición Solera Gran Reserva

### The wines and brandy of Bodegas Tradition

The Winery Tradition wine catalog is made up of Fino, Oloroso, Amontillado, Pedro Ximénez, Palo Cortado and Cream, which are characterized by being pure and natural wines and extremely clean as the most outstanding quality and that is acquired naturally. Achievements achieved in the aging in which only the must from the grape tread, oxidation caused by the passage of time and contact with wood. Some wines in which the concentration of flavor, smell and color is the future of aging, care and good work of successive generations of expert oenologists and foremen and not of physical chemical processes. With hand-numbered labels, Tradición references try to demystify the occasions and schedules associated with the consumption of the wines of this Andalusian region and are aimed at palates educated. Brandy is his last challenge. Of 200 purchased boots of three different sole-  
rajes and of an old age priceless, one of them over 100 years old and never mixed between them, were born Tradition Solera Gran Reserva (25 years) and Tradition Platinum Solera Gran Reserva (50 years) presented in an exclusive hand-cut blown glass bottle in the Real Fábrica de La Granja and designed by Merry Desing Studio. Each piece is unique and its sale is limited to 500 hand-numbered and labeled bottles per year.

### Pinacoteca and Historical Archive

Following two basic criteria, only painting and only Spanish art and with more than 300 pieces from among the 14th and 19th centuries, the gallery houses authentic jewels of some of the most famous painters from this country such as Goya, Zurbarán, Murillo, Romero de Torres, Sorolla or Velázquez. This magnificent the collection is completed with six annunciations, a wonderful altarpiece dedicated to San Miguel del that six tables were rescued in a French abbey and the sacristy decorated with Andalusian furniture and with plates and tiles hand painted by Picasso. The Documentary Archive dates from 1650 and includes documents of incalculable local and heritage value that show the intense commercial activity that the Rivero family maintained for almost four centuries and the relationships that Jerez had with the rest of the world in its different periods. Before Joaquín and now Helena passionately promote these cultural spaces and products and organize traveling exhibitions not only with family funds, but also in collaboration with different painters from our country.

<http://bodegastradicion.es/es/>



Pinacoteca with works from the 14th and 19th centuries | Pinacoteca con obras de los siglos XIV y XIX



Oloroso 30 years | Oloroso de 30 años





# WORLD PAELLA DAY CUP

Encendidos los fogones paelleros del mundo

WORLD PAELLA DAY CUP  
The world's paella stoves are lit



La segunda edición de World Paella Day Cup ha dado comienzo con una fase preliminar que será 100% online, en la que un total de 36 chefs representando a 20 países lucharán por un puesto en la final del próximo 20 de septiembre, coincidiendo con el Día Internacional de la Paella y alzarse con el premio a mejor cocinero o cocinera de paella del mundo.

Entre las nacionalidades de los chefs se encuentran rusos, chinos, americanos, franceses, italianos, uruguayos, argentinos, mexicanos, canadienses... y por supuesto españoles. Nuestro país contará con la representación de 8 cocineros y cocineras como David Domingo, actual campeón del mundo de paella valenciana; Héctor Medina Hernández, aficionado a la cocina y un apasionado de los arroces; Ibán Soriano, cocinero de gran recorrido entre fogones; José Zafra, investigador aficionado de la historia de la paella desde sus orígenes; Josetxo Pajares, tercer clasificado en el Certamen Internacional de Alicante en 2019; Marcos Gómez, joven chef que cuenta con varios restaurantes en la ciudad de Valencia y dos de ellos con la paella como plato estrella; Noelia Pascual, conocida como la "chef del fuego" y Susi Bernat, cocinera catalana, cuyo restaurante ha sido distinguido por Wikipaella en Cataluña.

Si las circunstancias lo permiten, en esta nueva edición los 8 finalistas serán invitados a Valencia para competir en directo de manera presencial. El ganador del concurso recibirá como premio un trofeo elaborado por un artista fallero que lo acreditará como ganador de la II Edición de la World Paella Cup, mientras que los demás participantes recibirán una chaquetilla personalizada y un certificado de su condición de finalista. Pero por encima de todo, la repercusión internacional que para todos ellos tendrá el haber participado en este certamen tan importante será el mejor reconocimiento. La edición será difundida tanto en la página web oficial: [www.worldpaelladay.org](http://www.worldpaelladay.org) y en las redes sociales oficiales del certamen: Twitter, Facebook, Instagram y YouTube.

Los fogones paelleros de todo el mundo ya están encendidos y los cocineros y cocineras se han puesto sus delantales para demostrar al mundo entero sus dotes culinarias cocinando nuestro plato más internacional, la paella.

The second edition of the World Paella Day Cup has given the start with a preliminary phase that will be 100% online, in which a total of 36 chefs representing 20 countries will fight for a place in the final of the next September 20, coinciding with the Day Paella International and win the award for best paella cook in the world. Among the nationalities of the chefs are Russian, Chinese, American, French, Italian, Uruguayans, Argentines, Mexicans, Canadians ... and by Spanish course.

Our country will have the representation of 8 cooks and cooks as David Domingo, current world champion of paella Valencian; Héctor Medina Hernández, a fan of kitchen and passionate about rice; Ibán Soriano, cook with a long journey between stoves; Jose Zafra, amateur researcher of the history of paella from its origins; Josetxo Pajares, third place at the Alicante International Contest in 2019; Marcos Gómez, a young chef who has several restaurants in the city of Valencia and two of them with paella as the star dish; Noelia Pascual, known as the "fire chef" and Susi Bernat, Catalan cook, whose restaurant she has been distinguished by Wikipaella in Catalonia. If circumstances permit, in this new edition the 8 finalists will be invited to Valencia to compete live in person. The winner of the contest will receive a trophy as a prize made by a Fallas artist who will credit it as winner of the II Edition of the World Paella Cup, while the



other participants will receive a personalized jacket and a certificate from your finalist status. But above all, the international impact that will have for all of them having participated in this important contest it will be the best recognition.

The edition will be published both on the website official: [www.worldpaelladay.org](http://www.worldpaelladay.org) and on social networks contest officials: Twitter, Facebook, Instagram, and YouTube.

The paella stoves around the world are ready lit and the cooks have put their aprons to show the whole world our most dish culinary skills cooking international, the paella.







Restaurante  
**MUNA**  
*El deseo de saciar un gusto*  
*MUNA Restaurant, or the desire*  
*to satisfy the taste*

La cocina del chef Samuel Navería se reconoce por su gran sentido del equilibrio, su formación clásica y el control en la elaboración de fondos y salsas.

Texto | Text: Ernesto Cabrera  
Fotografía | Photography: Restaurante MUNA

Chef Samuel Naveira's kitchen is renowned for its great sense of balance, his classical training and the control he has over the cooking of funds and sauces.



La comarca leonesa de El Bierzo es reconocida por su historia, su patrimonio, sus paisajes, sus tradiciones, sus vinos y, sin lugar a dudas, por su gastronomía que se surte de los excelentes productos que esa fértil tierra regala, cuyo reflejo lo tenemos en que es la zona de España con más Sellos de Calidad.

Y desde diciembre de 2020 su curriculum gastronómico se ha visto ampliado con la concesión de la primera Estrella Michelin para un restaurante de la comarca, honor que ha recaído en el restaurante MUNA de Ponferrada.

MUNA, deseo en árabe, es más que un proyecto, es un sueño cumplido por el chef Samuel Naveira y Génesis Cardona encargada de sala. Dicha ensoñación comenzó en el año 2018 cuando Samuel decide volver a su ciudad natal para abrir un restaurante de cocina contemporánea, aprovechándose de los conocimientos adquiridos junto a grandes profesionales en las cocinas de restaurantes como El Ermitaño, Kena –referente internacional de la cocina nikkei–, La Candela, K’ori de Saint Tropez, Sergi Arola, Albora o A’barra. Situado junto al majestuoso castillo de los Templarios de Ponferrada en MUNA se plasma todo lo aprendido sacando el máximo provecho a los excelentes productos de su tierra de una manera creativa, siempre con el único objetivo del disfrute de sus clientes.



*Pechuga de pichón de Bresse, Royal de puerro y puerro confitado y trufa | Pigeon breast from Bresse, Royal leek and confit leek and truffle*

*Génesis Cardona y Samuel Naveira | Genesis Cardona and Samuel Naveira*



**Apuesta por los productos de su tierra**

Con una clara apuesta por el potencial gastronómico berciano, dando a sus elaboraciones una visión personal, sin olvidarse de productos y recetas de otros lugares y trabajando con pequeños productores y artesanos de la comarca. En la cocina de Samuel se reconoce su gran sentido del equilibrio y su buen paladar, su formación clásica y el control que tiene de la cocina de los fondos y las salsas.

Las opciones que ofrece MUNA son numerosas. Una visita a este nuevo templo de la gastronomía berciana permite elegir entre diferentes opciones: Carta, Menú Mercado en el que es posible disfrutar de sus elaboraciones de una manera más rápida, Menú Experiencia en constante evolución buscando siempre sacar lo mejor

de cada producto que entra en sus cocinas y el Gran Menú, un recorrido por su tierra, sus productores y su manera de entender la gastronomía, proponiendo algunos de sus platos más emblemáticos.

Elaboraciones como la croqueta de cecina de chivo, la galleta de morcilla de León y maíz, la lubina asada en kamado, el pichón de Bresse en tres servicios, los canchales de río servidos junto con gnocchi, curry rojo y almendras, la tostada francesa de trucha de San Fiz, el caldo de la vendimia, el brioche de pimientos asados de El Bierzo y mantequilla de pimientos asados y postres como la yema de La Bañeza, naranja y tomillo o café, chocolate y el boletus que mezcla dulce y salado son algunas de las delicias que cada día salen de las cocinas de MUNA.

*Íntimo y acogedor comedor de Restaurante MUNA | Intimate and cozy dining room at MUNA Restaurant*





Tomates de El Bierzo,  
vieira gallega y sorbete  
de jalapeños |  
Tomatoes from El Bierzo,  
Galician scallop and sorbet  
from jalapenos

La reciente concesión de la Estrella Michelin no es la única muestra de la exitosa carrera de este joven chef. The Guardian, prestigioso periódico del Reino Unido, lo califica como uno de los mejores chefs jóvenes de España y a MUNA como un restaurante "informal pero estiloso", además de haber sido nominado a cocinero revelación en la última edición de Madrid Fusión. Y como ellos mismo dicen: "tienes ante ti nuestro mayor deseo... hacerte disfrutar, poniendo en tus manos todo nuestro saber y nuestro cariño".

Samuel y Génesis tienen en sus manos los mimbres necesarios que han hecho de MUNA una realidad y que les garantizan un futuro esperanzador.

<https://restaurantemuna.com/>

The Leonese region of El Bierzo is renowned for its history, its heritage, its landscapes, its traditions, its wines and, without a doubt, its gastronomy that is supplied with the excellent products that this fertile land gives away, whose reflection we have in that it is the area of Spain with more Quality Seals.

And since December 2020 his gastronomic curriculum has been expanded with the granting of the first Michelin Star for a restaurant in the region, an honor that has gone to the MUNA restaurant in Ponferrada.

MUNA, wish in Arabic, is more than a project, it is a dream fulfilled by chef Samuel Naveira and Génesis Cardona, in charge of the room. Said reverie began in 2018 when Samuel Naveira decides to return to his hometown to open a contemporary cuisine restaurant, taking advantage of the knowledge acquired together with great professionals in the kitchens of restaurants such as El Ermitaño, Kena – an international benchmark of Nikkei cuisine –, La Candela, K'ori de Saint Tropez, Sergi Arola, Albora or A'barra.

Located next to the majestic castle of the Templars of Ponferrada, in MUNA everything is reflected learned by getting the most out of the excellent products of their land in a way creative, always with the sole objective of the enjoyment of its customers.

Samuel Naveira pendiente de la calidad de sus productos | Samuel Naveira pending the quality of his products







#### **Bet on the products of your land**

With a clear commitment to the gastronomic potential “berciano”, giving its elaborations a personal vision, without forgetting products and recipes from other places and working with children producers and artisans of the region. Samuel's kitchen recognizes his great sense of balance and his good palate, his classical training and the control he has over the cooking of funds and sauces.

The options that MUNA offers are numerous. A visit to this new temple of gastronomy “berciana” allows you to choose between different options: Menu, Market Menu where it is possible to enjoy your elaborations in a faster way, Menu Experience in constant evolution always seeking to get the best out of each product that enters their kitchens and the Gran Menu, a tour of their land, their producers and their way of understanding gastronomy, proposing some of its most emblematic dishes.

Preparations such as the goat jerky croquette, the León blood sausage biscuit and corn, the sea bass roasted in kamado, the Bresse pigeon in three servings, the crayfish served together with gnocchi, red curry and almonds, San Fiz trout French toast, vintage broth, brioche of roasted peppers from El Bierzo and butter of roasted peppers and desserts such as La Bañeza yolk, orange and thyme with coffee, chocolate and the boletus that mixes sweet and salty are some of the delicacies that come out of the MUNA kitchens every day.



Pigeon ravioli from Bresse, I consumed  
vegetable toast and rosemary air /  
Ravioli de pichón de Bresse, consommé de  
verduras tostadas y aire de romero



Pickled rabbit, ciscalos and beans from La Bañeza /  
Escabeche de conejo, ciscalos y alubia de La Bañeza

Fresh goat milk, El Bierzo honey and red berries wild /  
Leche fresca de cabra, miel de El Bierzo y frutos rojos silvestres

El Bierzo products present in the kitchen of NUMA | Los productos de El Bierzo presentan en la concina de NUMA



The recent award of the Michelin Star is not the only sign of the successful career of this young chef. The Guardian, a prestigious UK newspaper, rates it as one of the best young chefs in Spain and MUNA as an “informal but stylish” restaurant, in addition having been nominated for revelation chef in the last edition of Madrid Fusión. And as they themselves say: “you have before you our greatest desire ... to make you enjoy yourself, putting in your hands all our knowledge and our affection”.

Samuel and Genesis have in their hands the necessary wickers that have made MUNA a reality and that guarantee them a hopeful future.

<https://restaurantemuna.com/>

Sosas de Laciana butter, chocolate, peanut and banana /  
Mantequilla de Sosas de Laciana, chocolate, cacahuete y plátano







Hoy la gastronomía chilena es una mezcla perfecta entre tradición y vanguardia para desarrollar una cultura culinaria que ha sabido mantener la tradición indígena, incorporado la herencia española y la influencia de la cocina alemana, italiana y el refinamiento francés.

Texto | Text: Carlos Pascual, chef  
y CEO de KitchenClub  
Fotografía | Photography: KitchenClub

Today Chilean gastronomy is a perfect mix between tradition and avant-garde for develop a culinary culture that has known how to maintain the indigenous tradition, incorporated Spanish heritage and the influence of German, Italian and French refinement.

Chile es un país muy diverso con una extensión de casi 4.300 km que atraviesan todas las geografías y climas posibles, desde el desierto más seco del mundo hasta la pampa antártica, pasando por valles cálidos, lluviosos, selvas y ventisqueros. Nuestra cocina es un reflejo de esto con un denominador común: el mar. En el norte encontraremos platos como la kalapurka, una sopa picante de verduras y diferentes carnes o el chumbeque, una especie de turrón elaborado con harina, manteca y mermeladas de frutas.

# CHILE UNA EMOCIÓN PRÍSTINA GASTRONÓMICO

GASTRONOMIC CHILE. A pristine thrill



En el centro los platos vegetales son protagonistas, como el pastel de choclo (maíz), los porotos granados (alubias y maíz) o el tomaticán, un guiso variante del charquicán mapuche, donde el tomate es el ingrediente estrella junto al maíz, papas, guisantes, judías verdes y la carne de caballo seca o de ternera fresca.

En el sur encontraremos platos como el curanto preparado en un hoyo de tierra con piedras calientes y hojas de nalca como soporte. Esta receta se prepara para fiestas y se depositan los ingredientes por capas: vegetales, carnes, pescados, mariscos, charcutería y pan. Todos estos alimentos se tapan con las mismas hojas y se cubren con piedras calientes, aunque también hay una versión en olla llamada Pulmay. Ambos suelen acompañarse con milcaos, el pan mapuche elaborado con patata cocida y cruda ligada con grasa de cerdo.

