

Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre



La Cultura Gastronómica Francesa | Grand Tour de Cataluña | Joali Maldives |
Abantal Restaurante | Egipto | Land Rover Defender V8 Bond Edition | Oliver Design

The — Basque Route —

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

crea
tu propio
camino

Aún quedan **muchos rincones especiales** esperando tu visita.

Conócelos y sorpréndete en:
thebasqueroute.eus



The —
e — Basque
Route —

¿Buscas conocer Euskadi de una manera responsable con **el menor impacto medioambiental** posible?

Recorre Euskadi en vehículo eléctrico.



GO SUMARIO

SUMMARY OF



10

EXPLORE FRANCE

La Cultura Gastronómica Francesa
Un patrimonio mundial directo al paladar
French Gastronomic Culture
A World Heritage direct to the palate



24

GO EXPERIENCE

Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre.
Donde el caballo español se hace arte
Royal Andalusian School of Equestrian Art
Where the Spanish horse becomes art

36

GO EXPERIENCE

Sri Lanka. La perla del Índico
Sri Lanka. The pearl of the Indian ocean

46

GO EXPERIENCE

La Garrotxa. Tierra de volcanes
La Garrotxa. Land of volcanoes

58

GO MORE

Málaga, ciudad de moda
Málaga, a city of fashion



68

GO MORE

Grand Tour de Cataluña.
Un viaje inspirador
Grand Tour of Catalonia.
An inspiring trip

78

GO MORE

Requena.
El paraíso del cava valenciano
Requena.
The paradise of valencian cava

90

GO DREAMS

Joali Maldives.
La alegría de vivir
Joali Maldives.
The joy of living



100

GO DREAMS

Mas Falgarona.
Un acogedor rincón entre el mar y la montaña
Mas Falgarona.
A cozy corner between sea and mountain

110

GO DREAMS

Aqua Dome Hotel, Spa & Thermal Baths.
Menos es más en los Alpes austríacos
Aqua Dome Hotel, Spa & Thermal Baths.
Less is more in the Austrian Alps

122 GO DELIGHTS
El Yantar FoodXperience.
La unión gastronómica del Mediterráneo y la Meseta
El Yantar FoodXperience.
The gastronomic union of Mediterranean and the plateau



132 GO DELIGHTS
Abantal Restaurante.
La grandeza de la
gastronomía andaluza
Abantal Restaurant.
The greatness of
andalusian gastronomy



152 GO PHOTO BOX
Egipto. Un regalo del Nilo
Egypt. A gift from the Nile

164 GO ART
Okuda.
El poder transformador del arte
Okuda.
The transforming power of art

144 GO CINEMA
Cine Doré.
Donde permanecen los aplausos
Cine Doré
Where the applause remains

174 GO DIALOGUES
Jordi Maquiavello.
Divulgador cinematográfico
Jordi Maquiavello.
Cinematographic popularizer



184 GO DRIVE
Land Rover Defender V8 Bond Edition.
Un 4x4 de cine
Land Rover Defender V8 Bond Edition.
A 4X4 cinema

196 GO LIFESTYLE
Doctor Life.
¿Y si existiera una forma de
ralentizar el envejecimiento?
Doctor Life
What if there was a way to slow
the aging?

202 GO NEWS
Noticias del sector.
Industry news.

190 GO FLY & NAVIGATE
Oliver Design. Arquitectura del mar
Oliver Design. Sea architecture





José Manuel Gutiérrez | Director

VOLVEREMOS A VIAJAR

Seguro que sí. A lo largo de la historia hemos aprendido que de todas las tragedias se sale y ahora no va a ser una excepción, aunque tendremos que aprender nuevas formas de hacerlo y de disfrutarlo.

A las puertas de un 2022 del que todos esperábamos volver a la normalidad de antaño, estamos asistiendo a un pequeño tropiezo que en nada frenará las ganas y las ilusiones de hacer nuevamente las maletas.

Una vez más, fieles a nuestra particular forma de ver el mundo, volvemos con una nueva entrega de GO Travel en la que hacemos un repaso por un variopinto catálogo de propuestas, empezando por la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre y su virtuoso trabajo de conservación de una raza tan nuestra como es el caballo andaluz, de la cultura asociada y de una de las señas de identidad española con proyección universal.

Nuestro viaje nos lleva ahora a tierras francesas y a su arte de vivir a través de la gastronomía y la sublimación con la que se ha esculpido un estilo de vida considerado ya como Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

Así, paso a paso vamos descubriendo la comarca volcánica de la Garrotxa con su singular cultura, su gastronomía y su patrimonio, un territorio integrado en el Gran Tour de Cataluña del que también hacemos un repaso con sus casi dos mil kilómetros de carreteras para desgranar algunos de sus mejores joyas, antes de volar a Sri Lanka donde sus colores, aromas y patrimonio inunda nuestros sentidos.

De camino de vuelta haremos una parada en el eterno Egipto del que nos traemos una magnífica y genuina galería fotográfica. Ya de vuelta, Málaga y sus propuestas de moda y cultura nos impone gustosamente una parada para deleitarnos con su originalidad.

Antes de completar ese sugerente viaje nada mejor que hacer un alto en Requena para descubrir y degustar su atrevida propuesta de elaboración de cavas, fruto de un profundo conocimiento de la actividad vinícola que cada día gana más y más adeptos.

Nuestra propuesta de este número se completa con un emotivo reportaje del madrileño cine Doré, con un intenso vistazo a la obra urbana de nuestro Okuda San Miguel, con una visita a hoteles exclusivos y así hasta conseguir que cada sección sea una experiencia.

Buen viaje y Feliz 2022 muy viajero.

WE WILL TRAVEL AGAIN

Surely yes. Throughout history we have learned that all tragedies come out and now will not be an exception, although we will have to learn new ways to do it and enjoy it.

At the gates of a 2022 that we all expected return to the normality of yesterday, we are attending to a small stumbling block that will not stop the desire and the illusions of packing again.

Once again, faithful to our particular way of seeing the world, we return with a new installment of GO Travel in which we review a diverse catalog of proposals, starting with the Real Andalusian School of Equestrian Art and its virtuous conservation work of a race as ours as it is the Andalusian horse, of the associated culture and of a of the signs of Spanish identity with projection universal.

Our journey now takes us to French lands and to its art of living through gastronomy and sublimation with which a style of life already considered as Heritage of the UNESCO Humanity.

Thus, step by step we discover the region La Garrotxa volcano with its unique culture, its gastronomy and its heritage, an integrated territory in the Grand Tour of Catalonia that we also do a review with its almost two thousand kilometers of roads to reel off some of its best jewels, before flying to Sri Lanka where her colors, aromas and heritage flood our senses.

On the way back we will make a stop in the eternal Egypt from which we bring a magnificent and genuine Photo gallery. Back, Malaga and its fashion and culture proposals imposes us fashion and culture proposals imposes us gladly a stop to delight us with your originality.

Before completing that suggestive trip nothing better what to make a stop in Requena to discover and taste their daring proposal for the elaboration of cava, the fruit of a deep knowledge of the wine-making activity that gains more and more every day adepts.

Our proposal for this number is completed with an emotional report from Madrid's Doré cinema, with a intense look at the urban work of our Okuda San Miguel, with a visit to exclusive hotels and so on until make each section an experience.

Have a good trip and Happy 2022, very traveler.



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 y Elena Figueroa

Colaboradores: Mar Romero, Gema de los Reyes y Patricia Cortés

Archivo Gráfico, Departamento Comercial y RRSS, Marketing, Producción y Gestión de Contenidos,

Desarrollo Web y E-Turisme, Diseño Gráfico y Maquetación: Cardinalia Comunicación

Email: info@cardinaliacomunicacion.eu

Formato: Online / Impreso

Periodicidad: Bimestral

RRSS: FB: @revistagotravel | TW: @RevistaGoTravel | IG: @revista_gotravel

Teléfono: 690 191 100 (Whatsapp)



LA CULTURA GASTRONÓMICA FRANCESA

Un PATRIMONIO MUNDIAL directo al paladar
FRENCH GASTRONOMIC CULTURE
A WORLD HERITAGE direct to the palate

Desde el punto de vista gastronómico el país galo es un destino único con capacidad de despertar todos los sentidos. A través de los valles del Saona y del Ródano hasta llegar al Mediterráneo, a lo largo del valle del Loira, en Burdeos o en la región de Île de France, en cuyo epicentro de encuentra París, se extienden tierras con una biodiversidad excepcional, germen de un patrimonio gastronómico y enológico forjador de la reputación del “arte de vivir a la francesa”, un concepto reconocido como Patrimonio Inmaterial de la UNESCO.

From a gastronomic point of view, the Gallic country is a unique destination with the ability to awaken all the senses. Through the valleys of the Saone and the Rhone until reaching the Mediterranean, along the the Loire Valley, in Bordeaux or in the île de France, whose epicenter is Paris, is extend lands with exceptional biodiversity, germ of a gastronomic and oenological heritage forger of the reputation of the “*art of living to the French*”, a concept recognized as Heritage UNESCO intangible.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Atout France/Cédric Helsly | Atout France/Maurice Subervie | Atout France/Jean Francois Tripelon-Jarry | Atout France/Joël Damase

Este reconocimiento promueve el valor de los bienes artesanales, la calidad de los productos y el *art de vivre*. Francia es, además, mundialmente conocida como el país de la gastronomía, ya sea de alta gama o más asequible, con doscientos diez mil cafés, restaurantes y hoteles restaurantes contabilizados. Las últimas tendencias han propiciado que la sostenibilidad está en el centro de las preocupaciones del sector de la restauración, que trabaja para que se reconozca su saber hacer, su implicación en la valorización de los productos de proximidad y el respeto al medio ambiente. En 2020 la Guía Michelin presentó un nuevo distintivo para destacar los restaurantes con un enfoque sostenible. Hasta la fecha son cincuenta restaurantes los que han recibido la etiqueta y esto es sólo el principio. El sello *fait maison* informa a los clientes de que los platos se montan y preparan dentro del establecimiento para garantizar a los clientes

una auténtica experiencia del *savoir-faire* francés. Existen otras certificaciones, como la de Maestro Restaurador, que garantiza una cocina totalmente casera, así como otros criterios de calidad. Tres mil ochocientos profesionales son titulares de este certificado en toda Francia.

La región de Île-de-France

La Ruta de la Gastronomía en Île-de-France, la principal región gastronómica francesa, es parte de la estrategia de desarrollo turístico desplegada por el Consejo Regional y el Comité Regional de Turismo. El Curso de Gastronomía tiene por objetivo la promoción de la gastronomía francesa *lienne*. Es un escaparate excepcional para dar a conocer y apreciar mejor los grandes productos autóctonos, los conocimientos y los valores culinarios que han dado a la cocina francesa fama universal e identidad propia.

Creaciones en el obrador de Grard Mulot en el barrio de Saint-Germain de Paris | Créations dans l'atelier de Grard Mulot dans le quartier Saint-Germain à Paris



Curso de cocina en l'Atelier Len Tre, Jardines del Eliseo | Cooking course at l'Atelier Len Tre, Elysee Gardens



Museo del Louvre y Pirámide de Ieoh Ming Pei | Louvre Museum and Ieoh Ming Pei Pyramid

Los grandes cocineros le dieron una dimensión internacional gracias al buen gusto francés, al arte de mesa y a su buen hacer en los fogones. La región cuenta con ciento treinta restaurantes con estrellas, es decir, más del 22% de los restaurantes con estrella franceses.

Pero el mérito de esta grandeza cultural no está sólo en los profesionales de la restauración, sino que las gentes también contribuyen al desarrollo y mantenimiento de la herencia culinaria a través del mimo en la producción de los productos y en la puesta en escena en mercados, destacando el de productos frescos más grande del mundo en Rungis y en festivales. Comer bien y su impacto en la salud son cuestiones clave para la región de Île-de-France. El Centro Regional de Valorización e Innovación Agrícola y Alimentaria (CERVIA) continúa su proceso de promoción de productos de la región, potenciando así al sector primario frente a los desafíos del mañana y desarrollando un enfoque cada vez más local, sostenible y responsable.



Exquisitas verduras del valle del Loira | Exquisite vegetables from the Loire valley

El valle del Loira

Conocido también como “el jardín de Francia” celebra un Nuevo Renacimiento basándose en la historia, los paisajes, los inventos del Renacimiento, la “*glotonería rabelaisiana*” enriquecida hoy por la imaginación de cocineras y cocineras contemporáneas, por lo que la región invita al mundo a descubrir los productos, las recetas y el saber hacer que con tanto orgullo han sabido conservar.

Los vergeles hortícolas de la región brindan deliciosas frutas y hortalizas como espárragos, canónigos, manzanas o fresas, aunque la carne, el pescado y los quesos del Loira no se quedan atrás, sin olvidar la trufa, una exquisitez del Valle del Loira que en invierno, de diciembre puede adquirirse en el mercado de la trufa de Marigny-Marmande, cerca de Richelieu. En estas tierras en las que vivir es todo un arte, la gastronomía eleva estos productos a su máximo exponente.

Durante todo el año, el Valle de Loira es escenario de numerosos eventos culinarios como las “cenas secretas del viaje de Nantes” de finales de julio, la Feria del Ajo y de la Albahaca de Tours en plenom verano, así como las dos noches de primeros de agosto en las que se organiza *Grandes tables du Saumur Champigny*, en pleno centro de Saumur con música, comida y productos de la tierra.

A finales de octubre, las Jornadas Gastronómicas de Sologne de Romorantin ofrecen dos días de gastronomía tradicional y festejos, quesos de cabra, filetes de lucioperca y un sinfín de manjares locales.

El Vallée de la Gastronomie

En el espacio que ocupan los valles de los ríos Saona y Ródano ofrece al viajero una inmersión en la esencia de los placeres simples del arte de vivir francés: exploración de variedades de uva únicas detrás del escenario de la artesanía regional y a través de comidas excepcionales. Este destino gourmet es una mezcla de compartir, amabilidad y generosidad, la receta ideal para hacer viajar a tus sentidos y conocer hombres y mujeres impulsadas por la pasión de su profesión.

El destino ofrece lo mejor de la riqueza gastronómica de las regiones que lo integran, gracias a un abanico de ofertas gourmet y experiencias genuinas aptas para todo tipo de público, por lo que los amantes de la historia, del saber hacer francés y de la gastronomía vivirán aquí una experiencia única.

Vallée de la Gastronomie también ofrece una amplia gama de propuestas relacionadas con el vino. De norte a sur se pueden descubrir las diferentes variedades de uva que han hecho famosos grandes vinos: pinot noir, chardonnay, gamay, syrah, viognier, clairette, cabernet, sauvignon, merlot... En el norte, el Château de Chamirey da la bienvenida

a los viajeros al corazón de los viñedos. Borgoñones antes de continuar su descubrimiento hacia la bodega Tain cerca de las orillas del Ródano. Más al sur, a pocos kilómetros de la Camarga, descubrirán el Château d'Or y Gueules y su ruta señalizada para conocer todo sobre el compromiso medioambiental en biodinámica. Finalmente, este acercamiento a los grandes vinos franceses llega a su fin explorando la finca vinícola Le Loup Bleu al pie de la montaña Sainte-Victoire y sus excepcionales de cata de vinos, descubrimiento de las viñas y su historia.

Para los franceses la gastronomía es compartir. Esta afirmación sería hoy invita a reflexionar sobre los temas de seguridad alimentaria, salud y medio ambiente, dando como resultado el concepto de "cocina significativa". Esta reflexión sobre la gastronomía responsable es una forma más de fomentar el compromiso de Francia para la preservación del medio ambiente y el desarrollo sostenible. *"La cocina es un patrimonio vivo, en constante evolución. Tiene en cuenta las sensibilidades de una era, la elección de productos locales y de temporada, cultivados y procesados de manera saludable, la lucha contra el desperdicio, menor pero mejor consumo de carne, la calidad, la moderación. El maridaje de la comida y el vino y la conversación en la mesa, constituyen este arte de vivir en el que estamos tan bien ligado, contribuyendo a fortalecer el vínculo social y al bienestar juntos que tanto necesitamos".* Francis Chevrier – Fundador y Director de IEHCA.

<https://www.atout-france.fr/>

Chef en la Villa Domergue, Cannes |
Chef at Villa Domergue, Cannes



This recognition promotes the value of the goods crafts, the quality of the products and the *art of vivre*. France is also world famous as the country of gastronomy, whether high-end or more affordable, with two hundred and ten thousand coffees, restaurants and hotel-restaurants accounted for. The latest trends have led to sustainability is at the center of concerns of the catering sector, which works to ensure that acknowledge their know-how, their involvement in valorization of proximity products and respect to the environment. In 2020 the Michelin Guide presented a new distinctive to highlight restaurants with a focus sustainable. To date there are fifty restaurants those who have received the label and this is just the beginning. The *fait maison* seal informs customers of that the dishes are assembled and prepared inside the establishment to guarantee customers authentic experience of French *savoir-faire*. Exist other certifications, such as Master Restorer, that guarantees a totally homemade kitchen, as well as other quality criteria. Three thousand eight hundred professionals are holders of this certificate in all France.

The Ile-de-France region

The Route of Gastronomy in ile-de-France, the main French gastronomic region, it is part of the tourism development strategy deployed by the Regional Council and the Regional Tourism Committee. The Gastronomy Course aims to promote of French gastronomy lienne. Is a showcase exceptional to make known and better appreciate the great indigenous products, knowledge and culinary values that have given French cuisine universal

French gastronomy, a waste of creativity |
Gastronomía francesa, un derroche de creatividad



The Parisian pastry shop Casa Dalloyau, whose origins date back to the reign of Louis XIV |
La parisina pastelería Casa Dalloyau, cuyos orígenes se remontan al reinado de Luis XIV

Montmartre Parisian district | Distrito parisino de Montmartre



fame and own identity. The great cooks gave it a dimension international thanks to French good taste, the art of table and his good work on the stove. The region has one hundred and thirty restaurants with stars, that is, more than 22% of the restaurants with French star.

But the merit of this cultural greatness is not only in catering professionals, but rather that the people also contribute to development and maintenance of culinary heritage through pampering in the production of the products and in the laying on stage in markets, highlighting the product world's largest frescoes in Rungis and in festivals.

Eating well and its impact on health are questions key to the Île-de-France region. The center Regional for Agricultural Valorisation and Innovation and Alimentaria (CERVIA) continues its promotion of products from the region, thus enhancing the primary sector facing the challenges of tomorrow and developing an increasingly local approach, sustainable and responsible.



Cyclists tasting crottins and Chavignol wine in Sancerre |
Cicloturistas degustando crottins y vino de Chavignol en Sancerre

The Loire Valley

Also known as "the garden of France" celebrates a New Renaissance based on the history, landscapes, inventions of the Renaissance, "Rabelaisian gluttony" enriched today by the imagination of cooks and cooks contemporary, so the region invites the world to discover the products, the recipes and the know-how that with so much pride they have managed to conserve.

The horticultural orchards of the region provide delicious fruits and vegetables such as asparagus, lamb's lettuce, apples or strawberries, although meat, fish, and Loire cheeses are not far behind, without forgetting the truffle, a delicacy from the Loire Valley that in winter, December can

be purchased at the Marigny-Marmande truffle market, near Richelieu. In these lands where living is an art, gastronomy elevates these products to its maximum exponent.

Throughout the year, the Loire Valley is the scene of numerous culinary events such as "dinners secrets of the trip to Nantes" at the end of July, the Garlic and Basil Fair of Tours in plenom summer, as well as the first two nights of August in which *Grandes tables du Saumur Champigny*, in the heart of Saumur with music, food and local products.

At the end of October, the Gastronomic Days of Sologne de Romorantin offer two days of traditional gastronomy and festivities, goat cheeses, walleye fillets and endless local delicacies.

The Vallee de la Gastronomie

In the space occupied by the valleys of the Saona and Rhone offers the traveler an immersion in the essence of the simple pleasures of French art de vivre; exploration of unique grape varieties behind the scene of regional crafts and through exceptional meals.

This gourmet destination is a mix of sharing, kindness and generosity, the ideal recipe to make travel to your senses and meet men and women driven by the passion of their profession.

The destination offers the best of gastronomic wealth of the regions that comprise it, thanks to a range of gourmet offers and genuine experiences suitable for all kinds of audiences, so lovers of history, French know-how and gastronomy they will live here a unique experience.



Cannes harbor with the castle in the background |

Puerto de Cannes con el castillo al fondo

Montpellier National Opera in the square of the Comedy |

Ópera Nacional de Montpellier en la Plaza de la Comedia



Vallée de la Gastronomie also offers a wide range of proposals related to wine. North to the south you can discover the different varieties of grape that have made famous great wines: pinot noir, chardonnay, gamay, syrah, viognier, clairette, cabernet, sauvignon, merlot... In the north, the Château de Chamirey welcomes travelers to the heart of the vineyards. Burgundians before continuing their discovery towards the Tain winery near the banks of the Rhone. Further south, a few kilometers from the Camargue, you will discover the Châ-

“The kitchen is a living heritage, constantly evolution. It takes into account the sensitivities of a age, the choice of local and seasonal products, grown and processed in a healthy way, the fight against waste, less but better consumption of meat, quality, moderation. The pairing of the food and wine and table conversation, constitute this art of living in which we are so well linked, helping to strengthen the social bond and the well-being together that we need so much”. Francis Chevrier — Founder and Director of IEHCA.
<https://www.atout-france.fr/>

teau d’Or and Gueules and its signposted route to know everything on the environmental commitment in biodynamics. Finally, this approach to the great wines French come to an end exploring the Le Loup Bleu at the foot of the Sainte-Victoire mountain and its exceptional wine tasting, discovery of the vineyards and their history.

For the French, gastronomy is sharing. Is serious statement today invites us to reflect on the food safety, health and environment issues environment, resulting in the concept of “meaningful kitchen”. This reflection on responsible gastronomy is one more way to encourage engagement of France for the preservation of the environment and sustainable development.

French pastry reaches sublime heights |

La repostería francesa alcanza cotas sublimes



SEGOVIA

TIERRA DE CASTILLOS

LAND OF CASTLES

Por todos es conocido el importante patrimonio monumental de la provincia de Segovia. Con su capital a la cabeza, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, cuenta también con numerosas villas medievales que en algunos casos conservan importantes y bien conservados castillos.

Segovia y su provincia albergan castillos de película que pueden ser visitados en cualquier época del año. Más allá del famoso Alcázar enclavado en la capital, se pueden visitar estas grandiosas edificaciones en muchos otros municipios segovianos.

En la villa episcopal de **Turégano**, en el altozano que domina el municipio, se encuentra su fortaleza que cuenta con una característica muy especial: el primitivo patio de armas fue cubierto en 1474, para ampliar la capilla, con lo que el centro del edificio quedó convertido en iglesia.

Otro espectacular castillo se encuentra en la medieval villa de **Pedraza**, también amurallada y con una sola puerta de acceso

The important monumental heritage of the province of Segovia is known to all. With its capital at the head, a World Heritage Site by UNESCO, it also has numerous medieval towns that in some cases preserve important and well preserved castles.

al caserío. Se conservan en un excelente estado bastantes de sus antiguos edificios y casas solariegas, así como los altos muros y la Torre del Homenaje.

Desde Pedraza hay un corto camino hasta el Castillo de **Castilnovo**, situado en un gran y arbolado parque es de planta cuadrada y cuenta con un amplio patio central.

Uno de los más grandiosos es el castillo de **Los Alburquerque** de **Cuéllar**, un formidable ejemplo de fortaleza castellana que ofrece de entrada un enorme patio de armas con columnas y doble galería. Contiene la posibilidad de descubrirlo los fines de semana con sus divertidas e ilustradoras visitas teatralizadas.



Otro Castillo de ensueño es el de **Coca**, al que se considera el ejemplo más destacado de la arquitectura militar mudéjar. Es todo de ladrillo y está rodeado de un ancho y profundo foso.

Hay que mencionar en este apartado el antiguo castillo de **Sepúlveda**, del cual quedan solo algunos restos sobre su muralla, rodeados de un fastuoso conjunto urbano.

<https://segoviaturismo.es/>

Segovia and its province are home to movie castles that can be visited at any time of the year. Beyond the famous Alcázar located in the capital, you can visit these great buildings in many other Segovian municipalities. In the episcopal village of **Turégano**, on the hillock that dominates the municipality, is its fortress that has a very special feature: The primitive parade ground was covered in 1474, to expand the chapel, bringing the center of the building it was converted into a church.

Another spectacular castle is located in the medieval **Pedraza** village, also walled and with a single access door to the farmhouse. They are

kept in an excellent condition many of its old buildings and manor houses, as well as the high walls and the Tower of the Tribute. From Pedraza there is a short way to the Castle from **Castilnovo**, located in a large and wooded park. It is square and has a large patio central.

One of the greatest is the castle of **Los Alburquerque** de **Cuéllar**, a formidable example of Castilian fortress that offers a huge entrance parade ground with columns and double gallery. Contains the possibility of discovering it on weekends with his funny and illustrative dramatized visits.

Another dream castle is that of **Coca**, which is considered the most outstanding example of architecture Mudéjar military. It is all brick and surrounded by a wide and deep moat.

It is necessary to mention in this section the old **Sepúlveda** castle, of which only a few remain remains on its wall, surrounded by a lavish urban ensemble.

<https://segoviaturismo.es/>



PROdestur
Segovia Turismo

PROVINCIA DE
Segovia
Naturalmente!



REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE

Donde el caballo español se hace arte

**ROYAL ANDALUSIAN SCHOOL
OF EQUESTRIAN ART**

Where the Spanish horse becomes art

Solamente y gracias a la pasión por los caballos y el amor por la cultura andaluza desde donde se pudo gestar una ilusión, hecha realidad desde 1973, que ha alcanzado el reconocimiento y el respeto universales. Solamente un personaje de leyenda como D. Álvaro Domecq Romero podía ser el artífice de la creación de este vehículo cultural y social del Patrimonio Ecuestre de Andalucía.

Only and thanks to the passion for horses and love for Andalusian culture from where it was possible create an illusion, come true since 1973, that has achieved universal recognition and respect. Only a legendary character like D. Álvaro Domecq Romero could be the architect of creation of this cultural and social vehicle of Heritage Equestrian of Andalusia.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Real Escuela Andaluza del Arte
Ecuestre | Jo Hansford Photography



*Bellos caballos pura raza español delante del Palacio del Recreo de las Cadenas /
Beautiful Spanish purebred horses in front of the Recreation Palace of the Chains*

*«De frente o de perfil, quiebro volando
blancos, puros y grandes, inocentes
rasgos de luz divinos y crecientes,
ciega y honda armonía golpeando,
sois los altos caballos inmortales,
hijos del sol y espumas musicales.*

*¿Quién no los ve y a quién no les extasia
vuestro rítmico paso, vuestra pura,
perfecta nitidez, vuestra medida,
vuestro sentido de la geometría?
Sois las medidas, exaltadas luces
que brotan de los campos andaluces.*

*Yo os quisiera cantar, aunque quisiera,
infundiándoos las savias del jinete,
que dulce y duramente os compromete
el alma que a la música os trajera.*

*Y nada más, caballos que en el viento
bailaréis en mi solo pensamiento»*

Así reza este maravilloso poema del universal Rafael Alberti dedicado a la Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre que, desde hace casi cuatro décadas, desempeña una vital labor en la formación de jinetes y de técnicos en el mundo del caballo, en la selección de caballos de pura raza española para la reproducción y conservación de la especie, en el mantenimiento, investigación y difusión del arte ecuestre mediante sus museos y la competición deportiva, entre otras, en el corazón de la gaditana Jerez de la Frontera. Corría el año 1973 cuando su fundador, D. Álvaro Domecq Romero, recibía el “Caballo de Oro”, el máximo galardón ecuestre español en reconocimiento a su compromiso personal y a la labor realizada a favor del mundo del caballo. Allí comenzaba un camino ilusionante y lleno de desafíos que poco a poco se fueron superando hasta llegar al referente internacional que es actualmente.

Atravesar los grandes portales de la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre es entrar en otro mundo impregnado de pasión y de serenidad. Presidido por el Palacio del Recreo de las Cadenas, el bellissimo exponente de la arquitectura palaciega decimonónica andaluza y sede de la Fundación, en cuyo entorno, además del hermoso jardín botánico, se despliega un picadero cubierto con capacidad para mil quinientas sesenta y tres personas, una clínica veterinaria con quirófano y hasta unidad de cuidados intensivos, centro de investigación y documentación, espacios de adiestramiento que incluyen Doma Clásica, Doma Vaquera, Alta Escuela y Enganches. Las infraestructuras se completan con servicio de restauración y tiendas, además de salas de convenciones y congresos. Desde el punto de vista pedagógico, la institución imparte cursos de formación en disciplinas como la equitación, enganches, guarnicionería, mozo de cuadra y auxiliar de clínica veterinaria equina. Los cursos de tecnificación son impartidos por expertos jinetes que trabajan con ejemplares de pura raza española, mientras que los cursos exclusivos desarrollan productos personalizados para finalidades concretas.

El caballo español

Hay constancia de su existencia en la Península Ibérica desde hace unos tres mil años. Ya en el siglo IV a.C. era elogiado por Aristóteles y, posteriormente, por otros historiadores como Plinio el Viejo, Virgilio y Columela. El caballo de Iberia era famoso y reconocido, por lo que fue exportado para cruzarlo con otras razas fuera de nuestras fronteras.



Palacio del Recreo de las Cadenas / Recreation Palace of the Chains



Porte y elegancia en la doma vaquera /
Porte and elegance in cowgirl dressage

Durante su reinado, Felipe II planificó la mejora de la cabaña sin escatimar esfuerzos, consiguiendo importantes logros en la selección del pura raza español. Sobre éste, el gran maestro de la equitación Francois Robinchon de la Guerinie decia: “*Todos los autores han dado siempre la preferencia al caballo español y le han considerado como el primero de todos los caballos para el picadero, en razón de su agilidad, sus resortes y su cadencia natural. Le han estimado como el más propio para la plaza y para el lucimiento y la parada, por su gallardía, su gracia y su nobleza; y el más a propósito para la guerra en un día de acción, así por su mucho espíritu, como por su gran docilidad*”. Y añadía: “*Es el caballo español el más digno de ser montado por un rey en los días de triunfo*”.



Exhibición de Doma Clásica al compás de la música / Dressage exhibition to the beat of the music

Cómo bailan los caballos andaluces

Sobresale de la labor de la Real Escuela la extraordinaria función de expansión de la cultura y costumbres andaluzas por todo el mundo, así como el legado cultural que representa.

Se trata de un auténtico ballet ecuestre con música netamente española y vestuario a la usanza del siglo XVIII, montado sobre coreografías extraídas de las repises de Doma Clásica y Vaquera y de otros trabajos de la equitación tradicional. Al compás sugestivo de la música, jinetes y caballos andaluces se aúnan elevando su comunicación a la categoría de arte. En cada representación se realizan de seis a ocho coreografías, manteniendo el mismo nivel y espectacularidad con arreglo al siguiente repertorio:

Doma Vaquera: demostración donde el jinete, con las riendas en una sola mano, conduce al caballo por la pista, al paso y al galope, cambiando de ritmo y reali-

zando giros y arreones. Esta es la doma de campo, necesaria para el manejo de las reses.

Doma Clásica: Los caballos ejecutan ejercicios de la equitación avanzada siempre al compás de la música clásica que los acompaña en cada una de las actividades sobre la pista.

Los **Enganches:** Los caballos también cumplen su misión tirando de los carruajes. Estos enganches, empleados en la antigüedad para el transporte están relegados hoy al deporte y las exhibiciones. Convenientemente enjaezados, constituyen un espectáculo en sí mismos, presentando una demostración del cometido y manejo de los caballos en esta disciplina.

Trabajos en la Mano: El caballo obedece a su jinete desmontado y realiza ejercicios de Alta Escuela y otros de la equitación antigua tradicional como: Levadas, Cabriolas, Corvetas, Piaffer (entre pilares), Paso Español y en Riendas Largas.

Un recorrido museístico

La Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, como depositaria del Patrimonio Ecuestre de Andalucía, propone un recorrido con el que ilustrar el arte de la equitación, su comprensión, estudio y difusión a través de diversos y variados recursos, invitando a disfrutar de este arte con los cinco sentidos. El Centro de Recepción de Visitantes, los Museos del Arte Ecuestre y del Enganche y la Guarnicionería son los espacios en los que el acercamiento a este fantástico universo es posible.

Museo del Arte Ecuestre: Creado con nuevas técnicas museográficas, consta de 11 salas en las que se repasan los orígenes e historia del arte ecuestre y del caballo en Andalucía y en el mundo, la historia de la Real Escuela, las profesiones del mundo del caballo, los ejercicios de doma de alta escuela y las disciplinas ecuestres, aproximando al caballo como animal a través de sus comportamientos, hábitos y actitudes.

Museo del Enganche: único en su género, está compuesto de seis salas o espacios singulares que conforman un recorrido activo por el mundo del enganche, integrando tanto la contemplación de los carruajes y sus guarniciones, como la visita a las cuadras y a las zonas de trabajo.

La Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre es, cultural y socialmente, un espacio único con personalidad propia y salvaguarda de un patrimonio material e inmaterial de valor incalculable.

