

La Mesopotamia turca

El origen de la historia



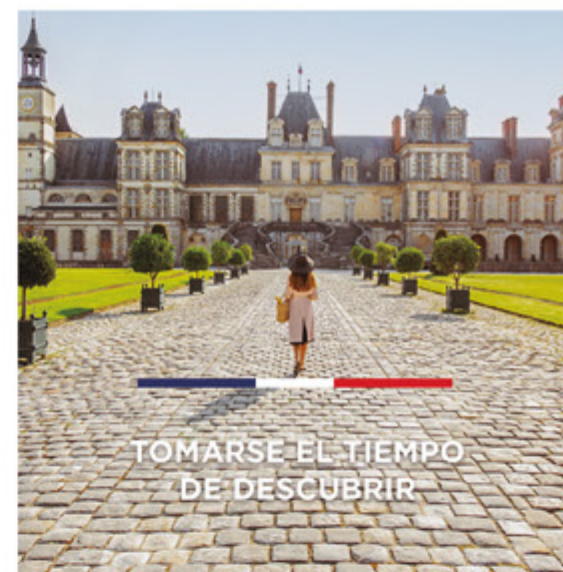
Francia | Santiago de Compostela | Quito | Sendas de Arnua | Florencia |
Navarra | Doñana | La Iberoamericana de Toro



Explorar Francia significa tomarse el tiempo para vivir nuevas experiencias. Significa descubrir el saber hacer local, un modo de vida cordial y lugares culturales llenos de belleza que nos dejan sin aliento. Es compartir con nuestros seres queridos las pequeñas alegrías y las grandes celebraciones, los sabores y los olores, los bellos descubrimientos, para crear recuerdos inolvidables. Se trata de sumergirse en la naturaleza y sentir sus beneficios por todo el cuerpo.



CAMBIAR DE AIRES
EN LA NATURALEZA



TOMARSE EL TIEMPO
DE DESCUBRIR



CREAR RECUERDOS

www.france.fr

Explore France™ 

GO SUMARIO



12

EXPLORE FRANCE

El exuberante patrimonio natural marino de Francia
France's exuberant natural marine heritage

GO EXPERIENCE

Santiago de Compostela
Universal más allá del Camino
Santiago de Compostela
Universal beyond the Way

56



36

GO EXPERIENCES

La Mesopotamia turca
El origen de la historia
Turkish Mesopotamia
The origin of history

GO EXPERIENCE

Quito
Relicario del arte en América
Quito
Reliquary of the art in America

72



SUMMARY OF

GO MORE

SENDAS DE ARNUA

Un viaje a los orígenes en el Valle de Anciles

SENDAS DE ARNUA

A journey to the origins in the Anciles Valley

90



110

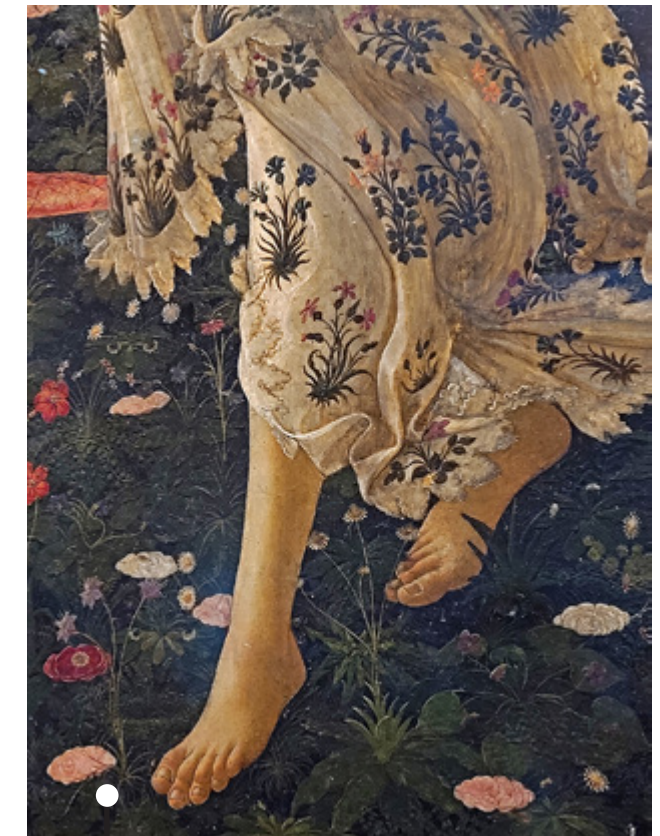
GO MORE

Navarra

Puerta de entrada al Camino de Santiago

Navarra

Gateway to the Way of Saint James



100

GO MORE

Florenzia

Rosas rojas para Botticelli

Florenzia

Red roses for Botticelli

GO DREAMS

Hacienda Zorita

Vino, lujo y diseño junto al río Tormes

Hacienda Zorita

Wine, luxury and design by the river Tormes

122



144

GO DELIGHTS

Restaurante Horcher

Dulce mirada demi-glace entre faisanes

Horcher Restaurant

Sweet demi-glace look among pheasants

GO DREAMS

São Francisco do Corumbau

El paraíso al sur de Bahía

São Francisco do Corumbau

The paradise south of Bahia

132



GO DELIGHTS

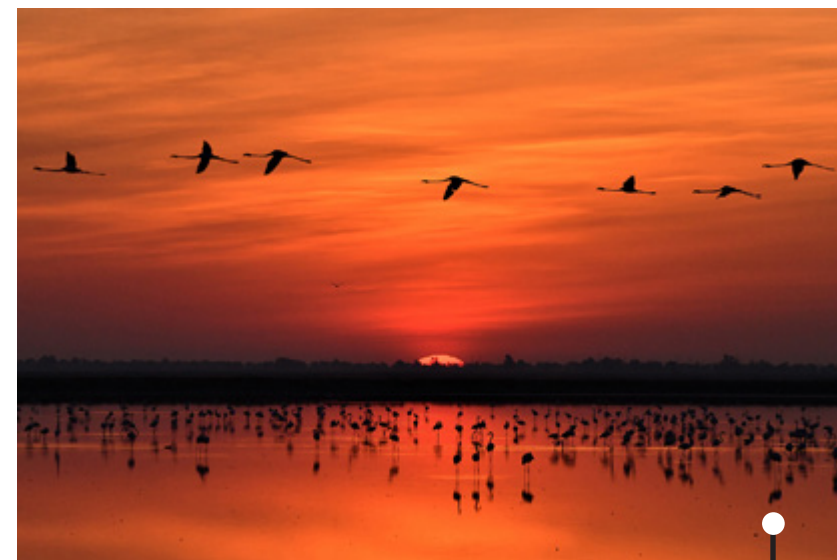
Restaurante El Serbal

Raíces cántabras al servicio de la mejor cocina

El Serbal Restaurant

Cantabrian roots at the service of the best cuisine

154



GO PHOTO BOX

Doñana

Libre, salvaje y bravía

Doñana

Free, wild and brave

164



174

GO ART

La Iberoamericana de Toro

Arte contemporáneo

en el medio rural

La Iberoamericana de Toro

Contemporary art in the

rural environment

184

GO DRIVE

BMW Serie 7 2023

Lujo y confort en
su máxima expresión

BMW Serie 7 2023

Luxury and comfort at its best

190

GO FLY & NAVIGATE

Iberia Business

Cuando el cliente
es la máxima prioridad

Iberia Business

When the customer is the top priority

196

GO LIFESTYLE

SAN EDUARDO JEWELS

La joya del barrio de Salamanca

SAN EDUARDO JEWELS

The jewel of the Salamanca Quarter

202

GO NEWS



José Manuel Gutiérrez | Director

NUEVOS HORIZONTES EN EL PUNTO DE FUGA

Quienes me conocéis, más de una vez me habréis escuchado citar esta frase de Henry Miller: “Nuestro destino de viaje nunca es un lugar, sino una nueva forma de ver las cosas”, pues cuanto más viajo más creo en ella. Diariamente estamos sometidos a un constante bombardeo de propuestas viajeras, muchas de ellas vacías de contenido, que sólo pretenden crearnos la necesidad de visitar un lugar con argumentos superficiales, eso sí, con la garantía de conseguir un selfie como prueba documental de haber estado allí y minusvalorando todo lo demás. ¿Pero qué hay detrás de esa fantástica foto? En la mayoría de los casos meros intereses comerciales en los que solamente prima la rentabilidad, olvidando que viajar es mucho más que atraer consumidores a un destino.

Viajar debe ser un humilde y noble arte si se diseña con pasión y criterio pedagógico, además del goce individual y viviéndose con la curiosidad necesaria para no dejar pasar cualquier detalle, aprender de todo y acumular experiencias. Sólo así conseguiremos ver el mundo de maneras diferentes y sin estereotipos, haciendo de cada viaje una suma de momentos únicos, personales y enriquecedores.

Con este criterio hemos pensado esta nueva entrega de GO Travel. No encontraréis aquí destinos desconocidos de los que nunca se oyó hablar, pero sí os los presentamos desde ángulos diferentes y nada tratados. No pretendemos con ello desvalorizar las propuestas más comerciales, pero sí poner el acento en que hay otras motivaciones para hacer las maletas y descubrir microuniversos.

Esta ansiedad viajera y del conocimiento nos lleva a la Mesopotamia turca, ese espacio entre los míticos ríos Tigris y Éufrates, allí donde se empezó a escribir la historia sobre tablillas cuneiformes hace miles de años.

Todos tenemos muy naturalizada a Francia como un gran destino turístico, pero hemos querido ir más allá, incluso a los territorios de ultramar, para traeros las joyas medioambientales de los Parques Naturales Marinos y el santuario de mamíferos marinos que el país galo posee en tres continentes.

Nos quedamos un momento en Suramérica para conocer todas las caras de Quito, la capital ecuatoriana que atesora uno de los patrimonios históricos más importantes del continente, sin renunciar a una pujante modernidad en todos los aspectos.

Volvemos al “viejo continente” para hacer escala en Santiago de Compostela, y contaros lo que ya sabemos, y para presentaros algunas de sus muchas curiosidades o su cara más moderna a través de la arquitectura contemporánea.

Sin abandonar el norte de España hacemos parada en la Montaña de León para descubrir el recoleto valle de Anciles, allí donde el bisonte europeo, el búfalo de agua y los caballos pottokka viven en semilibertad en un escenario natural mágico.

Continuamos hacia tierras navarras para conocer los múltiples itinerarios jacobeos que atraviesan la comunidad más allá de frases hechas y tópicos, sino buscando los detalles que hacen de estos itinerarios una vivencia genuina.

El punto final a nuestra propuesta de destinos viajeros lo ponemos en Florencia, la capital de la Toscana, cuna del renacimiento y de los Médici para disfrutar de su cara cultural más intimista.

Buen viaje!!!

NEW HORIZONS AT THE VANISHING POINT

Every day we are subjected to a constant bombardment of travel proposals, many of them empty of content, which only aim to create the need to visit a place with superficial arguments, with the guarantee of getting a selfie as documentary proof of having been there and undervaluing everything else. But what is behind that fantastic photo? In most cases, mere commercial interests in which only profitability is a priority, forgetting that travelling is much more than attracting consumers to a destination.

Travelling should be a humble and noble art if it is designed with passion and pedagogical criteria, in addition to individual enjoyment and lived with the necessary curiosity to not miss any detail, to learn from everything and to accumulate experiences. This is the only way to see the world in different ways and without stereotypes, making each trip a sum of unique, personal and enriching moments.

It is with this in mind that we have designed this new issue of GO Travel. You won't find unknown destinations here that you've never heard of, but we present them from different angles and not at all treated. Our aim is not to devalue the more commercial proposals, but to emphasise that there are other motivations for packing your bags and discovering micro-universes.

This anxiety for travel and knowledge takes us to Turkish Mesopotamia, that space between the mythical Tigris and Euphrates rivers, where history began to be written on cuneiform tablets thousands of years ago.

We all know France as a great tourist destination, but we wanted to go further afield, even overseas territories, to bring you the environmental gems of the Marine Nature Parks and the marine mammal sanctuary that France has on three continents.

We stayed for a moment in South America to get to know all the faces of Quito, the Ecuadorian capital that treasures one of the most important historical heritages of the continent, without renouncing to a thriving modernity in all aspects.

We return to the “old continent” to make a stop in Santiago de Compostela, to tell you what we already know, and to present some of its many curiosities or its most modern face through contemporary architecture.

Without leaving the north of Spain, we stop in the mountains of León to discover the secluded valley of Anciles, where European bison, water buffalo and Pottokka horses live in semi-freedom in a magical natural setting.

We continue towards Navarre to discover the many Jacobean itineraries that cross the region, going beyond clichés and clichés and looking for the details that make these itineraries a genuine experience.

The final point of our travel destinations proposal is Florence, the capital of Tuscany, cradle of the Renaissance and of the Medici family, to enjoy its more intimate cultural side.

Have a good trip!



Edita: Destinos Turísticos y Comunicación, S.L.

info@cardinaliacomunicacion.eu

D. L.: M-40322 - 2019

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

Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Adriana Lage,

Lali Ortega Cerón y Ernesto Cabrera

Colaboradores: Juan Herráez Ortega, Angela Manta y Carlos Romero

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)

The Basque Route

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

CREA TU PROPIO CAMINO

Aún quedan rincones especiales esperando tu visita. Disfruta de **la libertad de utilizar tu vehículo** para **crear tu propio camino**.

Conoce las etapas recomendadas y sorpréndete.
thebasqueroute.eus

De **Lekeitio**
a **Vitoria-Gasteiz**

113 km
2h. 15 min. aprox.



#CreaTuPropioCamino



EL EXUBERANTE PATRIMONIO NATURAL MARINO DE FRANCIA

FRANCE'S EXUBERANT NATURAL MARINE HERITAGE

La biodiversidad es la suma de interacciones entre las especies y sus hábitats, siendo esencial para las sociedades humanas; suministra el oxígeno del aire además de alimentos, agua, energía, la fertilidad del suelo y numerosos materiales y medicinas. En definitiva, la biodiversidad es el tejido vivo del planeta.



Biodiversity is the sum of interactions between species and their habitats and is essential to human societies; it provides oxygen in the air as well as food, water, energy, soil fertility and numerous materials and medicines. In short, biodiversity is the living fabric of the planet.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Yannick Stephan | Emmanuelle Rivas | Frederic Hedelin | Eric Desauois | Laurent Mignaux | Benjamin Guichard | Camille Lecat | Boris Daniel | Christophe Le Noc | Anne Littaye | Franck Mazeas | Laurent Bouveret | Helene Maheo | Maxence Guillou | Jean-Philippe Coeffet | Sylvain Dromzée | Olivier Roux | Morjane Safi | Alexandre Arque | Francois Colas | Ronan Lucas | Florian Holon | Sylvain Michel | Bruno Ferrari | Valentin Guyonnard | Antoine Forget



Presente en cuatro de los cinco océanos del mundo, la extensión marítima de Francia abarca más de diez millones de kilómetros cuadrados. Medio marino que cuenta aproximadamente con el diez por ciento de las especies catalogadas en el planeta y setenta y una especies de mamíferos marinos de los ciento veinte identificados en todo el mundo. Es obligado recordar la riqueza medioambiental de las colectividades de ultramar, donde nueve de cada diez especies nuevas se descubren ahí, presumiendo de contar con el diez por ciento de arrecifes de coral del mundo. Por estas y por otras muchas razones se puede decir que Francia alberga unos de los patrimonios naturales más ricos del planeta.

Parques naturales marinas y santuario de mamíferos
En el **Parque Natural Marino del Golfo de León** conviven ricos ecosistemas, un importante patrimonio marítimo y una variada

oferta de actividades de ocio. Doce municipios costeros se reparten los más de cien kilómetros de costa. Gracias a su gran variedad de hábitats mediterráneos, numerosas especies vegetales y animales encuentran aquí entornos adecuados para alimentarse y reproducirse. De las diez especies submarinas que cuentan con protección en Francia, ocho están presentes aquí. Con más de mil doscientas especies animales y quinientas de plantas, aquí conviven el coral rojo, también conocido como el “oro del Mediterráneo”, el mero, la corvina, la barracuda, el rorcual común o ballena de aleta y el atún rojo. Tierra adentro, el litoral se divide entre costas arenosas y rocosas. Las primeras se encuentran al final de la llanura del Rose-lón, presentando una playa sumergida y una duna con vegetación. En cuanto a la costa rocosa de Albères, encontramos alternancia de cabos y bahías y está formada por acantilados

que se adentran en el mar intercalados con pequeñas playas y calas. El parque natural marino se presenta como un lugar ideal para la práctica de diferentes actividades turísticas y de ocio. Las favorables condiciones meteorológicas son propicias para la practica de diferentes deportes náuticos, además, esto ha propiciado la aparición de empresas dedicadas al alquiler de todo tipo de embarcaciones y a la realización de diferentes eventos como regatas, competiciones de pesca deportiva o reuniones de barcos. Ideal para la navegación con embarcaciones cortas, aquí encuentran el destino soñado los amantes del kayak, el kitesurf, windsurf y el surf.



*Banco de salupes en Cap l'Abeille. Parque Natural Marino del Golfo de León |
Salupes bank at Cap l'Abeille, Gulf of Lions Natural Marine Park*

*Windsurfista sobre la ola en Saint-Cyprien. Parque Natural Marino del Golfo de León |
Windsurfer on the wave in Saint-Cyprien, Gulf of Lions Natural Marine Park*



El **Parque Natural Marino Iroise** se encuentra en el extremo occidental de la región de Bretaña, limitando al norte con el Canal de la Mancha. Perteneciente al Departamento de Finistère – “donde acaba la tierra”–, sus arrecifes afilados por las tormentas convierten a esta costa en una de las más peligrosas del mundo y a la vez, de las más hermosas. Belleza a la que contribuyen los faros que la iluminan y las islas de Sein, Molène y Ouessant. Los peces y crustáceos que se refugian en sus costas sirven de alimento a muchos mamíferos como el delfín mular, la foca gris o el delfín de Risso. Biodiversidad animal que se completa con ejemplares de pez luna y diferentes aves como el fulmar boreal, el chorlitejo grande o el paíño europeo.

El parque marino cuenta con varias cuencas de navegación: el archipiélago de Molène, la península de Crozon y la bahía de Douarnenez e importantes puertos como Crozon-Morgat, Camaret, Douarnenez y Lanildut. Además, fuera de éstos existen numerosas zonas de anclaje que ofrecen poco impacto para el medio ambiente. La pesca deportiva también es una atractiva opción, ya sea a pie, en barco o bajo el agua. La Iroise es un lugar maravilloso que todo el mundo debería descubrir. Sus entornos naturales atraen cada año a numerosos aficionados a los deportes náuticos que encuentran aquí el lugar ideal para la práctica de diferentes actividades como el surf, el submarinismo, la vela, el kayak, el kite surf o el windsurf.



Bahía de Authie. Parque Natural Marino de los Estuarios de Picardía y el Mar de Ópalo | Authie Bay. Natural Marine Park of the Picardy Estuaries and the Opal Sea

Parque Natural Marino de los Estuarios de Picardía y el Mar de Ópalo | Natural Marine Park of the Picardy Estuaries and the Opal Sea



Focas grises y focas portuarias en el Parque Natural Marino de los Estuarios de Picardía y el Mar de Ópalo | Grey seals and harbour seals in the Marine Natural Park of the Picardy Estuaries and the Opal Sea



En el corazón del Golfo de Vizcaya, entre la desembocadura del río Payré y la Pointe de la Négade, se encuentra el **Parque Natural Marino del Estuario de la Gironde y del Mar de Pertuis**. Espacio natural que bordea más de 1.000 kilómetros de costa, en él que se asientan ciento trece municipios y recorre seis estuarios: el Payré, el Lay, el Sèvre niortaise, el Charente, el Seudre y Gironde, este último, el mayor de Europa Occidental, el más importante tanto por su caudal como por su influencia en el medio marino y el único que alberga las once especies de peces anfibios del Atlántico, entre ellas la última población de esturión europeo, en peligro crítico de extinción en todo el mundo. Este parque natural marino conserva una vasta zona marina con ecosistemas extremadamente ricos que numerosas especies de peces migratorios, delfines, rayas, tiburones y aves como la pardela balear, el alcatraz, el paíño o el alcaudón eligen para refugiarse, alimentarse y reproducirse. Medio marino que proporciona la posibilidad de realizar numerosas actividades de ocio como la navegación, el surf o la pesca deportiva que son, además, un componente importante en el tejido económico local, sin olvidarnos de sus maravillas playas y zonas de recreo sumamente atractivas. De visita obligada es la meseta rocosa de Cordouan que alberga “el rey de los faros, el faro de los reyes”, una joya arquitectónica que mira hacia el océano desde hace cuatro siglos y que junto con la biodiversidad de su meseta circundante forman parte de la lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

*Delfines tornillo en el Parque Natural Marino de Mayotte |
Screw dolphins in the Marine Natural Park of Mayotte*



*Pescando pulpo en Mtsahara. Parque Natural Marino de Mayotte |
Fishing for octopus in Mtsahara. Parck naturel marin de Mayotte*



Charranes en el Parque Natural Marino de Mayotte | Terns in the Mayotte Marine Natural Park

El **Parque Natural Marino Mayotte** es el primero que se creó en los territorios franceses de ultramar. Situado al norte del Canal de Mozambique fue catalogado con el objetivo de preservar el medio ambiente, valorizar las actividades tradicionales y el desarrollo sostenible de los sectores profesionales, albergando una rica fauna y flora que evoluciona a través de hábitats esenciales. Algunos datos que reafirman la importancia de este parque natural son los 1.100 kilómetros cuadrados de laguna, las siete especies de manglares, los 140 kilómetros de barrera de coral que bordean la laguna de Mayotte y los once lugares de descanso para aves migratorias. Cuenta con tres tipos principales de estructuras de arrecifes de coral: los arrecifes de borde como los de Tanarakí; los arrecifes internos, como el Arrecife Sorpresa y la barrera de coral que rodea la isla. Con más de trescientas especies de coral de formas diferentes y en algunos casos espectaculares y de colores brillantes, el Banco Iris, es un complejo de arrecifes colapsado y más antiguo que la barrera de coral que da cobijo a diferentes tipos de peces pelágicos y de arrecife y también a ballenas. Esta zona es utilizada por pescadores profesionales y recreativos y por operadores turísticos y navegantes. El patrimonio cultural es importantísimo en Mayotte. Destaca la piragua tallada en madera de badamier, mango o takamaka, cuidadosamente seleccionada por el propio pescador; los restos de naufragios que, aunque no tienen interés arqueológico, siguen siendo testigos históricos de un pasado reciente; los cuentos y leyendas en los que el entorno marino es un tema recurrente, así como el simbolismo de los animales marinos y determinadas formaciones geológicas; las antiguas trampas para peces, alguna del siglo XVI, que se encuentran en la orilla de algunas playas; los rituales marinos que se asocian a funciones purificadoras, religiosas o espirituales; la máscara de msindzano, máscara de belleza tradicional utilizada por las mujeres que se aplican a diario o para las ceremonias y celebraciones y la sal de Brandélé que es recolectada por los “mamas shingos” y envasada, puesta a la venta y distribuida desde el ecomuseo.

*Corales en la laguna de Mayotte. Parque Natural Marino de Mayotte |
Corals in the lagoon of Mayotte. Natural Marine Park of Mayotte*



Manglares, lechos de hierbas marinas, arrecifes de coral y el mar abierto dan cobijo a una increíble flora y fauna marina en el **Parque Natural Marino de Martinica**. Segundo en extensión después de Mayotte presenta tres costas diferentes: la atlántica, bien oxigenada y con grandes zonas de praderas marinas, corales y manglares; la sur bordeada por arrecifes de coral y la caribeña que cuenta con pequeñas comunidades de hierbas marinas y corales y con el mayor manglar de la isla. Aquí habita un importante número de especies animales como los lambis, abanicos de mar, caballitos de mar, erizos de mar, tiburones, más de una veintena de especies de cetáceos y veinticinco especies de aves marinas, siete de las cuales anidan en los acantilados e îlets; el charrán rosado, la pardela de Audubon, el charrán pardo, el charrán de hollín, el charrán de brida, la pajiza de pico rojo y la pajiza de pico amarillo. Martinica cuenta con una importante comunidad coralina de las que siete familias de corales constructores de arrecifes están protegidas y que es el hábitat ideal para peces como el pez loro, el mero o peces cirujanos. La tortuga marina representada por

cinco especies; la tortuga verde, la tortuga de carey, la tortuga laúd, la tortuga olivácea y la tortuga boba; la ballena jorobada y el lambis son animales emblemáticos de Martinica. El patrimonio cultural de Martinica esta representado por los pecios hundidos en sus costas; el esquife redondo, originariamente una embarcación de pesca que pasó a ser un barco de carreras; las fortalezas y fortines construidos para protegerse de los ataques, la concha lambi, caparazón ahuecado que se transforma en instrumento de viento tradicional, símbolo histórico de la resistencia de los esclavos; el Matoutou de cangrejo, herencia culinaria que durante la época de la esclavitud se reservaba para los días de Cuaresma; los faros y las esculturas subacuáticas del artista martiniqués Laurent Valère sumergidas en las profundidades de la bahía de Saint Pierre. Las actividades que se pueden realizar son pesca deportiva, vela, kayak, surf, kite surf, esquí acuático, remo, buceo, navegación, excursiones de observación de delfines o tortugas marinas y tradiciones ancestrales como el yole, el gommier o el remo tradicional.



Islas arenosas de la Cuenca de Arcachon. Parque Natural Marino de la Cuenca de Arcachon / Sandy islands of the Arcachon Basin. Marine Natural Park of the Arcachon Basin



Playerito Blanco. Parque Natural Marino de la Cuenca de Arcachon / "Playerito Blanco". Marine Natural Park of the Arcachon Basin

Cuenca de Arcachon y Banco de Arguin desde la Duna del Pilat. Parque Natural Marino de la Cuenca de Arcachon / Arcachon Basin and Arguin Bank from the Dune du Pilat, Marine Natural Park of the Arcachon Basin



El **Parque Natural Marino de la Cuenca de Arcachon** se encuentra en el corazón arenoso de Aquitania, comprende diez municipios costeros, más de ciento cuarenta y cuatro kilómetros de costa y alberga una gran diversidad de ecosistemas, entre laguna y océano. La bahía de Arcachon es una hendidura única en los doscientos cincuenta kilómetros de costa de Aquitania, una laguna semicerrada, a la vez protegida y abierta al océano, nacida del encuentro de las aguas dulces del Leyre y las aguas atlánticas. Cuenta con setenta y seis kilómetros de playas, treinta y nueve y medio de playas oceánicas, siendo las playas de la Dársena ideales para nadar y pasear y las del océano propicias para actividades deportivas. Además, esta reconocida como uno de los principales lugares de cría de ostras en el medio natural a nivel europeo, siendo la ostricultura uno de los pilares de la economía local. En el parque natural marino es posible observar hasta trece especies diferentes de mamíferos marinos entre los que se encuentran delfines, marsopas o foca gris y menos frecuente, el rorcual. Como peculiaridad hay que decir que este es el único lugar de Francia que alberga las dos especies metropolitanas de caballitos de mar. Catálogo animal que se completa con aves migratorias y nidificantes, ya sean marinas, costeras o terrestres, gansos de Brant o ánsar común. Actividades de ocio y deportes acuáticos, en el mar y en la naturaleza, caza marítima, navegación de recreo... Infinitas posibilidades que se pueden practicar en la cuenca y en las playas oceánicas, sobre todo en época estival.



El **Parque Natural Marino Cabo de Córcega y Agriate** es un territorio excepcional y precioso que se extiende desde el norte de Bastia, su ciudad de entrada, hasta la comuna de Belgudèn en Baglagne. Se trata del mayor parque marino de la Francia continental, bordeado por veintisiete municipios y con un litoral de doscientos veinticinco kilómetros. Sus zonas marinas y costeras albergan entornos ricos y variados que son zonas de reproducción, cría o etapa migratoria de numerosas especies que se benefician de la diversidad de sus hábitats: praderas de posidonia, coralígeno, rodolitos, cañones, microestuarios, y atolones de coralígeno. La belleza y diversidad de estos entornos son la base para muchas actividades: pesca artesanal, actividades de ocio, tráfico marítimo, turismo... que contribuyen a forjar una identidad marítima local. El litoral y las aguas del parque natural marino son testigo de una isla que fue escenario de numerosos intercambios comerciales y culturales y también de batallas en el mar, desde la Antigüedad hasta la Segunda Guerra Mundial. Pasado azaroso que se aprecia en las torres genovesas, en los pecios y también en los paisajes. Esta identidad marítima ha forjado los conocimientos ancestrales, las tradiciones y el idioma.

El **Santuario de Mamíferos Marinos de Agoa**, en las Antillas francesas, es la segunda zona marina protegida más grande de Francia tras el Parque Natural del Mar de Coral de Nueva Caledonia y abarca las aguas de San Martín, San Bartolomé, Guadalupe y Martinica. San Martín es la isla más septentrional y esta dividida en dos partes, la parte sur llamada Sint Maarten que pertenece a Países Bajos y la norte, Saint-Martin que forma parte de Francia. San Bartolomé que, en el pasado, formaba parte del departamento de Guadalupe. Guadalupe archipiélago formado por siete islas de las que Grande-Terre y Basse Terre son las más extensas. Y por último, Martinica es el departamento y la región insular más meridional de Francia. Desde el Santuario se llevan a cabo diferentes acciones encaminadas a conocer mejor a los mamíferos marinos y sus hábitats con el objetivo de protegerlos y conseguir una cohabitación armoniosa entre las actividades humanas y los animales. Aproximadamente una treintena de especies de cetáceos frecuentan las aguas del Santuario, lo que representa un tercio del número de especies del mundo. Algunas de ellas residentes como el delfín moteado pantropical y otros que se desplazan a esas aguas cálidas durante parte del año para reproducirse, como es el caso de la ballena jorobada.

Las reservas naturales marinas y el santuario de mamíferos marinos son una invitación a descubrir un exuberante entorno natural vivo, pero también muy frágil. Algunas de las actividades que podemos llevar a cabo pueden generar presión sobre la fauna y la flora que puede afectar a su sostenibilidad. Para evitar estas situaciones es necesario adoptar prácticas respetuosas con el medio ambiente y con los recursos. Los que allí viven, personas y animales te lo agradecerán.

<https://www.ofb.gouv.fr/> – <https://es.france.fr/es/>



*San Bartolomé desde el cielo. Santuario de Mamíferos Marinos de Agoa |
Sant Bartolomew from the sky. Agoa Marine Mammal Sanctuary*

*Delfines en el Santuario de Mamíferos Marinos de Agoa |
Dolphins in Agoa Marine Mammal Sanctuary*



*Guadalupe desde el cielo. Santuario de Mamíferos Marinos de Agoa |
Guadeloupe from the sky. Agoa Marine Mammal Sanctuary*



Bannec Island in the Molène Archipelago. Marine Natural Park of Iroise | Isla de Bannec en el Archipiélago de Molène. Parque Natural Marino de Iroise

*Grey seal in the Molène archipelago. Marine Natural Park of Iroise |
Foca gris en el archipiélago de Molène. Parque Natural Marino de Iroise*



Present in four of the world's five oceans, France's maritime area covers more than ten million square kilometres. A marine environment that contains approximately ten percent of the planet's catalogued species and seventy-one species of marine mammals out of the one hundred and twenty identified worldwide. The environmental richness of the overseas collectivities, where nine out of ten new species are discovered, and which boast ten per cent of the world's coral reefs, should be remembered. For these and many other reasons, France is home to some of the richest natural heritages on the planet.

Marine nature parks and mammal sanctuaries
The **Golfo de León Marine Natural Park** is home to rich ecosystems, an important maritime heritage and a wide range of leisure activities. Twelve coastal municipalities share the more than one hundred kilometres of coastline. Thanks to its wide variety of Mediterranean habitats, numerous plant and animal species find suitable feeding and breeding environments here. Thanks to its wide variety of Mediterranean habitats, numerous plant and animal species find suitable feeding and breeding environments here. Of the ten underwater species protected in France, eight are present here.



Cormorants in the Molène archipelago. Marine Natural Park of Iroise |
Cormoranes en el archipiélago de Molène. Parque Natural Marino de Iroise

completed with specimens of sunfish and different birds such as the northern fulmar, the great plover and the European storm petrel. The marine park has several navigation basins: the Molène archipelago, the Crozon peninsula and the bay of Douarnenez and important ports such as Crozon-Morgat, Camaret, Douarnenez and Lanildut. In addition, there are numerous anchorage areas outside these that offer little impact on the environment. Sport fishing is also an attractive option, whether on foot, by boat or underwater. La Iroise is a wonderful place that everyone should discover. Every year, its natural surroundings attract numerous water sports enthusiasts who find here the ideal place to practice different activities such as surfing, scuba diving, sailing, kayaking, kite surfing and windsurfing.

Bottlenose dolphins in the Iroise Marine Natural Park |
Delfines mulares en el Parque Natural Marino de Iroise



With more than 1,200 animal and 500 plant species, the red coral, also known as the “gold of the Mediterranean”, the grouper, the corvina, the barracuda, the fin whale and the bluefin tuna coexist here. The marine natural park is an ideal place for the practice of different tourist and leisure activities. The favourable weather conditions are favourable for the practice of different nautical sports, and this has also led to the appearance of companies dedicated to the rental of all types of boats and to the organisation of different events such as regattas, sport fishing competitions or boat meetings. Ideal for sailing with small boats, this is a dream destination for kayaking, kitesurfing, windsurfing and surfing enthusiasts.

The **Iroise Marine Nature Park** is located at the western end of the Brittany region, bordering the English Channel to the north. Part of the Department of Finistère – “where the land ends” – its storm-sharpened reefs make this coastline one of the most dangerous in the world, but also one of the most beautiful. Its beauty is enhanced by the lighthouses and the islands of Sein, Molène and Ouessant. The fish and crustaceans that take refuge on its shores serve as food for many mammals such as bottlenose dolphins, grey seals and Risso’s dolphins. Animal biodiversity is



Payré Estuary. Marine Natural Park of the Gironde Estuary and the Pertuis Sea | *Estuario de Payré. Parque Natural Marino del Estuario de la Gironde y del Mar de Pertuis*

On the English Channel, off the coasts of the departments of Seine-Maritime, Somme and Pas-de-Calais lies the **Marine Natural Park of the Picardy Estuaries and the Sea of Opal**. In the north, the protagonists of the landscape are the sand dunes, representative of the Opal Coast, and in the south, the large estuaries of the “Picardy” type: the Canche, the Authie and the Somme and the chalk cliffs characteristic of the Côte d’Albâtre. The fauna of the park is represented by the harbour seal and the grey seal, both carnivorous mammals, as well as the northern fulmar and the ring-necked plover. The marine cultural heritage plays an important role in the park and is represented by fishermen’s quarters, sea-side resorts, typical beach huts, forts, lighthouses, World War II bunkers, blockhouses and forts, fortified villas and “keels in the air”, dwellings created from overturned ships and emblematic of Equihen. Painters and writers have also drawn from the inexhaustible source of this marine environment. Not forgetting the wrecks, of which a total of twenty-two have been identified and described, and the traditional boats and barges. Kitesurfing, hiking, horse riding, sailing, surfing, paddle-surfing, canoeing, kayaking, diving and two sports born on the Opal Coast, sand sailing and longe-côte –water hiking–, are some of the fun activities offered by the natural park.

In the heart of the Bay of Biscay, between the mouth of the Payré River and the Pointe de la Négade, lies the **Marine Natural Park of the Gironde Estuary and the Pertuis Sea**. A natural area bordering more than 1,000 kilometres of coastline, it is home to one hundred and thirteen municipalities and runs through six estuaries: the Payré, the Lay, the Sèvre niortaise, the Charente, the Seudre and the Gironde, the

Avocet in the Marine Natural Park of the Estuary of the Gironde and the Pertuis Sea |
Avoceta común en el Parque Natural Marino del Estuario de la Gironde y del Mar de Pertuis



Leisure activities in the Marine Nature Park of the Gironde Estuary and the Pertuis Sea |
Actividades de ocio en el Parque Natural Marino del Estuario de la Gironde y del Mar de Pertuis



latter being the largest in Western Europe, the most important both in terms of its flow and its influence on the marine environment and the only one that is home to the eleven species of amphibious fish in the Atlantic, including the last population of European sturgeon, which is critically endangered throughout the world. This marine nature park conserves a vast marine area with extremely rich ecosystems that numerous species of migratory fish, dolphins, rays, sharks and birds such as the Balearic shearwater, the gannet, the storm petrel or the shrike choose to shelter, feed and reproduce.

The marine environment provides the possibility of carrying out numerous leisure activities such as sailing, surfing or sport fishing, which are also an important component of the local economic fabric, without forgetting its marvellous beaches and highly attractive recreational areas.

A must-see is the rocky plateau of Cordouan, home to “the king of lighthouses, the lighthouse of kings”, an architectural jewel that has looked out over the ocean for four centuries and which, along with the biodiversity of its surrounding plateau, is a UNESCO World Heritage site.

Cordouan Lighthouse in the Marine Natural Park of the Gironde Estuary and the Pertuis Sea | *Faro de Cordouan en el Parque Natural Marino del Estuario de la Girona y del Mar de Pertuis*



The **Mayotte Marine Nature Park** is the first to be created in the French overseas territories. Located north of the Mozambique Channel, it was listed with the aim of preserving the environment, promoting traditional activities and the sustainable development of the professions, and is home to a rich fauna and flora that evolves through essential habitats. The 1,100 square kilometres of lagoon, the seven species of mangroves, the 140 kilometres of coral reef bordering the Mayotte lagoon and the eleven resting places for migratory birds are just some of the facts that confirm the importance of this natural park. It has three main types of coral reef structures: fringing reefs such as those at Tanaraki; inner reefs such as Surprise Reef; and the barrier reef that surrounds the island. With over three hundred different coral species of different shapes and in some cases spectacular and brightly coloured, the Iris Bank, a collapsed reef complex older than the barrier reef, is home to different types of pelagic and reef fish and also to whales. This area is used by professional and recreational fishermen and by tour operators and boaters. The cultural heritage is very important in Mayotte. Of particular note are the pirogue carved from badamier, mango or takamaka wood, carefully selected by the fisherman himself; the shipwrecks which, although of no archaeological interest, remain historical witnesses to a recent past; the tales and legends in which the marine environment is a recurring theme, as well as the symbolism of marine animals and certain geological formations; ; ancient fish traps, some dating back to the 16th century, found on the shores of certain beaches; marine rituals associated with purifying, religious or spiritual functions; the msindzano mask, a traditional beauty mask worn by women and applied daily or for ceremonies and celebrations; and Brandélé salt, which is collected by the “mamas shingos” and packaged, sold and distributed from the eco-museum.

Mangroves, seagrass beds, coral reefs and the open sea are home to incredible marine flora and fauna in the **Martinique Marine Nature Park**. Second only to Mayotte in size, it has three different coasts: the Atlantic, well oxygenated and with large areas of seagrass, coral and mangroves; the south, lined with coral reefs; and the Caribbean, with small seagrass and coral communities and the largest mangrove forest on the island.



Martinique Beach. Martinique Natural Marine Park | *Playa de Martinica. Parque Natural Marino de Martinica*

Turtle watching in Martinique's Marine Nature Park | *Observación de tortugas en el Parque Natural Marino de Martinica*





Martinique Natural Marine Park from the air | Parque Natural Marino de Martinica desde el aire

It is home to a large number of animal species such as lambis, sea fans, seahorses, sea urchins, sharks, more than twenty species of cetaceans and twenty-five species of seabirds, seven of which nest on the cliffs and îlets; roseate terns, Audubon's shearwater, brown terns, sooty terns, bridled terns, red-billed and yellow-billed godwits. Martinique has an important coral community of which seven families of reef-building corals are protected and which is the ideal habitat for fish such as parrotfish, grouper or surgeonfish. The sea turtle represented by five species; the green turtle, the hawksbill turtle, the leatherback turtle, the olive ridley turtle and the loggerhead turtle; the humpback whale and the lambis are emblematic animals of Martinique.

