

QUINTANA ROO

Tierra única y diversa



Capadocia | Camino de Hierro | Galicia | Octola | Can Bordoy Grand House & Garden
Epílogo | Almar | Barcos de Alquiler | Los Cameros | Kike Sarasola | Aeroméxico | RAM

The — Basque Route —

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

crea
tu propio
camino

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

Conócelos y sorpréndete en:
thebasqueroute.eus



The —
e — Basque
Route —

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

**Recorre Euskadi
en vehículo eléctrico.**



GO SUMARIO



10

GO EXPERIENCES
Quintana Roo.
Tierra única y diversa
Quintana Roo.
Unique and diverse land



28

GO EXPERIENCES
Capadocia
El susurro de las hadas
Cappadocia
The whisper of the fairies



46

GO EXPERIENCES
Camino de Hierro
Una experiencia de contrastes
Camino de Hierro
An experience of contrasts

SUMMARY OÖ



64

GO EXPERIENCES
Galicia
Un sueño hecho destino
Galicia
A dream made destiny



84

GO DREAMS
Octola
El lujo más exclusivo de Laponia
Octola
Lapland's most exclusive luxury

96

GO DREAMS
Hotel Can Bordoy
Grand House & Garden
Soñar en un vergel sofisticado
del siglo XVI
Hotel Can Bordoy Grand House & Garden
Dreaming in a sophisticated orchard
of the 16th century





110

GO DELIGHTS

Epílogo

El refinamiento de la cocina manchega

Epílogo.

The refinement of La Mancha cuisine



148

GO TRADITIONAL FLAVOURS

Queso Los Cameros

Tradición familiar para nuestro

goce y deleite

Queso Los Cameros

Family tradition for our enjoyment and delight

GO DIALOGUES

Kike Sarasola

Fundador de Room Mate

Kike Sarasola

Founder of Room Mate

160



GO DELIGHTS

Restaurante Almar

Cocina japo fusión a pie de playa

Almar Restaurant

Japanese fusion cuisine on the beach

122



136

GO SUMMER

Barcos de Alquiler

Un sueño creciente

Charter Boats

A growing dream



172

GO FLY & NAVIGATE

Aeroméxico

Volando hacia la sostenibilidad

Aeroméxico

Flying towards sustainability

GO DRIVE

RAM 1500

Seducción en estado puro

RAM 1500

Seduction in its purest form

182





José Manuel Gutiérrez | Director

TIEMPO DE DESCONEXIÓN

La llegada del verano siempre viene asociada a descanso, a disfrutar del tiempo alejados de las tareas cotidianas, pero más allá de estos tópicos, el verano del 2023 se antoja animado y no solo por los festivales estivales.

La sombra de las elecciones generales que tenemos aquí nos provocó cierta incertidumbre, pues nadie quería que ese derecho y obligación que todos tenemos alterase nuestros planes vacacionales. A esto añadimos el incremento de los precios y las constantes olas de calor que, justificadamente, pueden condicionar la toma de decisiones.

Pero por encima de todo están las ganas y la necesidad de no desaprovechar la época estival y en GO Travel queremos haceros llegar una batería de sugerentes propuestas para que este verano sea especial.

Desde las paradisíacas propuestas naturales y de ocio del estado mexicano de Quintana Roo hasta la región turca de Capadocia que invita a adentrarse en las entrañas de una tierra esculpida con capricho y disfrutar intensamente de sus tesoros. Volvemos a España para descubrir la magia de las tierras gallegas, donde cada rincón es una caja de sorpresas para los sentidos y para recorrer una de las rutas de senderismo más espectaculares de Europa, el Camino de Hierro que, situado en el extremo oeste de la provincia de Salamanca, nos adentra en el Parque Natural Arribes del Duero por lo que fue la vía férrea que conectó Portugal con Europa en el siglo XIX.

Sin olvidarnos de las experiencias que proporcionan ciertos alojamientos, proponemos que os dejéis atrapar por la luz del Mediterráneo en uno de los hoteles más exclusivos de Mallorca y, en el otro extremo del continente, que viváis un sueño, el que ofrece Octola en el corazón de Laponia, más allá del Círculo Polar Ártico en Finlandia.

Completamos las propuestas veraniegas con la cocina manchega y una deliciosa aventura gastronómica en Ibiza o con la sabiduría quesera de Los Cameros, sin menospreciar las delicias culinarias que acompañan a cada uno de los destinos que aquí os dejamos.