<https://www.realescuela.org/>



Belén Bautista se prepara para su actuación | Belén Bautista prepares for her performance



Carruaje que llevó a la Infanta Elena a su enlace | Carriage that carried the Infanta Elena to her link



Rider and horse just before the start of the show | Jinete y caballo momentos antes de comenzar el espectáculo

«**From the front or from the side, bumps flying
white, pure and big, innocent
divine and growing traits of light,
blind and deep harmony striking,
you are the immortal high horses,
children of the sun and musical foams.**

*Who doesn't see them and who doesn't get ecstatic
your rhythmic step, your pure,
perfect sharpness, your measure,
your sense of geometry?
You are the measures, exalted lights
that sprout from the Andalusian fields.*

*I would like to sing to you, even if I wanted to,
infusing you with the sap of the rider,
how sweet and hard it commits you
the soul that brings you to music.*

*And nothing else, horses than in the wind
you will dance in me only thought»*

So says this wonderful poem by the universal Rafael Alberti dedicated to the Royal Andalusian School Foundation of Equestrian Art that, for almost four decades, plays a vital role in training riders and of technicians in the horse world, in the selection of purebred Spanish horses for breeding and conservation of the species, in the maintenance, research and dissemination of equestrian art through its museums and sports competition, among others, in the heart of the Cadiz Jerez de la Frontera. It was 1973 when its founder, Mr. Álvaro Domeg Roncero, received the "Golden Horse", the highest Spanish equestrian award in recognition to his personal commitment and to the work carried out in favor of the horse world. There began a path exciting and full of challenges that little by little they were surpassing until they reached the benchmark international that it is today. Go through the great gates of the Royal School Andalusian Equestrian Art is entering another



Rafael Soto, Olympic medalist in Athens 2004 |
Rafael Soto, Medallista Olímpico en Atenas 2004

world steeped in passion and serenity. Chaired by the Abrantes Palace, the beautiful exponent of the Andalusian 19th century palatial architecture and headquarters of the Foundation, in whose environment, in addition to beautiful botanical garden, a riding arena unfolds covered with capacity for one thousand five hundred and sixty three people, a veterinary clinic with an operating room and to intensive care unit, center research Y documentation, spaces from training including Dressage, Dressage high School Hitches. Cowgirl, infrastructures are completed with service restaurant and shops, as well as meeting rooms the from conventions and congresses. From the pedagogical point of view, the institution teaches training courses in disciplines such as horseback riding, harnessing, saddlery, groom stable and equine veterinary clinic assistant. The Technification courses are taught by experts horsemen working with purebred specimens Spanish, while exclusive courses develop customized products for purposes concrete.

The beauty of the pure Spanish breed is appreciated in this image |



The spanish horse

There is evidence of its existence in the Iberian Peninsula for about three thousand years. As early as the 4th century BC it was praised by Aristotle and later by other historians such as Pliny the Elder, Virgil and Columella. The Iberian horse was famous and recognized, so that was exported to cross it with other races outside from our borders.

During his reign, Philip II planned to improve the hut sparing no effort, getting important achievements in the selection of the pure-bred Spanish. On this one, the great master of horsemanship Francois Robinchon de la Guerinere said: "All the authors have always given preference to the horse Spanish and has been considered the first of all the horses for the arena, because of their agility, its springs and its natural cadence. They have estimated as the most appropriate for the square and for the brilliance and poarada, for her gallantry, her grace and her nobility; and the most suitable for war in one day of action, both because of his great spirit, and because of his great docility" And he added: "The Spanish horse is the most worthy of being ridden by a king in the days of triumph".

La belleza del pura raza español se aprecia en esta imagen



*Work on the Hand, another of the exercises they perform horse and rider |
Trabajos en la Mano, otro de los ejercicios que realizan caballo y jinete*



Horses in action give great images plastic beauty /
Los caballos en acción regalan imágenes de gran belleza plástica

How Andalusian horses dance

The work of the Royal School stands out extraordinary function of expansion of culture and andalusian customs all over the world, as well as the cultural legacy it represents.

It is an authentic equestrian ballet with music clearly Spanish and wardrobe in the style of the century XVIII, mounted on choreographies taken from the reruns of Dressage and Cowgirl and other works of traditional horsemanship.

To the suggestive beat of the Andalusian music, riders and horses come together elevating your communication to the category of art. In each representation is performed from six to eight choreographies, maintaining the same level and spectacularity according to the following repertoire:

Cowgirl Dressage: demonstration where the rider, with the reins in one hand, lead the horse through the track, walking and galloping, changing rhythm and performing turns and arrees. This is field dressage, necessary for the handling of cattle.

Dressage: Horses perform exercises of the advanced riding always to the beat of the music classic that accompanies them in each of the activities on the track.

The **Hitches:** Horses also fulfill their mission pulling the carriages. These hitches, formerly employed for transportation, relegated today to sport and conveniently harnessed, they constitute the exhibits. A show themselves, presenting a demonstration of the role and handling of the horses in this discipline.

Works in the Hand: The horse obeys its rider dismounted and performs High School exercises and other of traditional ancient horsemanship such as: Levadas, Cabriolas, Corvettes, Piaffer (between pillars), Paso Spanish and Long Reins.

Beautiful specimen in the Recreation Palace of the Chains /
Bello ejemplar en el Palacio del Recreo de las Cadenas



Equestrian Clothing Room /
Sala de Indumentaria Ecuestre



A museum tour

The Royal Andalusian School of Equestrian Art Foundation, as depositary of the Equestrian Heritage of Andalusia, proposes a route with which to illustrate the art of horsemanship, its understanding, study and dissemination through various and varied resources, inviting enjoy this art with all five senses. The Visitor Reception Center, the Museums of the Equestrian and Hitch Art and Saddlery are the spaces in which the approach to this fantastic universe is possible.

Equestrian Art Museum: Created with new techniques museum, consists of 11 rooms in which the origins and history of art are reviewed equestrian and horse riding in Andalusia and in the world, history



Gallantry, grace and nobility characteristic of cowboy dressage /
Gallardía, gracia y nobleza caraterísticas de la doma vaquera

of the Royal School, the professions of the world horse riding, high school dressage exercises and equestrian disciplines, approaching the horse as animal through its behaviors, habits and attitudes.

Enganche Museum: unique in its kind, it is composed of six rooms or singular spaces that make up an active journey through the world of hitch, integrating both the contemplation of the carriages and their garrisons, such as visiting the blocks and work areas.

The Royal Andalusian School of Equestrian Art is, cultural and socially, a unique space with personality own property and safeguarding a tangible heritage and Intangible of incalculable value.

<https://www.realescuela.org/>



SRI LANKA

LA PERLA DEL ÍNDICO
SRI LANKA, THE PEARL OF
THE INDIAN OCEAN



Playas interminables, parques naturales, ciudades declaradas Patrimonio de la Humanidad, templos, ruinas bajo el telón de fondo de la amabilidad y hospitalidad de sus gentes

Endless beaches, natural parks, cities declared a World Heritage Site, temples, ruins under the backdrop of kindness and hospitality of its people.

Texto y Fotografía | Text and Photography: Gema de los Reyes

Conocida como La lágrima y adorada por grandes escritores como Chejov, Twain o Tagore, el país con tradición budista y espíritu colonial sorprende desde su puerta con el mundo exterior, ya que en sus “duty free” del aeropuerto se pueden adquirir electrodomésticos.

Bordeando las costas, las suaves arenas de sus largas playas con aguas cristalinas son una constante en la piel. Los apacibles colores de los saturados corales acompañan en las inmersiones para contemplar restos de naufragos como el Vapor británico “SS Perseus” o el “Trapobane”.

La historia y la cultura van de la mano en la Perla del Índico. En el listado de la UNESCO, la isla es una constante. Al sur, se sitúa la bonita Galle que, debido a la presencia de las diferentes conquistas europeas, muestra un Fuerte y un casco antiguo de gran tradición colonial. Al norte, la historia en piedra se palpa en el conocido Triángulo cultural. Las ruinas del antiguo complejo palaciego que sirvió al rey Kashyapa de hogar, es conocido como la Roca del León de Sigiriya; el ascenso entre garras y coloridos frescos de apsaras te elevan a la espectacular cumbre, cuna de la civilización. Anuradhapura, antigua capital del país se esconde entre la maleza de la jungla alrededor del

Templo de Parey Dewa. Matara | Parey Dewa Temple, Matara



Sri Maha Bodhi, árbol sagrado que nació de un esqueje de la higuera bajo la cual Buda recibió la iluminación. Y en su último vértice se sitúa el Parque Arqueológico de Polonnaruwa, antigua capital real de los reinos chola y cingalés donde el alma se encoge ante la monumentalidad del Gal Vihara, cuatro fantásticos Budas esculpidos en la cara de una gran roca de granito.

Muy cerca se encuentra el Templo Real de Dambula, compuesto por cinco cuevas que contienen unas ciento cincuenta estatuas y pinturas de hace dos mil años. La espectacularidad de la segunda, repleta de budas y deidades hindúes es una de las grandes joyas del país.

La espiritualidad de los cingaleses adquiere su punto álgido en el gran Templo del diente de Buda en la céntrica ciudad de Kandy, ya que alberga en un relicario de oro en forma de estopa un diente de Buda. La ciudad protegida por los cuatro “dévalas” es la ciudad de las creencias. Los feligreses pregonan su fe y sus rezos en cada esquina, al igual que los visitantes no podemos dejar de hablar de las lágrimas que se pueden observar en el elefante Rajah, elefante asiático más famoso del país, embalsamado tanto por sus características como por su noble comportamiento.

Buda de Aukana. Aukana | Aukana Buddha, Aukana





Tren de los Nueve Arcos, Demodara | Train of the Nine Arches, Demodara

La naturaleza se expande por todos los rincones del país. Flora y fauna se dan la mano continuamente, aves, búfalos, cocodrilos, leopardos y manadas de elefantes en los Parques Naturales de Yala, Bundala, Kaudulla o Minneriya, serán los compañeros perfectos para crear momentos emotivos. Es apasionante fotografiar un animal en su hábitat natural, nunca sabes qué te vas a encontrar, pero si sabes que te devolverá momentos únicos e irrepetibles difíciles de superar.

“Litoral feliz (...) las triangulares velas rojas de los sampangs, la longitud pura de la costa, en que, como estallidos, ascienden sus rectos troncos las palmas cocoteras, reuniendo, casi en el cielo, sus brillantes y verdes peinetas”.
Pablo Neruda.

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



Jóvenes en la Playa de Matara | Young people at Matara Beach

Parque Nacional de Kaudulla | Kaudulla National Park



A poca distancia de Kandy, se puede vivir una de las grandes experiencias del país del color de la esmeralda: el trayecto en ferrocarril que va desde Kandy a Ella ¡verdadera explosión de sensaciones! Estrechas vías, sonido de antaño con una velocidad que te hace poder detener la mirada en las verdes colinas fértiles y redondeadas donde se encuentran bucólicas escenas de las “tea pluckers”, mujeres que con sus delicadas manos y coloridos saris seleccionan las mejores hojas de té, depositándolas en sus cestos de mimbre y trasladándolas a las fábricas, para su posterior proceso de elaboración y exportación al resto del mundo.



Vistas al Templo del Diente de Buda, Kandy | Views to the Temple of the Buddha's Tooth, Kandy

Monk shopping in Kandy |
Monje de compras en Kandy



Temple of the Buddha's Tooth | Templo del Diente de Buda. Kandy

Known as the tear and adored by great writers like Chekhov, Twain or Tagore, the country with Buddhist tradition and colonial spirit surprises from your door to the outside world, as in your “duty free” from the airport can be purchased home appliances.

Bordering the shores, the soft sands of its long beaches with crystal clear waters are a constant in the skin. The gentle colors of the saturated corals accompany in the dives to contemplate remains shipwrecked like the British Steamer “SS Perseus” or the “Trapobane”.

History and culture go hand in hand at la Perla del Indian. In the UNESCO list, the island is a constant. To the south is the beautiful Galle which, due to the presence of the different European conquests, shows a Fort and an old town of great colonial tradition. To the north, history set in stone palpates in the well-known Cultural Triangle. The ruins of the former palace complex that served King Kashyapa home, it is known as the Lion's Rock of Sigiriya; the ascent between claws and colorful frescoes of apsaras elevate you to the spectacular summit, cradle of the civilization. Anuradhapura, ancient capital of the country se hides in the jungle under-



Royal Temple of the Rock, Dambulla | *Templo Real de la Roca, Dambulla*

growth around the Sri Maha Bodhi, sacred tree that was born from a cutting of the fig tree under which Buddha received enlightenment. And at its last vertex is the Archaeological Park of Polonnaruwa, former royal capital of the kingdoms Chola and Sinhalese where the soul shrinks before the monumentality of the Gal Vihara, four fantastic Buddhas carved into the face of a large rock of granite.

Nearby is the Royal Temple of Dambulla, composed of five caves containing some one hundred and fifty statues and paintings from two thousand ago years. The spectacular nature of the second, full of Buddhas and Hindu deities is one of the great jewels from the country.

Sinhalese spirituality takes on its point at the great Temple of the Buddha's Tooth in the central city of Kandy, as it houses in a gold reliquary in the form of bast a tooth of Buddha. The city

protected by the four “dévaes” is the city of beliefs. Parishioners proclaim their faith and their prayers on every corner, just like the visitors we can't stop talking about the tears I know you can see in the elephant Rajah, elephant most famous Asian in the country, embalmed by both their features what by its noble behaviour.

A short drive from Kandy, you can experience one of the great experiences of the country of color esmeralda: the railway line that goes from Kandy to Ella a true explosion of sensations! Narrow tracks, sound of yesteryear with a speed that makes you able to stop your gaze on the greens fertile, rounded hills where they meet bucolic scenes of the “tea pluckers”, women who with their delicate hands and colorful saris they select the best tea leaves, depositing them in their baskets wicker and transferring them to factories, for their subsequent production and export process to rest of the world.

Nature expands to all corners of the country. Flora and fauna go hand in hand continuously, birds, buffalo, crocodiles, leopards and herds of elephants in the Natural Parks of Yala, Bundala, Kaudulla or Minneriya, they will be the perfect companions emotional moments. It is exciting photograph an animal in its natural habitat, never to create you know what you are going to find, but you do know that you will return unique and unrepeatabe moments difficult to overcome.

“Happy shoreline (..) the triangular red sails of the sampangs, the pure length of the coast, in which, as pops, palms ascend their straight trunks coconut trees, gathering, almost in the sky, their bright and green combs”. Pablo Neruda

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

Tunnel exit at the Nine Arches Bridge | *Salida de túnel en el puente de los Nueve Arcos*



Offerings at the gates of the Temple of the Tooth Buddha. Kandy | *Ofrendas en las puertas del Templo del Diente de Buda. Kandy*



The Lion Rock in Sigiriya | *La Roca del León en Sigiriya*



Tea plantations in Nuwara Eliya | *Plantaciones de te en Nuwara Eliya*



LA GARROTXA

TIERRA DE VOLCANES

LAND OF VOLCANOES

Naturaleza, localidades con historia, alojamientos encantadores, deliciosa gastronomía... todo esto y más lo encontrarás en La Garrotxa. Con dos partes diferenciadas, la Baja Garrotxa y la Alta Garrotxa, la primera cuenta con numerosos volcanes mientras que la segunda se presenta más abrupta y escarpada.

Nature, towns with history, charming accommodations, delicious gastronomy... you will find all this and more in La Garrotxa. With two different parts, the Baja Garrotxa and the Alta Garrotxa, the first has numerous volcanoes while the second is more abrupt and steep.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | Costa Brava Pirineu de Girona
| Jordi Milian | Itinerànnia | Maria Geli - Pilar Planagumà | Albert Duch |
Laurence Norah | Pep Callís

Situada en la provincia de Girona, la Garrotxa presenta dos tipos de paisajes diferentes, al sur el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa con más de cuarenta volcanes y coladas y al norte, barrancos y desfiladeros que dan forma a una zona declarada Espacio de Interés Natural. Encinas, robles y hayas llenan sus magníficos bosques haciendo de ésta una de las zonas más boscosas de Cataluña.

Yacimientos arqueológicos y manifestaciones artísticas como el románico, el renacentista, el barroco, el modernista o el contemporáneo nos hablan del paso del hombre por estas tierras desde tiempos remotos y bellos pueblos

medievales, museos, caminos históricos o fiestas y eventos hacen de la Garrotxa un destino cultural y patrimonial de altísimo nivel.

No hay viaje que sea completo sin en él no es posible disfrutar de una variada y deliciosa gastronomía. En el caso de la Garrotxa se consigue gracias a la calidad de sus productos locales. Delicias que es posible degustar en los restaurantes de la comarca, especialmente aquellos que se ha decantado por la “Cocina Volcánica”, una cocina de comarca basada en un recetario tradicional, creativo y atrevido, que hace crecer las inquietudes y curiosidades culinarias propias de la zona.

Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa

Con una extensión de unas quince mil hectáreas, estamos ante el mejor exponente de paisaje volcánico de la península ibérica ya que cuenta con cuarenta conos volcánicos y más de veinte coladas.

Entre todos ellos son destacables el de **Santa Margarida**. Situado en Santa Pau debe su nombre a la ermita de Santa Margarida de origen románica y que se encuentra en el mismo corazón del volcán.

El volcán de paisaje lunar del **Croscat**, entre las localidades de Santa Pau y Olot fue utilizado durante veinticinco años para la extracción de

yeso, razón por la que presenta esa apariencia escalonada.

A poca distancia de Olot, el volcán **Montsacopa** jugó un papel importante frente a los franceses por su estratégica situación que permitía controlar el acceso a Olot.

Además, cuenta con un total de veinticinco itinerarios pedestres que transcurren por los lugares más interesantes del parque natural. Para entender, disfrutar y conocer mejor los aspectos más importantes del Parque Natural es necesario visitar los seis espacios museísticos que son a la vez un recurso lúdico y didáctico que ayuda a interpretar el espacio.

Reserva Natural Hayedo de En Jorda - Reserva Natural Fageda d'en Jorda | Hayedo de En Jorda Nature Reserve



Volcán del Croscat. Santa Pau y Olot | Croscat volcano. Santa Pau y Olot





Villa Vieja de Santa Pau | Old Town of Santa Pau



Casa Solà Morales, Olot | Solà Morales House, Olot

“Cocina Volcánica”, en su cocina utilizan productos naturales y de proximidad. Cuenta además con un hotel con capacidad para diecinueve personas decoradas con piezas antiguas restauradas.

Besalú fue en el pasado un importante condado independiente. Con un conjunto histórico artístico medieval de los mejor conservados de Cataluña, entre su rico patrimonio destacan las iglesias del monasterio de Sant Pere y de Sant Vicenç, la fachada de la antigua iglesia hospital de Sant Julià, la románica casa de Cornellà, la sala gótica de la Cúria Real, la judería con el Miqvè y el majestuoso puente románico.

Olot cuenta con un importante patrimonio natural en el que sobresalen cuatro volcanes: el Montsacopa, el Montolivet, la Garrinada y el Bisaroques; los humedales de la Moixina y el singular jardín botánico del Parc Nou. En cuanto al patrimonio monumental hay que nombrar varios edificios modernistas: casa Gayetà-Vila, casa Solà-Morales o casa Masramon y los Claustros renacentistas del Carme que forman parte del recinto de la Escuela de Arte de Olot.

<https://es.costabrava.org/> | <https://es.turismegarrotxa.com/>

Casco histórico de Besalú | Historic center of Besalú



Localidades con mucha historia

Cascos urbanos medievales, arquitectura románica y modernista y pueblos enclavados en espectaculares riscos. Esto es lo encontramos visitando la comarca de La Garrotxa. Pero como se hace imposible hacer un repaso de todos los municipios vamos a centrarnos únicamente en tres de ellos: **Santa Pau, Besalú y Olot.**

Santa Pau conserva una fisonomía y unas características medievales muy marcadas. La Plaza Mayor o Firal dels Bous, la iglesia de Santa María y el castillo de siglo XII son los monumentos más interesantes. Sus callejuelas estrechas te llevan al Portal del Mar que regala impresionantes vistas de los valles de los alrededores.

Otro lugar que es obligado visitar es el restaurante Cal Sastre que mantiene toda la esencia de las antiguas fondas de pueblo. Perteneciente al grupo de restaurantes que forman



Tataki de atún con sésamo y vinagreta de soja, Restaurante Cal Sastre, Santa Pau | Tuna tataki with sesame and soy vinaigrette, Cal Sastre Restaurant, Santa Pau

Located in the province of Girona, La Garrotxa presents two different types of landscapes, to the south the Park Natural of the Volcanic Zone of La Garrotxa with more of forty volcanoes and streams and, to the north, ravines and gorges give shape to an area declared Space of Natural Interest. Holm oaks, oaks and beech trees fill its magnificent forests making this one of the areas most wooded in Catalonia.

Archaeological sites and artistic manifestations such as Romanesque, Renaissance, Baroque, Modernism or contemporary art tell us about the man has passed through these lands since times remote, in addition to beautiful medieval towns, museums, historic roads or festivals and events that make La Garrotxa a cultural and heritage destination of the highest level.

There is no trip that is complete without it is not possible enjoy a varied and delicious gastronomy. At case of La Garrotxa is achieved thanks to the quality of your local products. Delights that you can taste in the restaurants of the region, especially those who have opted for the “Volcanic Kitchen”, a regional cuisine based on a traditional, creative and daring cookbook, which makes grow culinary concerns and curiosities typical of the area.

Garrotxa Volcanic Zone Natural Park

With an area of about fifteen thousand hectares, we are facing the best example of the volcanic landscape of the Iberian Peninsula since it has forty volcanic cones and more than twenty streams.

Among all of them are **Santa's Margarida**. Located in Santa Pau owes its name to the hermitage of Santa Margarida of Romanesque origin and that it is located in the very heart of the volcano. The lunar landscape volcano of **Croscat**, between towns of Santa Pau and Olot was used during twenty-five years for the removal of plaster, which is why the one with that staggered appearance.

A short distance from Olot, the **Montsacopa** volcano played an important role against the French because of their strategic situation that allowed access control to Olot. In addition, it has a total of twenty-five pedestrian itineraries



Hermitage of Santa Margarida. Santa Margarida volcano, Santa Pau | Ermita de Santa Margarida. Volcán Santa Margarida, Santa Pau



Montsacopa volcano, Olot | Volcán Montsacopa, Olot





Square Mayor or Firal dels Bous and church of Santa Maria, Santa Pau |
Plaza Mayor o Firal dels Bous, la iglesia de Santa Maria, Santa Pau

Cannelloni stuffed with sausage with truffle béchamel, Cal Sastre Restaurant, Santa Pau |
Canelón relleno de butifarra con bechamel de trufa, Restaurante Cal Sastre, Santa Pau



that pass through the places most interesting of the natural park.
To understand, enjoy and know better the aspects most important of the Natural Park is necessary visit the six museum spaces that are at the same time a ludic and didactic resource that helps to interpret the space.

Towns with a lot of history

Medieval urban centers, Romanesque architecture and modernist and villages nestled in spectacular crags. This is what we found visiting the region of La Garrotxa. But since it is impossible to make a review of all municipalities we are going to focus only in three of them: **Santa Pau**, **Besalú** and **Olot**.

Santa Pau preserves a physiognomy and some very marked medieval characteristics. Square Mayor or Firal dels Bous, the church of Santa Maria and the 12th century castle are the most important monuments interesting. Its narrow streets lead you to Portal del Mar that offers impressive views of the surrounding valleys.

Another place that is a must visit is the restaurant Cal Sastre that maintains all the essence of the old town inns. Belonging to the group of restaurants with the seal of "Volcanic Cuisine", in their proposal. They use natural products and proximity. It also has capacity for nineteen people decorated with restored old pieces.

Besalú was in the past an important county Independent. With an artistic historical ensemble one of the best preserved in Catalonia, among its rich heritage include the churches of the monastery Sant Pere and Sant Vicenç, the façade of the old hospital church of Sant Julià, the Romanesque house of Cornellà, the Gothic room of the



Romanesque bridge of Besalú | Puente románico de Besalú

Cúria Real, the Jewish quarter with the Miqvé and the majestic Romanesque bridge.

Olot has an important natural heritage in which stand out four volcanoes: the Montsacopa, the Montolivet, la Garrinada and el Bisaroques; the Moixina wetlands and the unique botanical garden from the Parc Nou. Regarding the monumental heritage it is necessary to name several modernist buildings: house Gayetà-Vila, Solà-Morales house or Masramon house and the Renaissance cloisters of Carme that are part from the premises of the School of Art of Olot.

La Garrotxa is one of those environments surprisingly genuine. The natural uniqueness so rare in these latitudes and the strong patrimonial personality leave a deep and pleasant mark on the memory of those who visit it. Those looking for an experience different and enriching here is the ideal place.

<https://es.costabrava.org/>
<https://es.turismegarrotxa.com/>

Cal Sastre Hotel, Santa Pau | Hotel Cal Sastre, Santa Pau



365 DÍAS SIN FIN, PARA
DISFRUTAR DE ESTA
CIUDAD MEDIEVAL, CUNA
DE REYES Y REINAS, DE
REVOLUCIONARIAS Y
ARTISTAS, DE GENTE DE
BIEN Y NO TAN BIEN.
DONDE EL VINO NO SÓLO
SE BEBE Y LA MÚSICA NO
SÓLO SE ESCUCHA...

...VIVE, DESCUBRE, SIENTE...

TORO

INFIINITO

TOROAYTO.ES



MÁLAGA

CIUDAD DE MODA

MALAGA, A CITY OF FASHION

La ciudad se posiciona en el mapa internacional como referente de la cultura de moda, que va más allá de lo frívolo para convertirse en un arte.

The city is positioned on the international map as a benchmark of fashion culture, which goes beyond the frivolous to become a art.

Texto | Text: Patricia Cortés

Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación / Picasa / Mj Original Fotografía / Pablo Souviron Casas / Lorenzo Carnero-Zumapress





Si buscamos el significado de la palabra “cosmopolita” en un diccionario, nos encontramos con que una de las acepciones reza lo siguiente: Dicho de un lugar o de un ambiente: donde confluyen personas de diversas naciones, costumbres, etc.

Es comprensible, por lo tanto, que esta ciudad portuaria de la que tratamos, se haya nutrido de culturas, idiosincrasias y modus vivendi foráneas desde los tiempos en que era llamada Malaka por los fenicios. Todo un elenco de pueblos que han dejado su impronta a través del tiempo y la han convertido en lo que es hoy en día: **UNA CIUDAD DE MODA.**

Málaga es su clima, son sus gentes, Málaga eterna, pero viva y cambiante, siempre Málaga.

En este recorrido por la misma, y centrándonos en ese estilo de vida tan característico suyo y de sus habitantes, queremos repasar los grandes hitos y eventos de la moda malagueña, así como unas puntadas que vienen al caso de cosecha propia.

La primera parada de obligado cumplimiento es el Museo Automovilístico y de la Moda, donde João Magalhães, un afamado coleccionista nacido en un pequeño pueblo cerca de Oporto (Caldas de Vizela) que creció rodeado de ricas telas y vestidos de Balenciaga – diseñador del que su madre era clienta– decidió, hace quince años empezar esta colección de modelos de Alta costura. Colección que, a día de hoy, consta de unos tres mil modelos entre vestidos, sombreros y otras prendas.

Un espacio museístico magistral

El museo, emplazado en una de las imponentes alas del antiguo edificio de Tabacalera, posee también, en un intento de aunar ese savoir faire elitista, una soberbia colección de automóviles de época propiedad también del Sr. João que, junto a los modelos de Alta costura, nos cuentan historias llenas de glamour en cada una de las paradas. Porque eso es lo que a un coleccionista que se precie le gusta: las anécdotas que esconden los objetos.

Podemos encontrar desde un vestido que llevó una pasajera del Titanic, pasando por un Nina Ricci que perteneció a la princesa Isabel de Kent o un Thierry Mugler diseñado para la cantante Diana Ross. Prendas de grandes firmas reconocidas y que aún están en activo como Chanel, Gucci, Versace o Dior y auténticas rarezas de diseñadores como Fortuny, Jean Patou o Lady Duff Gordon.

Al frente, un maravilloso equipo femenino con dos co–directoras y Nawal Debbaj –como curadora del museo– hacen de él un tesoro. Este es, sin duda un buen punto de partida donde empezar este recorrido.



Vestido recuperado del Titanic.
Museo Automovilístico y de la Moda |
Dress recovered from the Titanic.
Automobile Museum and Fashion

La proyección malagueña

Nuestra siguiente cita es una fecha, la de la Pasarela Larios, que se celebra en septiembre. Este año, a causa de la pandemia y por todo lo que conlleva, ha cambiado de emplazamiento y momento, pero esperamos vuelva a su lugar original: Calle Larios. Arteria, epicentro de Málaga desde que se abrió al mundo en el siglo XIX buscando insuflar aire salubre y levantino a los arrabales para evitar epidemias, cuenta con la curiosidad de tener esquinas redondas y amplias ad hoc.

Para saber más sobre esta pasarela, la más larga de Europa, hablamos con María José González de Nueva Moda Producciones. Ella, que fue modelo en su momento, nos cuenta que siempre que pasaba por la emblemática calle, pensaba: “yo tengo que organizar un desfile aquí...” Y con constancia, arduo trabajo y un apoyo incondicional de profesionales del sector entre los que se cuentan empresarios, diseñadores, maquilladores, peluqueros, etc., ese sueño se ha hecho realidad.

Para esta apasionada de la Alta costura, “la moda es cultura. Tanto, que cambia las formas de la sociedad, igual que la sociedad cambia la moda. La cultura de moda es el reflejo de un pueblo y sus habitantes. Es una ‘forma de expresión’: un medio para transmitir un mensaje y para influir en las costumbres. Como si se tratase de un pintor o un escultor, el diseñador hace uso de telas, texturas, colores, formas y proporciones para crear” (sic.)

Por esta pasarela, de más de trescientos metros, desfilan modelos vestidas por los mejores diseñadores malagueños que ponen toda la pasión y el mimo en los detalles que requiere la Alta costura. Montesco, Jesús Segado, Rafael Urquizar o Susana Hidalgo son algunos de los participantes, junto a algunos invitados especiales como Agatha Ruiz de la Prada quien ha participado este año.

Pasarela Larios. Desfile de Agata Ruiz de la Prada | Larios catwalk. Parade of Agata Ruiz de la Prada



Al margen de este importante evento, María José organiza otras pasarelas como son la “Summer Fashion Runway” o “Marbella flamenca” posicionando Málaga en el punto de mira de la moda y dando a conocer el valor, la calidad y el buen hacer de nuestros creadores y artistas. Defiende un optimismo post-pandemia que es su leit motiv. Y es que, según sus palabras “La moda volverá, como siempre lo ha hecho y con un futuro prometedor”.

Y como no hay dos sin tres, visitamos a Manuel Beltrán y su prestigiosa Escuela de Modelos y Diseñadores homónima situada en pleno centro histórico. Todo un cazador de talentos en lo que se refiere a nuevas caras malagueñas. De hecho, nos cuenta entre risas, que descubrió al que fuera posteriormente Mister Mundo, comiendo una palmera de chocolate sentado en un escalón.

Manuel, trabajador incansable, que lleva en la brecha desde los diecinueve años, siempre ha abogado por hacer de Málaga un lugar de moda. Uno de los eventos más importantes que lleva a cabo es el de la elección de la Reina de la Feria de Málaga que se celebra en agosto.



Manuel Beltrán en su escuela de modelaje |
Manuel Beltrán in his modeling school

Pionero en subir a la pasarela personas fuera de los estándares y los cánones de belleza establecidos, ha trabajado con modelos en distintas tallas y edades, aunque nos comenta que es la propia sociedad la que critica esas diferencias: “yo he hecho desfiles curvy y se han parado señoras a decir: ‘Imadre mía, que hace esa gorda ahí arriba!’. Y ese, desgraciadamente, es un trabajo que aún queda por hacer”. En su academia, que se caracterizan por la pluralidad, se puede estudiar teatro, maquillaje, diseño y modelaje entre otras disciplinas, ya que Manuel sigue imparable ampliando su oferta.

Málaga... podría hablaros del Festival de Cine, de sus poetas, de cómo, casi sin querer, se ha convertido en un foco de cultura que ilumina occidente, de su pasado decimonónico de fiestas, lujo y exceso, pero eso, amigos, el tiempo lo dirá.

Mientras tanto, con un ritmo de fox trot resonando en mis oídos, ecos de un pasado glamuroso, cerramos este artículo, no sin cierta melancolía, donde apenas se atisban los encantos de esta ciudad. Y es que el tiempo es corto y las historias; muchas.

<https://museoautomovilmalaga.com/es/>
<http://pasarelalarios.es/>



A masterful museum space

The museum, housed in one of the imposing wings of the old Tabacalera building, also has, in an attempt to bring together that elitist savoir faire, a superb collection of vintage cars also owned by Mr. João who, together with the haute couture models, they tell us full stories of glamor at each of the stops.

Because that is what a self-respecting collector likes: anecdotes that hide the objects. We can find from a dress that wore a passenger of the Titanic, passing by a Nina Ricci that belonged to Princess Elizabeth of Kent or a Thierry Mugler designed for singer Diana Ross. Garments of large recognized firms that are still in active like Chanel, Gucci, Versace or Dior and authentic oddities of designers like Fortuny, Jean Patou or Lady Duff Gordon.

In front, a wonderful women's team with two co-directors and Nawal Debbaj –as curator of the museum– make it a treasure. This is definitely a good starting point where to start this tour.