Martinique's cultural heritage is represented by the wrecks sunk off its coasts; the round skiff, originally a fishing boat that became a racing boat; the forts and forts built to protect against attacks; the lambi shell, a hollowed-out shell that became a traditional wind instrument, a historic symbol of the slaves' resistance; the crab matoutou, a culinary heritage that during the slavery era was reserved for the days of Lent; the lighthouses and the underwater sculptures of the Martinican artist Laurent Valère submerged in the depths of the bay of Saint Pierre. Activities include sport fishing, sailing, kayaking, surfing, kite surfing, water skiing, rowing, diving, sailing, dolphin or sea turtle watching excursions and ancient traditions such as yole, gommier or traditional rowing.

The **Arcachon Basin Natural Marine Park** is located in the sandy heart of Aquitaine, comprising ten coastal municipalities, more than one hundred and forty-four kilometres of coastline and home to a great diversity of ecosystems, between lagoon and ocean. Arcachon Bay is a unique indentation in the two hundred and fifty kilometres of Aquitaine's coastline, a semi-enclosed lagoon, both sheltered and open to the ocean, born of the meeting of the fresh waters of the Leyre and the Atlantic waters. Arcachon Bay is a unique indentation in the two hundred and fifty kilometres of Aquitaine's coastline, a semi-enclosed lagoon, both sheltered and open to the ocean, born of the meeting of the fresh waters of the Leyre and the Atlantic waters. It has seventy-six kilometres of beaches, thirty-nine and a half kilometres of ocean beaches, the beaches of the Darsena being ideal for swimming and strolling and those of the ocean ideal for sporting activities. It is also recognised as one of the main oyster breeding sites in the natural environment at European level, oyster farming being one of the pillars of the local economy. In the marine nature park it is possible to observe up to thirteen different species of marine mammals, including dolphins, porpoises, grey seals and, less frequently, fin whales. As a peculiarity, this is the only place in France that is home to both metropolitan species of seahorses. Animal catalogue completed with migratory and nesting birds, whether marine, coastal or terrestrial, Brant geese or Greylag geese. Leisure activities and water sports, at sea and in nature, sea hunting, recreational sailing... Endless possibilities that can be practised in the basin and on the ocean beaches, especially in the summer season.



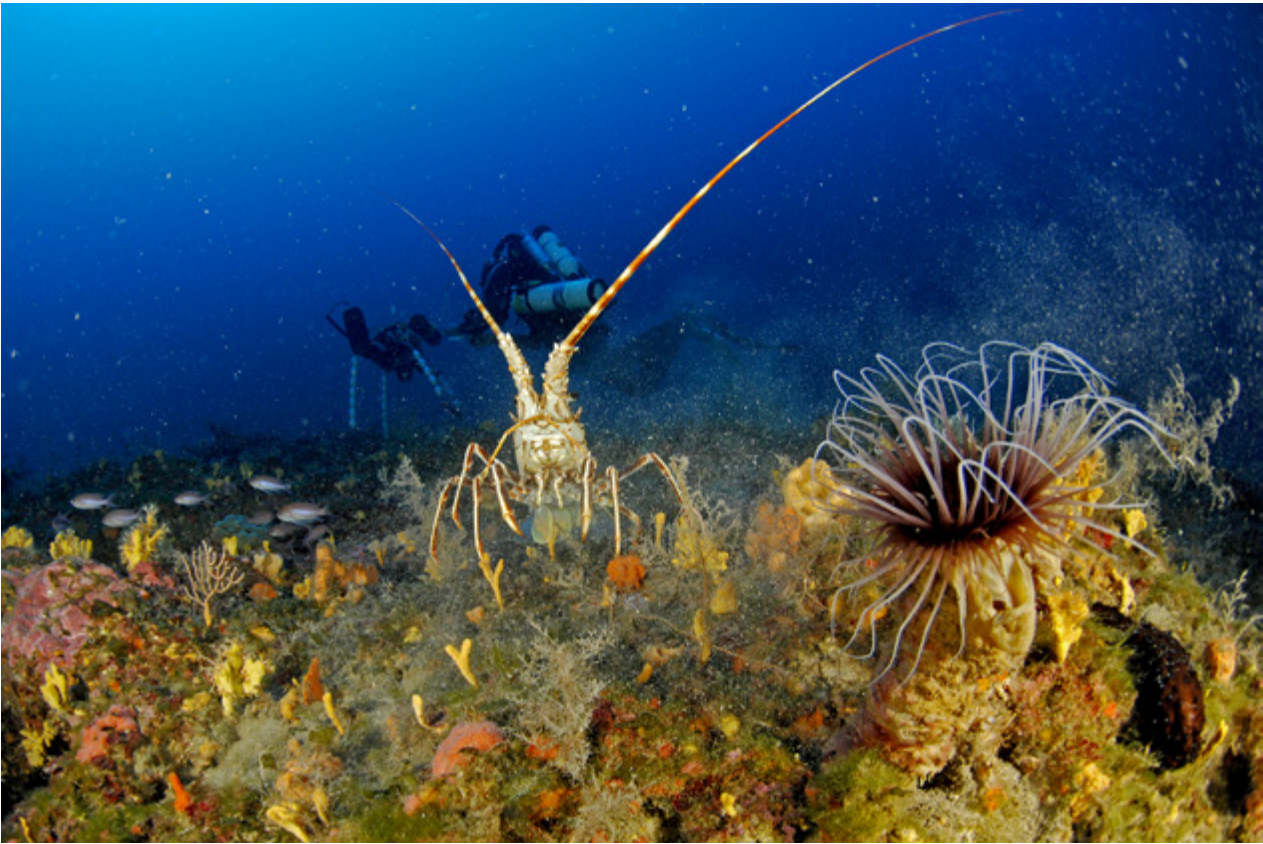
Tour of Martinique des Yoles Rondes. Marine Natural Park of Martinique | Tour de Martinica des Yoles Rondes. Parque Natural Marino de Martinica

Pantropical spotted dolphin. Martinique Natural Marine Park | Delfin manchado pantropical. Parque Natural Marino de Martinica



Surface fishing in the Marine Natural Park of Martinique | Pesca de superficie en el Parque Natural Marino de Martinica

The **Cap de Corse et Agriate Natural Marine Park** is an exceptional and precious territory that stretches from the north of Bastia, its gateway town, to the commune of Belgudèn in Balagne. It is the largest marine park in mainland France, bordered by twenty-seven communes and with a coastline of two hundred and twenty-five kilometres. Its marine and coastal areas are home to rich and varied environments that are breeding, nursery or migratory areas for numerous species that benefit from the diversity of their habitats: posidonia meadows, coralligenous, rhodoliths, canyons, microestuaries, and coralligenous atolls. The beauty and diversity of these environments are the basis for many activities: artisanal fishing, leisure activities, maritime traffic, tourism... which contribute to forging a local maritime identity. The coastline and the waters of the marine nature park bear witness to an island that was the scene of numerous commercial and cultural exchanges and also of battles at sea, from Antiquity to the Second World War. This eventful past can be seen in the Genoese towers, in the wrecks and also in the landscapes. This maritime identity has forged ancestral knowledge, traditions and language.



Cape Corsica and Agriate Natural Marine Park | *Parque Natural Marino del Cabo de Córcega y Agriate*

Seagull and cormorant in the Marine Natural Park of Cap Corse and Agriate | Gaviota y cormorán en el Parque Natural Marino del Cabo de Córcega y Agriate



The **Agoa Marine Mammal Sanctuary** in the French West Indies is the second largest marine protected area in France after the Coral Sea Natural Park in New Caledonia and covers the waters of Saint Martin, Saint Barthelemy, Guadeloupe and Martinique. Saint Maarten is the northernmost island and is divided into two parts, the southern part called Sint Maarten, which belongs to the Netherlands, and the northern part, Saint-Martin, which is part of France. Saint Bartolomew which, in the past, was part of the department of Guadeloupe. Guadeloupe, an archipelago of seven islands of which Grande-Terre and Basse Terre are the largest. Finally, Martinique is the southernmost department and island region of France. The Sanctuary carries out different actions aimed at learning more about marine mammals and their habitats in order to protect them and achieve a harmonious cohabitation between human activities and animals. Approximately thirty species of cetaceans frequent the Sanctuary's waters, representing one third of the world's species. Some of them are resident, such as the pantropical spotted dolphin, and others move to these warm waters for part of the year to breed, such as the humpback whale.

The marine nature reserves and the marine mammal sanctuary are an invitation to discover a lush, living but also very fragile natural environment. Some of the activities we may carry out may generate pressure on fauna and flora that may affect their sustainability. To avoid such situations, environmentally and resource-friendly practices need to be adopted. The people and animals who live there will thank you for it.

<https://www.ofb.gouv.fr/en>
<https://es.france.fr/es/>

Mouth of the Fiume Santu. Cape Corsica and Agriate Natural Marine Park | *Desembocadura del Fiume Santu. Parque Natural Marino del Cabo de Córcega y Agriate*



ENOTURISMO EN EL CERRATO PALENTINO

WINE TOURISM IN THE CERRATO PALENTINO

El Cerrato Palentino se encuentra situado al sur de la provincia de Palencia, en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Suaves ondulaciones dan paso a páramos extensos en los que el cereal es el amo y señor que, cuando se acerca el momento de la siega, adquiere ese característico color amarillo que lo convierte en un “mar de oro”.

El fascinante mundo del vino

Uno de los atractivos de esta comarca es el enoturismo. Aquí los amantes del vino podrán disfrutar de los vinos de Arlanza y Cigales pues el Cerrato Palentino, es puente de unión entre ambas D.O. Las variedades utilizadas para su elaboración son principalmente Tempranillo para rosados y tintos, así como otras variedades minoritarias que son Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Albillo. Experiencia que se puede comenzar visitando los barrios de las bodegas subterráneas tradicionales de Baltanás y Torquemada, declarados Bien de Interés Cultural, y las de Dueñas y Palenzuela.

En Baltanás es de obligada visita el lagar comunal de La Ter-
cia, en la actualidad Centro de Recepción de Visitantes del Barrio de las Bodegas; el Centro de Enoturismo La Zarcera, un espacio que organiza visitas guiadas al barrio de las bodegas, cenas con productos locales, y venta y degustación de vino y productos gastronómicos y el Museo Etnográfico del Cerrato Castellano, imprescindible para descubrir que es lo que hace diferente a esta comarca de otras de la meseta. Viaje al mundo del vino que se completa visitando las bodegas que ofrecen experiencias enoturísticas como Bodega Señorío de Valdesneros y Bodegas Esteban Araujo en Torquemada, Bodega Pagos de Negredo en Palenzuela, Bodega Remigio de Salas Jalón en Dueñas y Bodegas Barrialba en Venta de Baños.

Algunos vinos elaborados en la Comarca del Cerrato están dentro de Alimentos de Palencia, marca creada por la Diputación de Palencia para promocionar el gran patrimonio agroalimentario de la provincia con el objetivo de contribuir al desarrollo del mundo rural a través de la creación de

fuentes de riqueza. La fértil tierra del Cerrato Palentino aporta a Alimentos de Palencia una extensa gama de productos como la cebolla de Palenzuela y el pimiento de Torquemada, el lechazo churro, quesos y lácteos, miel, pan, repostería, chocolate y conservas.

Muchas más sorpresas por descubrir

Diferentes estilos arquitectónicos están presentes en los templos religiosos y en la arquitectura civil, dando forma al rico patrimonio monumental de las localidades del Cerrato Palentino. Algunas de las poblaciones que merece la pena descubrir son estas:

Torquemada, Esta histórica villa cuenta con la iglesia de Santa Eulalia con ventanales góticos y una magnífica portada renacentista; la Ermita de la Santa Cruz o Santa María y el puente sobre el Pisuerga que con sus 25 ojos ha permitido salvar el río desde el siglo XVI.

Baltanás donde sobresale la iglesia de San Millán, la Plaza Mayor, el antiguo convento de San Francisco y la arquitectura civil barroca y renacentista del Hospital de Santo Tomás de Villanueva, del Palacio de los Calvo o de las antiguas escuelas.

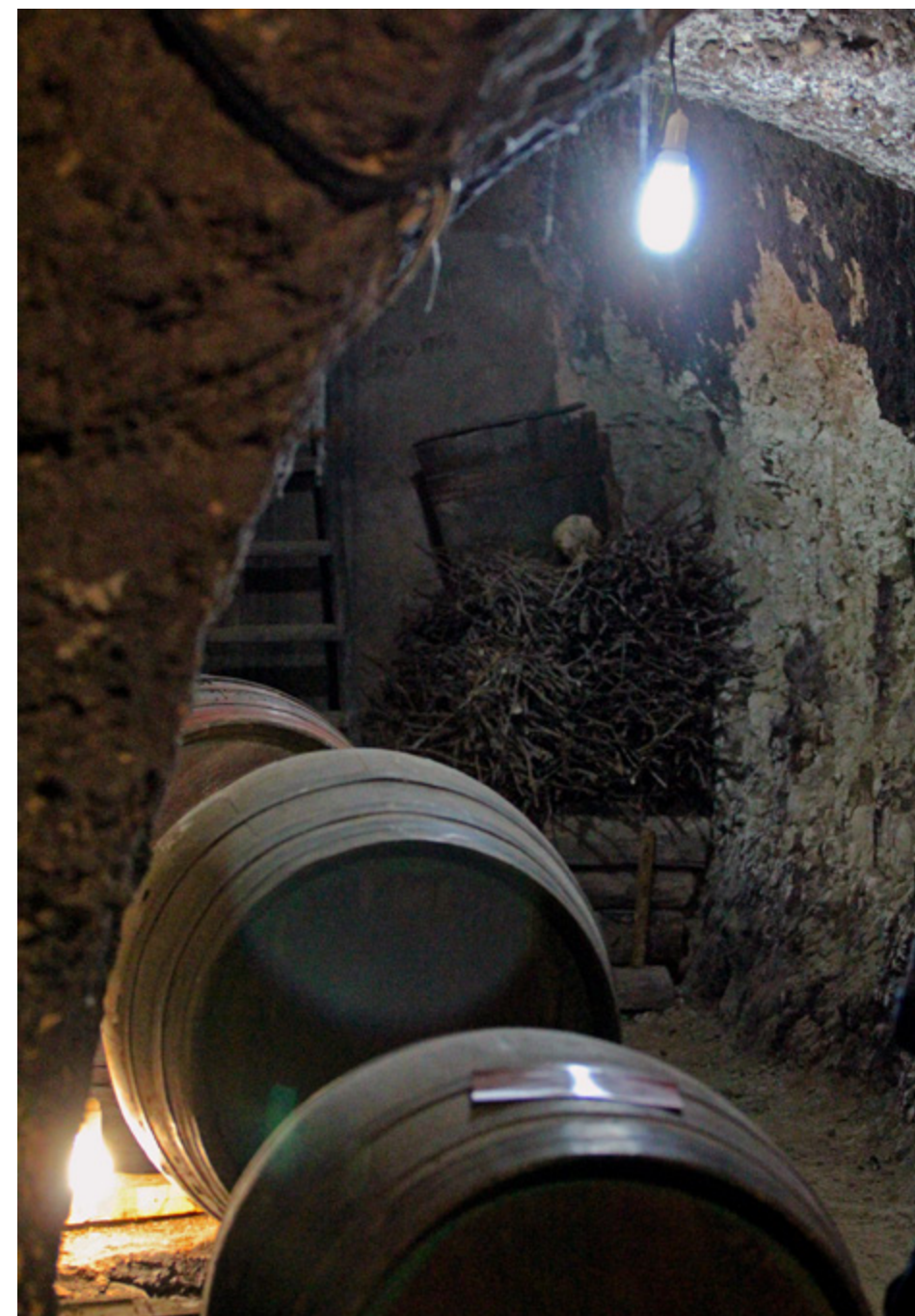
Dueñas con el Palacio de los Buendía, la iglesia de la Asunción de Santa María, el Convento de San Agustín, el hospital de Santiago, la Puerta Ojo de la Virgen y la Abadía de San Isidro de Dueñas que dan forma al catálogo monumental de este Conjunto Histórico.

Palenzuela, otro Conjunto Histórico, que conserva los restos de la antigua necrópolis, del castro celtibérico y del castillo medieval, además de arquitectura civil y religiosa. El balcón panorámico con vistas a la ribera del Arlanza y de los valles cerrateños es digno de admiración.

Otras localidades en las que merece la pena hacer un alto en el camino son **Astudillo** donde admirar su arquitectura popular, el Castillo de la Mota, la Puerta de San Martín, el Real Convento de Santa Clara o el Palacio de Pedro I; **Baños de Cerrato** y la Basílica de San Juan de Baños, uno de los ejemplos más sobresalientes del arte prerrománico en España y declarada Monumento Histórico Artístico y **Villamuriel de Cerrato** que conserva la majestuosa iglesia de Santa María la Mayor declarada Monumento Histórico Artístico.

Palencia es una de las tres provincias de Castilla y León que nos sorprende con un recurso turístico único y no sólo por su historia y características, sino porque no se encontrará otro igual en España: el Canal de Castilla. Esta magnífica obra de ingeniería hidráulica de la España ilustrada fue construida en el siglo XVIII con el objetivo de unir la meseta con el Cantábrico y tener así una salida al mar tanto para mercancías como pasajeros. En el Cerrato Palentino, el Canal de Castilla visita las localidades de **Villamuriel de Cerrato** con la esclusa 33, así como el paraje conocido como “Soto Albúrez” donde se encuentran las esclusas 34, 35 y 36. La otra localidad es **Dueñas** donde es posible admirar varios recursos hidráulicos de gran interés patrimonial, turístico y cultural, las esclusas 37 y 38, el Murallón de Dueñas o el leguario que indica la distancia hasta Medina de Rioseco.

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





A journey into the world of wine that is completed by visiting the wine-ries that offer wine tourism experiences such as Bodega Señorío de Val-desneros and Bodegas Esteban Araujo in Torquemada, Bodega Pagos de Negredo in Palenzuela, Bodega Remigio de Salas Jalón in Dueñas and Bodegas Barrialba in Venta de Baños. Some wines produced in the Cerrato region are part of Alimentos de Palencia, a brand created by the Provincial Council of Palencia to promote the province's great agri-food heritage with the aim of contributing to the development of the rural world through the creation of sources of wealth. The fertile land of Cerrato Palentino provides Alimentos de Palencia with a wide range of products such as onions from Palenzuela and peppers from Torquemada, “Churro” lamb, cheeses and dairy products, honey, bread, pastries, chocolate and preserves.

Many more surprises to be discovered

Different architectural styles are present in the religious temples and in the civil architecture, giving shape to the rich monumental heritage of the localities of Cerrato Palentino. Some of the towns worth discovering are these:

Torquemada. This historic town has the church of Santa Eulalia with Gothic windows and a magnificent Renaissance façade; the Chapel of Santa Cruz or Santa María and the bridge over the Pisuerga, which with its 25 spans has enabled the river to be crossed since the 16th century.

Baltanás, where the church of San Millán, the Plaza Mayor, the old convent of San Francisco and the Baroque and Renaissance civil architecture of the Hospital de Santo Tomás de Villanueva, the Palacio de los Calvo and the old schools are outstanding.

Dueñas with the Palace of the Buendía family, the Church of the Assumption of Santa María, the Convent of San Agustín, the Hospital of

Santiago, the Ojo de la Virgen Gate and the Abbey of San Isidro de Dueñas, which make up the monumental catalogue of this Historic Site. **Palenzuela,** another Historic Site, preserves the remains of the ancient necropolis, the Celtiberian castro and the medieval castle, as well as civil and religious architecture. The panoramic balcony with views of the banks of the Arlanza and the “cerrateño” valleys is worthy of admiration.

Other towns worth a stop on the way are **Astudillo**, where you can admire its popular architecture, the Castillo de la Mota, the Gate of San Martín, the Royal Convent of Santa Clara or the palace of Pedro I; **Baños de Cerrato** and the Basilica of San Juan de Baños, one of the most outstanding examples of pre-Romanesque art in Spain and declared a Historic-Artistic Monument; and **Villamuriel de Cerrato**, which preserves the majestic church of Santa María la Mayor, declared a Historic – Artistic Monument.

Palencia is one of the three provinces of Castilla y León that surprises us with a unique tourist resource, not only because of its history and characteristics, but also because you will not find another one like it in Spain: the Canal de Castilla. This magnificent work of hydraulic engineering of Enlightenment Spain was built in the 18th century with the aim of linking the plateau with the Cantabrian Sea and thus providing an outlet to the sea for both goods and passengers. In Cerrato Palentino, the Canal de Castilla visits the localities of Villamuriel de Cerrato with lock 33, as well as the place known as “Soto Albúrez” where locks 34, 35 and 36 are located. The other locality is Dueñas where it is possible to admire several hydraulic resources of great patrimonial, tourist and cultural interest, the locks 37 and 38, the Murallón de Dueñas or the “leguario” that indicates the distance to Medina de Rioseco.

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



Cerrato Palentino is located in the south of the province of Palencia, in the Autonomous Community of Castilla y León. Gentle undulations give way to extensive moorlands where cereal is the master of the land, which, when harvest time approaches, acquires that characteristic yellow colour that turns it into a “sea of gold”.

The fascinating world of wine

One of the attractions of this region is wine tourism. Here wine lovers can enjoy the wines of Arlanza and Cigales, as Cerrato Palentino is a bridge between the two D.O.'s. The varieties used for its production are mainly Tempranillo for rosés and reds, as well as other minority varieties such as Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot and Albillo. This experience can begin with a visit to the traditional underground wine cellar districts of Baltanás and Torquemada, declared Sites of Cultural Interest, and those of Dueñas and Palenzuela.

In Baltanás you must visit the communal wine press of La Tercia, nowadays the Visitors' Reception Centre of the Barrio de las Bodegas; the La Zarcera Wine Tourism Centre, a space that organises guided tours of the winery quarter, dinners with local products, and the sale and tasting of wine and gastronomic products; and the Ethnographic Museum of Cerrato Castellano, essential for discovering what makes this region different from others on the plateau.



LA MÉSOPOTAMIA TURCA

EL ORIGEN DE LA HISTORIA THE ORIGIN OF HISTORY

Existe un territorio, al sureste de Turquía, delimitado por los míticos ríos Tigris y Éufrates en el que se comenzó a escribir la historia con pictogramas hace seis mil años; una tierra fértil y estratégica codiciada por todas las civilizaciones de la antigüedad y donde tuvieron lugar algunos episodios mencionados en la Biblia o en la Torá, como los del Diluvio Universal o la leyenda de la Torre de Babel.

There is a territory in southeastern Turkey, bounded by the mythical Tigris and Euphrates rivers, where history began to be written in pictograms six thousand years ago; a fertile and strategic land coveted by all the civilisations of antiquity and where some episodes mentioned in the Bible or the Torah took place, such as those of the Great Flood or the legend of the Tower of Babel.

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





Gran Mezquita de Diyarbakir | Great Mosque of Diyarbakir

Todo viaje entraña unas expectativas y para los que, sin ser expertos, sí somos amantes de la historia como fuente de conocimiento, llegar a esta región turca destapa el jarrón de las ensoñaciones. Muy cerca de la frontera con Siria el horizonte se hace más infinito que nunca para dejar sitio a espejismos deseados, aquellos que nos hablan de la Mesopotamia turca, una región fascinante, el lugar en el que comienza la historia de la civilización, donde la humanidad abandona la vida nómada para volverse sedentaria, donde nacieron los primeros cultivos,

donde se establecieron los primeros poblados, ciudades e imperios. Una tierra cuya historia es tan antigua como la humanidad, que fue testigo del auge y de la caída de importantes civilizaciones tales como la persa, la griega, la romana, la bizantina y la otomana. Un escenario lleno de color y de gente hospitalaria que gestó el nacimiento del sistema de escritura cuneiforme, uno de los métodos más longevos de la historia, siendo a la vez un nexo de unión entre Asia y Europa, tan seductor y apasionante que atrapa las emociones de los viajeros más genuinos desde hace siglos.



Patio de Cemil Pasha Mansion | Courtyard of Cemil Pasha Mansion

Civilizaciones entre dos ríos

Mesopotamia nunca tuvo fronteras naturales, aunque siempre se ha asociado a las fértiles vegas regadas por el Tigris y el Éufrates, ríos que además se mantienen vivos en la memoria colectiva por su vinculación con pasajes de sagradas escrituras cristiana y judaica. Desde aquí se esparcieron las semillas del conocimiento universal y poco importa hacia donde miramos, pues nuestros sentidos viven una constante lluvia de estímulos llegados desde los monumentos, desde los aromas, desde los sonidos y desde la propia esencia de una tierra legendaria. Como todo el territorio es imposible de abarcar en un solo viaje, nos centraremos en el extremo norte mesopotámico, concretamente en el espacio turco y en sus tres ciudades más relevantes.

Diyarbakir, la que en un momento de la historia fue la más importante urbe de Mesopotamia y capital económica y militar del antiguo reino de los hurritas, se presenta vibrante y amable. Recorrerla es ir saltando de sorpresa en sorpresa, pues su patrimonio monumental, caracterizado por el tono negro de la piedra basáltica que sustenta estas legendarias tierras, nos lleva a serenas mezquitas e iglesias, a palacios y museos y a recoletas calles de su casco antiguo.

Entre calles recoletas en la que la vida fluye a borbotones sobresale la Gran Mezquita de Diyarbakir con capacidad para cinco mil fieles. Mandada construir en el s. XI por el sultán selyúcida Malik-Shah I sobre otra más antigua, el conjunto está considerado como el quinto más sagrado del Islam, albergando hasta cuatro tradiciones islámicas diferentes y emula en diseño a la mezquita omeya de Damasco, pero con una seña de identidad propia: el color negro de la piedra basáltica con la que está construida. Con el paso de los siglos y de los diferentes pueblos que dominaron la ciudad, la mezquita no quedó ajena a estos hechos y aun conserva algunas muestras que lo atestiguan como las espolias bizantinas que incluyen tallas griegas, por ejemplo. El dominio otomano dejó huellas muy visibles como el minarete o la fuente del patio central, sin olvidar la piedra central de la pared de la "gibla". La Gran Mezquita de Diyarbakir se transformó en su cara actual con las restauraciones hechas por Solimán el Magnífico.

Dejamos atrás la Gran Mezquita para adentrarnos por el laberinto de calles estrechas del casco antiguo en el que aún se observan las huellas del pasado convulso más reciente hasta llegar a la Cemil Pasha Mansion, el enorme conjunto palaciego construido a finales del s. XIX. En consonancia con los gustos de las clases sociales más pujantes, la mansión se distribuye entre grandes patios, las estancias del harén y otras reservadas para los hombres. En un futuro próximo pasará a ser el museo de la ciudad tras finalizar el profundo proceso de restauración al que se está sometiendo en la actualidad.



Minarete de los Cuatro Pies de Diyarbakir | Diyarbakir Four-Foot Minaret

La Mezquita Behram Pasha es un claro ejemplo de la presencia otomana en la ciudad. Mandada construir en el s. XVI por el gobernador general Behram Pasha. En el exterior destaca la fuente octogonal que se alinea con el portal central de la fachada norte, mientras que el techo piramidal de la fuente está sostenido por columnas compuestas en blanco y negro con secciones centrales trenzadas. La mezquita en sí tiene la forma de un cubo abovedado sin capas, asentándose la cúpula sobre un tambor de dieciséis lados con ventanas en cada uno de ellos. El interior resulta especialmente interesante por la cúpula de 15,9 metros de diámetro que se eleva sobre ocho arcos apuntados. Los dados de la sala de oración están decorados con grandes azulejos cuadrados policromados bajo vidriado. Se cree que los azulejos se produjeron localmente en Diyarbakir.

El diseño de la mezquita ha sido elogiado por historiadores de la arquitectura como Godfrey Goodwin quien escribió en 1971: *“Es, de hecho, el príncipe de las mezquitas provinciales, tan espléndido en su decoración como en sus proporciones dentro de los límites del severo estilo local”*.

Nos adentramos por el corazón comerciante de la ciudad, donde la vida late a ritmo frenético en unas calles variopintas llenas de sorpresas y coloridos comercios, en las que nunca faltan encantadores rincones en los que saborear un té en alguno de los animados cafés.

Muy cerca el Minarete de los Cuatro Pies sorprende especialmente por su esbeltez y el negro intenso del basalto con el que está construido. La creencia popular dice que al pasar siete veces entre las cuatro columnas se tiene garantizada la buena suerte.

Otro hito muy interesante del patrimonio de Diyarbakir es la iglesia ortodoxa siríaca de Santa María. Su origen se remonta al s. I a. C. cuando era un templo pagano, aunque su apariencia actual está fechada en el s. III de nuestra era. Bajo la imponente cúpula de su interior se custodian, además de importantes manuscritos, las reliquias del apóstol Tomás y de San Jacobo de Sarug.

Las murallas de Diyarbakir, hoy Patrimonio de la Humanidad, son la estructura defensiva más larga que se mantiene en pie después de la Gran Muralla China. Con una longitud de cinco mil ochocientos metros, doce metros de altura y cinco metros de anchura, al espacio de intramuros se accede por cuatro puertas principales situadas en las esquinas. Recorrerlas es posible y hacerlo al atardecer le aporta una luz mágica que engrandece su imponente estampa, al tiempo que permite disfrutar del paisaje infinito que rodea la ciudad.

En este protegido marco se encuentra el recinto que antiguamente ocupó el castillo, siendo hoy un agradable espacio ajardinado que muchas parejas de recién casados utilizan para immortalizar el día de su boda, pero que también es compartido por el Museo Arqueológico en el que se recoge la historia de los últimos diez mil años en estas tierras.

Un paseo por la muralla de Diyarbakir | A walk along the Diyarbakir city wall





Castillo Egil sobre el río Tigris | Egil Castle on the Tigris River

Muy cerca, los restos de la Iglesia apostólica armenia de San Jorge nos traslada a momentos históricos esplendorosos y también convulsos, pero sin duda alguna se trata de un legado cultural de un pasado importante de la ciudad. Construida en 1518, su magnífico campanario fue destruido en 1915, poco antes de la caída del Imperio Otomano. Posteriormente fue usada en la Primera Guerra Mundial como base del ejército alemán. En 1960, finalmente fue entregada a la comunidad armenia y tras un enorme proyecto de restauración, la iglesia de San Jorge se ha convertido de nuevo en la mayor iglesia armenia de Oriente Medio. Dirigimos nuestros pasos hacia el extrarradio de la ciudad, concretamente hasta orillas del legendario río Tigris, cuyas márgenes están comunicadas por el puente de los Diez Ojos. Se entiende por la inscripción cúfica florida de dos líneas en la fachada sur, entre los arcos y la balaustrada, que fue construido por un arquitecto llamado Ubeyd en 1064 durante el reinado de Nizâmüddövlü Nasr del Mervânoğulları. Sin embargo, los investigadores están de acuerdo en que ésta, es una inscripción de reparación, por lo que cobra fuerza la teoría de que la construcción se realizó en una fecha mucho anterior. No muy lejos de la ciudad los restos del castillo de Zerzevan, la fortaleza romana que defendía la frontera oriental del Imperio, se alza imponente sobre la montaña, armonizando páginas de la historia

Navegando por el río Tigris | Navigating the Tigris River



y la avanzada tecnología de los muchos telescopios que miran al cielo asentados entre restos arqueológicos. Además de la importancia histórica del paraje, su magnífica situación geográfica y unos cielos libres de toda contaminación han colocado al enclave en el mapa de los mejores lugares del mundo para la observación de estrellas y de estudio del firmamento. Continuamos nuestro viaje por la interesante Mesopotamia turca siguiendo el serpenteante discurrir del río Tigris hasta llegar al castillo asirio de Egil construido en el s. V a. C. Desafiante sobre los acantilados que dan al río lo hacían casi inexpugnable y el complejo entramado de túneles excavados en la roca le permitían mantener el suministro de agua y de almacenaje de alimentos para resistir cualquier asedio. Se dice que uno de los seguidores de Jesús llegó a esta iglesia en el siglo I, haciendo de Egil un centro de obispos y construyendo uno de los monasterios más grandes del Medio Oriente.

Horizontes infinitos

Nuestro viaje prosigue hacia el sur de Anatolia, hasta al límite fronterizo con Siria. Allí nos espera Dara, la que fue una importante ciudad fortaleza del Imperio romano de Oriente en el norte de Mesopotamia mandada construir por el emperador Anastasio I, en la frontera con el Imperio sasánida. Debido a su gran importancia estratégica, ocupó un lugar destacado en los conflictos romano-persas del siglo VI, con la famosa Batalla de Dara que tuvo lugar ante sus muros en el año 530 d. C. El emperador bizantino Justiniano I acometió importantes mejoras defensivas y de infraestructuras, llegando a desviar el cauce del río Cordes que pasó a discurrir por el centro de la ciudad, garantizando así el suministro de agua. Dara, siempre en la frontera, siempre en la inestabilidad, siempre dependiente de un agua que supieron almacenar en gigantescas cisternas de bóveda, o, aún más espectaculares aún, en catedralicios aljibes subterráneos, sólo comparables a los de Constantinopla. Hoy se antoja como un bellísimo enclave arqueológico de caprichosas formas y viviendas excavadas en la roca. Todo un magnífico ejemplo de hábitat troglodita que escribe su historia en piedra. No muy lejos de aquí, en medio de un paisaje que invita a la ensoñación de todos los acontecimientos que han vivido estas tierras, el monasterio ortodoxo siriano de Deyrulzafaran sorprende por su simbolismo y monumentalidad. Originalmente fue un templo dedicado a la adoración del sol, aunque más tarde se utilizó como ciudadela por los romanos. Fundado en el siglo V o VI, fue refundado en el 793 como sede del obispado de Mardin.



Yacimiento romano de Zerzevan | Zerzevan Roman Site

Ciudad romana de Dara | Roman city of Dara





Monasterio ortodoxo siriano de Deyrulzafaran | Syrian Orthodox Deyrulzafaran Monastery

Fuente en la Madrasa de Kasimiye | Fountain at Kasimiye Madrasa



Posteriormente fue la sede del Patriarcado de la Iglesia ortodoxa siria entre 1293 y 1924, albergando las tumbas de cincuenta y dos patriarcas de la Iglesia Ortodoxa Autocéfala Sirlaca Oriental. Llamen poderosamente la atención sus dos iglesias: la Capilla de Santa María y la Iglesia de San Ananías, construida por los arquitectos sirios Teodosio y Teodoro entre 491 y 518, sin olvidar la exquisita amabilidad de los monjes que lo habitan.

De camino a Mardín no podemos resistirnos a la curiosidad de pasear la madrasa de Kasimiye. Mandada construir en el s. XIV por el sultán Al-Zahir Majd al-Din de la dinastía Artuqid, gobernantes de un beylik de Anatolia. Sin embargo, murió en una batalla contra Karakoyunlu en 1407, antes de que el edificio estuviera completamente construido. La construcción se reanudó después de que la ciudad cayera en manos de los turcomanos de Akkoyunlu, siendo terminada en 1445. La entrada a través de un portal bellamente ornamentado es desde el sur, dando paso a un patio con piscina. La fuente de agua es un embudo en la pared que representa el nacimiento. El agua de la piscina drena a través de una rendija estrecha que representa la muerte y el “sirat” que, en la creencia islámica, es un estrecho puente sobre el infierno que conduce al paraíso. Las aulas rodean la piscina y sus puertas se mantienen deliberadamente bajas para garantizar que los estudiantes se inclinen reverentemente ante sus maestros al entrar.

Mardin es, sin duda alguna, una de las paradas más hermosas y sugerentes del sureste de Turquía, a pocos kilómetros de la frontera con Siria. De casitas color tierra, laberíntico trazado, ambiente muy tradicional, acogedor y animado, además de

algunos de los rincones más épicos de la Mesopotamia turca. Recorrer sus antiguos bazares, visitar la Gran Mezquita, la antigua oficina de Correos o disfrutar de las panorámicas de las increíbles llanuras que se pierden ya en territorio sirio hace de la experiencia algo inolvidable, llegando al romanticismo de los grandes viajeros de la historia, sobre todo con la mágica luz del atardecer.

Completamos periplo de este interesante y pedagógico viaje por la Mesopotamia turca en Hasankeyf a orillas del simbólico río Tigris. Este importante yacimiento arqueológico se presenta como evidencia viva de las múltiples facetas culturales de los árabes, los selyúcidas, mongoles y otomanos que aquí se asentaron, albergando una gran cantidad de magníficos testimonios del pasado, muchos de los cuales se custodian en el moderno museo arqueológico. Durante su época dorada, Hasankeyf fue la capital de la Seljuks Artuklu. Una gran fortaleza con estructuras de piedra caliza fue construida durante aquel tiempo y sus restos son un espectáculo digno de admiración. Otros puntos de importancia en Hasankeyf son el Puente Ancho sobre el río Tigris, la Mezquita Ulu, el Puente de Cizre, la Mezquita de Carsi, las Tumbas de Veysel Karani, Zeynel Bey y de Koc Eyyubi, la Mezquita Rizk y la Mezquita Koc. La mayoría de estas representaciones históricas son símbolos de los gustos arquitectónicos y estéticos de las civilizaciones florecientes.



Bonito rincón en Hasankeyf | Nice corner in Hasankeyf

Vista general de Hasankeyf | Overview of Hasankeyf



Los romanos construyeron aquí la Fortaleza de Cephe, convirtiéndose en la fortaleza de Kiphas durante el imperio bizantino, siendo conquistada por los árabes en el año 640 a. C. y rebautizada como Hisn Kay. Sucesivamente, en el siglo XII, la ciudad fue capturada por los Artúquidas, volviendo a revivir su edad de oro. Los artúquidas construyeron el viejo puente del Tigris, el Pequeño Palacio y el Gran Palacio. Sus potentes infraestructuras, la ubicación y la importancia de la ciudad ayudó a incrementar el comercio, razones por las cuales Hasankeyf se convirtió en un punto de parada en la Ruta de la Seda. En 1232, los ayúbidas, descendientes de Saladino, capturaron la ciudad y construyeron un gran número de mezquitas haciendo que Hasankeyf se convirtiera en un centro islámico importante. Tras el ascenso otomano establecido por Solimán I el Magnífico en el siglo XVI, la ciudad pasó a formar parte del Imperio otomano en 1515.

Aquí termina un viaje que ha cambiado aquel concepto histórico que teníamos de Mesopotamia, pues le hemos puesto caras, nombres, formas, olores y sabores. Todas estas sensaciones magnifican exponencialmente la importancia que culturalmente ya teníamos, entendiendo mucho mejor el papel que esta tierra jugó en la historia universal.

<https://goturkiye.com/>

Museo Arqueológico de Hasankeyf | Hasankeyf Archaeological Museum



Tumba de Zeynel Bey, Yacimiento Arqueológico de Hasankeyf | Tomb of Zeynel Bey, Hasankeyf Archaeological Site



Diyarbakir Grand Mosque, Islam's fifth holiest site | Gran Mezquita de Diyarbakir, el quinto lugar más sagrado del Islam

Every journey entails expectations and for those of us who, while not experts, are lovers of history as a source of knowledge, arriving in this Turkish region uncovers the vase of daydreams.

Very close to the Syrian border, the horizon becomes more infinite than ever to make room for desired mirages, those that tell us of Turkish Mesopotamia, a fascinating region, the place where the history of civilisation begins, where humanity abandons nomadic life to become sedentary, where the first crops were born, where the first settlements, cities and empires were established. A land whose history is as old as mankind, it witnessed the rise and fall of important civilisations such as the Persians, Greeks, Romans, Byzantines and Ottomans. A colourful landscape and hospitable people that gave birth to the cuneiform writing system, one of the oldest writing methods in history, and at the same time a link between Asia and Europe, so seductive and exciting that it has captured the emotions of true travellers for centuries.

Civilizations between two rivers

Mesopotamia never had natural boundaries, although it has always been associated with the fertile plains watered by the Tigris and Euphrates, rivers that are also kept alive in the collective memory by their link to passages in sacred Christian and Judaic scriptures.