Pastel de Choclo (maíz) | Choclo cake (corn)



Propuestas con sabor español

El origen de la cocina chilena está en el mestizaje entre la cocina española e indígena, lo que se ha denominado “Cocina Colonial”. Con el paso del tiempo da paso a la Cocina Criolla gracias a la influencia principalmente de las cocinas francesa, italiana y alemana. Es por esto que la tradición y el aporte de la gastronomía española es imposible de desligar de la nuestra. El trigo, pollo, cerdo, vacunos y ovejas, entre muchos otros, se mezclaron con ingredientes y recetas originarias de nuestros ancestros. En el charquicán encontramos la carne de caballo o de ternera, en el milcao la grasa del cerdo, en el curanto la charcutería elaborada con el cerdo, además del pollo y cortes nobles del cerdo. También recetas de corte claramente español como los callos son tradicionales y entendemos como propias en Chile, aunque con pequeñas variaciones a las que llamamos guatitas. La cazuela, sopa elaborada con verduras y carnes, o la caldereta que para nosotros es la Paila Marina, son recetas de origen ibérico que se han adaptado a los ingredientes locales.

Una materia prima genuina

Existen muchísimos productos extraordinarios en nuestra despensa. La diversidad chilena da una gran variedad de alimentos. Nuestro mar, de aguas frías y oxigenadas, nos aporta mariscos de grandes cualidades y tamaños, entre los que destacan los locos, un endemismo de orejas de mar, así como las machas, picorocos, piures, erizos y choritos (mejillones). También nuestros peces: corvina, albacora, congrio, bacalao negro, salmón y merluza, por mencionar algunos, son pescados muy interesantes. Nuestras frutas tienen una gran aceptación internacional y, por supuesto, las uvas con las que producimos una gran variedad de vinos de excelente calidad.



Chef Carlos Pascual |

Milcao de Hongos | Mushroom Milcao





**Kitchen Club, un proyecto internacional de Carlos Pascual**

Kitchen Club nació en España el año 2010 y fue llevado a Chile en el año 2014 como un punto de encuentro entre diferentes tipos de cocina, cocineros, el sector profesional y amateur. Cerca de la Gran Vía madrileña abrió sus puertas un pequeño espacio con vocación de escuela de cocina para aficionados y también como una pequeña sala de eventos donde realizar actividades de cocina, catas, degustaciones, reuniones y celebraciones. Con el tiempo vino el crecimiento: segundo local en Madrid y primero en Chile (2014). Luego el tercero en Madrid y la ampliación del local actual en Chile.

En este tiempo ha podido crecer como cocinero, aprender de grandes colegas españoles con los que ha colaborado, reencontrarse y reenamorarse de la cocina chilena, descubriendo productos que antes no conocía de Chile, traerlos y difundirlos en Madrid: hongos, algas, especias, conservas y un largo etc.

Hoy Kitchen Club sigue con la misma filosofía original, pero más maduro y desenvuelto.

En la oferta de su cocina encontramos lo que llaman “cocina de ida y vuelta” con productos y recetas de ambos países y también coqueteando con la cocina de otras latitudes.



*El buen ambiente, siempre presente en los cursos de cocina /  
The good atmosphere, always present in the cooking courses*

*Edificio de Kitchen Club en el centro de Madrid / Kitchen Club building in the center of Madrid*



**La cocina chilena de vanguardia**

En Chile están aún en un proceso de reencontrarse, de recuperar el orgullo de lo suyo. Hace dos décadas era difícil encontrar buenos restaurantes autóctonos. Querían ser más internacionales que locales. Eso ha cambiado y los cocineros jóvenes han viajado y han aprendido en las mejores cocinas del mundo lo que es el valor del producto local, los alimentos de cercanía, el valor de la tradición y las raíces para poder proyectar una modernidad o vanguardia que tenga sustento y sentido. Grandes cocineros locales han investigado y rescatado productos poco conocidos y han puesto en valor al productor, al pescador, al ganadero y al recolector.

Han reencontrado técnicas ancestrales maravillosas y se ha podido armar una cocina y discurso en torno a lo propio que nada tiene que envidiarle a otras grandes cocinas. El futuro de la gastronomía chilena contemporánea no ha hecho más que empezar.

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

*Chorrillana de papas, zapallo, boniato y puerros /  
Chorrillana of potatoes, pumpkin, sweet potato and leeks*





Chile is a very diverse country with an area of almost 4,300 km that cross all the possible geographies and climates, from the world's driest desert to the Antarctic pampas, passing through warm, rainy valleys, jungles and snowdrifts. Our cuisine is a reflection of this with a common denominator: the sea. In the north we will find dishes such as kalapurka, a spicy vegetable soup and different meats or chumbeque, a kind of nougat made with flour, butter and jams of fruits. In the center, the vegetable dishes are the protagonists, such as the "choclo" cake (corn), the beans granados (beans and corn) or tomatucán, a variant

stew of the Mapuche charquicán, where the tomato is the star ingredient along with corn, potatoes, peas, green beans and beef, dried horse or fresh veal. In the south we will find dishes such as curanto prepared in a hole of earth with stones hot and nalca leaves as support. This recipe is prepared for parties and the layered ingredients: vegetables, meat, fish, seafood, charcuterie and bread. All these food is covered with the same leaves and covered with hot stones, although there is a pot version called Pulmay. Both are usually accompanied with milcaos, the bread Mapuche made with cooked and raw potato mixed with pork fat.



Large space where cooking courses are taught | *Amplio espacio donde se imparten los cursos de cocina*



Grape, avocado and cheese |  
*Uva, palta y queso*

#### Proposals with a Spanish flavor

The origin of Chilean cuisine is in the miscegenation between Spanish and indigenous cuisine, which is It has called "Colonial Kitchen". With the passage of time, it gives way to Creole Cuisine thanks to the influence mainly of French, Italian and German cuisines. This is why the tradition and the contribution of Spanish gastronomy is impossible to separate from ours. The wheat, chicken, pork, beef and sheep, among many others, were mixed with ingredients and recipes originating from our ancestors. In the charquicán we find horse meat or veal, in the milcao the fat of the pig, in the curanto the charcuterie made with the pig, besides the chicken and noble cuts of the pig. Also clearly Spanish cut recipes like tripe is traditional and we understand it as our own in Chile, although with small variations we call guatitas. The casserole, soup made with vegetables and meats, or the stew, which for us is the Paila Marina, are recipes of Iberian origin that have been adapted to local ingredients.



Past soup |  
*Sopaipillas pasadas*





Central Market of Madrid. The best products in the most important markets /  
*Mercado Central de Madrid. Los mejores productos en los mercados más importantes*

#### A genuine raw material

There are so many great products in our pantry Chilean diversity gives a wide variety of foods. Our sea, with cold and oxygenated waters, provides seafood of great qualities and sizes, among which the crazy ones stand out, a abalone endemism, as well as machas, picorocos, piures, urchins and “choritos” (mussels).

Also, our fish: corvina, albacore, conger eel, black cod, salmon and Hake, to mention a few, are very interesting fish.

Our fruits have a great international acceptance and, of course, the grapes with which we produce a wide variety of excellent quality wines.

#### Kitchen Club, an international project by Carlos Pascual

Kitchen Club was born in Spain in 2010 and was took to Chile in 2014 as a point meeting between different types of cuisine, cooks, the professional and amateur sector. Close of Madrid’s Gran Vía opened its doors a small space with the vocation of a school for kitchen for hobbyists and also as a small event room where to hold cooking activities, tastings, meetings and celebrations. In time came the growth: second location in Madrid and first in Chile (2014). Then he third in Madrid and the expansion of the current location in Chile.



Poultry pate with pisco / *Paté de ave al pisco*

During this time he has been able to grow as a chef, learn from great Spanish colleagues with whom you have collaborated, meet again and fall in love with Chilean cuisine, discovering products that I did not know from Chile before, bring them and spread them in Madrid: mushrooms, algae, spices, preserves and a long etc. Today Kitchen Club continues with the same original philosophy, but more mature and laid-back.

In the offer of its cuisine we find what they call “round trip cooking” with products and recipes from both countries and also flirting with the cuisine of other latitudes.

#### Avant garde Chilean cuisine

In Chile they are still in the process of meeting again, of regaining pride in their own. Two decades ago, it was difficult to find good

Manjarate and banana /  
*Manjarate y plátano*



local restaurants. They wanted to be more international than local. That has changed and our young chefs have traveled and learned in the best kitchens in the world what is the value of a local product, food proximity, the value of tradition and roots to be able to project a modernity or avant-garde that has sustenance and meaning. Great local chefs have researched andrescued little-known products and has valued the producer, the fisherman, the farmer and collector.

They have rediscovered wonderful ancestral techniques and it has been possible to put together a kitchen and a discourse around the proper that has nothing to envy to other great kitchens. The future of contemporary Chilean gastronomy has only just begun.

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



Functional space for courses /  
*Funcional espacio para cursos*



Cooking course at Kitchen Club /  
*Curso de cocina en Kitchen Club*





# ODISEO

Un espacio único en  
el Mediterráneo

Odiseo, a unique space in  
the Mediterranean

Odiseo, creado e imaginado por Grupo Orenes es un imponente edificio representativo de la arquitectura moderna siendo ideado con el propósito de situar a la ciudad de Murcia en el mapa gastronómico gracias a una propuesta integral de ocio y disfrute, armonizada con la cocina como hilo conductor.

Texto | Text: Ernesto Cabrera  
Fotografía | Photography: David Frutos (BIS Images) y Juan Ballester

Odiseo, created and imagined by the Orenes Group, is an imposing building representative of the modern architecture, being devised with the purpose of placing the city of Murcia on the map gastronomic thanks to a comprehensive leisure and enjoyment proposal harmonized with cuisine as conductive thread.





Conejo Lucky en la terraza, imagen de Odiseo | Lucky rabbit on the terrace, picture of Odysseus

En sus 15.000 metros cuadrados repartidos en tres alturas se ubican los tres restaurantes de Nazario Cano, el renovado Casino de Murcia, una sala de espectáculos, tres terrazas y una discoteca. Con capacidad para 2.000 personas, Odiseo ha dado trabajo a más de 280 profesionales, entre ellos 45 cocineros y una compañía teatral propia. Además de su cocina y la arquitectura, destaca el interiorismo, obra del murciano Manuel Clavel y, por encima de todo, la piscina voladiza situada en la azotea, la más grande de Europa y la segunda del mundo.

#### El reconocimiento a un excelente trabajo

En 2017 Nazario Cano tomó una difícil decisión, dejar El Rodat, restaurante que le había proporcionado una estrella Michelin, para emprender nuevos retos profesionales. Cuatro años después esa aventura se ha visto recompensada con la concesión de una estrella Michelin para el cocinero alicantino, que supone un espaldarazo a su carrera y para Odiseo una inyección de energía y motivación contagiada a todo el equipo en un año especialmente complicado. Y todo gracias a su vocación culinaria y al brillante trabajo desarrollado por el chef durante este tiempo.



Nazario Cano, chef de Odiseo | Nazario Cano, chef of Odiseo



**Nazario Cano al frente de los fogones**

Cocinero vocacional, Nazario Cano se crió entre los fogones de La Goleta donde su padre era el cocinero. Fruto de aquella experiencia que comenzó a la temprana edad de 9 años, el mar, los salazones, el olor a carbón y los caldos de pescado que hacían para los arroces marineros están presentes en sus recuerdos, impregnando de aroma y sabor cada plato que elabora. Continuó su aprendizaje, siempre de la mano de su progenitor, pero fue en el restaurante El Delfín donde descubrió productos como el caviar y la trufa que se llevaba a casa a escondidas para investigar y que hoy en día ocupan un lugar importante en su cocina. Pasado un tiempo da el salto a las cocinas de algunos de los chefs más reconocidos de este país. Figuras de la talla de Ramón Roteta, Martín Berazzategui, Ferrán Adriá, Manolo de la Osa o Norberto Jorge, de la arrocería Casa Benigna, al que acompaña a Francia donde descubre los restaurantes de dos y tres estrellas Michelin, de los que absorbe algunos de los rasgos que definen su cocina.

**Una cocina intuitiva y reflexiva**

La cocina de Nazario Cano es muy personal, osada en apariencia, pero esencial en el fondo, siendo la propia materia la que le sirve de inspiración y que puede definirse como de autor, pero también como de terruño gracias a la capacidad que tiene de adaptarse a la despensa local del lugar en que se encuentre. Una cocina que resulta divertida por estética, insólita, fácil de compartir... y que reverencia un producto de primera valiéndose de técnicas primitivas como los salazones, ahumados o caldos y fumets, buscando siempre que el sabor salga reforzado. Las cocinas de Odiseo han sido el laboratorio donde el chef ha creado un repertorio inagotable de conceptos culinarios, consiguiendo que cada visita sea única y distinta a la anterior, ofreciendo un completo recorrido por su desbordante creatividad a través de más de un centenar de platos y pequeños bocados. Delicias éstas que se pueden degustar en el Bar Rojo donde ha diseñado una carta de cocina nikkei, resultado de los cuatro años

de estancia en Perú, así como en el restaurante gastronómico donde recoge a través de los menús Aglaia y Ares su esencia más pura: el amor al mar, el dominio de los arroces, la destreza con la caza y del guiso que adquirió en Las Rejas, la precisión técnica de los padres de la vanguardista cocina vasca, el gusto por la parrilla y el sarmiento del comedor norteño o su capacidad para mimetizarse con el entorno al reinterpretar productos y recetas murcianas. Excelente trabajo que está arropado por un servicio de sala y un equipo de profesionales cualificados que hacen de Odiseo un espacio único en el Mediterráneo.

Un cargo en esta aventura que el mismo Nazario Cano define como “responsable de emociones”, “Me gusta decir que un cocinero no duerme, sueña, porque nuestra misión no es solo dar de comer bien, sino sorprender y hacer disfrutar al comensal”

<https://odiseospain.com/>

Comedor de Odiseo distribuido en íntimos microespacios | Odiseo dining room distributed in intimate microspaces



Terraza de la piscina que se reserva para eventos especiales | Pool terrace that is reserved for events specials





In its 15,000 square meters spread over three heights are located the three restaurants of Nazario Cano, the renovated Casino de Murcia, a performance hall, three terraces and a discotheque. With a capacity for 2,000 people, Odiseo has employed more than 280 professionals, including 45 chefs and a theatrical company of its own. In addition to its cuisine and architecture, highlights the interior design, the work of the Murcian Manuel Clavel and, above all, the cantilevered pool located on the roof, the largest in Europe and the second in the world.

#### Recognition of excellent work

In 2017 Nazario Cano made a difficult decision, to leave El Rodat, a restaurant that had provided a Michelin star, to undertake new professional challenges. Four year later that adventure has been rewarded with the award of a Michelin star for the Alicante cook, which is a boost to

his career and for Odiseo an injection of energy and motivation spread to the entire team in a particularly difficult year. And all thanks to his culinary vocation and the brilliant work carried out by the chef during this time.

#### Nazario Cano at the helm of the kitchen

A vocational cook, Nazario Cano grew up among the fagons of La Goleta where his father was the cook. As a result of that experience that he began at the early age of 9 years, the sea, the salted fish, the smell of charcoal and the fish broths they made for seafood rice dishes are present in the memories of him, impregnating each dish he makes with aroma and flavor. I continue his learning from him, always from the hand of his father, but it was at the El Delfin restaurant where he discovered products such as caviar and truffles that he secretly took home to investigate and that today occupy an important place in his kitchen.



Largest cantilever pool in Europe | Piscina voladiza más grande de Europa

After a while he makes the leap into the kitchens of some of the most renowned chefs in this country. Figures of the stature of Ramón Roteta, Martín Berasategui, Ferrán Adrià, Manolo de la Osa or Norberto Jorge, from the Casa Benigna rice factory, whom he accompanies to France where he discovers the two- and three-star Michelin restaurants, of which he absorbs some of the defining traits his kitchen.