The Malaga projection

Our next appointment is a date, that of the Catwalk Larios, which is celebrated in September. This year, cause of the pandemic and all that it entails, has changed location and time, but let's hope it returns to its original place: Calle

If we look for the meaning of the word "cosmopolitan" in a dictionary, we find that one of the meanings reads as follows: Said of a place or of an environment: where people from various nations, customs, etc.

It is understandable, therefore, that this city port of which we are dealing, has been nourished by foreign cultures, idiosyncrasies and modus Vivendi since the days when it was called Malaka by the Phoenicians. A whole cast of peoples who have left their imprint through time and have made it the which it is today: **A CITY OF FASHION.**

Malaga is its climate, it is its people, eternal Malaga, but alive and changing, always Malaga. In this tour of it, and focusing on that lifestyle so characteristic of him and his inhabitants, we want to review the great milestones and Malaga fashion events, as well as some stitches that come to the case of homegrown.

The first mandatory stop is the Automobile and Fashion Museum, where João Magalhães, a famous collector born in a small town near Porto (Caldas de Vizela) who grew up surrounded by rich fabrics and dresses of Balenciaga–designer whose mother was a client–decided, fifteen years ago to start this collection of Haute couture models. Collection that, to this day, consists of about three thousand models between dresses, hats and other clothing.



Images of the Automobile and Fashion Museum |
Imágenes del Museo Automovilístico y de la Moda



Images of the Larios Catwalk /
Imágenes de la Pasarela Larios



Larios. Arteria, the epicenter of Malaga since it was opened to world in the nineteenth century seeking to breathe healthy air and levantine to the suburbs to avoid epidemics, he says with the curiosity of having round corners and broad ad hoc.

To know more about this runway, the longest of Europe, we speak with María José González from Nueva Fashion Productions. She, who was a model in her moment of her, she tells us that whenever she passed through the emblematic street, she thought: "I have to organize a parade here..." And with consistency, hard work and a unconditional support of professionals in the sector among businessmen, designers, those who I know makeup artists, hairdressers, etc., that dream has been came true.

For this passionate about Haute Couture, "fashion is culture. So much so that it changes the ways of society just as society changes fashion. The culture of fashion is the reflection of a town and its inhabitants. It is a form of expression; a means of transmitting a message and to influence customs. As if i know be it a painter or a sculptor, the designer makes use of fabrics, textures, colors, shapes and proportions to create" (sic.). Through this walkway, more than three hundred meters long, models parade dressed by the best designers malagueños who put all their passion and care in the details that Haute Couture requires. Montexsco, Jesús Segado, Rafael Urquizar or Susana Hidalgo are some of the participants, along with some guests specials like Agatha Ruiz de la Prada who has participated this year.

On the sidelines of this important event, María José organizes other catwalks such as the "Summer Fashion Runway "or" Flamenco Marbella "positioning Malaga in the spotlight of

fashion and giving know the value, quality and good work of our creators and artists. Post-pandemic which is the leitmotif of it. And it is that, according to her words "Fashion will return, as it always has done and with a promising future"

And since there are not two without three, we visit Manuel Beltrán and its prestigious School of Models and Designers with the same name located right in the center historical. Quite a talent hunter in what I know refers to new Malaga faces. In fact, we laughs that he discovered whoever it was defend an optimism later Mister Mundo, eating chocolate palm tree sitting on a step.

Manuel, fireless worker, who leads in the gap since the age of nineteen, he has always advocated for a make Malaga a fashionable place. One of the most important events that he carries out is that of the election of the Queen of the Malaga Fair to be celebrated in August.

Pioneer in getting people outside the established standards and canons of beauty, has worked with models in different sizes and ages, although she tells us that it is society itself that she criticizes those differences: "I have done curvy shows and ladies have stopped to say: my mother, what are you doing that fat woman up there!". And that, unfortunately, is a work that still needs to be done". At her academy, characterized by plurality, it can be study theater, makeup, design and modeling between other disciplines, since Manuel continues unstoppable expanding the offer of him.

Malaga .. could I tell you about the Film Festival, its poets, of how, almost inadvertently, it has become a focus of culture that illuminates the West, its nineteenth-century past of parties, luxury and excess, but that, friends, time will tell.

Meanwhile, with a fox trot rhythm echoing in my ears, echoes of a glamorous past, we close this article, not without a certain melancholy, where hardly you can glimpse the charms of this city. And is that the time is short and the stories; many.

<https://museoautomovilmalaga.com/es/>
<http://pasarelalarios.es/>



GRAND TOUR DE CATALUÑA

un viaje inspirador
GRAND TOUR OF CATALONIA,
an inspiring trip

Inspirado en los grandes viajes que se llevaban a cabo a mediados del siglo XIX, Grand Tour Catalunya es una interesante propuesta que ofrece la posibilidad de descubrir, vivir, probar y disfrutar de Catalunya. Una excitante experiencia por sus paisajes, su cultura, su tradición, su gastronomía y su arquitectura.

Inspired by the great trips that took place in the mid-nineteenth century, Grand Tour Catalunya is an interesting proposal that offers the possibility of discovering, living, tasting and enjoying Catalonia. An exciting experience for its landscapes, its culture, its tradition, its gastronomy and its architecture.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación



Museo Nacional de Arte de Cataluña | National Museum of Art of Catalonia

Con nombres tan sugerentes como “Viñedos con sabor a mar”, “Al encuentro de la historia”, “Muy cerca del cielo”, “Oda a la naturaleza” y “Del surrealismo al modernismo”, “Grand Tour de Catalunya, un viaje, muchos caminos” es un itinerario circular que conecta el patrimonio, la naturaleza y la gastronomía de Catalunya con el turismo sostenible y responsable como premisa principal y buscando potenciar el descubrimiento de la vida local y de los productos de proximidad.

Del surrealismo al modernismo

Este tramo comienza en Figueres, cuna de la sardana, danza popular catalana, de Salvador Dalí y de Narcís Monturiol, pionero de la navegación submarina mundial. Capital de l'Alt Empordà, se presta a ser recorrida con sosiego hasta llegar al Teatro Museo Dalí. Erigido en un antiguo teatro, fue concebido y diseñado por el propio artista como lugar donde adentrarse en su mundo surrealista y cautivador. Como complemento al teatro-museo, en Dalí Joyas se



Exposición Dalí - Joyas. Figueres | Dalí Exhibition - Jewels. Figueres

exponen más de cuarenta joyas diseñadas por el mismo que se combinan para dar forma a la singular iconografía daliniana a través de sus colores y simbolismos.

Recorrer este bello entorno es una inspiradora experiencia que atraviesa los viñedos de la D.O. Empordà, pasando por el monasterio de Sant Pere de Rodes antes de llegar a Cap de Creus. En el parque natural sobresale el Paraje de Tudela, complejo rocoso de singular morfología que inspiró la obra del genio de Figueres; en Portlligat la casa de Dalí, casas de pescadores que el artista convirtió en taller y Cadaqués, pueblo marinero de ensueño en el que es obligado recorrer las calles de su casco urbano con calma.

Atrás queda la bahía de Roses, el Parque Natural dels Aiguamolls de l'Empordà y las ruinas de Empúries hasta llegar a L'Escala, famosa por sus deliciosas y afamadas anchoas y donde es de obligada visita el Museo de la Anchoa y de la Sal. El Club Nautic L'Escala es un espacio donde compartir experiencias alrededor del mar y en el que podrás dar rienda suelta a tu afición. Con una amplia oferta de actividades deportivas y sociales en el club náutico es posible realizar cursos de vela ligera y de crucero, paddle surf, remo de mar, kayak, J70... y por supuesto, disfrutar de una agradable excursión a bordo de un velero.

El viaje inicia un recorrido por el interior que nos llevará a bellos pueblos medievales como Peratallada, Ullastret, Canapost, La Bisbal d'Empordà, Pals y Púbol, pequeño y bonito pueblo medieval donde Dalí construyó el hogar para su musa más inspiradora, Gala. Nos descubrirá el apasionante mundo de las sidrerías en Palau Sator, admiraremos las calas de Begur, Palafruguell y Calella de Palafruguell con la playa del Candell y descubriremos la más rica gastronomía en los talleres de cocina del Espai del Peix de Palamós.



Teatro Museo Dalí. Figueres | Dalí Theater Museum. Figueres



Excursión por el Golfo de Roses desde L'Escala | Excursion to the Gulf of Roses from L'Escala

Pero Girona merece ser también descubierta a través de sus sabores: el xuixo de crema, los brunyols, quesos con pa amb tomàquet y aceite de oliva o el helado y el chocolate que en la ciudad elaboran los hermanos Roca.

Dejamos la provincia de Girona para adentrarnos en la de Barcelona y la primera parada es el Espacio Natural Protegido de Collsacabra. Tierra de leyendas, estamos ante un privilegiado enclave natural con vertiginosas montañas y cascadas. Desde Tavertet es posible realizar una sencilla excursión en la que admirar los riscos que toman el nombre el pueblo y del pantano del Sau, embalse del río Ter a los pies de la sierra de las Guilleries. A continuación, la ruta nos lleva hasta la industrial Manlleu, a Vic reconocida por sus famosos embutidos y al Espai Montseny de Viladrau, un centro de interpretación sobre el Parque Natural de El Montseny donde descubriremos leyendas sobre brujas y bandoleros.

Acometemos el siguiente y último destino de este tramo, Barcelona. Pero antes se hace un alto en el litoral del Maresme y en poblaciones como Sant Pol de Mar con su playa urbana de Les Escaltes; Canet de Mar donde es parada obligada la Casa-Museo de Domènech i Montaner, uno de los grandes arquitectos modernistas, y degustar las pastas de té conocidas como “vidrieras modernistas”; Arenys de Mar con sus apreciadas gambas que son protagonistas en los más importantes restaurantes y el cementerio de Sinera, curiosa forma de modernismo y elevado a la categoría de poesía por Salvador Espriu. Mataró con la Nau Gaudí, primera obra del arquitecto, el recuerdo a la tradición textil reflejado en casas como la Coll i Regàs y las neules, dulces típicos rellenos de crema catalana y de catanías. En Alella pequeños viñedos se asoman para dar los frutos con los que se elaboran sus vinos, citados por el historiador romano Plinio. Y la Roca Village con más de 140 boutiques al aire libre de firmas de lujo nacionales e internacionales.



Hospital de la Santa Creu i Sant Pau. Barcelona | Hospital of the Holy Cross and Saint Paul

Con la mirada puesta en la ciudad de Girona, la ruta continúa por la costa pasando por localidades turísticas como Tossa del Mar, Lloret de Mar y Blanes. Con más de dos siglos de historia, la antigua Gerunda esta surcada por cuatro ríos, el Ter, el Güell, el Galligants y el Onyar que es frontera natural entre el barrio antiguo medieval, también conocido como “Barri Vell”, y el ensanche medieval llevado a cabo en los siglos XIV y XY, desde el que se puede admirar la estampa más reconocida de la ciudad, sus vistosas casas coloridas.

Plató en el que se rodó algunas de las series de éxito internacional como Juego de Tronos, Girona cuenta con un importante patrimonio monumental en el que destacan su reconocida judería, la catedral gótica de Santa María, el monasterio de Sant Pere de Galligants, los conventos de Sant Domènec y de Sant Josep, las iglesias de Sant Feliu, Sant Nicolau o Sant Daniel o los baños árabes que no son árabes, pues datan de los siglos XII y XIII.



En Barcelona la Ruta Modernista ofrece la posibilidad de descubrir la Casa Batlló, la Pedrera, la Casa Vicens, Sant Pau o el Palacio de la Música Catalana, obras de arquitectos tan importantes como Gaudí o Domènech i Montaner y declarados Patrimonio de la Humanidad. Y en el Passeig de Gràcia, en otro edificio modernista, un taller de cocina enseña a preparar platos como la esqueixada, típica ensalada de bacalao y tomate y crema catalana. Esta primera parte del tramo acaba con un paseo literario que acercará al visitante a algunos escenarios de la obra “La catedral del mar” como es la basílica de Santa María del Mar, en el barrio del Born.

En la visita a Barcelona no podía faltar el Mediterráneo que generosamente surte los mostradores de la red de mercados de Barcelona que, con 43 integrantes, es una de las más grandes del mundo. La ruta descubre algunos de los productos que el mar regala y que es posible admirar también en la cofradía de pescadores, donde al atardecer se puede ver la llegada de los barcos pesqueros y asistir a la subasta de pescado. La propuesta acaba con una excursión a bordo de un catamarán desde el que se tiene una vista completamente diferente de la ciudad.

Todo esto te ofrece Grand Tour Catalunya, un amplio abanico de posibilidades que permite elegir la que mejor colme nuestras inquietudes viajeras.

<https://grandtour.catalunya.com/>
<https://www.catalunya.com/>

With names as suggestive as “Vineyards with taste of the sea”, “In the encounter of history”, “Very close from heaven”, “Ode to nature” and “From surrealism to modernism”, “Grand Tour de Catalunya, a journey, many roads” is a circular itinerary that connects the heritage, nature and gastronomy of Catalonia with sustainable and responsible tourism as the main premise and seeking to enhance the discovery of local life and products of proximity.

From surrealism to modernism

This section begins in Figueres, cradle of the sardana, Catalan folk dance, by Salvador Dalí and Narcís Monturiol, pioneer of underwater navigation world. Capital of l'Alt Empordà, it lends itself to being traveled with calm until arriving at the Museum Theater Dalí. Erected in an old theater, it was conceived and designed by the artist himself as a place where enter its surreal and captivating world. As a complement to the theater museum, Dalí Jewels exhibit more than forty jewels designed by the same that combine to shape the singular Dalinian iconography through its colors and symbolisms.

Touring this beautiful environment is an inspiring experience that crosses the vineyards of the D.O. Empordà, passing by the monastery of Sant Pere de Rodes before reaching Cap de Creus. In the park Natural stands out the Paraje de Tudela, a rocky complex singular morphology that inspired the work of the genius of Figueres; in Portlligat Dalí's house, houses of fifishermen that the artist turned into a workshop and Cadaqués, dream fishing town where it is forced to walk the streets of its urban area with calm down.

Gone is the Bay of Roses, the Natural Park dels Aiguamolls de l'Empordà and the ruins of Empúries until you reach L'Escala, famous for its delicious and famous anchovies and where the Anchovy and Salt Museum. The Club Nautic L'Escala it is a space to share experiences around from the sea and where you can unleash your hobby. With a wide range of activities sports and social activities in the yacht club is possible take courses in sailing and cruising, paddle surfing, sea rowing, kayak, J70..., and of course, enjoy a pleasant excursion aboard a sailboat.



Dalí Exhibition - Jewels, Figueres |
Exposición Dalí - Joyas, Figueres



Tudela area, Cap de Creus | Paraje de Tudela, Cap de Creus

Excursion to the Gulf of Roses from L'Escala |
Excursión por el Golfo de Roses desde L'Escala



The trip begins a journey through the interior that will lead to beautiful medieval towns like Peratallada, Ullastret, Canapost, La Bisbal d'Empordà, Pals and Púbol, nice little medieval town where Dalí built home for his most inspiring muse, Gala. We will discover the exciting world of cider houses in Palau Sator, we will admire the coves of Begur, Palafrugell and Calella de Palafrugell with the Candell beach and we will discover the richest gastronomy in the Espai del Peix cooking workshops of Palamós.

With an eye on the city of Girona, the route continues along the coast passing through towns tourist attractions such as Tossa del Mar, Lloret de Mar and Blanes. With more than two centuries of history, ancient Gerunda It is crossed by four rivers, the Ter, the Güell, the Galligants and the Onyar which is the natural border between the medieval old quarter, also known as “Barri Vell”, and the medieval expansion carried out in the 14th and 10th centuries, from which you can admire the most recognized stamp of the city, its showy colorful houses.

Set in which some of the successful series were filmed internationally as Game of Thrones, Girona has with an important monumental heritage in which its renowned Jewish quarter, the Gothic cathedral of Santa Maria, the monastery of Sant Pere de Galligants, the convents of Sant Domènec and Sant Josep, the churches of Sant Feliu, Sant Nicolau or Sant Daniel or the Arab baths that are not Arab, since they date from the 12th and 13th centuries.

But Girona also deserves to be discovered through its flavors: cream xuixo, brunyols, cheeses with pa amb tomàquet and olive oil or ice cream and chocolate made by the Roca brothers.

We leave the province of Girona to enter the from Barcelona and the first stop is the Natural Space Protected Collsacabra. Land of legends, we are in front of a privileged natural enclave with vertiginous mountains and waterfalls. From Tavernet it is possible go on a simple excursion to admire the cliffs that take the name of the town and the swamp del Seu, reservoir of the river Ter at the foot of the Sierra de la Guillerie. Then the route takes us to the industrial Manlleu, Vic recognized for its famous sausages and Espai Montseny de Villadrau, a center of interpretation on the Natural Park of El Montseny where we will discover legends about witches and bandits.

We undertake the next and last destination of this section, Barcelona. But first a stop is made in the Maresme coastline and in towns such as Sant Pol de Sea with its urban beach of Les Escaletes; Canet of Sea where the House-Museum of Domènech i Montaner, one of the great architects modernists, and taste the well-known tea pastries as “modernist stained glass”; Arenys de Mar with her appreciated prawns that are protagonists in the most important restaurants and the Sinera cemetery, curious form of modernism and elevated to the category of poetry by Salvador Espriu. He killed with the Nau Gaudí, the architect’s first work, the memory of the textile tradition reflected in houses like Coll i Regàs and the neules, typical sweets filled with Catalan cream and from catanias. In Alella small vineyards look out to give the fruits with which their wines are made, cited by the Roman historian Pliny. And the Rock Village with over 140 open-air boutiques from national and international luxury firms.

In Barcelona the Modernist Route offers the possibility to discover Casa Batlló, La Pedrera, Casa Vicens, Sant Pau or the Palace of Catalan Music, works by architects as important as Gaudí or Domènech Montaner and declared a World Heritage Site. And on Passeig de Gràcia, in another modernist building, a cooking workshop teaches how to prepare



Collsacabra Protected Natural Area | Espacio Natural Protegido de Collsacabra



Girona Historic Center | Casco Històric de Girona

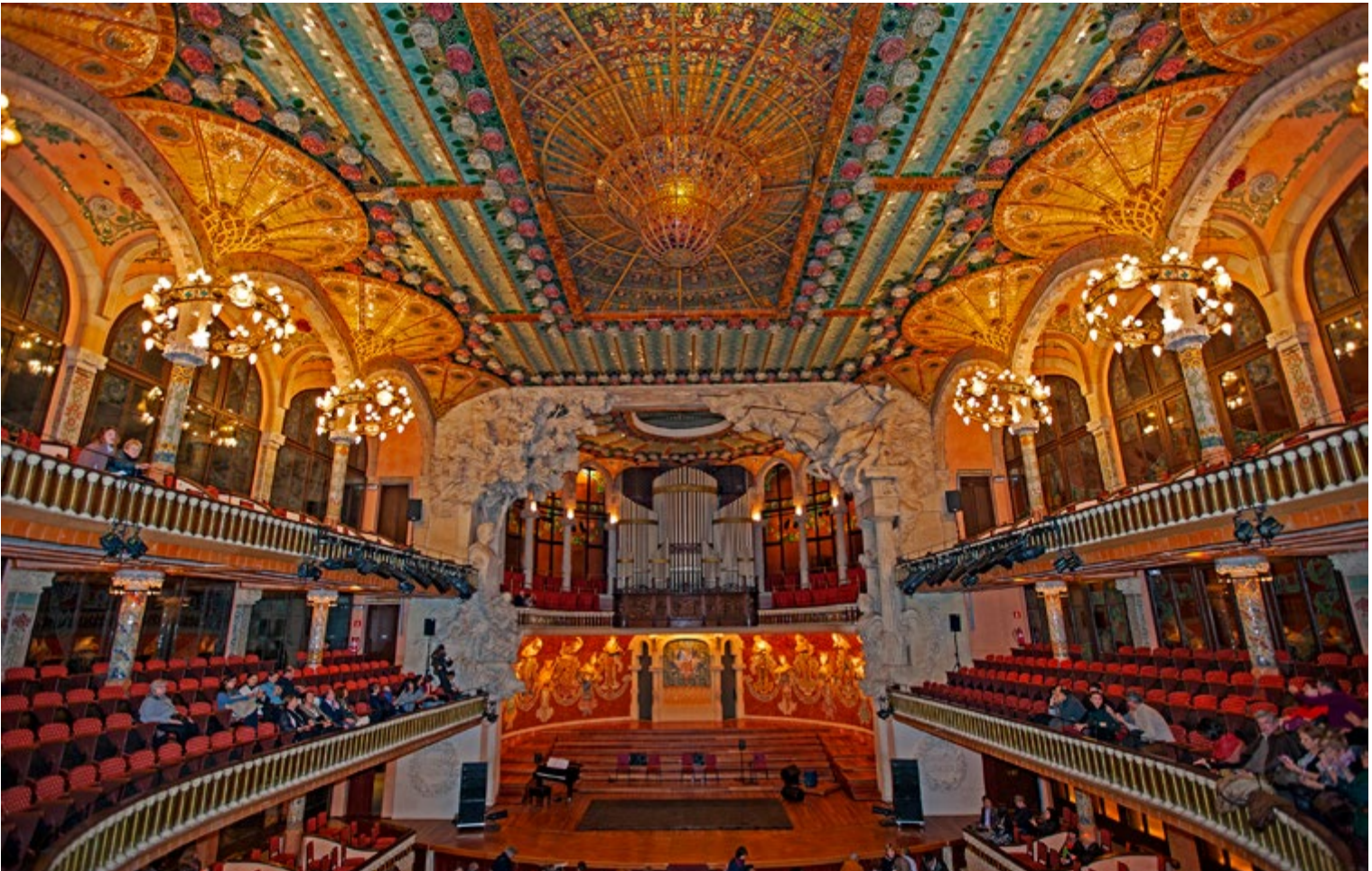


dishes like esqueixada, typical cod and tomato salad and Catalan cream. This first part of the section ends with a literary walk that will bring the visitor closer to some scenes of the play “The Cathedral of the Sea” as is the basilica of Santa María del Mar, in the Born neighborhood. On the visit to Barcelona could not miss the Mediterranean that generously surte the counters of the Barcelona market network that, with 43 members, it is one of the largest in the world. The route discovers some of the products that the sea gives and that it is possible to admire also in the fishermen’s brotherhood, where at dusk. You can watch the arrival of the fishing boats and attend the fish auction. The proposal ends with a excursion aboard a catamaran from which you it has a completely different view of the city.

All this offers you Grand Tour Catalunya, a wide range of possibilities that allows you to choose the one better fill our traveling concerns.

<https://grandtour.catalunya.com/>
<https://www.catalunya.com/>

Catalan Music Palace, Barcelona |
Palacio de la Música Catalana, Barcelona



REQUENA

el paraíso del cava valenciano
the paradise of valencian cava



Es el corazón de una de las zonas vitivinícolas españolas de mayor tradición. Llamada en ocasiones la “Valencia Castellana” por su ubicación a 70 km del Mediterráneo, pero con clima continental, la combinación de su altitud y una diferencia térmica de casi 20 grados entre el día y la noche, dan como resultado un territorio dominado por el paisaje de uvas de gran calidad y con singularidades muy acusadas destinadas a la elaboración de cavas de referencia en el mundo.

It is the heart of one of the wine-growing areas more traditional Spanish. Call in sometimes the “Valencia Castellana” for its location seventy kilometers from the Mediterranean but with continental climate, the combination of its altitude and a thermal difference of almost 20 degrees between day and night, they result in a territory dominated by the landscape of grapes of high quality and with very pronounced singularities destined to the elaboration of cavas of reference in the world.

Texto | Test: Mar Romero





Viñedo Pago de Tharsys | Pago de Tharsys Vineyard

Requena es el único territorio de la Comunitat Valenciana reconocido desde 1982 por la Denominación de Origen Cava para elaborar este producto que podría certificarse en su totalidad en ecológico por sus condiciones climáticas, irrepetibles en otro lugar de España. Aquí se elaboran cava desde que hace más de cuatro décadas un grupo de viticultores que pleitearon para conseguir el reconocimiento de 'territorio cava'.

Con la llegada del siglo XXI el sector del cava en Requena ha multiplicado exponencialmente su presencia en el mercado, y cuando en 2004 se propagó por España el veto al cava catalán, las previsiones de consumo se desbordaron. Ante ese desmedido crecimiento se constituyó la Asociación

de Elaboradores de Cava de Requena, presidida por Emilio Expósito (uno de los propietarios de la bodega Dominio de la Vega y, en su día, responsable junto a otros socios de que Requena entrase en la DO Cava). Su objetivo principal es potenciar la imagen de calidad de sus espumosos y promocionar el origen de Requena como cuna de los cavas valencianos.

Para producir sus espumosos, las bodegas recurren a variedades de uva bien implantadas en el término de Requena como las blancas Macabeo y Chardonnay y las tintas Garnacha y Pinot Noir, repartándose en unas cuatro mil hectáreas de viñedo para producir algo más de ocho millones y medio de botellas.

Tradición vitivinícola

Torre Oria fue la primera bodega en hacer cava fuera de la región de Penedès y es la bodega más antigua de la Comunitat Valenciana fundada en 1897. Actualmente se posiciona en los primeros puestos del ranking de facturación de la zona con treinta y cinco millones de euros. Eloy Bautista, su director general confiesa que su misión es ofrecer calidad, precio y servicio al consumidor final, elaborando cuatro marcas de cava que suponen el 20% de la producción de la firma. “*Creo muchísimo en la Macabeo de esta zona*” afirma, la variedad con la que elaboran su Torre Oria Brut el cava de mayor venta dedicado al mundo de la exportación para competir con el prosecco italiano. La variedad garnacha la dedican a su Brut Rosado y la Chardonnay como monovarietal para uno de sus cavas más destacados.

En esa tradición también ha habido espacio para las cooperativas que han sabido potenciar y ofrecer al mercado cavas de calidad como el **Grupo Coviñas**, que nació durante los años 60 del pasado siglo, tras la unión de los viticultores de diez cooperativas. Hoy es la bodega líder de la D.O. Utiel Requena, elaborando su primer cava en 2007. El cava reserva de la firma se llama Aula, un Brut Nature de larga crianza que ha sido reconocido en todas sus añadas entre los mejores de España, contando además con una excepcional relación calidad-precio.

Algo parecido sucede con **Unión Vinícola del Este**, la firma que ha revolucionado el cava valenciano desde que se asentara en Requena en el año 2006, apostando desde los inicios por el producto ecológico con cuatro marcas propias. Vega Medien es su gama principal con una línea también vegana. El Rosé Brut, un monovarietal de garnacha y su Brut Nature de Macabeo y Chardonnay son sus referencias más destacadas. Con muchos años de experiencia a sus espaldas, un grupo de viticultores y bodegueros expertos en la elaboración de vinos y cavas, decidió crear **Dominio de la Vega** en 2001, una bodega familiar que, elaborando referencias de altísima calidad, se ha convertido en una de las grandes firmas de este territorio, ocupando en numerosas ocasiones los puestos de honor dentro de los mejores espumosos del mundo, gracias al equipo que dirige su director técnico Dani Expósito. Su cava Expression Brut 2018 es una clara apuesta por la variedad Macabeo. También elaboran el Reserva Especial 2016, el Cuvée Prestige 2017, el Reserva Especial Rosé y el Authentique.



Bodega Torre Oria | Torre Oria Winery

La apuesta enoturística

Es el valor añadido que se suma a la imagen moderna de vinos como los que se elaboran en **Hispano Suizas**, una de las firmas de referencia dentro del mundo del cava valenciano a golpe de productos premium. Un proyecto que capitanean de manera brillante Pablo Ossorio y Rafa Navarro. Su bodega se levanta a las afueras de Requena en un edificio dos veces centenario convertido en un pequeño y exclusivo hotel rural desde el que sólo se ven viñedos a través de cualquiera de sus ventanas. Siempre abierta para atender visitas, compras y catas, también dispone de alojamiento con sus cinco habitaciones que hacen sentirse al enoturista como un bodeguero más durante su estancia. La variedad Pinot Noir es uno de los éxitos de la bodega. Cavas como el Tantum Ergo Rosé ha sido considerado el mejor cava rosado de España en innumerables ocasiones que, junto con el Tantum Ergo, representan excepcionales cavas bien abrigados por sus hermanos mayores Tantum Ergo Vintage y el Exclusive que sale al mercado tras ciento veinte meses de envejecimiento en botella magnum. Un cava diferente a todo, que reta el paso del tiempo y que se aleja de los cánones comerciales.



Cavas de Hispano Suizas | Hispano Suizas Cavas

La casa rural de la bodega **Pago de Tharsys**, otra de las grandes del cava valenciano que nació con el impulso de Vicente García y Ana Suria, se construyó sobre un antiguo molino harinero para complementar la experiencia vitivinícola de quienes quieran conectar con el campo y la vida de la bodega. Rodeada de doce hectáreas de viñedo, olivos y almendros, sus vistas ofrecen un pequeño lago donde conviven patos, tortugas y multitud de pájaros.

Bodega emblemática y pionera en la elaboración de cavas de calidad como su Pago de Tharsys Rosé Brut Nature, un monovarietal de garnacha y su Brut Nature Reserva elaborado a partir de uvas chardonnay, siempre ha brillado por su original imagen, sus cuvées de larga crianza y su férreo compromiso por el medio ambiente y el cultivo ecológico.

La singularidad de esta tierra y sus posibilidades también atrajeron a Julián y María José López-Peidro de tal manera que en 1990 emprendieron un proyecto realmente ambicioso para elaborar vinos y cavas de calidad. Con una finca excepcional y una rehabilitación llevada a cabo con un gusto notable, han logrado convertir su bodega **Chozas Carrascal** en una de las más bellas de la Comunitat Valenciana y en lugar de peregrinación para los winelovers atraídos por vinos y cavas singulares como el Roxanne y el Chozas Carrascal-Brut Nature Reserva, ambos elaborados con Chardonnay y Macabeo. Hoy son sus hijos María José y Julián López-Peidro los que llevan las riendas y en los que recae el futuro de la bodega.

Ofrecen experiencias Premium como un wine tour, un Museo de Etiquetas, baños de vino en pareja o tratamientos corporales y faciales con una línea propia de productos cosméticos.

La mayoría de estas bodegas pertenecen a la Ruta del Vino Utiel-Requena que ofrece programas de visitas y degustaciones del cava valenciano. Un producto que sigue su potencial de crecimiento y que ha conseguido optimizar su imagen de calidad. Lo cierto es que estos espumosos están cada vez más consolidados en el mercado con la ayuda de un consumidor que les demuestra su fidelidad desde hace tiempo.

<https://www.torreoria.com/es/> - <https://covinas.com/> - <https://uveste.es/> - <https://dominiodelavega.com/>
<https://bodegashispanosuizas.com/> - <https://pagodetharsys.com/> - <https://chozascarrascal.com/>

Sala de barricas de Dominio de la Vega | Barrel room of Dominio de la Vega



Bodega Chozas Carrascal | Chozas Carrascal Winery





Cava de Requena desks /
Pupitres Cava de Requena

Requena is the only territory in the Region Valencian recognized since 1982 by the Denomination of Origin Cava to make this product that could be fully certified in ecological due to its climatic conditions, unrepeatable elsewhere in Spain. Here cava is made from that more than four decades ago a group of winegrowers who sued for get the recognition of 'cava territory'. With the arrival of the 21st century, the cava sector in Requena has exponentially multiplied its presence in the market, and when in 2004 propagated in Spain the veto of Catalan cava, the consumption forecasts overflowed. Before that excessive growth, the Association of Producers of Cava de Requena, chaired by Emilio

Expósito (one of the owners of the winery Dominio de la Vega and, in his day, responsible together with other partners that Requena entered the DO Cava). Its main objective is to enhance the quality image of its sparkling wines and promote the origin of Requena as the cradle of Valencian cavas. To produce their sparkling wines, the wineries resort to grape varieties well established in the term of Requena as the white Macabeo and Chardonnay and Garnacha and Pinot Noir reds, distributed in about four thousand hectares of vineyards to produce just over eight and a half million bottles.

Wine tradition

Torre Oria was the first winery to make cava outside of the Penedés region and is the oldest winery in the Valencian Community founded in 1897. It is currently positioned at the top of the billing ranking of the area with thirty-five millions of euros. Eloy Bautista, its CEO confesses that his mission is to offer quality, price and service to the final consumer, developing four brands

of cava that represent 20% of the production of the firm. "*I believe a lot in the Macabeo of this area*" affirms, the variety with which they make their Torre Oria Brut, the best-selling cava dedicated to the world of export to compete with Italian prosecco. The Garnacha variety is dedicated to their Brut Rosado and the Chardonnay as a single varietal for one of their cavas most prominent. In that tradition there has also been room for cooperatives that have known how to promote and offer quality cavas market such as **Grupo Coviñas**, which was born during the 60s of the last century, after the union of the vine growers of ten cooperatives. Today is

Cavas from Bodegas de Grupo Coviñas | *Cavas de Bodegas de Grupo Coviñas*



Pablo Osorio, Hispano Suiza Winery | *Pablo Osorio, Bodega Hispano Suiza*

With many years of experience behind him, a group of winegrowers and winemakers who are experts in production of wines and cavas, decided to create **Dominio de la Vega** in 2001, a family winery that, elaborating references of the highest quality, it has been become one of the great firms of this territory, occupying on numerous occasions the places of honor among the best sparkling wines of the world, thanks to the team led by its director technician Dani Expósito. Your Expression Brut 2018 cava is a clear commitment to the Macabeo variety. Too make the 2016 Special Reserve, the Cuvée Prestige 2017, the Reserva Especial Rosé and the Authentique.