From here the seeds of universal knowledge were spread, and it matters little which way we look, for our senses are constantly stimulated by the monuments, the aromas, the sounds and the very essence of a legendary land. As it is impossible to cover the entire territory in a single trip, we will focus on the Mesopotamian north, specifically on the Turkish area and its three most important cities.

Diyarbakir, once the most important city in Mesopotamia and the economic and military capital of the ancient kingdom of the Hurrians, is vibrant and friendly. To walk through it is to jump from surprise to surprise, as its monumental heritage, characterised by the black tone of the basalt stone that supports these legendary lands, takes us to serene mosques and churches, to palaces and museums and to the secluded streets of its old town. The Grand Mosque of Diyarbakir, with a capacity for five thousand worshippers, stands out among the secluded streets where life flows in spurts. Built in the 11th century by the Seljuk Sultan Malik-Shah I on top of an older one, the complex is considered to be the fifth holiest in Islam, housing up to four different Islamic traditions and emulating the design of the Umayyad mosque in Damascus, but with its own distinctive feature; the black colour of



Architectural detail of Cemil Pasha Mansion /
Detalle arquitectónico de Cemil Pasha Mansion

Refreshing in a fountain at Cemil Pasha Mansion /
Refrescándose en una fuente de Cemil Pasha Mansion



the basalt stone from which it is built. With the passing of the centuries and the different peoples who dominated the city, the mosque was not unaffected by these events and still retains some evidence of this, such as the Byzantine spolia, which include Greek carvings, for example. Ottoman rule left very visible traces such as the minaret and the fountain in the central courtyard, not to mention the central stone of the “giblia”. The Great Mosque of Diyarbakir was transformed into its present face with the restorations made by Suleiman the Magnificent.

Leaving the Great Mosque behind, we enter the labyrinth of narrow streets of the old town, where traces of the more recent turbulent past can still be seen, until we reach the Cemil Pasha Mansion, the huge palace complex built at the end of the 19th century. In keeping with the tastes of the upper classes, the mansion is divided into large courtyards, harem rooms and rooms reserved for the men. In the near future it will become the city’s museum after completing the extensive restoration process it is currently undergoing.

The Behram Pasha Mosque is a clear example of the Ottoman presence in the city. Commissioned in the 16th century by Governor General Behram Pasha. The exterior features an octagonal fountain that aligns with the central portal of the north façade, while the pyramidal roof of the fountain is supported by black and white composite columns with braided central sections. The mosque itself is in the form of a domed cube without layers, the dome sitting on a sixteen-sided drum with windows on each side. The interior is particularly interesting because of the 15.9-metre diameter dome that rises above eight pointed arches. Los dados de la sala de oración están decorados con grandes azulejos policromos bajo vidriado. The tiles are believed to have been produced locally in Diyarbakir.

The mosque’s design has been praised by architectural historians such as Godfrey Goodwin who wrote in 1971: “It is, in fact, the prince of provincial mosques, as splendid in its decoration as in its proportions within the limits of the severe local style”.

We wander through the commercial heart of the city, where life beats at a frenetic pace in colourful streets full of surprises and colourful shops, and where there is never a shortage of charming corners in which to enjoy a cup of tea in one of the lively cafés.

Nearby, the Minaret of the Four Feet is particularly striking for its slenderness and the deep black of the basalt from which it is built. Popular belief says that by passing seven times between the four columns you are guaranteed good luck.

Another very interesting heritage landmark in Diyarbakir is the Syriac Orthodox Church of St. Mary. Its origins date back to the 1st century BC when it was a pagan temple, although its present appearance dates back to the 3rd century AD. Under the imposing dome of its interior are kept, in addition to important manuscripts, the relics of the Apostle Thomas and St. Jacob of Sarug.

The walls of Diyarbakir, now a World Heritage Site, are the longest surviving defensive structure after the Great Wall of China. Five thousand eight hundred metres long, twelve metres high, and five metres wide, the walled space is accessed through four main gates located at the corners. It is possible to cross them on foot, and doing so at sunset gives it a magical light that enhances its imposing appearance, while allowing you to enjoy the infinite landscape surrounding the city.

In this protected setting is the site of the former castle, which today is a pleasant garden area that many newly-wed couples use to immortalise their wedding day, but which is also shared by the Archaeological Museum, where the history of the last ten thousand years in these lands is recorded.

Nearby, the remains of the Armenian Apostolic Church of St. George take us back to splendid and turbulent times in history, but it is undoubtedly a cultural legacy of the city’s important past. Built in 1518, its magnificent bell tower was destroyed in 1915, shortly before the fall of the Ottoman Empire. It was later used in World War I as a German army base. In 1960, it was finally handed over to the Armenian community and after a massive restoration project, St George’s Church has once again become the largest Armenian church in the Middle East.

We headed towards the outskirts of the city, specifically to the banks of the legendary Tigris River, whose banks are connected by the Ten Eyes Bridge. It is understood by the flowery two-line kufic inscription on the south façade, between the arches and the balustrade, that it was built by an architect named Ubeyd in 1064 during the reign of Nizâmü-ddevle Nasr of Mervânoğulları. Researchers agree, however, that this is a repair inscription, so the theory that construction took place at a much earlier date is gaining momentum.

Not far from the city the remains of Zerzevan Castle, the Roman fortress that defended the eastern frontier of the Empire, stands imposingly on the mountain, harmonising pages of history and the advanced technology of the many telescopes gazing at the sky amidst archaeological remains. In addition to the historical importance of the site, its magnificent geographical location and pollution-free skies have placed the enclave on the map of the best places in the world for stargazing and studying the firmament.



One of the many shops in Diyarbakir’s bazaar /
Una de las muchas tiendas del bazar de Diyarbakir

Quaint cafe in Diyarbakir’s Old Town /
Pintoresco café en el casco histórico de Diyarbakir





St George's Armenian Apostolic Church, Diyarbakir | Iglesia apostólica armenia de San Jorge, Diyarbakir

Wedding in the old castle grounds | Boda en el recinto del antiguo castillo



Diyarbakir walled enclosure | Recinto amurallado de Diyarbakir



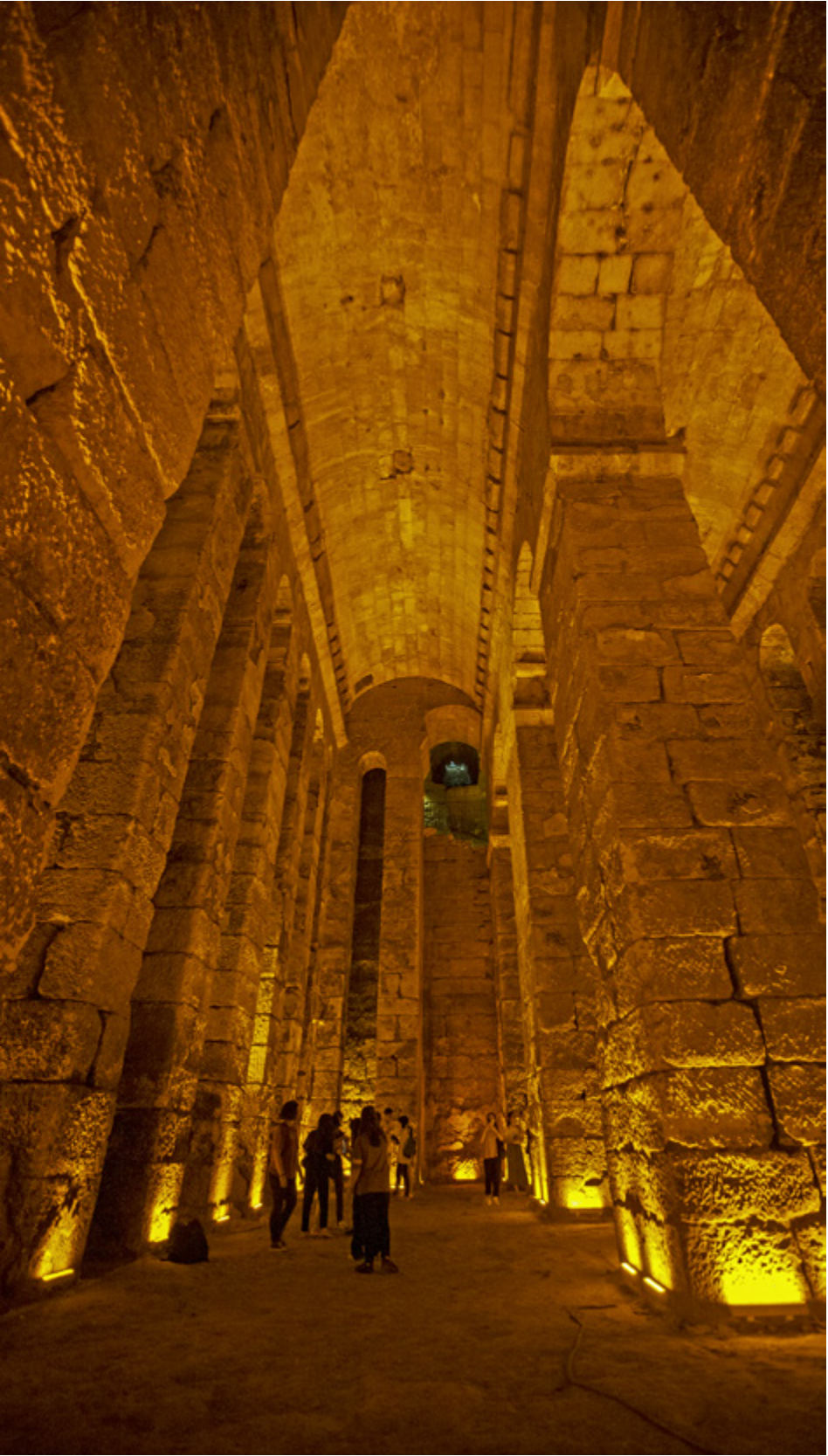
Remains of Egil's castle on the Tigris River | Restos del castillo de Egil en el río Tigris

We continue our journey through Turkey's interesting Mesopotamia following the meandering Tigris River until we reach the Assyrian castle of Egil built in the 5th century BC. Defiant on the cliffs overlooking the river made it almost impregnable and the complex network of tunnels dug into the rock allowed it to maintain its water supply and food storage to withstand any siege. It is said that one of Jesus' followers came to this church in the 1st century, making Egil a centre for bishops and building one of the largest monasteries in the Middle East.

Infinite horizons

Our journey continues south into Anatolia to the Syrian border. Dara, an important fortress city of the Eastern Roman Empire in northern Mesopotamia built by Emperor Anastasius I, on the border with the Sassanid Empire, awaits us there. Because of its great strategic importance, it figured prominently in the Roman-Persian conflicts of the 6th century, with the famous Battle of Dara taking place outside its walls in AD 530. The Byzantine Emperor Justinian I undertook important defensive and infrastructural improvements, even diverting the course of the River Cordes to run through the centre of the city, thus guaranteeing the water supply. Dara, always on the frontier, always unstable, always dependent on water that they knew how to store in gigantic vaulted cisterns or, even more spectacularly, in cathedral-like underground cisterns, comparable only to those of Constantinople. Today it looks like a beautiful archaeological enclave of whimsical shapes and dwellings carved into the rock. It is a magnificent example of a troglodyte habitat that writes its history in stone.

Not far from here, in the midst of a landscape that invites us to dream of all the events that have taken place in these lands, the Syrian Orthodox monastery of Deyrulzafaran surprises us with its symbolism and monumentality. It was originally a temple dedicated to the worship of the sun, but was later used as a citadel by the Romans. Founded in the 5th or 6th century, it was re-founded in 793 as the seat of the bishopric of Mardin. It was later the seat of the Patriarchate of the Syriac Orthodox Church from 1293 to 1924, housing the tombs of fifty-two patriarchs of the Eastern Syriac Autocephalous Orthodox Church. Its two churches, the Chapel of St. Mary and the Church of St. Ananias, built by the



Water storage cisterns in the Roman city of Dara |
Cisternas de almacenamiento de agua en la ciudad romana de Dara

Syrian architects Theodosius and Theodore between 491 and 518, are particularly noteworthy, not to mention the exquisite friendliness of the monks who live there.

On the way to Mardin, we could not resist the curiosity of visiting the Kasimiye Madrasa. It was commissioned in the 14th century by Sultan Al-Zahir Majd al-Din of the Artuqid dynasty, rulers of an Anatolian beylik. However, he was killed in a battle against Karakoyunlu in 1407, before the building was fully constructed. Construction resumed after the city fell to the Turkmen of Akkoyunlu and was completed in 1445. The entrance through a beautifully ornamented gateway is from the south, leading to a courtyard with a swimming pool. The water fountain is a funnel in the wall representing the birth. The water in the pool drains through a narrow slit representing death and the "sirat" which, in Islamic belief, is a narrow bridge over hell leading to paradise. Classrooms surround the pool and their doors are deliberately kept low to ensure that students bow reverently to their teachers as they enter.

Mardin is undoubtedly one of the most beautiful and evocative stops in southeastern Turkey, just a few kilometres from the Syrian border. Earth-coloured houses, a labyrinthine layout, a very traditional, cosy and lively atmosphere, as well as some of the most epic corners of Turkish Mesopotamia. A walk through its ancient bazaars, a visit to the Great

Orthodox iconogram in the Deyrulzafaran monastery, Dara |
Iconografía ortodoxa en el monasterio de Deyrulzafaran, Dara



Mardin Old Town | Casco histórico de Mardin

Bookshop in the historic centre of Mardin |
Librería en el casco histórico de Mardin



Stray cat shelters in Mardin | Refugios para gatos callejeros en Mardin



Mosque, the old post office or enjoying the panoramic views of the incredible plains that are lost in Syrian territory makes the experience unforgettable, reaching the romanticism of the great travellers of history, especially in the magical light of the sunset.

We complete this interesting and educational journey through Turkish Mesopotamia in Hasankeyf on the banks of the symbolic Tigris River. This important archaeological site stands as living evidence of the many cultural facets of the Arabs, Seljuks, Mongols and Ottomans who settled here, housing a wealth of magnificent testimonies of the past, many of which are housed in the modern archaeological museum. During its golden age, Hasankeyf was the capital of the Seljuks Artuklu. A large fortress with limestone structures was built during that time and its remains are a sight to behold. Other points of importance in



The archaeological site of Hasankeyf from the Tigris river | El yacimiento arqueológico de Hasankeyf desde el río Tigris

Hasankeyf archaeological site | Yacimiento arqueológico de Hasankeyf



Hasankeyf include the Broad Bridge over the Tigris River, the Ulu Mosque, the Cizre Bridge, the Carsi Mosque, the Tombs of Veysel Karani, Zeynel Bey and Koc Eyyubi, the Rizk Mosque and the Koc Mosque. Most of these historical representations are symbols of the architectural and aesthetic tastes of flourishing civilizations. The Romans built the Cephe Fortress here, which became the fortress of Kiphas during the Byzantine Empire, and was conquered by the Arabs in 640 BC and renamed Hisn Kay. Subsequently, in the 12th century, the city was captured by the Arthurians, reviving its golden age. The Arthuquids built the old Tigris Bridge, the Small Palace and the Great Palace. The city's powerful infrastructure, location and importance helped to increase trade, which is why Hasankeyf became a stopping point on the Silk Road. In 1232, the Ayyubids, descendants of Saladin, captured the city and built a large number of mosques, making Hasankeyf an important Islamic centre. Following the Ottoman ascendancy established by Suleiman I the Magnificent in the 16th century, the city became part of the Ottoman Empire in 1515.

Here ends a journey that has changed the historical concept we had of Mesopotamia, as we have given it faces, names, shapes, smells and tastes. All these sensations exponentially magnify the importance that we already had culturally, understanding much better the role that this land played in world history.

<https://goturkiye.com/homepage>

Hasankeyf Archaeological Museum | Museo Arqueológico de Hasankeyf





SANTIAGO DE COMPOSTELA

UNIVERSAL MÁS ALLÁ DEL CAMINO UNIVERSAL BEYOND THE WAY

Allí, desde donde los silencios se hacen belleza mística, donde las piedras recrean escenarios y rincones únicos llenos de magia y donde las graníticas calles nos llevan a la gloria del final del camino donde nuestros pasos se han de parar, dando paso a emociones infinitas que arrancan lágrimas, se dibuja un mosaico de sentimientos primigenios que bien pueden cambiar una vida.

There, where the silences become mystical beauty, where the stones recreate unique settings and corners full of magic and where the granite streets lead us to the glory of the end of the road where our steps have to stop, giving way to infinite emotions that bring tears, a mosaic of primordial feelings that can change a life is drawn.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |
Manuel G. Vicente | Fuco Reyes | Mart Rendo Duro |
Restaurante Casa Marcelo | Barra Gastronómica Lume |
Ovidio Aldegunde | Santiago de Compostela Turismo | Tur Galicia |

Es tanto lo que se podría contar y tan poco lo que no se haya dicho ya de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad, que bien merece la pena escribir desde la emoción. La riqueza monumental de la ciudad del Apóstol, junto al hecho de ser el final del Camino de Santiago desde el siglo IX hacen de Santiago de Compostela un hito universal, al que se unen otros valores culturales que suman enteros para hacer de este corazón gallego un referente mundial. Hablo de magníficos ejercicios arquitectónicos modernos que aquí alcanzan la categoría de arte, de una pujante gastronomía que, partiendo de la incontestable calidad de la tradición, hoy ya goza de un reconocimiento internacional y de una acertada apuesta por la vanguardia sin renunciar a sus señas de identidad. Santiago es una urbe hecha del granito de sus monasterios, de sus muchas iglesias, de sus casas señoriales, de sus ejercicios constructivos contemporáneos y de sus calles y plazas que cada día vibran con el caminar de los peregrinos y con el ir y venir de sus gentes, recreando escenas únicas, momentos inolvidables al son de un conjuro y el sabor de una sublime queimada, frente a un sabroso “pulpo a feria” o cualquier otra exquisitez de la gastronomía gallega que en los últimos años ha sabido sublimar la tradición para convertirla en seductoras y modernas propuestas. Museos, conciertos y una febril vida universitaria mantiene viva la llama cultural de la ciudad durante todo el año, pero cuando el año es Jacobeo como este, la experiencia de vivir Santiago no tiene fin.

Monte do Gozo, una de las vistas más deseadas por el peregrino |
Monte do Gozo, one of the most desired views by pilgrims



Imágenes para la emoción

Todos los años miles de personas venidas de todo el mundo recorren largas distancias para cumplir la promesa hecha, para hacer ese viaje iniciático que los lleve a su “yo” más genuino o simplemente para vivir una experiencia que todos los que han pasado por ella califican como única. Para el peregrino llegar al Monte do Gozo significa empezar a ver cumplido un sueño. La estampa que ofrece la ciudad, coronada por la catedral, es la imagen que el viajero a tenido grabada en su memoria durante todo este tiempo y lo único que es capaz de exclamar es: “lo conseguí”. La plaza del Obradoiro es el punto más emblemático de la ciudad. Aquí se suelen encontrar compañeros de viaje que llevan varios días sin verse y que aprovechan para darse un sentido abrazo, antes de encaminarse hacia el interior de la catedral y completar el emocionante ritual, ya sea por ver la tumba del Apóstol, por deleitarse con la coreografía

del botafumeiro, por admirar una de las portadas más bellas del románico, por franquear la Puerta del Perdón o por abandonarse a la íntima reflexión de la misa del Peregrino. Románica en su nacimiento y renacentista y barroca en su evolución, hacen de la catedral un catálogo de arte esculpido en piedra, tallado en madera e impregnado de una atmósfera mágica, aquella que el maestro Mateo debió imaginar al terminar el Pórtico de la Gloria. Una vez cumplidos los deseos e ilusiones de todo peregrino, llega el momento de disfrutar de verdad de la ciudad. Santiago es una de las pocas ciudades que es hermosa en cualquier época del año y a cualquier hora del día. Da igual que nos reciba con un hermoso cielo azul o que esté lloviendo, que sean las doce de la mañana o las doce de la noche, siempre es un inmenso placer perderse por sus calles y plazas. No olvidemos el dicho popular que dice que en Santiago hasta la lluvia es arte.

Plaza del Obradoiro, lugar de reencuentro de amistades hechas en el Camino | Plaza del Obradoiro, a meeting place for friendships made on the Way



El Pazo de Raso sede actual del Ayuntamiento de Santiago de Compostela, el Hostal de los Reyes Católicos hoy convertido en Parador de Turismo y el Pazo de Xelmírez, apoyado en el costado norte de la catedral y mandado construir como palacio episcopal en el s. XII por el primer arzobispo de la ciudad, Diego Xelmírez y actual custodio de magníficos ejemplos artísticos y culturales, perimetran junto a la seo la universal plaza del Obradoiro.

El lado sur del conjunto catedralicio está protagonizado por la torre del Reloj construida en el s. XIV y por la plaza de Platerías, presidida por la estilizada fuente de los Caballos y debiendo su nombre al gremio que antiguamente estaba aquí instalado, actuando de antesala de la plaza de Quintana, que en terminología medieval significa un espacio abierto al público en

el que se halla la puerta del Perdón. Hoy es un vibrante escenario de encuentro en el que la vida late constantemente y de compartir agradables momentos.

Esto es sólo una pequeña muestra de lo que Santiago guarda en la marmita de las sorpresas. Calles y plazas siempre bulliciosas, gente admirando los palacios y casas señoriales o las múltiples actuaciones de calle, turistas comprando el recuerdo típico para llevarse a sus casas o sentados en las innumerables terrazas que salpican el casco antiguo confieren a esta ciudad el ambiente cosmopolita que posee.

El casco antiguo de Santiago de Compostela tiene dos arterias principales: la rúa Nova y la rúa do Franco, en la que se localiza en colegio Fonseca Colegio, el primer edificio propio de la Universidad de Santiago de

Compostela. Fundado en 1522, es de estilo renacentista con una fachada retablo, mientras que en el interior destacan uno de los más hermosos claustros compostelanos y la Sala de Grados con un impresionante artesanado de madera noble, así como la valiosa Biblioteca de la Universidad con más de trescientos mil volúmenes y ciento cincuenta incunables.

Más allá de lo popularmente conocido, Santiago de Compostela guarda sorpresas cautivadoras. Eso me pasó en la rúa Nova cuando descubrí la galería Zamo Tamay, un espacio emblemático, creativo y mágico en el que Juan Carlos Zamora Tamayo da rienda suelta a su original creatividad en sus acuarelas y dibujos, en sus grabados, en sus diseños de joyas y esculturas.

Caminar Santiago es siempre una experiencia entre calles porticadas cargadas de sabor compostelano y de no pocas sorpresas. Así llegué a la plaza do Toural y, de pronto, la mirada se fija en un escaparate que invita a pecar de gula. Late & Late Chocolate abre



*Juan Carlos Zamora Tamayo trabajando en su estudio. Zamo Tamay |
Juan Carlos Zamora Tamayo working in his studio. Zamo Tamay*

un mundo de placer gustativo, una tienda fresca y original en la es seguro acertar con el regalo perfecto o, simplemente, disfrutar del buen hacer de los maestros chocolateros y de su magia a la hora de trabajar el mejor chocolate belga combinado con materias primas cuidadosamente seleccionadas, garantizando así toda una explosión de sabores perfecta, tanto para los paladares más tradicionales como para los más atrevidos.

Salón de Fiestas y Comidas del Pazo de Xelmírez | Parties hall and Meals of the Pazo de Xelmírez





Cidade da Cultura de Galicia | Galician City of Culture

Arquitectura de autor y urbanismo de diseño

Santiago de Compostela es una mixtura de estilos arquitectónicos que a lo largo de los siglos se han ido combinando o superponiendo, dando lugar al encanto y a la singularidad que la hacen única, incluido el parque de la Alameda con su riqueza botánica y sus diferentes estilos artísticos desde el decimonónico hasta los actuales, pasando por el modernismo. Las aportaciones creativas y constructivas modernas han enriquecido culturalmente la ciudad de manera exponencial, así como su imagen gracias a la impronta dejada por la firma de algunos arquitectos de fama internacional como Álvaro Siza, Manuel Gallego Jorreto, Giorgio Grassi, John Hejduk, Josef Paul Kleihues, Alberto Noguerol, Andrés Perea, Arata Isozaki, Peter Eisenman, César Portela, Víctor López Cotelo, Albert Viaplana y Helio Piñón, entre otros. En las dos últimas décadas el patrimonio urbano compostelano se ha incrementado de forma notable con obras espectaculares y con actuaciones urbanísticas en un ejercicio de diálogo permanente con el patrimonio histórico. Un buen ejemplo de esta armonización lo tenemos en el Centro Galego de Arte Contemporáneo construido en la huerta del convento de San Domingos de Bonaval y junto al parque de San Domingos de Bonaval. El edificio de gratino toscano armoniza con la mole monacal y organiza el acceso al convento, donde se alberga el etnográfico museo do Pobo Galego,

la iglesia de Bonaval, en la que se encuentra el Panteón de Galicia y algunas originalidades arquitectónicas antiguas como la triple escalera de caracol. Resulta muy interesante observar el conjunto desde los diferentes ángulos posibles y comprobar de qué forma está dispuesto para no rivalizar ni ocultar lo existente. Sin duda el proyecto más espectacular de arquitectura moderna lo encontramos en la Cidade da Cultura de Galicia, una gran infraestructura cultural que incluye museos, biblioteca, hemeroteca y centros de investigación y de estudio. Después de un exhaustivo proceso de selección entre los más afamados arquitectos a nivel mundial, el elegido fue el norteamericano Peter Eisenman el encargado de materializarlo y de hacer valer su talla intelectual y creativa. El resultado fue un edificio topográfico en el que su ondulado perfil se integra con el relieve del monte Gaiás, vertebrado con profundas grietas para dar acceso a los distintos volúmenes que lo componen. El complejo es de un tamaño formidable, equivalente al casco histórico de Santiago de Compostela, el cual, junto a la rica oferta cultural y a las sugerentes soluciones constructivas, colocan a la ciudad gallega en un puesto de referencia en el panorama cultural internacional. Resulta especialmente curioso y original el edificio de la Escuela de Altos Estudios Musicales concebido como un gran cubo construido con grandes piezas de gratino de textura tosca

*Sede de la SGAE / Fundación Autor |
Headquarters of the SGAE / Autor Foundation*



Restaurante Casa Marcelo | Casa Marcelo Restaurant

y cortadas a la contra. Esta contundente mole se asienta en el interior de la finca Simeón, una solariega propiedad del extrarradio de la ciudad, escenificando un complejo conjunto que nunca deja indiferente. La Sociedad General de Autores no quiso quedarse al margen de la tendencia constructiva reinante, promoviendo la edificación de su sede gallega con una propuesta espectacular. El resultado fue un edificio longitudinal sobre los límites de la finca Simeón, mientras que hacia el interior del solar se extiende el edificio con una espectacular superficie, ligeramente cóncava y de gigantescas piezas de granito engarzadas en una estructura metálica, evocando la poética belleza de las construcciones megalíticas. El conjunto contribuye a la vida cultural y artística de la ciudad con una programación que presta especial atención al ámbito de la música y de la animación infantil, con ciclos de jazz, pop, metal, hip-hop o música tradicional gallega y con su consolidado ‘Escena en familia’, que cada domingo acerca a los más pequeños el mundo del teatro de la mano de las compañías de títeres más destacadas del panorama nacional. El catálogo de arquitectura contemporánea compostelana se puede completar como interesantes propuestas como el Auditorio de Galicia, el museo de Historia Natural Luis Iglesias, el Parlamento de Galicia, el Palacio de Congresos y Exposiciones de Galicia o el multiusos Fontes do Sar, entre otros, haciendo de Santiago de

Compostela un potente referente internacional en apuestas de vanguardia y en vida cultural.

Gusto al paladar

Si la capital gallega es un hito mundial en muchos aspectos, el gastronómico no ha perdido el tren. Todos conocemos la calidad de los productos gallegos y la sabiduría tradicional para hacer de platos sencillos y exquisitos a la vez un festival de sabores en la mesa. Sin olvidar esa esencia sobre la que se basan las nuevas propuestas culinarias, aparecen en escena nuevos cocineros ya con reconocimiento internacional, con estrellas Michelin y, sobre todo, fieles a esta tierra. A la hora de dar rienda suelta y gusto al paladar, además de disfrutar de las sabrosas tapas en cualquier bar del casco antiguo, merece la pena degustar las propuestas de restaurantes como Casa Marcelo, uno de esos restaurantes que nunca se olvidan. Su apuesta por la cocina de fusión española y japonesa eleva el concepto cosmopolita de la ciudad a cotas superiores, mientras que la ambientación tenue y los cocineros interactuando con los clientes definen un formato divertido y muy pensado para compartir una mixtura que mezcla productos nipones y gallegos, donde también hay guiños culinarios a China, México, Perú. Para quien busque el lujo de la alta cocina con sofisticados platos de marisco y elegantes postres, la cita la tiene en el restaurante A Tafona.



Barra Gatronómica Lume | Lume gastronomic bar

De la mano de Lucía Freitas, quien ha sabido trasladar a los fogones su evolución personal, su compromiso con las intolerancias alimentarias y con el comer sano llegando a utilizar las verduras de su propio huerto, el resultado es una experiencia gastronómica en todos los sentidos, con un marcado protagonismo de los pescados y de los productos gallegos. Algo que se refuerza con el exquisito gusto estético en la ambientación combinando la decoración moderna con la piedra vista. Lucía Freitas también firma una propuesta culinaria más desenfadada sin renunciar a la excelencia en el restaurante Lume. Esta barra gastronómica brilla por el respeto al producto y su energía vital por seguir progresando y aprendiendo. La cocina, situada en el centro, es como un teatro informal en el que cada función es un espectáculo de productos frescos del mercado y esa alegría de compartir platos, tapas y bocados. En una apuesta clara por los productos de proximidad destacan el criollo de sepia con judías de soja y callos de bacalao o las alcachofas con guiso de crestas y mojo de aromáticas. Dentro de las preparaciones que más le deben al fuego destaca el congrio a la brasa con espuma de médula. Todo siempre manteniendo una clara identidad que la propia Lucía explica con esta frase *“mi filosofía de vida y de trabajo se mantiene en el tiempo de forma perenne. Es el concepto de mi cocina el que crece y cambia conmigo de forma natural a medida que yo misma voy evolucionando y madurando”*. Solleiros en el que Ana Portals hace su apuesta más personal y costumbrista basada en la sencillez y personalidad de cada producto, respetando siempre la temporalidad, es otro de los restaurantes más destacados de la ciudad.

Santiago de Compostela es la ciudad a la que siempre queremos volver, vibrante como pocas y capaz de cambiarte tu perspectiva de la vida, poderosa como pocas para satisfacer el cuerpo y el alma y siempre eterna en nuestros recuerdos y en nuestros corazones.

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

Restaurante A Tafona | A Tafona Restaurant



There is so much that could be said and so little that has not already been said about this World Heritage city, that it is well worth writing from emotion. The wealth of monuments in the city of the Apostle, together with the fact that it has been the end of the Way of St. James since the 9th century, make Santiago de Compostela a universal landmark, to which other cultural values add up to make this heart of Galicia a world reference. I am talking about magnificent modern architectural exercises that here reach the category of art, about a thriving gastronomy that, based on the unquestionable quality of tradition, now enjoys international recognition and a successful commitment to the avant-garde without renouncing its hallmarks. Santiago is a city made of the granite of its monasteries, of its many churches, of its stately homes, of its contemporary constructive exercises and of its streets and squares that vibrate every day with the pilgrims walking and with the coming and going of its people, recreating unique scenes, unforgettable moments to the sound of an incantation and the taste of a sublime “queimada”, in front of a tasty “pulpo a feria” or any other delicacy of Galician gastronomy that in recent years has managed to sublimate the tradition to turn it into seductive and modern proposals.

Museums, concerts and a feverish university life keep the city’s cultural flame alive all year round, but when the year is a Jacobean year like this one, there is no end to the experience of living Santiago.

Images for emotion

Every year thousands of people come from all over the world to travel long distances to fulfil the promise they have made, to make that initiatory journey that will lead them to their most genuine “I” or simply to live an experience that all those who have been there describe as unique. For the pilgrim, arriving at Monte do Gozo means beginning to see a dream come true. The image of the city, crowned by the cathedral, is the image that the traveller has had engraved in his memory during all this time and the only thing he is able to exclaim is: “I made it”. The Obradoiro square is the most emblematic point of the city. Here you will often find fellow travellers who have not seen each other for several days and who take the opportunity to give each other a heartfelt embrace, before heading inside the cathedral and completing the exciting ritual, whether to see the tomb of the Apostle, to delight in the choreography of the botafumeiro, to admire one of the most

“Pórtico de la Gloria”. Santiago de Compostela Cathedral | Pórtico de la Gloria. Catedral de Santiago de Compostela



beautiful Romanesque façades, to cross the Puerta del Perdón or to abandon themselves to the intimate reflection of the Pilgrim's Mass. Romanesque in its birth and Renaissance and Baroque in its evolution, the cathedral is a catalogue of art sculpted in stone, carved in wood and impregnated with a magical atmosphere, the one that the master Mateo must have imagined when he finished the Pórtico de la Gloria. Once the wishes and hopes of every pilgrim have been fulfilled, it is time to really enjoy the city. Santiago is one of the few cities that is beautiful at any time of the year and at any time of the day. Whether it welcomes us with a beautiful blue sky or it is raining, whether it is twelve in the morning or twelve at night, it is always an immense pleasure to lose oneself in its streets and squares. Let's not forget the popular saying that even rain is art in Santiago.

The Pazo de Raso, current seat of the City Council of Santiago de Compostela, the Hostal de los Reyes Católicos, today converted into a Parador de Turismo, and the Pazo de Xelmírez, leaning against the north side of the cathedral and built as an episcopal palace in the 12th century by the first archbishop of the city, Diego Xelmírez, and current custodian of magnificent examples of art and culture, surround the universal Plaza del Obradoiro, next to the cathedral. The south side of the cathedral complex is dominated by the Clock Tower built in the 14th century and by the Plaza de Platerías, presided over by the stylised fountain of the Caballos, which owes its name to the guild that was formerly located here, acting as an antechamber to the Plaza de Quintana, which in medieval terminology means a space open to the public in which the Puerta del Perdón (Forgiveness Gate) is located. Today it is a vibrant meeting place where life is constantly pulsating and where pleasant moments can be shared.

This is just a small sample of what Santiago keeps in the pot of surprises. Streets and squares are always bustling, people admiring the palaces and stately homes or the many street performances, tourists buying typical souvenirs to take home or sitting on the countless terraces that dot the old town give this city the cosmopolitan atmosphere it possesses.

The old town of Santiago de Compostela has two main arteries: the Rúa Nova and the Ría do Franco, where the Fonseca College, the first building of the University of Santiago de Compostela, is located. Founded in 1522, it is Renaissance in style with an altarpiece façade, while inside it has one of the most beautiful cloisters in Compostela and the Sala de Grados with an impressive coffered ceiling of fine wood, as



"Plaza de Platerías" with the Clock Tower and the Fountain of the Horses |
Plaza de Platerías con la Torre del Reloj y la Fuente de los Caballos

well as the valuable University Library with more than three hundred thousand volumes and one hundred and fifty incunabula.

Beyond what is popularly known, Santiago de Compostela holds captivating surprises. This happened to me in Rúa Nova when I discovered the Zamo Tamay gallery, an emblematic, creative and magical space where Juan Carlos Zamora Tamayo gives free rein to his original creativity in his watercolours and drawings, in his engravings, in his jewellery designs and sculptures.

Walking through Santiago is always an experience among arcaded streets full of Compostela flavour and more than a few surprises. So I arrived at the Plaza do Toural and, suddenly, my gaze was fixed on a shop window that invited me to indulge in gluttony. Late & Late Chocolate opens up a world of gustatory pleasure, a fresh and original shop where you are sure to find the perfect gift or simply enjoy the good work of the master chocolatiers and their magic when it comes to working the best Belgian chocolate combined with carefully selected raw materials, thus guaranteeing a perfect explosion of flavours, both for the most traditional palates and for the most daring.

Signature architecture and design urbanismo

Santiago de Compostela is a mixture of architectural styles that over the centuries have been combined or superimposed, giving rise to the charm and uniqueness that make it unique, including the Alameda park with its botanical wealth and its different artistic styles from the nineteenth century to the present day, including modernism.

Modern creative and constructive contributions have culturally enriched the city exponentially, as well as its image thanks to the imprint left by some internationally renowned architects such as Álvaro Siza, Manuel Gallego Jorroto, Giorgio Grassi, John Hejduk, Josef Paul Kleihues, Alberto Noguero, Andrés Perea, Arata Isozaki, Peter Eisenman, César Portela, Víctor López Cotelo, Albert Viaplana and Helio Piñón, among others.

In the last two decades, Compostela's urban heritage has increased notably with spectacular works and urban planning actions in an exercise of permanent dialogue with the historical heritage.

A good example of this harmonisation is the Galician Centre of Contemporary Art, built in the garden of the convent of San Domingos de Bonaval, The Tuscan gratino building



Enjoying the terraces in Quintana Square |
Disfrutando de las terrazas en la Plaza de Quintana

Enjoying the terraces in Quintana Square |
Late & Late, un dulce recuerdo de Santiago de Compostela





*The Cathedral from the Alameda Park |
La Catedral desde el Parque de la Alameda*



Triple spiral staircase of San Domingos de Bonaval | Triple escalera de caracol de San Domingos de Bonaval

harmonises with the monastic mass and organises access to the convent, which houses the ethnographic Museo do Pobo Galego, the church of Bonaval, which houses the Pantheon of Galicia and some ancient architectural originalities such as the triple spiral staircase. It is very interesting to observe the ensemble from the different possible angles and to see how it is arranged so as not to rival or hide the existing. Undoubtedly the most spectacular project of modern architecture can be found in the Cidade da Cultura de Galicia, a large cultural infrastructure that includes museums, a library, newspaper library and research and study centres. After an exhaustive selection process among the world's most famous architects, the American Peter Eisenman was chosen to materialise it and to bring his intellectual and creative stature to bear. The result was a topographical building in which its undulating profile is integrated with the relief of Mount Gaiás, vertebrate with deep crevices to give access to the different volumes that compose it. The complex is of a formidable size, equivalent to the historic centre of Santiago de Compostela, which, together with the rich cultural offer and the suggestive constructive solutions, place the Galician city in a position of reference in the international cultural panorama. Particularly curious and original is the building of the School of Advanced Musical Studies, conceived as a large cube built with large pieces of rough-textured grating cut against

the grain. This massive mass sits inside the Simeón estate, an ancestral property on the outskirts of the city, creating a complex ensemble that never fails to impress. The Sociedad General de Autores did not want to remain on the sidelines of the prevailing construction trend, promoting the building of its Galician headquarters with a spectacular proposal. The result was a longitudinal building on the boundaries of the Simeon estate, while towards the interior of the site the building extends with a spectacular, slightly concave surface of gigantic pieces of granite set in a metal structure, evoking the poetic beauty of megalithic constructions. The ensemble contributes to the cultural and artistic life of the city with a programme that pays special attention to the field of music and children's entertainment, with cycles of jazz, pop, metal, hip-hop or traditional Galician music and with its consolidated 'Scene in family', which every Sunday brings the world of theatre to the little ones by the hand of the most outstanding puppet companies on the national scene. The catalogue of contemporary architecture in Compostela can be completed with interesting proposals such as the Galician Auditorium, the Luis Iglesias Natural History Museum, the Galician Parliament, the Palace of Congresses and Exhibitions of Galicia or the Fontes do Sar multi-purpose hall, among others, making Santiago de Compostela a powerful international benchmark in avant-garde projects and cultural life.



"Tarta de Santiago", the most famous dessert in Galicia /
Tarta de Santiago, el postre más conocid de Galicia

Taste to the palate

If the Galician capital is a world landmark in many aspects, the gastronomic one has not missed the boat. We all know the quality of Galician products and the traditional wisdom to make simple and exquisite dishes at the same time a festival of flavours at the table. Without forgetting this essence on which the new culinary proposals are based, new chefs are appearing on the scene with international recognition, with Michelin stars and, above all, faithful to this land.