#### An intuitive and thoughtful kitchen

Nazario Cano's cuisine is very personal, daring in appearance, but essential at heart, being the subject itself that serves as inspiration and that can be defined as author's, but also as from terroir thanks to the ability he has to adapt to the local pantry of the place where he is. A kitchen that is fun for its aesthetics, unusual, easy to share ... and that revere a first-class product using primitive techniques such as salting, smoked or broths and fumets, always looking for the flavor to be reinforced. Odiseos' kitchens have

Spectacular entrance of Odiseo | Espectacular entrada de Odiseo







Spectacular aerial view of Odiseo's terraza |  
Vertiginosa vista aérea de la terraza de Odiseo



Nazario Cano in Odiseo's dining room | Nazario Cano en el comedor de Odiseo

been the laboratory where the chef has created an inexhaustible repertoire or culinary concepts, making each visit unique and different from the previous one, offering a complete tour of his overflowing creativity through more than a hundred dishes and small bites. These delicacies that can be tasted in the Red Bar where he has designed a Nikkei cuisine menu, the result of the four years of stay in Peru, as well as in the restaurant gastronomic where he collects through the Aglaia and Ares menus his purest essence: the love of the sea, the mastery of rice, the skill with hunting and the stew that he acquired in Las Rejas, the technical precision from the fathers of avant-garde Basque

cuisine, a taste for grilling and branch of the northern dining room or its ability to blend in with the environment by reinterpreting Murcian products and recipes. Excellent work that is covered by a room service and a team of qualified professionals who make Odiseo a unique space in the Mediterranean.

A position in this adventure that Nazario Cano himself defines as "responsible for emotions", "I like to say that a cook does not sleep, he dreams, because our mission is not only to feed good, but to surprise and make the diner enjoy"

<https://odiseospain.com/>

Odiseo dining room decoration | Decoración del comedor de Odiseo





# ESCAPADAS DIFERENTES CON EL ARTE DE VIAJAR EN MOTO

## DIFFERENT GETAWAYS WITH THE ART OF TRAVELING BY MOTORCYCLE

Sensibles a la realidad de que cada vez se buscan nuevos destinos y nuevas maneras de disfrutar de las escapadas, El Arte de Viajar en Moto y ANI Travel han creado un modelo novedoso para viajeros exigentes que no quieren renunciar a la pasión de viajar en la propia moto.

Vivencias genuinas que permiten conocer lugares únicos a través de visitas exclusivas y con una atención personalizada. Una iniciativa en la que, además de rodar en moto, es posible conocer la historia, los hitos culturales y naturales de cada territorio y la esencia de los pueblos.

Y todo sin renunciar a la seguridad de ir acompañados de guías experimentados, a la tranquilidad de contar con un servicio de asistencia mecánica las 24 horas del día y con un transporte especial para motos, ni al confort de hoteles de lujo y a la más genuina gastronomía.

El resultado son propuestas experienciales pensadas para viajeros de curiosidad insaciable que buscan exclusividad y vivencias en un viaje inspirador, arrancando con cinco sugerentes rutas en tres continentes que discurren por Túnez, España y Chile.



### EL GRANERO DE ROMA (Túnez)

Esta ruta propone un recorrido por el norte de Túnez, un territorio verde y fértil lleno de enclaves arqueológicos de extraordinaria importancia y belleza como Dugga (Patrimonio de la Humanidad) o Bulla Regia y ecosistemas de alto valor que una vez alimentaron un Imperio. Una ruta que permitirá descubrir además de la capital, lugares como Sidi Bou Said, El Kef o la Tabla de Jugurtha, sin olvidarnos de playas vírgenes e increíbles acantilados y pueblos en estado puro.

### VIAJE AL REINO BEREBER (Túnez)

Esta ruta se adentra por ese territorio milenario que abre las puertas del mítico Sáhara. Una experiencia única que llevará al viajero a oasis de montaña con espectaculares cañones, a paraísos naturales que recrean paisajes lunares, a idílicas playas en la isla de Djerba, al fabuloso coliseo de El Djem, escenario de las últimas escenas de la película Gladiator, a recorrer en moto la Pista de Rommel y a conocer la verdadera esencia bereber en territorios mágicos.

### SORIA 360° EN MOTO

Esa sensación de paz y sosiego que inspiró a Bécquer y a Machado se extiende por los cuatro puntos cardinales de la provincia. Soria no es un único camino, son muchos los caminos enlazados y vertebradores de este espacio de contrastes que facilitan el encuentro con rincones genuinos e irrepetibles en escenarios donde se fraguó parte de la historia. 1.140 km repartidos en cuatro rutas principales y varias secundarias que conforman esta propuesta llena de emociones.







#### THE BASQUE ROUTE. Las diferentes caras de Euskadi

Euskadi es una tierra única llena de playas salvajes que enamoran, de pueblecitos pesqueros con un encanto especial, de modernas e históricas ciudades, de mágicos y sugerentes bosques, de verdes prados, de montañas salpicadas de caseríos solitarios, de costumbres ancestrales, de mesas llenas de manjares y de buena gente. Una propuesta que consta de quince rutas con las que descubrir la genuina esencia vasca

#### LA CARRETERA AUSTRAL. Un escenario prístino

Desde el desierto más seco del mundo hasta los inmensos glaciares del extremo sur, Chile conserva algunos de los ecosistemas más vírgenes del planeta. Un universo natural único donde viven gentes hospitalarias que bien merece la pena conocer, a través de un viaje por la Patagonia chilena, tierra de belleza natural extrema y de aire purísimo, única en el mundo y jalonada por parajes ideales para la práctica de los deportes de aventura y las actividades al aire libre, además de parques nacionales increíbles antes de llegar a los glaciares que adornan uno de los últimos rincones del planeta.  
[www.viajesanittravel.es](http://www.viajesanittravel.es) / [www.elartedeviajarenmoto.com](http://www.elartedeviajarenmoto.com)



Sensitive to the reality that each time they are sought new destinations and new ways to enjoy the Getaways, The Art of Traveling by Motorcycle and ANI Travel have created a novel model for demanding travelers who do not want to give up the passion of traveling in the own bike.

Genuine experiences that allow you to know places unique through exclusive visits and attention personalized. An initiative in which, in addition to riding a motorcycle, it is possible to know the history, the landmarks cultural and natural features of each territory and the essence of the villages.

And all without giving up the security of being accompanied of experienced guides, with the peace of mind of having with a mechanical assistance service 24 hours a day and with a special transport for motorcycles, nor at luxury hotel comfort and the most genuine gastronomy.

The result is experiential proposals thought for travelers of insatiable curiosity who seek exclusivity and experiences in an inspiring trip, starting with five suggestive routes in three continents that run through Tunisia, Spain and Chile.



#### THE BARN OF ROME (Tunisia)

This route proposes a tour of the north of Tunisia, a green and fertile territory full of enclaves archaeological sites of extraordinary importance and beauty like Dugga (World Heritage Site) or Bulla Regia and high-value ecosystems that once they fed an Empire. A route that will allow discover in addition to the capital, places like Sidi Bou Said, El Kef or the Jugurtha Table, without forgetting unspoiled beaches and incredible cliffs and villages in pure state.

#### TRIP TO THE BEREBER KINGDOM (Tunisia)

This route enters that millenary territory that open the doors of the mythical Sahara. An experience unique that will take the traveler to a mountain oasis with spectacular canyons, to natural paradises that recreate lunar landscapes, idyllic beaches on the island of Djerba, to the fabulous Coliseum of El Djem, scene of the last scenes of the movie Gladiator, to be seen in moto the Rommel track and to know the real Berber essence in magical territories.



#### THE AUSTRAL ROAD. A pristine setting

From the driest desert in the world to the immense glaciers in the extreme south, Chile preserves some of the most pristine ecosystems on the planet. A unique natural universe where people live hospitable that are well worth knowing, to through a journey through Chilean Patagonia, land of extreme natural beauty and pure air, unique in the world and marked out by ideal places for the practice of adventure sports and outdoor activities, plus amazing national parks before reach the glaciers that adorn one of the last corners of the planet.

[www.viajesanittravel.es](http://www.viajesanittravel.es) / [www.elartedeviajarenmoto.com](http://www.elartedeviajarenmoto.com)



#### SORIA 360° BY MOTORCYCLE

That feeling of peace and calm that inspired Bécquer and a Machado is spread over the four points cardinals of the province. Soria is not a unique path, there are many linked paths and vertebrates of this space of contrasts that facilitate the encounter with genuine corners and unrepeatable in settings where part of the history. 1,140 km spread over four routes main and several secondary that make up this proposal full of emotions.

#### THE BASQUE ROUTE. The different faces of Euskadi

Euskadi is a unique land full of wild beaches that fall in love with charming fishing villages special, of modern and historical cities, of magical and suggestive forests, green meadows, mountains dotted with lonely hamlets, of ancestral customs, tables full of delicacies and of good people. A proposal consisting of fifteen routes with which to discover the genuine essence basque.





# MY ANMAR A TRAVÉS DE MIS OJOS

Paleta cromática del sudeste asiático

MYANMAR THROUGH MY EYES

Southeast Asian color palette

by Gema de los Reyes

La diversidad de los colores del país de la eterna sonrisa comienza desde su bandera compuesta por tres franjas: amarilla, verde y roja. Estas tonalidades que se repiten a lo ancho y largo del país no son por casualidad, al igual que no lo es la calidez de su pueblo; sus sonrisas se multiplican por segundos llegando al extremo que en este país hasta los Budas sonríen.

*“Una sonrisa es un rayo de luz en el rostro”*  
(W.Thackeray)

The diversity of the colors of the country of the eternal smile begins with its flag composed of three stripes: yellow, green and red. These tones that are repeated throughout the country are not by chance, just as the warmth of its people is not; their smiles multiply by the second reaching the extreme that in this country even the Buddhas smile.

*“A smile is a ray of light on the face”*  
(W. Thackeray)





El país donde la palabra tiempo no cobra sentido, gira en torno a una placentera rueda cromática para nuestros ojos, al igual que los acordes crean armonía en nuestros oídos. Entremezclándome con los lugareños bajo la luz rojiza del crepúsculo junto al puente de teca más antiguo del mundo en Amarapura, encontré una amplia gama de colores en las llamativas barcas de los sonrientes pescadores, una vez más vi que la sonrisa no siempre expresa felicidad, pero sí una actitud ante la vida.

Los colores toman fuerza en la vestimenta de los lugareños en el Lago Inle cuando se reúnen para vender sus productos en los mercados de los cinco días. Los longyi, los hta-main o los turbantes de las mujeres de las minorías étnicas se funden entre la intensidad de los naranjas, verdes y azules haciendo juego con los campos fértiles de los valles y el azul del cielo, mostrando empatía y honestidad cuando les compras sus productos.



La tranquilidad y el brillo del lago se resalta ante la aparición de los llamados “hijos del lago”, pescadores que son verdaderos acróbatas de remar con una sola pierna. Ante mi sorpresa e impaciencia por fotografiarlos una vez más me devuelven una entrañable sonrisa exaltada por el contraste del color de su piel.

El color del metal máspreciado te deslumbra al acceder a los templos. Cuando a las cúpulas doradas les ilumina la luz solar, te ciega, creando un ambiente estimulante, inspirador y movilizador; no es de extrañar que los lugareños posean sentimientos activos y pragmáticos que fortalecen la capacidad de ver y de elevarse por encima de todo, contemplando y comprendiendo ese mundo espiritual tan arraigado en las creencias budistas.







La palabra oro, procedente de una raíz indoeuropea contiene el significado de resplandecer, pero también significa arder, como los fuegos imaginarios que se crean cuando los rayos del sol iluminan los templos de la ciudad de Bagan. Pese a los sentimientos que produce el color del fuego, esos amaneceres y atardeceres serenan mi interior produciendo una quietud difícil de encontrar en algún otro lugar, sin duda, uno de los atardeceres más bonitos y románticos que he visto nunca.

Ese calor del fuego en la piel de los lugareños se protege con el amarillo claro de la thanaka, cosmético natural que se consigue moliendo la corteza del árbol thanaka con agua y que suelen aplicarse dulcemente con movimientos circulares en la cara y brazos, tal y como lo hizo una niña que tras fotografiarla puso sobre mis mejillas ese polvo amarillo de olor dulce, sensual y exótico.

Pero si hay un color predominante en el país de las tierras de las piedras preciosas ese es el rojo en todas sus gamas y tonalidades. Desde el fuerte y poderoso rojo brillante de los tejados de los palacios, pasando por el pasional rojo carmesí del Betel, mezcla de nuez de areca y tabaco que se mastica dejando los dientes teñidos de color, hasta el más extendido y apagado tono de las túnicas de aquellos que encarnan el modelo para encontrar la iluminación y así aspirar a llegar al Nirvana.

Ese granate se dulcifica en la delicadeza de un tono rosado en los trajes de las monjas sin perder las connotaciones de amor y pasión que posee la piedra granate, sentimientos que produce en mí este país del sudeste asiático.

*Los colores son la vida, forman parte tanto de la imagen de las personas como de su interior siendo inevitable la relación entre los colores y los sentimientos, no siendo una cuestión de preferencias sino de creencias y cultura.*





The country where the word time does not charge sense, revolves around a pleasant chromatic wheel for our eyes, to just as chords create harmony in our ears. Mingling with the locals in the reddish twilight light next to the oldest teak bridge in the world in Amarapura, I found one wide range of colors in the eye-catching boats of the smiling fishermen, a i saw again that the smile was not always expresses happiness, but an attitude towards life. Colors gain strength in clothing of the locals on Inle Lake when they gather to sell their products in the markets of the five days. The longyi, the htmain or the women's turbans of ethnic minorities merge between the intensity of oranges, greens and blues matching the fertile fields of the valleys and the blue of the sky, showing empathy and honesty when you buy from them their products.



The tranquility and brightness of the lake stands out before the appearance of the so-called "sons of the lake", fishermen who are true acrobats rowing with a single leg. Impatience to photograph them one more time In view of my surprise and they give me an endearing smile exalted by the contrast of the color of its skin.

The color of the most precious metal will dazzles when accessing the temples. When the golden domes are illuminated sunlight, blinds you, creating an atmosphere stimulating, inspiring and mobilizing, do not no wonder the locals own active and pragmatic feelings that strengthen the ability to see and everything, contemplating and understanding spiritual world so ingrained in rise by over of that Buddhist beliefs.



The word gold, coming from a root Indo-European contains the meaning of to shine, but it also means to burn, like the imaginary fires that are created when the sun's rays illuminate the Bagan city temples. Despite the feelings produced by the color of the fire, those sunrises and sunsets my interior producing a stillness hard to find in someone else place, without a doubt, one of the most beautiful sunsets beautiful and romantic that I have ever seen serene.

That heat of the fire on the skin of the locals protect themselves with light yellow of thanaka, a natural cosmetic that is achieved by grinding the bark of the tree thanaka with water and that are usually applied gently with circular movements in face and arms, just as one did girl who after photographing her put on my cheeks that sweet smelling yellow powder, sensual and exotic.





But if there is a predominant color in the land of precious stones that's red in all its ranges and shades. From the strong and mighty bright red from the rooftops of the palaces, passing through the passionate red Bethel crimson, areca nut mix and tobacco that is chewed leaving the colored teeth, even the most extended and muted tone of the robes of those who embody the model for find enlightenment and thus aspire to reach Nirvana.

That garnet is sweetened in the delicacy of a pink hue in the nuns' costumes without losing the connotations of love and passion possessed by the garnet stone, feelings that this country produces in me from Southeast Asia.

Colors are life, they are so much a part of the image of the people as of their interior being inevitable the relationship between colors and feelings, not being a matter of preferences but of beliefs and culture.



Gema de los Reyes, filóloga y abogada afincada en Madrid, recorre el mundo cuando su trabajo relacionado con actividades de consultoría se lo permite. Amante de la lectura, la escritura y la fotografía busca sus aliados en el movimiento, en la improvisación, en lo desconocido y para ello atraviesa fronteras deseando levantarse cada mañana con ganas de ver, oler, tocar, sentir y aprender lo que cada lugar o persona le quieran enseñar.

Acompañada siempre de su cámara intenta captar esas imágenes únicas e irrepetibles provocadas por el descubrimiento de ese nuevo lugar, donde tiene cabida tanto los aspectos cotidianos de las personas, como los momentos inesperados e insospechados. Como decía S. Johnson: *“Viajar sirve para ajustar la imaginación a la realidad y para ver las cosas como son en vez de imaginar cómo serán”*.

Su otro gran compañero es su cuaderno de viajes, que con un riguroso código de colores proporcionado por sus plumas y palabras clave, anota todo lo que de primera mano conoce, creando una experiencia con el lugar y sus habitantes.