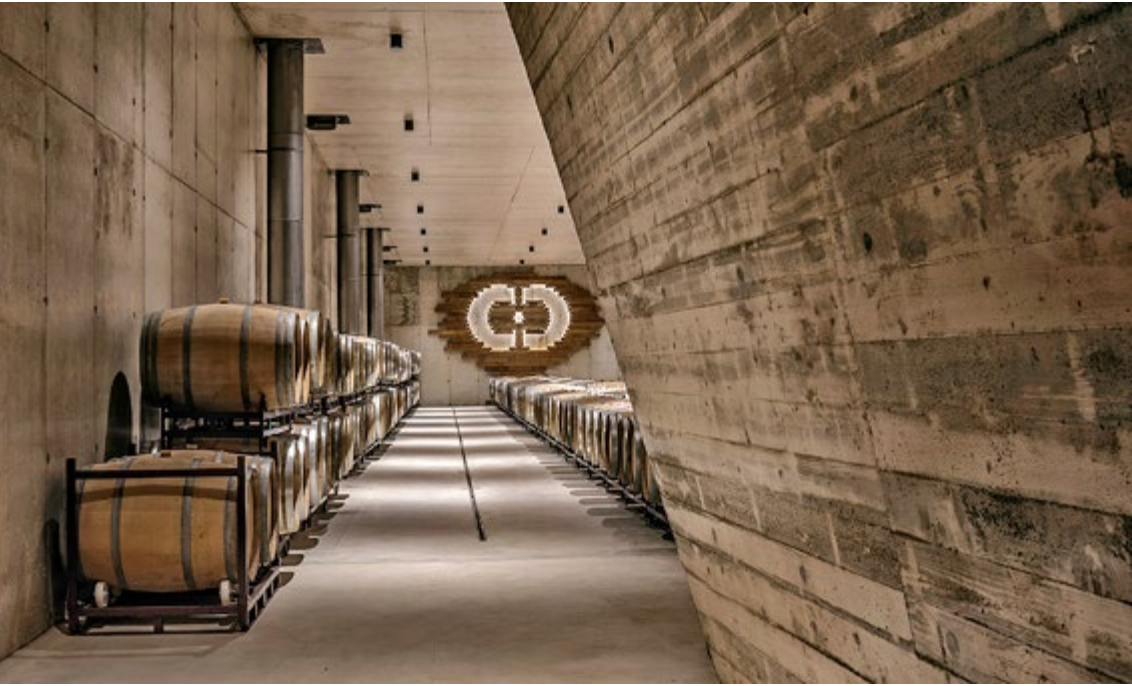


Hispano Suizas Winery | *Bodega Hispano Suizas*

The uniqueness of this land and its possibilities they also attracted Julián and María José López-Peidro in such a way that in 1990 they undertook a project really ambitious to produce wines and cavas from quality. With an exceptional farm and a rehabilitation carried out with remarkable taste, they have achieved turn their **Chozas Carrascal** winery into one of the most beautiful in the Valencian Community and instead of pilgrimage for winelovers attracted by wines and Singular cavas such as Roxanne and Chozas Carrascal-Brut Nature Reserva, both made with Chardonnay and Macabeo. Today his children are María José and Julián López-Peidro those who take the reins and in the that the future of the winery lies. They offer Premium experiences such as a wine tour, a Label Museum, wine baths for couples or body and facial treatments with its own line of cosmetic products.

Most of these wineries belong to the Ruta del Utiel-Requena wine that offers visit programs and Valencian cava tastings. A product that follows its growth potential and that it has achieved optimize your image quality. The truth is that these sparkling wines are increasingly consolidated in the market with the help of a consumer who it has proven its loyalty for a long time.

<https://www.torreoria.com/es/>
<https://covinas.com/>
<https://uveste.es/>
<https://dominiodelavega.com/>
<https://bodegashispanosuizas.com/>
<https://pagodetharsys.com/>
<https://chozascarrascal.com/>



Chozas Carrascal Winery | *Bodega Chozas Carrascal*

María José and Julián López-Peidro. Chozas Carrascal Winery |
María José y Julián López-Peidro. Bodega Chozas Carrascal

The wine tourism bet

It is the added value that adds to the modern image of wines such as those made in **Hispano Suizas**, one of the leading firms in the world of Valencian cava with premium products. A project led brilliantly by Pablo Ossorio and Rafa Navarro. Its cellar rises at outskirts of Requena in centenary turned into a small and exclusive rural hotel from which only vineyards can be seen through from any of your windows. Always open to attend visits, purchases and tastings, it also has accommodation with its five rooms that make feel the wine tourist as one more winemaker a building twice during their stay.

The Pinot Noir variety is one of the successes of the store. You dig like the Tantum Ergo Rosé has been considered the best rosé cava in Spain in innumerable occasions that, together with the Tantum Ergo, they represent exceptional well-sheltered cellars by his older brothers Tantum Ergo Vintage and the Exclusive released after 120 months aging in magnum bottle. A cava different from everything, that challenges the passage of time and that away from commercial royalties.

The rural house of the **Pago de Tharsys** winery, another of the greats of the Valencian cava that was born with the impulse by Vicente García and Ana Suria, it was built on a old flour mill to complement the wine experience of those who want to connect with the field and the life of the winery. Surrounded by twelve hectares of vineyards, olive and almond trees, its views they offer a small lake where ducks coexist, turtles and a multitude of birds.

Emblematic and pioneering winery in the elaboration of quality cavas such as their Pago de Tharsys Rosé Brut Nature, a monovarietal of Garnacha and its Brut Nature Reserva made from Chardonnay grapes, has always shone with its original image, its cuvees long-aged and his strong commitment to the environment and organic farming.





@RealEscuela

www.realescuela.org

UN MUNDO EL CABALLO

*El rastro imborrable de una tradición milenaria,
la fusión del caballo y el arte andaluz.*

REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE
JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ



FUNDACIÓN REAL ESCUELA
ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE


Junta de Andalucía


Andalucía
DEJA HUELLA



JOALI MALDIVES

LA ALEGRIA DE VIVIR THE JOY OF LIVING

Joali Maldives es uno de los resorts más sofisticados y exclusivos de las Maldivas. En un entorno ideal para disfrutar de la alegría de vivir o “joei de vivre”, de ahí su nombre, fue inaugurado a finales de 2018 y esta ubicado en la isla de Muravandhoo.

Joali Maldives is one of the most sophisticated resorts and exclusive to the Maldives. In an ideal environment for enjoy the joy of living or “joei de vivre”, hence its name, it was inaugurated at the end of 2018 and this located on the island of Muravandhoo.

Texto | Text: Elena Figueroa

Arte y sostenibilidad van de la mano en este resort que cuenta con setenta y tres elegantes villas y residencias privadas situadas en la misma playa, en las que la imaginación se percibe en su exquisita arquitectura y en los interiores de Autobany el Studio Glitt de Tokyo. Único hotel de arte inmersivo en las Maldivas, cuenta con una colección de arte de hasta trece artistas internacionales como el neoyorkino Misha Khan, el artista de Ciudad De Cabo Porky Hefer, y el español Nacho Carbonell, quienes fueron cuidadosamente seleccionados por los expertos Ala Onur y Zeynep Ercan, del estudio No LaB. Diseñado y dirigido por una mujer, la empresaria turca Esin Gural Argat, los toques femeninos se reflejan en todas partes, desde grifos de color oro rosado y lavabos de mármol hasta minibibliotecas de libros de inspiración femenina en las villas.

Muy implicada en ayudar a empoderar a las mujeres en las Maldivas, Esin y su equipo en JOALI se han comprometido a contratar a mujeres locales a todos los niveles, desde limpiadoras de playas hasta personal directivo.

Su ubicación, primer punto a favor

Situado al norte de las Maldivas, en el atolón de Raatun, uno de los más grandes y profundos del mundo, albergando una gran cantidad de vida marina. Es el lugar ideal para la práctica del buceo y del snorkel, además de regalar a los huéspedes la posibilidad de disfrutar de playas de arena blanca y cristalinas aguas azules. Y para preservar el maravilloso ecosistema de su privilegiada ubicación, Joali Maldives fue diseñado respetando cada árbol y cada planta existentes en la isla.

Exclusivas villas que cuentan historias

Todas y cada de las setenta y tres villas que forman Joali Maldives fueron inspiradas por historias individuales y diseñadas para transportar al huésped a un viaje sensorial a través de la artesanía, la biblioteca en las habitaciones, el diseño reflexivo y las obras de arte.

Acaparando todo el protagonismo, la Residencia Privada en el agua con casi 500 metros cuadrados repartidos en tres dormitorios, tres vestidores, dos salas de estar, dos impresionantes piscinas infinitas, cuenta, además, con servicio de mayordomo y valet -ayuda de cámara- y un Dhoni de guardia. Y la Residencia Privada Duplex en la playa cuenta con más de 500 metros cuadrados, cuatro habitaciones con capacidad hasta para ocho personas, servicio de mayordomo y valet y un buggy con conductor a disposición de los huéspedes en cualquier momento.

Un viaje por la gastronomía del mundo

Joali Maldives propone con una interesante oferta gastronómica en colaboración con reconocidos chefs de estrella Michelin como Theodor Falser o Takagi Kazuo, cuidadosamente estudiada que permite disfrutar de una selección de sabores de diferentes partes del mundo.

Saoke Restaurant: el primero en las Maldivas que lleva el sello de Noriyoshi Muramatsu, prestigioso arquitecto japonés de restaurantes.

Vandhoo Restaurant: una experiencia gastronómica que abarca los sabores del sudeste asiático, China, el Mediterráneo y el Levante.

Her Kitchen: experiencia culinaria diseñada para que los huéspedes aprendan a cocinar y a disfrutar de las recetas locales de las Maldivas.

Bellinis: un pedazo de Italia en las Maldivas con el chef italiano Theodor Falser a los mandos de los fogones.

Mura Bar: lugar ideal para disfrutar de cócteles espumosos y bocados ligeros que cuenta además con salón de whisky y puros.

La tienda de chocolates y helados: dulces artesanales y helados elaborados con nitrógeno líquido a la vista de los huéspedes.

Cenas personalizadas: un menú especial para ser disfrutado en cualquier lugar, en un banco de arena privado, una casa de árbol de inmersión artística...

TUH'U: cocina del Levante europeo en la arena bajo palmeras iluminadas y cielos estrellados.

Piscina de Restaurante Mura | Mura Restaurant Pool



Dormitorio de Beach Villa | Beach Villa Bedroom



Heron Chair by Porky Hefer | Heron Chair by Porky Hefer



Vista aérea de Joali Maldives | Aerial view of Joali Maldives



Restaurante Saoke, Mesa Teppanyaki | Saoke Restaurant, Teppanyaki table



Haciendo yoga con las mejores vistas | Doing yoga with the best views

Practicando deportes acuáticos en la playa | Practicing water sports on the beach

Momentos únicos

Joali Maldives sabe proporcionar esos momentos únicos e inolvidables gracias a atractivos planes como el snorkel con mantas raya, el wakeboard, las excursiones en yate y dhoni fletados, además de los encuentros con comunidades locales. Y para los más pequeños, interesantes actividades con los nativos que se convierten en narradores de historias locales, búsqueda de tesoros interactivos alrededor del resort y clases de cocina para los pequeños chefs.

No podemos pasar por el alto el spa de Joali, que gestionado por la marca Espa, es un refugio de bienestar inspirado en los alrededores tropicales, con la misión de reconectar la mente y el cuerpo.

www.joali.com



Ocean Residence. Friends dinner | Ocean Residence. Cena de amigos



Art and sustainability go hand in hand at this resort which has seventy-three elegant villas and private residences located on the beach, in the that the imagination is perceived in its exquisite architecture and interiors at Autobany el Studio Glitt from Tokyo. The only immersive art hotel in the Maldives, has an art collection of up to thirteen international artists like the New Yorker Misha Khan, Cape Town artist Porky Hefer, and the Spanish Nacho Carbonell, who were carefully selected by Ala experts Onur and Zeynep Ercan, from the No LaB study. Designed and run by a woman, Turkish businesswoman Esin Gural Argat, feminine touches are reflected in everywhere from rose gold faucets and marble sinks to mini-libraries of books by feminine inspiration in the villas. Very involved in helping to empower women in the Maldives, Esin and her team at JOALI have committed to hiring local women at all levels, from beach cleaners to executive staff.

Its location, the first point in favor
Located north of the Maldives, on the Raa Atoll one of the largest and deepest in the world, harboring a large amount of marine life. Is he ideal place for diving and



Mura Restaurant Pool | Piscina de Restaurante Mura

snorkelling, in addition to giving guests the possibility of enjoy white sand beaches and crystal clear waters blue and to preserve the wonderful ecosystem ofb its privileged location, Joali Maldives was designed respecting each tree and each plant existing in the Island.

Exclusive villas that tell stories
Each and every one of the seventy-three villas that make up Joali Maldives were inspired by stories individual and designed to transport the guest to a sensory journey through crafts, the library in the rooms, thoughtful design and artwork art. Taking center stage, the Residence Private on the water with almost 500 square meters divided into three bedrooms, three dressing rooms, two living rooms, two stunning infinity pools, it also has butler and valet service -camera assistant- and a Dhoni on duty. And the Duplex Private Residence on the beach has more 500 square meters, four rooms with capacity for up to eight people, butler and valet and a buggy with driver to available to guests at any time.

Villa with outdoor pool | Villa con piscina al aire libre



A journey through the gastronomy of the world Joali Maldives proposes with an interesting offer gastronomic in collaboration with renowned chefs Michelin star like Theodor Falser or Takagi Kazuo, carefully studied that allows enjoy a selection of different flavors parts of the world.

Saoke Restaurant: the first in the Maldives to carry the hallmark of Noriyoshi Muramatsu, prestigious Japanese architect of Restaurant **Vandhoo Restaurant:** a gastronomic experience that encompasses the flavors of Southeast Asia, China, the Mediterranean and the Levant.

Vandhoo Restaurant | *Restaurante Vandhoo*



Her Kitchen: culinary experience designed for guests to learn to cook and enjoy local recipes from the Maldives.

Bellinis: a piece of Italy in the Maldives with Italian chef Theodor Falser at the controls of the stoves.

The Mura Bar: ideal place to enjoy Sparkling cocktails and light bites that count also with whiskey and cigars room.

The store of chocolates and ice cream: artisan sweets and ice cream made with liquid nitrogen in view of the guests.



Romantic dinner on the beach of Mura | *Cena romántica en la playa de Mura*



Guaranteed fun on the beach | *En la playa diversión asegurada*

Personalized dinners: a special menu to be enjoyed anywhere, on a bench private sand, a soaking tree house artistic...

TUH'U: cuisine of the European Levant in the sand under lighted palm trees and starry skies.

Unique moments

Joali Maldives knows how to provide those moments unique and unforgettable thanks to attractive plans such as snorkeling with manta rays, wakeboarding, excursions by chartered yacht and dhoni, in addition to the meetings with local communities. And for the most small, interesting activities with the natives who become local storytellers, interactive treasure hunt around the resort and cooking classes for the little chefs. We can't miss Joali's spa, which managed by the Espa brand, it is a refuge for wellness inspired by tropical surroundings, with the mission to reconnect the mind and body.

www.joali.com

Romantic yacht excursion | *Excursión romántica en yate*



Relaxing thermal treatment | *Relajante tratamiento termal*



MAS FALGARONA

UN ACOGEDOR RINCÓN ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA A COZY CORNER BETWEEN SEA AND MOUNTAIN

En un entorno natural privilegiado donde los verdes, ocre y rojizos se mezclan con el azul del cielo como si de la paleta de un pintor posimpresionista se tratase, se encuentra Mas Falgarona.

In a privileged natural environment where greens, ocher and reddish mix with the blue of the sky like if from the palette of a post-impressionist painter In any case, is Mas Falgarona.

Texto | Text: Elena Figueroa

Fotografía | Photography: Martí Artalejo / Josep Algans Colls / Mas Falgarona



Allí donde termina la llanura para dar paso a las montañas encontrarás una masía del siglo XVII convertida hoy en hotel boutique ideal para descansar y relajarte. Situado en el pueblo de Avinyonet de Puigventós, a poco más de cuarenta kilómetros de la capital, Girona, Mas Falgarona es el lugar perfecto para descubrir el Empordà más desconocido, ese que sorprende y cautiva. El edificio de gruesas paredes de piedra, con amplias salas abovedadas y rotundas bigas de madera fue restaurado respetando su esencia más pura y decorado con un personal estilo.

¿Pero que es lo que buscan los huéspedes en Mas Falgarona? La respuesta es sencilla: un refugio donde desconectar disfrutando de su relajante spa, leyendo un buen libro a la siempre agradecida sombra de un árbol o dando un agradable paseo hasta el huerto ecológico. Pequeñas pero intensas experiencias que hacen que muchos de ellos repitan año tras año.

Sugerentes rincones
para disfrutarlos |
Suggestive corners to
enjoy them



Habitaciones con nombres de montañas

En las habitaciones de Mas Falgarona la hospitalidad y el confort van de la mano. Catorce habitaciones –ocho suites y seis habitaciones dobles– y una villa decoradas con mimo, son acogedoras y con una marcada personalidad, siendo además diferentes unas de las otras.

Habitaciones con el encanto de las antiguas casas solariegas ampurdanesas como en la Doble Estándar y la Doble Superior; con una acogedora sala de estar y con una terraza en la que desayunar mientras se disfruta de la montaña del Montgrí y de la llanura del Empordà si hablamos de la Junior Suite; espaciosa y agradable con una vista privilegiada de la garriga del Empordà en la Suite; otras que son puertas abiertas a la naturaleza pero con la privaci-

dad garantizada y donde se disfruta de un ambiente de serenidad que solo puedan dar las tres Suite Jardín; la Suite Deluxe Cap de Creus decorada con mobiliario de diseño contemporáneo que lleva la firma de grandes marcas y la Suite Deluxe Cadaqués que ofrece confort, calidad y elegancia y que cuenta con una espaciosa y luminosa sala de baño y una terraza-solárium.

Y por último la Villa Deluxe Empordà. Situada en el entorno más discreto y reservado de Mas Falgarona, cuenta con un gran salón comedor y una completa cocina, además de un espacioso dormitorio con cama King Size. En la parte posterior, un jardín privado con comedor exterior y hamacas, sauna y ducha exterior con zona de solárium hace las delicias del huésped más exigente.

Agradable suite doble | Pleasant double suite



Un Spa en un pajar

El pajar de la antigua masía ha sido completamente reformado para acoger un spa único. Manteniendo su apariencia exterior, la rehabilitación corrió a cargo de la arquitecta Joana Argerich, mientras que la decoración ha sido obra del estudio de interiores Júlia Brunet. Gracias a la singularidad del edificio y a los materiales empelados es posible disfrutar de paz y bienestar en un ambiente moderno y confortable, destacando la planta baja, desde donde es posible admirar unas increíbles vistas de la garriga del Empordà mientras se disfruta de la piscina con hidrojets.

Cocina tradicional y moderna, saludable y exquisita

Con el producto de calidad y de proximidad –sus proveedores son pequeños productores del entorno– como esencia, en Mas Falgarona las frutas y verduras que crecen a pocos metros, en el huerto ecológico, llenan las despensas del restaurante, que en las manos del chef se convierten en deliciosas y modernas elaboraciones. Una cocina con sabores bien definidos y elaborada con técnicas que permiten saborearla, protegiendo siempre la calidad de los productos. Como resultado, cada día diseñan una carta en la que sus platos son un completo y variado mapa gastronómico del Empordà.

Y como acompañamiento perfecto para degustar estas delicias, una gran bodega provee a los comensales de la mejor selección de vinos del Empordà. La privilegiada situación de Mas Falgarona hacen de este hotel boutique el lugar ideal no solo para descansar, sino también, para descubrir todas las maravillas del Ampurdán. Además de Girona, Roses o Figueras con su interesante oferta cultural y de ocio, muy cerca se encuentran lugares que no podemos perdernos; Cap de Creus, Cadaqués, Sant Pere de Rodes o el yacimiento arqueológico de Ampurias. Sin olvidar festivales de música como el de Peralada, Schubertiada de Vilabertrán o la Acústica de Figueras o los campos de golf Torremirona, Golf Peralada y PGA de Caldes.

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



Piscina con hidrojets en el Spa de Mas Falgarona | Pool with hydrojets at the Mas Falgarona Spa





When the sun goes down, Mas Falgarona acquires a beauty different | Al caer el sol Mas Falgarona adquiere una belleza diferente

Where the plain ends to make way for the mountains you will find a 17th century farmhouse today converted into a boutique hotel ideal to rest and relax. Located in the town of Avinyonet de Puigventós, just over forty kilometers from the capital, Girona, Mas Falgarona is the perfect place to discover the most unknown Empordà, that which surprises and captivates. The building with thick walls of stone, with wide vaulted rooms and round beams of wood was restored respecting its essence more pure and decorated with a personal style. But what are guests looking for at Mas Falgarona? The answer is simple: a refuge where disconnect enjoying your relaxing spa, reading a good book in the ever grateful shadow of a tree or taking a pleasant walk to the orchard ecological. Small but intense experiences that they make many of them repeat year after year.

Rooms named after mountains
In the rooms of Mas Falgarona the hospitality and comfort go hand in hand. Fourteen rooms –eight suites and six double rooms– and a villa decorated with care, are cozy and with a marked personality, being also different from each other. Rooms with the charm of the old manor houses of the Empordà as in the Double Standard and the Double Superior; with a cozy living room and with a terrace where you can have breakfast while enjoy the Montgrí mountain and the plain of the Empordà if we talk about the Junior Suite; spacious and pleasant with a privileged view of the garrigue of the Empordà in the Suite; others that are doors open to nature but with guaranteed privacy and where you can enjoy an atmosphere of serenity that they can only give the three Garden Suites; the Deluxe Suite Cap de Creus

decorated with designer furniture contemporary that bears the signature of big brands and the Cadaqués Deluxe Suite that offers comfort, quality and elegance and that has a spacious and brightbathroom and a terrace-solarium.
And finally the Villa Deluxe Empordà. Located in the more discreet and reserved environment of Mas Falgarona, It has a large dining room and a complete kitchen, plus a spacious bedroom with bed King Size. At the back, a private garden with outdoor dining room and hammocks, sauna and outdoor shower with solarium area delights the guest more demanding.

A Spa in a haystack
The hayloft of the old farmhouse has been completely renovated to host a unique spa. Keeping your outward appearance, rehabilitation was carried out by the architect Joana Argerich, while the decoration has been the work of the interior studio Júlia Brunet. Thanks to the uniqueness of the building and the materials employees it is possible to enjoy peace and well-being in a modern and comfortable environment, highlighting the ground floor, from where it is possible to admire some incredible views of the Empordà garrigue while enjoy the pool with hydrojets.



Pleasant suite lounge |
Agradable salón de la suite

Modern and comfortable rooms |
Modernas y cómodas habitaciones



Complete and well decorated bathrooms |
Baños completos y bien decorados





Inspiring corner of the Mas Falgarona restaurant |
Inspirador rincón del restaurante de Mas Falgarona

Traditional and modern cuisine, healthy and exquisite

With the quality and proximity product —your suppliers are small producers of the environment as essence, in Mas Falgarona fruits and vegetables that grow a few meters away, in the organic garden, fill the pantries of the restaurant, which in the chef's hands become delicious and modern elaborations. A kitchen with good flavors defined and elaborated with techniques that allow savor it, always protecting the quality of the products. As a result, every day they design a menu in which its dishes are a complete and varied gastronomic map of the Empordà. And as the perfect accompaniment to taste these delicacies, a large cellar provides diners with the best selection of Empordà wines.



The leading ecological garden in Mas Falgarona | [El huerto ecológico protagonista en Mas Falgarona](#)

The privileged location of Mas Falgarona makes this boutique hotel the ideal place not only for rest, but also, to discover all the wonders of Ampurdán. In addition to Girona, Roses or Figueres with its interesting cultural and leisure offer, very close are places that we cannot lose ourselves; Cap de Creus, Cadaqués, Sant Pere de Rodes or the archaeological site of Ampurias. Without forget music festivals like the one in Peradala, Schubertiada de Vilabertrán or the Acoustics of Figueras or the Torremirona, Golf Peralada and PGA golf courses of Caldes.

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



Careful elaborations coming out
of the Mas stovesFalgarona |
Cuidadas elaboraciones salidas
de los fogones de Mas Falgarona

AQUA ~ DOME HOTEL, SPA & THERMAL ~ BATHS

**MENOS ES MÁS EN LOS ALPES
AUSTRÍACOS**
LESS IS MORE IN THE
AUSTRIAN ALPS

Si tuviera que elegir entre una piscina de agua salada para flotar, una con música submarina y efectos de luz, o un jacuzzi, mi mente insaciable de experiencias no sabría decidir. Me alegro de que ni siquiera lo necesite.

If I had to choose among a floating saltwater pool, one with underwater music and light effects, or a jacuzzi, my insatiable mind for experiences wouldn't know which one to pick. I'm glad I don't even need to do so.

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



El spa del Aqua Dome Hotel, Spa & Thermal Baths, ubicado en el valle virgen de los Alpes de Ötztal, una de las regiones de esquí más grandes del Tirol, a 45 minutos en coche de Innsbruck y a dos horas y media de Múnich, lo tiene todo y mucho más. En total hay más de 2.200 metros de instalaciones de agua.

Un hotel en un espacio natural privilegiado

Las tres piscinas redondas al aire libre unidas por un cono de vidrio parecen levitar como por arte de magia y ofrecen una arquitectura futurista inesperada, en medio de un paisaje rodeado de campos frondosos, glaciares espectaculares y altas montañas con picos nevados.

Es cierto que los austriacos se toman el contacto con la naturaleza y los spas termales en serio, pero este lujoso hotel de 4 estrellas superior, parte de la colección de resorts VAMED Vitality World, ha llevado esta experiencia a un nivel tan cinematográfico como terapéuticamente inolvidable.

Un paraíso perfecto para unas vacaciones familiares o un fin de semana romántico para salir de la rutina y vigorizar el cuerpo, la mente y el alma en las cálidas aguas minerales y ricas en azufre que burbujan desde los 1.865 metros de profundidad bajo la propiedad, en la pequeña ciudad de Längenfeld.

En invierno, disfrutar de las cálidas aguas del complejo termal mientras la nieve salpica de blanco el

tranquilo paisaje, es tan llamativo como disfrutarlas en una noche estrellada para dos en cualquier época del año.

Puedes pasar el día entreteniéndote en las 12 piscinas cubiertas y al aire libre del SPA con el pase de uso diario; sin embargo, te garantizo que tan pronto como visites el hotel, habrás querido seguir mi consejo y quedarte al menos dos noches, quizás una semana.

La relajación es el lema de Aqua Dome

Su arquitectura alpina utiliza ampliamente tonos pastel y materiales naturales, como madera, piedras y algodón, aportando calidez a las habitaciones y un

detalle que pasa desapercibido para la mayoría: los principios del Feng Shui para la máxima relajación se aplican en cada rincón.

Las 200 elegantes y espaciosas habitaciones ofrecen un balcón con inspiradoras vistas panorámicas de las montañas, algunas con su propia chimenea. Me encantó despertarme con el sonido de las campanas de las ovejas justo en frente de mi balcón.

Abierto todo el día para que realmente te olvides del reloj en tu maleta, el restaurante Sinngenuuss cuenta con especialidades típicas y recetas internacionales y una carta de vinos con alrededor de 300 opciones.

Solo por la situación ya merece la pena visitar el hotel | The location alone is worth visiting the hotel



Cálidas, modernas y confortables habitaciones | Warm, modern and comfortable rooms



Las increíbles sorpresas en el SPA

Ahora, para los amantes del SPA como yo, la zona de sauna y baño turco, exclusiva para huéspedes adultos, es un espectáculo en otra dimensión, pues evoca los elementos del agua y la tierra, el hombre y la naturaleza. Cada uno ofrece diferentes temas y experiencias, en estilos que van desde maderas alpinas hasta mármol, alternando vapores calientes con infusiones de hierbas y aceites esenciales y agua helada, para que puedas renacer como un fénix.

Filete de perca asada, salsa de mantequilla de limón, verduras, maracujá y patatas rissole /
Roasted fillet of pikeperch, lemon-butter sauce, vegetables, maracuja y rissole potatoes



Por ejemplo, la sauna de vapor de salmuera a 45°C hecha de piedras y cubierta con un techo de madera alivia las vías respiratorias y la piel irritada. Combine 10 minutos allí con un chapuzón rápido en la cueva con una piscina de agua salada helada para estimular la circulación y la inmunidad. Todo lo que necesitas para ser feliz es tu bata y toalla de felpa y un par de pantuflas con el lema “relax” impreso, disponibles en tu habitación. Olvidate de los trajes de baño, el mundo de las saunas es un espacio nudista.

Fui con la intención de revitalizar mi cuerpo y mente y no imaginé la rica diversidad de increíbles tours en la región. Me hubiera gustado quedarme un par de días más para disfrutar de las opciones del programa de actividades del hotel que aparecen en el diario en la mesa del desayuno, como senderismo, ciclismo, rafting y visitas a pueblos, queserías en verano y, por supuesto, deportes de invierno cuando bajan las temperaturas. Oh sí, volveré.

<https://aquadome.at>



El desayuno, momento ideal para consultar las actividades del hotel /
Breakfast, the ideal time to consult the hotel's activities

El impecable SPA, uno de los atractivos del hotel /
The impeccable SPA, one of the hotel's main attractions



The Aqua Dome Hotel, Thermal Bath and Spa, nestled in the untouched valley of the Ötztal Alps, one of the largest ski regions in the Tyrol, a 45-minute drive from Innsbruck and two and a half hours from Munich, has it all and a lot more. Altogether there are more than 2,200 meters of water facilities.

A hotel in a privileged natural space

The three bowl-like open-air pools connected by a glass conical structure seem to levitate like magic, an unexpected futuristic architecture amidst a scenery surrounded by lush green fields, spectacular glaciers and high mountains with snowcapped peaks.

It's true that Austrians take contact with nature and thermal spas seriously, but this luxurious 4 star-superior hotel, part of the VAMED Vitality World resorts collection, has taken this experience to a level as cinematic as it is therapeutically unforgettable.

Enjoy the pools with these views, a privilege | Disfrutar de las piscinas con estas vistas, un privilegio



Upon arrival at the hotel they surprise you with a delicious welcome | A la llegada al hotel te sorprenden con una deliciosa bienvenida

A perfect paradise for a family vacation or a romantic getaway weekend to invigorate body, mind and soul in the warm, sulfur-rich mineral waters that bubble 1,865 meters below the property in the small town of Längenfeld.

In winter, enjoying the warm waters of the thermal complex while the snow, sprinkling the tranquil landscape in white, is as striking as enjoying them on a starry night for two in any season.

You can just spend the day entertaining yourself in the SPA's 12 indoor and outdoor pools with a day-use pass; however, I guarantee that as soon as you set your eyes upon the hotel, you will have wished you'd followed my advice and stay for at least two nights, perhaps a whole week.

Relaxation is the motto at Aqua Dome

Its alpine architecture uses pastel tones and natural materials extensively, such as wood, stones and cotton, bringing a cozy and warm sensation to the rooms and there is a detail that goes unnoticed by most: Feng Shui principles for maximum relaxation are applied in every corner.

All 200 elegant and spacious rooms and suites offer a balcony with inspiring panoramic views of the mountains, some with its own fireplace. I loved waking up to the sound of sheep bells right in front of my balcony.

Open all day long so you can really forget your watch in your suitcase, the Sinngenuss restaurant has typical specialties and international recipes on the menu and a wine list with around 300 options, including some national ones.



Grilled pear field salad, maple syrup y pecan nuts | Ensalada de peras a la parrilla, sirope de arce y nueces pecanas

I visited Aqua Dome with the intention of revitalizing my body and mind and I had no idea how rich and diverse this incredible region is. I would have liked to stay a couple more days to enjoy the hotel's activities program listed on the daily newspaper carefully placed at the breakfast table, such as hiking, biking, rafting and visits to villages, cheese farms in the summer and, of course, winter sports when temperatures drop. Oh yes, I will be back.

<https://aquadome.at>

Modern design in all rooms and in the SPA relaxation area | Diseño moderno en todas las habitaciones y en la zona de relax del SPA



Rewarding surprises in the SPA

Now, for SPA lovers like me, the sauna and Turkish bath area, exclusively for adult guests, is a spectacle in another dimension, evoking the elements of water and earth, man and nature. Each offers different themes and experiences, in styles ranging from alpine woods to marble, alternating hot steams with herbal infusions and essential oils and freezing water, so you can be reborn as a phoenix at the end of the day. For example, the 45°C Brine Steam Sauna made with gray stones, covered with a wooden roof, soothes the respiratory tract and irritated skin. Combine 10 minutes there with a quick dip in the grotto with an ice-cold saltwater pool to boost circulation and immunity. All you need to be happy is your comfy robe and towel and a pair of slippers with the word "relax" printed on them, available in your room. Forget your bathing suits, the world of saunas is a nudist area.