When it comes to indulging your palate, as well as enjoying the tasty tapas in any bar in the old quarter, it is worth trying the proposals of restaurants such as Casa Marcelo, one of those restaurants that you will never forget. Its commitment to Spanish and Japanese fusion cuisine raises the cosmopolitan concept of the city to new heights, while the subdued atmosphere and the chefs interacting with the customers defend a fun format that is well thought out for sharing a mixture of Japanese and Galician products, where there are also culinary nods to China, Mexico and Peru.

For those seeking the luxury of haute cuisine with sophisticated seafood dishes and elegant desserts, A Tafona restaurant is the place to be. Under the guidance of Lucía Freitas, who has been able to transfer her personal evolution, her commitment to food intolerances and healthy eating to the kitchen, even using vegetables from her own garden, the result is a gastronomic experience in all senses, with a strong emphasis on fish and Galician products. Something that is reinforced by the exquisite aesthetic taste in the setting, combining modern decoration with exposed stone.

Lucía Freitas also offers a more casual culinary proposal without renouncing excellence at the Lume restaurant. This gastronomic bar shines for its respect for the product and its vital energy to continue progressing and learning. The kitchen,

"Padrón" peppers at the Santiago de Compostela Market /
Pimientos de Padrón en el Mercado de Santiago de Compostela



located in the centre, is like an informal theatre where each performance is a show of fresh market produce and the joy of sharing dishes, "tapas" and bites. In a clear commitment to local products, the highlights are the cuttlefish criollo with soya beans and cod tripe or the artichokes with crests stew and aromatic herbs mojo. Among the preparations that owe most to the fire, the grilled conger eel with marrow foam stands out. All of this while maintaining a clear identity that Lucía herself explains with this phrase: "my philosophy of life and work is perennially maintained over time. It is the concept of my cuisine that grows and changes with me naturally as I myself evolve and mature".

Solleiros in which Ana Portals makes her most personal and traditional bet based on the simplicity and personality of each product, always respecting the seasonality, is another of the city's most outstanding restaurants.

Santiago de Compostela is the city we always want to return to, vibrant like few others and capable of changing your perspective on life, powerful like few others to satisfy body and soul and always eternal in our memories and in our hearts.

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



Octopus is another of the delicacies of Galician gastronomy /
El pulpo es otra de las delicias de la gastronomía gallega

"Zamburiña", a product of great quality and texture / Zamburiña, producto de gran calidad y textura



QUITO

RELICARIO DEL ARTE EN AMÉRICA

RELIQUARY OF THE ART IN AMERICA

A una altura de 3.000 metros sobre el nivel del mar, la Virgen de Quito vigila la ciudad y protege a los quiteños. Estamos en El Panecillo, elevación natural bautizada así por los españoles debido su parecido con un pequeño pan. Uno de los lugares más visitados de la capital, desde aquí se pueden admirar las mejores vistas de la ciudad además de ser el lugar ideal para empezar esta experiencia por la Capital del Centro del Mundo.

At an altitude of 3,000 metres above sea level, the Virgin of Quito watches over the city and protects the people of Quito. We are at El Panecillo, a natural elevation so named by the Spaniards because of its resemblance to a small loaf of bread. One of the most visited places in the capital, it is one of the most visited places in the capital, as well as being the ideal place to begin this experience in the Capital of the Centre of the World.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Cat Edwardes | Danflcreativo/Dreamstime.com |
Francisco Veintimilla R. | Jorge Vinueza G. | Ana Carolina López Suárez |
Rómulo Moya Peralta/Trama | Oficina de Turismo de Quito



El complejo Mitad del Mundo conmemora la ubicación equinoccial y es el lugar elegido por los turistas para fotografiarse sobre la línea amarilla que divide el planeta en dos partes. Entorno a este hito encontrarás interesantes propuestas. “Experiencia de Agave”, planta que representa una añeja tradición en las poblaciones de los Andes y valles ecuatorianos. “Cerveza Artesanal”; Quito es la cuna de la cerveza en el nuevo mundo, descubre sus variedades con una degustación. El “Pucará de Rumicucho”, muralla, templo y observatorio que evidencia la expansión inca en la región. “Cima de la montaña Catequilla”, según la tecnología GPS el punto más cercano a la marca de 0 grados y escenario de ceremonias preincaicas. “Cráter de Pululahua”, uno de los

pocos cráteres volcánicos habitados en el mundo. “Calacalí y el Antiguo Monumento”, pequeño pueblo donde podrás ver el primer monumento a la Mitad del Mundo construido en 1936. Y “Pomasqui” que cuenta con dos iglesias, algo poco común en los pueblos andinos y el llamativo Señor del Árbol, una figura de Jesús esculpida en un árbol.

La hermosa Quito

Quito fue junto con Cracovia (Polonia) la primera ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y todo ello gracias a su bien conservado centro colonial en el que encontraremos templos religiosos de los siglos XVI y XVII y otros edificios con influencias europeas, moriscas e indígenas.

Complejo Mitad del Mundo que marca la ubicación exacta de la línea ecuatorial | Middle of the World Complex marking the exact location of the equatorial line



Iglesia de San Francisco, el Escorial de América |
Church of San Francisco, the Escorial of America

Un patrimonio monumental y artístico que la ha convertido en uno de los destinos turísticos más atractivos de Latinoamérica. Este extenso y rico catálogo artístico y monumental se debe en gran medida a la Escuela Quiteña que vivió su máximo esplendor en los siglos XVI, XVII y XVIII. Su prestigio dio el salto al continente europeo convirtiendo a Quito en uno de los más importantes centros mundiales de la cultura. Un reconocimiento patente en esta afirmación del rey Carlos III: “No me importa que Italia tenga a Miguel Ángel, en mis provincias de América yo tengo al maestro Cascicara”, uno de los más importantes de esta corriente artística. La primera gran obra arquitectónica de la Escuela Quiteña fue la Iglesia y Convento de San Francisco, el conjunto arquitectónico más grande de toda Hispanoamérica y conocido como “El Escorial de América”. El Centro Histórico de Quito comprende la Plaza Grande y los alrededores de las iglesias de Santo Domingo, la Merced, la Compañía, la Catedral, San Francisco y la Basílica, así como los teatros Bolívar y Sucre. Esta importante zona comercial y turística cuenta además con numerosos museos, restaurantes y hoteles.

La **Plaza Grande** o **Plaza de la Independencia**, centro neurálgico de la ciudad, tardó más de ciento cincuenta años en convertirse en el grandioso espacio que es ahora. Presidiéndola se alza el monumento que llena de orgullo al pueblo quiteño, el de la independencia, su propia estatua de la libertad. En ésta se encuentran los cuatro pilares de la sociedad: la **Catedral**, considerada la más antigua de América del Sur; el **Palacio Arzobispal**; el **Palacio de Carondelet**, sede del Gobierno y la **Municipalidad**. Cada paso que damos por el Centro Histórico nos acerca a una iglesia, convento o capilla que reafirman algo que ya habíamos comprobado, la belleza de Quito. Iglesias como la de **Santo Domingo** con la Capilla de la Virgen del Rosario de color escarlata y decorada con pan de oro; la del **Monasterio de Nuestra Señora de la Merced**, de estilo barroco y morisco con importantes obras escultóricas y pictóricas; la de **La Compañía de Jesús**, cuya belleza comienza en la fachada y continúa en el interior, una joya perfecta decorada de pies a cabeza con pan de oro; la de **San Francisco** que atesora gran variedad de manifestaciones artísticas realizadas con diferentes técnicas o la **Basílica del Voto Nacional**, estructura monumental de estilo neogótico que descansa en la base del barrio de San Juan y lo que fuera el Huanaucari, loma sagrada en épocas precolombinas. El **Arco de la Reina**, la **iglesia de Guápulo**, el **Convento de San Diego**, la **iglesia del Sagrario**, el **Museo Iglesia del Carmen Alto**, la **iglesia del Buen Pastor** o la **Capilla de Cantuña** son solo algunos de los monumentos que completan el ingente y rico patrimonio de Quito. También la cultura se ha hecho un importante hueco en Centro Histórico de la ciudad gracias a espacios como el **Teatro Sucre** que lleva el nombre del héroe pichincha, Mariscal Sucre; el **Teatro Bolívar**, símbolo del Arte Decó; la **Capilla del Hombre**, **Fundación Guayasamín**, centro cultural que invita a la reflexión de la historia desde el punto de vista de América Latina; el **Centro de Arte Contemporáneo** que, desde su apertura, ha desempeñado un papel decisivo en la reflexión, la investigación y la divulgación del arte contemporáneo; el museo de arte preincaico **La Casa del Alabedo** o el **Centro Cultural Mama Cuchara**, espacio público en el que tienen cabida las diferentes expresiones artísticas de Quito.



Monumento a la Independencia en la Plaza Grande | Independence Monument in the Plaza Grande



Fachada de la Iglesia La Compañía labrada en piedra volcánica | Façade of the Church of La Compañía carved in volcanic stone

Por sus barrios la conocerás

Recursos todos estos situados en barrios tradicionales que son visitados cada año por miles de turistas. Barrios como el de **San Juan**, conocido como “Balcón Quiteño” por sus increíbles vistas, y donde degustar dos delicias quiteñas: los motes de San Juan y las quesadillas de San Juan. **La Ronda**, colorida calle que destaca por su arquitectura y el agradable ambiente que le dan los talleres artesanales, las tiendas, los restaurantes y las cafeterías. **San Roque**, uno de los más antiguos de la ciudad y cuna de personajes y leyendas, forjándose en sus calles la quiteñidad. **San Marcos**, el lugar elegido por artesanos, pintores y músicos para vivir, destaca por su arquitectura colonial y republicana, sus tiendas de artesanía, restaurantes, cafeterías y espléndidos hoteles o **Loma Grande**, espacio residencial y comercial donde el Quito colonial y el moderno se unen, teniendo como arteria principal la calle Rocafuerte, construida en el siglo XVI. Quito, la capital más antigua de Sudamérica, cuenta también con interesantes y atractivos barrios modernos. **Barrio Ñaquito** es el centro financiero de Quito con altos edificios que le dan un aspecto moderno y vanguardista. Tiene como

lugares destacados el Parque La Carolina, el Jardín Botánico, el Vivarium de reptiles y anfibios o el Parque Arqueológico Rumipamba. **Barrio de Guápulo** es un histórico barrio con gran atractivo para el turista que tiene como lugares más visitados la iglesia de Guápulo y la avenida Camino de Orellana, punto de partida de Francisco de Orellana en su viaje para descubrir el Amazonas. **Barrio La Floresta**, uno de los primeros en desarrollarse fuera del centro colonial. Zona residencial rodeada de naturaleza, atrae a los amantes de la mejor gastronomía nacional e internacional. **Barrio La Mariscal**, sin duda uno de los sectores más desarrollados de la ciudad e importante núcleo financiero, comercial y turístico, conserva ese aroma noble gracias a los palacios y mansiones que aquí construyeron las familias más adineradas. **Barrio Itchimbia**, situado en las laderas de la loma del Itchimbia, es el observatorio y centro de sabiduría andina y era conocido como “la botica de Quito” por la abundancia de hierbas medicinales. El Mirador del Sol y su entorno fue un lugar sagrado para los Quitu-Caras y para los Incas y fue utilizado por los conquistadores como campos de cacería y entrenamiento lúdico militar.



El colorista Barrio de La Ronda invita a perderse por sus calles | The colourful Barrio de La Ronda invites you to lose yourself in its streets

La gastronomía quiteña un atractivo más de la ciudad. Illa Experiences Hotel | Quito's gastronomy is one more attraction of the city. Illa Experiences Hotel



Buena mesa, Quito de noche y dulces sueños

Platos tan antiguos como la misma ciudad y otros llegados desde diferentes latitudes del mundo, una cocina que conjuga historia, costumbres y sabores. Así es la gastronomía quiteña y la capital el lugar ideal para descubrirla. Excelentes productos, recetas únicas y el buen hacer de los cocineros dan como resultado platos típicos como la fritada, el hornado, el cuy, el loco quiteño, empanadas del viento, empanadas de morocho, cevichocho, sanduche de pernil... y por supuesto, las creaciones más vanguardistas. Y para acabar, un delicioso final en forma de dulce de leche, de tomate de árbol, de babaco, de guayaba o de higos; pristiños, buñuelos o arroz con leche. Sin olvidarnos del chocolate pues Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma con mas del sesenta por ciento de la producción mundial, materia prima esencial para la elaboración de chocolates finos y que puede presumir de producir en Quito el chocolate más premiado del mundo. ¡Quito es una delicia!

Llega la noche y se hace obligado conocer la parte más festiva en Quito, una ciudad que ofrece experiencias diferentes que puedes encontrar en bares, cantinas clásicas, locales de música, clubes de salsa, karaokes o cervecerías. Mariscal Sucre esta copado de lugares donde tomarte una copa y bailar, así como el Rincón de Reina Victoria y Pinta. Con casi treinta mil plazas hoteleras, la ciudad de Quito tiene a disposición del visitante todo tipo de alojamientos que satisfacen los gustos y la disponibilidad económica de cada uno de ellos. Alojamientos como el Hotel Quito Sercotel, el Hilton Colón Quito Hotel, el Hotel Mama Cuchara by Art Hotels, el Illa Experiences Hotel o el JW Marriott Quito ofrecen todas las comodidades para que la estancia sea una experiencia más y, además, situados en el Centro Histórico o muy cerca de él.

El paraíso esta en Quito

Cuarenta y cinco minutos es el tiempo que nos lleva recorrer la distancia que separa la capital de **Chocó Andino de Pichincha**, uno de los paraísos naturales en la tierra. Declarada Reserva de la Biosfera, esta área protegida se encuentra en un entorno mágico de naturaleza exuberante. Esta región que desciende por la ladera occidental del Pichincha se ha convertido en el principal portal del ecoturismo en Ecuador debido a su cercanía con la capital, su formidable fauna y la variedad de especies, así como la presencia de comunidades como Nono y las ruinas precolombinas de Tulipe, convirtiéndolo en un destino especial.

El patrimonio natural ofrece en Quita muchas más propuestas. **Santa Lucia**, cooperativa dirigida por personas locales que pretenden proteger la reserva y proporcionar un ingreso sostenible para sus miembros. **Maquipucuma**, uno de los bosques primarios más densos y mejor conservados de la zona de Quito. **Refugio de Aves de Ángel Pérez**, conocido como el “encantador de tororois” es toda una celebridad en el mundo de la observación de aves al desarrollar una forma de atraer a estas escurridizas aves hasta su mano. **Yancocha**, un bosque único que se extiende sobre lo que en el pasado fue un antiguo sistema de riego preincaico y que es además un paseo de montaña sencillo que ofrece la oportunidad de ver al precioso Colibrí Picoespada y, si tienes suerte, algún Cóndor Andino o un Caracara. La **reserva Mashpi**, uno de los lugares con

mayor biodiversidad del mundo donde las aguas cristalinas de los ríos Mashpi, Guaycuyacu, Chalpi y Sahuangal, las orquídeas rojas, blancas y amarillas que florecen entre los árboles, las mariposas que revolotean y donde vuelan inquietos colibríes, además de los vestigios arqueológicos del pueblo de los Yumbos, son los auténticos protagonistas.

Y un lugar donde encontrarás un alojamiento de ensueño, el Mashpi Lodge, un escondite en el bosque, una catedral en medio del mundo natural que sobresale del monte verde y que te espera con todo el confort que buscas y placeres desconocidos.

La **Reserva de Orquídeas El Pahuma**, un bosque nublado con más de trescientas especies de orquídeas, osos de anteojos o tucanes andinos piquilaminados. Disfruta de senderos envolventes que atraviesan el bosque y llevan a deslumbrantes cascadas y a una sobrecogedora vista de los Andes.

Y acabamos con los **volcanes Rucu y Guagua Pichincha** y otras cimas como Cruz Loma, Cerro Unguí, Padre Encantado y Cóndor Huachana, que merecen la pena descubrir a través de las diferentes rutas de senderismo establecidas. Además, el impresionante patrimonio natural de Quito ofrece la posibilidad de realizar otras actividades como rutas Mountain Bike por maravillosos paisajes y terrenos irregulares o escalada en las vertiginosas paredes de Guagua Pichinga.

<https://visitquito.ec/>

El colibrí, hermoso pájaro que podrás admirar si viajas a Quito | The hummingbird, a beautiful bird you can admire if you travel to Quito





Mashpi Lodge en la reserva Mashpi invita a relajarse |
Mashpi Lodge in the Mashpi Reserve invites you to relax



Carondelet Palace in the Plaza Grande, seat of the Government of Ecuador | *Palacio de Carondelet en la Plaza Grande, sede del Gobierno de Ecuador*

The Middle of the World complex commemorates the equinoctial location and is the place of choice for tourists to have their pictures taken on the yellow line that divides the planet into two parts. Around this milestone you will find interesting proposals. “Agave Experience”, a plant that represents a long-standing tradition in the populations of the Ecuadorian Andes and valleys. “Craft Beer”: Quito is the cradle of beer in the new world, discover its varieties with a tasting. The “Pucará de Rumicucho”, a wall, temple and observatory that is evidence of the Inca expansion in the region. “Catequilla mountain top”, according to GPS technology the closest point to the 0 degree mark and the scene of pre-Inca ceremonies. “Crater of Pululahua”, one of the few inhabited volcanic craters in the world. “Calacali and the Ancient Monument”, a small village where you can see the first monument to the Middle of the World built in 1936. And “Pomasqui” which has two churches, something unusual in Andean towns, and the striking Señor del Arbol, a figure of Jesus sculpted in a tree.

The beautiful Quito

Together with Krakow (Poland), Quito was the first city to be declared a World Heritage Site by UNESCO, thanks to its well-preserved colonial centre with its 16th- and 17th-century religious temples and other buildings with European, Moorish and indigenous influences. A monumental and artistic heritage that has made it one of the most attractive tourist destinations in Latin America. This extensive and rich artistic and monumental catalogue is largely due to the Quito School, which experienced its greatest splendour in the 16th, 17th and 18th centuries. Its prestige made the leap to the European continent, turning Quito into one of the world's most important cultural centres. This recognition is clear in this statement by King Charles III: “*I don't care that Italy has Michelangelo, in my provinces of America I have the master Caspicara*”, one of the most important of this artistic movement. The first great architectural work of the Quito School was the Church and Convent of San Francisco, the largest architectural complex in all of Latin America and known as “The Escorial of America”.



Stunning beauty of the interior of the Church of San Francisco | *Impresionante belleza del interior de la Iglesia de San Francisco*

Quito's historic centre includes the Plaza Grande and the area around the churches of Santo Domingo, La Merced, La Compañía, the Cathedral, San Francisco and the Basilica, as well as the Bolívar and Sucre theatres. This important commercial and tourist area also has numerous museums, restaurants and hotels. The **Plaza Grande** or **Independence Square**, the nerve centre of the city, took more than 150 years to become the grandiose space it is today. Presiding over it is the monument that fills the people of Quito with pride, the monument of independence, their own statue of liberty. The four pillars of society are located here: the **Cathedral**, considered the oldest in South America; the **Archbishop's Palace**; the **Carondelet Palace**, seat of the Government and the **Municipality**. Every step we take through the historic centre brings us closer to a church, convent or chapel that reaffirms something we had already seen, the beauty of Quito. Churches such as that of **Santo Domingo** with the scarlet-coloured Chapel of the Virgin of the Rosary decorated with gold leaf; that of the **Monastery of Nuestra Señora de**

la Merced, in Baroque and Moorish style with important sculptural and pictorial works; that of **La Compañía de Jesús**, whose beauty begins on the façade and continues inside, a perfect jewel decorated from head to toe with gold leaf; The **Church of San Francisco**, which treasures a great variety of artistic manifestations made with different techniques, or the **Basilica of the National Vow**, a monumental structure of neo-gothic style that rests at the base of the San Juan neighbourhood and what used to be the Huanaucari, sacred hill in pre-Columbian times. The Queen's Arch, the **church of Guápulo**, the **Convent of San Diego**, the **church of El Sagrario**, the **Museum Church of Carmen Alto**, the **church of El Buen Pastor** or the **Chapel of Cantuña** are just some of the monuments that complete Quito's vast and rich heritage. Culture has also made an important place for itself in the city's historic centre thanks to spaces such as the **Sucre Theatre**, named after the Pichincha hero, Mariscal Sucre; the **Bolívar Theatre**,



The Botanical Garden, one of the attractions of modern Quito | El Jardín Botánico, uno de los atractivos del Quito moderno

a symbol of Art Deco; the **Chapel of Man**. Guayasamín Foundation, a cultural centre that invites reflection on history from the Latin American point of view; the **Contemporary Art Centre** which, since its opening, has played a decisive role in the reflection, research and dissemination of contemporary art; the pre-Inca art museum **La Casa del Alabedo** or the **Mama Chchara Cultural Centre**, a public space in which the different artistic expressions of Quito have a place.

You will get to know it through its neighbourhoods

All these resources are located in traditional neighbourhoods that are visited by thousands of tourists every year. Neighbourhoods such as **San Juan**, known as the “Balcony of Quito” for its incredible views, and where you can taste two Quito delicacies: the motes de San Juan and the quesadillas de San Juan. **La Ronda**, a colourful street that stands out for its architecture and the pleasant atmosphere provided by the craft workshops, shops, restaurants and coffee shops. **San Roque**, one of the oldest in the city and cradle of characters and legends, forging the quiteñidad in its streets.

San Marcos, chosen by artisans, painters and musicians as a place to live, is noted for its colonial and republican architecture, craft shops, restaurants, coffee shops and splendid hotels or **Loma Grande**, a residential and commercial area where colonial and modern Quito come together, with Rocafuerte Street, built in the 16th century, as its main thoroughfare.

Quito, South America’s oldest capital, also has interesting and attractive modern neighbourhoods. **Barrio Ñaquito** is Quito’s financial centre with tall buildings that give it a modern and avant-garde look. Its highlights include La Carolina Park, the Botanical Garden, the Vivarium of reptiles and amphibians and the Rumipamba Archaeological Park. **Barrio de Guápulo** is a historic neighbourhood with a great attraction for tourists. The most visited places are the church of Guápulo and the Camino de Orellana avenue, the starting point of Francisco de Orellana on his journey to discover the Amazon. **La Floresta** neighbourhood, one of the first to be developed outside the colonial centre. A residential area surrounded by nature, it attracts lovers of the best national and international cuisine. **Barrio La Mariscal**, undoubtedly one of the most developed sectors of

the city and an important financial, commercial and tourist centre, retains that noble aroma thanks to the palaces and mansions built here by the wealthiest families. **Barrio Itchimbia**, located on the slopes of the Itchimbia hill, is the observatory and centre of Andean wisdom and was known as “the apothecary of Quito” because of the abundance of medicinal herbs. The Mirador del Sol and its surroundings was a sacred place for the Quito-Caras and the Incas and was used by the conquistadors as a hunting and military training ground.

Good table, Quito at night and sweet dreams

Dishes as old as the city itself and others from different parts of the world, a cuisine that combines history, customs and flavours. This is Quito’s gastronomy and the capital is the ideal place to discover it. Excellent products, unique recipes and the good work of the chefs result in typical dishes such

as *fritada*, *hornado*, *cuy*, *loco quiteño*, *empanadas del viento*, *empanadas de morocho*, *cevichocho*, *sanduche de pernil*... and of course, the most avant-garde creations. And to finish, a delicious end in the form of *dulce de leche*, tree tomato, *babaco*, *guava* or figs; *pristiños*, fritters or rice pudding. Without forgetting chocolate, Ecuador is the largest producer of fine cocoa with more than sixty percent of the world’s production, an essential raw material for the production of fine chocolates and can boast of producing in Quito the most awarded chocolate in the world. Quito is a delight!

When night falls, it’s time to get to know the party side of Quito, a city that offers different experiences that you can find in bars, classic cantinas, music venues, salsa clubs, karaoke bars and beer halls. Mariscal Sucre is full of places to have a drink and dance, as well as Rincón de Reina Victoria and Pinta.

Botánica Café Jardín in the neighbourhood of La Floresta | Botánica Café Jardín en el barrio La Floresta





Breakfast with a view at the Hilton Colón Quito Hotel | *Desayuno con vistas en el Hilton Colón Quito Hotel*

With almost thirty thousand hotel beds, the city of Quito offers visitors all types of accommodation to suit their tastes and budget. Accommodation such as the Hotel Quito Sercotel, the Hilton Colón Quito Hotel, the Hotel Mama Cuchara by Art Hotels, the Illa Experiences Hotel or the JW Marriott Quito offer all the comforts to make your stay an experience and, moreover, are located in the Historic Centre or very close to it.

Paradise is in Quito

Forty-five minutes is the time it takes us to travel the distance that separates the capital of **Chocó Andino from Pichincha**, one of the natural paradises on earth. Declared a Biosphere Reserve, this protected area is located in a magical setting of exuberant nature. This region that descends the western slope of Pichincha has become the main gateway for eco-tourism in Ecuador due to its proximity to the capital, its formidable fauna and variety of species, as well as the presence of communities such as Nono and the pre-Columbian ruins of Tulipe, making it a special destination.

Quito invites you to enjoy its party nights | *Quito te invita a disfrutar de sus noches de fiesta*



The Caracara bird, lord and master of Quito's heights | *El pájaro Caracara amo y señor de las alturas de Quito*

The natural heritage of Quito offers many other possibilities. **Santa Lucia**, a cooperative run by local people who aim to protect the reserve and provide a sustainable income for its members. **Maquipucuma**, one of the densest and best preserved primary forests in the Quito area. **Angel Perez Bird Refuge**, known as the “tororois charmer” is a celebrity in the ornithological world having developed a way to lure these elusive birds to his hand. **Yancocha**, a unique forest that stretches over what was once an ancient pre-Inca irrigation system and is also an easy mountain walk that offers the opportunity to see the beautiful Hummingbird Picoespada and, if you are lucky, an Andean Condor or a Caracara. The **Mashpi Reserve**, one of the most biodiverse places in the world where the crystalline waters of the rivers Mashpi, Guaycuyacu, Chalpi and Sahuangal, the red, white and yellow orchids that bloom among the trees, the butterflies that flutter and where restless hummingbirds fly, as well as the archaeological remains of the Yumbos people, are the real protagonists.

And a place where you will find a dream accommodation, the **Mashpi Lodge**, a hideaway in the forest, a cathedral in the middle of the natural world that juts out from the green bush and awaits you with all the comfort you are looking for and unknown pleasures. The **El Pahuma Orchid Reserve**, a cloud forest with more than three hundred species of orchids, spectacled bears or Andean toucans. Enjoy the enveloping trails through the forest that lead to dazzling waterfalls and a breathtaking view of the Andes.



Trekking in Rucu Pichincha | *Trekking en Rucu Pichincha*

And we finish with the **volcanoes Rucu and Guagua Pichincha** and other peaks such as Cruz Loma, Cerro Ungui, Padre Encantado and Cóndor Huachana, which are worth discovering through the different established hiking routes. In addition, Quito's impressive natural heritage offers the possibility of other activities such as mountain biking through beautiful landscapes and uneven terrain, or climbing the dizzying walls of Guagua Pichinga.

<https://visitquito.ec/>

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



CITYarts

WILDLIFE
FESTIVAL

TORO
ON THE
ROCKS!

VINTORO

IBERCA
AMERI
-CANA
-TORO



LA NOCHE
BLANCA

NOCHES
de TORO



ZARANDIA folk

SENDAS DE ARNUA

UN VIAJE A LOS ORÍGENES EN EL VALLE DE ANCILES A JOURNEY TO THE ORIGINS IN THE ANCILES VALLEY

Relieves abruptos y grandes desniveles que, oscilando entre menos de mil metros en los valles más profundos y más de dos mil en los picos más altos, son una de las señas de identidad del Parque Regional Montaña de Riaño y Mampodre. Y uno de esos valles es el Valle de Anciles, escenario de este increíble viaje.

Abrupt reliefs and steep slopes, ranging from less than a thousand metres in the deepest valleys to more than two thousand in the highest peaks, are one of the hallmarks of the Montaña de Riaño y Mampodre Regional Park. And one of these valleys is the Anciles Valley, the setting for this incredible journey.

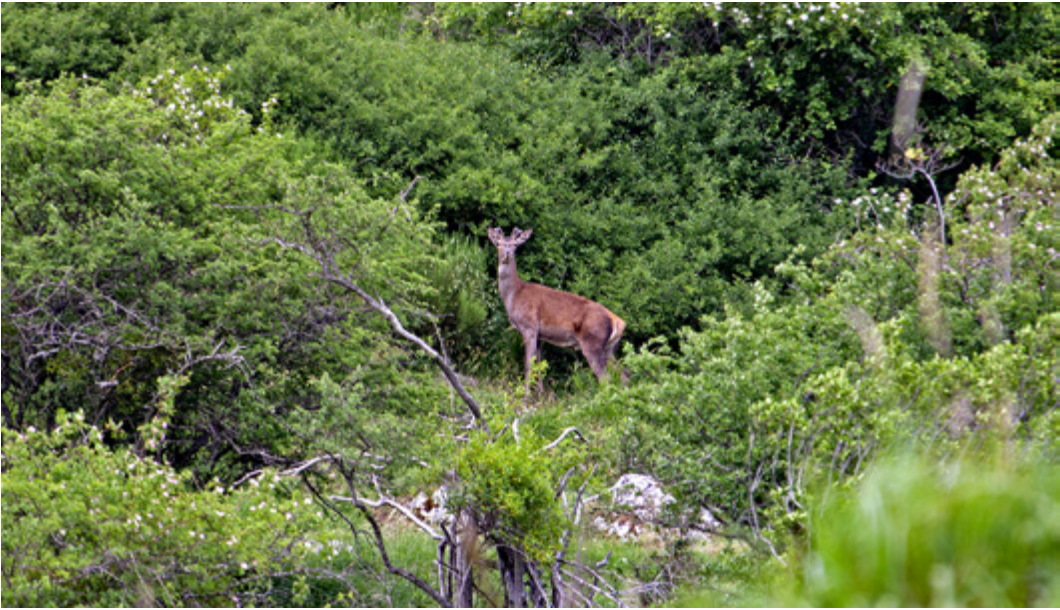
Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |
Luís Pelayo García



El Valle de Anciles, en la provincia de León, es uno de los rincones más bonitos y aislados de la montaña de Riaño. Secular aislamiento que ha contribuido a mantener toda su belleza. Infinitos bosques de hoja caduca y una fauna salvaje única a la que desde hace unos años se ha incorporado el Bisonte Europeo, auténtico protagonista de este viaje por la tierra de los Vadinienses. Estos descendientes de los bisontes que habitaron esta tierra en el Paleolítico ocupan un territorio de quinientas hectáreas en estado de semilibertad y lo hacen sin apenas intervención humana, compartiendo espacio con la cabra hispánica, el corzo, el ciervo, el rebeco o el gato montés y aves como el águila real, el alimoche

o el buitre. Pero el bisonte no es la única especie que se ha sido incorporado recientemente al valle de Anciles; una manada de caballos Pottokka, autóctonos de Navarra y Euskadi, primos hermanos del famoso Asturcón y descendientes de los caballos que habitaron la Cordillera Cantábrica en la misma época que los bisontes, así como un pequeño grupo de búfalos asiáticos o de agua, completan el fabuloso catálogo animal del Valle de Anciles. Esta peculiaridad se ha convertido en un atractivo turístico más para este hermoso rincón del norte de España, dentro de un proyecto para fomentar la cría de bisonte europeo y de esta manera garantizar el stock genético de este animal.

El Valle de Anciles, el paraíso en la Montaña de Riaño | The Anciles Valley, a paradise in the Riaño Mountains



Un ciervo nos mira cauto desde la distancia | A deer looks at us cautiously from a distance



La cabra hispánica en su habitat natural | The Hispanic goat in its natural habitat



Un bello gato montés nos regala esta estampa | A beautiful wildcat gives us this picture



Caballos Pottokka en el Valle de Anciles | Pottokka horses in the Anciles Valley

Regreso al origen

Esto es lo que nos proponen desde Sendas de Arnua, la vuelta a nuestros orígenes. Un viaje que nos hará reconectar con el medio que durante siglos ha provisto al hombre de todo lo necesario para vivir y descubrir costumbres, mitos y leyendas casi olvidadas y en contacto directo con la naturaleza. Y para conseguirlo, un equipo con experiencia en diferentes campos, con vínculos familiares con la montaña de Riaño y con una comprometida conciencia medioambiental unieron sus fuerzas para crear un proyecto empresarial que favoreciese a la comunidad, preservará su cultura y costumbres y colaborará activamente en la conservación del medio natural. Esta maravillosa experiencia que tiene una duración aproximada de cuatro horas comienza en Riaño. Desde allí, un 4 x 4 nos llevará por bosques de hayas y robles hasta el Valle

de Anciles. Pensado para grupos reducidos, de dos a seis personas como máximo, este safari está diseñado para que sea cómodo, ideal para cualquier edad y que no requiere de preparación física. El perfecto conocimiento del terreno por parte de los guías es garantía de que vamos a poder disfrutar de los increíbles paisajes del Valle de Anciles, razón principal de esta propuesta que nos hacen desde Sendas de Arnua; y si además podemos admirar la fauna daremos por bien invertidas las casi cuatro horas de duración. Jornada en unos de los lugares más bellos de la provincia de León que se completará con una breve parada en el estrecho de Bachende, por el que se accede a los conocidos como fiordos leoneses, donde podremos disfrutar de un breve tentempié cortesía de la organización. El objetivo de Sendas de Arnua no es solo mostrarte la Montaña de Riaño con su propia identidad y personalidad.

También pretende retener talento en la zona y colaborar estrechamente con las empresas que puedan verse beneficiadas del flujo de turistas que llegan a la zona, por lo que la sostenibilidad tiene también un papel protagonista. Concienciados con el cuidado del medio ambiente, participan activamente en el mantenimiento y la gestión de la reserva siendo la única empresa autorizada para la realización de este tipo de experiencias en el valle. Un compromiso con el medio natural que demuestran también a la hora de hacer las excursiones, por lo que se aseguran de que solo circulen por el valle un máximo de dos coches comunicados permanentemente para evitar que coincidan en el mismo lugar. Experiencias inolvidables que divulgan la cultura de sus antepasados y la ponen en valor, eso es lo que nos ofrece Sendas de Arnua. Un modelo de ecoturismo que tiene implícito el cuidado del entorno y de sus habitantes y que nos lleva por unos paisajes, los de la Montaña de Riaño, que sobrecogen por su belleza y que para muchos que los visitan por primera vez son lo más inesperado de este fantástico viaje.

<https://sendasdearnua.com/>



La curiosidad de los bisontes les anima a acercarse al vehículo | The bison's curiosity encourages them to approach the vehicle

Los búfalos asiáticos se han adaptado al entorno sin dificultad | Asian buffaloes have adapted to the environment without difficulty



The Anciles Valley, in the province of León, is one of the most beautiful and isolated corners of the Riaño Mountains. Its secular isolation has contributed to maintaining all its beauty. Endless deciduous forests and a unique wild fauna, to which the European Bison, the true protagonist of this journey through the land of the Vadinians, has been added in recent years. These descendants of the bison that inhabited this land in the Palaeolithic period occupy a territory of five hundred hectares in a state of semi-freedom and do so with hardly any human intervention, sharing space with the Hispanic goat, roe deer, deer, chamois or wild cat and birds such as the golden eagle, Egyptian vulture or vulture. But the bison is not the only species that has recently been incorporated into the Anciles Valley; a herd of Pottokka horses, native to Navarre and the Basque Country, first cousins of the famous Asturcón and descendants of the horses that inhabited the Cantabrian Mountains at the same time as the bison, as well as a small group of Asian or water buffalo, complete the fabulous animal catalogue of the Anciles Valley.

This peculiarity has become another tourist attraction for this beautiful corner of northern Spain, as part of a project to promote the breeding of European bison and thus guarantee the genetic stock of this animal.

Back to the origin

This is what Sendas de Arnua offers us, a return to our origins. A journey that will make us reconnect with the environment that for centuries has provided man with everything necessary to live and discover customs, myths and legends almost forgotten and in direct contact with nature. And to achieve this, a team with experience in different fields, with family ties to the mountain of Riaño and with a committed environmental awareness joined forces to create a business project that would benefit the community, preserve its culture and customs and actively collaborate in the conservation of the natural environment. This wonderful experience, which lasts approximately four hours, begins in Riaño. From there, a 4 x 4 will take us through beech and oak forests to the Anciles Valley. Designed for small groups,

The breathtaking beauty of the Anciles Valley | La impresionante belleza del Valle de Anciles



The broom fills the Riaño Mountain with colour | La retama llena de color la Montaña de Riaño

from two to a maximum of six people, this safari is designed to be comfortable, ideal for any age and does not require physical preparation. The guides' perfect knowledge of the terrain is a guarantee that we will be able to enjoy the incredible landscapes of the Anciles Valley, the main reason for this proposal from Sendas de Arnua; and if we can also admire the fauna, we will consider the almost four hours of duration well invested. A day in one of the most beautiful places in the province of León that will be completed with a brief stop at the Bachende strait, which leads to the fjords of León, where we can enjoy a short snack courtesy of the organisation. The aim of Sendas de Arnua is not only to show you the Riaño Mountain with its own identity and personality. It also aims to retain talent in the area and to work closely with companies that can benefit from the flow of tourists coming to the area, so sustainability also plays a leading role. Aware of the need to care for the

environment, they are actively involved in the maintenance and management of the reserve and are the only company authorised to carry out this type of experience in the valley. This commitment to the natural environment is also demonstrated when it comes to the excursions, which is why they make sure that only a maximum of two cars circulate in the valley, in permanent communication, to avoid them coinciding in the same place. Unforgettable experiences that disseminate the culture of their ancestors and enhance its value, that is what Sendas de Arnua offers us. A model of ecotourism that takes care of the environment and its inhabitants and takes us through landscapes, those of the Riaño Mountains, which are breathtaking in their beauty and which for many first-time visitors are the most unexpected part of this fantastic journey.