Teniendo en cuenta que cada uno tenemos una mirada y una forma de ver lo que hay a nuestro alrededor, su mirada la muestra en su blog de viaje [www.viajandoconmicamara.com](http://www.viajandoconmicamara.com) así como en las colaboraciones que realiza como por ejemplo en la revista Motoviajeros, en la emisora de radio [radioviajera.com](http://radioviajera.com) con su programa Miradas a través de una cámara o realizando sus guías de viaje en Lectura Fácil.

*“Si quieres viajar lee, si quieres escribir viaja”*



Gema de los Reyes, philologist and lawyer based in Madrid, she travels the world when her work related to consulting activities It allows. She lover of reading, writing and photography seeks its incentives in movement, in improvisation, in the unknown and for that she crosses borders wanting to get up every tomorrow wanting to see, smell, touch, feel and learn what each place or person wants to teach.

She always accompanied by the camera she tries to capture those unique and unrepeatable images caused by the discovery of that new place, where she has both the day-to-day aspects of people, such as unexpected moments and unsuspected. As S. Johnson said: *“Traveling serves to adjust the imagination to reality and to see things as they are instead of imagining how will be”*.

Her other great companion is her travel notebook, that with a rigorous color code provided by your pens and keywords, write down everything first hand she knows, creating an experience with the place and its inhabitants. Taking into account that we each have a look and a way of seeing what is in our around her, her gaze shows her on her travel blog [www.viajandoconmicamara.com](http://www.viajandoconmicamara.com) as well as in the collaborations that she carries out, such as in the Motoviajeros magazine on the radio station [radioviajera.com](http://radioviajera.com) with its program looks through of a camera or making your travel guides in Easy Reading.

*“If you want to travel read, if you want to write travel”*



# CANALES ROMANOS

La destrucción más bella de todos los tiempos

ROMAN CHANNELS

The most beautiful destruction of all time



Durante siglos el Imperio Romano fue dueño y señor de las tierras del noroeste de la provincia de León. Nos debemos remontar al siglo I a.C., momento en el que después de más de dos siglos de ocupación de la Península Ibérica, todavía quedaba sin romanizar el cuadrante noroccidental, siendo las riquezas del subsuelo de estas tierras una de las razones que empujaron al emperador Augusto a iniciar una dura campaña para hacerse con el control de los áureos territorios.

Es aquí donde entra en juego el yacimiento de oro de Las Médulas en la comarca leonesa de El Bierzo. Declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, fue la mayor mina de oro a cielo abierto del Imperio Romano fruto de un ingente trabajo realizado con mano de obra, principalmente, esclava que llegó a mover en torno a ochenta millones de metros cúbicos de tierra y del que según Plinio el Viejo se extraían unas veinte mil libras (6.540 kg) anuales de oro.

Lo que podemos ver en la actualidad desde el Mirador de Orellán es de una belleza difícil de describir. El gran circo de Las Vallinas con su suelo tapizado por miles de castaños entre los que se abren paso sugerentes picachos rojizos desde las profundidades de este barranco de más de cien metros de altura. Al fondo del fotograma que todo visitante se lleva en la mente, el pequeño pueblo de Las Médulas actúa de puesta de entrada al sugerente recorrido que nos llevará por el fondo del yacimiento.

### La importancia de los Canales Romanos

Pero nada de esto hubiese sido posible sin los canales encargados de traer el agua de los ríos Oza, Eria y Cabrera y que recorren las comarcas de El Bierzo, La Cabrera y la Maragatería. Correspondiéndole a la comarca berciana casi setecientos kilómetros de longitud por las vertientes norte y sur de los Montes Aquilanos para transportar el agua con gran precisión. Si comparamos la extensión de los quince km cuadrados de Las Médulas frente a los cien km cuadrados que ocupan los canales, vemos que estos últimos son aún más importantes que el propio yacimiento.

Con una anchura de ciento veinte centímetros y una profundidad de entre cuarenta y sesenta cm con una pendiente constante y calculada con una precisión matemática para mantener un caudal regular, fueron excavados manualmente a pico, unas veces atravesando la roca para salvar diferentes farallones y otras mediante la construcción de grandes muros de sostenimiento.

Construidos de forma sucesiva a medida que la explotación de la mina necesitaba agua a mayor altitud, se calcula que se llegaron a mover más de tres millones de metros cúbicos



de tierra y rocas, dando lugar, entre otros detalles, a la segunda conducción de agua más larga de la antigüedad: el canal 3 con ciento cuarenta y ocho kilómetros de longitud.

Los canales terminaban en grandes depósitos desde donde se distribuía el agua por un entramado de galerías para poder erosionar internamente la montaña y poder derribarla. Una vez conseguido esto la tierra se convertía en lodo, pasando a los canales de lavado donde se recuperaba el oro por decantación y los estériles eran arrojados a los valles por el flujo del agua, llegando a obstruir completamente el valle situado al norte y dando lugar a la creación del Lago de Carucedo.

Pero estos no son los únicos vestigios del pasado romano de El Bierzo. Merece la pena hacer una escapada para conocer la mina de La Leitosa en el municipio de Vifranca del Bierzo, la Miédola de Espinoso de Compludo, las minas de oro de Castropodame, sin olvidarnos del canal romano del Pozo Moyabarba en la vecina comarca de La Cabrera.

En su conjunto, este rico y genuino patrimonio cultural constituye uno de los libros de historia al aire libre más importantes del mundo y todo un hito histórico de ingeniería antigua.

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

For centuries the Roman Empire owned and lord of the lands of the northwest of the province of León. Us we must go back to the 1st century BC, when after more than two centuries of occupation of the Iberian Peninsula, the northwestern quadrant, being the riches of the subsoil of these lands one of the reasons that pushed Emperor Augustus to start a tough campaign to gain control of the aureans territories.

This is where the gold deposit of Las Médulas in the Leonese region of El Bierzo. Declared a World Heritage Site by the UNESCO, it was the largest open pit gold mine in the Roman Empire fruit of an enormous work carried out with labor, mainly, a slave who came to move around eighty million cubic meters of land and from which, according to Pliny the Elder, about twenty thousand pounds (6,540 kg) of gold annually.

What we can see today from the Mirador de Orellán is of a beauty difficult to describe. The great circus of Las Vallinas with its floor covered by thousands of chestnut trees that make their way suggestive reddish peaks from the depths of this ravine over a hundred meters high. At the bottom of the frame that every visitor has in mind, the small town of Las Médulas acts as a sunset entrance to the suggestive tour that will take us through the bottom of the reservoir.

### The importance of the Roman Canals

But none of this would have been possible without the channels in charge of bringing water from the Oza, Eria and Cabrera and that run through the regions of El Bierzo, La Cabrera and the Maragatería. Corresponding to the Bercian region almost seven hundred kilometers of length along the north and south slopes of the mountains Aquilanos to transport water with great precision. If we compare the extension of the fifteen km squares of Las Médulas in front of the hundred km squares that occupy the channels, we see that these latter are even more important than one's own deposit.

With a width of one hundred and twenty centimeters and a depth between forty and sixty cm with a constant slope and calculated with precision mathematics to maintain a regular flow, were manually excavated to peak, some times crossing the rock to save different cliffs and others by building large walls of sustenance.

Built successively as the exploitation of the mine needed water at a higher altitude, it is estimated that more than three million cubic meters of earth and rocks, giving place, among other details, to the second conduction of longest water of antiquity: channel 3 with cent forty-eight kilometers in length.

The canals ended in large deposits from where the water was distributed by a network of galleries to be able to internally erode the mountain and be able to tear it down. Once this is achieved the earth turned to mud, passing into the canals of washing where the gold was recovered by decantation and the barren were thrown into the valleys by the flow of the water, completely obstructing the valley located to the north and giving rise to the creation of the Lake of Carucedo.

But these are not the only vestiges of the past Roman from El Bierzo. It is worth making a getaway to know the La Leitosa mine in the municipality of Vifranca del Bierzo, La Miédola de Espinoso de Compludo, the gold mines Castropodame, without forgetting the Roman canal of the Pozo Moyabarba in the neighboring region of La Cabrera.

As a whole, this rich and genuine cultural heritage constitutes one of the outdoor history books most important in the world and a historical landmark Old engineering.

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





# “PICASSO IBERO”

## Diálogo entre el pintor y el arte ibero Dialogue between the painter and ibero art

El Centro Botín de Santander acoge hasta el próximo 12 de septiembre la exposición “Picasso Ibero” que explora la influencia del arte ibero en la obra del genial pintor Pablo Picasso. Con más de 200 piezas, en ella participan los mayores expertos en arte ibero del mundo, lo que la convierte en una exposición irrepetible.

The Botín Center of Santander will host the exhibition “Picasso Ibero”, an exhibition that explores the influence of Ibero art on the work of the great painter Pablo Picasso. With more than 200 pieces, the greatest experts in Iberian art in the world participate in it, which makes it an unrepeatable exhibition.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación / Alberto Rivas Rodríguez / Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía / Marc Domage / Matheu Rabeau / Daniel Arnaudet / Sylvie Chan-Liat / Fernando Velasco Mora /



*Toro. Museo Arqueológico Nacional /  
Bull. National Archaeological Museum*



La relación entre Picasso y el arte ibero se inició a principios de 1906 en el Louvre donde entonces se exhibía una importante muestra de esculturas y artefactos recientemente hallados en diferentes excavaciones. Este descubrimiento significó para el pintor un punto de inflexión en su investigación formal y lo transportó desde una obra más clásica hasta el salto que representó el cubismo en su trabajo.

**“Picasso Ibero”, una enriquecedora experiencia visual**

Producida en colaboración con el Museo Nacional Picasso-París, la exposición esta formada por obras iberas y de Picasso procedentes de diferentes colecciones públicas y privadas.

Esta magnífica exposición ha sido posible gracias a la cesión de las piezas iberas por parte del Museo de Louvre (14 piezas de su importante colección), el Museo Arqueológico de Madrid y los museos de Jaén, Albacete, Elche, Valencia, Córdoba, Teruel, Alcudia, Alcoy, Alicante y Carmona. No se puede omitir las aportadas por la Universidad Bordeaux Montaigne y por el Museo de la Civilización Romana de Roma, además del Museo Nacional Picasso-París, la Fundación Almine y Bernard Ruiz-Picasso para el Arte (FABA), el Museo Picasso Málaga, el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, el Museo Nacional de Arte Moderno-Centro Pompidou y de los prestadores privados que han aportado las obras de artista.



*La mujer del jarrón, Pablo Ruiz Picasso, 1933 |  
The woman with the vase, Pablo Ruiz Picasso, 1933*

“Picasso Ibero” ofrece la posibilidad de admirar algunas de las obras del artista desde su período protocubista hasta sus últimos años. Además se trata de una experiencia visual muy enriquecedora que dará a conocer al visitante la diversidad y el estilo artístico del pueblo ibero, brindándole la oportunidad de reflexionar sobre las influencias del arte ibero en la obra de Picasso y como el descubrimiento de una arte autóctono y “primitivo”, que coincide con un momento crucial de cuestionamiento del academicismo, contribuyó a la formación de una identidad y un lenguaje artístico excepcionales.

**Diálogo entre las obras de Picasso y la escultura ibera**

Ese inédito diálogo entre Picasso y el arte ibero que nos muestra “Picasso Ibero” se debe a la magnífica museografía diseñada especialmente por Jasmin Oezcebi, la cual se dispone a largo de un recorrido itinerante y diáfano articulado en tres secciones.

La primera de ellas se adentra en la presentación de lo ibero recorriendo los senderos de esta antigua civilización y descubriendo su cultura, sus rituales y los diferentes tipos y estilos de esculturas y cerámicas policromadas.

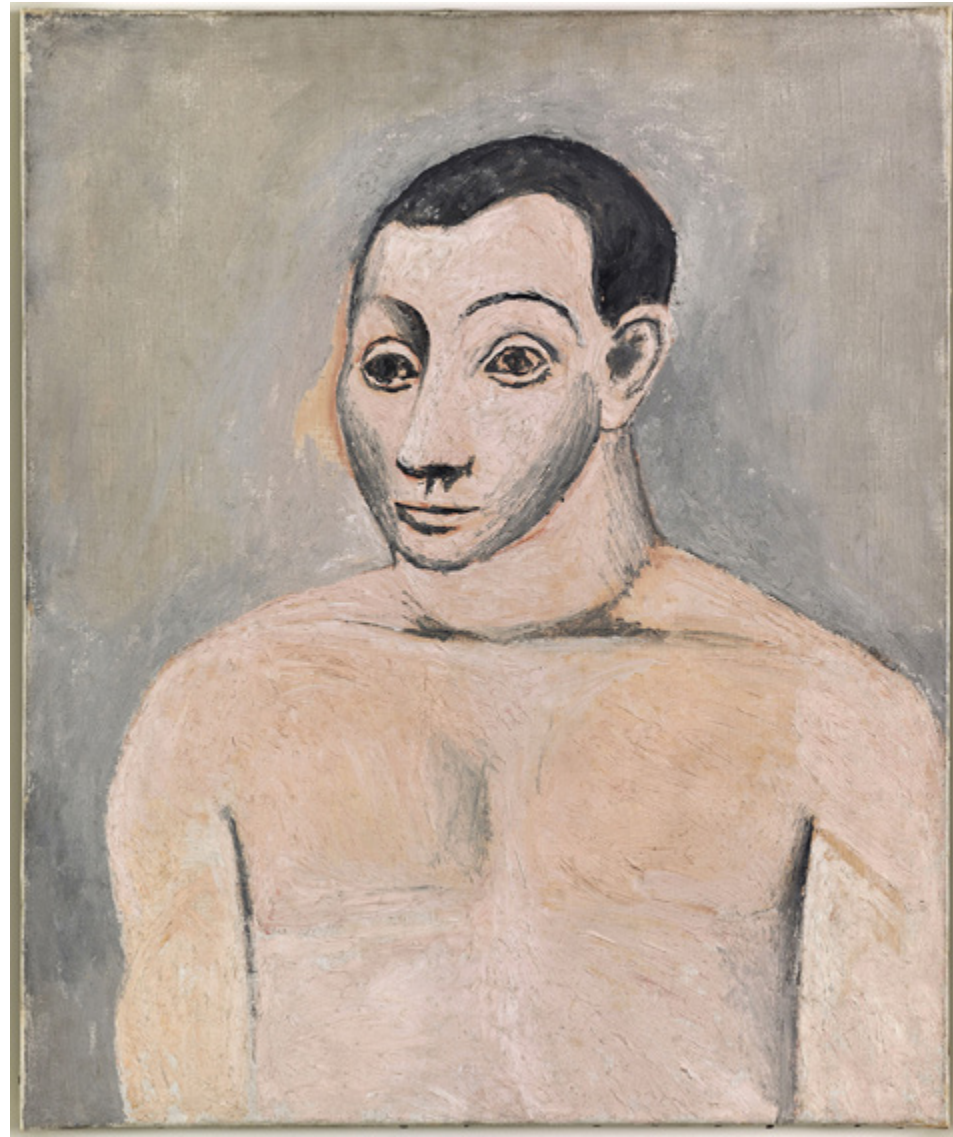
*El arte ibero y las obras de Picasso “dialogan” en Picasso Ibero | Iberian art and Picasso's works “dialogue” in Picasso Ibero*







*Pablo Picasso. Dos mujeres desnudas. París, 1906 / Pablo Picasso. Two naked women. París, 1906*



*Auto retrato. Pablo Picasso 1906 / Self Portrait. Pablo Picasso 1906*

La siguiente sección esta dedicada al iberismo de Picasso que abarca los años que van de 1906 a 1908, mostrando la influencia ejercida en el artista por las cabezas votivas del Cerro de los Santos, la cual se vislumbra claramente, repercutiendo formal y conceptualmente en la forma en que el pintor representa cuerpos y rostros, empezando por sus autorretratos. La visita a la exposición finaliza con los exvotos de Picasso donde se aprecian los vínculos entre los singulares relieves iberos hallados en Osuna con obras del artista posteriores a 1908 y fechadas hasta sus últimos años, haciendo referencia a diferentes temas como figuras ofrendantes, toros, encuentros, cabezas y rostros.