Relax is what Aqua Dome Hotel, Spa & Thermal Baths offers | Relax es lo que ofrece Aqua Dome Hotel, Spa & Thermal Baths



Farm animals are also present in our experiences | Los animales de granja también están presentes en nuestras experiencias



NAVIDADES EN ALDEAS DE CHIPRE



La cultura, la naturaleza y la hospitalidad de sus gentes son algunas de las razones por las que dos millones de turistas elijen cada año esta maravillosa isla del Mediterráneo para sus vacaciones.



Este paraíso cuenta desde este año con un reclamo más, la Navidad en Pequeñas Aldeas. Un total de cinco hermosos y tradicionales pueblos se vestirán con sus mejores galas para difundir su espíritu navideño, captando la atención de locales y visitantes con una amplia variedad de propuestas. Más de trescientos talleres de vinos y gastronomía, paseos por los espacios naturales, deliciosos menús navideños y muchas sorpresas más que aguardan a ser descubiertas dando forma a esta experiencia navideña única.

The culture, nature and hospitality of its people are some of the reasons why two millions of tourists choose each year this wonderful Mediterranean island for your vacation.



AGROS

Pintoresco pueblo rodeado de montañas ha mantenido su carácter y sus costumbres tradicionales. Famoso por los cultivos de frutas, verduras y rosas para la destilación de aceites y la producción de embutidos –“Lountza” e “Hiromeri”–, mermeladas y dulces caseros.

PLATRES

Destino de vacaciones con atractivos alojamientos, senderos naturales, edificios históricos, una bodega en Kato Platres y



una de las cascadas más altas de Chipre, Caledonia. Oferta que se completa con un taller de chocolate, un parque de aventuras y una exposición con fotografías antiguas del pueblo y del poeta griego Giorgos Seferis que menciona Platres en una de sus obras más famosas.

KYPEROUNTA

Fundado en la época bizantina, toma su nombre de la hierba “kypros” o “kyperi”, que crece abundantemente en la zona. Entre sus atractivos encontramos las iglesias de Agia Marina –siglo XVIII– y la de Agios Arsenios, los museos de Historia Natural, Arte Popular y Lucha por la Liberación Nacional; la bodega Kyperounta, el parque de montaña Adventure y los senderos naturales “Doksa soi o Theos” y “Teisia tis Madaris”.

KALOPANAGIOTIS

Los manantiales de azufre, la arquitectura tradicional y las vistas panorámicas del valle hacen de este pueblo uno de los más bellos de la isla. Pero por encima de todo sobresale el Monasterio de Agios Ioannis Lampadistis, en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO con sus tres iglesias bizantinas con frescos bien conservados, el puente veneciano del siglo XVI y el molino de agua Kykko.

KAKOPETRIA

El casco antiguo con sus callejuelas estrechas y empedradas y sus casas tradicionales con balcones de madera, le ha servido a Kakopetria para ser declarado patrimonio cultural protegido. De visita obligada son las iglesias de la Transfiguración de Nuestro Salvador y la de Agios Nikolaos tis Stegis, esta última, una de las iglesias bizantinas más interesantes de la isla por sus pinturas murales de los siglos XI al XVII. Cuenta además con los museos Linos y Olive Mill y el molino de ‘Mylos tis Gonias’ del siglo XVIII.

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

This paradise has since this year a claim more, Christmas in Small Villages. A total of five beautiful and traditional villages will dress up with their best finery to spread your Christmas spirit, capturing the attention of locals and visitors with a wide variety of proposals. More than three hundred wine and gastronomy workshops, walks through the natural spaces, delicious Christmas menus and many more surprises awaiting discovered shaping this Christmas experience to be only.

AGROS

Picturesque town surrounded by maintained its character and its traditional customs. Famous for the crops of fruits, vegetables and roses for the distillation of oils and the production of mountains has sausages – “Lountza” and “Hiromeri” –, jams and homemade sweets.

PLATRES

Holiday destination with attractive accommodations, nature trails, historic buildings, a winery in Kato Platres and one of the highest waterfalls in Cyprus, Caledonia. Offer that is completed with a workshop chocolate, an adventure park and an exhibition with old photographs of the village and the Greek poet Giorgos Seferis mentioned by Platres in one of his most famous works of him.

KYPEROUNTA

Founded in Byzantine times, it takes its name from the “kyperi” or “Kypros” that it grows abundantly in the area. Among its attractions we find the churches of Agia Marina –18th century– and that of Agios Arsenios, the Natural History museums, Popular Art and Struggle for National Liberation; the Kyperounta winery, Adventure mountain park and the nature trails “Doksa soi o Theos” and “Teisia tis Madaris”.

KALOPANAGIOTIS

Sulfur springs, traditional architecture and panoramic views of the valley make this town one of the most beautiful on the island. But above all stands out the Monastery of Agios Ioannis Lampadistis, on the World Heritage list of the UNESCO with its three frescoed Byzantine churches well preserved, the 16th century Venetian bridge and the Kykko water mill.



KAKOPETRIA

The old town with its narrow streets and cobblestones and their traditional houses with balconies of wood, has served Kakopetria to be declared protected cultural heritage. A must see are the churches of the Transfiguration of Our Savior and that of Agios Nikolaos tis Stegis, the latter, one of the most interesting Byzantine churches on the island for their wall paintings from the 11th to the 17th centuries. Bill also with the Linos and Olive Mill museums and the mill from ‘Mylos tis Gonias’ from the 18th century.

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

EL YANTAR FOODXPERIENCE

***La unión gastronómica del
Mediterráneo y la meseta***

***The gastronomic union of
Mediterranean and the plateau***

Desde la villa valenciana de Requena, la cocina de Carlos Cervera empieza a sacudir el panorama gastronómico más allá de la comarca. Tierra de frontera, emplazada entre dos aguas desde que en el siglo XIX a Isabel II se le ocurriera quebrar el vínculo histórico que mantenía esta comarca con Castilla, la herencia gastronómica es tan rica y diversa como su patrimonio cultural y vinícola. Esta es la herencia familiar de dos hermanos, su presente y su prometedor futuro.

Texto | Test: Mar Romero

From the Valencian town of Requena, the kitchen of Carlos Cervera begins to shake the panorama gastronomic beyond the region. Land of border, located between two waters since the XIX century to Isabel II it occurred to him to break the bond history that maintained this region with Castile, the gastronomic heritage is as rich and diverse as its cultural and wine heritage. This is the inheritance family of two brothers, their present and their promising future.



*Nido de Kataifi, codorniz
y reducción de escabeche /
Kataifi nest, quail and pickle
reduction*

Talento, técnica, imaginación, excelente producto y muchas ganas. Así se define la cocina de Carlos Cervera en cualquiera de sus dos restaurantes que son la unión de saberes e ideas, pero con matices diferentes en cada uno de ellos.

Todo empezó cuando Carlos, muy joven todavía y con mucho entusiasmo, decidió trabajar a cuatro manos junto a su madre, Pilar Lavarias, en lo que fue el primer Yantar en el municipio valenciano de Venta del Moro. Pilar siendo fiel al recetario tradicional y Carlos apostando por la reinención de esa cocina sin perder las raíces ni el respeto por ella. Alta cocina con los sabores de siempre podría ser una de las muchas definiciones para un trabajo constante “de hormiguita”; producto a producto, plato a plato.

El Yantar FoodXperience

Después de la jubilación de su madre y con el apoyo de su hermano Pablo, siempre entre bambalinas, dando apoyo tecnológico, de gestión y administración a la empresa, los dos encontraron el proyecto que buscaban, El Yantar FoodXperience a los pies del Castillo de Requena. Un ambicioso proyecto, de corte moderno y sofisticado, pero respetando el entorno. Su sala está ubicada en una preciosa cueva formando parte de la muralla de la antigua ciudad, incluyendo el foso y acceso al patio de armas del castillo. Esto se complementa con su segundo proyecto gastronómico, el restaurante El Yantar. La cocina de Pilar y el Hotel La Villa se sitúa a escasos doscientos metros del primero, al lado de las famosas cuevas de Requena en la plaza más



Carlos y Pablo Cervera en la Sala de El Yantar FoodXperience / Carlos and Pablo Cervera in the El Yantar FoodXperienceRoom

representativa de la villa, también conocido como el Recinto Medieval. Cada uno con sus particularidades y un fin común: impulsar la cultura gastronómica tradicional, auténtica y vinculada al territorio.

“Tuvimos demasiada prisa e inquietud por trabajar y emprender. Y cuando digo demasiada, es que fue demasiada... con el tiempo que hay de trabajar a lo largo de la vida... en fin, pero fue lo que hicimos y aquí estamos”, comenta Pablo ilusionado.

Al enclave privilegiado que tiene El Yantar FoodXperience, se suma la obsesión de Carlos y Pablo por diferenciarse para crear marca. Un espectáculo que cambia cada temporada con productos de tierra y mar. De ahí salen sus tres menús degustación, en ausencia de una carta, donde se saborea chispa y atrevimientos propios de su edad. El Menú Efecto incluye tres entrantes, dos platos principales

a elegir y un postre. El Menú Deleite tiene cuatro entrantes, dos principales a elegir, prepostre y postre y el Menú Xperience consta de cinco entrantes, dos principales, prepostre y postre maridado con vino dulce D.O. Utiel Requena. Todos se inician con un entrante de cortesía y una copa de cava de Requena.

Un mix perfecto entre territorio y vanguardia, esto último aprendido por Carlos en lugares como el Hotel Vivood en Benimantell (Alicante) y en Café Madrid de Valencia. Influencias viajeras para aportar sabores del mundo en sus platos.

El Yantar. La cocina de Pilar

En El Yantar La cocina de Pilar, Carlos da la vuelta a la propuesta tradicional de su madre para elevarla sin perder de vista las raíces con guiños a la cocina tradicional castella-

Sala en una cueva que forma parte de la muralla de la antigua ciudad | Room in a cave that is part of the wall of the ancient city



Timbal de carrilleras al bobal con tierra de pistacho, tomillo al limón y chips de yuca | Timbale of cheeks al bobal with pistachio soil, lemon thyme and yucca chips

no - manchega, junto a platos típicos de la Manchuela valenciana y un homenaje a productos como la caza, el pisto manchego o el morteruelo conquense. Una historia de amor a la cocina inculcado por el amor familiar que ahora se redimensiona con distintos conceptos.

En este caso platos como el Gazpacho manchego, el Ajo Arriero o las Migas del Pastor conviven felizmente con Fingers de pollo estilo cajún, un pan Bao con carrillera y patata o Verduras en tempura con salsa tártara. Imposible perderse los variados arroces de Carlos Cervera en cualquiera de los dos proyectos.

La carta líquida también es importante ya que bebe (nunca mejor dicho) de la tradición vinícola de esta ciudad donde la variedad bobal es protagonista de referencias de altura y sus cavas son ejemplos de altísima calidad.

Y en una comarca que vive principalmente del vino, las bodegas de la zona van a encontrar en el local y en el chef los perfectos aliados para dar un plus de dinamización al sector. De ahí que este tándem perfecto gestione con el mismo equipo varios modelos de negocio: restaurantes, hotel, catering y eventos, situando a este pueblo valenciano en la ruta de destinos gourmet.

Muchos ingredientes a la vez en un equilibrio que está consiguiendo poner a Requena en el mapa gastronómico de España. Para entenderlo, nada mejor que una visita.

<https://www.restauranteelyantar.com/el-yantar-foodxperience/>
<https://www.restauranteelyantar.com/el-yantar-la-cocina-de-pilar/>



Talent, technique, imagination, excellent product and really wanting. This is how Carlos's kitchen is defined Cervera in any of its two restaurants that are the union of knowledge and ideas, but with nuances different in each of them.

It all started when Carlos, still very young and with a lot of enthusiasm, he decided to work with four hands together with his mother, Pilar Lavarías, in what was the first Yantar in the Valencian municipality of "Venta del Moro". Pilar being faithful to the traditional cookbook and Carlos betting on the reinvention of that kitchen without losing the roots nor the respect for her. Pilar being faithful to the traditional cookbook and Carlos betting on the reinvention of that kitchen without losing the roots nor the respect for her. Haute cuisine with flavors of always could be one of many for constant work "of definitions little ant "; product by product, plate by plate.

The Yantar FoodXperience

After his mother's retirement and with the support of his brother Pablo, always behind the scenes, providing technological, management and administration support to the company, the two found the project that they were looking for, The Yantar FoodXperience at the foot of Requena Castle. An ambitious project, cutting modern and sophisticated, but respecting the environment. its room is located in a beautiful cave forming part of the ancient city wall, including the moat and access to the parade ground of the castle. This is complements with his second gastronomic project, the restaurant El Yantar. Pilar's kitchen and Hotel La Villa is located just two hundred meters from the first, next to the famous Requena caves in the square most representative of the town, also known as the Medieval Precinct. Each one with their particularities and a common goal: to promote culture traditional gastro-



*Roasted pumpkin cream, ginger ice cream, mint and lemon, caramelised pumpkin seeds and salty crunch |
Crema de calabaza asada, helado de jengibre, menta y limón, garrapiñado de pipas de calabaza y crunch salado*

nostic, authentic and linked to territory. “We were in too much of a rush and restlessness to work and undertake. And when I say too much, it is that it was too much ... with the time you have to work at throughout life... well, but it was what we did and here we are” says Pablo excited.

To the privileged enclave that El Yantar has FoodXperience, the obsession of Carlos and Pablo is add ed for differentiating to create a brand. A show that changes every season with local products and sea. From there come its three tasting menus, in absence of a letter, where you savor spark and daring of his age. The Effect Menu includes three starters, two main courses to choose from and a dessert. The Delight Menu has four starters, two main to choose, pre-dessert and dessert and the Menu Xperience consists of five starters, two main, pre-dessert and dessert paired with sweet wine D.O. Utiel Requena. They all start with a complimentary entree and a glass of cava from Requena. A perfect mix between territory and avant-garde, this last learned by Carlos in places like the Hotel Vivood in Benimantell (Alicante) and in Café Madrid in Valencia. Traveling influences to bring flavors of the world on your plates.

Detail of one of the rooms of El Yantar | Detalle de una de las salas de El Yantar



The Yantar. Pilar's kitchen

In El Yantar Pilar's kitchen, Carlos turns the traditional proposal of his mother to raise her without lose sight of roots with nods to the kitchen traditional Castilian-La Mancha, along with typical dishes of the Valencian Manchuela and a tribute to products such as game, pisto manchego or “morteruelo conquense”. A love story for cooking instilled by family love that is now being resized with different concepts.

In this case, dishes such as Manchego Gazpacho, Ajo Arriero or Migas del Pastor coexist happily with Cajun Chicken Fingers, a Bao Bread with cheek and potato or Vegetables in tempura with sauce tartar. Impossible to miss the varied rice dishes of Carlos Cervera in either of the two projects.

The liquid letter is also important since it drinks (never better said) of the winemaking tradition of this city where the bobal variety is the protagonist of high-altitude references and their cavas are examples of very high quality.

And in a region that lives mainly on wine, the wineries in the area will find on the premises and in the chef the perfect allies to give a plus of revitalization of the sector. Hence this tandem perfect manage several models with the same equipment business: restaurants, hotel, catering and events, placing this Valencian town on the route of gourmet destinations.

Many ingredients at once in a balance that is getting to put Requena on the map gastronomic of Spain.

To understand it, nothing better than a visit.

<https://www.restauranteelyantar.com/el-yantar-foodxperience/>
<https://www.restauranteelyantar.com/el-yantar-la-cocina-de-pilar/>

Carrot cream, coconut milk, curry and ginger |
Crema de zanahoria, leche de coco, curry y jengibre



El Yantar room, Pilar's Kitchen |
Sala de El Yantar, La Cocina de Pilar

ABANTAL

RESTAURANTE

*La grandeza de la gastronomía
andaluza*

ABANTAL RESTAURANT
*The greatness of andalusian
gastronomy*

Abantal, delantal en castellano antiguo, dio nombre a un proyecto, liderado por el chef Julio Fernández, que nació hace más de una década entre el casco histórico y la zona más comercial de la ciudad de Sevilla.

Abantal, apron in old Spanish, gave name to a project, led by chef Julio Fernández, that was born more than a decade ago between the helmet historic and the most commercial area of the city of Seville.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Jaime Martínez / Abantal
Restaurante



Si hubiese que definir la cocina de Abantal Restaurante con cuatro palabras serían estas: sabor, creatividad, textura y presentación. La pasión, la ilusión y el desempeño profesional dieron lugar a un concepto gastronómico en el que las materias primas andaluzas de máxima calidad y los ingredientes de temporada tienen todo el protagonismo y a una cocina que mira a la tradición de su tierra aplicando en cada elaboración las tendencias más vanguardistas. Una filosofía con la que buscan que cada comensal que atraviesa sus puertas se sumerja de lleno en las elaboraciones andaluzas de siempre, en una tradición gastronómica que se ha visto engrandecida siglo a siglo y con una importantísima influencia árabe.

Con las ideas muy claras desde el principio, productos andaluces de máxima calidad y de temporada, Abantal ofrece desde 2018 dos menús degustación distintos: Menú y Gran Menú Degustación, lo que les ha abierto las puertas a nuevas posibilidades más creativas, ofreciendo, además, propuestas que solo tienen sentido dentro de una secuencia de pases.

Y para disfrutar completamente esta experiencia, el estilo racionalista y sosegado del salón que han conseguido utilizando roble y acero, dan al local una atmósfera ideal con la que dar comienzo al viaje en el que estamos a punto de embarcarnos.



Coco, chocolate blanco y pistacho / Coconut, white chocolate and pistachio



Acogedor salón de Abantal Restaurante | Cozy lounge of Abantal Restaurant

La Mesa del Chef, innovador concepto en el entorno gastronómico español / The Chef's Table, an innovative concept in the environment Spanish gastronomic



En su afán por seguir creciendo en 2019 inauguraron una nueva zona dentro del restaurante. Una ampliación de cocinas, zonas comunes y bodega que además de darle la oportunidad de crear en espacio, supone una fuerte apuesta por seguir escalando en I+D, pudiendo incorporar un concepto innovador en el entorno gastronómico español: la mesa del chef. Experiencia culinaria que es una novedad en la ciudad y en la que hasta diez personas tiene la posibilidad de conocer el significado de “cocina en directo”, reciben explicaciones en primera persona del chef y, además, mantienen un contacto cercano con el equipo de cocina.



El chef Julio Fernández en cocinas | Chef Julio Fernández in kitchens

La historia de Abantal y de Julio Fernández

La historia que ahora os vamos a contar comienza en el año 2004, después de finalizar el chef su formación en la Taberna del Alabardero de Sevilla, y parte de una arriesgada apuesta en la tradicional capital hispalense. Envite que resulto ser un éxito como demuestra el hecho de que clientes de todas las partes del mundo han visitado sus instalaciones en estos diecisiete años proporcionándoles un importante reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

Un año después del nacimiento de Abantal llega la primera de las distinciones para este chef que destaca por su cocina innovadora, su personalidad y el reflejo de una vocación que se manifiesta en cada uno de sus platos; hablamos del premio a Mejor Cocinero Andaluz. Y cuatro años más tarde, 2009, el que es el reconocimiento más importante a su carrera y que le acompaña hasta el día de hoy, la concesión de la Estrella Michelin.

Pero Julio Fernández tiene muy claro que el éxito no sería posible sin su equipo. Un grupo joven y altamente cualificado formado por veinte personas entregadas al máximo y con una gran experiencia en el sector. Y es que el chef tiene muy claro que este grupo es el motor de su empresa y que sin el esfuerzo y trabajo de cada uno de ellos no sería posible el reconocimiento a su esfuerzo.

Menú de la primera vuelta al mundo

La expedición marítima capitaneada por Fernando de Magallanes partió de la ciudad de Sevilla el 10 de agosto de 1519 con el objetivo de abrir una vía comercial por occidente con las islas de las especias, convirtiéndose en la primera en circunnavegar la tierra. El 6 de septiembre de 1522 la nave Victoria, la única que quedaba de la expedición, llegó a Sanlúcar de Barrameda comandada por Juan Sebastián el Cano tras la muerte de Magallanes en la batalla de Mactán (Filipinas).

Para conmemorar el quinto centenario de esta hazaña marítima que acercó a la península infinitad de productos importantísimos hoy en día para la gastronomía española se ha creado un recetario compuesto por cincuenta y dos propuestas inspiradas en los alimentos que llenaban las bodegas de la expedición y por supuesto, todos aquellos nuevos ingredientes que fueron descubriendo a lo largo del viaje.

Abantal Restaurante nos proponen un "Viaje de 8 paradas": Facera de atún rojo encebollado. "Un guiso frío, por la cara"; Conejo en escabeche. "La magia de las pimientos"; Socarrat con tartar de pargo. "Cómo convertir el fallo en virtud"; Raya en pepitoria. "Una espiral de virtudes"; Guiso de carrillera crujiente al PX. "Manjar de Reyes"; Bizcocho de piña especiada y té. "Un viaje de china a las Molucas" y Broche de Oro. "La vuelta al coco"; interpretaciones realizadas en colaboración el historiador Antonio Sánchez de Mora, del Archivo General de Indias de Sevilla.

<https://abantalrestaurante.es/>

<https://origenydestino.andalucia.org/>



Menú V Centenario. Facera de atún rojo encebollado | Menu V Centenario. "Facera" of red tuna with onion

Menú V Centenario. Socarrat con tartar de pargo. | Menu V Centenario. "Socarrat" with snapper tartare



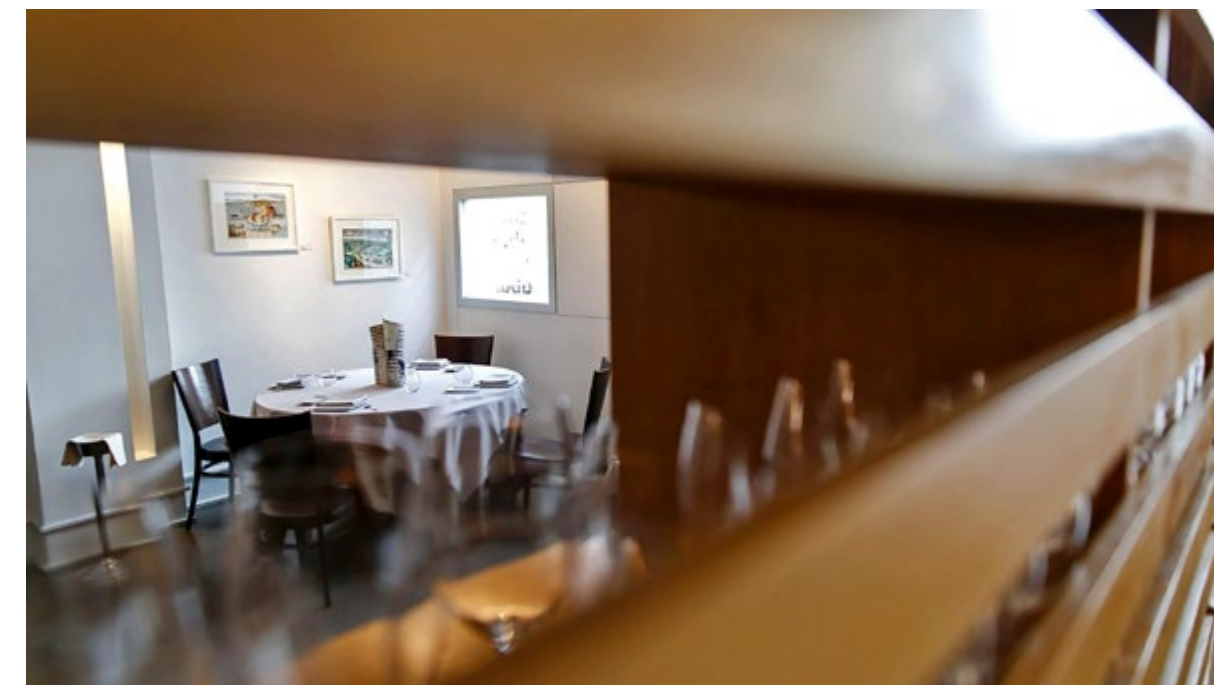


If you had to define Abantal's cuisine Restaurant with four words would be these: flavor, creativity, texture and presentation. The passion, the illusion and professional performance gave rise to a gastronomic concept in which raw materials Andalusian wines of the highest quality and the ingredients of season have all the prominence and at a cuisine that looks to the tradition of its land applying in each elaboration the most avant-garde trends. A philosophy with which they seek that each diner that passes through its doors immerse yourself fully in the andalusian traditional dishes, in a tradition gastronomic that has been magnified century to century and with a very important Arab influence.

With very clear ideas from the beginning, products Andalusian of the highest quality and season, Abantal offers two different tasting menus since 2018: Menu and Grand Tasting Menu, what has been opened to you the doors to new, more creative possibilities, also offering proposals that only have sense within a sequence of passes.

And to fully enjoy this experience, the rationalist and calm style of the living room that made using oak and steel, they give the premises a ideal atmosphere with which to start the journey in the that we are about to embark.

In their desire to continue growing in 2019, they inaugurated a new area within the restaurant. A expansion of kitchens, common areas and cellar that in addition to giving you the opportunity to believe in space, supposes a strong commitment to continue climbing in R&D, being able to incorporate an innovative concept in the Spanish gastronomic environment: the chef's table. Culinary experience that is a novelty in the city and in which up to ten people have the possibility of know the meaning of "live cooking", they receive explanations in the first person of the chef and, in addition, maintain close contact with the kitchen room.



Another nice corner of the room | Otro agradable rincón del salón



Raspberry, cardamom and lemon | Frambuesa, cardamomo y limón



The team, fundamental in the success of Abantal Restaurant | *El equipo, fundamental en el éxito de Abantal Restaurante*

The story of Abantal and Julio Fernández

The story that we are now going to tell you begins in in 2004, after the chef finished his training in the Taberna del Alabardero in Seville, and part of a risky bet in the traditional capital “hispalense”. Stake that turned out to be a success as shown by the fact that clients from all over the world have visited your facilities in these seventeen years providing them with important recognition both nationally and internationally. One year after the birth of Abantal comes the first of the distinctions for this chef who stands out for its innovative cuisine, its personality and the reflection of a vocation that is manifested in each of his

dishes from him; we talk about the award for Best Chef Andalusian. And four years later, 2009, which is the most important recognition of his career and that accompanies to this day, the granting of the Michelin star.

But Julio Fernández is very clear that success will not it would be possible without your team. A young group and highly qualified made up of twenty people delivered to the maximum and with a great experience in the sector. And the chef is very clear that this group is the engine of his company and that without the effort and work of each of them would not be possible recognition of his efforts.



Preparation of the menu for the V Centenary of the Vuelta al Magellan's World - El Cano | *Elaboración del menú del V Centenario de la Vuelta al Mundo de Magallanes - El Cano*

Menu of the first round the world

The maritime expedition led by Fernando de Magellan left the city of Seville on the 10th of August 1519 with the aim of opening a way commercial by the West with the islands of the species, becoming the first to circumnavigate the Earth. On September 6, 1522, the Victoria nave, the the only one left from the expedition, I arrived in Sanlúcar of Barrameda commanded by Juan Sebastián el Cano after the death of Magellan at the Battle of Mactan (Philippines).

To commemorate the fifth centenary of this feat maritime that brought to the peninsula infinity of products that are very important today for Spanish gastronomy a recipe book has been created composed of fifty-two inspired proposals in the food that filled the cellars of the expedition and of course, all those new ingredients that were discovered throughout the trip. Abantal Restaurant propose us a “Trip of 8 stops”; “Facera” of red tuna onions “A stew cold, by the face”; Pickled rabbit “The magic of the peppers”; “Socarrat” with snapper tartare “How turn the ruling into a virtue”; Stingray into “pepitoria” “Spiral of virtues”; Crispy cheek stew to PX “Delicacy of Kings”; Spiced pineapple cake and tea “A trip from China to the Moluccas” and Gold Brooch “Back to the coconut”; interpretations made in collaboration with the historian Antonio Sánchez de Mora, of the General Archive of the Indies of Seville.

<https://abantalrestaurante.es/>
<https://origenydestino.andalucia.org/>



CANAL DE CASTILLA

EL SUEÑO DE LA ILUSTRACIÓN THE DREAM OF ILLUSTRATION

Castilla soñaba desde el siglo XVI con el control fluvial mediante una red de canales, muy extendidos en Europa, pero que aquí habrían de esperar más de 200 años. Con el Canal de Castilla se buscaba dotar a la región de un sistema de navegación interior que permitiera la exportación de cereales de la cuenca del Duero.

Castilla dreamed of control since the 16th century fluvial through a network of channels, very widespread in Europe, but here they would have wait more than 200 years. With the Canal de Castilla the aim was to provide the region with a system of inland navigation that would allow export of cereals from the Duero basin.



A mediados del s. XVIII el marqués de la Ensenada desempolvó viejos proyectos de navegación con el objetivo de dar un impulso a la maltrecha economía del país. Fernando VII aceptó el proyecto de esta obra de ingeniería hidráulica para poder salvar las barreras montañosas que separan Castilla de los puertos del Cantábrico. Bajo la dirección del ingeniero militar Antonio de Ulloa el 16 de julio de 1753 se inician las obras en la localidad palentina de Calahorra de Ribas, pero numerosas interrupciones por problemas económicos y diferencias entre técnicos y políticos acabarán paralizando los trabajos en 1757. Dos años después se reanudan en Alar del Rey; en 1791 el Canal de Castilla llega al fin a Calahorra, arranca la navegación

comercial y, una vez terminado el Canal del Norte y acondicionada la parte construida del Canal de Campos, se abren unos 100 kilómetros entre Sahagún el Real y Alar del Rey. Considerada la obra cumbre de la Ilustración, contaba con 49 esclusas, 66 puentes, 4 acueductos, 3 represas, 4 dársenas, así como embarcaderos, fondeaderos, astilleros, etc. Una infraestructura económica que se completó con 13 fábricas de harina, 5 molinos, 2 centrales hidroeléctricas, 1 serrería mecánica, 1 fundición siderúrgica y 1 fábrica de hilados y tejidos. Hoy día, el Canal de Castilla es un recurso turístico de primer nivel para la provincia de Palencia. Declarado Bien de Interés Cultural y Destino Turístico Inteligente, en



su discurrir deja rincones tan singulares y hermosos como la presa de San Andrés y la confluencia del canal con el río Pisuerga en Herrera de Pisuerga, por donde es posible navegar a bordo de la embarcación Marqués de la Ensenada; las cuatro esclusas de Frómista, que comparten espacio con el Camino de Santiago, navegables con la embarcación Juan de Homar; o las tres esclusas de Calahorra de Ribas, punto de unión de los ramales del Norte y de Campos, donde se halla un monolito conmemorativo del inicio de las obras y el conjunto arquitectónico de El Serrón. <https://www.palenciaturismo.es/>

In the middle of the s. XVIII the Marquis of La Ensenada dusted off old navigation projects with the aim of giving a boost to the ailing economy from the country. Fernando VII accepted the project of this work of hydraulic engineering to overcome the barriers mountains that separate Castilla from the ports of the Cantabrian. Under the direction of the military engineer Antonio de Ulloa on July 16, 1753, work began on the Palencia town of Calahorra de Ribas, but numerous interruptions due to financial problems and differences between technicians and politicians will end paralyzing the works in 1757. Two years later they resume in Alar del Rey; in 1791 the Canal de Castilla finally reaches Calahorra, starts the navigation commercial and, once the North Canal and conditioned the built part of the Canal de Campos, open about 100 kilometers between Sahagún el Real and Alar del Rey. Considered the masterpiece of Enlightenment, it counted with 49 locks, 66 bridges, 4 aqueducts, 3 dams, 4 docks, as well as piers, anchorages, shipyards, etc. An economic infrastructure that completed with 13 flour factories, 5 mills, 2 hydroelectric plants, 1 power saw mill, 1 iron and steel foundry and 1 yarn and fabric factory.

Today, the Canal de Castilla is a tourist resource of first level for the province of Palencia. Declared Asset of Cultural Interest and Smart Tourist Destination, in its flow it leaves such unique and beautiful corners such as the San Andrés dam and the confluence of the canal with the Pisuerga river in Herrera de Pisuerga, where it is possible to navigate aboard the boat Marqués de la Ensenada; the four locks of Frómista, who share space with the Camino de Santiago, navigable with the Juan de Homar; or the three locks of Calahorra de Ribas, junction point of the North and Campos branches, where there is a commemorative monolith of the beginning of the works and the architectural complex of El Serrón. <https://www.palenciaturismo.es/>





CINE DORÉ

DONDE PERMANECEN LOS APLAUSOS

CINEMA DORÉ. WHERE THE APPLAUSE REMAINS

Desde mi pequeño balcón cubierto de plantas te veo cada día, siempre has estado ahí, te conocí a través de las miradas de mi abuelo cada jueves cuando iba a verle y me contaba cosas de tí. Él siempre decía que el cine fue, ha sido y será, como dice Josetxo Cerdán Los Arcos, “(...) *un espacio social, donde la gente se reúne y donde pasan cosas*” y prueba de ello es el origen del cine Doré.