¡¡¡Feliz verano!!!

TIME FOR DISCONNECTION

The arrival of summer is always associated with relaxation, with enjoying time away from everyday tasks, but beyond these clichés, the summer of 2023 looks set to be lively and not only because of the summer festivals.

The shadow of the upcoming general elections caused us some uncertainty, as no one wanted to see their holidays altered by fulfilling that right and obligation we all have. Added to this are rising prices and constant heat waves, which can justifiably affect decision making.

But above all there is the desire and the need not to waste the summer season and at GO Travel we want to provide you with a battery of suggestive proposals to make this summer special.

From the natural and leisure paradises of the Mexican state of Quintana Roo to the Turkish region of Cappadocia, which invites you to delve into the depths of a whimsically sculpted land and intensely enjoy its treasures. We return to Spain to discover the magic of the Galician lands, where every corner is a box of surprises for the senses, and to walk one of the most spectacular hiking routes in Europe, the Camino de Hierro, which, located in the far west of the province of Salamanca, takes us into the Arribes del Duero Natural Park along what was once the railway that connected Portugal with Europe in the 19th century. Without forgetting the experiences provided by certain accommodations, we propose that you let yourself be trapped by the light of the Mediterranean in one of the most exclusive hotels in Mallorca and, at the other end of the continent, that you live a dream, the one offered by Octola in the heart of Lapland, beyond the Arctic Circle in Finland.

We complete the summer proposals with the cuisine of La Mancha and a delicious gastronomic adventure in Ibiza or with the cheese-making wisdom of Los Cameros, without underestimating the culinary delights that accompany each of the destinations that we leave you here.

Happy summer!!!

EDITORIAL



Edita: AVM Rutas y Comunicación, S.L.

info@revistagotravel.com

D. L.: M-40322 - 2019

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

Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Lali Ortega Cerón, Ernesto Cabrera y Elena Figueroa

Departamento de Fotografía: Cardinalia Comunicación

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

Formato: Online / Periodicidad: Bimestral

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



QUINTANA ROO

TIERRA ÚNICA Y DIVERSA UNIQUE AND DIVERSE LAND

Playas de fina arena blanca acariciadas por las aguas turquesa del mar Caribe, cenotes, ríos subterráneos, islas y lagunas que regalan algunas de las imágenes más hermosas que nuestros ojos podrán ver; selvas tropicales que esconden importantes ciudades precolombinas y una historia escrita con el coraje del pueblo maya; así es uno de los estados más jóvenes de México.

Beaches of fine white sand caressed by the turquoise waters of the Caribbean Sea, cenotes, underground rivers, islands and lagoons that offer some of the most beautiful images that our eyes will ever see; tropical jungles that hide important pre-Columbian cities and a history written with the courage of the Mayan people; this is one of the youngest states in Mexico.

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



Parador Fotográfico de Cancún en Playa Delfines |
Cancun Photo Parador at Delfines Beach

Situado en el extremo oriental de la península de Yucatán, **Quintana Roo** está considerado como uno de los destinos de playa más importantes del mundo. Desde la isla de Holbox hasta Chetumal, pasando por Cancún, Isla Mujeres, Playa del Carmen, Isla Cozumel o Tulum, en su litoral encontramos algunos de los destinos más demandados por los turistas de todo el mundo. Y a modo de barrera protectora, la Cadena Arrecifal Mesoamericana que se extiende desde el Golfo de México hasta Honduras, siendo la más grande del hemisferio norte y la segunda más grande del planeta.

A lo largo de la costa, una inmensa y variada oferta hotelera con resorts todo incluido como **Akumal Bay Beach & Wellness Resort** en Akumal, situado en una de las playas más hermosas de Riviera Maya con un cautivador y relajante ambiente; y modernos hoteles como **The Fives Oceanfront** en Puerto Morelos, un auténtico refugio de relajación y descanso con acogedoras suites, una piscina infinita y una playa exclusiva o **Aloft Cancún** en el corazón de Cancún, que cuenta con una piscina en la azotea con maravillosas vistas de la ciudad.

Con algo más del 15% del territorio de Quintana Roo protegido, destacan espacios naturales como el Parque Nacional Arrecife de Puerto Morelos, el Parque Nacional de Cozumel, la Reserva de la Biosfera Sian Ka'n y el Parque Nacional Arrecifes de Xcalak.