Esta original presentación permite apreciar la continuidad e importancia del arte ibero en el imaginario y la obra de Picasso. Visitar "Picasso Ibero" permite conocer las influencias y practicas de uno de los mayores artistas del siglo XX y descubrir la belleza e importancia del arte ibero.

<https://www.centrobotin.org/exposicion/picasso-ibero/>



*Cabeza de lobo. Inicios del siglo IV a. C. El Pajarillo (Huelma, Jaén). Museo Ibero de Jaén / Wolf head. Beginning of the IV century a. C. El Pajarillo (Huelma, Jaén). Ibero Museum of Jaén*



The relationship between Picasso and Iberian art began in early 1906 at the Louvre where then an important sample of sculptures and artifacts recently found in different excavations. This discovery meant a turning point for the painter in his research formal and transported it from a more classical work to the leap that cubism represented in its work from him.

#### “Picasso Ibero”, an enriching visual experience

Produced in collaboration with the Museo Nacional Picasso-Paris, the exhibition is made up of Iberian and Picasso works from different public and private collections. This magnificent exhibition has been possible thanks to the transfer of the Iberian pieces by the Louvre Museum (14 pieces from his important collection), the Archaeological Museum of Madrid and the museums of Jaén, Albacete, Elche, Valencia, Córdoba, Teruel, Alcodia, Alcoy, Alicante and Carmona. Not those contributed

by the Bordeaux Montaigne University and by the Museum of the Roman Civilization of Rome, in addition to the Museo Nacional Picasso-Paris, the Almine Foundation and Bernard Ruiz-Picasso for Art (FABA), Museo Picasso Málaga, Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, the Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia, the Museo Nacional de Arte Moderno-Pompidou Center and the private providers that have contributed the artist's works.

“Picasso Ibero” offers the possibility of admiring some of the artist's works from his period Proto-Cubist until his last years. It is also a very enriching visual experience that will introduce the visitor to the diversity and artistic style of the Iberian people, giving them the opportunity to reflect on the influences of Iberian art on Picasso's work and how the discovery of an autochthonous and “primitive” art, which coincides with a crucial moment of questioning academicism, contributed to the formation of an identity and a language exceptional artistic.

*Picasso Ibero shows the influence of Ibero art on the Picasso's work / Picasso Ibero muestra la influencia del arte ibero en la obra de Picasso*



*Pablo Picasso. Male head /  
Pablo Picasso. Cabeza masculina*

#### Dialogue between the works of Picasso and Iberian sculpture

This unprecedented dialogue between Picasso and Iberian art that “Picasso Ibero” shows us is due to the magnificent museography specially designed by Jasmin Oezcebi, which is available throughout an itinerant and open-plan route divided into three sections. The first of them delves into the presentation of the Iberian by walking the trails of this ancient civilization and discovering its culture, its rituals and the different types and styles of polychrome sculptures and ceramics. The next section is dedicated to Picasso's Iberianism that covers the years from 1906 to 1908, showing the influence exerted on the artist by the votive heads from Cerro de los Santos, which can be clearly seen, reverberating formally and conceptually in the way the



*Pablo Picasso. Female head /  
Pablo Picasso. Cabeza femenina*

painter represents bodies and faces, starting with their self portraits. The visit to the exhibition ends with Picasso's votive offerings where the links between the unique Iberian reliefs found in Osuna with works by the artist after 1908 and dated until its last years, referring to different subjects as figures bidders, bulls, encounters, heads and faces.

This original presentation allows us to appreciate the continuity and importance of Iberian art in the imaginary and the work of Picasso. Visiting “Picasso Ibero” allows to know the influences and practices of one of the greatest artists of the 20th century and discover the beauty and importance of Iberian art.

<https://www.centrobotin.org/exposicion/picasso-ibero/>





Offering scene, National Archaeological Museum | Escena de ofrenda, Museo Arqueológico Nacional

The Kiss, Pablo Picasso, Dinard 1929 | El Beso, Pablo Picasso, Dinard 1929







# DAVID GAGO

AVENTURERO Y DEFENSOR DE LOS DERECHOS  
HUMANOS Y DE LOS ANIMALES  
ADVENTURER AND DEFENDER OF RIGHTS  
HUMANS AND ANIMALS

Aventurero desde niño, defensor de los derechos humanos y animalista vinculado en proyectos en el continente africano, nos presenta su primer libro para hacernos reflexionar sobre la importancia de cuidar el Planeta. Como el suele decir “un avión puede llevarte a muchos lugares, un libro a cualquier parte”.

Adventurer since childhood, defender of human and animal rights linked in projects on the continent African, he presents us his first book to make us reflect on the importance of take care of the planet. As he usually says “A plane can take you to many places, a book anywhere”.

Por | By: Raquel Berrocoso



David Gago, 42 años, nació en Madrid, pero por caprichos del destino se crió entre Málaga y Barcelona. Actualmente vive en Marbella y trabaja para la empresa Apple. Sin duda, David es una de esas personas sencillas que pueden pasar desapercibidas pero que a medidas que la conoces, vas descubriendo su inmenso océano de vivencias que te enamoran.

**Tu obra “Un Pingüino en Manhattan”... ¿De dónde sale y hacia dónde va?... ¿Cómo nació?**

Esta novela no es más que un accidente en el itinerario de mi vida. Las mejores cosas suceden justa-

mente cuando estás buscando otras y eso fue lo que me ocurrió. Nunca tuve ninguna intención de escribir la historia de “Un pingüino en Manhattan” Ni siquiera pensaba que tuviera la capacidad para hacerlo. Siempre quise escribir una historia sobre África y comencé el reto teniendo una información privilegiada al haber tenido la oportunidad de recorrer más de treinta y dos países de ese continente, conservando más de una docena de diarios donde dejaba anotada mis experiencias y curiosidades. Aún con eso tuve un bloqueo mental que no me dejó avanzar y surge por arte de magia la figura de Helen Watts, protagonista de la novela que me enseña que muchas historias se



escriben, pero en cambio otras inevitablemente te eligen a ti. Un pingüino nace a través de una curiosidad que tuve siempre desde niño, los viajes en el tiempo. A todos en algún momento de nuestra vida nos hubiera gustado cambiar algo. En mi caso, siempre me faltó una última conversación con mi madre, pero una enfermedad se la llevo a la temprana edad de treinta y tres años, cuando yo tan solo era un niño, el mayor de tres hermanos. Una vez acabada la novela, junto a un amigo creamos la página web [www.davidgagoautor.com](http://www.davidgagoautor.com) para su distribución donde pensamos que tal vez sería una buena alternativa por si alguien quisiera adquirir algún ejemplar.

Creí que esto solo llegaría a mis familiares y amigos más íntimos, pero en unas semanas más tardes me di cuenta de la tremenda acogida del público en general y el poder que tienen hoy día las redes sociales. Solo tengo palabras de agradecimientos para esos lectores que me acogieron con tanto cariño, y ya estoy trabajando en una continuación de la novela que sin duda espero que vuelva a dejar a esos amantes de las letras con ganas de más.

**Rutas por el mundo, viajes, escritura... ¿Qué destacarías de esas experiencias?**

Mis ganas por viajar y descubrir el mundo nacen cuando de niño cae en mis manos un libro de Ernest Hemingway donde narra sobre las nieves del Kilimanjaro y cita que desde la cima de esa montaña puedes divisar todo el continente africano. Un dato que me dejó desconcertado. Desde aquel entonces me fijé el objetivo de subir aquella montaña y al cumplir la mayoría de edad viajé un mes de febrero a Tanzania y conseguí coronar esa cima. Allí arriba me di cuenta de que Hemingway mentía y que desde allí no se podía ver toda África. No le culpo a día de hoy por no entender su metáfora, ya que ese día cambió mi vida por completo y conseguí liberarme de un dolor y culpa por sentir que no fui un buen hijo, ya que tres meses antes había fallecido mi madre y no conseguí derramar ni una sola lágrima por su pérdida. Pero como se suele decir “viajar cura el alma” en mi caso lo hizo. Nunca podré olvidar mi primer viaje a África en febrero de 1997, ni cómo por fin la montaña del Kilimanjaro conseguía deslizar mis primeras lágrimas sobre las mejillas. Debo admitir que nunca vi nada tan impresionante y bajo mis pies estaba las nubes que te incitaban a caminar sobre ellas. Allí escribí mi primer diario y se inició un romance con África que dura hasta el día de hoy.



¿Qué te ha aportado el deporte a ti como persona?

El deporte sin duda es lo que ha dado equilibrio a mi vida, y si... tengo que admitir que soy adicto a la adrenalina y a los retos personales. Me encanta correr por el desierto y desde hace más de dos décadas participo realizando travesías en desiertos como el Sahara (África), Gobi (China) Atacama (Chile) entre otros. Lo que para otros puede ser una tortura, correr en mi caso es una terapia para estar conectado con todo lo que nos rodea. El desierto o lo odias

o te enamora, en mi caso me tiene atrapado porque he podido conocerme más interiormente y me enseñó que el humano es mas fuerte de lo que te imaginas. La mente siempre he dicho que es un misterio y en medio de la nada he aprendido que todo lo que puedes soñar se puede realizar. Solo es cuestión de tiempo y perseverancia. Así que el deporte me ha hecho crecer como persona desarrollando más aún la empatía y el respeto por los demás. El mayor regalo ha sido conocer gente maravillosa en cada viaje.



¿En qué lugares dejarías huella para la eternidad y por qué?

Mi primer viaje a Tanzania me cambió la vida y hasta la fecha ya he recorrido treinta y dos países en el continente africano. Algunos de ellos por motivos deportivos, otros como un simple turista, misiones humanitarias y finalmente hace quince años recaló en el país de Senegal donde un proyecto llamado Por una sonrisa en ÁFRICA creado por el español Mario Lloch y Asun Fiochi, su esposa. El proyecto estaba en sus inicios y me llena de orgullo decir que ayudé a la construcción de las primeras escuelas incluso pasé muchos días bajo el abrasador sol

pintándolas. Lo que al principio comenzó en medio del desierto con unas aulas de escuela a día de hoy se benefician más de dos mil niños a crearse nuevas escuelas, institutos y residencias en diferentes partes de Senegal donde los niños y niñas por parte iguales se les brinda la oportunidad de estudiar y comer allí, conviviendo diferentes religiones como la católica y musulmana en plena armonía. Este bello proyecto me enseñó que *“No hay mayor riqueza que la bondad”*. Web del proyecto ONG Por una sonrisa en África: [www.puse.org](http://www.puse.org)

A lo largo de tus múltiples viajes y vivencias, ¿Con qué te quedas de las personas que aparecieron en tu vida y qué visión sobre la vida te han hecho replantearte?

Una vez, hace tiempo, alguien me dijo que sería un fracasado y que no llegaría a nada en esta vida. Dos años más tarde, había dado la vuelta al mundo y comido con tribus que no salen ni en los libros. Ahí me di cuenta lo importante que es escuchar a tu corazón y no a quien pretende destruirlo. En ese viaje por el mundo pude conocer la parte más maravillosa del ser humano dándome cuenta de que la gente que más te ofrecía era la que menos tenía, te lo entregan todo. Ahí descubrí que lo que te enseña un viaje no lo aprendes en diez años de Universidad. Por ese motivo no hay mayor inversión que realizar un viaje.

SIPNOSIS LIBRO UN PINGÜINO EN MANHATTAN

Helen aprendió a vivir con una herida en el corazón. Pero ahora se encuentra en la cuerda floja a punto de perder todo por lo que tanto ha luchado. Un encuentro fortuito con un extraño hace que sus días cobren sentido uniendo piezas de un rompecabezas para resolver un misterio que la tiene desconcertada desde niña: un avión de juguete que aparece cada año en el alféizar de su ventana como por arte de magia. La historia se desarrolla al mismo tiempo que los protagonistas tiran sus dados, mueven sus fichas y avanzan sobre el tablero de un juego que no te dejará indiferente. A través del mismo, los personajes cambiarán sus vidas, valorando cada vez más el sentido del amor y la amistad. El tiempo es relativo y esta novela te lo enseñará. En *“Un pingüino en Manhattan”* no solo disfrutarás, sino que descubrirás lugares y datos curiosos de la ciudad de New York, que el autor nos presenta de una forma especial y única. Entra en sus páginas, descubre y siente.

[www.davidgagoautor.com](http://www.davidgagoautor.com)







David Gago, 42, was born in Madrid, but by whims of fate he grew up among Málaga and Barcelona. He currently live in Marbella and works for the Apple Company. David is undoubtedly one of those people.. simple and humble that can happen unnoticed a priori but that as that you know him and you are discovering his immense ocean of experiences, he makes you fall in love him.

Your work “*A Penguin in Manhattan*” ... by where does he go and where does he go? ... how he was born he?

This novel is nothing more than an accident in the itinerary of my life. The best things they happen just when you are looking for others and

that's what happened to me. I never had any intention of writing the story of “*A Penguin in Manhattan*”. I even thought I had the ability to do it. I always wanted to write one story about Africa and I started the challenge having an insider information at have had the opportunity to travel more from thirty-two countries on that continent, keeping more than a dozen newspapers where I wrote down my experiences and curiosities. Even with that I had a mental block that let me advance and the figure of Helen Watts, protagonist of the novel that teaches me that many stories are written, but instead other they inevitably choose you. “*A penguin*” it was born through a curiosity that I had always since childhood, time travel. To everyone at some point in

our life we would have liked to change something. In my-self case, I always missed one last conversation with my mother, but a disease took her at an early age thirty-three years old, when I was just a child, the eldest of three brothers. One time written the novel together a friend we created the website [www.davidgagoautor.com](http://www.davidgagoautor.com) for its distribution where we think maybe it would be a good alternative in case someone i would like to purchase a copy. One week later the book goes viral and becomes in a phenomenon to date where readers demand a second part that already is being processed. All proceeds have been used for charitable purposes.

Routes around the world, travel, writing ... what would you highlight from those experiences?

My desire to travel and discover the worl born when as a child falls into my hands a Ernest Hemingway's book where he narrates over the snows of Kilimanjaro and cites that from the top of that mountain you can spot the entire African continent. A data that left me mystified. Since that then I set the goal of uploading that mountain and upon reaching the age of majority i traveled one month in February to Tanzania and i got to crown that peak. Up there I realized that Hemingway lied and that from there you could not see all Africa. I don't blame you today for not





understand the metaphor of him, since that day he changed my life completely and I managed to free myself from a pain and guilt for feeling that I was not a good son, since three months before he had died my mother and i did not manage to spill a single tear for the loss of her. But as is usually say *“traveling heals the soul”* in my case it made. I can never forget my first trip to Africa in February 1997, nor did the Kilimanjaro Mountain managed to slide my first tears on my cheeks. I must admit that I never saw anything so impressive and under my feet was the clouds that prompted you to walk on them. There I wrote my first diary and a romance with Africa that lasts to this day today.

**What has sport contributed to you as person?**

Sport is undoubtedly what has given balance to my life, and yes ... I have to admit that I am addicted to adrenaline and challenges personal. I love running through the desert and for more than twenty-three years I participate in crossings in deserts like the Sahara (Africa), Gobi (China), Atacama (Chile) among others. What for others can be torture, run on me case is a therapy to find me same. In the middle of nowhere you can't blame no one if you make a mistake, you're a more grain in the desert and you realize what insignificant that we are when you run by dunes. The desert or you hate it or you fall in love, in my case has me trapped because I could know me more internally and taught me that the human is stronger than what you imagine. The mind has always said that a mystery and in the middle of nowhere I have learned that everything you can dream can be perform. It's just a matter of time and perseverance. So sport has made to grow internally and meet people wonderful on every trip.