Texto | Text: Gema de los Reyes
Fotografía | Photography: Oscar Puebla

From my little balcony covered with plants you I see every day, you've always been there, I met you through the looks of my grandfather every Thursday when he went to see him and told me things about you. He he always said that cinema was, has been and will be, as Josetxo Cerdán Los Arcos says, “(...) *a social space, where people meet and where things happen*” and proof of this is the origin of Doré cinema.

El sonido del choque de las palmas de las manos se repite tras finalizar cada proyección en el cine declarado Bien de Interés Cultural, en la categoría de Conjunto Histórico “recinto de la Villa de Madrid”. ¿Pero, quiénes son? ¿Quién hay detrás de esos aplausos que miran, ojean y marcan en sus agendas las proyecciones de su interés? Tres de cada cuatro personas señalan el cine como uno de sus principales entretenimientos y ese mismo número, cuando les preguntas por ese lugar de colorida fachada que se ha ganado el título de “*el principal monumento del posmodernismo*” comentan, que no lo han visitado en ocasión alguna, prueba más fehaciente de ello, mi padre, vivía en frente y siempre pasó de largo.

El regalo de navidad de 1912 llegó por adelantado, se abrieron las puertas en un frío mes de diciembre cuando el cine lejos de considerarse arte, no pasaba de ser un entretenimiento con sabor a barraca de feria, donde además de las proyecciones, se alternaban espectáculos de bailarinas, magos, cómicos, etc., pero ya tenía su rasgo más característico que ha permanecido hasta hoy, *la magia*. Comenzaste siendo el “Salón Doré” y ya desde ese momento te diferenciaste de otros salones por tu espacioso jardín, donde paseaban las mujeres de grandes sombreros, luciéndolos incluso en el interior del edificio, ya que por la inclinación de su anfiteatro, estas podían permanecer con ellos puestos.

¡Cómo me reía con la abuela!

“Mirame, ayer estuvimos en el cine y me puse este sombrero azul y la semana que viene me pondré el verde, ya verás mis vecinas, no dejarán de hablar de mí”.

Tras una época complicada por lo que estaba sucediendo en el mundo exterior, como la Gran Guerra o los conflictos con Marruecos, proyectabas pocos títulos nuevos y aunque en un principio no era autorizado, más tarde mostraste también las crónicas de sucesos donde una vez más la sociedad acudía a ti, necesitaba más que nunca disfrutar de un buen rato o llorar las pérdidas que se habían registrado en los enfrentamientos acaecidos en el exterior del país.

Durante la época en la que te llamaban “Cine de los buenos programas” te lavaban la cara, te vestían de otro color, pero siempre guardabas tu esencia, y, sino que te vean ahora mostrando todavía muchas de las cosas que te identificaban en el año 1923. En los años siguientes, los hechos políticos llevaron a la sociedad a una escasez de ilusión y motivación y por consiguiente, a una decadencia en los temas culturales y una exaltación a nivel nacional que llevó hasta una guerra civil. Pero aún así, tu permanecías ahí, acogiendo una vez más a las pocas personas que acudían a ti buscando algo de paz y sosiego con los que poder olvidarse de la vida que tocaba vivir más allá de tus puertas.

La vida continuaba, finalizaba la guerra, pero con una sociedad cansada donde flaqueaban las ganas y las fuerzas de volver al entretenimiento y la diversión. Fue tu peor época, un buen espejo de la decadencia que era necesaria antes de volver a reconstruirnos. Miraba por el balcón y veía los comercios que no atravesaban su mejor momento; nuestro multicultural barrio de Lavapiés enfermaba al mismo ritmo que lo hacía mi abuelo; aún así, él seguía visitandote, se ponía sus mejores galas, cogía sus bolsas de pipas e iba a saludarte. Cada día con menos compañeros de butacas, observaba una película de cine mudo mientras oía el chasquido de esas pipas, ¡Con razón te apoderaron “Palacio de las pipas”!

¡Cuánto te echó de menos mi abuelo!

Cada jueves del año 1963, salía al balcón, cortaba una flor y bajábamos a depositarla en tu puerta. No éramos los únicos que queríamos volver a disfrutar de ti, la añoranza llegaba a todas las calles de Madrid. Nuestro amado Doré, el templo del séptimo arte, estaba cerrado; ese lugar donde un día hombres, mujeres y niños se situaban en palcos y anfiteatros en busca de esas risas o lágrimas cuando empatizaban con los personajes de las películas; decía Aristóteles cuando hablaba de los actores en alguna representación: *“(…) nos emocionaban porque eran capaces de producirnos conmoción real”*, y eso

era lo que generaba entre los madrileños las puertas cerradas de “El Doré”.

Comenzaron las reivindicaciones, mi abuelo revivió como lo hace una flor cuando la riegas, quiso estar ahí, en esas idas y venidas reclamando tu nueva apertura, cada jueves le acompañaba y pedía que no se apagara antes de verte sonreír otra vez. Y así fue. El 28 de febrero de 1989 el telón volvió a levantarse, pero ahora como Sala de proyecciones de la Filmoteca Española. Mi abuelo y yo estábamos allí para verlo. Como decían en aquella película: *“Al final todo acabará bien y si no acaba bien es que aún no es el final”*.

Poco tiempo antes, el entonces alcalde de Madrid, Antonio Lara, dijo: *“Este cine constituye una expresión clarísima de lo que fue el cinematógrafo en sus comienzos, de los tanteos de una forma de expresión de la realidad que después con el paso del tiempo, habría de adquirir una enorme capacidad instrumental pero en aquellos tiempos no la tenía. El Doré me parece respetable, y hasta su nombre que da idea de la presión de la cultura francesa en la culta española hasta no hace mucho tiempo, me parece respetable (...)”*

Me contaba como Javier Feduchi, encargado de tu rehabilitación había reproducido tanto elementos originales como creado nuevas interpretaciones dándole su toque personal. De los muchos casos señalados en el primer lugar, resaltaba por ejemplo el mantenimiento de los dos carteles pintados de publicidad que hay a ambos lados de la pantalla, aunque él mantuvo sólo los dibujos. A la izquierda se situaba el puerto de New York con su maravilloso skyline de fondo y a la derecha un paisaje oriental donde se puede observar un minarete rodeado de un exótico palmaral. Del segundo caso por ejemplo le llamaba la atención un friso de bombillas en la decoración de los palcos que evocaban a las que bordean los espejos de los camerinos de los actores.

De las nuevas estancias, me encantó la modernista cafetería. Esos lugares que tan bien conocemos los españoles. Un espacio abierto a las reuniones donde debatir, informar, opinar, cotillear, o sea, vivir de nuevo; un lugar donde encontrarnos para compartir y disfrutar de la magia.

Papá nunca fue con nosotros, creo que el abuelo quería tanto al cine que él se sentía un poco celoso, y ahora, después de unos meses donde estuviste cerrado por problemas ajenos a ti, volviste a medio sonreír y papá decidió darte una oportunidad.

¡Si te viera el abuelo ahora! Cada día cuando vamos miramos el asiento que queda vacío en medio de los dos por la seguridad que hay que mantener por el horroroso tema del virus y claro, inevitablemente pienso en quién me enseñó a valorarte, a amarte, a echarte de menos. Cuando no te he tenido, me ha faltado esa sensación que sólo produce la gran pantalla, imagínate me ponía



una peli en casa y no tenía comparación, me faltaba ese olor, ese sonido, ese silencio momentáneo, esas risas alternativas y asombrosos intermitentes, hasta papá decía: *“¿cómo no supe valorarte, te tenía cerca y no te vi!”*

Actualmente la Filmoteca que pretende conservar, preservar, recuperar, reconstruir y por último proyectar películas, va más allá y realiza otras actividades culturales como la organización de ciclos y sesiones o cualquier manifestación cinematográfica para difundir esta cultura, las cuales son anunciadas al final de cada mes para el conocimiento de los espectadores, que como dice Josefina Martínez Álvarez: *“Los espectadores se acercan para explorar los caminos del Séptimo Arte y a través de ellos profundizar en sus propias vidas”*

<https://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/areas/cine/mc/fe/cine-dore.html>





The sound of palms clashing repeats after the end of each film screening declared Asset of Cultural Interest, in the category Historic Site “Villa de Madrid”. But who are they? Who is behind of those claps that look, glance and mark in your agendas the projections of your interest?

Three out of four people point to the cinema as one of its main entertainments and that same number, when you ask them for that place with a colorful facade that has earned the title of “the main monument of the postmodernism” they comment, that they have not visited on any occasion, try more reliable of it, my father, lived in front and it always passed by.

The 1912 Christmas present arrived by Advance, the doors were opened in a cold month December when cinema is far from being considered art, it was nothing more than entertainment with flavor of a fairground hut, where in addition to the projections, shows of dancers, magicians, comedians, etc., but he already had his most characteristic feature that has remained until today, *magic*.

You started out being the “Salón Doré” and since that moment you differentiated yourself from other rooms through your spacious garden, where the women in big hats, wearing them even inside the building, since by the inclination of its amphitheater, these could stay with them on.

How I laughed with Grandma!

“Look at me, yesterday we were at the movies and I got this blue hat and next week I’ll put the green, you’ll see my neighbors, they won’t leave to talk about me”.

After a difficult time for what I was happening in the outside world, like the Great War or conflict you projected few new titles and although in a at first it was not authorized, later you showed with Morocco, also the chronicles of events where once the more society came to you, I needed more than never enjoy a good time or mourn losses that had been recorded in the clashes that occurred outside the country.

During the time when you were called “Cine de good programs” washed your face, you they wore a different color but you always kept your essence, and but they see you now showing still many of the things that identified you in 1923. In the following years, the events politicians led society to a shortage of enthusiasm and motivation and therefore to a decline in cultural issues and a national exaltation that led to a civil war. But still you stayed there welcoming once again the few people who They came to you looking for some peace and quiet with those who can forget about the life that they had to live beyond your doors.

Life went on, the war ended, but with a tired society where the desire and strength to return to entertainment and the fun. It was your worst time, a good mirror of the decadence that was necessary before rebuild us again. I looked out the balcony and I saw the shops that did not go through their best moment; our multicultural neighborhood of Lavapiés fell ill at the same rate as he did my grandfather; even so, he kept visiting you, he got in his best clothes, he would grab his pipe bags and go to greet you. Every day with fewer companions armchairs, I was watching a silent movie while listening to the click of those pipes, iCon reason they seized you “Palace of the pipes”!

iHow much my grandfather missed you!

Every Thursday in 1963, I went out onto the balcony, cut a flower and we would go down to deposit it at your door. We weren’t the only ones who wanted to go back to enjoy you, the longing came to all streets of Madrid. Our beloved Doré, the temple of the seventh art, it was closed; that place where one day men, women and children stood in boxes and amphitheaters in search of those laughs or tears when they empathized with the characters of the movies; Aristotle said when he spoke of the actors in some representation: “(...) *they excited us because they were capable of causing us real commotion*”, and that was what generated the doors of Madrid closed from “El Doré”. The claims began, my grandfather revived like a flower does when you water it, he wanted to be there, in those comings and goings demanding your new opening, every Thursday I accompanied him and he asked not to turn off before seeing you smile again.

So it was. On February 28, 1989 the curtain returned get up but now as screenings of the Spanish Film Library. My grandfather and I were there to see it. As they said in to Room that movie: “*In the end everything will end well and if not it ends well is that it is not the end yet*”.

A short time before, the then mayor of Madrid, Antonio Lara, said: “*This cinema constitutes a very clear expression of what was the cinematograph in its beginnings, from the scores of a form of expression of reality that then with the passage of time, he would acquire an enormous instrumental capacity but in I didn’t have it in those days. Doré seems to me respectable, and even his name that gives an idea of the pressure of French culture on the Spanish culture until not long ago, it seems to me respectable (...)*”

He told me how Javier Feduchi, in charge of your rehabilitation had re-produced both elements originals as created new interpretations giving it his personal touch.

Of the many cases indicated in the first place, highlighted by example the maintenance of the two posters painted advertising on both sides of the screen, although he kept only the drawings.



To the left was the port of New York with its wonderful skyline in the background and on the right a eastern landscape where you can see a minaret surrounded by an exotic palm grove. Of the second case for example caught his attention a frieze of light bulbs in the decoration of the boxes that evoked those that border the mirrors in the actors’ dressing rooms. Of the new stays, I loved the modernist coffee shop. Those places that so well we know the Spanish. A space open to the meetings where to debate, inform, give an opinion, gossip, that is, live again; a place where meet to share and enjoy the Magic.

Dad never went with us, I think Grandpa he loved the cinema so much that he felt a little jealous, and now after a few months where you were closed for problems beyond your control, you half smiled again and dad decided to give you a chance.

If grandpa could see you now! Every day when come on look at the seat that is left empty in half of the two for the security that you have to keep for the horrifying issue of the virus and clear, I inevitably think about who he taught me to value you, love you, miss you. When I have not had you, I have lacked that feeling that it only produces the big screen, imagine I was a movie at home and it had no comparison, I that smell, that sound, that silence was missing momentary, those alternate laughs and wonder flashing, even daddy said: *how did I not know value you, I had you close and I did not see you!*

Currently the Film Library that aims to conserve, preserve, recover, rebuild and by last projecting films, goes further and realizes other cultural activities such as organization of cycles and sessions or any manifestation filmmaking to spread this culture, the which are announced at the end of each month for the knowledge of the spectators, that as it says Josefina Martínez Álvarez: “*The spectators approach to explore the ways of the Seventh Art and through them deepen their own lives*”

<https://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/areas/cine/mc/fe/cine-dore.html>

PATRIMONIO OCULTO DE GALICIA

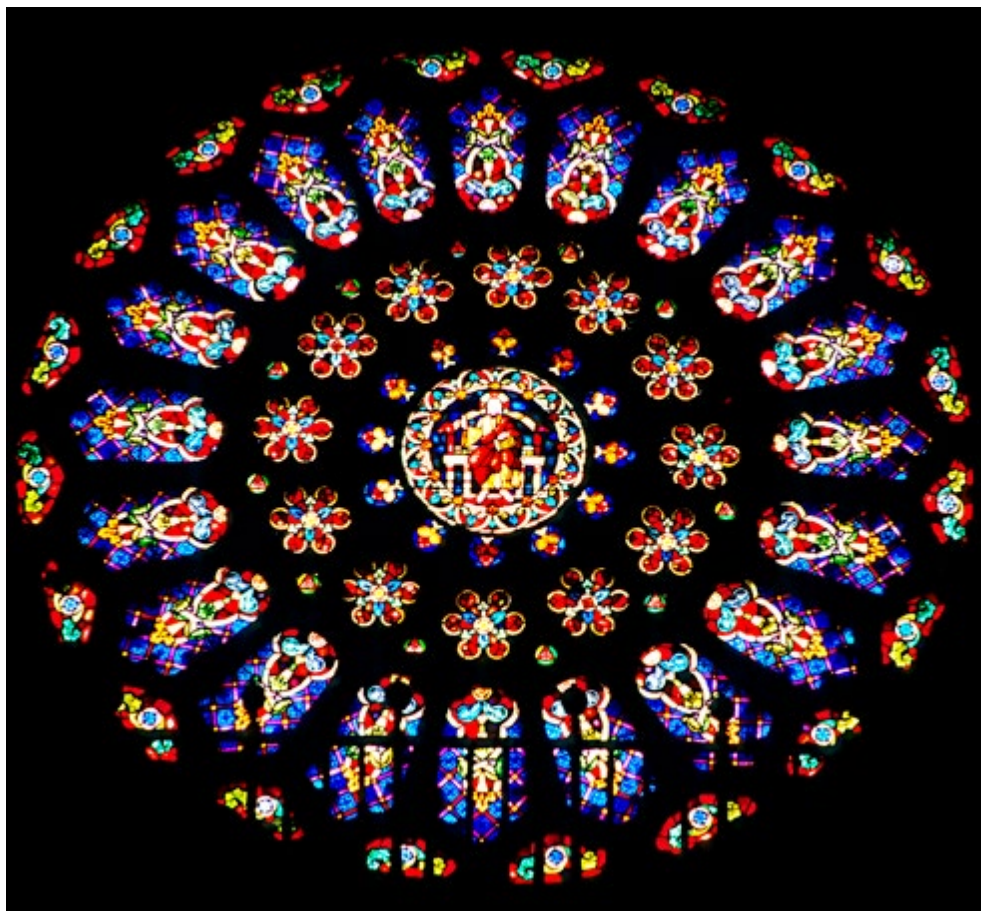
Secretos que celosamente guarda esta tierra

HIDDEN HERITAGE OF GALICIA

Secrets that this land jealously guards.

Históricamente Galicia ha sido asociada con el verde de sus prados, el azul del mar a veces embravecido, el sonido de la gaita o con monumentos tan característicos como la Catedral de Santiago, la Torre de Hércules o la Muralla de Lugo.

Historically Galicia has been associated with the green of its meadows, the blue of the sometimes raging sea, the sound of the bagpipe or with monuments as characteristic as the Cathedral of Santiago, the Tower of Hercules or the Wall of Lugo.



Pero hay otra parte de Galicia más desconocida, esa Galicia de pequeños pueblos y aldeas que esconde sus propios tesoros tanto artísticos como etnográficos: pequeñas iglesias, muchas de ellas románicas, que pertenecieron a antiquísimos cenobios; campos y molinos que se han detenido en el tiempo; castros y petroglifos que nos transportan miles de siglos atrás, castillos y fortalezas que todavía siguen en pie y que muestran la magnificencia de tiempos pasados. Perderse en la Ribeira Sacra o en O Ribeiro y conocer una parte de su patrimonio religioso, que es inmenso; recorrer algunas de las mayores concentraciones de hórreos de Galicia; dar un salto en el tiempo y visitar castros o dólmenes tan impresionantes como Santa Tegra o Dombate...

Esta es solo una mínima parte de lo que la Galicia oculta puede ofrecerte, ¿a qué esperas para desvelar su secreto?

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

But there is another part of Galicia that is more unknown, that Galicia of small towns and villages that hides its own artistic and ethnographic treasures: small churches, many of them Romanesque, that belonged to very ancient cenobios; fields and mills retained over time; castros and petroglyphs that transport us thousands of centuries ago, castles and fortresses that still stand and show the magnificence of ancient times. Lose yourself in the Ribeira Sacra or in O Ribeiro and discover one part of their religious heritage, which is immense; visit some of the largest groups of granaries in Galicia; take a leap in time and visit fortified pre-Roman Iron Age villages or dolmens as impressive as those of Santa Tegra or Dombate...

This is only a small part of what the hidden Galicia can offer you, what are you waiting for to reveal its secret?

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



galicia
el buen camino

EGIP TO

UN REGALO DEL NILO EGYPT, A GIFT FROM THE NILE

by Javier Gutiérrez

Conocido como “la madre del mundo” o “cuna de civilizaciones” por la huella dejada por todas las civilizaciones que por aquí han pasado, Egipto ha fascinado a todo aquel que a puesto sus ojos sobre él.

Known as “the mother of the world” or “cradle of civilizations” by the footprint of all civilizations who have passed through here, Egypt has fascinated everyone the one who has set his eyes on him.



Ciudades como Luxor, Tebas, Menfis o Alejandría; su patrimonio monumental y sus conocimientos en medicina, matemáticas o astrología han despertado la curiosidad durante siglos convirtiéndolo en uno de los países más visitados. Y atravesando el país de sur a norte el Nilo; fuente inagotable de recursos y principal vía de transporte, era venerado por el pueblo y recibía ofrendas del faraón para que las crecidas tuviesen lugar en el momento oportuno y su caudal fuese el adecuado.

Precisamente aquí fue donde dio comienzo mi viaje. Embarcado en el Princesa Sarah pude descubrir al “dador de vida”. A pesar del abrasador calor del mes de junio establecí mi centro de operaciones en la cubierta superior, lugar ideal para descubrir la vida que crece a ambos lados del gran río sagrado.

Desde allí todo me fascinó. El azul del agua, el verde de la vegetación, el rojo intenso de la montaña y el azul del cielo. Los grandes barcos que surcan el Nilo y que se mezclan con las falucas de pescadores y con pequeños botes. Los gritos de los niños que juegan o se bañan, las llamadas a la oración de los almuecines desde los minaretes, los campos de caña de azúcar, los animales pastando en calma y las garzas que levantan el vuelo asustadas a nuestro paso dan forma a un universo de estímulos que me cautivó. En su despedida el todopoderoso sol nos dejó un hermoso atardecer que dio paso a la noche con los alminares de las mezquitas iluminadas con llamativas luces de neón. Un crisol de sensaciones en el que se mezclan luces, sonidos, colores, aromas y texturas visuales formando una estampa mágica en la que ensoñación y realidad, a veces se confunden.



Y a ambos lados del río los templos de Luxor, el fascinante mundo de los dioses al que solo podían acceder los sacerdotes y el propio faraón; Karnak, uno de los lugares de culto más espectaculares de la Antigüedad; Edfu, con el templo dedicado al dios halcón Horus y el mejor conservado de Egipto; Kom Ombo, desde donde se controlaban las rutas de las caravanas comerciales que se dirigían a Nubia a través del valle del Nilo; Philae; dedicado a Isis, diosa del amor, que se encuentra en una isla a la que solo se accede en barco; Abu Simbel, formado por dos templos excavados en la roca y dedicados a Ramsés II y a Nefertiti y que para evitar que quedasen sepultados bajo las aguas de la presa de Asuán entre 1964 y 1968 se desmontaron y reconstruyeron sesenta y cinco metros más arriba; el Valle de los Reyes, donde descansan la mayor parte de los faraones del Imperio Nuevo; los Colosos de Memnon, dos gigantescas estatuas de Amenofis III que presidian su templo funerario en Luxor o el templo funerario de la reina Hatchesput considerada la primera mujer en ocupar la posición de faraón.



En mi viaje a Egipto no podía faltar una visita a El Cairo, ciudad que nunca duerme. Allí visite el Barrio Cop-to, según el Nuevo Testamento lugar donde la familia de Jesús se refugio huyendo de Herodes; la Ciudadela de Saladino, construida en el siglo XII durante las cruzadas y en el Museo Egipcio de El Cairo donde complete mi formación exprés sobre la civilización egipcia. Tuve la oportunidad de descubrir la noche, cuando las grandes ciudades árabes adquieren un encanto especial, y una de las imágenes que más llamó mi atención fue ver a las familias aprovechar los jardines y rotondas de las grandes avenidas para hacer un picnic. Allí estaban todos; padres, madres, niños, abuelos y en algunos casos también camellos disfrutando del frescor de la noche.

El mejor lugar para vivir la noche de El Cairo es el Mer-cado de Khan el Khalili, el más famoso de Egipto y de todo Oriente Medio, y donde se puede admirar la mag-nificencia de la arquitectura mameluca. Sus tiendas, se dice que cuenta con más de novecientos puestos, en los que se puede adquirir de todo, lámparas de colores,

telas, artesanías, joyas, especias, perfumes...; sus anti-guos cafés como El Fishawi o Café de los Espejos abier-to en 1769 y sus restaurantes callejeros cerca de la de la Plaza Tahrir dejaron grabado en mi memoria un intenso recuerdo que hoy, muchos años después, todavía no se ha borrado.

Este viaje me permitió cumplir uno de mis sueños de in-fancia, visitar Guiza y contemplar las magnificas pirámi-des. Pero había una sorpresa que todavía me cautivo aún más, la Barca funeraria de Keops, encontrada en 1954 a los pies de la Gran Pirámide de Guiza. Solo puedo de-cir que absorbo me quede allí parado un buen rato ad-mirando la grandiosidad de la también conocida como barca solar.

Así es Egipto, un país que recibe al visitante con sus magníficos monumentos y su gran pasado, su cautiva-dor desierto, su frondoso delta y sus acogedoras gentes y al que, al menos yo, pienso volver para visitar de nue-vo lo que ya conozco y para descubrir los que todavía desconozco.





Cities like Luxor, Thebes, Memphis or Alexandria; its monumental heritage and their knowledge in medicine, mathematics or astrology have awakened the curiosity for centuries making it one of the most visited destinations. And crossing the country from south to north the Nile, inexhaustible source of resources and main means of transport, was venerated by the people and received offerings of the pharaoh so that the floods would have place at the right time and its flow was the suitable.

This is precisely where my journey began. Boarded the Princess Sarah I was able to discover the "giver of life". Despite the scorching heat of the month June I established my operations center in the upper deck, ideal place to discover life that grows on both sides of the great sacred river.



From there everything fascinated me. The blue of the water, the green vegetation, the intense red of the mountain and the blue sky. The great ships that plow the Nile and that are mixed with fishermen's felucas and with small boats. The screams of children who play or they bathe, the muezzins' calls to prayer from the minarets, the sugarcane fields, the calmly grazing animals and herons that raise the flight frightened in our path shape a universe of stimuli that captivated me. In its farewell the almighty sun left us a beautiful sunset that gave way to night with the minarets of mosques illuminated with gaudy lights of neon. A melting pot of sensations in which they mix lights, sounds, colors, scents and visual textures forming a magical picture in which reverie and In reality, they sometimes get confused.





And on both sides of the river the temples of Luxor, the fascinating world of the gods to which they could only access the priests and the pharaoh himself; Karnak, one of the most spectacular places of worship in the Antiquity; Edfu, with the temple dedicated to the god Horus falcon and the best preserved of Egypt; Kom Ombo, from where the routes of the trade caravans heading to Nubia through from the Nile valley; Philae; dedicated to Isis, goddess of love, found on an island that only access by boat; Abu Simbel, consisting of two rock-cut temples dedicated to Ramses and Nefertiti and that, to avoid buried under the waters of the Aswan Dam, between 1964 and 1968 were dismantled and rebuilt sixty and five meters higher; the Valley of the Kings, where most of the pharaohs of the Empire rest New; the Colossi of Memnon, two gigantic statues of Amenophis III that presided over

his temple Funerary in Luxor or the Queen's Funerary Temple Hatchesput considered the first woman to occupy the Pharaoh position.

On my trip to Egypt I could not miss a visit to Him Cairo, city that never sleeps. There visit the neighborhood Coptic, according to the New Testament place where the Jesus' family took refuge fleeing from Herod; the Saladin Citadel, built in the 12th century during the crusades and at the Egyptian Museum in Cairo where I completed my express training on Egyptian civilization.

I had the opportunity to discover the night, when large Arab cities acquire a charm special, and one of the images that most caught my attention was to see the families take advantage of the gardens and roundabouts of the great avenues to make a picnic.

They were all there: fathers, mothers, children, grandparents and in some cases also camels enjoying the cool of the night. The best place to live the night of Cairo is the Khan el Khalili Market, the most famous in Egypt and the entire Middle East, and where you can admire the magnificence of the Mamluk architecture. The stores from him, it is said that has more than nine hundred positions, in which you can buy everything, colored lamps, fabrics, handicrafts, jewelry, spices, perfumes...; your old cafes such as El Fishawi or Café de los Espejos open in 1769 and its street restaurants near that of the Tahrir Square etched in my memory a intense memory that is still alive today.

This trip allowed me to fulfill one of my childhood dreams, visiting Giza and contemplating the magnificent pyramids. But there was a surprise that still captivated me even more, the Funerary Boat of Cheops, found in 1954 at the foot of the Great Pyramid of Giza. I can only say that I am absorbed I stood there for a long time admiring the grandeur of the also known as boat solar.

This is Egypt, a country that welcomes visitors with its magnificent monuments and its great past, its captivating desert, its lush delta and its welcoming people and to whom, at least I, I plan to return to visit again what I already know and to discover the ones that I still don't know about.





JAVIER GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ

Fotoperiodista y editor gráfico nacido en León, lleva dos décadas de trayectoria profesional dedicadas a la comunicación turística, lo que le ha permitido colaborar con las más prestigiosas revistas de viajes, editoriales y medios de comunicación españoles. Trabajador incansable y perfeccionista en todos los detalles, cada trabajo lo acomete con la misma ilusión del primer día sin escatimar esfuerzos. Su depurada técnica y el poco gusto

por los automatismos hacen que cada disparo lo realice como si estuviera trabajando analógicamente, controlado todos los parámetros y consiguiendo así un estilo muy personal. Comprometido siempre con la verdad del lenguaje visual plasma en cada trabajo la realidad existente sin artificios, buscando siempre crear un diálogo coherente y vibrante, ese que siempre emociona y que invita a visitar cada destino por el que Javier pasa. Como editor gráfico es de un cuidado escrupuloso para que todo esté en su sitio y nada distorsione empleando una técnica muy depurada, por lo que se ha ganado todo tipo de elogios y reconocimientos. Millones de excelentes disparos y cientos de miles de páginas maquetadas hacen muy difícil hacer una selección de sus trabajos, pero nada de esto hace que cambie su talante humilde y sus constantes ganas de crecer y de aprender.

Photojournalist and graphic editor born in León, has two decades of professional experience dedicated to tourist communication, which has allowed collaborate with the most

prestigious travel magazines, Spanish publishers and media. Tireless worker and perfectionist in all details, each job is undertaken with the same enthusiasm the first day sparing no effort. Its debugged technique and little taste for automatisms make that each shot is done as if it were working analogically, controlled all parameters and thus achieving a very personal style. Always committed to the truth of the language visual captures in each work the existing reality without artifices, always seeking to create a dialogue coherent and vibrant, the one that always excites and that invites you to visit each destination that Javier passes through. As a graphic editor, he is scrupulous so that everything is in his place and nothing distorts using a very refined technique, so it has won all kinds of accolades and recognitions. Millions of great shots and hundreds of thousands of layout pages make it very difficult to make a selection of his works, but none of this makes change his humble demeanor and his constant desire to grow and learn.

OKUDA

EL PODER TRANSFORMADOR DEL ARTE

OKUDA, THE TRANSFORMING POWER OF ART

El singular lenguaje iconográfico del artista santanderino Okuda San Miguel, formado por estructuras geométricas y patrones multicolores, junto a su activa participación en grandes proyectos de calado social, lo han convertido en uno de los artistas más reconocidos y admirados del mundo.

The unique iconographic language of the artist from Santander Okuda San Miguel, formed by geometric structures and multicolored patterns, together with his active participation in large projects of social significance, they have made it one of the most recognized and admired artists in the world.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Elchino Po / Justkids / Beatriz Carretero - Omar H. García / Rivera y Donas / Bruno San Sebastián / Okuda San Miguel / Ink an Movement

"Boreal revolution" (2019) /





Fue a finales de 2015 cuando la carrera de Okuda vivió un punto de inflexión con Kaos-Temple, el proyecto de reconversión de una iglesia/skate-park en hito del arte contemporáneo. Pasando desde ese momento a ser reclamado a nivel internacional por instituciones culturales y marcas privadas; tanto por sus proyectos públicos a gran escala, como por su propia y heterogénea práctica de estudio iniciada unos años antes, en 2009.

Intervenciones murales y escultórica y exposiciones en galerías y museos, que han podido ser disfrutadas en los cuatro continentes, dan forma al historial artístico de Okuda. Entre sus logros, ser el primer artista contemporáneo requerido para la creación de la Falla Municipal de Valencia, el espectacular itinerario de esculturas por el paseo marítimo de Boston o su participación en Titanes, proyecto de inclusión social a través del arte.

Este artista multidisciplinar toca otros palos del arte como la pintura sobre lienzo a los que añade elementos de bordado y collage; la escultura, ya mencionada anteriormente; la fotografía o el video lo que nos habla a las claras de su insaciable sed de creación.

Su uso del color y la geometría se mezclan en sus creaciones con formas orgánicas, dando lugar a una simbología que anima a la reflexión a través de piezas que podrían clasificarse como Surrealismo Pop, pero con una clara esencia de la calle. Buscando inspirar al espectador, sus obras plantean cuestiones universales que, sin embargo, dejan en manos del público la interpretación final de las mismas.

La necesidad de crear para ser feliz

Su marcado y reconocible estilo procede de una larga y sustancial evolución, desde el lettering que practicaba cuando comenzó a crear en la calle y su consiguiente evolución hacia las posteriores formas geométricas trabajadas en el estudio. Estudiar historia del arte llevó a Okuda a encontrar “su primer amor”, el surrealismo, identificándose como Dalí o Magritte y con artistas japoneses como Keiichi Tanaami o Tomokazu Matsuyama; pero por encima de todos ellos, El Bosco y su obra “El Jardín de las Delicias”. Todas estas influencias hacen que toda su obra pueda definirse como composiciones surrealistas con una fuerte inspiración procedente de culturas antiguas mezclada con iconos contemporáneos y su pasado en el graffiti.

Okuda necesita crear para ser feliz, de ahí la exigencia auto — impuesta de hacer crecer y madurar su obra de estudio a través de la seriedad y el compromiso con la misma, independientemente de que se venda o no. Con una evolución constante, como el trabajo escultórico que nace de la necesidad de ver sus pinturas cobrar vida en 3 dimensiones, y de esta manera, poder plantear un espacio expositivo que no se base únicamente en la pintura. Un artista inconformista, autor de obras de gran formato en el espacio público y en un formato más asequible en el estudio fragmentadas en formas geométricas y con una fuerte policromía.

La inspiración le viene a Okuda de todo lo que le rodea; los amigos, los viajes, la música, la noche, el cine y por supuesto, la calle que conlleva una comunicación directa con todo tipo de gente a diferencia del trabajo en estudio que es más íntimo. Precisamente la intrínseca relación entre el arte y el paisaje urbano es otra variante de su trayectoria que le ha seducido. Para Okuda lo interesante es jugar con la arquitectura y convertir las ventanas en ojos, los muros en historias.