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



View of the reservoir with Riaño in the background | Vista del embalse con Riaño al fondo



Bachende Strait | Estrecho de Bachende



The ever-vigilant guides | Los guías siempre vigilantes

The Valley of Anciles hides beautiful corners | El Valle de Anciles esconde bellos rincones





FLORENCIA

ROSAS ROJAS PARA BOTTICELLI

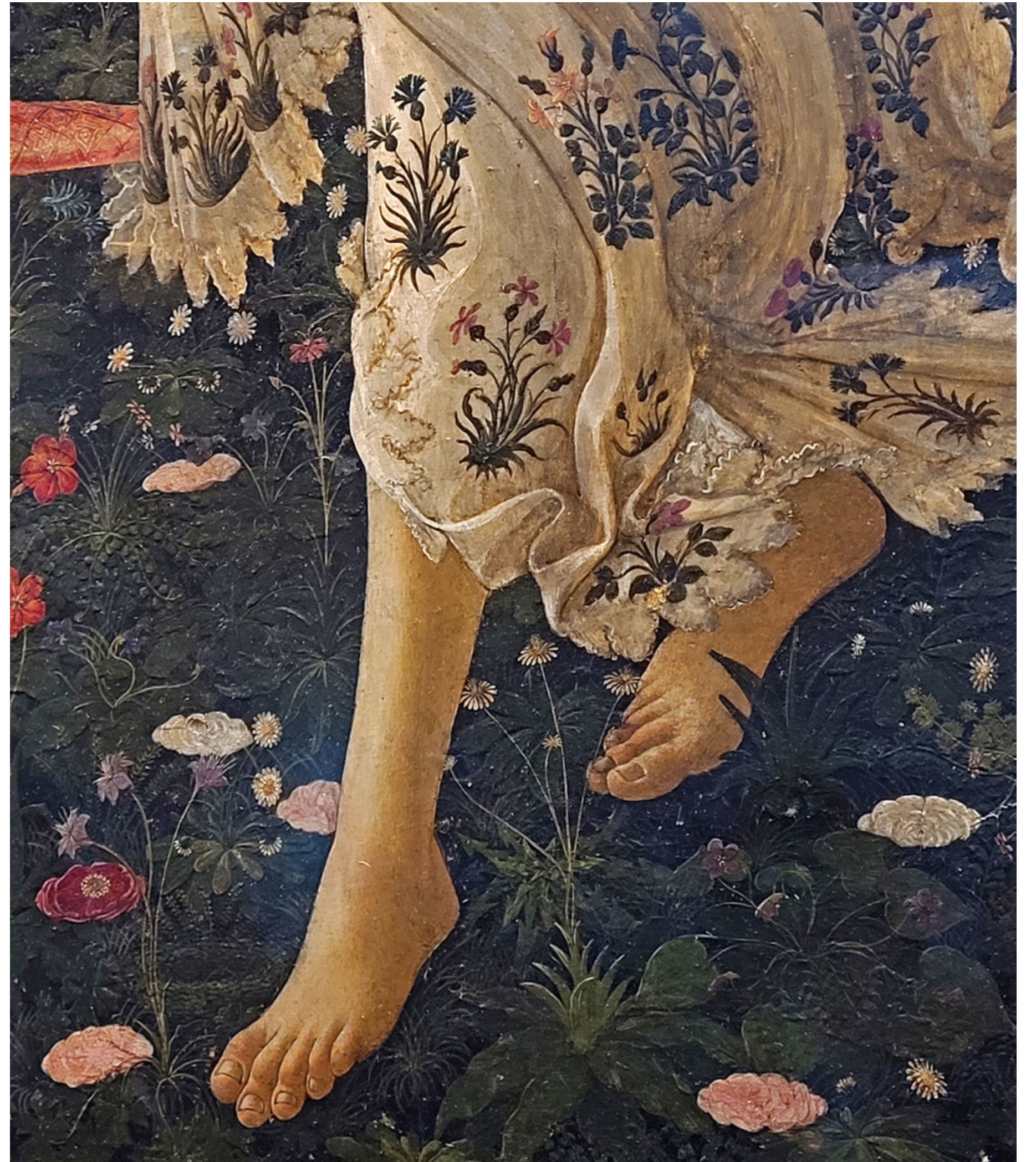
RED ROSES FOR BOTTICELLI

La silueta de la cúpula de Brunelleschi define el perfil de la ciudad que consagró su alma al Renacimiento. En la capital de la Toscana, donde cada rincón exhibe con naturalidad un arte magistral, aún existen auténticos tesoros que permanecen ajenos al turismo. Vibrar con el canto gregoriano en San Miniato al Monte; asombrarse con las pinturas de Fray Angélico en cada una de las celdas del convento dominico de San Marcos, donde el trino de los pájaros sustituye al bullicio; o disfrutar de una deliciosa *rosticciana in umido* en uno de los pocos *vinaios* auténticos que resisten en Florencia, son parte de un recorrido fuera de lo convencional. Y mientras el crepúsculo dorado acaricia el final del día sobre el río Arno, alguien, discretamente, deposita una rosa roja sobre la humilde lápida de Botticelli.

The silhouette of Brunelleschi's dome defines the profile of the city that devoted its soul to the Renaissance. In the capital of Tuscany, where every corner naturally displays masterpieces of art, there are still authentic treasures that remain hidden from tourists. Vibrating to Gregorian chant in San Miniato al Monte; marvelling at Fra Angelico's paintings in each of the cells of the Dominican convent of San Marco, where the twitter of birds replaces the bustle; or enjoying a delicious *rosticciana in umido* in one of Florence's few remaining authentic *vinaios*, are all part of an unconventional tour. And as the golden twilight caresses the end of the day over the river Arno, someone discreetly places a red rose on Botticelli's humble tombstone.

Texto | Text: Lali Ortega Cerón
Fotografía | Photography: Juan Herráez Ortega | Lali Ortega Cerón

Detalle del cuadro La Primavera de Sandro Botticelli | Close-up of the painting "Primavera" by Sandro Botticelli





Campanile de Giotto |
Giotto's bell tower

No importa la estación del año porque, incluso en los días plomizos, las formas caprichosas de las nubes hacen aún más poético cualquier encuentro con Florencia. La ciudad que exportó al mundo una nueva corriente humanista conserva su imponente elegancia entre un catálogo de obras de arte expuestas en sus museos y, cómo no, al aire libre. Basta con asomarse desde lo alto del Campanile de Giotto a las curvas serenas de la cúpula de Brunelleschi, el emblema del *skyline* florentino que comenzó a construirse un 7 de agosto de 1420, previo banquete de inauguración incluido. Observarla es sinónimo de respirar el magnetismo de una ciudad irrepetible: la misma que recorrieron genios como Leonardo da Vinci, Miguel Ángel, Rafael, Donatello, Botticelli o Fray Filippo Lippi. Todos ellos son apenas una pincelada del largo capítulo de artistas asombrosos que perduran con el paso de los siglos. Porque el tiempo, lejos de enterrar su memoria en Florencia, ha hecho aún más obvia su leyenda extramuros.

Una historia de rivalidad sobre fondo verde, blanco y rojo

Tal y como ha quedado documentado en las crónicas de la época, las desavenencias entre los *Superintendentes de la Cúpula* más imponente jamás construida tras el declive del Imperio Romano, los arquitectos Filippo Brunelleschi y Lorenzo Ghiberti, fueron una constante. La rivalidad, sumada a los errores técnicos, propiciaron que la gloria de aquel 31 de agosto de 1436, fecha de la ceremonia que culminó con la colocación de la última piedra, fuera para el orfebre Brunelleschi.

Recubierta de ladrillo rojo, la osadía artística de 116.50 metros de altura que, mires desde donde mires, agradeces encontrar (y de paso obviar alguna que otra grúa), es considerada una de las grandes obras arquitectónicas de todos los tiempos. El símbolo de Florencia fue todo un desafío de proporciones áureas para la época, y la gravedad, que se solventó gracias a tres elementos: el tambor octogonal sobre el que se asienta la cúpula propiamente dicha, con una hoja estructura interior que, tras un vacío de 1.20 metros, recubre una hoja exterior. Y, rayando el cielo, la denominada linterna de coronación.



Cúpula de Santa María del Fiore | Dome of Santa Maria del Fiore

Han pasado 600 años desde que esta proeza cumbre del Renacimiento, contra todo pronóstico, sustituyera aquellos cimborrios medievales por una cúpula a la altura de la catedral de Santa María del Fiore. Entre ladrillo, piedra y mármol, una de las soluciones más bellas del mundo sigue maravillando por el talento de los arquitectos que participaron, con los medios de hace seis siglos, en sus diversas fases constructivas. Un legado que se complementa con la maestría de Federico Zuccari o Giorgio Vasari, cuya inspiración permanece viva entre sus frescos. Desde 1982, el centro histórico de Florencia, incluido el Duomo, ocupa su lugar en la lista Patrimonio Mundial de la UNESCO. Un conjunto histórico monumental accesible con el *Giotto Pass*, que incluye la visita al Museo Dell'opera del Duomo: un recorrido imprescindible, y colosal, que exhibe las esculturas originales de la fachada de la catedral, objetos del Campanile o las imponentes puertas originales del Baptisterio de San Juan. Además, su colección permanente cuenta con maravillas como la *Piedad Bandini* de Miguel Ángel o la desgarradora *Magdalena penitente* de Donatello.

Entre los secretos oscuros del Palacio Vecchio

Es difícil, por no decir imposible, olvidar el primer instante frente al ritmo artístico del Duomo, con su característico mármol blanco de Carrara, verde de Prato y rojo de Siena. Un flechazo que nadie quiere olvidar y que, siempre que se pueda, es una alegría revisitar. Sin embargo, no es el único capricho para los ojos. Sobre los restos de un antiguo teatro romano y una fortaleza medieval, el Palacio Vecchio, en la Plaza de la Señoría, permanece inmutable ante el trasiego de los funcionarios que trabajan en las oficinas del *Comune di Firenze*, el discurrir de los florentinos y las exclamaciones de los turistas. Es evidente que no todos los días, al doblar una esquina, dos imponentes Hércules y Caco esculpidos por Bandinelli den la bienvenida entre el rumor del agua de *Il Biancone*, o fuente de Neptuno, la obra de Bartolomeo Ammannati para retratar las ambiciones de los Medici allende los mares. El originario Palazzo dei Priori fue rebautizado como Palacio Ducal cuando Cosme I de Médici estableció su residencia. Posteriormente, cuando junto a su amada esposa Leonor Álvarez de Toledo



Palacio Vecchio | Vecchio Palace

Restaurante El Laboratorio de Pesca Alle Murate |
Restaurant The Fishing Laboratory Alle Murate



y Osorio, enferma de tuberculosis, mudó su residencia al Palacio Pitti (cuya colección es, sencillamente, imponente) en busca de una zona más salubre, recibió el nombre de Palacio Vecchio. Allí se exhibe la grandeza del mecenas renacentista por antonomasia. Sin embargo, entre el aire florentino de Bronzino o Vasari, se esconden puertas falsas y pasadizos prohibidos: un entorno propicio para que vagaran sin ningún pudor corrientes de intrigas, desilusiones, infidelidades, poderes, influencias e intensas pasiones.

Algunos de los secretos del Palacio Vecchio se desvelan en una visita guiada muy recomendable. Al imponente Salón de los Quinientos, una iniciativa de Savonarola para acoger entre sus 52 metros de largo, y 23 de ancho, a los 500 miembros que conformaban el órgano rector de la época, se suman los murales triunfantes de Vasari y el medallón central, una propaganda que glorifica al banquero Médici. Lamentablemente, los frescos de la Batalla de Anghiari, obra del polifacético Leonardo da Vinci, se deshicieron con el calor de las velas. Este recorrido incluye la subida a la compleja estructura de la cubierta, en madera de pino y roble, que además de oscilante, sostiene la sala secular más grande de Europa.

Un contraste con el pequeño laberinto que desemboca en el Studiolo: la sala historiada que Cosme le regaló a su hijo Francisco I para que albergara sus tesoros raros, tan apreciados en la época. Una colección digna de un hombre desinteresado por la política y amante de la geografía, la ciencia, el arte, la historia o los viajes. Un príncipe taciturno e infiel que encontró, entre los 34 escondites camuflados con obras mitológicas, su laboratorio y su refugio. Nadie le libró de morir envenenado.

Gambas dulces entre frescos de Dante y Boccaccio

Bajo la Torre de Arnolfo que despunta en el Palacio Vecchio, el rumor de la vida se cuela entre sus calles medievales y los frescos de un restaurante de moda. Las tres plantas de El Laboratorio de Pesca Alle Murate, ubicado en el edificio que desde 1200 hasta mediados de 1500 albergó “El Arte de los Jueces y Notarios”, pueden presumir de una colección de varios frescos con historia. Entre ellos, el primer retrato documentado de Dante, cuyo semblante no representa al hombre taciturno y de nariz aguileña habitual. Los 600 kilos de pescado que diariamente se reciben en este museo gastronómico, incluidas las gambas dulces de Sicilia, desfilan entre policromías de Boccaccio y un sótano muy particular. Tras las excavaciones arqueológicas, algunas mesas para tomar el aperitivo se sitúan sobre los restos del taller donde se coloreaba la lana en el siglo I d.C.

Menos sofisticado, pero legendario y muy asequible, es La Mescita, uno de los escasos *vinaios* auténticos que aún quedan en Florencia. Tras su pequeña fachada y sus letras doradas VINI, la única realidad es que allí *si mangia bene e si paga poco*. Sus cinco mesas son el lugar indicado para saborear una carta reducida y auténtica: *Penne alla Salsiccia e Porri*, *Tortiglioni al Ragù*, *Zuppa di Farro e Fagioli* o la obligada *Trippa alla Fiorentina*, son un acierto seguro. Si se quiere culminar este homenaje culinario con un postre, puerta con puerta, la Heladería Carabé sirve entre tarrinas y cucuruchos auténticos placeres helados. Gracias a una experiencia artesana que ha cumplido los 30 años, su granizado de café se ha convertido en un objeto de deseo. Al igual que su vino dulce Zibibbo, procedente de Sicilia. Ambos lugares no tienen pérdida: se encuentran al lado de la Galería de la Academia, sita en la Vía Ricasoli 60. Sus largas colas para entrar delatan que allí se concentra una pinacoteca excepcional, como paneles de, entre otros, contemporáneos de Giotto. También el majestuoso David de Miguel Ángel: un ejemplo de cuán cálido puede llegar a ser el mármol.

Un atardecer con Botticelli, entre el canto gregoriano

A tan solo 90 metros, el latido frenético de Florencia encuentra la calma en el Convento de San Marcos: un oasis ajeno a las multitudes (el canto de los pájaros es la única distracción sonora que se puede encontrar entre este claustro dominico del siglo XV), pero no al derroche artístico.

El resto de las dependencias son un regalo para los sentidos, incluido el del gusto por contemplar las obras eternas de Fray Angélico. En la planta baja, la Sala Capitular, el Albergue para Peregrinos, el Refectorio o la Sala del Lavabo, son los espacios ideales para recapitular aquella vida en comunidad. Recorrer las celdas apenas iluminadas con un ventanuco de madera, cuya luz tenue permite observar las paredes que el beato decoró con episodios de la vida de Jesús, o con sus célebres anunciaciones, es una medicina para el alma.

Tanto como visitar la penumbra de su biblioteca, la primera del Renacimiento abierta al público, en la que aún se conservan libros iluminados y códices italianos, latinos y griegos. Curiosamente, en una vitrina se expone un minúsculo recipiente con polvo de lapislázuli: un cuenco de cristal que concentra la grandeza del azul intenso omnipresente en las obras magistrales de Rafael, Leonardo da Vinci o Miguel Ángel.

El lugar indicado para disfrutarlas es la Galería de los Uffizi, el museo más visitado de Italia. Entre obras universales que desafían el tiempo y las modas, el momento ajeno al murmullo de los turistas es observar, desde la ventana del primer piso, el atardecer dorado sobre el río Arno. Y, si el azar es generoso, el milagro es enredarte, a solas, entre la belleza inconmensurable de *La Primavera* o el *Nacimiento de Venus*.

A lo lejos, más allá del tumulto habitual que se concentra en el mirador de la Plaza de Miguel Ángel, unos pocos frailes benedictinos entonarán, entrada la tarde, su habitual canto gregoriano en San Miniato al Monte. Y en la iglesia de Ognissanti, *per i secoli dei secoli*, una humilde lápida redonda recordará que allí reposan los restos del irrepetible Sandro, donde cada día, sobre el mármol blanquecino, alguien tendrá la delicadeza de regalarle una flor. Rosas rojas para Botticelli.

<https://www.italia.it/it/firenze>
<https://www.feelflorence.it/es>
<http://www.florencewithlove.it>

Lápida de Sandro Botticelli |
Sandro Botticelli Tombstone



No matter what the season, even on leaden days, the whimsical shapes of the clouds make any encounter with Florence even more poetic. The city that exported a new humanist trend to the world retains its imposing elegance amidst a catalogue of works of art exhibited in its museums and, of course, in the open air. Just look down from the top of Giotto's Campanile to the serene curves of Brunelleschi's dome, the emblem of the Florentine skyline, which began to be built on 7 August 1420, including an inauguration banquet. To look at it is synonymous with breathing in the magnetism of an unrepeatable city: the same one that geniuses such as Leonardo da Vinci, Michelangelo, Raphael, Donatello, Botticelli and Fra Filippo Lippi walked through. All of them are just a brushstroke in the long chapter of amazing artists who have endured over the centuries. Because time, far from burying their memory in Florence, has made their legend outside the walls even more obvious.

A story of rivalry on a green, white and red background

As documented in the chronicles of the time, the disagreements between the superintendents of the most imposing dome ever built after the decline of the Roman Empire, the architects Filippo Brunelleschi and Lorenzo Ghiberti, were constant. Rivalry, coupled with technical errors, meant that the glory of that 31 August 1436, the date of the ceremony that culminated in the laying of the last stone, went to the goldsmith Brunelleschi. Clad in red brick, the 116.50 metre-high artistic daring, which, however you look at it, you are grateful to find (and incidentally avoids the occasional crane), is considered one of the greatest architectural works of all time. The symbol of Florence posed a challenge of golden proportions for the time, and of gravity, which was solved thanks to three elements: the octagonal drum on which the dome itself sits, with a structure of inner leaves that, after a gap of 1.20 metres, covers an outer leaf. And, bordering the sky, the so-called crowning lantern. It has been 600 years since this crowning feat of the Renaissance, against all odds, replaced those medieval dome domes with a dome on a par with the cathedral of Santa Maria del Fiore. Between brick, stone and marble, one of the most beautiful solutions in the world continues to marvel at the talent of the architects who took part, with the means of six centuries ago, in its various phases of construction. This legacy is complemented by the mastery of Federico Zuccari and Giorgio Vasari, whose inspiration remains alive in its frescoes.

Since 1982, the historic centre of Florence, including the Duomo, has been on the UNESCO World Heritage List. A monumental historic complex accessible with the *Giotto Pass*, which includes a visit to the Museo Dell'opera del Duomo: an unmissable and colossal tour that exhibits the original sculptures on the façade of the cathedral, objects from the Campanile or the imposing original doors of the Baptistry of St. John. In addition, its permanent collection boasts marvels such as Michelangelo's *Bandini Pietà* and Donatello's heartbreaking *Penitent Magdalene*.

A typical Sunday in Florence |
Un domingo cualquiera en Florencia



Among the dark secrets of the Palazzo Vecchio

It is difficult, if not impossible, to forget the first moment in front of the artistic rhythm of the Duomo, with its characteristic white marble from Carrara, green from Prato and red from Siena. It's a crush that no one wants to forget and which, whenever possible, is a joy to revisit.

However, it is not the only treat for the eyes. On the remains of an ancient Roman theatre and medieval fortress, the Palazzo Vecchio in Piazza della Signoria remains undisturbed by the bustle of officials working in the offices of the *Comune di Firenze*, the hustle and bustle of Florentines and the exclamations of tourists. Of course, it is not every day that you turn a corner and are greeted by two imposing Hercules and Cacchus sculpted by Bandinelli amidst the murmuring water of *Il Biancone*, or Fountain of Neptune, Bartolomeo Ammannati's work to portray the Medici's ambitions across the seas.

The original Palazzo dei Priori was renamed Palazzo Ducale when Cosimo I de' Medici took up residence. Later, when he and his beloved wife Leonor Álvarez de Toledo y Osorio, who was ill with tuberculosis, moved to Palazzo Pitti (whose collection is simply stunning) in search of a more salubrious area, it was renamed Palazzo Vecchio. The grandeur of the Renaissance patron par excellence is on display here. However, amidst the Florentine air of Bronzino or Vasari, false doors and forbidden passages are hidden: an environment conducive to the unabashed roaming of currents of intrigue, disillusionment, infidelity, power, influence and intense passions. Some of the secrets of the Palazzo Vecchio are revealed in a highly recommended guided tour. The imposing Hall of the Five Hundred, an initiative of Savonarola to accommodate the 500 members that made up the governing body of the time within its 52 metres long and 23 metres wide, is complemented by the triumphant murals of Vasari and the central medallion, a propaganda glorifying the banker Medici. Sadly, the frescoes of the Battle of Anghiari, by the multi-talented Leonardo da Vinci, faded in the heat of the candles. This tour includes a climb up to the complex structure of the roof, in pine and oak, which not only sways, but also supports the largest secular hall in Europe.

Fountain of Neptune in the Plaza de la Señoría |
Fuente de Neptuno en la Plaza de la Señoría



Lapis lazuli blue is the protagonist of numerous works of art |
El azul lapislázuli protagonista en numerosos obras



A contrast with the small labyrinth that leads to the Studiolo: the historical room that Cosimo gave to his son Francesco I to house his rare treasures, so precious at the time. A collection worthy of a man disinterested in politics and a lover of geography, science, art, history and travel. A taciturn and unfaithful prince who found, among the 34 hiding places camouflaged with mythological works, his laboratory and his refuge. No one spared him from dying of poison.

Sweet prawns between frescoes by Dante and Boccaccio

Beneath the Arnolfo Tower that rises above the Palazzo Vecchio, the buzz of life drifts between its medieval streets and the frescoes of a fashionable restaurant. The three floors of the Alle Murate Fishing Laboratory, housed in the building that from 1200 to the mid-1500s housed "The Art of Judges and Notaries", boast a collection of several frescoes with history. Among them is the first documented portrait of Dante, whose countenance does not represent the usual taciturn, aquiline-nosed man. The 600 kilos of fish received daily in this gastronomic museum, including sweet Sicilian prawns, parade among Boccaccio's polychromes and a very particular cellar. After archaeological excavations, some tables for aperitifs are placed on the remains of the workshop where wool was coloured in the 1st century a. D.

Less sophisticated, but legendary and very affordable, is La Mes-cita, one of the few remaining authentic *vinaios* in Florence. Behind its small façade and its golden VINI lettering, the only reality is that it is there *si mangia bene e si paga poco*. Its five tables are the right place to savour a reduced and authentic menu: *Penne alla Salsiccia e Porri*, *Tortiglioni al Ragù*, *Zuppa di Farro e Fagioli* or the obligatory *Trippa alla Fiorentina*, are a sure hit. If you want to round off this culinary tribute with a dessert, door to door, the Carabé ice-cream parlour serves authentic ice-cream delights in tubs and cones. Thanks to 30 years of artisan experience, their coffee granita has become an object of desire. Just like its sweet Zibibbo wine from Sicily. You can't miss both places: they are located next to the Galleria dell'Accademia on Via Ricasoli 60. The long queues to get in reveal that there is an exceptional collection of paintings, including panels of Giotto's contemporaries, among others. Also Michelangelo's majestic David: an example of how warm marble can be.

A sunset with Botticelli, among Gregorian chants

Just 90 metres away, Florence's frenetic heartbeat finds calm in the Convent of San Marco: an oasis away from the crowds (birdsong is the only sonorous distraction to be found in this 15th-century Dominican cloister), but not from the artistic

splurge. The rest of the rooms are a treat for the senses, including the taste for contemplating the timeless works of Fra Angelico. On the ground floor, the Chapter House, the Pilgrims' Hostel, the Refectory or the Lavabo Room are the ideal places to recapitulate that life in community. A stroll through the cells, dimly lit by a wooden window, whose dim light allows one to observe the walls which the Blessed decorated with episodes from the life of Jesus or with his famous annunciations, is medicine for the soul.

As well as visiting its library, the first Renaissance library open to the public, where illuminated books and Italian, Latin and Greek codices are still preserved. Curiously, in a glass case there is a tiny container with lapis lazuli powder: a crystal bowl that concentrates the grandeur of the intense blue omnipresent in the masterpieces of Raphael, Leonardo da Vinci and Michelangelo. The place to enjoy them is the Uffizi Gallery, Italy's most visited museum. Amidst universal works that defy time and fashion, the moment to watch the golden sunset over the river Arno

Picture by Fra Angelico in the Convent of San Marcos |
Cuadro de Fray Angélico en el Convento de San Marcos



from the first floor window is a moment away from the murmur of tourists. And, if chance is generous, the miracle is to be entangled, alone, in the immeasurable beauty of *Spring* or the *Birth of Venus*. In the distance, beyond the usual crowd that gathers at the belvedere in Piazza Michelangelo, a few Benedictine friars will sing their usual Gregorian chant in San Miniato al Monte in the late afternoon. And in the Church of Ognissanti, *per i secoli dei secoli*, a humble round tombstone will remind us that the remains of the unrepeatable Sandro rest there, where every day, on the whitish marble, someone will be kind enough to give him a flower. Red roses for Botticelli.

<https://www.italia.it/it/firenze>
<https://www.feelflorence.it/es>
<http://www.florencewithlove.it>



Gallery of the Accademia with Michelangelo's David in the background |
Galería de la Academia con el David de Miguel Ángel al fondo

Lapis lazuli blue display at the Convent of San Marcos | Muestra de azul lapislázuli en el Convento de San Marcos



NAVARRA

PUERTA DE ENTRADA AL CAMINO DE SANTIAGO GATEWAY TO THE WAY OF SAINT JAMES

Tradiciones centenarias, paisajes de ensueño y un exquisito patrimonio histórico es lo que ofrece el Camino de Santiago en Navarra. Puerta de entrada de la Ruta Jacobea en España, fue el monarca Sancho Garcés III el Mayor el que dio el mayor impulso al camino, reunificando las diferentes rutas y reconduciéndolas hacia el llano de La Rioja.

Centuries-old traditions, dreamlike landscapes and an exquisite historical heritage is what the Pilgrim's Way of Saint James in Navarre. The gateway to the Pilgrim's Way in Spain, it was the monarch Sancho Garcés III el Mayor who gave the greatest impetus to the route, reuniting the different routes and redirecting them towards the plain of La Rioja.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Francis Vaquero | Amaya Alcelay | Sergio Padura |
Javier Campos



Cuatro son las rutas de peregrinación que discurren por tierras navarras: dos ramales del Camino Francés, el que entra desde el Pirineo por Luzaide/Valcarlos y el que pasa por Sangüesa procedente de Aragón; la ruta que atraviesa el Valle de Baztan y la que procede del Mediterráneo y que entra en La Ribera por Cortes.

Los caminos de peregrinación

A través de paisajes tan diferentes como los bosques de hayas y robles del Pirineo o los campos de labor de la Zona Media, el camino que va de **Luzaide/Valcarlos** y **Orreaga/Roncesvalles** a **Viana** cuenta con algunos de los monumentos más destacados de esta ruta. La más conocida de Navarra tiene como localidades más destacadas **Orreaga/Roncesvalles** con joyas como la Colegiata de Santa María, donde descansan los restos del rey Sancho VII el Fuerte, el Silo de Carlomagno o el Museo-Biblioteca donde se puede ver el Ajedrez de Carlomagno y la esmeralda de Miramolín; **Zubiri** con su legendario puente medieval también conocido como “El puente de la Rabia” o **Pamplona** a la que se accede por el puente levadizo del Portal de Francia. La catedral de Santa

María o la Vuelta del Castillo, cinturón verde que rodea La Ciudadela son algunos de los lugares imprescindibles en la ciudad, sin olvidar el dejarse atrapar por el ambiente de sus calles, la hospitalidad de sus gentes y por sus pinchos. El **Alto del Perdón** con el monumento al Camino de Santiago es parada obligada, desde donde es posible disfrutar de increíbles vistas de la Cuenca de Pamplona y de la Zona Media.

Puente la Reina es la siguiente parada en el Camino. Villa medieval donde se unen las dos vías principales del Camino de Santiago y que tiene en el puente románico su imagen más reconocida. Una silueta en el horizonte te dice que estas llegando a **Cirauqui**, burgo medieval de calles empinadas que llevan a la iglesia de San Román en la que sobresale su magnífica portada tardorrománica. El camino continúa por un tramo de la calzada romana que conducía a Astúrica (Astorga, León) y lo hace junto al río Salado, mencionado en el Códice Calixtino. **Estella-Lizarra** es una de las ciudades monumentales navarras con más casas nobles y palacetes, en la que sobresale la iglesia del Santo Sepulcro con su portada, una de las mejores muestras de escultura gótica de Navarra y la cisterciense iglesia de San Pedro de la Rúa.

Muy cerca se encuentra el Monasterio de Iratxe, conjunto monumental con edificaciones medievales, renacentistas y barrocas. Entre campos de cereal, espárragos, viñedos, olivos y almendros el camino se dirige a **Los Arcos** en la que destacan los hospitales de peregrinos, la iglesia de Santa María o el portal de Castilla con aspecto de arco de triunfo. Acabamos en **Viana** con sus murallas, sus casas solariegas, sus palacios e iglesias como la de Santa María con el sepulcro de César Borgia, jefe de los ejércitos papales, cardenal e hijo del Papa Alejandro VI.

El segundo ramal del Camino Francés une las localidades de **Sangüesa** y **Puente la Reina** y visita localidades como la primera que tiene reservadas interesantes sorpresas, destacando la iglesia de Santa María y su pórtico, una de las obras cumbre del románico. En este punto merece la pena hacer un pequeño desvío a **Javier**, cuna de San Francisco Javier, para admirar su famoso castillo. De vuelta al camino se nos presentan dos posibilidades; por **Rocafort** conocida como Sangüesa la Vieja y lugar de nacimiento de Sancho Garcés I, rey de Navarra o por **Foz de Lumier** que nos permitirá admirar

el monasterio de Leyre. **Monreal**, residencia de caza de los reyes de Navarra en el pasado, nos da la bienvenida con el puente gótico que da paso a una sucesión de calles empedradas como la del Burgo. Dejamos el pueblo y nos dirigimos a la ermita románica de Santa María de Eunáte, de planta octogonal como el Santo Sepulcro de Jerusalén, circundada por una galería porticada de treinta y tres arcos y con elementos de influencia musulmana en el interior. Son dos lugares que merece la pena visitar con calma antes de llegar a **Puente la Reina**.

El **Camino a Santiago del Baztan** que une **Urdazubi/Urdax** y **Pamplona** discurre por la ruta que recorrían las caravanas que se dirigían de Bayona a Pamplona. Entra en Navarra por **Urdazubi/Urdax**, un pequeño pueblo que cuenta con el Monasterio de San Salvador y las cuevas de Ikaburu en el pasado, morada de guerrilleros y contrabandista. Muy cerca se encuentran la famosa cueva de Zugarramurdi, escenario donde las brujas celebraban los aquelarres. **Amaiur/Maya** con el monolito en recuerdo de que su castillo fue el último foco de resistencia navarra frente a Castilla en 1522,

Mausoleo de Sancho VII el Fuerte. Colegiata de Santa María. Orreaga-Roncesvalles / Mausoleum of Sancho VII el Fuerte. Collegiate Church of Santa María. Orreaga-Roncesvalles



Peregrinos cruzando el puente de la Rabia. Zubiri / Pilgrims crossing the bridge of La Rabia. Zubiri





*Claustro de la Catedral de Santa Maria. Pamplona |
Cloister of Santa Maria Cathedral. Pamplona*

Arizkun con el Museo Santxotena donde se exponen las piezas de madera talladas por Xabier Santxotena que representan la mitología vasca y **Elbete** con una curiosa iglesia que ha sido inspiración de numerosos pintores son tres interesantes poblaciones que encontraremos antes de llegar a la animada y bulliciosa **Elizondo**. Palacios, casas señoriales o el Museo de Baztan te dejarán un agradable recuerdo de la capital de Valle de Baztan. **Irurita** o **Ziga** con el Mirador de Baztan y la iglesia de estilo herreriano conocida como la “catedral del Baztan”; el **puerto de Belate** donde una hilera de monolitos recuerda los pasos del peregrinaje por estas tierras; **Lantz** famoso por sus carnavales rurales o **Arre** donde se encuentra el conjunto monumental formado por la ermita de la Trinidad de Arre y su puente, nos acercan al final de la ruta, **Pamplona**.

Los peregrinos que llegaban del Delta del Ebro y que querían unirse al Camino Francés en Logroño elegían el **Camino a Santiago del Ebro** que unía **Cortes** y **Castejón**. La primera parada es **Cortes**, residencias de reyes navarros y donde nos espera su castillo, una de las principales fortalezas del “Reyno”. Las aguas del Canal Imperial nos llevarán a **Ribaforada** con su iglesia mozárabe y el Bocal de Fontellas, paraje de gran belleza natural de soto de ribera y bellos jardines que rodean el Palacio de Carlos V. **Tudela**, capital de la Ribera nos invita a perdernos por sus calles y descubrir la catedral de Santa María, el palacio Decanal, el Ayuntamiento, la iglesia románica de la Magdalena o el Palacio Marqués de San Adrián, uno de los ejemplos más representativos de la arquitectura civil renacentista de Navarra, en el que atraen todas las miradas las excepcionales pinturas que representan doce figuras femeninas de la antigüedad clásica. El puente del Ebro, obra medieval de diecisiete arcos sirve de despedida de la ciudad tudelana. Y muy cerca, el Parque Natural de las Bardenas Reales, espectacular paisaje semidesértico en la que sus caprichosas formas naturales que han servido de escenario para el rodaje de varias películas, se antoja como una sugerente propuesta para un alto en el camino. La ruta acaba en **Castejón**, localidad muy ligada al ferrocarril, cuenta con un museo sobre este medio de transporte y enseres relacionados con los diferentes pobladores de estas tierras a lo largo de los siglos.

La gastronomía del Camino de Santiago

Otro aliciente más para recorrer los caminos de peregrinación en Navarra es la gastronomía. Los platos de caza como los guisos de jabalí o ciervo; las truchas con jamón; las migas de pastor o el revuelto de perrerxikos (setas) en la zona de **Luzaida/Valcarlos** y **Orreaga/Roncesvalles**; la chistorra en **Zubiri**; los pinchos tradicionales y los más vanguardistas en el casco viejo de **Pamplona**; una morcilla blanca conocida como relleno en la **Cuenca de Pamplona**; el talo,



Monumento al Camino de Santiago en el Alto del Perdón | Monument to the Pilgrims' Route to Santiago de Compostela at Alto del Perdón

plato típico de Navarra y Euskadi elaborado con harina de maíz que se come relleno de queso, chorizo o chistorra en **Amaiur/Maya**; la famosa menestra de verduras, las alcachofas, el cardo, los espárragos, la borraja o los cogollos en **Tudela**; los pimientos, solos o acompañando a las carnes, **de Puente la Reina**; las pochas (alubia temprana) de **Sangüesa**; las sopas, los hongos, las setas, los patés, las carnes y el “Xuri ta beltz”, una sangrecilla con relleno y dulces como las tortas de txantxigorri y sus cuajadas en el **Valle de Baztan**; el “Urrakin egina”, afamado chocolate con avellanas de **Elizondo**; el vino y el aceite de la **Zona Media** y el gorrín, los aceites, las trufas, el pacharán y los vinos con Denominación de Origen Navarra o Rioja de la **Zona de Tierra Estella** son muchas de las propuestas que el Camino de Santiago te hace cuando te sientes a la mesa. Un placer para el paladar y una sorpresa culinaria diferente en cada rincón de la ruta jacobea.

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



Puente medieval de Puente la Reina | Medieval bridge of Puente la Reina



Church of San Pedro de la Rúa, Estella-Lizarra | Iglesia de San Pedro de la Rúa, Estella-Lizarra



Monastery of Iratxe, Iratxe | Monasterio de Iratxe, Iratxe

There are four pilgrimage routes that run through Navarre: two branches of the French Way, the one that enters from the Pyrenees via Luzaide/Valcarlos and the one that passes through Sangüesa from Aragon; the route that crosses the Baztan Valley and the one that comes from the Mediterranean and enters La Ribera via Cortes.

The pilgrimage routes

Through landscapes as different as the beech and oak forests of the Pyrenees or the fields of the Zona Media, the route from **Luzaide/Valcarlos** and **Orreaga/Roncesvalles** to **Viana** has some of the most outstanding monuments of this route. The most well-known route in Navarre has as its most outstanding localities **Orreaga/Roncesvalles** with jewels such as the Collegiate Church of Santa María, where the remains of King Sancho VII the Strong rest, the Silo of Charlemagne or the Museum-Library where you can see Charlemagne's chess set and the emerald of Miramolin; **Zubiri** with its legendary medieval bridge also known as "The Bridge of Rabies" or **Pamplona** which is accessed by the drawbridge of the Portal de Francia. The cathedral of Santa María or the Vuelta del Castillo, a green belt that surrounds La Ciudadela, are some of the essential places in the city, without forgetting the atmosphere of its streets, the hospitality of its people and its *pinchos* (tapas). The **Alto del Perdón** with the monument to the Camino de Santiago is an obligatory stop, from where it is possible to enjoy incredible views of the Pamplona Basin and the Zona Media. **Puente la Reina** is the next stop on the Camino. A medieval town where the two main routes of the Way of Saint James meet and where the Romanesque bridge is its most recognisable landmark. A silhouette on the horizon tells you that you are arriving at **Cirauqui**, a medieval village with steep streets that lead to the church of San Román with its magnificent late Romanesque façade. The route continues along a section of the Roman road that led to Astúrica (Astorga, León) and follows the river Salado, mentioned in the Codex Calixtinus. **Estella-Lizarra** is one of the monumental towns in Navarre with the most noble houses, in which the church of the Holy Sepulchre with its façade, one of the best examples of Gothic sculpture in Navarre, and the Cistercian church of San Pedro de la Rúa stand out. Nearby is the Monastery of Iratxe, a monumental complex with medieval, Renaissance and Baroque buildings. Between fields of cereals, asparagus, vineyards, olive and almond trees, the route heads

towards **Los Arcos**, where the pilgrims' hospitals, the church of Santa María and the portal of Castilla, which looks like a triumphal arch, stand out. We end up in **Viana** with its walls, its ancestral homes, its palaces and churches such as Santa María with the tomb of César Borgia, head of the papal armies, cardinal and son of Pope Alexander VI.

The second branch of the French Route joins the towns of **Sangüesa** and **Puente la Reina** and visits places such as the former, which has some interesting surprises in store, including the church of Santa María and its portico, one of the most important Romanesque works. At this point it is worth making a short detour to **Javier**, the birthplace of Saint Francis Xavier, to admire its famous castle. There are two possibilities on the way back: via **Rocafort**, known as Sangüesa la Vieja and the birthplace of Sancho Garcés I, King of Navarre, or via **Foz de Lumier**, which will allow us to admire the monastery of Leyre. **Monreal**, the hunting residence of the kings of Navarre in the past, welcomes us with the Gothic bridge that leads to a succession of cobbled streets such as that of El Burgo. We leave the village and head towards the Romanesque chapel of Santa María de Eunáte, with an octagonal floor plan like the Holy Sepulchre in Jerusalem, surrounded by a porticoed gallery of thirty-three arches and with elements of Muslim influence in the interior. These two places are well worth a leisurely visit before reaching **Puente la Reina**.

The Way to Santiago del Baztan, which links **Urdazubi/Urdax** and **Pamplona**, follows the route used by the caravans that travelled from Bayonne to Pamplona. It enters Navarre through **Urdazubi/Urdax**, a small village with the Monastery of San Salvador and the caves of Ikaburu in the past, home to guerrillas and smugglers. Nearby is the famous cave of Zugarramurdi, where witches held their covens. **Amaiur/Maya** with the monolith in memory of the fact that its castle was the last focus of Navarrese resistance against Castile in 1522, **Arizkun** with the Santxotena Museum where the wooden pieces carved by Xabier Santxotena representing Basque mythology are exhibited and **Elbete** with a curious church that has been the inspiration for numerous painters are three interesting towns that we will find before arriving at the lively and bustling **Elizondo**. Palaces, stately homes and the Baztan Museum will leave you with pleasant memories of the capital of the Baztan Valley. **Irurita** or **Ziga** with the Mirador de Baztan



Church of Santa María, Viana | Iglesia de Santa María, Viana



Castle of Javier, Javier | Castillo de Javier, Javier



Hermitage of Santa María de Eunate, Muruzábal | *Ermita de Santa María de Eunate, Muruzábal*

and the Herrerian style church known as the “cathedral of Baztan”; the **Belate pass** where a row of monoliths commemorates the pilgrimage through these lands; **Lantz** famous for its rural carnivals or **Arre** where we find the monumental complex formed by the hermitage of La Trinidad de Arre and its bridge, bring us to the end of the route, **Pamplona**.

Pilgrims arriving from the Ebro Delta who wanted to join the French Way in Logroño chose the **Way of Saint James del Ebro**, which linked **Cortes** and **Castejón**. The first stop is **Cortes**, residence of the kings of Navarre, where the castle, one of the main fortresses of the “Reyno”, awaits us. The waters of the Imperial Canal will take us to **Ribaforada** with its Mozarabic church and the Bocal de Fontellas, a place of great natural beauty with riverside woodland and beautiful gardens surrounding the Palace of Charles V. **Tudela**, capital of La Ribera, invites us to lose ourselves in its streets and discover the Cathedral of Santa María, the Decanal Palace, the Town Hall, the Romanesque church of La Magdalena or the Marqués de San Adrián Palace, one of the most representative examples of Renaissance civil architecture in Navarre, in which the exceptional paintings depicting twelve female figures from classical antiquity attract all eyes. The Ebro Bridge, a medieval work with seventeen arches, serves as a farewell to the city of Tudela. And very close by, the Bardenas Reales Natural Park, a spectacular semi-desert landscape with whimsical

Caves of Ikaburu, Urdazubi-Urdax | *Cuevas de Ikaburu, Urdazubi-Urdax*



natural forms that have been used as a backdrop for the filming of several movies, is a suggestive proposal for a stop along the way. The route ends in **Castejón**, a town closely linked to the railway, with a museum on this means of transport and items related to the different settlers of these lands over the centuries.