Todo empieza en Cancún

Desde la apertura de los primeros hoteles en el año 1974 y de la construcción del Aeropuerto Internacional en 1975, Cancún, “nido de serpientes” en el idioma maya, se ha posicionado como el destino turístico más importante de México gracias a su excelente oferta hotelera concentrada en su mayoría en el Boulevard Kukulcán, a sus restaurantes, a su animada vida nocturna y por supuesto, a sus playas.

Con nueve de ellas reconocidas con el distintivo de Bandera Azul, una de las más concurridas es Playa Delfines que reúne cada día a cientos de personas que buscan olas moderadas o intensas, avistar delfines o fotografiarse en el emblemático Parador Fotográfico de Cancún.

Visita obligada es el **Museo Maya** que alberga una de las colecciones mayas más importantes del país con piezas encontradas en el estado de Quintana Roo y en Palenque, Chichén Itzá y Comalcalco. Y a lado, el sitio arqueológico de San Miguelito, referente comercial en el pasado y en el que sobresale el grandioso Palacio de Chac. Otros sitios arqueológicos de interés son El Meco, situado en la costa norte de Quintana Roo, en la bahía de Isla Mujeres que forma parte del destino conocido como Costa Mujeres y El Rey, que se encuentra muy cerca de Playa Delfines, en el Bulevard Kukulcán.

La Isla Cancún es un gran centro comercial situado en el Boulevard Kukulcán. Además de hacer shopping y de disfrutar de la

gastronomía nacional e internacional cuenta con un variado catálogo de actividades de entretenimiento como Luchatitlán, la Casa Oficial de la Lucha Libre Mexicana; el Museo del Tequila, Chocolate Factory, el Museo de las Maravillas Ripley, el Laberinto de Espejos de Ripley o La Rueda de la Fortuna, una gran noria de cuarenta y cinco metros de altura.

En cuanto a los restaurantes, una excelente opción es **Nicoletta Restaurant**. Con una elegante arquitectura y decoración sublime, los ingredientes de la máxima calidad y las recetas tradicionales con toques de modernidad garantizan una explosión de sabores en el paladar.

Riviera Maya, un paraíso de infinitas propuestas

Desde Puerto Morelos hasta Tulum, pasando por Playa del Carmen, la **Riviera Maya** es sin duda alguna uno de los destinos de vacaciones más populares de todo México. Alojamientos para todos los gustos, desde hoteles todo incluido, hoteles boutique o glamping que ofrecen un contacto permanente con la naturaleza; una amplia variedad de restaurantes, algunos de ellos regentados por afamados chefs, una entretenida vida nocturna e importantes ciudades mayas como Tulum, Cobá y Muyil, justifican que Riviera Maya sea uno de los lugares más reconocidos del mundo.

Puerto Morelos, puerta de entrada a la Riviera Maya desde el norte del estado es una auténtica villa de pescadores con personalidad





Museo Maya de Cancún /
Cancun Mayan Museum

Faro inclinado de Puerto Morelos,
símbolo de la villa marinera /
Leaning lighthouse of Puerto Morelos,
symbol of the fishing village



Croco Cun Zoo en Puerto Morelos /
Croco Cun Zoo in Puerto Morelos



única y un ambiente tranquilo, bohemio y relajado. Destino de aventura en el que sobresalen manglares, cenotes y una exuberante jungla, pasear por su bonita Plaza Principal, acercarse a su playa conocida como Ventana al Mar donde se encuentra el Faro Inclinado, admirar el Parque Nacional Arrecife de Puerto Morelos o visitar el Jardín Botánico Dr. Alfredo Barrera Marín son razones suficientes que quedar prendado.

Cerca está uno de esos lugares que merece la pena dedicarle una mañana. **Croco Cun Zoo**, es un zoológico diferente donde animales de distintas especies que han sido rescatados han encontrado aquí un hogar. Un tour interactivo realizado por personal altamente cualificado en el que podrás interactuar y alimentar a algunos de los animales, conocer aspectos de la fauna local y demostrar tu valor caminando entre cocodrilos. También cuentan con dos ejemplares de Xoloescuinle, perros considerados por los mayas como guías espirituales, a diferencia de los aztecas que los consideraban solamente como fuente de alimento.