“Kaos Temple” (2015). Asturias |

“Land, Diversity Wild” (2018). Paseo Marítimo de Boston |
“Land, Diversity Wild” (2018). Boston Boardwalk



Más 150 intervenciones murales, festivales de arte y eventos artísticos a lo largo y ancho del planeta; exposiciones en solitario en países como China, Estados Unidos, Filipinas, Canadá, Francia, Reino Unido, Portugal, Perú, España, México...; exposiciones en grupo y ferias en Alemania, España, Italia, Tailandia, Países Bajos, Taiwán, Rusia, Australia, India, Sudáfrica, Bulgaria, Jordania, Líbano o Brasil; colecciones en España y Estados Unidos; obras expuestas en museos de Berlín, Madrid, Lancaster (EE. UU.) y Sicilia y la publicación de dos libros: "Colouring the world" y "The multicolored equilibrium between animals and humans" y de "Street Art Today 2" donde comparte espacio con otros artistas es el fruto de la extensa obra del artista español que nos invita a la reflexión sobre temas que nos afectan a todos, con un mensaje optimista con el que nos anima a adentrarnos en un mundo mágico. Un mensaje abierto a interpretaciones, tanto del que ve su obra paseando por la calle como el de que la observa expuesta.

<https://okudasanmiguel.com/>

"Kaos Trip", K11 Art Mall Guangzhou, China (2020) |



It was at the end of 2015 when Okuda's career lived a turning point with Kaos-Temple, the project of conversion of a church / skate-park into an art landmark contemporary. Going from that moment to be claimed internationally by institutions cultural and private brands; so much for their project large-scale publics, as by their own and heterogeneous study practice started a few years before, in 2009.

Mural and sculptural interventions and exhibitions in galleries and museums, which have been enjoyed in the four continents, shape the artistic history of Okuda. Among his achievements, being the first artist contemporary required for the creation of the Falla Municipal de Valencia, the spectacular itinerary of sculptures by the Boston waterfront or its participation in Titanes, a social inclusion project through art.

This multidisciplinary artist plays other styles of art like the painting on canvas to which he adds

elements of embroidery and collage; the sculpture, already mentioned above; photography or video that speaks to us clearly of his insatiable thirst for creation.

The use of color and the geometry of it are mixed in his creations with organic shapes, giving rise to a symbology that encourages reflection through pieces that could be classified as Pop Surrealism, but with a clear essence of the street. Seeking to inspire the viewer, his works raise universal questions that, nevertheless, leave in the hands of the public the final interpretation of them.

The need to create to be happy

His marked and recognizable style comes from a long and substantial evolution, from the lettering that he practiced when he started creating on the street and his consequent evolution of him into the later forms geometric worked in the study. Study history of art led Okuda to find "his

first love" from him, surrealism, identifying himself as Dalí or Magritte and with Japanese artists like Keiichi Tanaami or Tomokazu Matsuyama; but above all them, El Bosco and his work "The Garden of Earthly Delights". All these influences make all his work can be defined as surreal compositions with a strong inspiration from ancient cultures mixed with contemporary icons and his past in graffiti.

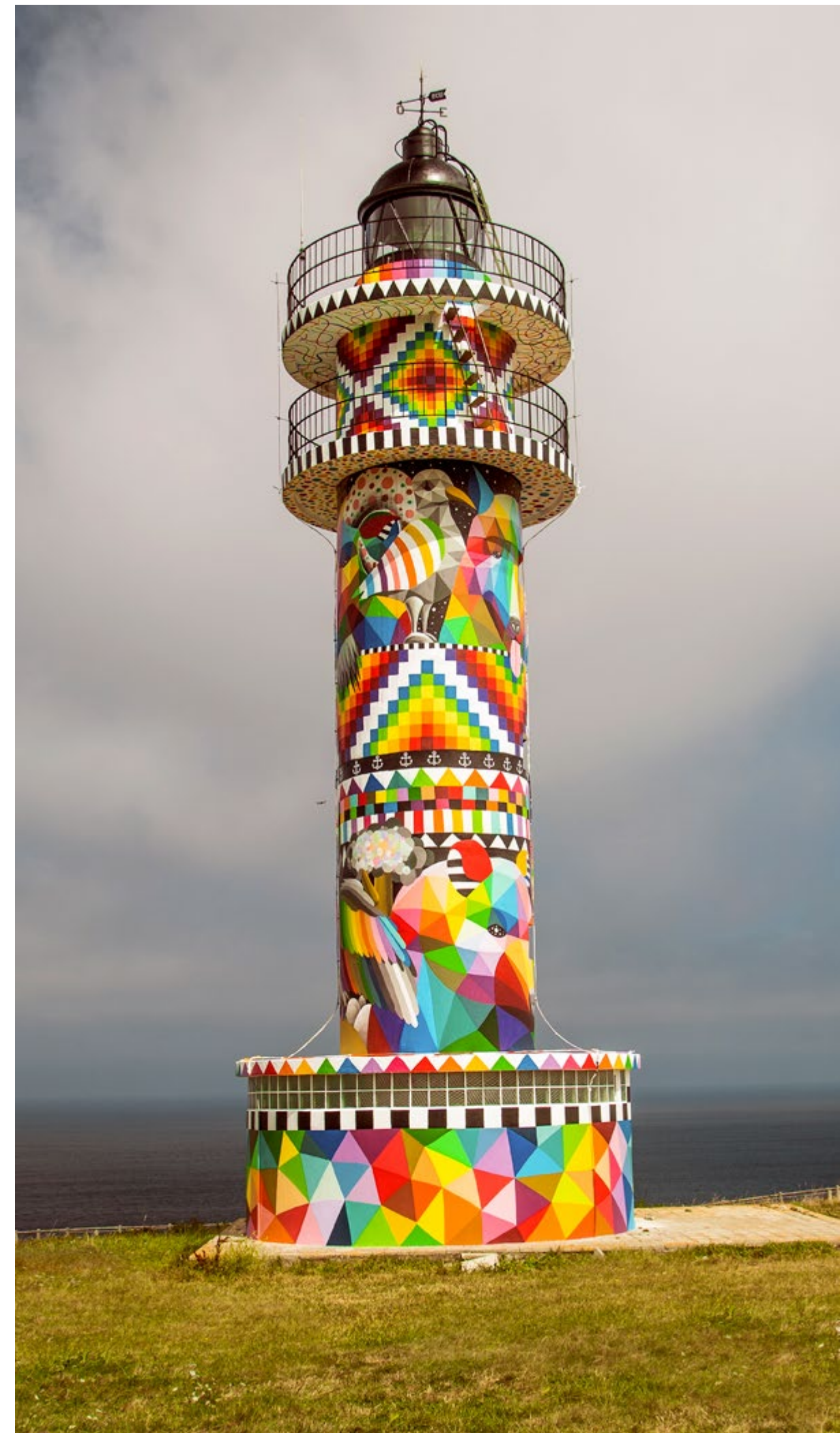
Okuda needs to create to be happy, hence the requirement self - imposed to grow and mature his work of study through seriousness and commitment to same, regardless of whether it is sold or not. With a constant evolution, like work sculptural born from the need to see his paintings come to life in 3 dimensions, and from this way, to be able to propose an exhibition space that be based solely on paint. An artist nonconformist, author of large-format works in the public space and in a more affordable format in the study fragmented into geometric shapes and with a strong polychrome.

Inspiration comes to Okuda from everything that surrounds; the friends, the trips, the music, the night, the cinema and of course, the street that carries a direct communication with all kinds of people Unlike the studio work that is more intimate. Precisely the intrinsic relationship between art and urban landscape is another variant of his trajectory that it has seduced him. For Okuda the interesting thing is to play with architecture and turn windows into eyes, walls in stories.

"Multiculture Freedom Statue". New York. EE. UU. (2019) |



"Infinite Cantabria". Lighthouse of Ajo.
Bareyo. Cantabria. Spain (2020) |
"Infinite Cantabria". Faro de Ajo.
Bareyo. Cantabria. España (2020)



"Titans - Legends from La Mancha".
Calzada de Calatrava, Spain (2019) |



"Titans - Legends from La Mancha".
Calzada de Calatrava, España (2019)

More than 150 mural interventions, art festivals and artistic events all over the planet; Only exhibitions in countries like China, United States, Philippines, Canada, France, Kingdom, Portugal, Peru, Spain, Mexico...; exhibitions in group and fairs in Germany, Spain, Italy, Thailand, Netherlands, Taiwan, Russia, Australia, India, South Africa, collections in Spain and the United States; plays exhibited in museums in Berlin, Madrid, Lancaster (USA) and Sicilia and the publication of two books: "Coloring the world" and "The multicolored equilibrium between

animals and humans" and of "Street Art Today 2" where he shares space with other artists is the fruit of the extensive work of the Spanish artist who Bulgaria, Jordan, Lebanon Brazil; or invites reflection on issues that affect us all, with an optimistic message that encourages us to enter a magical world. A message open to interpretations, both of those who see his work walking down the street like the one who watches her exposed.

<https://okudasanmiguel.com/>

"The dance of the zebra". Camargo, Cantabria, Spain (2021) | "The dance of the zebra". Camargo, Cantabria, España (2021)



"Family time in pandemic" (2021) |





JORDI MAQUIAVELLO

**JOAQUÍN MÉNDEZ ALFONSÍN,
Divulgador Cinematográfico**

**JOAQUÍN MÉNDEZ ALFONSÍN,
Cinematographic Popularizer**

Nacido en Pontevedra (Galicia) en 1998 es Técnico en Realización de proyectos audiovisuales y espectáculos por la Escuela de Imagen y Sonido de Vigo. Brillante y creativo tanto en sus producciones literarias como en las magistrales lecciones cinematográficas que democratiza a todos los públicos en su canal de YouTube, hace de cada uno de sus análisis y de sus creaciones un magistral ejercicio didáctico.

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

Born in Pontevedra (Galicia) in 1998 he is a Technician in Realization from Projects audiovisual and shows by the School of Image and Sound of Vigo. He is brilliant and creative in both his productions literary as in the masterful lessons filmmaking that democratizes all audiences on his YouTube channel, he makes each of his analyzes and of his creations a masterful didactic exercise.



En 2018 comienza a trabajar como guionista por encargo y asesor para varios proyectos, entre los que más destaca el largometraje “Eternia” de la productora Freud Land’s Films. Desde 2017 analiza películas y series en YouTube bajo el nombre artístico “Jordi Maquiavello”, siendo en la actualidad uno de los más reconocidos referentes de divulgación cinematográfica en España, habiendo obtenido el galardón de la Placa de Plata de “YouTube Creators” al alcanzar los 100.000 suscriptores. Desde principios de 2020 trabaja en la sección para Amazon Prime Video España titulada “El Análisis”, siendo una de las más exitosas y visualizadas de la plataforma.

Cuéntanos exactamente en qué consiste tu trabajo

Mi trabajo consiste en desengranar piezas audiovisuales desde una perspectiva técnica, casi siempre de las facetas olvidadas en favor del guion, que es lo que destaca para la mayoría de los espectadores sobre el resto del contenido.

Mi labor es divulgativa, y siempre me gusta enseñar y transmitir mis conocimientos, y sacar lecturas y detalles nuevos de producciones cinematográficas.

A la hora de hacer tu trabajo, ¿cuáles son los parámetros que sigues para analizar una producción cinematográfica desde el punto de vista técnico?

Siempre me pregunto por qué tal director ha empleado según qué planos para narrar una escena. Cuál es la intenciónalidad de cada perspectiva, de cada corte, de cada iluminación. Detrás de cada producción hay un sinfín de planificación técnica, un ejercicio de profundidad que algunos tildarían de absurdo. Pero esa es la realidad, y cuando estamos viendo una película, al fin y al cabo, estamos visualizando la visión de un director acerca de una historia. Muchas veces escuchamos que todas las historias están contadas, y en parte es verdad, pero la forma de contarlo... eso, eso ya es otra cosa.



¿La irrupción de nuevas formas de comunicación está significando una sobrecarga de contenidos no siempre de calidad?

Es lo que tiene la globalización, pero también nos ha enseñado que hay joyas ocultas alrededor de todo el mundo. Grandes espíritus divulgativos, educativos, artísticos... La falta de regulación fomenta que afloren contenidos más o menos indeseados, incompletos, y algunas veces nocivos para ciertas audiencias, pero yo los veo como bastardos de su tiempo. Algo de lo que nunca te puedes librar.

¿Crees que habría que regular de alguna manera la difusión de contenidos que realmente aportan conocimiento frente a aquellos contaminantes o de bajo valor social?

Soy una persona férreamente defensora del autoritarismo como mal necesario, pero el abuso de la censura sólo trae más disidencia. Estoy a favor de avisos y filtros que desmientan afirmaciones categóricamente falsas y engañosas, como ocurre actualmente en Twitter con los fact-checkers. En cuanto al contenido de baja calidad, entramos en un área subjetiva, por lo que no deberían entrar en una regulación activa.

¿Las grandes plataformas de difusión, tipo YouTube, Amazon o Movistar entre otras, impulsan y apuestan realmente la creación de contenidos de calidad o este valor pasa a un segundo plano a favor de meros intereses económicos? ¿Esto puede crear un clima de extrema competitividad que ponga en desventaja las producciones de bajo presupuesto, aunque de calidad?

Yo quiero creer que las grandes plataformas apuestan y respetan estos contenidos, sobre todo los de divulgación cinematográfica, que precisamente les publicitan gratuitamente, aunque no siempre se tiene esa idea. En el caso de Amazon, sí que he notado un mayor interés por la creación de contenido online, sobre todo de divulgación, una verdadera apuesta. En cuanto a tu última pregunta, es lo que perpetúa el sistema capitalista. La anarquía económica permite a las empresas más grandes machacar y absorber las más pequeñas, por lo que la competencia va a ser siempre desproporcionada y muy compleja. David contra Goliat.

En los últimos años venimos asistiendo a la promoción de lo que llamamos “escenarios de cine” en España. ¿Es nuestro país un territorio que podría explotar ese nicho económico?

Por supuesto. España es un país geográficamente bellísimo y gran parte del interior, de esa “España vaciada” tiene parajes absolutamente maravillosos. Recordemos que muchas grandes producciones, tanto cinematográficas como televisivas, se han rodado aquí. El uso de escenarios en el interior lo veo como una solución más para hacerlo atractivo, no sólo para turistas, sino también para ciudadanos españoles

El turismo es nuestra principal industria y se están creando rutas para visitar lugares de rodaje. ¿Cómo crees que esto puede afectar al desarrollo turístico, tanto en las zonas de gran afluencia de visitantes como en aquellos que puedan estar en la llamada “España vaciada”?

Puede afectar muy positivamente al desarrollo turístico y demográfico, como ya he respondido anteriormente. El cine al fin y al cabo es el mayor arte de masas, y esta es una solución para que todos puedan vivir las escenas de sus series o películas favoritas in situ.



A la vista de esta tendencia se ha despertado un creciente interés en muchos municipios, potencialmente interesantes por su patrimonio, por darse a conocer a las grandes productoras cinematográficas y ofrecerse como posibles enclaves de rodaje. ¿Qué consejo les darías para alcanzar este objetivo?

Lo que más se agradece en producciones audiovisuales, sobre todo cinematográficas, son lugares donde haya un grado altísimo de involucración con el proyecto a rodar. La cinematografía es un arte carísimo, y la obra final es la construcción que miles de operarios y trabajadores, son piezas colectivas. Siempre se necesita ayuda extra, transportistas, carpinteros, albañiles y hasta fontaneros. La cantidad de empleo que genera el cine por sí mismo es una barbaridad, y fomentar la creación de esta clase de trabajos en pueblos de España puede motivar a parte de la población a moverse, no sólo por turismo, sino por trabajo.

Tu trabajo como analista puede ayudar, indudablemente, a la puesta en valor de escenarios de cine consolidados y a los que quieren posicionarse para el futuro. ¿Cómo podrías poner tu grano de arena en esa tarea?

Yo, gracias a mucho trabajo por supuesto, pero también a mucha suerte y una cuantiosa ristra de casualidades, tengo un altavoz bastante grande en cuanto al cine respecta. Creo que, si fuera el caso, tendría la posibilidad de publicitar lugares de España en los que se ha rodado, y otros muchos donde aún no se ha hecho. Contamos, como ya dije antes, con decenas de miles de parajes excelsos, simplemente necesitamos ponerlos en valor.

¿Ya para terminar, qué consejo darías a los jóvenes que buscan convertirse en comunicadores de calidad en este universo de los canales de comunicación?

Que sea lo que sea que les apasione, no lo encierren en un armario. Toda vocación, sea la que sea, necesita aflorar. Por muy buenos que seamos, si no nos expresamos, nadie nunca va a poner en valor nuestro talento. Y claro, que vivan. Para llegar a ser un buen comunicador no tienes que encerrarte en un despacho durante horas y memorizarte los códigos de comunicación. Para comunicarse, se ha de vivir, porque la vida está para vivirla.

https://www.youtube.com/channel/UCdt1QKf4ftB3Ayi-wtC_T8tQ





In 2018 he starts working as a screenwriter for commission and advisor for several projects, among which most noteworthy is the feature film “Eterna” from the production company Freud Land’s Films. Since 2017 he analyzes mmovies and series on YouTube under the stage name “Jordi Maquiavello”, currently being one of the most recognized outreach referents cinematographic in Spain, having obtained the Silver Plaque award from “YouTube Creators” to reach 100,000 subscribers. Since the beginning of 2020 he works in the section for Amazon Prime Video Spain entitled “The Analysis”, being one of the most successful and visualized results of the platform.

Tell us exactly what your job?

My job is to disengage pieces audiovisuals from a technical perspective, almost always of the forgotten facets in favor of the script, which is what stands out for the most viewers over the rest of the content. My work is informative, and always I like to teach and transmit my knowledge, and get readings and details new film productions.

When doing your job, what are the parameters you follow to analyze a production cinematographic from a technical point of view?

I always wonder why such a director has used according to what planes to narrate a scene. What is the intention of each perspective, of each cut, of each illumination. Behind every production there is endless technical planning, one exercise depth that some would call absurd. But that’s the reality, and when we’re watching a movie, after all, we are envisioning a director’s vision about a story. Many times we hear that all the stories are counted, and partly true, but the way to tell it... that, that is something else.

The emergence of new forms of communication is meaning an overload of content not always of quality?

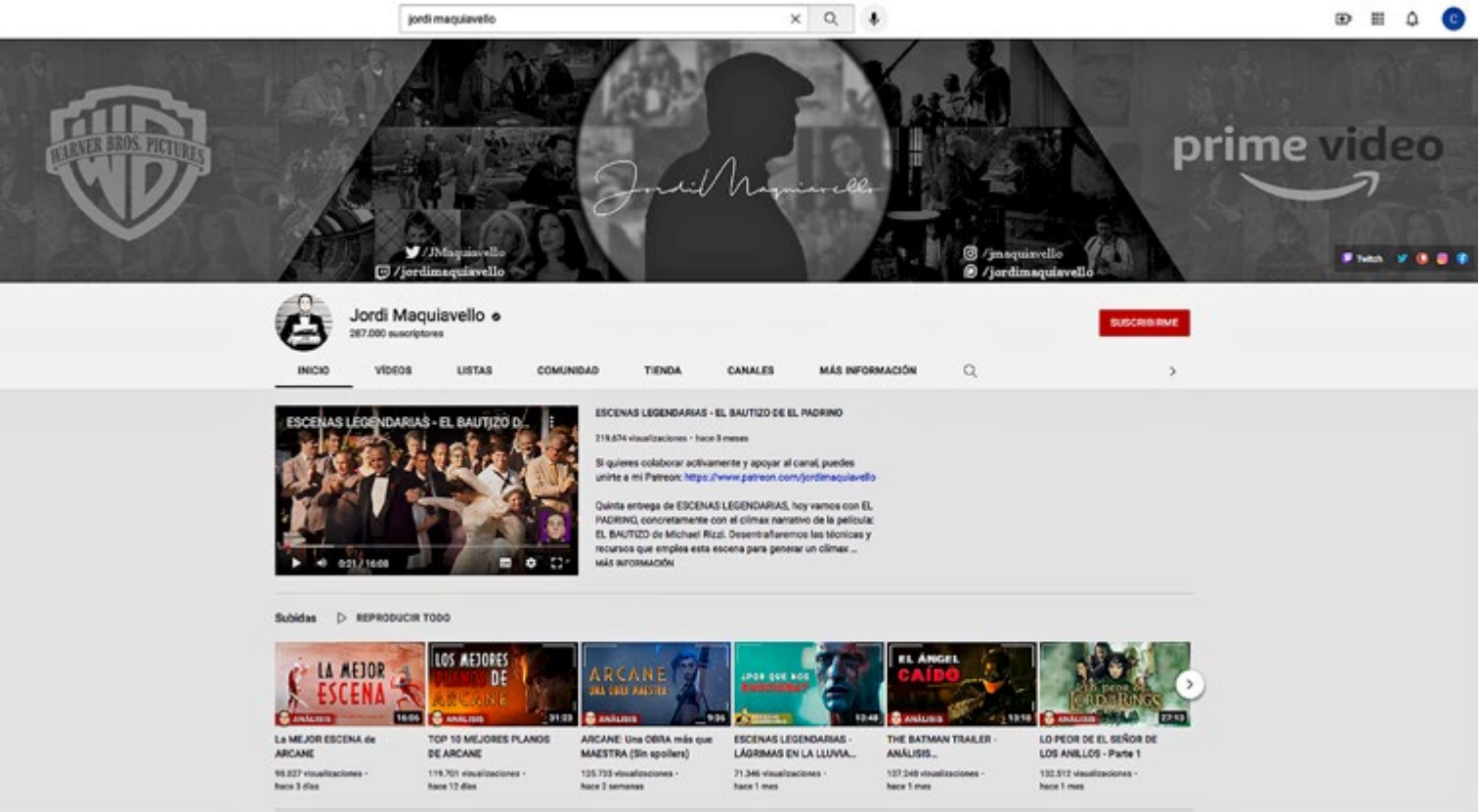
It is what globalization has, but also has taught us that there are hidden gems around the world. Big informative, educational, artistic spirits. The lack of regulation encourages the emergence of more or less unwanted content, incomplete, and sometimes harmful to certain audiences, but I see them as bastards of his time. Something that never you can get rid.

Do you think that the dissemination of content that really contributes knowledge against those pollutants or low social value?

I am a strong advocate of authoritarianism as a necessary evil, but the Abuse of censorship only brings more dissent. I am in favor of notices and filters that disprove claims categorically false and misleading, as is currently the case on Twitter with fact-checkers. Regarding the low-quality content, we entered a subjective area, so they should not enter in an active regulation.

The large diffusion platforms, type YouTube, Amazon or Movistar among others, promote and really bet on the creation of content from quality or this value takes a backseat in favor of mere economic interests? Can this create a climate of extreme competitiveness that puts in disadvantage low budget productions, although of quality?

I want to believe that the big platforms bet on and respect these contents, on all those of cinematographic disclosure, which precisely they advertise them for free, although you don’t always have that idea. At Amazon case, yes I have noticed a greater interest in creating content online, especially outreach, a true bet. As for your last question, is it that perpetuates the capitalist system. The economic anarchy allows companies larger crush and absorb the larger small, so the competition is going to be always disproportionate and very complex. David versus Golliat.





In recent years we have been attending the promoting what we call “hundred scenarios” in Spain. Is our country a territory that could exploit that economic niche?

Of course. Spain is a country geographically beautiful and much of the interior, of that “emptied Spain” has places absolutely wonderful. Remember that many great productions, both film and television, have been shot here. The use of scenarios in the inside I see it as one more solution for make it attractive, not only for tourists, but also for spanish citizens.

Tourism is our main industry and we are creating routes to visit filming locations. How do you think this may affect tourism development, both in areas with a large influx of visitors as in those who may be on the call “Spain emptied”?

It can affect development very positively tourist and demographic, as I have already answered earlier. The cinema at last and at Cape is the greatest mass art, and this is a solution so that everyone can live the scenes from your favorite series or movies in if you.

In view of this trend, a growing interest in many municipalities, potentially interesting for their heritage, formake yourself known to the big producers cinematographic and offer themselves as possible enclaves filming. What advice would you give them to achieve this objective?

What is most appreciated in productions audiovisual, especially cinematographic, are places where there is a very high degree of involvement with the project to shoot. The cinematography is a very expensive art, and the work end is the construction that thousands of workers and workers, are collective pieces. Forever extra help needed, carriers,

carpenters, bricklayers and even plumbers. The amount of employment generated by the cinema by itself itself is outrageous, and encourage creation of this kind of jobs in towns of Spain can motivate part of the population to move, not only for tourism, but for work.

Your work as an analyst can help, undoubtedly, to the enhancement of scenarios of consolidated cinema and those who want to position themselves for the future. How could you put your grain of sand on that task?

I, thanks to a lot of work of course, but also to a lot of luck and a large string of coincidences, I have a speaker quite large as far as the cinema is concerned. I think that, if it were the case, I would have the possibility of advertising places in Spain in those that have been shot, and many others where not done yet. We count, as I already said before, with tens of thousands of places lofty, we just need to put them in value.

To finish, what advice would you give to the young people seeking to become communicators of quality in this universe of channels communication?

Whatever they are passionate about, don't lock in a closet. Any vocation, be it the Whatever it is, it needs to surface. No matter how good let's be, if we don't express ourselves, no one ever goes to value our talent. And of course what live. To become a good communicator you don't have to lock yourself in an office for hours and memorize the codes communication. To communicate, you have to live, because life is to be lived.

https://www.youtube.com/channel/UCdt1QKf4ft-B3AyiwtC_T8tQ



LAND ROVER DEFENDER V8 ~ BOND EDITION

UN 4X4 DE CINE | A 4X4 CINEMA

El Defender más potente jamás fabricado. Inspirado en los vehículos de la película “Sin tiempo para morir”, representa la confluencia de dos magníficas marcas británicas y conmemora de forma única los 38 años de asociación de Land Rover con James Bond.

The most powerful Defender ever made. Inspired in the vehicles of the movie “No time to die”, represents the confluence of two magnificent British brands and uniquely commemorates the Land Rover’s 38-year partnership with James Bond.

Texto | Text: Redacción



El departamento SV Bespoke de Land Rover ha creado un nuevo Land Rover Defender V8 Bond Edition en conmemoración de la vigesimoquinta entrega de James Bond. Sin tiempo para morir.

Disponible en dos versiones: Defender 110 y 90 e inspirado en las especificaciones de los Defender que aparecen en la película, el sigiloso Defender V8 Bond Edition incorpora un Extended Black Pack con llantas de aleación Luna Gloss Black de 22 pulgadas, pinzas de frenos delanteros Xenon Blue y una insignia trasera “Defender 007”.

Los toques personalizados se hacen extensivos a su práctico interior, con estribos iluminados del “Defender 007” y una animación de inicio de la pantalla táctil, especialmente desarrollada para el intuitivo sistema de infoentretenimiento Pivi Pro, que hace honor a la dilatada asociación de Land Rover con la franquicia de James Bond. De noche, los pasajeros también podrán ver los gráficos exclusivos de las luces de orientación del “007”.

El interior del Defender V8 Bond Edition, disponible exclusivamente para 300 compradores en todo el mundo, incluye un grabado láser que indica que es “One of 300” (Uno de 300) y el logotipo SV Bespoke. Cada vehículo es encargado por los expertos en personalización de vehículos de SV Bespoke en el Reino Unido y está disponible en una franja de precios que arranca en los 154.100 euros en la carrocería 90 y en los 158.250 euros en la carrocería 110.

Basado en el Defender V8 de reciente lanzamiento, el Bond Edition está propulsado por un motor de gasolina sobrealimentado de 5 litros, que entrega 525 CV, 625 Nm de par y accionamiento a través de transmisión automática de ocho velocidades. El Defender V8 90 puede pasar de 0 a 100 en solo 5,2 segundos y alcanza una velocidad máxima de 240 km/h.

Ofrece nuevos niveles de rendimiento y un compromiso con el conductor al combinar el motor V8 con ajustes de la suspensión y la transmisión desarrollados por expertos para crear el Defender más rápido y dinámicamente gratificante hasta la fecha.

Con unos ajustes únicos de la suspensión y la transmisión que incluyen muelles y amortiguadores con tasas especiales y un nuevo diferencial activo electrónico trasero, el Defender V8 ofrece una maniobrabilidad más ágil y atractiva con un mayor control, y todo ello acompañado del sonido característico del motor sobrealimentado del V8.

Para distinguir al Defender más potente y capaz de todos los tiempos habrá que fijarse en una serie de elementos distintivos de esta versión V8. En este sentido, la marca británica ha introducido unos logotipos específicos, unos originales pilotos traseros oscurecidos y unas llantas de aleación de 22 pulgadas, acompañadas por unas pinzas de freno azules que muerden unos discos de nada menos que de 508 milímetros de diámetro. Otro sutil toque deportivo lo ponen las cuatro salidas de escape inconfundibles.

El cliente puede escoger entre tres colores —Santorini Black, Carpathian Grey y Yulong White—, con los dos últimos acompañados de un techo negro en contraste.

En el interior este exclusivo 4x4 cuenta con asientos tapizados en cuero Windsor Ebony con acentos Miko Suedecloth y Robustec, cada uno terminado con una etiqueta Ebony única, mientras que el salpicadero presenta un acabado específico en color negro. Otros genuinos detalles incluyen un volante de cuatro radios que presenta un aro cubierto de Alcantara y unas levas de cambio cromadas, así como un pomo del cambio rematado en cuero y los umbrales de las puertas iluminados con la inscripción V8. El broche final viene con un sistema de infoentretenimiento Pivi Pro que incorpora una pantalla táctil de 11,4 pulgadas.

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





Land Rover's SV Bespoke department has created a new Land Rover Defender V8 Bond Edition in commemoration of the 252nd installment of James Bond, *Sin Time to die*.

Available in two versions: Defender 110 and 90. Inspired by Defender specs that featured in the film, the stealthy Defender V8 Bond Edition incorporates an Extended Black Pack with 22-inch Luna Gloss Black alloy, Xenon Blue front brakes and a rear badge "Defend 007".

Custom touches extend to your practical interior with illuminated running boards "Defender 007" and a start animation of the touch screen, specially developed for the intuitive Pivi Pro infotainment system, which honors Land Rover's long associa-

tion with the James Bond franchise. At night, the passengers they will also be able to see the exclusive graphics of the lights of orientation of the "007".

The interior of the Defender V8 Bond Edition, available exclusively for 300 buyers throughout the world, includes a laser engraving indicating that it is "One of 300" and the SV Bespoke logo. Each vehicle is commissioned by experts in SV Bespoke vehicle customization in the UK and is available in a price range which starts at 154,100 euros in the 90 body and at 158,250 euros in the 110 body.

Based on the recently released Defender V8, the Bond Edition is powered by a 5-liter supercharged gasoline, delivering 525 CV, 625 Nm of torque and

drive through eight-speed automatic transmission. The Defender V8 90 can go from 0 to 100 in just 5.2 seconds and reaches a top speed of 240 km/h.

Offers new levels of performance and a commitment to the driver by combining the V8 engine with suspension and transmission adjustments developed by experts to create the Defender most fast and dynamically rewarding to date.

With unique suspension and suspension settings transmission including springs and shock absorbers with special rates and a new active spread rear electronics, the Defender V8 offers a more agile and attractive maneuverability with increased control, and all this accompanied by sound characteristic of the supercharged V8 engine.

To distinguish the most powerful and capable Defender all the time it will be necessary to look at a series of distinctive elements of this V8 version. In this sense, the British brand has introduced some specific logos, some original taillights

blackened out and 22-inch alloy wheels, accompanied by blue brake calipers that they bite some discs of no less than 508 millimeters in diameter. Another subtle sporty touch they put the four unmistakable exhaust outlets. The client can choose between three colors -Santorini Black, Carpathian Gray and Yulong White, with both last accompanied by a contrasting black roof.

Inside this exclusive 4x4 has seats trimmed in Windsor Ebony leather with Miko accents Suedecloth and Robustec, each finished with a unique Ebony label, while the dashboard it has a specific black finish. Others genuine details include a four-spoke steering wheel featuring an Alcantara covered rim and cams chrome shift knob as well as a shift knob trimmed in leather and door sills illuminated with V8 lettering. The finishing touch comes with a Pivi Pro infotainment system that incorporates an 11.4-inch touch screen.

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



OLIVER DESIGN

ARQUITECTURA DEL MAR SEA ARCHITECTURE

Fundada por el ingeniero naval Jaime Oliver, Oliver Design es una compañía especializada en la arquitectura naval que abarca el proyecto, la habilitación de interiores y la gestión integral del proyecto, buscando ofrecer un servicio personalizado a sus clientes.

Founded by naval engineer Jaime Oliver, Oliver Design is a company specialized in the naval architecture covered by the project, the interior fitting out and comprehensive management of the project, seeking to offer a personalized service to his clients.

Texto | Text: Redacción
Fotografía | Photography: Clint Jenkins | Oliver Design



Aventura que comenzó en el histórico astillero La Naval de Sestao (Bizkaia) diseñando grandes buques; pasó por la creación de su propia empresa de construcción de embarcaciones de recreo, Yates Revilo, y por la puesta en marcha de su propia oficina técnica en la que desarrolló proyectos innovadores para armadores y astilleros de todo el mundo, hasta que en 1990 creó la firma Oliver Design junto con su hijo Iñigo Oliver a la que veinticinco años después se incorporó su nieto Iñi Oliver.