**Places where you would leave a mark for the eternity ... why?**

My first trip to Tanzania changed my life and to date I have already traveled thirty-two countries on the African continent. Some of them for sporting reasons, others like a simple tourist, humanitarian missions and finally fifteen years ago I stopped at the country of Senegal where a project called For a smile in AFRICA created by the Spanish Mario Lloch and Asun Fiochi, their his wife. The project was in its infancy and it fills me proud to say that I helped the construction from the first schools I even passed many days under the scorching sun painting them. What at first started in middle of the desert with some school classrooms today more than two thousand benefit children to create new schools, institutes and residences in different parts of Senegal where boys and girls are equally gives them the opportunity to study and eat there, coexisting different religions such as Catholic and Muslim in full harmony. This beautiful project taught me that *“No there is greater wealth than goodness”*.  
NGO project website For a smile in Africa [www.puse.org](http://www.puse.org)

**Throughout your many trips and experiences, what do you get from the people who appeared in your life and what vision about life have you made to rethink you?**

Once, a long time ago, someone told me that i would be a failure and that I would not achieve anything in this life. Two years later, there was gone around the world and eaten with tribes that don't even appear in the books. There I gave myself tell how important it is to listen to your heart and not who intends to destroy it. On that trip around the world I got to know the most wonderful part of the human being realizing that the people who love you the most I offered was the one that I had the least, they give it to you everything. There I discovered that what a you do not learn it in ten years of university. For that reason there is no greater investment to take a trip.

**SYNOPSIS BOOK A PENGUIN IN MANHATTAN**

Helen learned to live with a wound in the heart. But she now she stands on the rope lazy about to lose everything so much she has fought. A chance encounter with a Stranger makes her days make sense putting puzzle pieces together to solve a mystery that has it puzzled since childhood: a plane of toy that appears every year on the windowsill her window as if by magic.  
The story unfolds at the same time as the protagonists roll their dice, move their tiles and move on the board of a game that will not leave you indifferent. Through the himself, the characters will change their lives, valuing more and more the meaning of love and friendship. Time is relative and this novel it will show you.  
In *“A penguin in Manhattan”* not only you will enjoy, but you will discover places and fun facts about New York City, which the author presents us in a special way and only. He enters the pages of him, discovers and feel.

[www.davidgagoautor.com](http://www.davidgagoautor.com)





# HARLEY-DAVIDSON

PAN AMÉRICA 1250 Y 1250 SPECIAL

**Construidas para resistir, diseñadas para explorar y preparadas para la aventura**

**Built to resist, designed to explore and ready for adventure**

Harley-Davidson, la legendaria marca de Milwaukee se adentran en el mundo de las trail con una propuesta absolutamente genuina. La Pan America es la máquina para explorarlo todo y para aquellos que no quieren limitar la práctica del touring al asfalto, sino que también quieren explorar nuevos terrenos offroad. Polivalente, robusta, potente y tecnológicamente avanzada, está diseñada desde cero para inspirar confianza y experiencias únicas.

Harley-Davidson, the legendary brand of Milwaukee enter the world of trail running with an absolutely genuine proposal. The Pan America is the machine to explore it all and for those who do not want to limit the practice from touring to asphalt, they also want explore new offroad terrain. Polyvalent, robust, powerful and technologically advanced, is designed from the ground up to inspire confidence and Unique experiences.





Ambos modelos están equipados con el nuevo motor Revolution Max 1250 de 150 CV, un V-Twin con refrigeración líquida, diseñado para ofrecer una amplia banda de potencia que se convierte en toda una descarga de caballería a altas revoluciones. Para minimizar el peso total en orden de marcha de la moto (Pan America 242 kg / Pan America 1250 Special 258 kg), el motor está integrado en el vehículo como parte estructural del chasis. Equipadas con tecnologías avanzadas para potenciar la experiencia de conducción, incluyen múltiples modos de pilotaje controlados electrónicamente y mejoras de seguridad en curvas. Esta amplia colección tecnológica está diseñada para adaptar el rendimiento de la motocicleta a la tracción disponible durante las fases de aceleración, desaceleración y frenado.

#### PAN AMERICA 1250

La Harley-Davidson Pan America 1250 es una polivalente motocicleta robusta, potente, segura y tecnológicamente avanzada, diseñada para los motoristas dispuestos a vivir la experiencia de pilotaje de forma intuitiva.

La estructura del vehículo y del motor integrado como parte del chasis, la elección de los materiales y la optimización del diseño de los componentes se han centrado en el rendimiento y en la reducción de peso.

Harley-Davidson y Brembo han colaborado con un sistema de frenado totalmente nuevo para los modelos Pan America, diseñado para proporcionar al piloto un tacto y un rendimiento de frenado excepcionales, gracias a pinzas monoblock de anclaje radial de cuatro pistones de 30 mm y al doble disco delantero de 320 mm y al disco trasero de 280 mm.

El modelo Pan America 1250 cuenta con unas suspensiones delantera y trasera pasiva de alta gama totalmente regulables en precarga de muelle y amortiguación en compresión y extensión firmadas por Showa.

La instrumentación y las funciones multimedia se integran en una pantalla táctil TFT de 6,8" con cristal anti reflectante. La pantalla es compatible con las funciones multimedia del teléfono móvil, incluida la música y las llamadas. La navegación está proporcionada por la aplicación gratuita Harley-Davidson para iOS o Android.

Equipado con los sistemas Cornering Rider Safety Enhancements, se trata de un conjunto de tecnologías que gestionan los sistemas de control de suspensiones, control electrónico de frenos y de motor, incluida una unidad de medición inercial, IMU, para una intervención óptima cuando la motocicleta está inclinada, frenado electrónico en curvas, sistema de frenos antibloqueo, sistema de control de tracción mejorado en curvas, sistema de control de freno motor y de retención en pendiente.

Los modos de pilotaje seleccionables controlan electrónicamente las características de rendimiento de la motocicleta y el nivel de intervención tecnológica. Hay cinco modos disponibles en el modelo base (4 están preprogramados y uno se puede personalizar): Road, Sport, Rain, Offroad y Offroad Plus.

#### PAN AMERICA 1250 SPECIAL

Frente a su hermana, la Pan America 1250 Special viene dotada además de las siguientes características adicionales exclusivas:

**Suspensiones delantera y trasera semiactivas con control de carga del vehículo** ajustables electrónicamente para adaptarse a las condiciones y al tipo de pilotaje.

**Sistema de control de la presión de los neumáticos (TPMS)** mostrado en la pantalla TFT con sistema de alerta.

**Caballote central** que levanta la rueda trasera del suelo para facilitar el mantenimiento y el cambio de neumáticos, en casa o sobre el terreno.

**Pedal de freno trasero multiposición** adaptable a los diferentes tipos de conducción sin necesidad de utilizar herramientas.

**Protectores laterales** tubulares de acero diseñados para proteger el radiador y ayudar a sostener la motocicleta en caso de vuelco.

**Cubrecárter de aluminio** diseñado para proteger el cárter del motor de los impactos.

**Faro adaptativo Daymaker Signature** cuya tecnología permite determinar el ángulo de inclinación de la motocicleta y proyectar automáticamente una luz adicional en las curvas para iluminar zonas de la carretera que podrían quedar sin iluminar con un faro LED sin esta tecnología.

**Puños calefactados y deflectores de viento para las manos** que proporcionan con sus tres ajustes de temperatura una mayor comodidad cuando se conduce en temperaturas bajas.

**Amortiguador de dirección** para una mejora el rendimiento dinámico durante la conducción agresiva fuera de la carretera.

**Opción instalada de serie: Altura de conducción adaptable** con la que aumenta la confianza que puedes sentir en diferentes escenarios de uso, al permitir una altura de asiento más baja cuando la motocicleta está detenida, sin comprometer la distancia libre al suelo en marcha.

[www.harley-davidson.com](http://www.harley-davidson.com)







Both models are equipped with the new 150 hp Revolution Max 1250 engine, a V-Twin liquid-cooled, designed to offer a wide power band that becomes in a whole cavalry barrage at high revolutions. To minimize the total weight in motorcycle running order (Pan America 242 kg / Pan America 1250 Special 258 kg), the engine is integrated into the vehicle as a structural part chassis.

Equipped with advanced technologies for enhance the driving experience, include multiple controlled piloting modes electronically and security enhancements in curves. This extensive technological collection is designed to tailor the performance of the traction motorcycle available during acceleration, deceleration and braking phases.

#### PAN AMERICA 1250

The Harley-Davidson Pan America 1250 is a versatile, robust, powerful and safe motorcycle and technologically advanced, designed for motorists willing to live the experience of intuitive piloting.

The structure of the vehicle and the integrated engine as part of the chassis, the choice of materials and optimization of the design of components have focused on performance and in weight reduction.

Harley-Davidson and Brembo have collaborated with a all-new braking system for Pan America models, designed for provide the pilot with a feel and performance exceptional braking, thanks to calipers four-piston radial anchor mono block 30mm and double 320mm front disc and to the 280 mm rear disc.

The Pan America 1250 model has high passive front and rear suspensions fully adjustable range in preload of spring and damping in compression and extension signed by Showa.

Instrumentation and multimedia functions are integrated into a 6.8 "TFT touch screen with anti-reflective glass. The screen is supported with the multimedia functions of the mobile phone, including music and calls. The navegation is provided by the free app Harley-Davidson for iOS or Android.

Equipped with Cornering Rider Safety systems Enhancements, it is a set of technologies that manage control systems suspension,

electronic brake control and motor, including a measuring unit inertial, IMU, for optimal intervention when the motorcycle is leaning, braking electronic cornering, brake system anti-lock, traction control system improved cornering, brake control system motor and retention on slope.

Selectable pilot modes control electronically the characteristics of motorcycle performance and level of technological intervention. There are five modes available in the base model (4 are pre-programmed and one can be customized): Road, Sport, Rain, Off-road and Off-road Plus.



**Adaptive Daymaker Signature headlamp** whose technology allows to determine the angle of motorcycle tilt and project automatically an additional light when cornering to illuminate areas of the road that could be left unlit with an LED headlight without this technology.

**Heated grips and wind deflectors for the hands** that provide with its three settings temperature control for greater comfort when conducts in low temperatures.

**Steering damper** for improved dynamic performance while driving aggressive off-road.

**Standard installed option: Ride Height adaptable** with which it increases the confidence that you can feel in different usage scenarios, at allow a lower seat height when the motorcycle is stopped, without compromising ground clearance while running.

[www.harley-davidson.com](http://www.harley-davidson.com)



#### PAN AMERICA 1250 SPECIAL

In front of its sister, the Pan America 1250 Special It is also equipped with the following Exclusive additional features:

**Semi-active front and rear suspensions with vehicle load control** electronically adjustable to suit conditions and type of riding.

**Pressure control system of the tires (TPMS)** displayed on the TFT screen with alert system.

**Center stand** that raises the rear wheel of the floor for easy maintenance and change tires, at home or in the field.

**Multi-position rear brake pedal** adaptable to different types of driving without need to use tools.

**Engineered tubular steel** side guards to protect the radiator and help support the motorcycle in case of a rollover.

**Aluminum skid plate** designed to protect the crankcase from impacts.





## Un paseo por la cabina Premium Business A tour of the Premium Business cabin

# LATAM AIRLINES



La cabina Premium Business de LATAM Airlines es una de las grandes apuestas de la compañía en materia de experiencia de vuelo desde que se lanzó oficialmente en verano de 2019.

Texto | Text: Redacción

LATAM Airlines Premium Business cabin is one of the company's great bets on flight experience matter since it was launched officially in summer 2019.





Con una acogida muy positiva entre los pasajeros, tanto para viajes de ocio como de negocio, se le suma las medidas adoptadas durante la pandemia que incorporan los protocolos de seguridad e higiene vinculados a la COVID-19, lo que le han permitido obtener recientemente la categoría Diamante al mejor estándar de seguridad e higiene en Latinoamérica, según APEX Health Safety y SimpliFying. La experiencia Premium Business de la aerolínea se ha diseñado para ofrecer mayor descanso, comodidad y privacidad a los pasajeros, con el objetivo de que lleguen renovados a su destino, gracias a los protocolos de servicio mejorados, con menos interrupciones por parte de la tripulación de cabina, y a su cuidada oferta gastronómica. Además, la sostenibilidad ha sido un factor clave que ha influido en el concepto de diseño de esta cabina: los asientos están

tapizados con cuero sostenible y el diseño interior se basa en un uso más inteligente del espacio y se han mejorado los procedimientos para el tratamiento de residuos, para reducir y reciclar los desperdicios generados durante el vuelo. **Gastronomía diseñada por reputados chefs** La cabina Premium Business de LATAM Airlines incluye un concepto gastronómico diseñado por los reconocidos chefs Pamela Fidalgo y Aninha, y está enfocado en la comodidad durante el viaje y durante las horas de sueño, además en aportar energía al despertar. El menú tiene el sello de LATAM Airlines, poniendo en valor los ingredientes típicos sudamericanos, acompañados por una carta con los mejores vinos del continente, seleccionados por Héctor Vergara, el único máster sommelier de Latinoamérica.

**Diseño elegante y contemporáneo**

LATAM Airlines confió en la prestigiosa firma PriestmanGoode para el diseño de la cabina, manteniendo la visión de la aerolínea de ofrecer a los pasajeros una experiencia de viaje con más opciones, flexibilidad y personalización. Los colores y tonos modernos son la clave de la cabina Premium Business, que crea un ambiente elegante y contemporáneo que conecta la experiencia a bordo con tendencias actuales en diseño de interiores. Se ha optado por materiales y acabados de primer nivel, con suaves tonos bronce y grises que inducen al relax, y con diversos detalles que recuerdan los paisajes de América Latina. Por ejemplo, las mesas están fabricadas con granito de efecto mármol, en clara referencia visual a las hermosas vetas que se ven en las fotografías aéreas de la cordillera de los Andes.

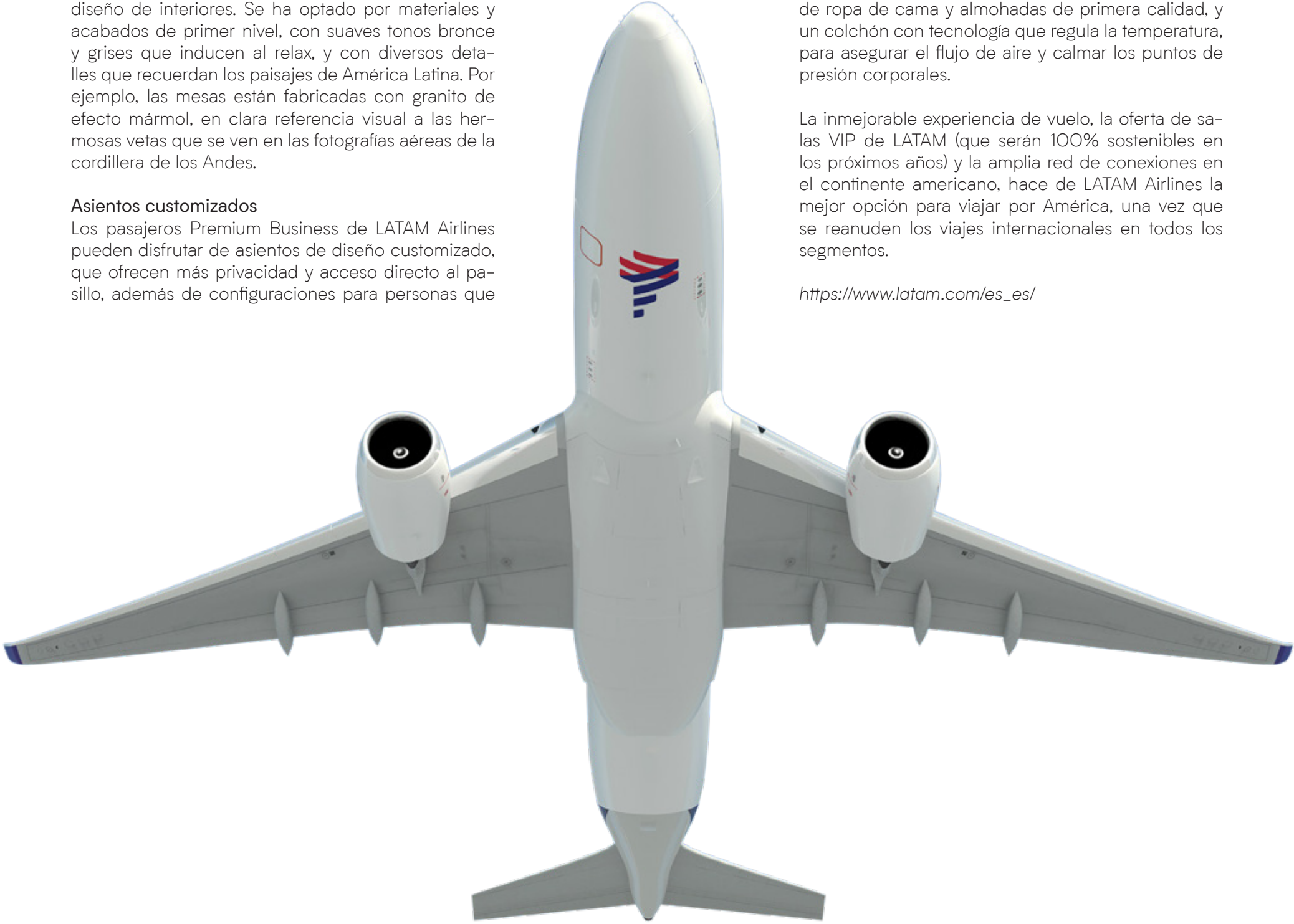
**Asientos customizados**

Los pasajeros Premium Business de LATAM Airlines pueden disfrutar de asientos de diseño customizado, que ofrecen más privacidad y acceso directo al pasillo, además de configuraciones para personas que

viajan solas o en pareja. Se trata de asientos-cama full flat, que se reclinan 180°, y disponen de paneles divisorios y distancias que se incrementaron hasta 188 centímetros respecto a las plazas anteriores, un 32% más por pasajero, muy por encima de lo ofrecido por otras líneas aéreas. Los asientos cuentan con entretenimiento a bordo de última generación, con una pantalla personal de 18" y un amplio espacio para artículos personales. Además, cada pasajero dispone de ropa de cama y almohadas de primera calidad, y un colchón con tecnología que regula la temperatura, para asegurar el flujo de aire y calmar los puntos de presión corporales.