También muy cerca de Puerto Morelos se encuentra la **Ruta de los Cenotes**, donde la naturaleza se muestra en todo su esplendor. Este paraíso, que cuenta con varios parques naturales y de aventura y con más de sesenta cenotes, invita a practicar actividades como snorkel, buceo y kayak, así como tirolinas, recorridos en quads o bicicleta de montaña, bungee jumping y paseos a caballo. Es importante recordar que los cenotes son cuerpos de agua milenarios, siendo además el hábitat de diferentes especies de flora y fauna. Para preservarlos hay reglas de obligado cumplimiento: antes de sumergirte en el agua hay que darse un baño para eliminar cremas corporales, bloqueadores, maquillaje, desodorantes...; no toques las estalactitas y estalagmitas, pues la grasa de nuestro cuerpo las puede dañar y romper; no te cuelgues de las raíces de los árboles y no alimentos o molestes a las especies que aquí habitan.

Playa del Carmen, conocida como “el corazón de la Riviera Maya” es en la actualidad una ciudad costera cosmopolita y una de las más grandes del Caribe Mexicano. Esta antigua villa de pescadores conocida en el pasado como Xaman Há ofrece al visitante una variada y rica oferta hotelera, de entretenimiento y gastronómica.

Paralela a la playa está una de las calles más famosas del estado, la Quinta Avenida o simplemente la Quinta, que es como la conocen los locales. La avenida principal de la ciudad cuenta con centros comerciales, tiendas de recuerdos y de marcas internacionales, galerías de arte, discotecas, pequeños hoteles y restaurantes donde se puede degustar la mejor gastronomía internacional, nacional y regional.

Xcaret es un gran parque acuático, temático, de diversiones y eco-arqueológico que cada día congrega a unas 14.000 personas. Con más de cincuenta atracciones naturales y culturales, su éxito se debe al amplio catálogo de actividades de ocio que propone. Ríos subterráneos, playas, lagunas y pozos naturales ayudan a mitigar el calor de estas latitudes. Y el Acuario de Arrecife de Coral, las áreas de tortugas marinas y tiburones, el Mariposario, el Aviario, el Sendero de la Selva Tropical o el Museo Viviente de Orquídeas y Bromelias nos acercan a la flora y fauna regional. También la cultura mexicana está fuertemente representada en el Museo de Arte Popular Mexicano, en el Cementerio Mexicano “Puente al Paraíso”, en la Hacienda Henequera, en la réplica de la cancha de juego de pelota maya o en la Fiesta Charra, espectáculo en el que los charros mexicanos y las escaramuzas charras (mujeres jinetes) muestran todas sus habilidades a lomos de hermosos caballos.

Prepárate para vivir un día repleto de fuertes emociones que culminará con Xcaret México Espectacular. Cuando cae la noche, el Teatro Gran Tlachco es el escenario donde se lleva a cabo este espectáculo en el que más de trescientos artistas te llevarán de viaje por la vasta historia de México. Una explosión de música y luz que recuerda los pasajes más importantes del país: la época prehispánica, la conquista, la época colonial, el México independiente y la Revolución, para llegar finalmente al México actual y donde se hace también un repaso a la grandiosa cultura y tradiciones del pueblo mexicano. Sin duda alguna, estamos ante el espectáculo más famoso de Xcaret.



Tirolina en la Ruta de los Cenotes | Zipline on the Cenotes Route

El parque cuenta con tres hoteles: Hotel Xcaret México, Hotel Xcaret Arte y La Casa de la Playa y ocho restaurantes, además de La Cava Xcaret, una bodega donde podrás descubrir los mejores vinos nacionales y degustar exquisitas elaboraciones con el sello del chef del parque.

Pero la diversión no acaba aquí. Cuenta con otros seis parques más: Xel-Há, Xplor, Xavage, Xenses, Xoximilco y Xenotes y cinco tours: Xichén Deluxe y Clásico, Tulum — Xel-Há, Tulum – Cobá y Xenotes. La **Ruta de los Xenotes** permite conocer los cuatro tipos de cenotes que existen y realizar una actividad diferente en cada uno de ellos: descenso con rappel asistido en Lu'um (Tierra), tirolesas y saltos de altura en K'áak' (Fuego) y en Li'k' (Aire) y nadar y hacer un recorrido en kayak por Ha' (Agua). Actividad que se completa con el servicio de recogida y devolución en el hotel, picnic, bebidas sin alcohol y calientes, frutas de temporada y todo el material necesario para la actividad.