The gastronomy of the Way of Saint James

Another incentive to follow the pilgrimage routes in Navarre is the gastronomy. Game dishes such as wild boar or deer stews; trout with ham; *migas de pastor* or scrambled *perrerxikos* (mushrooms) in the **Luzai-de/Valcarlos** and **Orreaga/Roncesvalles** areas; *chistorra* in **Zubiri**; traditional and avant-garde *pinchos* in the old quarter of **Pamplona**; a white blood sausage known as *relleno* in the Pamplona basin; *talo*, a typical dish from Navarre and the Basque Country made with corn flour and eaten stuffed with cheese, *chorizo* or *chistorra* in **Amaiur/Maya**; the famous vegetable stew, artichokes, cardoon, asparagus, borage or lettuce hearts in **Tudela**; peppers, on their own with meat, from **Puente la Reina**; *pochas* (early beans) from **Sangüesa**; soups, mushrooms, mushrooms, pâtés, meats and *Xuri ta beltz*, a blood sausage with stuffing and sweets such as *tortas de txantxigorri* and its curds in the **Baztan Valley**; *Urrakin egina*, the famous chocolate with hazelnuts from **Elizondo**; wine and oil from the **Zona Media** and the gorrín, oils, truffles, pacharán and wines with Designation of Origin Navarra or Rioja from the **Tierra Estella** area are many of the suggestions that the Way of St. James offers you when you sit at the table. A pleasure for the palate and a different culinary surprise in every corner of the Pilgrim’s Way.

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



Pilgrims on the bridge of Arre | *Peregrinos en el puente de Arre*

Palace of the Marquis of San Adrian, Tudela | *Palacio del Marqués de San Adrián, Tudela*



Bardenas Reales Natural Park | *Parque Natural de las Bardenas Reales*



EXPRIME
DISTANCIA
ENTRE
DOS PUNTOS



1.140 KMS.



4 RUTAS



www.sorianitelaimaginas.com



HACIENDA ZORITA

VINO, LUJO Y DISEÑO JUNTO
AL TORMES

WINE, LUXURY AND DESIGN
TOGETHER THE TORMES

Un cuento de hadas con vino en el corazón de la comarca salmantina de la Armuña. Abro la ventana de mi suite cuando me despierto y me siento como la protagonista de una vieja película, el sol coloreando el cielo en tonos amarillos y los hermosos jardines de la propiedad de Hacienda Zorita, en un escenario de diseño digno de ganar un Oscar.

A fairy tale with wine in the heart of the Armuña region of Salamanca. I open the window of my suite when I wake up and I feel like the protagonist of an old film, the sun colouring the sky in shades of yellow and the beautiful gardens of the Hacienda Zorita property, in a setting worthy of winning an Oscar.

Texto | Text: Adriana Lage Toma
Fotografía | Photography: Hacienda Zorita | Living Allowed |
David Fernández S. | César García Rayo | Noroestefoto

Un monasterio secular, una bodega familiar, una granja orgánica, un restaurante gourmet, un hotel de lujo asequible, una experiencia única a tiro de piedra de Salamanca... Hacienda Zorita Wine Hotel & Organic Farm tiene una larguísima historia, ya que la vida de su edificio se remonta nada menos que hasta 1366, cuando fue donado a la orden dominicana y acabó convertido en un monasterio. Sus gruesos muros de piedra, si fueran capaces, podrían hablar y mucho, ya que han sido testigos de una parte importante de la historia de España y del mundo. En 1487, fue aquí donde uno de sus residentes más ilustres, Cristóbal Colón, logró convencer a Fray Diego de Deza, confesor personal de la reina Isabel, de la viabilidad de la nueva ruta a las Indias. Hecho que se certificó en las históricas “Conferencias de Valcuevo”.

Un privilegiado enclave natural acoge a Hacienda Zorita | Hacienda Zorita is located in a privileged natural environment



Acogedora villa de Hacienda Zorita | Cozy villa of Hacienda Zorita

Habitaciones que son un sueño y delicias en el plato

Con un diseño contemporáneo, más ajustado al gusto de hoy, sus cuarenta habitaciones y villas guardan los secretos y la intimidad de los huéspedes que acuden aquí en busca de experiencias gastronómicas, culturales y de bienestar. La Casa Grande acoge las Cámaras, todas con vistas al río Tormes, donde el arte y la historia van de la mano y el clasicismo y la modernidad se unen para crear estancias mágicas. Las Villas presentan un estilo contemporáneo y sencillo, manteniendo y respetando el alma de la antigua hacienda y sus terrazas con vistas a los viñedos hacen de la estancia en ellas una experiencia inolvidable. Por último, las suites, también con vistas al Tormes, cuentan con una habitación máster con cama King, sala de estar, dos cuartos de baño y todas las comodidades que caracterizan a Hacienda Zorita. La gastronomía refinada, orgánica y biológica del restaurante Zorita Kitchen lleva el concepto de la granja a la mesa. Una cocina elaborada siguiendo las directrices del movimiento Slow Food y con ingredientes que provienen de su granja ecológica o de productores locales y que son reconocidos por sus sabores incomparables. Las recetas sacan a luz platos sofisticados y delicados, como las pequeñas flores que adornan los platos, regados con aceite de oliva virgen extra producido en la finca. Elaboraciones inspiradas en las distintas cocinas que nos podemos encontrar a lo largo del Valle del Duero.



La sala de barricas, espectacular escenario donde disfrutar de las catas | The barrel room, a spectacular setting in which to enjoy the tastings

Los días soleados son los más adecuados para adentrarse y explorar la granja orgánica, pues los niños y mayores se quedan fascinados por el contacto cercano con animales domésticos como cabras y vacas. Pero la experiencia continúa, porque hay que dedicarse a la tarea de probar los quesos y almorzar en el campo bajo las copas de los árboles, una experiencia inolvidable tanto si se hace en pareja como en familia. Y por supuesto, hay que ver, sí o sí, la luz de las estrellas rompiendo la niebla de la mañana, iluminando este oasis rodeado de vegetación y viñedos y surcado por el místico río Tormes, un brazo del Duero, que pasa justo debajo de la mansión principal. Y hay que disfrutar de un picnic al atardecer con vinos de la tierra, quesos excelentes y jamón pata negra producidos en la propiedad mientras admiramos cómo se esconde el sol en el horizonte y el paisaje se baña en tonos dorados memorables, y si puede ser con un poco de viento, el justo para dejar que la brisa nos acaricie el rostro. Obligado es disfrutar de la Fiesta de la Vendimia; que te den la bienvenida con los trajes típicos, sombreros de paja y los pies descalzaos y disfrutar de la música,

el baile y una gran cena. Y todos los que se animen se pueden repartir en torno a los viñedos como coloridas mariposas en la vegetación, participar en la cosecha y pisar las uvas con deleite en el rostro. Estamos ante una experiencia única y resulta una delicia ver a las familias interactuar y divertirse, entre la curiosidad de los niños y la alegría de los adultos. Puedes y debes enamorarse de los fabulosos libros de su biblioteca, visitar la antigua capilla con obras de arte del siglo XVI, dar un paseo en barco privado por los espectaculares cañones del Duero y recorrer los escasos catorce kilómetros que separan Hacienda Zorita de Salamanca para descubrir ésta histórica ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad y donde complacer el espíritu sediento de conocimiento. Sofisticado, pacífico, hospitalario, multisensorial, inspirador, impecable... Faltan adjetivos para calificar a Hacienda Zorita, un hotel donde es posible vivir experiencias inolvidables y donde cada huésped podrá escribir, a su manera, otro capítulo en la historia, al menos de la suya.

<https://haciendazorita.com/>

Exquisito jamón elaborado en Hacienda Zorita | Exquisite ham produced at Hacienda Zorita



Familias disfrutando de la Fiesta de la Vendimia | Families enjoying the Harvest Festival



Los jardines de Hacienda Zorita ideales para relajarse | The gardens of Hacienda Zorita ideal for relaxation



Hacienda Zorita, un mundo de experiencias
Numerosas son las propuestas que ofrece Hacienda Zorita, tantas que no habrá momentos para el aburrimiento. La combinación perfecta entre relajación y bienestar tiene nombre propio: The Wine & Olive Spa. En el edificio más antiguo del complejo, un molino de agua del año 780, han conseguido adaptar la singularidad del espacio a la modernidad para ofrecer tratamientos naturales basados en el vino y el aceite. Y si buscas privacidad, puedes reservarlo solamente para tu familia o amigos. Seguro que les sorprenderás. Una cúpula en forma de quilla invertida, homenaje a las tres carabelas de Colón, es el escenario ideal para descubrir y saborear los vinos y el ron artesanal que elaboran en exclusividad para sus clientes y socios. Una experiencia única entre barricas de roble que parecen mirarnos a los ojos desde el siglo XIV.



Romantic corners of Hacienda Zorita | *Románticos rincones de Hacienda Zorita*

Dreamlike rooms and delicacies on the plate

With a contemporary design, more in tune with today's tastes, its forty rooms and villas guard the secrets and intimacy of the guests who come here in search of gastronomic, cultural and wellness experiences. The Big House houses the Cámaras, all with views of the Tormes River, where art and history go hand in hand and classicism and modernity come together to create magical rooms. The Villas have a contemporary and simple style, maintaining and respecting the soul of the old hacienda and their terraces overlooking the vineyards make your stay an unforgettable experience. Finally, the suites, also with views of the Tormes, have a master bedroom with king size bed, living room, two bathrooms and all the comforts that characterise Hacienda Zorita.

The refined, organic and biological gastronomy of the restaurant Zorita Kitchen Kitchen brings the concept of the farm to the table. A cuisine elaborated following the guidelines of the Slow Food movement and with ingredients that come from their organic farm or from local producers and that are recognised for their incomparable flavours. The recipes bring to light sophisticated and delicate dishes, like the small flowers that adorn the plates, washed down with extra virgin olive oil produced on the estate. Preparations inspired by the different cuisines that can be found throughout the Duero Valley.

Spacious and comfortable lounges in the suites | *Amplios y cómodos salones de los suites*



Warm atmosphere in the Hacienda Zorita Chambers | *Ambiente cálido en las Cámaras de Hacienda Zorita*

A centuries-old monastery, a family-run winery, an organic farm, a gourmet restaurant, an affordable luxury hotel, a unique experience just a stone's throw from Salamanca... Hacienda Zorita Wine Hotel & Organic Farm has a very long history, as the building dates back to no less than 1366, when it was donated to the Dominican order and eventually became a monastery. Its thick stone walls, if they were capable, could speak volumes, as they have witnessed an important part of the history of Spain and the world. In 1487, it was here that one of its most illustrious residents, Christopher Columbus, managed to convince Fray Diego de Deza, Queen Isabella's personal confessor, of the viability of the new route to the Indies. This was certified in the historic "Conferences of Valcuevo".



Delicate preparations come out of the kitchens of Zorita Kitchen | *Delicadas elaboraciones salen de las cocinas de Zorita Kitchen*



Delightful moments in the gardens of Hacienda Zorita | *Deliciosos momentos en los jardines de Hacienda Zorita*





Relaxing oil treatment in The Wine & Olive Spa | *Relajante tratamiento con aceite en The Wine & Olive Spa*

No one can resist the aromas of Hacienda Zorita |
Nadie se puede resistir a los aromas de Hacienda Zorita



Hacienda Zorita, a world of experiences

Hacienda Zorita offers a wide range of activities, so many that there will be no time for boredom.

The perfect combination of relaxation and wellness has its own name: The Wine & Olive Spa. In the oldest building of the complex, a water mill from the year 780, they have managed to adapt the uniqueness of the space to modernity in order to offer natural treatments based on wine and oil. And if you are looking for privacy, you can reserve it only for your family or friends. You are sure to surprise them.

A dome in the shape of an inverted keel, a tribute to Columbus' three caravels, is the ideal setting for discovering and tasting the wines and artisanal rum that they make exclusively for their customers and partners. A unique experience among oak barrels that seem to look us in the eye from the 14th century.

Sunny days are the best time to explore the organic farm, as children and adults alike are fascinated by the close contact with domestic animals such as goats and cows.



Visit to the Duero Gorges, one of the experiences of Hacienda Zorita | *Visita a los Cañones del Duero, una de las experiencias de Hacienda Zorita*

But the experience continues, because you have to dedicate yourself to the task of tasting the cheeses and having lunch in the countryside under the treetops, an unforgettable experience whether you do it as a couple or as a family.

And of course, you must see the starlight breaking through the morning mist, illuminating this oasis surrounded by vegetation and vineyards and crossed by the mystical river Tormes, a branch of the Duero, which passes just below the main mansion. And we must enjoy a picnic at sunset with local wines, excellent cheeses and pata negra ham produced on the property while we admire how the sun dips below the horizon and the landscape is bathed in memorable golden tones, and if possible with a little wind, just enough to let the breeze caress our faces. It is a must visit to enjoy the Fiesta de la Vendimia; be greeted with traditional costumes, straw hats and bare feet and enjoy music, dancing and a great dinner. And all those who dare can spread out around the vineyards like colourful ladybirds in the vegetation, participate in the

harvest and tread the grapes with delight on their faces. This is a unique experience and it is a delight to see families interacting and having fun, between the curiosity of the children and the joy of the adults.

You can and should fall in love with the fabulous books in its library, visit the ancient chapel with works of art from the 16th century, take a private boat ride through the spectacular canyons of the Duero and travel the scarce fourteen kilometres that separate Hacienda Zorita from Salamanca to discover this historic city declared a World Heritage Site and where you can indulge your thirst for knowledge.

Sophisticated, peaceful, hospitable, multi-sensory, inspiring, impeccable.... There are not enough adjectives to describe Hacienda Zorita, a hotel where it is possible to live unforgettable experiences and where each guest can write, in their own way, another chapter of history, at least of their own.

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



SÃO FRANCISCO DO CORUMBAU

EL PARAÍSO AL SUR DE BAHÍA
THE PARADISE SOUTH OF BAHIA

Agua de coco fría y toallas frescas perfumadas acompañan la amplia sonrisa de Edmar a nuestra llegada al paradisíaco hotel São Francisco do Corumbau, escondido en el municipio de Prado, en el litoral sur de Bahía, donde el sol brilla prácticamente todo el año.

Cold coconut water and fresh scented towels accompany Edmar's broad smile, upon our arrival at the paradisiacal hotel São Francisco do Corumbau, hidden in the municipality of Prado, on the south coast of Bahia, where the sun shines practically all year round.

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

Combinación perfecta de hospitalidad y amabilidad tras un viaje de cuatro horas en un vehículo 4x4 desde el aeropuerto de Porto Seguro, después de todo, los paraísos secretos suelen plantarse en lugares de difícil acceso para mantener alejadas a las multitudes. Aunque quizás no tan secreto para los indios Pataxós, etnia que aún habita la región y que la bautizaron Corumbau, cuyo significado es “lugar lejano”. Hay quienes prefieren llegar a su destino por mar, a bordo de una lancha rápida en un trayecto de hora y media, o por aire, en 20 minutos en helicóptero. No hay excusas para evitar el Eden, este es el comienzo de un viaje inolvidable.

Edmar, un empleado antiguo lleno de carisma, nos presenta la finca y mis ojos tardan en acostumbrarse a la abundancia de tonos verdes en la propiedad, en la alfombra de pasto, en la vegetación endógena, en los cocoteros que se balancean con la brisa del mar. Pasé horas acostada en las hamacas atadas a los cocoteros, relajándome con el sonido del susurro de las hojas que a veces ocultaban y a veces revelaban el azul del cielo.

La finca privada es la realización personal de una pareja en busca de un refugio ecológico lejos del bullicio de la megalópolis paulista y frecuentada por Ulysses Guimarães, figura política que jugó un papel importante contra la dictadura militar en la década de 1980. “A él, le gustaba tomar café en pijama sentado en esta mesa al pie del árbol y mirar el mar”, revela Edmar.

En 2002 la finca ganó nuevos socios y un moderno proyecto firmado por el arquitecto Roberto Migotto, que permitió la fusión armoniosa entre las amplias áreas del hotel y la exuberante naturaleza. Cuatro bungalows de súper lujo de 150 m² y otros 4 bungalows se esconden en las 167 hectáreas de la propiedad entre el cocotal con 2 kilómetros de frente al mar, más las dos suites en el edificio principal de 40 m². Muy privado.



Un entorno privilegiado para un alojamiento de ensueño | A privileged setting for dream accommodation

En el bungalow la iluminación natural y la decoración minimalista llevan mi mirada al exterior, en total integración. Noto los pequeños lujos en la ropa de cama y las toallas Trouseau y en el gran baño equipado con artículos de tocador L'Occitane au Bresil, una ducha a ras de suelo y una bañera que se abre hacia el jardín y los cocoteros. Una sensación única de estar en una finca de cocoteros con el ambiente relajado de una casa de playa, como si tuvieran un propósito yin y yang. Aún con todas las comodidades de la habitación, la naturaleza clamaba por nuestra presencia. Pasamos junto a la piscina de agua natural tratada con sal, como si el mar entrara en el césped y continuamos hasta la casa principal, donde se encuentra el acogedor salón y el restaurante. Dirigido por el chef Teco, el menú del almuerzo y la cena trae sabores de Bahía mezclados con refinada cocina internacional en las recetas, teniendo cuidado de incluir un

menú para satisfacer diferentes dietas y restricciones alimentarias. Sorprende la rica variedad de platos regionales elaborados con productos locales, muchos de ellos provenientes de la huerta orgánica de la granja. Pescados y mariscos frescos dictan el menú del día, enviado a los comensales vía Whatsapp. El desayuno merece un gran apetito para degustar panes y pasteles caseros, las típicas tapiocas rellenas, quesos y jugos de frutas regionales en compañía de los pájaros cantando sus melodías. Pero no te demores, ya que el hotel descansa sobre dos corredores turísticos: La Cuesta del Descubrimiento y La Cuesta de las Ballenas, ofreciendo a los huéspedes la tríada de naturaleza, historia y cultura en un solo destino. Corumbau es un tranquilo pueblo de pescadores cuyos 15 km de playas desiertas de fina arena blanca enmarcadas por cocoteros se encuentran con los coloridos acantilados.

El paisaje invita a un paseo en bicicleta al atardecer para contemplar las tranquilas aguas verdosas que fluctúan entre los 24°C y los 28°C de temperatura. Cerca, Ponta do Corumbau es una larga franja de arena que se adentra en el mar durante la marea baja y desaparece con la pleamar, un lugar perfecto para practicar stand up paddle, mientras que los buceadores quedan encantados con el largo collar de arrecifes de coral con más de 10 km de largo. Si visitas la región entre julio y octubre podrás avistar algunas de las 20.000 ballenas jorobadas que regresan a la Antártida para alimentarse durante el verano. En un tono más histórico, los huéspedes pueden visitar Monte Pascoal, el primer pedazo de tierra visto por la tripulación de Pedro Álvares Cabral cuando descubrió Brasil en 1500 y Barra do Cahy, donde la flota de exploradores portugueses desembarcó en el continente. Para encontrar las raíces nativas, navegua por los manglares del río Corumbau, cruza el río en canoa para visitar la reserva de los indios Pataxós y come el famoso pastel de arraya en el Boteco do Pará. Cada vez que volvemos, Edmar nos espera con agua de coco, toallas perfumadas y una sonrisa en el rostro. Cinco días probablemente no serán suficientes para salir de este hotel hacienda junto al mar, ganador del premio Condé Nast Johansens 2013 como el mejor hotel de playa de América del Sur, sin sentir “saudades”, una palabra brasileña difícil de traducir, un sentimiento de agradecimiento, recuerdo de un momento pasado y el deseo de revivirlo.

<https://corumbau.com.br/>



Sabores de Bahía y refinada cocina internacional en su restaurante |
Flavours of Bahia and refined international cuisine in its restaurant





*Suggestive rooms where you can relax and enjoy nature /
Sugerentes estancias donde descansar y disfrutar de la naturaleza*

Perfect combination of hospitality and friendliness after a four-hour trip in a 4x4 vehicle from Porto Seguro airport, after all, secret paradises are usually planted in hard-to-reach places to keep the crowds away. Perhaps not so secret for the Pataxós Indians, an ethnic group that still inhabits the region and named it Corumbau, translated as “distant place”. There are those who prefer to reach their destination by sea, aboard a speedboat in a 1,5-hour journey, or by air, in 20 minutes by helicopter. There are no excuses to avoid the Eden, this is the beginning of an unforgettable journey.

Edmar, a long-time employee full of charisma, introduces us to the farm and my eyes take a long time to get used to the abundance of shades of green on the property, in the grassy carpet, in the endogenous vegetation, in the coconut trees that sway with the sea breeze. I spent hours on end lying in the hammocks tied to the coconut trees, relaxing to the sound of the rustling of the leaves that sometimes hid, sometimes revealed the sky blue. The private farm is the personal realization of a couple in search of an ecological refuge far from the hustle of the São Paulo megalopolis, and frequented by Ulysses Guimarães, a political figure who played an important role against the military dictatorship in the 1980s. “Doctor Ulysses liked to drink coffee in pajamas sitting at this table under this tree and gaze at the sea”, reveals Edmar.

*The vegetation is very present in every corner /
La vegetación muy presente en cualquier rincón*



*Comfortable and beautifully decorated lounges in the suites /
Salones cómodos y bellamente decorados en las suites*

In 2002, the farm gained new partners and a modern project signed by architect Roberto Migotto, allowing the harmonious fusion between the spacious areas of the hotel and the exuberant nature. Four super-luxury bungalows measuring 150 m2 and another four bungalows are hidden in the 167 hectares of the property, between the coconut grove with 2 kilometers of sea front, plus 2 suites at the main office measuring 40 m2. Very private.

In the bungalow, the natural lighting and the minimalist decor take my gaze to the outside, in total integration. I notice the small luxuries in the Trouseau bed linen and towels and in the large bathroom stocked with L'Occitane au Bresil amenities, a walk-in shower and a bathtub that opens onto a garden and coconut trees. A unique feeling of being on a coconut farm with the relaxed atmosphere of a beach house, as if they had a yin and yang purpose.

Even with all the comforts of the room, nature clamored for our presence. We pass by the pool filled up with natural water treated with salt, as if the sea were entering the lawn, and we headed to the main house, where the cozy living room and restaurant are.

Led by chef Teco, the lunch and dinner menu bring Bahia flavors mixed with refined international cuisine in the recipes, with care being taken to include a menu to meet different diets and dietary restrictions. Expect a rich variety of regional dishes made from local produce, much of it sourced from the farm's organic garden. Fresh fish and seafood dictate the menu of the day, sent to guests via Whatsapp.

Breakfast deserves a big appetite to taste homemade breads and cakes, the typical stuffed tapiocas, cheeses and regional fruit juices in the company of birds singing their melodies.

But don't linger, as the hotel rests on two tourist corridors: the Discovery Coast and the Whale Coast, offering guests the triad of nature, history and culture in a single destination.

Corumbau is a quiet fishing village whose 15km of deserted beaches of fine white sand framed by coconut trees meet colorful cliffs. The landscape calls for a bike ride at dusk to contemplate the calm greenish waters that fluctuate between 24oC and 28oC in temperature.



The endless beaches are another attraction of this paradise |
Las infinitas playas otro reclamo de este paraíso

The wildest nature at the gates of São Francisco do Corumbau |
La naturaleza más salvaje a las puertas de São Francisco do Corumbau



Enjoying the Brazilian coastline one of the first choices of guests |
Disfrutar de la costa brasileña una de las primeras opciones de los huéspedes

Nearby, Ponta do Corumbau is a long strip of sand that enters the sea at low tide and disappears when the tide rises, a perfect place to practice stand up paddle; while divers are enchanted by the long necklace of coral reefs over 10km long. If you visit the region between July and October, you can spot some of the 20,000 humpback whales that return to Antarctica to feed during the summer. In a more historic tone, guests can visit Monte Pascoal, the first piece of land seen by the crew of Pedro Álvares Cabral when he discovered Brazil in 1500, and Barra do Cahy, where the Portuguese explorer's fleet landed on the continent. To find the native roots, sail through mangrove swamps on the Corumbau River, crossing the river by canoe to visit the Pataxós Indians reserve and eat the famous pastel de arraia (ray pastry) at the Boteco do Pará.

Every time we return, Edmar is waiting for us with coconut water, scented towels and a smile on his face. Five days will probably not be enough to leave this beachfront farm hotel, winner of the 2013 Condé Nast Johansens award as the best beach hotel in America. Five days will probably not be enough to leave this beachfront farm hotel, winner of the Condé Nast Johansens 2013 award as the best beach hotel in South America, without feeling saudade, a Brazilian word that is difficult to translate, not exactly similar to 'homesick', but a feeling of grateful memory of a past moment and the desire to relive it.

<https://corumbau.com.br/>

MOTO **Lux** ROUTE

VIAJES EXCLUSIVOS EN MOTO

Rutas organizadas en moto que nadie ha experimentado antes.
Lugares increíbles fuera de núcleos turísticos.
Experiencia y sensaciones inolvidables...

<https://motoluxroute.com/>

RESTAURANTE HORCHER

DULCE MIRADA *DEMI-GLACE* ENTRE FAISANES SWEET LOOK *DEMI-GLACE* AMONG PHEASANTS

La leyenda de uno de los restaurantes más emblemáticos de Madrid continúa latiendo con su cuarta generación. Entre el sabor delicatessen de los Arenques a la Crema con Kartoffelpuffer, la suave textura de un Gazpacho con Bogavante y Huevas de Salmón, la puesta en escena de una inolvidable Perdiz a la Prensa y el dulzor del árbol *Baumkuchen*, todo un desafío al equilibrio, Elisabeth Horcher afronta, con firme delicadeza y una dulce mirada color demi-glace que todo lo ve, el Horcher del siglo XXI.

The legend of one of Madrid's most emblematic restaurants continues to throb with its fourth generation. Between the delicatessen flavour of Creamed Herring with Kartoffelpuffer, the smooth texture of a Gazpacho with Lobster and Salmon Roe, the staging of an unforgettable Pressed Partridge and the sweetness of the *Baumkuchen* tree, a challenge to balance, Elisabeth Horcher faces, with firm delicacy and a sweet all-seeing demi-glace gaze, the Horcher of the 21st century.

Texto | Text: Lali Ortega Cerón
Fotografía | Photography: Restaurante Horcher



Restaurante Horcher en los años 50 y en la actualidad |
Horcher restaurant in the 1950s and today

En 1904, Gustav Horcher emplataba su sueño gastronómico en el corazón de Berlín. Cuatro décadas después su hijo Otto, arrastrado por la crueldad inconcebible de la Segunda Guerra Mundial, trasladaba el alma de los sabores astrohúngaros y la exquisitez del trato con el cliente a su Restaurante Horcher en Madrid. Con vistas al Retiro, el tercer eslabón familiar, Gustav, reescribía entre los renglones torcidos de la historia, las intrigas y la postguerra de España, la búsqueda de la excelencia y el amor por la materia prima de este templo culinario. El viaje hasta los actuales fogones de Alfonso XII número 6 comenzó una tibia mañana de 1943, cuando la incertidumbre tomó asiento en el tren que cubría el trayecto de Berlín-París, ciudad intermedia hasta llegar al destino final: Madrid. Atrás quedaba

una maraña de contradicciones históricas, una atmósfera irrefragable y una ciudad física, y emocionalmente, devastada por una guerra aún inconclusa. Junto a un nutrido grupo encabezado por Otto y Elisabeth Horcher, y el pequeño Gustav, viajaban embalados algunos muebles, mantelerías de hilo, cuberterías de plata y porcelanas de Sajonia, Limoges, Meissen, Frankenthal y Nymphenburg. También las recetas creadas en 1904 por Gustav Horcher. Las mismas que, más de un siglo después, son una auténtica delicia si se quiere descubrir el esplendor astrohúngaro, con toques renovados y alguna concesión a la influencia española o francesa, y la excelencia de un servicio en sala que, sin sobreactuar, adereza una experiencia culinaria memorable en un ambiente relajado donde se agradecen las formas.



Gustav Horcher y su hija Elisabeth | Gustav Horcher and his daughter Elisabeth



Una familia dulce entre higos ligeramente picantes

Quizá porque es muy alemán, y su textura y su aroma se cuelan entre sus recuerdos, el sabor de la familia Horcher tendría, por parte de madre, un toque de ensaimada mallorquina y, por herencia paterna, el sabor dulce del pastel de árbol artesanal marca de la casa: una oda a un bizcocho atípico, elaborado sin harina y más de 70 huevos que, horneado capa a capa, alcanza una altura de un metro y un peso aproximado de dos kilos y medio. En Horcher Madrid el *Baumkuchen* se sirve junto al café y, para los muy golosos, a modo de un carpaccio cubierto de chocolate caliente, helado de vainilla y nata fresca. En el caso de Elisabeth, que aprendió a valorar la comida cuando era adolescente y estudiaba en un internado

alemán donde el frío atormentaba los dedos y la nieve se perpetuaba hasta marzo, el plato que definiría su personalidad sería algo más sofisticado. Los higos dulces y picantes, como los que acompañan las finas láminas de venado, son una metáfora de su mano izquierda, su mirada benevolente con ciertos errores y el carácter disciplinado que se necesita para dirigir con firmeza, y profesionalidad, un equipo de 32 personas. Una piña compacta que tiene el difícil cometido de preservar, en pleno siglo XXI, una carta secular de emociones gastronómicas enmarcada en un escenario que no ha perdido el encanto de mediados del siglo pasado. Una rara avis, de las pocas que anidan en Madrid, capaz de desafiar sucesivas crisis económicas e incluso una pandemia.

España, paraíso gourmet para los platos de caza

Cerca de la Puerta de Alcalá, los árboles frondosos del Retiro que se observan desde los ventanales del restaurante Horcher contrastan con las dehesas de Extremadura. Es una de las zonas de las que proviene la excelente materia prima que, a fuego lento y con mucho mimo, conforma la base de algunos platos emblemáticos, entre los que destacan los dedicados a la caza. Las estaciones son el único reloj que altera el ritmo de una carta centenaria que, con buen criterio, basa sus creaciones culinarias en los productos de temporada. En invierno, el faisán asado con una salsa Perigord, trufa, Oporto y un fondo oscuro *demi-glace*, se acompaña de un puré de castañas. En primavera, el canto de los pájaros anuncia el retorno del *soufflé* de queso, la ensalada de morros Berlín o el consomé galée con caviar y *crème fraîche*. El calor sofocante del estío se contrarresta con la frescura de un tartar de atún rojo preparado con ligeras patatas *soufflé*, la delicadeza del cangrejo blando en tempura con salsa picante o la suave *vichyssoise* de manzana sobre una cama de sardinas ahumadas. Y, para los atardeceres rojizos del otoño, nada más apetecible que una buena conversación frente a un Pichón de Bresse asado con jugo de trufas, un Pollo de Grano trufado a la ‘*Bonne Femme*’, una Lubina al Horno con compota de tomate sobre una fina base de patata o los famosos Raviolis de rodaballo y gambas en salsas. Y de nuevo, el círculo se cierra con otro invierno que se cierne sobre las porcelanas de Limoges en las vitrinas. Es entonces cuando comienza un espectáculo difícil de olvidar: la prensa de alpaca que se requiere para culminar el emplatado de la Perdiz a la Prensa, frente al cliente, vuelve a hacer acto de presencia en un año que termina. Es Navidad, y como manda la tradición, un ganso al horno relleno de manzanas, ave muy difícil de conseguir, se sirve en las mesas de Horcher.



Miguel Hermann, Jefe de Cocina en Horcher |
Miguel Hermann, Head Chef at Horcher



Steak tartar con patatas soufflé | Steak tartar with soufflé potatoes

Alta cocina entre fogones de carbón

Hay que ser muy obstinado para dejar impolutas, cada noche, las cocinas de carbón ubicadas en el sótano de Maxim’s. París, Londres o Viena fueron algunas paradas del peregrinaje de un joven Gustav Otto, cuyo reto, una vez acabada su formación europea, sería continuar el legado Horcher en Madrid, la capital de un país que se asomaba en aquellos años a la apertura de la Transición. Elisabeth también sabe lo que es conocer los entresijos de un hotel y un restaurante desde los puestos más humildes y, por supuesto, necesarios en un gran engranaje. Parte de su formación en la Escuela de Hostelería de Lausanne, la más antigua del mundo, ha transcurrido entre el “*Oído Cocina*” entonado en varios idiomas (uno de ellos bajo la batuta de Sergi Arola), los cócteles servidos en diversos puntos del planeta, el servicio de habitaciones de hoteles destino con sede en Francia o México, o el departamento de marketing de una empresa importadora de vinos en Londres. Por ello, cuando la pandemia paralizó la hostelería, Elisabeth fue la primera en llamar a la puerta de sus clientes para llevarles un pedacito de Horcher, vía *delivery*, servicio que continúa en plena efervescencia. Quizá, en memoria de las generaciones de su familia obligadas a volver a empezar en varias ocasiones, no ha dudado en apoyar desde Horcher un programa de Responsabilidad Social

Corporativa junto a la Asociación Norte Joven. Es su aportación a lo que ella considera una labor increíble con chicos jóvenes con problemas y en riesgo de exclusión social. Un poco de sal, pimienta y azúcar para tender la mano a personas que, lamentablemente, sienten el fogonazo del infierno muy cerca. Sofía Loren, Víctor de la Serna, John Wayne o Salvador Dalí fueron algunos clientes asiduos de Horcher. El actual, reconocido con dos Soles Repsol, continúa recibiendo 80 años después a comensales, ahora sin corbata, dispuestos a disfrutar del lujo de una comida emocional. Entre ellos abuelos con sus nietos, hijos que invitan a comer a sus padres con su primer sueldo, famosos o grupos de amigas que, durante unas horas, solo pretenden disfrutar del buen comer, sin más aspiración que sentirse especiales en un restaurante con encanto o en su espacio Downstairs, el reservado más privado, canalla y divertido de Alfonso XII. Nosotros nos quedamos con la imagen de una pareja de mediana edad que, al fondo de un pequeño reservado, saborea unas deliciosas patatas soufflé mientras se miran y sonríen. Intuimos que la velada va bien... pero haciendo gala de la discreción de la casa, “lo que pasa en Horcher, se queda en Horcher”.

<https://restaurantehorcher.com/>

Pichón de Bresse asado con jugo de frutas | Roasted Bresse pigeon with fruit juice





Baumkuchen, Horcher's sweet par excellence | Baumkuchen, el dulce por excelencia de Horcher

The journey to the current cookers of Alfonso XII number 6 began one lukewarm morning in 1943, when uncertainty took a seat on the train covering the route from Berlin to Paris, the intermediate city until reaching the final destination: Madrid. Left behind was a tangle of historical contradictions, an unbreathable atmosphere and a city physically and emotionally devastated by an unfinished war. Together with a large group led by Otto and Elisabeth Horcher and little Gustav, some furniture, table linen, silver cutlery and porcelain from Saxony, Limoges, Meissen, Frankenthal and Nymphenburg were packed. Also the recipes created in 1904 by Gustav Horcher. The same ones that, more than a century later, are a real delight if you want to discover the astro-Hungarian splendour, with renewed touches and some concessions to the Spanish or French influence and the excellence of the service in the dining room that, without overdoing it, embellishes a memorable culinary experience in a relaxed atmosphere where the manners are appreciated.

A sweet family among slightly spicy figs

Perhaps because it is very German, and its texture and aroma are part of his memories, the taste of the Horcher family would have, on his mother's side, a touch of Mallorcan ensaimada and, on his father's side, the sweet taste of the house's signature artisan tree cake:

Hare Royal | Royal de liebre



an ode to an atypical sponge cake, made without flour and more than 70 eggs, which, baked layer by layer, reaches a height of one metre and weighs approximately two and a half kilos. At Horcher Madrid the Baumkuchen is served with coffee and, for those with a sweet tooth, as a carpaccio topped with hot chocolate, vanilla ice cream and fresh cream. In the case of Elisabeth, who learned to appreciate food as a teenager at a German boarding school where the cold tormented her fingers and the snow lasted until March, the dish that would define her personality would be something more sophisticated. The sweet and spicy figs, like those accompanying the thin slices of venison, are a metaphor for his left hand, his benevolent eye for certain mistakes and the disciplined character it takes to firmly, and professionally, manage a team of 32 people. A compact pineapple that has the difficult task of preserving, in the 21st century, a centuries-old menu of gastronomic emotions in a setting that has not lost the charm of the middle of the last century. A rara avis, one of the few nesting in Madrid, capable of defying successive economic crises and even a pandemic.

Spain, a gourmet paradise for game dishes

Near the Puerta de Alcalá, the leafy trees of the Retiro, which can be seen from the windows of the Horcher restaurant, contrast with the dehesas of Extremadura. This is one of the areas where the excellent raw materials come from, which, cooked slowly and with great care, form the basis of some emblematic dishes, including those dedicated to game. The seasons are the only clock that alters the rhythm of a century-old menu that, with good judgement, bases its culinary creations on seasonal products. In winter, roast pheasant with a Perigord sauce, truffle, Oporto and dark demi-glace is accompanied by chestnut purée. In spring, birdsong heralds the return of the cheese soufflé, the Berlin black pudding salad or the consommé galée with caviar and crème fraîche. The sweltering summer heat is countered by the freshness of a red tuna tartare prepared with light soufflé potatoes, the delicacy of tempura soft crab with spicy sauce or the smooth apple vichyssoise on a bed of smoked sardines. And, for the reddish autumn evenings, there is nothing more appetising than a good conversation in front of a



Gazpacho Hoster | Gazpacho Horcher

Baked goose stuffed with apples, a typical Christmas | Ganso al horno relleno de manzanas, típico de la Navidad



In 1904, Gustav Horcher was fulfilling his gastronomic dream in the heart of Berlin. Four decades later, his son Otto, dragged by the inconceivable cruelty of the Second World War, transferred the soul of the astro-Hungarian flavours and the exquisiteness of customer service to his Horcher Restaurant in Madrid. Overlooking the Retiro, the third family link, Gustav, rewrote the search for excellence and the love for the raw material of this culinary temple among the crooked lines of history, intrigues and the post-war period in Spain.

*Horcher Downstairs, Horcher's funniest lounge |
Horcher Downstairs, el salón más divertido de Horcher*



All the astro-Hungarian flavour in the Horcher halls |

roasted Bresse pigeon with truffle juice, a truffled Chicken de Grano a la “Bonne Femme”, a baked sea bass with tomato compote on a thin potato base or the famous turbot and prawn ravioli in sauces. And once again, the circle comes full circle with another winter looming over the Limoges porcelains in the showcases. It is then that a spectacle that is hard to forget begins: the alpaca press that is required to complete the plating of the Perdiz a la Prensa, in front of the customer, once again makes its presence felt in a year that is coming to an end. It is Christmas, and as tradition dictates, a baked goose stuffed with apples, a very difficult bird to obtain, is served at Horcher's tables.

Haute cuisine on a charcoal cooker

You have to be obstinate to leave the charcoal cookers in the basement of Maxim's spotless every night. Paris, London and Vienna were some of the stops on the pilgrimage of a young Gustav Otto, whose challenge, once he had finished his European training, would be to continue the Horcher legacy in Madrid, the capital of a country that in those years was just beginning to open up to the Transition. Elisabeth also knows what it's like to know the ins and outs of a hotel and a restaurant from the humblest and, of course, necessary positions in a large gear. Part of his training at the Lausanne Hotel Management School, the oldest in the world, has been spent between the Oido Cocina intoned in several languages (one of them under the baton of Sergi Arola), cocktails served in different parts of the world, room service in destination hotels based in France or Mexico, or the marketing department of a wine importing company in London.