La inmejorable experiencia de vuelo, la oferta de salas VIP de LATAM (que serán 100% sostenibles en los próximos años) y la amplia red de conexiones en el continente americano, hace de LATAM Airlines la mejor opción para viajar por América, una vez que se reanuden los viajes internacionales en todos los segmentos.

[https://www.latam.com/es\\_es/](https://www.latam.com/es_es/)







With a very positive reception among the passengers, for both leisure and business trips, it is added the measures taken during the pandemic that incorporate safety and hygiene protocols linked to COVID-19, which have allowed recently get the Diamond category for the best safety and hygiene standard in Latin America, according to APEX Health Safety and SimpliFying.

The airline's Premium Business experience has been designed to offer greater rest, comfort and privacy to passengers, with the aim that arrive renewed at their destination, thanks to the enhanced service protocols, with interruptions by cabin crew, and to its careful gastronomic offer.

Furthermore, sustainability has been a key factor that has influenced the design concept of this cabin: the seats are

upholstered with sustainable leather and the interior design is based on a more intelligent use of space and procedures have been improved for waste treatment, to reduce and recycle the waste generated during the flight less.

#### Gastronomy designed by renowned chefs

The LATAM Airlines Premium Business cabin includes gastronomic concept designed by the renowned chefs Pamela Fidalgo and Aninha, and is focused on comfort during travel and during hours of sleep, in addition to providing energy to the wake up. The menu has the LATAM Airlines seal, putting up South Americans, accompanied by a letter with the best wines of the continent, selected by a on value typical ingredients Héctor Vergara, the only master sommelier in Latin America.

#### Elegant and contemporary design

LATAM Airlines trusted the prestigious firm Priestman Goode for cabin design, maintaining the airline's vision of offering passengers a travel experience with more options, flexibility and customization. The colors and shades modern are the key to the Premium Business cabin, that creates an elegant and contemporary environment that connect the onboard experience with trends current in interior design. It has been chosen first class materials and finishes, with soft bronze and gray tones that induce relaxation, and with various details that recall the landscapes of Latin America. For example, the tables are made of marble-effect granite, in clear visual reference to the beautiful veins seen in aerial photographs of the Andes mountain range.

#### Custom seats

LATAM Airlines Premium Business passengers can enjoy custom designed seats, that offer more privacy and direct access to the corridor, plus travel settings alone or as a couple. These are full flatbed seats, that recline 180°, and have dividing panels and distances increased to 188 centimeters compared to the previous squares, 32% more per passenger, well above what is offered by other airlines. Seats count with next-generation inflight entertainment, with an 18" personal screen and ample space for personal articles. In addition, each passenger has of premium bedding and pillows, and a mattress with temperature regulating technology, to ensure air flow and calm points of body pressure.

The unbeatable flight experience, the offer of rooms LATAM VIP (which will be 100% sustainable in the years to come) and the wide network of connections in the American continent, makes LATAM Airlines the best option to travel around America, once you international travel resumed in all the segments.

[https://www.latam.com/es\\_es/](https://www.latam.com/es_es/)







# BALLET — FIT

**La disciplina que ha revolucionado el fitness**

**Ballet Fit, the discipline that has revolutionized fitness**

Gloria Morales, creadora de Ballet Fit, ha demostrado que es posible estar en forma aunando fitness y ballet. Esta disciplina deportiva está cambiando el modo de entender el entrenamiento y es tan adictiva que seduce a todo aquel que la prueba, como ha sucedido con Raquel Sánchez Silva, Rossy de Palma, Eugenia Silva, Anabel Pantoja o Mónica Cruz.

Gloria Morales, creator of Ballet Fit, has shown that it is possible to be in shape by combining fitness and ballet. This sports discipline is changing the way of understanding training and it is so addictive that it seduces everyone who tries it, as has happened with Raquel Sánchez Silva, Rossy de Palma, Eugenia Silva, Anabel Pantoja or Mónica Cruz.

Texto | Text: Nerea Pardal



Creado en 2017 por Gloria Morales, bailarina profesional canaria que vio en el baile clásico la inspiración perfecta para convertirlo en un nuevo método de entrenamiento, BALLET FIT es una de las últimas tendencias deportivas que ha llegado para quedarse. Idea que le surgió unos años antes en uno de sus viajes a Estados Unidos donde comprobó la gran demanda y auge del Barre por lo que decidió impulsar una disciplina en España mezclando barre con los aspectos más lúdicos del fitness, para lo que se rodeó de profesionales de la medicina y el deporte.

Se trata de una actividad coreográfica en la que se combinan movimientos del ballet y del fitness trabajando la musculatura interna a través de la fuerza, coordinación, tonificación, equilibrio y flexibilidad; combinación perfecta para conseguir una figura más esbelta gracias al alargamiento de la musculatura.

La idea de fusionar baile clásico y fitness en el caso de Gloria Morales no es casualidad, pues después de estudiar danza clásica y ejercer como profesional en Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Lisboa o Nuevos York, tras su retirada se introdujo en el mundo de fitness.

#### Un entrenamiento de lo más completo

Dividida en tres partes fundamentales, BALLET BARRE, CARDIO BALLET y FLOOR BALLET con las que se logra un entrenamiento dinámico y de lo más completo, cada clase aúna trabajo corporal y diversión pudiendo llegar a perder fácilmente entre 500 y 900 calorías.

Las clases comienzan con el calentamiento en una barra que ayuda a despertar el cuerpo, activándolo en su totalidad mientras se trabaja la flexibilidad, el equilibrio y la tonificación. Se pasa a la sesión de cardio

Mónica Cruz también se ha rendido a los beneficios de Ballet Fit |  
Mónica Cruz has also surrendered to the benefits of Ballet Fit



donde se trabaja la resistencia y la coordinación y se mejora la capacidad pulmonar, siendo éste el bloque en el que se queman más calorías y se liberan toxinas y grasas acumuladas gracias a los movimientos elegantes del ballet combinados con los explosivos del fitness. Continúa con el Floor Ballet en el que se tonifican los glúteos, abdominales y brazos que garantizan un cuerpo estilizado y finaliza con la relajación en la que se trabaja la introspección, la meditación, la reflexión y el diálogo interior.

#### Infinidad de beneficios

La unión del ballet y el fitness, dos formas de trabajo tan distintas y a la vez tan complementarias, hace que se consiga un entrenamiento muy completo y a la vez muy divertido. En palabras de su creadora, “no tiene nada que ver con ninguna actividad del mundo del fitness que cualquier persona haya podido probar. Al ser un trabajo tan interno y preciso, los resultados son visibles al cabo de tres semanas, siempre y cuando se acompañe de una buena alimentación y un descanso apropiado”.

La mejora de la flexibilidad y la elasticidad está garantizada, por lo que es la actividad perfecta para complementar otros deportes que generan rigidez en la musculatura como el crossfit o el running. A diferencia de este tipo de entrenamientos hit de gran impacto, Ballet Fit incorpora movimientos estudiados al milímetro para cuidar cada una de las articulaciones y los músculos del cuerpo, evitando cualquier tipo de lesión. De hecho, la corrección de la postura que se consigue con este entrenamiento ayuda a aliviar dolores de espalda, zona lumbar y cervical. Esto es lo que hace que Ballet Fit sea un deporte apto para todas las edades y perfiles, ya que tampoco requiere un buen nivel físico para empezar, ni conocimientos previos del ballet clásico.

#### Ballet Fit inaugura su Studio Online

La aparición de la pandemia y las posteriores medidas adoptadas afectaron de lleno al sector del fitness, provocando el cierre de varios centros deportivos y gimnasios donde se podía practicar esta disciplina. Esta situación obligó a reinventarse, por lo que se puso a disposición de los aficionados un estudio especializado en el que los amantes del BALLET FIT ya pueden entrenar desde la comodidad de sus casas.

Se trata de clases en directo con aforo limitado en las que se da prioridad a la corrección postural, tan importante en la ejecución correcta de los ejercicios. Una iniciativa que oferta más de 30 clases semanales en directo con un aforo máximo de 8 personas y con la opción de clases de iniciación o de nivel intermedio—avanzado, pudiéndose contratar entrenamiento personal a través de bonos de 8 y 20 clases.

“Bailar es un desestresante natural, nos ayuda a desconectar y activar nuestro cuerpo y mente de manera divertida”, asegura la bailarina canaria. Estamos ante un método que engloba múltiples aspectos beneficiosos para nuestro bienestar tanto físico como mental. “Tras una clase de Ballet Fit se acaba con sensaciones muy satisfactorias”, añade Gloria. Está claro que la danza es la mejor terapia, pues gracias al baile el estado de ánimo mejora y genera un sentimiento de gran satisfacción personal.

<https://balletfit.es/>

La actriz Rossy de Palma disfrutando con la clase de Ballet Fit |  
Actress Rossy de Palma enjoying the Ballet Fit class



La belleza estética de la danza y los beneficios del fitness, explican el éxito de Ballet Fit |  
The aesthetic beauty of dance and the benefits of fitness explain the success of Ballet Fit



Gloria Morales, creadora de Ballet Fit | Gloria Morales, creator of Ballet Fit





Created in 2017 by Gloria Morales, a professional Canarian dancer who saw in classical dance the perfect inspiration to turn it into a new training method, BALLET FIT is one of the latest sports trends that are here to stay. Idea that came up a few years before in one of her trips to the United States where she saw the great demand and boom of the Barre for what that she decided to promote a discipline in Spain mixing barre with the most playful aspects of fitness, for which he surrounded himself with medical and sports professionals.

It is a choreographic activity in which ballet and fitness movements are combined working the internal muscles through strength, coordination, toning, balance and flexibility; perfect combination to achieve a slimmer figure thanks to the lengthening of the musculature.

The idea of merging classical dance and fitness in the case of Gloria Morales is no coincidence, since after studying classical dance and practicing as a professional in Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Lisbon or New York, after her retirement, she entered the world of fitness.

### A most complete training

Divided into three fundamental parts, BALLET BARRE, CARDIO BALLET and FLOOR BALLET with which a dynamic and complete training is achieved, each class combines body work and fun being able to easily lose between 500 and 900 calories.

Classes begin with the warm-up on a bar that helps to wake up the body, activating it in its entirety while working on flexibility, balance and toning. It happens to the cardio session where resistance and coordination are worked and capacity is improved pulmonary, this being block in which more calories are burned and toxins and fats are released accumulated thanks to the graceful movements of ballet combined with the explosives of fitness. Continue with the Floor Ballet in which the glutes, abs and arms are toned that guarantee a simple body and ends with relaxation in which introspection, meditation, reflection and inner dialogue.

### Infinity of benefits

The union of ballet and fitness, two ways of working so different and at the same time so complementary, it makes for a very complete

training and at the same time very fun. In the words of his creator of her, “has nothing to do with any activity in the world of fitness that any person may have tried. Being such an internal and precise work, the results are visible to the after three weeks, as long as it is accompanied by a good diet and a rest appropriate”.

Improved flexibility and elasticity is guaranteed, making it the perfect activity for complement other sports that generate stiffness in the muscles such as cross fit or running. Unlike these types of high impact hit workouts, Ballet Fit incorporates movements studied to the millimeter to take care of each of the joints and muscles of

the body, avoiding any type of injury. In fact, the posture correction that you get with this training helps relieve back, lumbar and cervical pain. This is what makes Ballet Fit is a sport superable for all ages and profiles, since it does not require a good physical level to begin with, no previous knowledge of classical ballet.

### Ballet Fit open its Studio Online

The appearance of the pandemic and the subsequent measures adopted full affected the sector of the fitness, causing the closure of various sports center and gym where you could practice this discipline. This situation

Massive concentration in Madrid to enjoy Ballet Fit with Gloria Morales |  
Multitudinaria concentración en Madrid para disfrutar del Ballet Fit con Gloria Morales



Ballet and fitness, two different but complementary disciplines |  
El ballet y el fitness, dos disciplinas diferentes pero complementarias



force to reinvent itself, so it was made available to the amateurs a specialized studio in which BALLET FIT lovers can now train from the comfort of their homes. These are live classes with limited capacity in which priority is give to postural correction, so important in the correct execution of the exercises. An initiative that offers more than 30 classes weekly live with a maximum capacity of 8 people and with the option of introductory classes or intermediate-advanced level, being able to hire personal training through bonuses of 8 to 20 classes.

“Dancing is a natural stress reliever, it helps us to disconnect and activate our body and mind from fun way” says the Canarian dancer. We are facing a method that encompasses multiple beneficial aspects from our physical and mental well-being” “After a Ballet class Fit ends with very satisfying sensations” adds Gloria. It is clear that dance is the best therapy, because thanks to dance the moods improves and generates a feeling of great personal satisfaction”.

[https:// balletfit.es/](https://balletfit.es/)





### EL ARTE DE VIAJAR EN MOTO Y ANI TRAVEL PRESENTAN “RUTAS EXCLUSIVAS PARA VIAJEROS INQUIETOS”

#### THE ART OF TRAVELING BY MOTORCYCLE AND ANI TRAVEL PRESENT “EXCLUSIVE ROUTES FOR TRAVELERS RESTLESS”

El Arte de Viajar en Moto y ANI Travel han unido sus fuerzas para hacer realidad un proyecto en el que llevaban trabajando desde hace meses: la creación de un modelo novedoso de hacer turismo en moto.

Combinando la experiencia de más de dos décadas en la catalogación, documentación, puesta en valor y promoción de destinos turísticos por parte del equipo humano y técnico de El Arte de Viajar en Moto, junto a la trayectoria contrastada de Ani Travel en la paquetización y comercialización de productos turísticos, el resultado es la puesta en el mercado de una sugerente oferta de viajes con una potente carga cultural y experiencial para realizar en moto.

Dirigido a un perfil de viajero exigente que no busca sólo el placer de recorrer distancias en motocicleta, las propuestas aportan una visión y un conocimiento más profundos de cada territorio a través del acercamiento a las gentes, a las curiosidades que no constan en los viajes estándar y, en definitiva, a la esencia de cada rincón. Para ello cada ruta contará con el asesoramiento de guías especializados, de road leader y de un trato absolutamente personalizado con un sutil toque de aventura, pero sin renunciar a las comodidades de un viaje de lujo.

<https://viajesanittravel.es/>

<https://elartedeviajarenmoto.com/>

The Art of Traveling by Motorcycle and ANI Travel have joined forces to make a project in the that they had been working on for months: the creation of a novel model of tourism on motorcycle.

Combining the experience of more than two decades in cataloging, documentation, commissioning value and promotion of tourist destinations by the human and technical team of El Arte de Viajar in Moto, along with the proven track record of Ani Travel in the packaging and marketing of tourism products, the result is the launching on the market of a suggestive travel offer with a powerful cultural and experiential load to do on a motorcycle.