Con la mochila cargada de emociones continuamos esta travesía hasta llegar a Akumal, concretamente a la conocida por muchos como “Laguna Yal Kú” donde se

puede llevar a cabo el que probablemente es el mejor tour de snorkel en Riviera Maya. Los comprometidos guías de **Aventuras Mayas** nos acompañan en esta experiencia para descubrir las profundidades de esta caleta. Punto de encuentro del mar Caribe con las aguas dulces de los ríos subterráneos de la región, es el lugar ideal para el desarrollo de diferentes especies acuáticas. Aventuras Mayas ofrece además la posibilidad de realizar otras actividades como tirolinas, rappel, rutas en quads y visitas a vestigios mayas y a cenotes.

Grand Costa Maya, donde relajarte, vivir la aventura y disfrutar de la cultura

Chetumal, capital del estado, Bacalar y Mahahual dan forma a la región **Grand Costa Maya**, en la que su exuberante naturaleza, sus lagunas y tranquilas playas de suave oleaje, unido a su historia, cultura y sitios arqueológicos regalan calma y relajación, aventura y diversión a partes iguales. Un paraíso donde se siente la calidez y hospitalidad de sus gentes y que comprobaremos en nuestro siguiente destino, **Bacalar**. Fundada por los mayas con el nombre de Siyancaan Bakh'alal que significa

“lugar de carrizos” tiene el reconocimiento de Pueblo Mágico, título que se concede a las ciudades o pueblos históricamente importantes. Colonizada por los españoles en el siglo XVI, construyeron el Fuerte de San Felipe por orden de Antonio de Figueroa y Silva, gobernador de Yucatán, para defender a la población de los constantes ataques de los piratas ingleses, franceses, holandeses y africanos. Hoy alberga el Museo de la Piratería, donde, además de mostrar la historia del pueblo y su relación con los corsarios, expone embarcaciones a escala, piezas arqueológicas mayas y objetos coloniales como armas, planos, mapas y cédulas informativas.

En la Plaza Principal, al lado del fuerte, encontraremos restaurantes donde degustar cocina regional e internacional en los que los pescados frescos y mariscos son los auténticos protagonistas, así como gastronomía mexicana y por supuesto, taquerías. Aquí están algunos de los mejores hoteles boutique, encontrándose otros a orillas de la laguna; oferta hotelera que se completa en la ciudad con bungalows y lugares para acampar.