Todo el sabor astrohúngaro en los salones de Horcher

So when the pandemic paralysed the catering industry, Elisabeth was the first to knock on her customers' doors to bring them a little piece of Horcher, via delivery, a service that is still going strong. Perhaps in memory of the generations of his family who have been forced to start over several times, he has not hesitated to support a Corporate Social Responsibility programme in Horcher, together with the Norte Joven Association. It is her contribution to what she considers an incredible work with young people with problems and at risk of social exclusion. A bit of salt, pepper and sugar to reach out to people who, unfortunately, feel the flash of hell very close. Sofia Loren, Victor de la Serna, John Wayne or Salvador Dalí were some of Horcher's regular customers. The current restaurant, recognised with two Repsol Suns, continues to welcome diners 80 years later, now without ties, ready to enjoy the luxury of an emotional meal. Among them are grandparents with their grandchildren, sons who invite their parents to eat with their first salary, celebrities or groups of friends who, for a few hours, just want to enjoy good food, with no other aspiration than to feel special in a charming restaurant or in its Downstairs space, the most private, naughty and fun Alfonso XII's private dining room. We are left with the image of a middle-aged couple, at the back of a small room, savouring some delicious soufflé potatoes while looking at each other and smiling. We sense that the evening is going well... but, in keeping with the house's discreet approach, “what happens at Horcher, stays at Horcher”.

<https://restaurantehorcher.com/>

*Porcelain in one of Horcher's private lounges |
Porcelanas en uno de los reservados de Horcher*



EL SERBAL

**Raíces Cántabras al servicio
de la mejor Cocina**

**Cantabrian Roots at the
service of the best cuisine**

Rafael Prieto soñaba con mesas grandes, separadas entre ellas, con carrito de postres y quesos y platos acabados en la misma sala. Una pasión por la gastronomía, una forma de entender la vida más que de vivirla y que para encontrar sus orígenes es necesario remontarse tres décadas atrás.

Rafael Prieto dreamt of large tables, separated from each other, with dessert and cheese trolleys and finished dishes in the same room. A passion for gastronomy, a way of understanding life rather than living it, and to find its origins it is necessary to go back three decades.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Cardinalia
Comunicación



Amplio, cómodo y con espectaculares vistas, así es la sala de El Serbal / Spacious, comfortable and with spectacular views, this is the room at El Serbal



Con esta filosofía abrió sus puertas El Serbal el 12 de mayo de 1999 en el barrio de Puerto-Chico de Santander junto con el chef José Antonio González al que había conocido unos años antes en el restaurante Del Muelle. Y lo hizo presentándose en el panorama gastronómico santanderino con una cocina que tenía sus raíces en la tradición gastronómica de Cantabria, reinterpretando esos sabores tradicionales con unas elaboraciones sutiles y llenas de matices. El trabajo duro y el buen hacer dio sus frutos con la concesión de la estrella Michelin en 2003, refrendada cada año hasta la actualidad. Veintidos años después Rafael y José Antonio deciden separar sus caminos pasando a ser el primero el único propietario de El Serbal y una de las primeras decisiones que toma es cambiar la ubicación del restaurante. En julio de 2021 se traslada a la segunda playa de El Sardinero, ofreciendo al comensal la posibilidad de degustar sus propuestas acompañadas de unas maravillosas vistas del mar Cantábrico y de la famosa playa santanderina. Desde aquí continúa con su pasión hacia la gastronomía y el exquisito trato al cliente, en esta ocasión con la compañía de José Ramón Bustamante, el actual chef.

Los sabores de toda una vida

Además, la nueva situación de El Serbal es el primer paso para emprender un placentero viaje por los sabores de toda una vida. Elaboraciones creativas que sorprenden, pero sin dejar de lado las raíces que permiten vivir una experiencia en la que disfrutar del Cantábrico, potenciando los matices de la materia prima. En definitiva, para saborear preparaciones originales en las que cada producto suma.

La magnífica ubicación en la segunda playa de El Sardinero no pasa desapercibida / The magnificent location on the second beach of El Sardinero does not go unnoticed



El protagonismo de la cocina comparte espacio con la sala que lidera Rafael Prieto, propietario y alma de un proyecto que lleva casi veinte años brillando en el firmamento de la prestigiosa guía francesa. Lo que El Serbal ofrece es una experiencia global en la que cada detalle emana delicadeza y pasión, percibiéndose también en la amplísima bodega que suma centenares de referencias que el mismo Rafael selecciona con esmero, en la selección de panes, en el carro de dulces, en la preparación de platos en la mesa como el flambeado o el steak tar tar y por supuesto, en el esmerado servicio de sala palpable desde el momento de entrar en el restaurante.

En la actualidad El Serbal cuenta con tres menús: gastronómico, degustación y menú Dom Perignon que marida cada uno de sus platos con el excelente champagne, siendo uno de los pocos restaurantes del país seleccionados por Moët & Chandon.

Al servicio del comensal

Apoyándose siempre en un equipo de alta calidad humana y profesional, al timón de El Serbal se encuentran Rafael Prieto y José Ramón Bustamante.

Rafael, hacedor de vinos, un entusiasta de la sala y un empresario sagaz y con gran visión, comenzó esta forma de vida a la edad de dieciséis años con un curso de verano en el que se formó como camarero para conseguir ingresos extras. Nada hacía presagiar que sus trabajos esporádicos como extra marcarían el devenir de sus días. Su primera prueba de fuego, pues no se puede calificar de otra manera, fue en Las Peñucas, en el barrio pesquero, donde las reservas se contaban por autobuses y no por comensales. Servicios de setecientos y ochocientos cubiertos a un ritmo frenético curten a cualquiera y a él le sirvió para dar el salto al grupo de dirigía Víctor Merino, al que recuerda como el gran maestro, una inspiración que todavía le impacta y un espejo en el que mirarse. Las siguientes paradas formativas fueron en La Sardina, El Riojano y El Molino donde, olfateando las copas de vino que dejaban los miembros de la Asociación de Sumilleres de Cantabria, descubrió la que sería nueva pasión, el vino. Una visita malograda a las Bodegas Enate a los diecinueve años dio inicio a una relación con la bodega que duraría años hasta convertirse en colaborador en el departamento de I+D. Nuevas experiencias en un Relais &

*El chef en concinas preparando una de sus elaboraciones |
The chef in the kitchen preparing one of his creations*



Chateau en San Román de Escalante y en el antes mencionado Del Muelle donde conocería, como ya comentamos al comienzo, a la persona con la que pondría en marcha su propio proyecto en el que aplicar todo aquello en los que creían y en lo que ningún otro empresario terminaba de creer: El Serbal, le sirvieron para seguir formándose.

Ambos inician un proyecto en paralelo a El Serbal. El Molino, en el que como dijimos trabajó Rafael, había cerrado y el interés de la familia Merino terminó por convencerle. En 2004, Rafael y José Antonio reabren sus puertas con el nombre de El Nuevo Molino convirtiéndose nuevamente y en poco tiempo en referente gastronómico y refrendado con la concesión de la estrella Michelin en 2008. Y al igual que en El Serbal, la pasión del jefe de sala por los vinos queda patente con una bodega que supera las setecientas referencias; entre ellas, los vinos Alda Selección que el mismo Rafael elabora dando rienda suelta a su pasión por la enología. Viaje en común que finaliza como dijimos anteriormente en 2020.

La otra columna en la que se apoya El Serbal es la de su chef, José Ramón Bustamante. Amante de la cocina y sobre todo del buen comer, en sus recuerdos más puros, sinceros y bonitos están de por medio sus seres queridos y la comida. De madre gallega y padre cántabro, nació y se crió en México donde

estudio la licenciatura de cocina y ciencias de la alimentación en la Universidad CESSA de Ciudad de México. Entre las paredes de este centro docente se empezó a fraguar su sueño, ser cocinero de manera profesional y es que ya de pequeño se sentía realmente feliz ayudando a su madre a bolear unas croquetas de jamón, a preparar un mole o a probar el punto de arroz con leche e intentar no acabárselo.

Su primera experiencia en cocinas le llegó en 2012, unas prácticas en El Serbal, el lugar donde definitivamente comprendió que la cocina sería su trabajo y, además, su gran pasión y una forma de vida. Pero también fue consciente de lo sacrificada y dura que puede ser la vida de un cocinero; pensamiento que rápidamente paso a un segundo plano cuando comprendió que si uno ama lo que hace todas las adversidades serán superadas. Tras esas prácticas continuó con su aprendizaje terminando la licenciatura y pasando por las cocinas de grandes maestros como Quique Dacosta y los hermanos Roca, que marcaron su línea de exigencia, su creatividad y su compromiso con la gastronomía. El destino le llevó de nuevo a El Serbal donde y cuatro años después asume el puesto de jefe de cocina liderando un grupo de jóvenes cocineros que rebosan ganas e ilusión por crecer juntos.

<https://elserbal.com/>

*Frambuesas, chipotle, helado de lychee y nuez de pecón |
Raspberries, chipotle, lychee ice cream and pecan nuts and*



It was with this philosophy that El Serbal opened its doors on 12 May 1999 in the Puerto-Chico district of Santander, together with the chef José Antonio González, whom he had met a few years earlier at the restaurant Del Muelle. And it did so by presenting itself on the Santander gastronomic scene with a cuisine rooted in the gastronomic tradition of Cantabria, reinterpreting these traditional flavours with subtle and nuanced elaborations. The hard work and good work paid off with the awarding of the Michelin Star in 2003, which was subsequently confirmed in 2021. The hard work and good work paid off with the award of the Michelin star in 2003, which has been confirmed every year up to the present day. Twenty-two years later, Rafael and José Antonio decided to separate their paths, the former becoming the sole owner of El Serbal and one of the first decisions he took was to change the location of the restaurant. In July 2021 it moves to the second beach of El Sardinero, offering diners the chance to enjoy its dishes accompanied by wonderful views of the Cantabrian Sea and Santander's famous beach. From here he continues with his

passion for gastronomy and exquisite customer service, this time in the company of José Ramón Bustamante, the current chef.

The flavours of a lifetime

Moreover, the new situation of El Serbal is the first step to embark on a pleasant journey through the flavours of a lifetime. Creative elaborations that surprise, but without leaving aside the roots that allow you to live an experience in which you can enjoy the Cantabrian Sea, enhancing the nuances of the raw material. In short, to savour original preparations in which each product adds up. The kitchen shares the limelight with the dining room led by Rafael Prieto, owner and soul of a project that has been shining in the firmament of the prestigious French guide for almost twenty years. What El Serbal offers is a global experience in which every detail emanates delicacy and passion, which can also be perceived in the extensive wine cellar with hundreds of references that Rafael himself carefully selects, in the selection of breads, in the sweet trolley, in the preparation of dishes at the table

such as the flambé or the steak tar tar and, of course, in the painstaking waiter service that is palpable from the moment you enter the restaurant. El Serbal currently has three menus: gastronomic, tasting and Dom Perignon menu that pairs each of its dishes with the excellent champagne, being one of the few restaurants in the country selected by Moët & Chandon.

At the service of the diner

Always supported by a team of great human and professional quality, at the head of El Serbal are Rafael Prieto and José Ramón Bustamante. Rafael, a wine maker, a wine enthusiast and a shrewd businessman with great vision, started this way of life at the age of sixteen with a summer course where he trained as a waiter to earn extra income. Nothing foretold that his sporadic work as an extra would mark the future of his days. Their first trial by fire, for it cannot be described in any other way, was in Las Peñucas, in the fishing district, where reservations were counted by the busload and not by the diners. Services of seven and eight hundred covers at a frenetic pace are hard for anyone and that

helped him to make the leap to the group led by Víctor Merino, whom he remembers as the great master, an inspiration that still has an impact on him and a mirror in which to look at himself. The next training stops were at La Sardina, El Riojano and El Molino where, sniffing the wine glasses left by the members of the Association of Sommeliers of Cantabria, he discovered what would become his new passion, wine. An unsuccessful visit to Bodegas Enate at the age of nineteen initiated a relationship with the winery that would last for years until he became a collaborator in the R&D department. New experiences in a Relais & Chateau in San Román de Escalante and in the aforementioned Del Muelle where he would meet, as we mentioned at the beginning, the person with whom he would set up his own project in which he would apply everything they believed in and in which no other businessman believed: El Serbal, served him to continue his training. Both started a parallel project to El Serbal. El Molino, where Rafael worked, had closed and the Merino family's interest finally convinced him. In 2004, Rafael and José Antonio reopened its doors under the name of

José Ramón Bustamante and Rafael Prieto in the hall of El Serbal | José Ramón Bustamante y Rafael Prieto en el sala de El Serbal



The chef and one of the helpers in the kitchens of El Serbal | El chef y uno de los ayudantes en las cocinas de El Serbal





At El Serbal enjoy a sublime meal with the most incredible views |
En El Serbal disfruta de una comida sublime con las vistas más increíbles

Coffee, cognac and chocolate |
Café, coñac y chocolate

El Nuevo Molino, and in a short time it became a gastronomic reference and received a Michelin star in 2008. And as in El Serbal, the head waiter's passion for wines is evident in a wine cellar with more than seven hundred references; among them, the Alda Selección wines that Rafael himself makes, giving free rein to his passion for oenology. A joint journey that will end, as we said before, in 2020.

The other pillar on which El Serbal stands is its chef, José Ramón Bustamante. A lover of cooking and, above all, of good food, her purest, most sincere and beautiful memories involve her loved ones and food. With a Galician mother and Cantabrian father, he was born and raised in Mexico where he studied cooking and food science at the CESSA University in Mexico D. F. It was within the walls of this educational centre that his dream began to take shape, to become a professional chef, because even as a child he felt really happy helping his mother to make ham croquettes, to prepare a mole or to taste the point of rice pudding and try not to finish it.



El Serbal has an important selection of the best wines |
El Serbal cuenta con una importante selección de los mejores vinos



Roasted aubergine, black tea and smoked eel |
Berenjena asada, té negro y anguila ahumada



Young chefs also receive training at El Serbal | Los jóvenes cocineros también se forman en El Serbal

His first experience in kitchens came in 2012, an internship at El Serbal, the place where he definitely understood that cooking would be his job and, moreover, his great passion and a way of life. But he was also aware of how sacrificing and hard the life of a chef can be; a thought that quickly faded into the background when he realised that if you love what you do, all adversities will be overcome. After these internships, he continued his apprenticeship, finishing his degree and passing through the kitchens of great masters such as Quique Dacosta and the Roca brothers, who set his line of demand, his creativity and his commitment to gastronomy. Fate brought him back to El Serbal and four years later he took over as head chef, leading a group of young chefs brimming with desire and enthusiasm to grow together.

<https://elserbal.com/>

DOÑANA

LIBRE, SALVAJE Y BRAVÍA FREE, WILD AND BRAVE

by Carlos Romero

Las fotografías de amaneceres y atardeceres son unas de mis modalidades preferidas. Realizadas en la marisma del bajo Guadalquivir, este tipo de fotografías requieren una planificación de días, estudiar la zona, ver las especies que suelen estar en las lagunas, controlar los horarios de la salida y puesta de sol y mirar el tiempo unos días antes. A pesar de tener en cuenta todos estos factores, no siempre tenemos el éxito asegurado. Hay días que te levantas a las 4:00 de la madrugada, haces más de 300 km de ida y vuelta, llevas días planificado esta salida fotográfica y cuando llegas no sale como tenías pensado, te vuelves sin la fotografía que tenías en mente. Como suelo decir en mi blog para estos casos, debemos tener un plan B para cuando se nos den estas circunstancias. Muchas de las especies de este reportaje requieren un estudio previo antes de fotografiarlas, estudiar su hábitat y costumbres y utilizar técnicas y complementos de camuflaje para respetar su entorno. Esta es la regla número uno en la fotografía de naturaleza.





En cada estación del año las especies que habitan estos parajes son diferentes, aunque hay aves que se mantienen durante todo el año. Unas vienen en la época de cría que suele ser la primavera, mientras que las aves invernantes vienen desde diferentes puntos de España y de Europa a pasar el invierno en las marismas. La primavera y el verano es unas de mis estaciones preferidas, pues las luces son más cálidas y hermosas con predominio de los tonos anaranjados. En otoño e invierno las luces son más suaves y transmiten sensaciones más intimistas. Doñana y su comarca es el escenario ideal para disfrutar del avistamiento de una gran variedad

de aves y mamíferos, por lo que se puede afirmar con absoluta rotundidad que estamos ante uno de los ecosistemas más importantes de Europa. Doñana es sin duda uno de nuestros grandes patrimonios y entre todos debemos de cuidar y preservar este maravilloso legado. Llevo muchos años trabajando en Doñana y su marisma y no hay un solo día que no me sorprenda con la magia y belleza que transmite, a pesar de la larga sequía que lleva padeciendo. El deterioro de algunos humedales obliga a muchas especies a buscar otros parajes más ricos en agua y, por tanto, en mejores condiciones de subsistencia.



Sunrise and sunset photography is one of my favourite modalities. These photographs, taken in the marshes of the lower Guadalquivir, require planning for several days, studying the area, seeing the species that are usually found in the lagoons, checking the sunrise and sunset times and checking the weather a few days beforehand. Despite taking all these factors into account, success is not always assured. There are days when you get up at 4:00 in the morning, you travel more than 300 km there and back, you have been planning this photographic outing for days and when you get there it doesn't work out as you had planned, you come back without the photograph you had in mind. As I often say in my blog for these cases, we must have a plan B for when these circumstances arise.

Many of the species in this report require prior study before photographing them, studying their habitat and habits and using camouflage techniques and accessories to respect their environment. This is the number one rule in nature photography.

In each season of the year the species that inhabit these sites are different, although there are

birds that remain all year round. Some come during the breeding season, which is usually in spring, while wintering birds come from different parts of Spain and Europe to spend the winter in the marshes.

Spring and summer is one of my favourite seasons, as the lights are warmer and more beautiful with a predominance of orange tones. In autumn and winter the lights are softer and convey a more intimate feeling.

Doñana and its region is the ideal setting to enjoy the sighting of a great variety of birds and mammals, which is why it can be stated with absolute certainty that this is one of the most important ecosystems in Europe. Doñana is undoubtedly one of our great heritages and together we must look after and preserve this marvellous legacy.

I have been working in Doñana and its marshes for many years and there is not a single day that does not surprise me with the magic and beauty it transmits, despite the long drought it has suffered. The deterioration of some wetlands forces many species to look for other sites that are richer in water and, therefore, in better conditions for subsistence.

En la marisma de Doñana una de mis especies favoritas para fotografiar son los zorros, pero es con la berrea del ciervo cuando Doñana adquiere una magia genuina. Con las primeras lluvias de mediados de septiembre tiene lugar este espectáculo único de la naturaleza. Doñana la hace especial por su ecosistema en el que podemos disfrutar de bosque, dehesa y marisma.

In the Doñana marshes, one of my favourite species to photograph are foxes, but it is with the rutting of the deer that Doñana acquires a genuine magic. With the first rains in mid-September, this unique spectacle of nature takes place. Doñana is special because of its ecosystem in which we can enjoy the forest, pastures and marshes.



El lince es sin duda la joya del parque. Es un animal esquivo, difícil de ver y de fotografiar. Afortunadamente la especie se va recuperando en la península y según los últimos estudios en unos años será una especie fuera de peligro de extinción.

The lynx is undoubtedly the jewel of the park. It is an elusive animal, difficult to see and to photograph. Fortunately, the species is recovering in the peninsula and according to the latest studies, in a few years it will be a species out of danger of extinction.



Doñana y su comarca son también entornos ideales para el buen hábitat de una gran variedad de rapaces. Por ellos son muchas las aves que vienen del continente africano a criar y a finales de verano regresan de nuevo a su punto de origen.

Doñana and its region are also ideal environments for the good habitat of a wide variety of birds of prey. Many birds come from the African continent to breed and at the end of the summer they return to their point of origin.





Una de las aves más significativas en la marisma de Doñana es el flamenco. Durante todo el año podemos disfrutar de su contemplación, pero es en invierno cuando más se concentran. Por tanto, no es difícil encontrar bandos formados por miles de ellos, siendo una de las concentraciones más importantes de flamencos de Europa. El invierno en las marismas del bajo Guadalquivir y sus campos de arroz son un gran refugio para miles de aves llegadas desde diferentes puntos de España y de Europa.

One of the most significant birds in the Doñana marshes is the flamingo. They can be seen all year round, but it is in winter when they are most concentrated. Therefore, it is not difficult to find flocks of thousands of them, being one of the most important concentrations of flamingos in Europe. The winter in the marshes of the lower Guadalquivir and its rice fields are a great refuge for thousands of birds arriving from different parts of Spain and Europe.



Carlos Romero ha tenido la fortuna de crecer en entornos naturales como Portbou (Girona) y en la campiña de La Campana-Sevilla. Y de ahí es de donde le viene su gran pasión por la fotografía de naturaleza. Con su fotografías y videos quiere transmitir la belleza y magia que la misma ofrece. Se considera afortunado de vivir cerca de entornos naturales únicos, como son el Parque Nacional y Natural de Doñana, las marismas del bajo Guadalquivir, el brazo del Este, la Dehesa de Abajo y la campiña andaluza. Y gracias a su trabajo profesional desde hace más de 32 años en importantes empresas del mundo de la imagen, ha tenido la fortuna de conocer, aprender y establecer una bonita amistad con grandes fotógrafos de naturaleza. En 2019 llevó a cabo uno de los proyectos más bonitos que ha realizado, una exposición fotográfica por la comarca de Doñana, donde expuso más de 40 fotografías en color sobre la marisma del Parque Nacional. Y en la actualidad, tiene nuevos proyectos que irán viendo la luz poco a poco. En palabras de Carlos, *"trabajar con la naturaleza proporciona grandes momentos y vivencias, las cua-*

les me gusta compartir en mis diferentes redes sociales para que todo el mundo sea participe de todo lo que nos brinda el medio natural".

En su blog podéis encontrar una gran variedad de artículos relacionados con la fotografía de naturaleza, consejos, vivencias, resúmenes de los talleres, las mejores fotografías y muchas más sorpresas. En la actualidad trabaja y colabora con muchos medios de comunicación, fundaciones y organismos, sin olvidar un bonito proyecto al que dio forma hace años bajo el nombre de "Photo Nature Andalucía"; el mayor encuentro de fotógrafos de naturaleza que este año celebra la cuarta edición y tendrá lugar en Isla Mayor-Sevilla los días 22 y 23 octubre. Toda esta intensa actividad se completa con la organización de talleres fotográficos para los amantes de la fotografía de naturaleza, que imparte en espacios naturales únicos y donde los asistentes son participantes privilegiados. Con estos entornos maravillosos puedo dar imaginación y creatividad a mis fotografías. Cuidemos nuestro planeta, es nuestro gran legado. www.carlosphotonature.com

Carlos Romero has had the good fortune to grow up in natural environments such as Portbou (Girona) and in the countryside of La Campana-Sevilla. And that is where his great passion for nature photography comes from. With his photographs and videos he wants to transmit the beauty and magic that it offers. He considers himself fortunate to live close to unique natural environments, such as the Doñana National and Natural Park, the Marshes of the Lower Guadalquivir, the Eastern Arm, the Dehesa de Abajo and the

Andalusian countryside. And thanks to his professional work for more than 32 years in important companies in the image world, he has had the good fortune to meet, learn and establish a beautiful friendship with great nature photographers.

In 2019 he carried out one of the most beautiful projects he has ever done, a photographic exhibition in the Doñana region, where he exhibited more than 40 colour photographs of the marshes of the National Park. He is currently working on new projects that will see the light of day little by little.

In Carlos' words, *"working with nature provides great moments and experiences, which I like to share on my different social networks so that everyone can participate in everything that the natural environment offers us"*. In his blog you can find a wide variety of articles related to nature photography, tips, experiences, summaries of the workshops, the best photographs and many more surprises.

He currently works and collaborates with many media, foundations and organisations, not forgetting a beautiful project that he gave shape to years ago under the name of "Photo Nature Andalucía"; the largest gathering of nature photographers, which this year celebrates its fourth edition and will take place in Isla Mayor-Sevilla on 22nd and 23rd October. All this intense activity is completed with the organisation of photographic workshops for nature photography lovers, which are held in unique natural spaces and where the participants are privileged participants. With these wonderful surroundings I can bring imagination and creativity to my photographs. Let's take care of our planet, it is our great legacy.

LA IBEROAMERICANA DE TORO

ARTE CONTEMPORÁNEO EN EL MEDIO RURAL CONTEMPORARY ART IN THE RURAL ENVIRONMENT

El patrimonio monumental de la localidad zamorana de Toro vuelve a ser el escenario de La Iberoamericana de Toro, una revolucionara exposición de arte contemporáneo en la que artistas latinoamericanas son las principales protagonistas.

The monumental heritage of the town of Toro in Zamora is once again the setting for La Iberoamericana de Toro, a revolutionary exhibition of contemporary art in which Latin American artists are the main protagonists.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: José Luís de la Parra



Tras el rotundo éxito de la primera edición en la que más de treinta mil personas visitaron la exposición, Toro volverá a ser hasta el próximo 16 de octubre la capital de la mujer y de las artes visuales del siglo XXI. Una muestra que este año celebra la segunda edición y cuyo objetivo es reivindicar el papel de la mujer como artista y establecer un diálogo de igualdad entre mujeres y hombres del mundo del arte. Un proyecto que busca acercar el arte contemporáneo al mundo rural y que se lleva a cabo en palacios, iglesias o alcázares. Treinta y cinco artistas de reconocido prestigio nacional e internacional procedentes de España, Perú, Cuba, Portugal, México y Ecuador muestran más de ciento veinticinco obras que abarcan campos como la pintura, la fotografía, el video arte, la instalación, la acción permanente o la es-

cultura. También el número de sedes ha aumentado hasta un total de siete, siendo estas el Alcázar, las iglesias de San Agustín y de la Concepción, el Hospital de la Cruz, la Casa de Cultura – Palacio de los Marqueses de Castrillo, la Capilla de las Mercedarias y el Teatro Latorre. Si el pasado año el invitado fue México, en esta edición ese honor a recaído en Perú, país que destaca en artes plásticas, visuales, cinematográficas, literarias y también gastronómicas. En cuanto al arte, a Toro llegan las propuestas de tres reconocidas creadoras peruanas: Ana Teresa Barboza, artista textil; Cecilia Paredes, artista multimedia y Jimena Kato, escultura y video. Como novedad en esta segunda edición, varios museos nacionales como el Reina Sofía o el Museo de Arte Contemporáneo de Madrid han cedido obras, que, en algunos

casos es la primera vez que salen de estos espacios expositivos. También estarán presentes el MUSAC (Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León) y la Diputación Foral de Bizkaia que contarán con pabellones propios.

Sedes y artistas de La Iberoamericana de Toro

El ingente y rico patrimonio monumental de Toro en el que palacios, iglesias o conventos copan sus calles y plazas es el perfecto escenario para La Iberoamericana de Toro. Además de ser uno de los núcleos más importantes del arte mudéjar en la comunidad de Castilla y León, cuenta con monumentos tan interesantes como la Colegiata de Santa María la Mayor, palacios como el de los Condes de Requena y el de los Marqueses de Castrillo, conventos como el Real Monasterio de Sancti Spiritus o el de Santa Sofía; el Teatro Latorre o la singular Plaza de Toros; además de interesantes ejemplos de bodegas subterráneas tradicionales, que son testigo de la histórica unión de esta ciudad con el vino. El Alcázar de Toro, fortaleza que dio origen a la ciudad que hoy conocemos fue testigo de importantes episodios históricos como la proclamación de rey de Fernando III o de varias sesiones de cortes medievales; además de bastión portugués durante la guerra entre Juana la Beltraneja e Isabel la Católica. En este espacio se exponen cuatro piezas de videoarte digitalizadas de la artista cubana Ana Mendieta cedidas por el Museo Nacional de Arte Reina Sofía, espacio que comparte con las artistas Glenda León, Lorena Gutiérrez y Mónica Dower.

"Luz del Pasado". Paloma Navares. Capilla de las Mercedarias | "Light from the Past". Paloma Navares. Chapel of the Mercedarian Sisters



Obras de Juana González. Iglesia de San Agustín | Works by Juana González. Church of San Agustín



Obra de Natividad Bermejo en la Casa de Cultura | Work by Natividad Bermejo at the Cultural Centre

El Convento de la Purísima Concepción y San Cayetano está situado en un antiguo palacio del siglo XVI. Al tratarse de un convento de clausura no se puede visitar, excepto la Capilla de las Mercedarias que es además una de las sedes de La Iberoamericana de Toro. En ella exponen sus obras las artistas Jimena Kato –artista del país invitado–, Marina Núñez, Paloma Navares y Gloria Andrade. El Hospital de la Cruz, edificio fundado en el siglo XVI, fue uno de los casi veinte hospitales de caridad y beneficencia con los que contó la ciudad. En él destaca el patio con esbeltas columnas de piedra y la armadura octogonal de la capilla, una de las techumbres morisco-renacentistas más destacadas de Toro. Aquí exponen sus obras la artista Mirian Ocáriz. Considerada una de las diseñadoras más vanguardistas del panorama actual trae a Toro sus referentes, sus dibujos y bocetos, sus muñecos, su paleta cromática y sus tejidos. Estas obras llegan desde la Sala Rekalde de Bilbao y han sido cedidas por la Diputación Foral de Bizkaia. La exposición se completa con las obras de las artistas Isabel Flores y Almudena Fernández.

"Revelación del patrón" de Isabel Flores.
Hospital de la Cruz |
"Revelation of the Patron" by Isabel Flores.
Hospital de la Cruz



En la iglesia de San Agustín construida en el siglo XVII y que formaba parte del desaparecido monasterio de Nuestra Señora de Gracia se exponen obras de las artistas Cristina Toledo, Juana González, Paloma de la Cruz, Luzia Alves y Patricia Gadea que expone obras cedidas por Estudio Juluis de Palencia, así como obras cedidas por el Museo de Arte Contemporáneo de Madrid de la artista toresana Delhy Tejero, de Cristina Rodero y de Leo Serrano. La iglesia de la Concepción, único resto que se conserva del convento de Santa Ana fue construida en el siglo XVI y en ella destaca el magnífico Retablo Mayor de estilo churrigueresco, es otra de las sedes de La Iberoamericana de Toro. Aquí

se pueden admirar las obras de las artistas Teresa Gancedo, Azucena Carbajosa, Carla Hayes, Sonia Navarro, Yolanda Tabanera, Ana Teresa Barboza y Cecilia Paredes, estas últimas artistas del país invitado. La Casa de Cultura esta situada en el Palacio de los Marqueses de Castrillo. Este palacio fue construido en el siglo XVI y en él destaca su patio con logia y las armaduras de madera que decoran los techos de algunas estancias, especialmente el de la torre septentrional que presenta ricas pinturas. Aquí encontraremos las obras de las artistas Ana Frechilla, Natividad Bermejo, Bleda y Rosa, Lúa Coderch, Ruth Gómez, María Lara, Gilda Mantilla, Lola Marazuela y Paco Mesa y Laura Salguero.

"Vulcan" de Yolanda Tabanera, Iglesia de la Concepción |
"Vulcan" by Yolanda Tabanera, Church of La Concepción



After the resounding success of the first edition, in which more than thirty thousand people visited the exhibition, Toro will once again be the capital of women and the visual arts of the 21st century until 16 October. This is the second edition of the exhibition, which aims to vindicate the role of women as artists and to establish a dialogue of equality between women and men in the art world. A project that aims to bring contemporary art closer to the rural world and which takes place in palaces, churches and castles. Thirty-five artists of recognised national and international prestige from Spain, Peru, Cuba, Portugal, Mexico and Ecuador show more than one hundred and twenty-five works covering fields such as painting, photography, video art, installation, permanent action and sculpture. The number of venues has also increased to a total of seven, these being the Alcázar, the churches of San Agustín and La Concepción,

the Hospital de la Cruz, the Casa de Cultural – Palacio de los Marqueses de Castrillo, the Capilla de las Mercedarias and the Teatro Latorre. While last year’s guest was Mexico, this year the honour has gone to Peru, a country that stands out in the plastic, visual, cinematographic, literary and gastronomic arts. In terms of art, three renowned Peruvian artists are coming to Toro: Ana Teresa Barboza, textile artist; Cecilia Paredes, multimedia artist and Jimena Kato, sculpture and video. As a novelty in this second edition, several national museums such as the Reina Sofía and the Museo de Arte Contemporáneo de Madrid have lent works which, in some cases, are leaving these exhibition spaces for the first time. The MUSAC (Museum of Contemporary Art of Castilla y León) and the Provincial Council of Bizkaia will also be present with their own pavilions.



“Searching for Roots. Fire in Jebwabne” and “Warriors in Time” by Monica Dower. Alcázar of Toro /
“Buscando Raíces. Incendio en Jebwabne” y “Guerreras en el Tiempo” de Mónica Dower. Alcázar de Toro



Work on display in the Mercedaria Chapel | Obra expuesta en la Capilla de las Mercedarias

Venues and artists of La Iberoamericana de Toro

The enormous and rich monumental heritage of Toro, where palaces, churches and convents fill its streets and squares, is the perfect setting for La Iberoamericana de Toro. As well as being one of the most important centres of Mudejar art in the region of Castilla y León, it has interesting monuments such as the Collegiate Church of Santa María la Mayor, palaces such as those of the Counts of Requena and the Marquises of Castrillo, convents such as the Royal Monastery of Sancti Spiritus or that of Santa Sofía; the Latorre Theatre or the unique Bullring; as well as interesting examples of traditional underground cellars, which bear witness to the historic union of this city with wine. The Alcázar of Toro, the fortress that gave rise to the city we know today, was witness to important historical episodes such as the proclamation of Fernando III as king or several sessions of medieval courts; it was also a Portuguese bastion during the war between Juana la Beltraneja and Isabel the Catholic. Four digitised video art pieces by Cuban artist Ana Mendieta on loan from the Museo Nacional de Arte Reina Sofía are on display in this space, which she shares with artists Glenda León, Lorena Gutiérrez and Mónica Dower. The Convent of the Immaculate Conception and San Cayetano is located in a former palace from the 16th century. As it is a cloistered convent, it cannot be visited, except for the Chapel of the Mercedarias, which is also one of the venues of La Iberoamericana de Toro. The artists Jimena Kato –an artist from the guest country–, Marina Núñez, Paloma Navares and Gloria Andrade are exhibiting their works.



Works in the Church of San Agustín |
Obras en la Iglesia de San Agustín



Works by Miriam Ocariz on display at the Hospital de la Cruz |
Obras de Miriam Ocariz expuestas en el Hospital de la Cruz



Works in the Church of San Agustín |
Obras en la Iglesia de San Agustín



"Dress". Woven and embroidered raffia. Carla Hayes, Church of the Conception | "Vestido". Rafia tejida y bordada. Carla Hayes, Iglesia de la Concepción

The Hospital de la Cruz, a building founded in the 16th century, was one of almost twenty charitable and benevolent hospitals in the city. The courtyard with slender stone columns and the octagonal frame of the chapel, one of the most outstanding Moorish-Renaissance roofs in Toro, stand out. The artist Miriam Ocariz exhibits her work here. Considered one of the most avant-garde designers on the current scene, she brings to Toro her references, her drawings and sketches, her dolls, her chromatic palette and her fabrics. These works come from the Sala Rekalde in Bilbao and have been loaned by the Provincial Council of Bizkaia. The exhibition is

completed with works by the artists Isabel Flores and Almudena Fernández. In the church of San Agustín, built in the 17th century and which formed part of the now disappeared monastery of Nuestra Señora de Gracia, works by the artists Cristina Toledo, Juana González, Paloma de la Cruz, Luzia Alves and Patricia Gadea, who is exhibiting works on loan from Estudio Juluis of Palencia, as well as works on loan from the Museo de Arte Contemporáneo de Madrid by the artist Delhy Tejero, Cristina Rodero and Leo Serrano. The church of La Concepción, the only remaining part of the convent of Santa Ana, was built in the 16th century and features a magnificent Churrigueresque altarpiece, it is another of the venues of La Iberoamericana

de Toro. Here you can admire the works of the artists Teresa Gancedo, Azucena Carbajosa, Carla Hayes, Sonia Navarro, Yolanda Tabanera, Ana Teresa Barboza and Cecilia Paredes, the latter artists from the guest country. The Casa de Cultura is located in the Palacio de los Marqueses de Castrillo. This palace was built in the 16th century and is notable for its courtyard with a loggia and the wooden frames that decorate the ceilings of some of the rooms, especially the ceiling of the northern tower, which is richly painted. Here we will find the works of the artists Ana Frechilla, Natividad Bermejo, Bleda y Rosa, Lúa Coderch, Ruth Gómez, María Lara, Gilda Mantilla, Lola Marazuela and Paco Mesa and Laura Salguero.

NUEVO BMW SERIE 7

LUJO Y CONFORT EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN
LUXURY AND COMFORT AT ITS BEST

Recientemente presentada en sociedad, la nueva generación del buque insignia de la marca bávara da un paso de gigante en lo que a diseño se refiere, así como en equipamiento tecnológico, niveles de confort, seguridad y prestaciones, elevando además la apuesta por la electrificación con la variante totalmente eléctrica, el nuevo BMW i7.

Recently unveiled to the public, the new generation of the flagship of the flagship the bavarian brand takes a giant leap forward in terms of design, technological equipment, comfort, safety and performance, and also ups the ante in terms of electrification with the all-electric variant, the new BMW i7.

Texto | Text: Redacción
Fotografía | Photography: Daniel Kraus



La puesta en escena del nuevo BMW Serie 7, el modelo más lujoso y exclusivo de la marca llega cargado de infinitas novedades, abriendo la puerta a experiencias de niveles de conducción y de confort insuperables en largos viajes. Con una imagen poderosa y elegante, llama la atención el frontal con la particular distribución de faros divididos en dos partes. Por un lado, los grupos ópticos principales van colocados en unidades oscurecidas en la parte inferior del faldón, mientras que, en la parte superior, bajo el capó, dos estilizadas ópticas LED alojan las luces de conducción diurna, las de posición y los intermitentes. En el lado opuesto nos encontramos con una zaga protagonizada por pilotos con tecnología LED que se extienden hacia los flancos del coche, integrándose perfectamente en la imagen robusta y elegante del conjunto.

Lujo, confort y tecnología

En cada lateral dos largas puertas facilitan el acceso al interior para comenzar una experiencia viajera exclusiva. Destaca el nivel de digitalización, tanto para el cuadro de instrumentos como para la pantalla de entretenimiento central. Resultan sorprendentes las pantallas táctiles de 5,5 pulgadas integradas en los paneles de las puetas traseras, permitiendo así una total conexión con los sistemas del coche, así como la nueva BMW Digital Key Plus que permite desde un iPhone manejar todas las funciones del coche. Pero las sorpresas no terminan aquí. Los pasajeros traseros pueden disfrutar de la BMW Theatre Screen, desplegable del techo, una pantalla táctil de 31,3 pulgadas y 8K para hacer del BMW Serie 7 una sala de cine sobre ruedas.



El soberbio equipamiento de serie incluye techo solar panorámico de cristal fijo, climatización automática de cuatro zonas y unos asientos confort de nuevo desarrollo con múltiples posibilidades de ajuste eléctrico y calefacción, pudiendo configurar los asientos traseros con ventilación y función de masaje. Al igual que ocurre con el diseño exterior, el nivel de personalización del habitáculo es muy amplio con una variada lista de tapicerías, materiales, y colores. Las opciones de sistemas de asistencia a la conducción son muy amplias. Unas tecnologías que sientan las bases para la futura implementación de conducción autónoma de nivel 3. Entre otros sistemas dispone de control de crucero adaptativo con función Stop&Go, asistente de guiado de carril, asistente automático de límite de velocidad, control de rutas, asistente de marcha atrás, asistente de aparcamiento y la función de control remoto, que se espera que esté disponible a partir del próximo año. La nueva Serie 7 de BMW eleva su apuesta por la electrificación. Todas las motorizaciones disponibles en la gama estarán electrificadas a un mayor o menor nivel. El rango de potencias abarca desde los 272 CV hasta los 571 CV. Es posible escoger entre motores de gasolina con hibridación ligera (MHEV) de 48 voltios y unas variantes híbridas enchufables (PHEV). Todos los motores están asociados a una caja de cambios automática Steptronic de ocho velocidades y, en función de la versión, existe una configuración de propulsión trasera o de tracción total xDrive. La alternativa más ecológica vendrá con el nuevo BMW i7. La alternativa 100% eléctrica con motor térmico ya es una realidad con sistema de propulsión de dos motores eléctricos, uno por eje, para disfrutar de una configuración de tracción total. La potencia total alcanza los 400 kW (544 CV) y 745 Nm de par máximo.