Aimed at a demanding traveler profile who is not only looking for the pleasure of traveling distances in motorcycle, the proposals provide a deeper vision and knowledge of each territory through the approach to the people, to the curiosities that do not appear in the standard trips and, in short, to the essence of each corner.

For this, each route will have the advice of guides specialized, road leader and an absolutely personalized treatment with a subtle touch of adventure, but without giving up the comforts of a luxury trip.

### BACCHUS DE ORO PARA DO FERREIRO 2020

En el XIX Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2021, el Do Ferreiro 2020 de Bodegas Gerardo Méndez ha sido premiado con el Bacchus de Oro. El jurado de este galardón, formado por un elenco de expertos catadores entre los que se encuentran periodistas especializados, sumilleres, enólogos, Masters of Wine y Master of Sommelier han reconocido la excelente calidad de este albariño elaborado con cinco meses en depósito con sus lías. Un vino singular, vivo de aromas complejos y profundos, con marcados rasgos minerales y de fruta madura (manzana, níspero, nectarina), toques de hinojo y flores blancas. [www.bodegasgerardomendez.com/](http://www.bodegasgerardomendez.com/)



### GOLDEN BACCHUS FOR DO FERREIRO 2020

At the XIX Bacchus 2021 International Wine Competition, the Do Ferreiro 2020 by Bodegas Gerardo Méndez has been awarded the Bacchus de Oro. The jury for this award, made up of a cast of expert tasters including specialized journalists, sommeliers, oenologists, Masters of Wine and Master of Sommelier have recognized the excellent quality of this Albariño made with five months in deposit with its lees. A unique wine, alive with aromas complex and deep, with marked mineral features and ripe fruit (apple, medlar, nectarine), hints of fennel and white flowers.



### REGUENGOS DE MONSARAZ VENUE OF THE V WORLD CONFERENCE ON TOURISM ENOLOGICAL

Organized by the World Tourism Organization, Visit Portugal, the city of Reguengos de Monsaraz and with the collaboration of the Government of Portugal, will take place on the 9th and 10th of September this world summit. Under the motto “Wine tourism, the engine of rural development” it will be held in a hybrid format in order to receive delegates from all over the world. This new edition will focus on the contribution of oenological tourism to socio-economic integration regional and its great potential to generate development opportunities in rural destinations. Since 2016, the Conference has highlighted the importance of wine tourism for the social and economic development of destinations and has served as a platform to exchange experiences, identify good practices and promote wine tourism as a tool for sustainable development.



### SOSTENIBILIDAD, NATURALEZA, TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA, ESTRATEGIA TURÍSTICA DE TOLOX

Bajo el lema “Tolox, corazón de la Sierra de las Nieves” la localidad malagueña inicia un nuevo camino con el que buscan posicionar este destino de interior como punto de partida para conocer el recientemente declarado Parque Nacional Sierra de las Nieves. Con una apuesta fuerte por el turismo sostenible, la estrategia diseñada mano a mano entre

el Ayuntamiento de Tolox y Brave Agencia de Comunicación responde al plan de desarrollo sostenible en el que Tolox está inmerso tras la declaración del espacio natural como parque nacional y que pretende garantizar un modelo turístico sostenible y competitivo desde el punto de vista social, ambiental y económico. Además, la tradición, los recursos naturales y la gastronomía serán algunas de las piezas claves de la nueva estrategia que busca mostrar una oferta auténtica y conectar con las emociones de un viajero cada vez más preocupado por el impacto en los destinos que visita.

<http://www.tolox.es/home.asp>

### SUSTAINABILITY, NATURE, TRADITION AND GASTRONOMY, TOURISM STRATEGY OF TOLOX

Under the motto “Tolox, heart of the Sierra de las Nieves”, the Malaga town begins a new



### A&O ABRE SU PRIMER ALOJAMIENTO EN EL REINO UNIDO

El que es el establecimiento número 40 de la cadena en Europa ha abierto sus puertas el pasado 1 de julio. Ubicado en el centro de la capital escocesa, el nuevo albergue a&o Edinburgh City es el primero de la cadena berlinesa en el Reino Unido lo que marca el inicio de la expansión de la marca por las islas.

Situado en Blackfriars Street, cerca de la famosa Royal Mile, a&o Edinburgh City ha sido totalmente renovado con los impecables estándares de a&o que se han convertido en sinónimo de comodidad, asequibilidad y valor. Cada una de las 131 habitaciones, luminosas y modernas, ofrece una estancia pensada tanto para mochileros como para familias y cuenta con baño privado.

Las opciones son variadas: habitaciones individuales, dobles, familiares o con varias camas para un máximo de 6 per-

sonas. Todas ellas equipadas con wifi gratuito, rápido y fiable, con un diseño elegante, accesorios de alta calidad y recepción abierta las 24 horas del día. . [www.aohostels.com/en/edinburgh/edinburgh-city/](http://www.aohostels.com/en/edinburgh/edinburgh-city/)

### A&O OPENS ITS FIRST ACCOMMODATION IN THE UNITED KINGDOM

The chain's 40th establishment in Europe opened its doors last 1 of July. Located in the center of the Scottish capital, the new a & o Edinburgh City hostel is the first of the chain Berlin in the United Kingdom which marks the beginning of the expansion of the brand around the islands.

Situated on Blackfriars Street, close to the famous Royal Mile, a & o Edinburgh City has been fully renovated to impeccable a&o standards that have become synonymous with comfort, affordability and value. Each of the 131 bright and modern rooms offers a stay designed for both backpackers and families and has a private bathroom.

The options are varied: single, double, family rooms or with several beds for a maximum of 6 people. All of them equipped with free, fast and reliable Wi-Fi, with a design elegant, high-quality accessories and reception open 24 hours a day.

path with which they seek to position this inland destination as a starting point to know the recently declared Sierra de las Nieves National Park.

With a strong commitment to sustainable tourism, the strategy designed hand in hand between the Tolox City Council and Brave Communication Agency responds to the sustainable development plan in which Tolox is immersed after the declaration of the natural space as a national park and that aims to guarantee a sustainable and competitive tourism model from a social point of view, environmental and economic.

In addition, tradition, natural resources and gastronomy will be some of the key pieces of the new strategy that seeks to show an authentic offer and connect with the emotions of a traveler increasingly concerned about the impact on the destinations he visits.



## ENOTURISMO EN FINCA VILLACRECES

En pleno corazón de la Milla del Oro de la Ribera del Duero se levanta Finca Villacreces, donde toda su actividad enoturística sostenible siempre ha estado diseñada en el respeto al entorno que la rodea. Como reconocimiento a esta labor ha sido incluida en el programa Wineries for Climate Protection, que ratifica el respeto de Finca Villacreces por el medio ambiente. Con la llegada del buen tiempo y el levantamiento de restricciones impuestas por la pandemia, la bodega ribereña ofrece visitas a bodega, así como un amplio abanico de experiencias al aire libre. Los amplios jardines y las 110 hectáreas de viñedo y bosque la convierten en el lugar ideal para disfrutar del turismo enológico de una manera tranquila y segura. Una de las actividades que retornan, y también una de las más demandadas, es “picnic sobre ruedas”, visitas al viñedo en bicicleta eléctrica. Propuesta innovadora de Finca Villacreces que aúna enología, deporte y aventura con casi 5 ki-



lómetros de longitud y que finaliza con un picnic. Otras actividades son “Picnic entre viñedos” con tres tipos de cestas diferentes: Kilómetro O, Cesta Vegana o Selección Cheese Lovers; “Winebar al aire libre” con una amplia carta de vinos, así como diferentes opciones de aperitivo y que se podrá realizar de lunes a domingo de 10:30 a 15:00 horas y las visitas a bodegas que se han reanudado para grupos de 6 personas como máximo -11:00 y a las 13:00 horas de lunes a domingo- tanto en castellano como en inglés y con todas las medidas de seguridad necesarias. <https://www.villacreces.com/#/home/es>

## WINE TOURISM IN FINCA VILLACRECES

In the heart of the Golden Mile of the Ribera del Duero, Finca Villacreces rises, where all its sustainable wine tourism activity has always been designed with respect for the environment that surrounds. In recognition of this work, it has been included in the Wineries for Climate program Protection, which confirms the respect of Finca Villacreces for the environment. With the arrival of good weather and the lifting of restrictions imposed by the pandemic, the Riparian winery offers visits to the winery, as well as a wide range of outdoor experiences.

The extensive gardens and the 110 hectares of vineyards and forest make it the ideal place to enjoy wine tourism in a quiet and safe way. One of the activities that return, and also one of the most demanded, is “picnic on wheels”, visits to the vineyard in electric bicycle. Innovative proposal from Finca Villacreces that combines oenology, sport and adventure with almost 5 kilometers in length and that ends with a picnic. Other activities are “Picnic among vineyards” with three different types of baskets: Kilometer O, Basket vegan or Cheese Lovers Selection; “Open air winebar” with an extensive wine list, as well as different appetizer options and that can be made from Monday to Sunday from 10:30 a.m. to 3:00 p.m. and visits to wineries that have been resumed for groups of 6 people maximum -11:00 and at 1:00 p.m. from Monday to Sunday- both in Spanish and English and with all the measures of necessary security.



## TUMI LANZA SU COLECCIÓN ESPORTS PROFESSIONAL

TUMI, la icónica y exclusiva marca de artículos de viaje, lifestyle y alto rendimiento ha lanzado su colección de bolsos y accesorios Esports Professional. Para su desarrollo han consultado a variados expertos de la industria, desde desarrolladores de videojuegos hasta atletas profesionales de eSports para diseñar bolsos de primera línea que, más que satisfacer, superen las actuales necesidades de los gamers, como nadie lo había hecho antes. Fiel al ADN de TUMI, cada pieza ha sido concebida con el más elevado patrón de durabilidad, siempre con la mirada puesta en los detalles y una funcionalidad superior. Desde las cremalleras de aluminio hasta los sistemas de organización únicos, cada elemento y puntos de contacto han sido diseñados para maximizar la funcionalidad. Para remarcar la naturaleza innovadora de TUMI varios componentes han sido elaborados con materiales reciclados de alto rendimiento. Cada pieza está construida para durar, no solo protegiendo el preciado gadget, sino también los recursos naturales del planeta. El uso de revestimientos resistentes a la abrasión y su exclusivo nailon balístico brinda una durabilidad superior. <https://es.tumi.com/>

## TUMI LAUNCHES ITS ESPORTS PROFESSIONAL COLLECTION

TUMI, the iconic and exclusive brand of travel, lifestyle and high performance articles has launched its Esports Professional collection of bags and accessories. For its development they have consulted various industry experts, from game developers to professional athletes from eSports to design top-of-the-line bags that, rather than satisfying, exceed the current ones gamers needs, like no one has ever done before. True to TUMI's DNA, each piece has been designed with the highest standard of durability, always with an eye on details and superior functionality. From the zippers of aluminum to unique organization systems, each element and contact points have been designed to maximize functionality. To emphasize the innovative nature of TUMI several components have been elaborated with high performance recycled materials. Each piece is built to last, not just protecting the precious gadget, but also the natural resources of the planet. The use of abrasion resistant coatings and unique ballistic nylon provide durability higher.



## TRANSAVIA PONE A LA VENTA LOS VUELOS PARA LA TEMPORADA DE INVIERNO 2021/2022

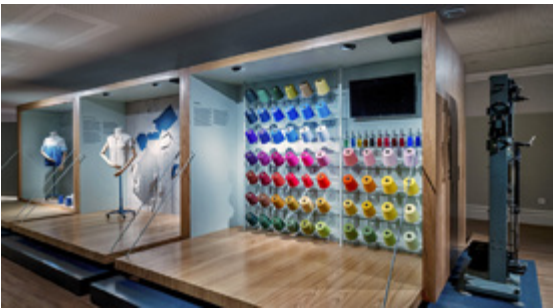
Transavia, la compañía de bajo coste del grupo Air France-KLM, se ha adelantado a la temporada de invierno 2021/2022 poniendo a la venta los billetes a los diferentes destinos que sirve desde España. Con una vigencia que comprende el periodo del 31 de octubre de 2021 al 26 de marzo de 2022, el programa de vuelos estará sujeto a las condiciones sanitarias y a las restricciones impuestas por las autoridades de cada país. La temporada de invierno presentará una oferta internacional con precios desde 34 euros por trayecto en destinos como Ámsterdam, Eindhoven, Róterdam, Lyon, París, Nantes y Montpellier. La compañía ofrece vuelos desde los aeropuertos de Barcelona, Madrid, Valencia, Alicante, Ibiza, Palma de Mallorca, Málaga, Gerona, Fuerteventura, Las Palmas de Gran Canaria, Menorca, Tenerife, Lanzarote, Almería y Sevilla. [www.transavia.com](http://www.transavia.com)

## TRANSAVIA PUTS THE FLIGHTS FOR SALE FOR THE WINTER SEASON 2021/2022

Transavia, the low-cost airline of the Air France-KLM group, is ahead of the season of winter 2021/2022 putting on sale the tickets to the different destinations that it serves from Spain. With a validity that includes the period from October 31, 2021 to March 26, 2022, the flight schedule will be subject to sanitary conditions and restrictions imposed by the authorities of each country. The winter season will present an international offer with prices starting at 34 euros per journey in destinations such as Amsterdam, Eindhoven, Rotterdam, Lyon, Paris, Nantes and Montpellier. The company offers flights from the airports of Barcelona, Madrid, Valencia, Alicante, Ibiza, Palma de Mallorca, Malaga, Gerona, Fuerteventura, Las Palmas de Gran Canaria, Menorca, Tenerife, Lanzarote, Almeria and Seville.

## WOW PORTO ABRE LAS PUERTAS DEL MUSEO DE MODA Y TEXTIL

WOW Porto, el distrito cultural de la ciudad de Porto situado en el centro histórico de la Vila Nova de Gaia, reactiva su oferta para los visitantes con la apertura del Museo de Moda y Textil. Junto a la plaza principal de WOW, en un edificio histórico del siglo XVIII que cuenta con una capilla del arquitecto Nicolau Nasoni, cuyos frescos han sido restaurados, se encuentra este espacio museístico que muestra la importancia de los textiles portugueses. El Museo cuenta con dos partes bien diferenciadas; la primera orientada a la industria textil de Portugal, destacando la importancia del sector en el desarrollo de la zona norte del país y en la economía nacional. Ofrece una visión global de todos los pasos necesarios para la creación de los textiles, desde el procesamiento de la materia pri-



ma hasta los acabados finales. La segunda parte esta dedicada a la moda portuguesa, al calzado nacional y al arte de la filigrana, mostrando el ADN de la moda en Portugal desde la década de los años 80 hasta la actualidad. <https://wow.pt/es/>

## WOW PORTO OPENS THE DOORS OF THE FASHION AND TEXTILE MUSEUM

WOW Porto, the cultural district of the city of Porto located in the historic center of Vila

Nova de Gaia, reactivates its offer for visitors with the opening of the Museum of Fashion and Textile. Adjacent to WOW's main square, in a historic 18th-century building that features a chapel by the architect Nicolau Nasoni, whose frescoes have been restored, is this space museum that shows the importance of Portuguese textiles. The Museum has two well differentiated parts; the first oriented to the textile industry of Portugal, highlighting the importance of the sector in the development of the northern part of the country and in the national economy. It offers a global vision of all the necessary steps for the creation of the textiles, from raw material processing to final finishes. The second part is dedicated to Portuguese fashion, national footwear and the art of filigree, showing the DNA of fashion in Portugal from the 80s to the present day.





# 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](http://www.toroayto.es)





**BMW  
MOTORRAD**

# TECNOLOGÍA QUE APASIONA

## NUEVA BMW R 1250 RT

Las siglas RT llevan más de 40 años recorriendo el mundo y siendo un referente en motocicletas de larga distancia en carretera. La nueva BMW R 1250 RT evoluciona para continuar liderando el segmento Touring en conectividad, seguridad y confort, incorporando la tecnología más avanzada como su gran pantalla TFT de 10,25" full HD o el radar opcional ACC (Control de Crucero Activo) que regula la distancia con el vehículo de delante. Descubre todo lo que te ofrece la nueva RT, diseñada para llevar el placer de conducir a otro nivel.

Para más información visita: [bmw-motorrad.es](https://bmw-motorrad.es)

Sigue a "BMW Motorrad España" en:



**MAKE LIFE A RIDE**