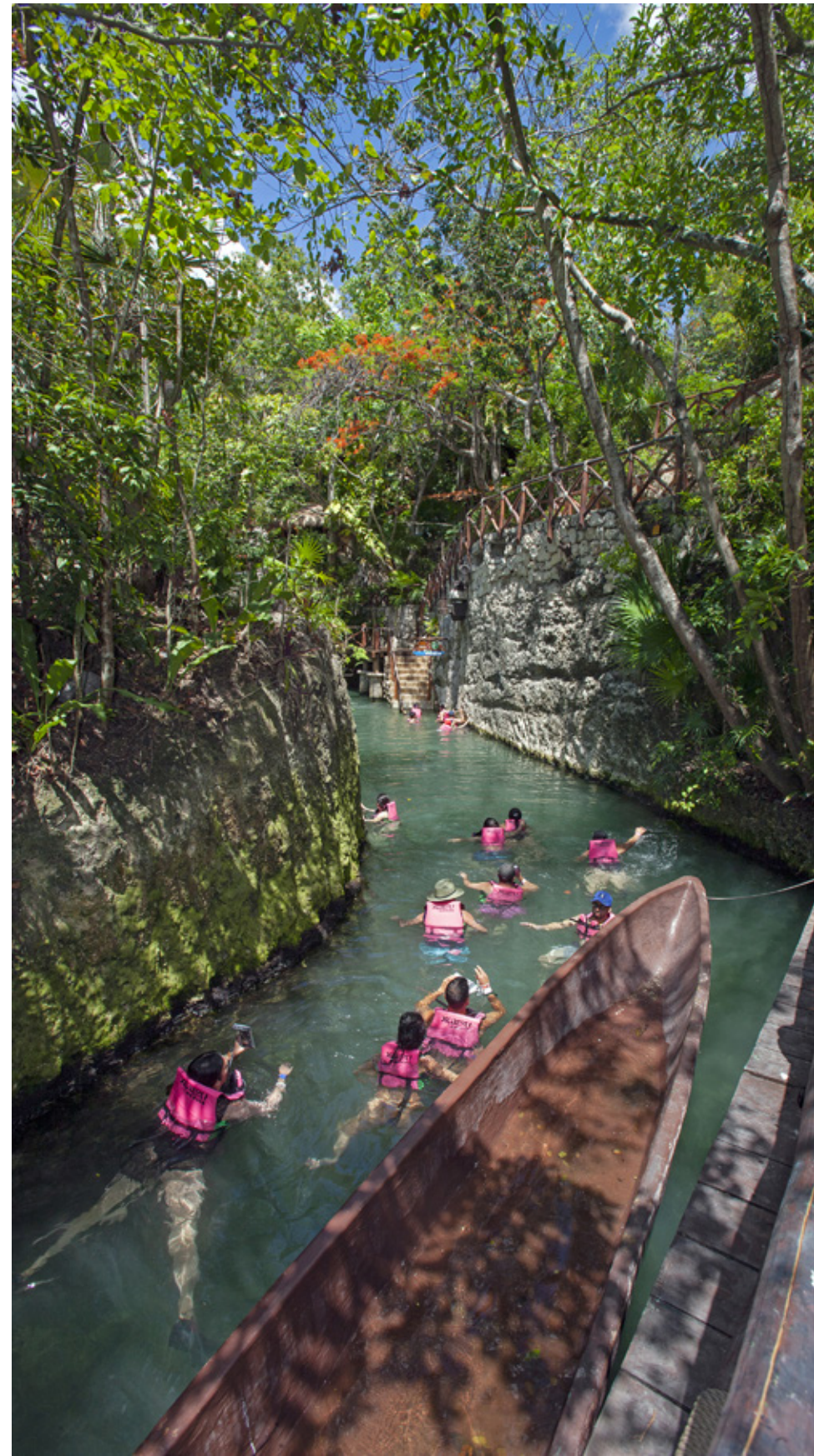
Después de visitar la ciudad llega el momento de admirar la belleza de la **Laguna de Bacalar**, también conocida como la Laguna de los Siete Colores por las diferentes tonalidades que adquiere al agua. Su variedad cromática, que depende de la profundidad de sus aguas, va del azul oscuro, casi negro, de las zonas más profundas al casi blanco de las zonas donde la profundidad no llega a los cincuenta centímetros. Cuatro son los cenotes que se pueden admirar recorriendo la laguna: Cocalitos, Negro o de la Bruja, Esmeralda y Azul. Es tal la fascinación que produce que invita a darse un refrescante baño, navegar en catamarán, lancha, velero o pontón o practicar diferentes actividades como kayak, paddleboard, snorkel o buceo.

Numerosas son las empresas que ofrecen estos servicios y una ellas es **Cuco's Tours**. Sus embarcaciones cómodas y seguras, el trato profesional de los guías y detalles como ofrecerte a bordo agua y fruta fresca, hacen de esta una experiencia que recordarás y recomendarás.

Los Rápidos de Bacalar conectan la Laguna de Bacalar con otra más pequeña que tiene por nombre Xul-Há, que en maya significa “donde termina el agua”. La laguna de Xul-Há es parte del desemboque natural de



*Fuerte de San Felipe de Bacalar |
Fort of San Felipe de Bacalar*



*Nadar en los ríos, una de las experiencias más demandadas en Xcaret |
Swimming in the rivers, one of the most sought-after experiences at Xcaret*



Laguna de Bacalar, también conocida como Laguna de los Siete Colores | Bacalar lagoon, also known as Lagoon of the Seven Colours

Templo de los Mascarones en el Sitio Arqueológico Kohunlich |
"Templo de los Mascarones" at the Kohunlich Archaeological Site



la laguna Bacalar por lo que la tonalidad de sus aguas es muy similar a la de los Siete Colores. Lugar de extrema belleza aquí se encuentra **Sujuy Ha**, uno de esos alojamientos que garantizan paz y tranquilidad. Además de descansar o tomar un relajante baño ofrecen un servicio de alquiler de kayaks para recorrer la laguna. Cuenta con un restaurante con pescado y marisco como especialidad, pero solo abre sábados y domingos, así que si quieres disfrutar de un día de relax conviene llevar comida y bebida.