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





The unveiling of the new BMW 7 Series, the brand's most luxurious and exclusive model, comes packed with a host of new features, opening the door to unsurpassed levels of driving experience and comfort on long journeys.

With a powerful and elegant look, the front end is striking with its distinctive two-part headlamp layout. On the one hand, the main light clusters are positioned in darkened units in the lower part of the apron, while at the top, under the bonnet, two slim LED lights house the daytime running lights, position lights and direction indicators.

On the opposite side, the rear end features LED technology lights that extend towards the car's flanks, blending seamlessly into the car's robust and elegant appearance.

Luxury, comfort and technology

On each side, two long doors provide access to the interior for the start of an exclusive travelling experience. The level of digitalisation, both for the instrument cluster and the central entertainment screen, is outstanding. The 5.5-inch touchscreens integrated into the rear door panels are impressive, allowing full connectivity with the car's systems, as is the new BMW Digital Key Plus, which allows all of the car's functions to be operated from an iPhone.

But the surprises do not end there. Rear passengers can enjoy the BMW Theatre Screen, a 31.3-inch, 8K touchscreen that folds down from the roof and turns the BMW 7 Series into a cinema on wheels.

The superb standard equipment includes a panoramic fixed-glass sunroof, four-zone automatic climate control and newly developed comfort seats with multiple electrical adjustment and heating options, with the rear seats available with ventilation and massage function.

As with the exterior design, the level of cabin personalisation is extensive with a varied list of upholstery, materials and colours. The options for driving assistance systems are extensive. These technologies lay the foundations for the future implementation of Level 3 autonomous driving. Other systems include adaptive cruise control with Stop&Go function, lane guidance assistant, automatic speed limit assistant, route control, reversing assistant, parking assistant and the remote control function, which is expected to be available from next year.

The new BMW 7 Series raises the bar for electrification. All engines available in the range will be electrified to a greater or lesser extent. Power ratings range from 272 hp to 571 hp. It is possible to choose between 48-volt light hybrid petrol engines (MHEV) and plug-in hybrid variants (PHEV).

All engines are paired with an eight-speed Steptronic automatic transmission and, depending on the version, are available in rear-wheel drive or xDrive all-wheel drive configuration.

The greener alternative will come with the new BMW i7. The 100% electric alternative with an internal combustion engine is already a reality with a drive system featuring two electric motors, one per axle, for an all-wheel-drive configuration. Total output reaches 400 kW (544 hp) and 745 Nm of peak torque.

<https://www.bmw.co.uk/>



IBERIA BUSINESS

CUANDO EL CLIENTE ES LA
MÁXIMA PRIORIDAD
WHEN THE CUSTOMER IS
THE TOP PRIORITY

Han pasado más de setenta años desde que Iberia realizó el primer vuelo transoceánico, un viaje de treinta y seis horas que unió las ciudades de Madrid y Buenos Aires. Sin perder su esencia y vocación de servicio, la compañía ha sabido adaptarse y evolucionar hasta llegar al presente en el que ha alcanzado la excelencia con la Clase Iberia Business.

More than seventy years have passed since Iberia made the first transoceanic flight, a thirty-six hour trip linking the cities of Madrid and Buenos Aires. Without losing its essence and vocation for service, the company has been able to adapt and evolve until reaching the present day, when it has achieved excellence with the Iberia Business Class.

Texto | Text: Redacción





Tanto si el vuelo es de larga distancia como si es de corta o media distancia la exclusividad esta garantizada con Iberia Business. Comida gourmet con la firma de DO&CO, nuevos uniformes diseñados por Teresa Helbig, vajillas y mantelerías completamente renovadas, butacas más amplias y cómodas y una exquisita atención al pasajero son los ingredientes que hacen que la histórica compañía aérea española de inicio a la era de la personalización del vuelo.

Todo comienza en tierra

La experiencia Business de Iberia comienza antes de embarcar, concretamente en las Premium Lounges del Hub Madrid-Barajas donde encontraremos una amplia oferta que incluye Islas buffet, coffee y tea corners, servicio de barista y barman y una cuidada vinoteca con una selección de más de doscientas diez referencias de vinos de las más prestigiosas denominaciones de origen de España; además de cavas, licores y una extensa carta de cervezas. Aquí destacaríamos la Premium Lounge Velázquez que con sus más de 2.500 metros cuadrados con vistas a las pistas de despegue y aterrizaje, permitiendo disfrutar de un Business Center

donde mantener reuniones de trabajo mientras se espera a embarcar, un servicio de restaurante a la carta para cenas y una zona de relax con *chaises lounges* en cabinas individuales. La Clases Business Iberia cuenta además con el servicio Parking VIP Iberia con el que recogen, aparkan y entregan tu vehículo particular en los aeropuertos de Madrid-Barajas y Barcelona-El Prat y el Fast Track VIP, situado en la terminal 4 de Madrid-Barajas, que garantiza un acceso rápido con el que los tiempos de embarque se verán reducidos considerablemente.

Las comodidades de la Clase Business

En todo vuelo, sea de larga, media o corta distancia, lo más importante es la butaca. De la comodidad de la misma depende que el viaje sea un placer. Y con Iberia Business esto está garantizado. Su butaca Premium, que encontraremos en los viajes de largo alcance, esta situada en una cabina privada con acceso directo al pasillo, se reclina hasta convertirse en una cama de casi dos metros de largo, ofreciendo además diferentes espacios para almacenar objetos personales, edredón, almohada y neceser de aseo y como novedad, un cojín que se convierte en colchón.



Experiencia que se completa con una pantalla táctil individual de entre 15.4" y 18.5" dependiendo de la flota, mando individual con pantalla táctil de 4.2", reposacabezas ajustable, ajuste regulable de los cojines lumbar y dorsales con función de masaje, auriculares con cancelación de ruido y luz de lectura individual. Pero el equipamiento que ofrece la Clase Business no acaba aquí. Además, dispondremos de conexión a internet, conector universal de energía (UE, USA, UK), conector USB para cargar, escuchar y visualizar tus propios contenidos, una iluminación o Moodlight adaptada a cada momento del vuelo, espacios de almacenaje personales, mesa cóctel y gran mesa giratoria que permite levantarse en cualquier momento, teléfono a bordo en el mando individual y botellero.

¿Quieres saber cual será tu menú?

La gastronomía también tiene un importante protagonismo en Iberia Business. DO&CO nos propone una selección de platos basados en los sabores característicos de España y elaborados diariamente con productos frescos de temporada y las mejores materias primas. Además, antes de iniciar el viaje podrás consultar

el menú en tiempo real o elegir lo que quieres tomar durante el viaje. La oferta gastronómica incluye aperitivo, entrante frío, plato caliente y postre.

La vajilla y la mantelería y detalles tan originales como el salero+pimentero "Las Meninas", pieza icónica de la vajilla de Iberia, demuestran la cuidada presentación de las elaboraciones culinarias. Además, antes de aterrizar, en función del horario y del destino del vuelo, se ofrece un segundo servicio de desayuno o merienda que ofrece opciones frías y calientes y en los vuelos más largos los clientes disponen de un servicio entre horas que incluye ensaladas, frutas y aperitivos dulces y salados.

Para acompañar las propuestas gastronómicas que nos hace Iberia Business, en su bodega encontraremos una excelente selección de vinos tintos, blancos y cavas de las denominaciones de origen más prestigiosas y "La sugerencia del mes" de la mano de Araex. Y si eres Iberia Plus podrás comprar online los vinos que ofrece el Club del Vino y pagar con Avios con lo que obtendrás 3 Avios por cada euro gastado.

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



Whether the flight is long-haul, short-haul or medium-haul, exclusivity is guaranteed with Iberia Business. Gourmet food with the DO&CO signature, new uniforms designed by Teresa Helbig, completely renewed tableware and table linen, larger and more comfortable seats and an exquisite attention to the passenger are the ingredients that make the historic Spanish airline company start the era of personalisation of the flight.

It all starts on land

The Iberia Business experience begins before boarding, specifically in the Premium Lounges of the Madrid-Barajas Hub, where you will find a wide range of services including buffet islands, coffee and tea corners, barista and barman service and a carefully selected wine list with a selection of over two hundred and ten references of wines from the most prestigious designations of origin in Spain, as well as cavas, liqueurs and an extensive beer list. Here we would highlight the Premium Lounge Velázquez with its more than 2,500 square metres overlooking the runways, allowing you to enjoy a Business Centre where you can hold business meetings while waiting to board, an à la carte restaurant service for dinners and a relaxation area with chaise lounges in individual cabins. Iberia Business Class also offers the Iberia VIP Parking service, where your private vehicle is collected, parked and delivered at Madrid-Barajas and Barcelona-El Prat airports, and the VIP Fast Track, located in Terminal 4 at Madrid-Barajas, which guarantees fast access and considerably reduces boarding times.

The comforts of Business Class

On any flight, whether long-haul, medium-haul or short-haul, the most important thing is the seat. The comfort of your seat is the key to a pleasant journey. And with Iberia Business this is guaranteed. Its Premium seat, found on long-range journeys, is located in a private cabin with direct access to the aisle, reclines to become a bed almost two metres long, also offering different spaces for storing personal items, duvet, pillow and toiletry bag and, as a novelty, a cushion that converts into a mattress. The experience

is completed by an individual touch screen between 15.4" and 18.5" depending on the fleet, individual control with 4.2" touch screen, adjustable headrest, adjustable lumbar and back cushion adjustment with massage function, noise-cancelling headphones and individual reading light.

But that's not all Business Class has to offer. There's also an internet connection, universal power socket (EU, USA, UK), USB socket for charging, listening and watching your own content, Moodlight lighting adapted to the time of the flight, personal storage space, cocktail table and large swivel table that allows you to stand up at any time, on-board telephone in the individual control unit and a bottle rack.

Do you want to know what your menu will be?

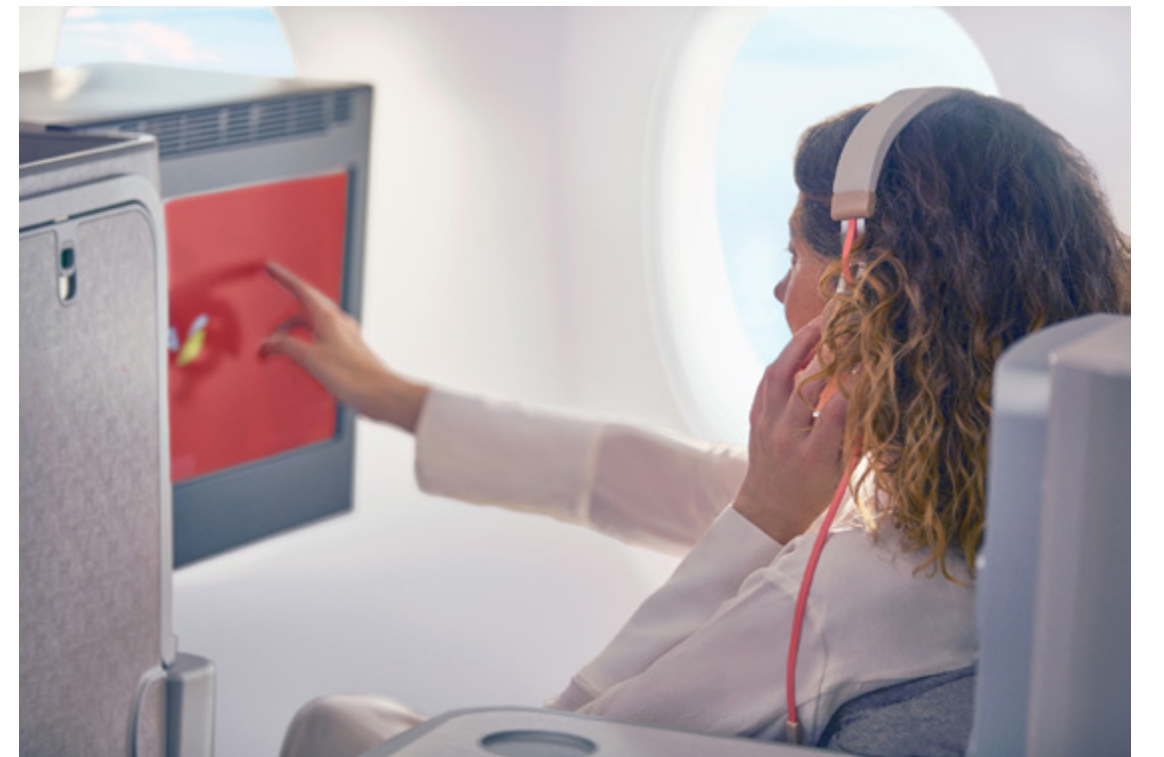
Gastronomy also plays an important role in Iberia Business. DO&CO offers a selection of dishes based on the characteristic flavours of Spain and prepared daily with fresh seasonal products and the best raw materials. You can also consult the menu in real time or choose what you want to eat during your journey. The gastronomic offer includes an appetizer, cold starter, hot dish and dessert.

The tableware and table linen and details as original as the "Las Meninas" salt+pepper shaker, an iconic piece of Iberia tableware, demonstrate the careful presentation of the culinary preparations.

In addition, before landing, depending on the flight time and destination, a second breakfast or snack service is offered, offering hot and cold options, and on longer flights customers have a service between hours that includes salads, fruit and sweet and savoury snacks.

To accompany the gastronomic proposals made by Iberia Business, in its wine cellar we will find an excellent selection of red wines, whites and cavas from the most prestigious designations of origin and "The suggestion of the month" by Araex. And if you are Iberia Plus you can buy online the wines offered by the Wine Club and pay with Avios, so you will get 3 Avios for every euro spent.

<https://www.iberia.com/gb/?language=en>





SAN EDUARDO JEWELS

LA JOYA DEL BARRIO DE SALAMANCA THE JEWEL OF THE SALAMANCA QUARTER

En el número 7 de la calle Ayala, en el madrileño barrio de Salamanca, se encuentra el escaparate de joyas más exclusivo de España. Buque insignia del conocido barrio y de la capital, hablar de alta joyería es hacerlo de San Eduardo Joyeros.

At number 7 Ayala Street, in Madrid's Salamanca district, you will find the most exclusive jewellery showcase in Spain. Flagship of the well-known neighbourhood and of the capital, to speak of fine jewellery is to speak of San Eduardo Jewels.

Texto | Text: Redacción





Hay que destacar también que Kalina de Bulgaria eligió a San Eduardo Joyeros para su lista de boda o que Arancha de Sol lució una de sus joyas en la gala inaugural de Porcelanosa en Nueva York y Buckingham Palace.

En 2016 se produjo el relevo en la dirección de la joyería pasando a manos de su hijo, Miguel Más López de Sá. Apasionado de los viajes y de conocer otras culturas y a otras personas amantes de las joyas, la constante en su vida es la búsqueda de tendencias en joyería, seguir abriendo mercado en otras partes del mundo y hacer de San Eduardo un estilo de vida. Cinéfilo empedernido, amante de la buena gastronomía, de la ópera, la pintura y el arte moderno en particular, le encanta conocer gente y establecer una relación personal o de amistad entre San Eduardo y los enamorados de las joyas que recurren a su marca.



Fundada en 1982 por Iñi López de Sa, Marquesa de San Eduardo, con la idea de dar a conocer los diseños de creación propia dentro de su círculo de amigos más cercanos, implantó algo desconocido en la España de aquella época, alta joyería de vanguardia y muy llamativa. Su propuesta traspaso el círculo de sus amistades llamando la atención de los amantes de la alta joyería al introducir en España, además de sus diseños originales, las piezas de la firma griega Zolotas; joyería de fama internacional al contar con clientes tan ilustres como Elizabeth Taylor, Grace Kelly, la familia Kennedy o Aristóteles Onassis.

Sus novedosos diseños coronaron a San Eduardo Joyeros como la joyería más sofisticada de Madrid, sirviendo de imán para que personalidades como Paulina Rubio, María Zurita, Husa Salman -hija de Rey de Arabia-, Mar Saura, la Familia Al Thani o actores como Terrence Howard se acercasen a admirar sus vitrinas.

Puerta de entrada a un universo mágico

Siempre fiel al estilo más clásico y elegante que desde el principio marcaron sus diseños, San Eduardo Joyeros no renuncia a la innovación y a las nuevas tendencias, lo que se traduce en la alta calidad y la exclusividad de sus piezas. Con diseños que se adaptan a todos los perfiles, regalan a sus clientes la fabulosa sensación en acceder a un universo mágico, de estar viviendo experiencias en las que el oro, los diamantes, los rubíes y otras piedras preciosas moldean formas únicas. Caracterizadas por su majestuosidad y nivel de detalle, sus joyas aluden a formas femeninas, siendo la combinación de materiales tradicionales y alternativos parte del estilo de la marca.

San Eduardo ha sabido adaptarse a los tiempos conociendo y adelantándose a las necesidades de su clientela y a las nuevas tendencias en las compras. Y ha entrado en el siglo XXI con la creación de su tienda online, saneduardo.es; un portal que permite hacer un viaje por la historia y los valores de la marca y acceder a sus piezas más exclusivas de manera rápida e intuitiva. De esta forma ha conseguido llegar a nuevos perfiles, más jóvenes y urbanitas, y todo ello sin perder la tradición, la elegancia y la distinción que define a la marca. Tienda online que pone las diferentes colecciones de San Eduardo al alcance de todos: "Temporada", "Ellos", "Compromiso", "Primera Comunión", "Divinas Novias", la exclusiva marca "Oh My Good" y "Bandera de España", joyas con representación de nuestra bandera. Colecciones que cuentan con piezas permanentes y otras que se actualizan según la temporada y están diseñadas con materiales exclusivos y de alta gama, entre las que destacan el oro amarillo, blanco y rosa de 18 quilates, diamantes, piedras preciosas y semipreciosas, perlas, corales y turquesas, materiales que son la base principal de sus diseños y cuyas piezas abarcan desde diseños tradicionales hasta inspiraciones *boho-chic*.

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



Founded in 1982 by Iñi López de Sa, Marchioness of St Edward, with the idea of making her own designs known within her circle of close friends, she introduced something unknown in Spain at that time, avant-garde and very striking fine jewellery. His proposal went beyond the circle of his friends, attracting the attention of lovers of fine jewellery by introducing in Spain, in addition to his original designs, the pieces of the Greek firm Zolotas; jewellery of international fame with such illustrious clients as Elizabeth Taylor, Grace Kelly, the Kennedy family and Aristotle Onassis. Its innovative designs crowned San Eduardo Joyeros as the most sophisticated jewellery shop in Madrid, serving as a magnet for celebrities such as Paulina Rubio, María Zurita, Hussa Salman –daughter of the King of Arabia–, Mar Saura, the Al Thani family or actors such as Terrence Howard to come and admire its showcases. It is also worth mentioning that Kalina of Bulgaria chose San Eduardo Joyeros for her wedding list and that Arancha de Sol wore one of their jewels at Porcelanosa's inaugural gala in New York and Buckingham Palace. In 2016, his son, Miguel Más López de Sá, took over the management of the jewellery shop. Passionate about travelling and getting to know other cultures and other people who love jewellery, the constant in his life is the search for trends in jewellery, continuing to open up markets in other parts of the world and making San Eduardo a way of life. An inveterate film buff, lover of good food, opera, painting and modern art in particular, he loves meeting people and establishing a personal relationship or friendship between St. Edward and the jewellery lovers who use his brand.



Gateway to a magical universo

Always faithful to the most classic and elegant style that marked its designs from the beginning, San Eduardo Joyeros does not renounce to innovation and new trends, which translates into the high quality and exclusivity of its pieces. With designs that adapt to all profiles, they give their customers the fabulous sensation of entering a magical universe, of living experiences in which gold, diamonds, rubies and other precious stones mould unique shapes. Characterised by their majesty and level of detail, their jewellery alludes to feminine forms, with the combination of traditional and alternative materials being part of the brand's style. San Eduardo has been able to adapt to the times by knowing and anticipating the needs of its customers and the new shopping trends. And it has entered the 21st century with the creation of its online shop, [saneduardo.es](https://www.saneduardo.es/); a portal that allows you to take a journey through the history and values of the brand and access its most exclusive pieces quickly and intuitively. In this way, it has managed to reach new, younger and more urban profiles, all without losing the tradition, elegance and distinction that define the brand. Online shop that makes the different collections of San Eduardo available to everyone: "Temporada", "Ellos", "Compromiso", "Primera Comunión", "Divinas Novias", the exclusive brand "Oh My Good" and "Bandera de España", jewellery with a representation of our flag. Collections that have permanent pieces and others that are updated according to the season and are designed with exclusive, high-end materials, including 18-carat yellow, white and rose gold, diamonds, precious and semi-precious stones, pearls, coral and turquoise, materials that are the main basis of their designs and whose pieces range from traditional designs to boho-chic inspirations.

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





EMIRATES LLEVA A LOS CIELOS LA VISIÓN DEL MAÑANA DE DUBÁI

La compañía aérea ha presentado una nueva librea personalizada para el A380 dedicada al nuevo icono arquitectónico de Dubái y centro de conceptos e ideas pioneras, el Museo del Futuro. Iniciativa que subraya su compromiso por respaldar el objetivo de Dubái de convertirse en la ciudad líder del futuro, un centro de innovación y un banco de pruebas para las tecnologías emergentes. El edificio, con forma de anillo y encapsulado con caligrafía árabe, rodea ambos lados del avión y presenta el mensaje “Journey to the future” a lo largo del fuselaje. La fachada esta decorada con citas de Su Alteza el Jeque Mohammed bin Rashid al Maktoum. El Museo del Futuro, que cuenta con siete plantas y esta construido sin pilares y con forma de toro es conocido como el “edificio más bello del mundo”, pretende inspirar al mundo para que imagine las posibilidades del mañana, con instalaciones fascinantes y experiencias futuristas. También servirá como incubadora para que científicos, pensadores e investigadores den vida a sus ideas y visiones del futuro, especialmente en áreas de sostenibilidad, el espacio exterior o la salud.

<https://www.emirates.com/es/spanish/>
<https://sergat.com/>

EMIRATES TAKES DUBAI'S VISION OF TOMORROW TO THE SKIES

The airline has unveiled a new customised A380 livery dedicated to Dubai's new architectural icon and centre of pioneering concepts and ideas, the Museum of the Future. The initiative underlines its commitment to support Dubai's goal of becoming the leading city of the future, a hub of innovation and a test bed for emerging technologies. The ring-shaped building, encapsulated in Arabic calligraphy, surrounds both sides of the aircraft and features the message “Journey to the future” along the fuselage. The façade is decorated with quotes from His Highness Sheikh Mohammed bin Rashid al Maktoum.

The seven-storey, pillarless, torus-shaped Museum of the Future, known as the “most beautiful building in the world”, aims to inspire the world to imagine the possibilities of tomorrow, with fascinating installations and futuristic experiences. It will also serve as an incubator for scientists, thinkers and researchers to bring their ideas and visions of the future to life, especially in the areas of sustainability, outer space or health.

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



JAPÓN ABRE SUS FRONTERAS A LOS TURISTAS ESPAÑOLES

En una primera fase de apertura al turismo, desde el pasado mes de junio Japón ha vuelto a recibir turistas internacionales que podrán acceder al destino mediante tours combinados y en compañía de guías profesionales. Un importante paso para reactivar el turismo receptivo de uno de los destinos más anhelados por los viajeros. En el caso de los españoles, podrán acceder al país mediante una prueba PCR negativa realizada 72 horas antes del inicio del viaje y cumpliendo las normas básicas de prevención obligatorias como el uso de mascarilla, la higienización de manos y evitar lugares y espacio concurridos. Ade-

más, podrán ingresar en el país, estén o no vacunados, sin tener que realizar cuarentena.

<https://www.japan.travel/es/es/>

<https://comunicacioniberoamericana.com/>

JAPAN OPENS ITS BORDERS TO SPANISH TOURISTS

In a first phase of opening up to tourism, since last June Japan has once again been welcoming international tourists who will be able to access the destination through combined tours and in the company of professional guides. An important step towards reactivating inbound tourism in one of the most sought-after destinations for travellers. In the case of Spaniards, they will be able to enter the country by means of a negative PCR test carried out 72 hours before the start of the trip and by complying with the basic mandatory prevention rules such as the use of masks, hand hygiene and avoiding crowded places and spaces. In addition, they will be able to enter the country, whether vaccinated or not, without quarantine.

<https://www.japan.travel/en/>

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

RAFAEL VIVANCO LANZA EL PRIMER ESPUMOSO ROSADO DE RIOJA

El enólogo riojano vuelve a ser pionero al elaborar el primer espumoso rosado reserva de la D.O.Ca. Rioja. Vivanco Cuvée Inédita Rosado Reserva Extra Brut DOCa Rioja 2018 es un vino de enorme singularidad que utiliza por primera vez variedades tintas autóctonas riojanas procedentes de viñedos propios de Alesón y Briones. Con una producción limitada a 1.400 botellas, Bodegas Vivanco continúa con su apuesta por las variedades autóctonas de Rioja para la elaboración de sus vinos.

<https://vivancoculturadevino.es/es/>

RAFAEL VIVANCO LAUNCHES THE FIRST RIOJA ROSÉ SPARKLING WINE

The Rioja winemaker is once again a pioneer in the production of the first sparkling rosé reserva of the D.O.Ca. Rioja. Vivanco Cuvée Inédita Rosado Reserva Extra Brut DOCa Rioja 2018 is a wine of enormous uniqueness that uses for the first time native Riojan red grape varieties from our own vineyards in Alesón and Briones. With a limited production of 1,400 bottles, Bodegas Vivanco continues with its commitment to the autochthonous varieties of Rioja for the elaboration of its wines.

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



QUESO LOS CAMEROS, EN HARO, REANUDA LAS VISITAS GUIADAS

Queso Los Cameros, empresa familiar comprometida con la divulgación de la Cultura del Queso, da de nuevo la bienvenida a los visitantes. Las visitas guiadas se llevarán a cabo los viernes a las 10:00 horas y los sábados a las 10:30 horas, acompañados por expertos de la Quesería Los Cameros. Las reservas se pueden hacer en su web. Grupos, máximo de 15 personas.

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

QUESO LOS CAMEROS, IN HARO, RESUMES ITS GUIDED TOURS

Queso Los Cameros, a family company committed to the dissemination of the Cheese Culture, welcomes visitors once again. Guided tours will take place on Fridays at 10:00 a.m. and Saturdays at 10:30 a.m., accompanied by experts from Quesería Los Cameros. Bookings can be made on their website. Groups, maximum 15 people.



WOW LANZA LA ESCUELA DEL VINO DE VERANO

La Escuela del Vino de WOW ha creado la Summer Wine School que se une a los habituales talleres y catas. Activa de julio a septiembre, esta propuesta es un nuevo modelo de formación enológica, una oportunidad para aprender más sobre el fascinante mundo del vino. Ideal para ocupar el tiempo libre, en vacaciones o fuera de ellas es el marco ideal para conocer gente o compartir tiempo con amigos o familiares. Los temas que nos proponen son muy variados: “Cómo catar el vino”, “Descubre el vino de Oporto”, “Crea tu propia bodega” o “Vinos del Norte de Portugal”. Más información en el teléfono 220 121 226, en la web <https://wow.pt/pt/escola-de-vinho/> o enviando un correo electrónico a wineschool@wow.pt <https://wow.pt/es/> | <https://interfacetourism.es/>

WOW LAUNCHES THE SUMMER WINE SCHOOL

The WOW Wine School has created the Summer Wine School in addition to the usual workshops and tastings . Active from July to September, this proposal is a new model of wine education, an opportunity to learn more about the fascinating world of wine. Ideal to occupy your free time, on or off holidays, it is the ideal place to meet people or share time with friends or family. The topics they propose are very varied: “How to taste wine”, “Discover Port Wine”, “Create your own wine cellar” or “Wines from the North of Portugal”.For more information, call 220 121 226, visit the website <https://wow.pt/pt/escola-de-vinho/> or send an e-mail to wineschool@wow.pt. <https://wow.pt/> | <https://interfacetourism.es/en/>

ESTAMBUL, NUEVO DESTINO GASTRONÓMICO DE LA GUÍA MICHELÍN

Estambul es uno de los destinos culinarios más extraordinarios del mundo, particularidad que se ha visto reflejada con su inclusión en la familia de la Guía Michelin. Será el próximo 11 de octubre cuando se darán a conocer los primeros locales de la Gastrocity Estambul que pasarán a formar parte de la prestigiosa guía gastronómica. La ciudad situada a orillas del Bósforo ofrece a sus comensales una gastronomía ancestral que la convierte en uno de los principales destinos gastronómicos del mundo. Capital de imperios a lo largo de la historia, Estambul ha sido punto de partida de tradiciones gastronómicas que recorran continentes, sin olvidarnos de que ha sido cuna de célebres cocinas palaciegas. La Guía Michelin resalta Estambul por su cultura culinaria creativa, dinámica y original que une el pasado con el futuro y que ofrece al comensal platos tradicionales y la mejor cocina internacional.

<https://goturkiye.com/es/homepage> | <https://comunicacioniberoamericana.com/>

ISTANBUL, NEW GASTRONOMIC DESTINATION OF THE MICHELIN GUIDE

Istanbul is one of the world's most extraordinary culinary destinations, a fact that has been reflected in its inclusion in the Michelin Guide family. The first Gastrocity Istanbul venues to be included in the prestigious gastronomic guide will be announced on 11 October. The city on the banks of the Bosphorus offers its diners an ancient gastronomy that makes it one of the world's top gastronomic destinations. Capital of empires throughout history, Istanbul has been the starting point of gastronomic traditions that have spanned continents, not to mention the birthplace of famous palace kitchens. The Michelin Guide highlights Istanbul for its creative, dynamic and original culinary culture that unites the past with the future and offers diners traditional dishes and the best international cuisine.

<https://goturkiye.com/> | https://comunicacioniberoamericana.com/en





ESPAÑA, MEJOR DESTINO MUSLIM – FRIENDLY EMERGENTE DEL AÑO 2022

España ha sido reconocida como mejor destino muslim-friendly emergente del año en los Halal in Travel Awards que reconocen a los destinos, empresas, organizaciones y personas que ha impactado de manera considerable el segmento de viaje Muslim-friendly. Premio que pone en valor los esfuerzos de España y que se ha visto traducido en un aumento de los servicios halal-friendly, dando un salto muy significativo en la clasificación del GMTI entre los destinos no pertenecientes a la OCI (Organización de Cooperación Islámica).

En la actualidad España es un destino europeo clave para los viajeros musulmanes que se ajustan a las prácticas Halal, desarrollando recursos, guías y servicios de viaje que atienden a las preferencias de los viajeros musulmanes.

<https://www.tourspain.es/es-es>

SPAIN, BEST EMERGING MUSLIM-FRIENDLY DESTINATION OF THE YEAR 2022

Spain has been recognised as the best emerging Muslim-friendly destination of the year at the Halal in Travel Awards which recognise destinations, companies, organisations and individuals that have made a significant impact on the Muslim-friendly travel segment. This award highlights Spain's efforts and has resulted in an increase in halal-friendly services, making a significant leap in the GMTI ranking among non-OIC (Organisation of Islamic Cooperation) destinations. Spain is now a key European destination for Muslim travellers who conform to Halal practices, developing resources, guides and travel services that cater to the preferences of Muslim travellers.

<https://www.tourspain.es/en-us>



PORTUGAL EL MEJOR PAÍS PARA NÓMADAS DIGITALES

Los nómadas digitales tienen en Portugal a uno de los mejores países para trabajar según el primer Índice de Viajes y Trabajo de Momondo, motor de búsqueda de viajes que compara precios de vuelos, hoteles y coches de alquiler. El índice analizó 111 países y los clasificó en función de 22 factores divididos en 6 categorías: costes del viaje y accesibilidad, precios locales, salud y seguridad, condiciones de teletrabajo, vida social y clima. La amplia oferta de actividades sociales, la reducida tasa de criminalidad, el clima o el bajo coste de la vida, fueron algunas de las características que ayudaron al país a

destacar sobre el resto. También destaca por su Visa de residente temporal para nómadas digitales o teletrabajadores y para emprendedores o propietarios de negocios o el gran dominio de idiomas de los portugueses son otros de sus puntos fuertes.

<http://www.turismodeportugal.pt/en/>

PORTUGAL THE BEST COUNTRY FOR DIGITAL NOMADS

Portugal is one of the best countries for digital nomads to work in, according to the first Travel & Work Index from Momondo, a travel search engine that compares prices for flights, hotels and car rentals. The index analysed 111 countries and ranked them according to 22 factors divided into 6 categories: travel costs and accessibility, local prices, health and safety, teleworking conditions, social life and climate. The wide range of social activities on offer, the low crime rate, the climate and the low cost of living were some of the features that helped the country stand out from the rest. It also stands out for its Temporary Resident Visa for digital nomads or teleworkers and for entrepreneurs or business owners, and the great command of languages of the Portuguese are other strong points.



QUITO RECIBE MÁS DE MEDIO MILLÓN DE VIAJEROS INTERNACIONALES

La Capital del Centro del Mundo registra cifras favorables de llegadas de pasajeros internacionales al Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre. La Empresa Pública Metropolitana de Servicios Aeroportuarios (EMPSA) y Quiport han informado que el primer cuatrimestre de 2022 pasaron por el aeropuerto un total de 1.137.367 pasajeros, 514.007 de ellos correspondientes a viajeros internacionales, cifra que muestra un notable incremento de los visitantes extranjeros a Quito. Para el mes de agosto se prevé duplicar el número de pasajeros internacionales. Actualmente, en el aeropuerto internacional operan 12 aerolíneas que cubren 12 destinos extranjeros, dos ellas directamente con Europa (Madrid y Amsterdam).

<https://visitquito.ec/>

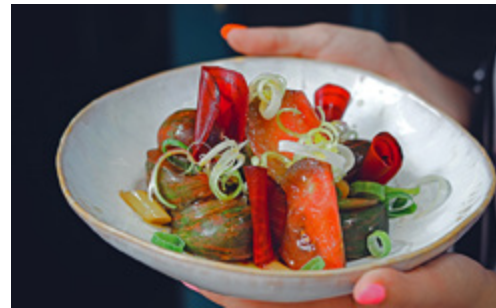
<https://comunicacioniberoamericana.com/>

QUITO RECEIVES MORE THAN HALF A MILLION INTERNATIONAL TRAVELLERS

The Capital of the Centre of the World records favourable figures for international passenger arrivals at Mariscal Sucre International Airport. The Metropolitan Public Company of Airport Services (EMPSA) and Quiport have reported that a total of 1,137,367 passengers passed through the airport in the first four months of 2022, 514,007 of them international travellers, a figure that shows a notable increase in foreign visitors to Quito. The number of international passengers is expected to double in August. Currently, the international airport is served by 12 airlines serving 12 foreign destinations, two of them directly to Europe (Madrid and Amsterdam).

<https://visitquito.ec/>

<https://comunicacioniberoamericana.com/en>



DON DIMAS ESTRENA CARTA DE VERANO

Poco más de un año desde su apertura ha sido tiempo suficiente para que esta refinada casa de comidas de aire andaluz se haya convertido en imprescindible de la mejor gastronomía de Madrid. Don Dimas mantiene su compromiso con el producto y la estacionalidad y estrena numerosos platos a base de productos ligados al estío que podemos encontrar en su carta de verano, ofreciendo platos más frescos e ideales para disfrutar de las muchas bondades de la huerta, el monte y el mar. Nuevas y deliciosas elaboraciones entre las que encontramos el "tomatasa" sobre pipirrana y encurtidos, el aguacate a la brasa con manzana verde lemon curd y nueces, la ensaladilla sevillana con centolla, el arroz con ortiguillas o el tarantelo de atún rojo lacado al carbón.

<https://dondimas.es/>

<https://accionycomunicacion.com/>

DON DIMAS LAUNCHES ITS SUMMER MENU

Little more than a year since its opening has been enough time for this refined Andalusian-style eatery to become an essential part of the best gastronomy in Madrid. Don Dimas maintains its commitment to produce and seasonality and has launched numerous dishes based on products linked to the summer season that can be found on its summer menu, offering fresher dishes that are ideal for enjoying the many benefits of the garden, the mountains and the sea. New and delicious dishes include "tomatasa" on pipirrana and pickles, grilled avocado with green apple lemon curd and walnuts, sevillian salad with spider crab, rice with sea anemones or tarantelo of red tuna grilled over charcoal.



EL ESTADO MEXICANO DE NAYARIT, CAPITAL AMERICANA DE LA CULTURA 2024

La elección de Nayarit como Capital Americana de la Cultura 2024 se ha sustentado en tres pilares diferentes pero complementarios: la calidad del proyecto de la candidatura, el consenso institucional y ciudadano y el deseo de hacer que la Capitalidad Cultural sea un instrumento de suma, cohesión e inclusión social, así como un elemento de desarrollo económico. Para esta especial cita se ha diseñado una atractiva y diversa agenda cultural, resaltando la riqueza histórica y el acervo cultural de esta región del occidente de México.

La Capitalidad Americana de la Cultura 2024 proporcionará a Nayarit una importante promoción a

través de Antena 3 Internacional y Discovery, canales oficiales de TV asociados a la capitalidad, y que llevarán esta interesante cita a treinta países del mundo. www.ibocc.org/inicio | www.rivieranayarit.com/about/ www.visitmexico.com/

THE MEXICAN STATE OF NAYARIT, AMERICAN CAPITAL OF CULTURE 2024

The election of Nayarit as American Capital of Culture 2024 was based on three different but complementary pillars: the quality of the candidacy project, the institutional and citizen consensus, and the desire to make the Capital of Culture an instrument of social cohesion and inclusion, as well as an element of economic development. An attractive and diverse cultural agenda has been designed for this special event, highlighting the rich history and cultural heritage of this region of western Mexico. The American Capital of Culture 2024 will provide Nayarit with an important promotion through Antena 3 International and Discovery, official TV channels associated with the capital, which will take this interesting event to thirty countries around the world.

<https://www.ibocc.org/> | www.rivieranayarit.com/

www.visitmexico.com/en/



SOLETES DE VERANO 2022

Guía Repsol con la colaboración del Govern Balear y los ayuntamientos de Eivissa y Sant Josep de Sa Talaia presentaron en una verbena veraniega los 34 nuevos Soletes de Baleares que, junto a los Soletes acumulados de anteriores ediciones suman ya cerca de 2.500 establecimientos repartidos por la toda la geografía nacional.

Sitios auténticos y asequibles y lugares de referencia del público local que no suelen salir en los listados habituales. Lugares inesperados en mitad de un valle, terrazas al borde de piscinas naturales, mesas junto a los ríos, a la orilla del mar y también en las ciudades,

resguardados del calor y en los que la sencillez y el entorno son claves para sentirse tan a gusto. En la Guía Repsol encontrarás más de 250 chiringuitos, terrazas y heladerías repartidos por las 50 provincias de España para disfrutar y exprimir al máximo el verano.

<https://www.guiarepsol.com/es/soletes/>

SUMMER SUNS 2022

Guía Repsol with the collaboration of the Balearic Government and the town councils of Eivissa and Sant Josep de Sa Talaia presented the 34 new Soletes of the Balearic Islands at a summer party. Together with the Soletes accumulated from previous editions, they now total around 2,500 establishments throughout the country.

Authentic and affordable places and local landmarks that are not usually listed in the usual listings. Unexpected places in the middle of a valley, terraces on the edge of natural pools, tables by rivers, by the sea and also in cities, sheltered from the heat and where simplicity and the environment are the key to feeling at ease. In the Repsol Guide you will find more than 250 beach bars, terraces and ice cream parlours in the 50 provinces of Spain to enjoy and make the most of the summer.



**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 Pure**, 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

CÁCERES

living la vida relax

Territorio agua



DIPUTACIÓN DE CÁCERES