Casi seis décadas de trayectoria, más de cuatrocientos proyectos, doscientos mil interiores realizados o contar con más de quince astilleros colaboradores han tenido como resultado la concesión de más de veinte premios y conseguir el 100% de clientes satisfechos que reconocen el alto grado de imaginación y creatividad, así como la garantía de calidad y el cumplimiento de plazos.

Peace Boat ECOSHIP, el crucero más ecológico del mundo

Fue la propia naturaleza, concretamente una ballena varada en la playa de La Concha de San Sebastián, la que dio la idea a Jaime Oliver para diseñar este innovador trasatlántico que incorpora las últimas novedades en cuanto al uso de energías renovables. Encargado por la ONG japonesa Peace Boat, este trasatlántico de doscientos cincuenta metros de eslora por treinta y dos de manga puede acoger en sus setecientos cincuenta camarotes a un total de dos mil pasajeros.

Un proyecto único en el mundo diseñado en España que incorpora en la parte superior de su cubierta diez grandes elementos retráctiles integrados por paneles solares, que pueden operar como grandes velas en función de las condiciones del viento. Innovadora idea que permite al buque impulsarse y generar energía a través de la luz solar. Además, cuenta con un motor híbrido alimentado alternativamente con diésel y gas natural licuado que permite un ahorro de hasta un 20% de consumo de combustible y reducir hasta un 40% las emisiones de CO2. Cuenta también con los últimos avances en cuanto a la gestión de residuos y su diseño arquitectónico se basa en la Biofilia, el aprovechamiento máximo de elementos naturales como el aire, la luz y el agua y la utilización de materiales y diseños basados en la propia naturaleza.

Old Dream, un sueño que pervivió tres años

Unas vacaciones y una publicación náutica referente a la reconstrucción de un yate clásico construido en madera en 1929 despertaron en Jaime Oliver un antiguo sueño, diseñar y construir un yate de madera. El primer diseño paso de diecisiete a veinte metros de eslora siguiendo la línea del boceto original, pero con más prestaciones en cuanto a espacios interiores para hacerlo más comercial. Uno de los escollos a salvar era encontrar artesanos, contando al final con unos astilleros con una elevada tradición en la construcción de embarcaciones de madera bajo la dirección del maestro Julio Ruíz. Con el diseño definido, la mano de



Interior del Peace Boat ECOSHIP | Interior of the Peace Boat ECOSHIP

obra especializada, el local para la construcción y la financiación conseguidos, se coloca la quilla el 16 de agosto de 2002, un año después de concebir la idea; y poco más de dos años después, el 27 de octubre de 2004, se bota la embarcación.

Si compartes este sueño con Jaime Oliver ahora tienes la oportunidad de verlo cumplido, pues Old Dream se encuentra a la venta. Solamente tienes que ponerte contacto con la compañía.

Shadow Boat, navío novedoso y altamente sofisticado

En castellano barco sombra es una embarcación destinada a dar apoyo a yates de superlujo y encargadas de transportar combustible, alimentos, medicinas o repuestos, todo ello para convertir la navegación en yate en una experiencia total. Cuentan además con todo tipo instalaciones y equipamientos como helipuerto, minisubmarino, equipos de buceo, cámara hiperbárica de descompresión, vehículo ATV y Quads o embarcaciones auxiliares y de recreo.

Y Oliver Design, asentada en Getxo (Bizkaia), fue la encargada del diseño interior y habilitación del Hodor y del Wayfinder. Trabajo que consistió en diseñar y habilitar todos los espacios habitables, tanto los destinados para el propietario y sus invitados como para los veinte integrantes de la tripulación, así como del aislamiento de los locales técnicos, incluyendo la cámara de máquinas.

Recientemente, la familia de los "shadow boat" ha aumentado con la botadura en el puerto lucense de Burela del tercero de los Shadow Cat, que ha sido bautizado con el nombre de "Nebula".

<https://oliverdesign.es/>



Elegante figura del Old Dreams | Elegant figure of the Old Dreams

Puente de mando del Old Dreams | Old Dreams command bridge



Peace Boat ECOSHIP con los paneles solares en forma de velas desplegados | Peace Boat ECOSHIP with shaped solar panels of sails unfurled





Hodor's luxurious interior | Lujoso interior del Hodor

Adventure that began in the historic shipyard La Naval de Sestao (Bizkaia) designing large ships; went through the creation of his own company construction of pleasure boats, Yachts Revilo, and for the start-up of his own office technique in which he developed innovative projects for shipowners and shipyards around the world, up to that in 1990 he created the Oliver Design firm together with his son Iñigo Oliver to whom twenty-five years later he joined his grandson Iñi Oliver. Almost six decades of experience, more than four hundred projects, two hundred thousand interiors completed or have more than fifteen collaborating shipyards have resulted in the award of more than twenty awards and get 100% satisfied customers recognizing the high degree of imagination and creativity, as well as quality assurance and deadlines.

Peace Boat ECOSHIP, the most ecological cruise of the world
It was nature itself, specifically a whale stranded on the beach of La Concha de San Sebastián, the that gave Jaime Oliver the idea to design this innovative ocean liner incorporating the latest news regarding the use of renewable energies. Commissioned by the Japanese NGO Peace Boat, this two hundred and fifty meter long ocean liner for thirty-two sleeves you can host in your seven hundred and fifty cabins for a total of two thousand passengers. A unique project in the world designed in Spain which incorporates in the upper part of its deck ten large retractable elements integrated by panels solar, which can operate as large candles in depending on wind

The beauty of the Hodor is best appreciated by sailing | La belleza del Hodor se aprecia mejor navegando



Peace Boat ECOSHIP Pool | Piscina del Peace Boat ECOSHIP

Old Dream Deck | Cubierta del Old Dream



Hodor's Garage | Garage del Hodor



conditions. Innovative idea that allows the ship to propel itself and generate energy at through sunlight. In addition, it has an engine hybrid powered alternately with diesel and gas natural liquefied that allows savings of up to one 20% fuel consumption and reduce up to 40% CO2 emissions. She also has the latest advances in waste management and its architectural design is based on Biophilia, the maximum use of natural elements such as air, light and water and the use of materials and designs based on nature itself.

Old Dream, a dream that lasted three years

A vacation and a nautical publication referring to rebuilding a classic yacht built in wood in 1929 awoke in Jaime Oliver a ancient dream, design and build a wooden yacht. The first design went from seventeen to twenty meters in length following the line of the original sketch, but with more performance in terms of interior spaces for make it more commercial. One of the pitfalls to save was find artisans, counting at the end with some shipyards with a high tradition in construction of wooden boats under the direction of the teacher Julio Ruiz. With the defined design, the hand of specialized work, the premises for construction and financing obtained, the keel is laid on 16 August 2002, one year after conceiving the idea; and just over two years later, on October 27, 2004, the boat is launched.

If you share this dream with Jaime Oliver you now have the opportunity to see it fulfilled, because Old Dream was found for sale. You just have to wear contact with the company.

Shadow Boat, new and highly boat sophisticated

In Castilian shadow ship is a boat designed to support super luxury yachts and responsible for transporting fuel, food, medicines or spare parts, all this to convert the yachting in a total experience. They count also with all kinds of facilities and equipment such as helipad, mini submarine, diving equipment, hyperbaric decompression chamber, ATV vehicle and Quads or auxiliary and recreational boats. And Oliver Design, based in Getxo (Bizkaia), was the in charge of the interior design and fitting out of the Hodor and the Wayfinder. Work that consisted of designing and enable all living spaces, both intended for the owner and his guests as for the twenty members of the crew, as well as of the isolation of technical rooms, including the engine room. Recently, the family of the "shadow boat" has increased with the launch in the port of Lugo Mock of the third of the Shadow Cat, which has been baptized with the name of "Nebula".

<https://oliverdesign.es/>



¿Y SI EXISTIERA UNA FORMA DE RALENTIZAR EL ENVEJECIMIENTO?

WHAT IF THERE WAS A WAY TO SLOW THE AGING?

El elixir de la vida o elixir de la inmortalidad, una legendaria poción que garantizaría la vida eterna, fue una de las metas perseguidas por muchos alquimistas como remedio que curara todas las enfermedades y así, prolongar la vida eterna. Desde China, pasando por la India, Egipto, Arabia o Europa, muchas han sido las civilizaciones que con ahínco lo han buscado.

The elixir of life or elixir of immortality, a legendary potion that would guarantee eternal life, was one of the goals pursued by many alchemists as a remedy to cure all diseases and thus prolong eternal life. From China, through India, Egypt, Arabia or Europe, many have been the civilizations that eagerly they have sought.

Texto | Text: Redacción



Historias o leyendas a parte, en pleno siglo XXI estamos más cerca de lograrlo con los tratamientos de optimización hormonal que se centran en ralentizar el proceso de envejecimiento y conseguir la prevención de las patologías y los síntomas asociados a este. El deterioro físico o mental, que hemos aceptado como parte natural del paso de los años, trae consigo enfermedades como el cáncer, derrames, del corazón o seniles; pero afortunadamente, la ciencia y la medicina están avanzando en el reemplazo hormonal como medicina preventiva y como forma de ralentizarlo. En palabras de la doctora Rebeca García, pionera de este tipo de terapias y CEO de Clínicas Doctor Life, uno de los tratamiento más importantes y satisfactorios es la suplantación hormonal óptima. Varios son los descubrimientos que han permitido este avance: la comprensión, aceptación y aplicación de los efectos protectores de las hormonas; el descubrimiento de que mantener los niveles hormonales en un estado similar al de la juventud puede prevenir la debilidad y las enfermedades que acompañan al proceso de envejecimiento y obviamente, el incremento en la longevidad al prevenir estas enfermedades que normalmente llevan a la muerte. Pero lo más importante, es que la calidad de vida de nuestros mayores va a mejorar significativamente.

Las hormonas, factor clave en el envejecimiento

Se ha establecido que reemplazar todas nuestras deficiencias hormonales (tiroideas, testosterona, estrógeno, progesterona, DHEA y hormona del crecimiento) a los niveles que teníamos cuando éramos jóvenes, es beneficioso tanto para nuestra salud como para nuestra calidad de vida. De esta forma, la terapia hormonal bioidéntica en hombres y mujeres es una especialidad médica que está creciendo a una velocidad exponencial debido al aumento de la concienciación sobre los beneficios de la salud de las hormonas naturales y los efectos negativos de las hormonas sintéticas. Para la doctora García, las hormonas controlan virtualmente todas las funciones de nuestro cuerpo incluyendo el sistema reproductivo, inmune y metabólico. Las hormonas pueden controlar nuestra salud mental y física. Por ello, cuando los niveles hormonales descienden, también los hacen las capacidades mentales y físicas. Perdemos nuestra energía, vitalidad y salud, así como nuestra longevidad. Es posible recuperar la energía y entusiasmo de nuestra juventud restaurando los niveles hormonales, recuperar la fuerza y reforzar nuestros cuerpos y mentes. Se pueden mejorar muchos síntomas asociados con el envejecimiento, es posible recuperar la resiliencia de la juventud, la cual nos permite enfrentarnos al estrés del día a día.

Añadir vida a los años

La doctora Rebeca García García viajó a EE. UU. para estudiar los tratamientos de optimización hormonal y sus beneficios, obteniendo en 2018 la Certificación de la Age Management Medicine Group, entre otras. Fruto de este viaje y aprendizaje, Clínicas Doctor Life nació en 2019 en Madrid, con la premisa de ser los primeros en dar solución al reto que plantea la Medicina de Precisión en España. Su razón de ser es mejorar la calidad de vida y el estado de salud óptimo de sus pacientes desde la calidad y la seguridad. Pretenden añadir vida a los años, hacer que los pacientes disfruten de ellos mismos el tiempo que tengan. Se han marcado como objetivo conseguir democratizar los tratamientos médicos más avanzados.

De hecho, Doctor Life es el primer centro en España certificado por la Age Management Medicine Group y Vampire Procedures, permitiéndoles ser la única referencia del sector médico-estético especializado en tratamientos hormonales y mejora de la sexualidad dentro de España. Actualmente Clínicas Doctor Life se encuentra presente en varios puntos de la geografía española como Madrid, Valencia, Alicante, Elche, Granada y Sevilla.

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

Stories or legends aside, in the XXI century we are closer to achieving it with the treatments of hormonal optimization that focus on slowing down the aging process and get prevention of the pathologies and symptoms associated with it.

The physical or mental deterioration, which we have accepted as a natural part of the passing of the years, it brings with it diseases such as cancer, strokes, heart or senile; but fortunately, science and medicine are advancing in hormone replacement as preventive medicine and as a way of slow it down.

In the words of Dr. Rebeca García, pioneer of this type of therapies and CEO of Clínicas Doctor Life, one of the most important and satisfactory treatment is optimal hormone supplantation. Several are the discoveries that have allowed this advance: the understanding, acceptance and application of the effects hormone protectors; the discovery of to keep hormonal levels in a state similar to that of youth can prevent weakness and diseases that accompany the process of aging and obviously, the increase in longevity by preventing these diseases that they usually lead to death. But the most important, is that the quality of life of our older will improve significantly.

Hormones, a key factor in aging.

It has been established that we replace all of our hormonal (thyroid, testosterone, estrogen, progesterone, DHEA and hormone growth) to the levels we had when we were young, it is beneficial to our decencies health as well as our quality of life. In this way, bioidentical hormone therapy in men and women is a medical specialty that is growing at an exponential rate due to the increased awareness of the benefits of the health of natural hormones and the effects negative of synthetic hormones. For Dr. García, hormones control virtually all the functions of our body including the reproductive, immune and metabolic. Hormones can control our mental and physical health. Therefore, when the levels hormonal drops, so do the mental and physical abilities. We lose our energy, vitality and health, as well longevity. It is possible to recover energy and enthusiasm of our youth restoring hormonal levels, regain strength and reinforce our bodies and minds. Can be improved what our many symptoms associated with aging, it is possible to recover the resilience of youth, which allows us to cope with the stress of the day to day.

Add life to the years

Dr. Rebeca García García traveled to the United States to study hormonal optimization treatments and their benefits, obtaining in 2018 the Age Management Medicine Group Certification, among other. As a result of this journey and learning, Clinics Doctor Life was born in 2019 in Madrid, with the premise to be the first to solve the challenge posed Precision Medicine in Spain. Its reason for being is improve quality of life and optimal health of your patients from quality and safety. They intend to add life to the years, make them patients enjoy themselves as long as have. They have set the goal of achieving democratize the treatments doctors plus advanced.

In fact, Doctor Life is the first center in Spain certified by the Age Management Medicine Group and Vampire Procedures, allowing them to be the only one reference of the medical-aesthetic sector specialized in hormonal treatments and sexuality enhancement inside of Spain.

Currently Clínicas Doctor Life I know find present in various parts of the Spanish geography such as Madrid, Valencia, Alicante, Elche, Granada and Seville.

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





REQUISITOS SANITARIOS PARA VIAJAR A CHILE

El país andino anuncia las modificaciones del 'Plan Fronteras Protegidas' con los requisitos para la entrada y salida del país que obliga a los viajeros a estar vacunados con la pauta completa, presentar una PCR negativo y realizarse otra prueba a la llegada al país o hacer una cuarentena de 5 días. Otras exigencias de la nueva normativa que entró en vigor el pasado 1 de noviembre son: certificado de homologación personal (no a través de agencias de viaje) de vacunas en la página web yomevacuno.cl; completar, 48 horas antes del embarque y de forma electrónica, el formulario "Declaración Jurada Para Viajeros" disponible en: www.c19.cl; obligatoriedad, para viajeros extranjeros, de contar con un seguro médico (USD\$30.000 de cobertura mínima) que cubra los gastos de asistencia médica, atención hospitalaria y repatriación durante toda su estancia en el país, incluida la cobertura de cualquier gasto originado por Covid-19. El certificado del seguro se deberá adjuntar a la Declaración Jurada de Viajeros previo al ingreso al país. Normativas vigentes en www.gob.cl/coronavirus/pasoapaso/, que se actualiza de forma diaria. www.chile.travel / www.interfacetourism.es

SANITARY REQUIREMENTS TO TRAVEL TO CHILE

The Andean country announces the modifications of the 'Plan Protected Borders' with the requirements for entry and exit of the country that forces travelers to be vaccinated with the complete regimen, present a PCR negative and perform another test upon arrival at the country or quarantine for 5 days. Other requirements of the new regulations that came into force on past November 1 are: certificate of personal homologation (not through agencies of trip) of vaccines on the website yomevacuno.cl; complete, 48 hours before boarding and in a electronic form, the form "Affidavit To Travelers" available at: mandatory, for foreign travelers, to have insurance doctor (USD \$ 30,000 minimum coverage) that covers expenses for medical care, hospital care and repatriation throughout their stay in the country, including coverage of any expense originated by Covid-19. The insurance certificate must be attached to the Affidavit of Travelers prior to entering the country. Regulations in force in www.gob.cl/coronavirus/pasoapaso/, which is updated on a daily basis.



ESTAS NAVIDADES BRINDA CON M9 Y FINCA HELENA DE ABADÍA DE SAN QUIRCE

Para celebrar estas fechas tan señaladas la bodega de Gumiel de Izán (Burgos) te propone dos vinos únicos y exclusivos: Tinta Fina M9 y Finca Helena. El M9, elaborado con la variedad tempranillo procedente de viñedos con una edad de 70 años, es un vino fresco, sedoso, fino, elegante y con gran persistencia que recuerda a lo grandes vinos atlánticos. El Finca Helena 2016 procede de una rigurosa selección de viñedos plantados hace más de 100 años. Elaborado también con variedad tempranillo y fermentado en barricas de roble francés durante 15 meses, es un vino lleno de matices aromáticos, elegante y estructurado.

www.bodegasimperiales.com / www.imbolc.es

THIS CHRISTMAS OFFERS WITH M9 AND FINCA HELENA ABBEY OF SAN QUIRCE

To celebrate these important dates the winery of Gumiel de Izán (Burgos) proposes you two unique wines and exclusive: Tinta Fina M9 and Finca Helena. The M9, made with the "tempranillo" variety from vineyards with an age of 70 years, it is a fresh wine, silky, fine, elegant and with great persistence that reminds of the great Atlantic wines. The Finca Helena 2016 comes from a rigorous selection of vineyards planted more than 100 years ago. Elaborated also with tempranillo variety an fermented in barrels of French oak for 15 months, it is a wine full of aromatic nuances, elegant and structured.

VALENCIA YA CUENTA CON UN CINCO ESTRELLAS DE LA CADENA ONLY YOU

El "hotel de los valencianos" reescribe su historia como primer establecimiento hotelero de lujo de la cadena hotelera Only You en la capital del Turia. Un lugar ideal para viajeros y locales con decoración de Lázaro Rosa-Violán. Cuenta con tres restaurantes: Salvaje, El Mirador y Trotamundo. <https://www.visitvalencia.com/> - <https://interfacetourism.es/> - <https://www.onlyyouhotels.com/>



VALENCIA ALREADY HAS A FIVE STARS OF THE ONLY YOU CHAIN

The "hotel of the Valencians" rewrites its history as the first luxury hotel establishment in the Only You hotel chain in the capital of Turia. A ideal place for travelers and locals with decoration of Lázaro Rosa-Violán. It has three restaurants: Wild, El Mirador and Trotamundo.



BODEGAS IZADI CONSIGUE EL CERTIFICADO "WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION"

Este certificado reconoce el compromiso por el medio ambiente y por cuidar al máximo el entorno natural que rodea sus viñedos. Izadi, que significa naturaleza en español, formará parte de este selecto grupo de bodegas que trabajan para implementar medidas de sostenibilidad que cuidan del entorno en el que se ubica.

<https://www.izadi.com/> - <https://10vcomunicacion.es/>

BODEGAS IZADI GET THE CERTIFICATE "WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION"

This certificate recognizes the commitment by the medium environment and for taking maximum care of the natural environment surrounding its vineyards. Izadi, which means nature in Spanish, you will be part of this select group of wineries working to implement sustainability that take care of the environment in which locates.



INTERNATIONAL TOURISM GROUP, SOLUCIONES ÚNICAS E INTEGRADAS PARA EL MERCADO TURÍSTICO EUROPEO

Expertos en turismo de toda Europa unen sus fuerzas para lanzar International Tourism Group (ITG) con la que pretenden recuperar el turismo mundial a través de campañas innovadoras y basadas en datos. Desde la ITG además de servicios de relaciones públicas, publicidad y representación, propone un conjunto de soluciones únicas e integradas, desarrolladas y propiedad de sus fundadores como son: sus propias plataformas de inteligencia y perfilación del viajero y de talleres electrónicos/eventos en línea, la participación de las agencias de viajes, una plataforma de fidelización y aprendizaje y un mercado digital exclusivo para destinos. <https://www.internationaltourismgroup.com/> - www.interfacetourism.es

INTERNATIONAL TOURISM GROUP, SOLUTIONS UNIQUE AND INTEGRATED FOR THE MARKET EUROPEAN TOURIST

Tourism experts from all over Europe join forces to launch International Tourism Group (ITG) with the who intend to recover world tourism through of innovative and data-driven campaigns. From ITG in addition to public relations services, advertising and representation, proposes a set of unique and integrated solutions, developed and owned by its founders such as: their own traveler intelligence and profiling platforms and of electronic workshops / online events, the participation of travel agencies, a platform of loyalty and learning and a digital market exclusive for destinations.



QUESO DE CABRA SEMICURADO DE LÁCTEOS MARTÍNEZ-QUESO LOS CAMEROS, UN DELICIOSO EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD RURAL

La tradición quesera, la excelente calidad de la materia prima y el sabor de la autenticidad son la seña de identidad del último queso recién incorporado a su gama de productos reconocidos nacional e internacionalmente. El Queso de Cabra Semicurado, de corte blanco perlado y sabor elegante con matices lácticos nos transporta al monte y los pastos naturales, con un perfecto equilibrio entre el saber hacer del Maestro Quesero, Javier Martínez, y la modernidad. Un queso marcado por su origen, la Sierra de Cameros en La Rioja, donde el clima y la vegetación favorecen que las cabras pasten en total libertad entre sus montañas. Ello, unido a los cuidados que los ganaderos les procuran para garantizar su bienestar, son las condiciones perfectas para que las cabras bríasas den su mejor leche: rica, digestiva y repleta de propiedades. Comprometidos con la sostenibilidad ha ubicado en Jalón de Cameros un punto lácteo que contribuye a que los ganaderos de zonas aisladas puedan desarrollar su actividad en este enclave riojano de difícil acceso. www.loscameros.es/

SEMI-CURED DAIRY GOAT CHEESE MARTÍNEZ-LOS CAMEROS CHEESE, A DELICIOUS EXAMPLE OF RURAL SUSTAINABILITY

The cheese tradition, the excellent quality of the material raw and the taste of authenticity are the sign of identity of the last cheese newly added to its national and recognized product range internationally. Semi-cured goat cheese, pearly white cut and elegant flavor with nuances lacticos transports us to the mountains and natural pastures, with a perfect balance between the know-how of Maestro Quesero, Javier Martínez, and modernity. A cheese marked by its origin, the Sierra de Cameros in La Rioja, where the climate and vegetation favor let goats graze freely among their moutains. This, together with the care that ranchers seek them to ensure their well-being, are the perfect conditions for goats spirits give their best milk: rich, digestive and full of properties. Committed to sustainability has located in Jalón de Cameros a dairy point that helps farmers in isolated areas can develop their activity in this enclave Rioja with difficult access.



LA BIENQUERIDA 2019, UN VINO PARA PARA TUS MOMENTOS DE DESCONEXIÓN
Altos de Losada La Bienquerida vino de paraje “las Chas” 2019 es un vino de una única finca, un pequeño viñedo de suelos pizarrosos de 1906, de Mencía y otras variedades poco conocidas como estaladiña y merenzao entre otras. Casi a punto de desaparecer, ha sido recuperado por Losada Vinos de Finca para mostrar la combinación entre un viñedo singular, la variedad y el hombre. Fermentado durante 15 meses en barricas de roble francés de diferentes tamaños, presenta notas de violeta fresca, mineralidad picara, una capa de chocolate sobre la fruta madura y taninos fundidos que cautivan por su delicadeza.

www.losadavinosdefinca.com / www.imbolc.es

THE WELCOME 2019, A WINE FOR YOUR MOMENTS OF DISCONNECTION

Altos de Losada La Bienquerida came from a place “las Chas” 2019 is a wine from a single estate, a small slate soils vineyard from 1906, Mencía and other little-known varieties such as “estaladiña” and “merenzao” among others. Almost about to disappear, has been recovered by Losada Vinos de Finca for show the combination between a singular vineyard, the variety and man. Fermented for 15 months in French oak barrels of different sizes, it presents notes of fresh violet, mischievous minerality, a layer of chocolate on the ripe fruit and tannins casts that captivate with their delicacy.



SILKEN HOTELES ACTUALIZA SU IMAGEN PARA POTENCIAR SU MARCA

La cadena Silken Hoteles, especializada en la gestión de hoteles de cuatro estrellas con ubicaciones estratégicas en España y Andorra, ha presentado hoy una actualización de su marca e identidad visual. Esta acción tiene como objetivo reforzar su posicionamiento como una familia de hoteles urbanos unida y diversa, pero con unas claras señas de identidad: ubicaciones estratégicas, diseño/estilo y un servicio excelente. Uno de los cambios más evidentes se refleja en el propio logotipo, en el que se ha invertido el orden de las palabras para que la marca Silken tenga más importancia. La compañía retoma además ahora su proceso de crecimiento sostenible con la incorporación de un establecimiento cinco estrellas el próximo año y un proyecto de nueva creación en Gerona.

<https://www.hoteles-silken.com/es/> – <https://www.atrevia.com/>

SILKEN HOTELES UPDATES YOUR IMAGE TO BOOST YOUR BRAND

The Silken Hotels chain, specialized in the management of four-star hotels with locations strategies in Spain and Andorra, today presented an update of your brand and visual identity. This action aims to reinforce your positioning as a family of urban hotels united and diverse, but with clear signs of identity: strategic locations, design / style and a excellent service. One of the changes over evident is reflected in the logo itself, which has reversed the order of the words so that the brand Silken is more important. The company retakes also now its sustainable growth process with the addition of a five establishment stars next year and a new project creation in Gerona.



WOW RECIBE UN PREMIO ESPECIAL EN EL GLOBAL BEST OF WINE TOURISM 2022

Se trata de una rara distinción que sólo se concede en ocasiones muy especiales, cuando el comité de Great Wine Capitals encuentra proyectos excepcionales que quedan fuera de las categorías del concurso. World of Wine hace honor a su acrónimo: es una auténtica mezcla de cultura y patrimonio. Su gran aportación al mundo del vino ha impresionado a los miembros del Comité Ejecutivo de Great Wine Capitals haciendo que le concedan este premio tan especial del Global Best Of Wine Tourism.

<https://wow.pt/es/>

<https://interfacetourism.es/>

WOW RECEIVES A SPECIAL AWARD IN THE GLOBAL BEST OF WINE TOURISM 2022

This is a rare distinction that is only awarded in very special occasions, when the committee of Great Wine Capitals finds exceptional projects that are outside the contest categories. World of Wine lives up to its acronym: it is an authentic mix of culture and heritage. His great contribution to world of wine has impressed the members of the Executive Committee of Great Wine Capitals making you will be awarded this very special Global Best award Of Wine Tourism.



LOS ACEITES GOURMET VIRGEN EXTRA FINCA MALZAPATO CELEBRAN UNA DÉCADA

Amparados bajo la D.O.P. de La Rioja, el Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina y el Aceite de Oliva Virgen Extra Royuela Finca Malzapato celebran sus primeros diez años. Finca Malzapato es fruto del sueño de la familia Martínez, maestros queseros desde 1961, que en 2011 decidió elaborar su propio aceite en este terreno familiar. El respeto por el medio ambiente es uno de sus baluartes, albergando en su olivar un Hotel de Insectos: el equilibrio perfecto de la naturaleza, ya que estos invertebrados cuidan los árboles y controlan hongos y ácaros. El compromiso es tal que, para evitar los tratamientos fitosanitarios que pudieran afectar a los olivos, se acuerda con las empresas vecinas que tengan en cuenta la dirección del viento.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina, medalla de oro en la New York International Olive Oil Competition, se caracteriza por un aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de manzana y plátano y recuerdos dulces. En boca es ligero, dulce y con predominio de notas verdes de hierba recién cortada.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Royuela destaca por su aroma que evoca a tomate y un guiño cítrico sugerente que envuelve al resto. Es un aceite goloso, que primero aporta unas notas sutiles de amargor y luego una prolongada guía picante. Deja recuerdos herbales verdes y cítricos afinados.

www.loscameros.es/

GOURMET VIRGIN EXTRA FINCA OILS MALZAPATO CELEBRATE A DECADE

Covered under the D.O.P. from La Rioja, the Oil of Arbequina Extra Virgin Olive and Olive Oil Extra Virgin Royuela Finca Malzapato celebrate their first ten years. Finca Malzapato is the result of dream of the Martínez family, cheese masters since 1961, which in 2011 decided to develop its own oil on this familiar terrain. Respect for the environment environment is one of its bastions, housing in its olive grove an Insect Hotel: the perfect balance of the nature, since these invertebrates take care of the trees and control fungi and mites. The commitment is such that, to avoid phytosanitary treatments that could affect olive trees, it is agreed with the neighboring companies that take into account the address of the wind.

Arbequina Extra Virgin Olive Oil, medal of gold in the New York International Olive Oil Competition, is characterized by a fruity aroma of green olive, with an intense presence of apple and banana and sweet memories. In the mouth it is light, sweet and with predominance of green notes of fresh grass cut.

Royuela Extra Virgin Olive Oil stands out for its aroma that evokes tomato and a citrus wink suggestive that surrounds the rest. It is a sweet oil, which first provides subtle notes of bitterness and then a long spicy guide. Leave memories green herbal and citrus notes.



ANCHOAS DE CODESA Y SU GILDA DOBLE DE ANCHOA, EL APERITIVO DE LAS NAVIDADES

Elaborando artesanalmente sus productos desde 1976, Codesa utiliza la mejor materia prima manteniendo siempre los métodos tradicionales y artesanales. Garantizadas por el sello de calidad “Anchoas de Cantabria”, la Serie Rosa “Edición Limitada” en AOVE ecológico ha sido premiada en la 34 edición del Salón de Gourmet como uno de los mejores productos ecológicos. Con las gildas, la familia Conesa ha conseguido aunar todos los requisitos para que esta tapa tenga el reconocimiento que se merece. Con una elaboración muy especial y una calidad muy alta,

las Gildas de Codesa acaparan la atención de todos los amantes de las anchoas.

www.codesa.es/

www.imbolc.es

ANCHOVIES OF CODESA AND ITS DOUBLE GILDA OF ANCHOVIES, THE CHRISTMAS SNACK

Crafting their products from 1976, Codesa uses the best raw material always maintaining traditional methods and handcrafted. Guaranteed by the quality seal “Anchoas de Cantabria”, the Pink Series “Edition Limited” in organic EVOO has been awarded in the 34th edition of the Salon de Gourmet as one of the best ecological products. With the gildas, the family Conesa has managed to meet all the requirements for may this cover get the recognition it deserves. With a very special elaboration and a very quality high, the Gildas of Codesa monopolize the attention of all anchovy lovers



VALENCIA, CAPITAL EUROPEA DEL TURISMO INTELIGENTE DEL 2022

Elegida por un jurado de la Comisión Europea, especializado en accesibilidad, sostenibilidad, digitalización, patrimonio cultural y creatividad, la apuesta de Valencia por desarrollar proyectos que promueven el turismo inteligente y poner en red y fomentar el desarrollo del

turismo innovador, sostenible e inclusivo, ha hecho que el jurado se decante por la ciudad que contará con el apoyo de expertos en comunicación y desarrollo de marca.

www.visitvalencia.com – www.interfacetourism.es

VALENCIA, EUROPEAN CAPITAL OF TOURISM SMART OF 2022

Chosen by a jury of the European Commission, specialized in accessibility, sustainability, digitization, cultural heritage and creativity, Valencia's commitment to developing projects that promote smart tourism and network and promote the development of innovative tourism, sustainable and inclusive, has made the jury choose the city that will have the support of experts in communication and brand development.



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

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

**PREMIUM
VLOGGER
KIT**



PowerShot G7 X Mark III

LIVE
Streaming

4K

20.1 MEGA
PIXELS
HIGH-SENSITIVITY
CMOS

24mm
WIDE
4.2x

Wi-Fi
Bluetooth®

USB
Charging

Canon

Live for the story_



**BMW
MOTORRAD**

DESCUBRE LA FAMILIA BMW R 18

LA LIBERTAD TE ESTÁ ESPERANDO

Cuatro motos forman esta familia única con las que disfrutar de la carretera con confort y estilo. Cada una de ellas construidas sobre la base de herencia, prestaciones, artesanía y customización.

El carácter de la BMW R 18, la nostalgia de la BMW R 18 Classic, las sensaciones de la nueva BMW R 18 B y el lujo de la nueva BMW R 18 Transcontinental.

Para más información visita: bmw-motorrad.es

Sigue a "BMW Motorrad España" en:



MAKE LIFE A RIDE