Después de renovar fuerzas en Sujuy Ha es momento de volver al interior del estado para visitar tres magníficas ciudades mayas. La primera de ellas es **Kohunlich**, cuyas construcciones fueron levantadas en su mayoría en el periodo Clásico Temprano, entre los años 250 y 600 d.C. Formado por ocho conjuntos arquitectónicos de carácter ceremonial y residencial, en Kohunlich sobresalen la Acrópolis, la Plaza de las Estelas, el Conjunto Pixa'an y los 27 Escalones, pero, sobre todo, el Templo de los Mascarones en el que a ambos lados de sus escalinata principal se conservan cinco grandes máscaras, de las ocho que ostentaba en el pasado, que se cree que representaban al dios solar Kinich Ahau.

La segunda de las ciudades mayas es **Dzibanché**, fundada como aldea agrícola en el año 200 a.C. y un de las más grandes y de mayor importancia del sur de Quintan Roo. Fue Thomas Gann, médico militar y arqueólogo amateur inglés, el que durante una visita en 1927 le asignó este nombre para referirse

a la escritura en los dinteles de madera tallada que se encontraron en el Templo del Edificio VI. Destacan los templos del Búho, de los Cormoranes, de los Dinteles y de los Cautivos, siendo en este último donde se hallaron textos jeroglíficos grabados y algunas ofrendas en las cámaras funerarias. A dos kilómetros de Dzibanché se encuentra **Kinichná**, que significa "Casa del Sol". La monumental Acrópolis de tres niveles, que conserva en el exterior restos de frisos hechos con estuco en los que se representan motivos solares y en la que se encontraron importantes ofrendas con objetos de jade, está integrada alrededor de una plaza con una serie de edificios bajos que pudieron ser plataformas para templos menores, dando forma a este sitio arqueológico.

Aquí termina este fascinante viaje por Quintana Roo, un destino mundialmente famoso que, además de sol y playa ofrece multitud de propuestas para todos los gustos, de aventura, culturales, gastronómicas... Un auténtico placer para los sentidos que no hubiese sido posible sin el apoyo del Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo y sin la colaboración de los alojamientos, restaurantes y empresas de actividades como The Fives Oceanfront, Akumal Bay Beach & Wellness Resort, Aloft Cancún, La Isla Cancún, Nicoletta Restaurant, Croco Cun Zoo, Xenotes, Xcaret, Aventuras Mayas, Sujuy Ha y Cuco's Tours.

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



Sitio Arqueológico Dzibanche | Dzibanche Archaeological Site

Sitio Arqueológico Kinichna | Kinichna Archaeological Site



Located at the eastern end of the Yucatan Peninsula, **Quintana Roo** is considered one of the world's top beach destinations. From the island of Holbox to Chetumal, via Cancun, Isla Mujeres, Playa del Carmen, Isla Cozumel or Tulum, along its coastline we find some of the most popular destinations for tourists from all over the world. And as a protective barrier, the Mesoamerican Barrier Reef Chain stretches from the Gulf of Mexico to Honduras, the largest in the northern hemisphere and the second largest on the planet.

Along the coast, an immense and varied hotel offer with all-inclusive resorts such as **Akumal Bay Beach & Wellness Resort** in Akumal, located on one of the most beautiful beaches of the Riviera Maya with a captivating and relaxing atmosphere; and modern hotels such as **The Fives Oceanfront** in Puerto Morelos, a true haven of relaxation and rest with cosy suites, an infinity pool and an exclusive beach or **Aloft Cancun** in the heart of Cancun, which has a rooftop pool with wonderful views of the city.

With just over 15% of Quintana Roo's territory protected, natural spaces such as the Puerto Morelos Reef National Park, the Cozumel National Park, the Sian Ka'n Biosphere Reserve and the Xcalak Reefs National Park stand out.



Cancun Mayan Museum /
Museo Maya de Cancún

It all starts in Cancun

Since the opening of the first hotels in 1974 and the construction of the International Airport in 1975, Cancun, “nest of snakes” in the Mayan language, has positioned itself as the most important tourist destination in Mexico thanks to its excellent hotel offer concentrated mostly on the Kukulcan Boulevard, its restaurants, its lively nightlife and, of course, its beaches.

With nine of them recognised with the Blue Flag distinction, one of the most popular is Playa Delfines, which gathers every day hundreds of people looking for moderate or intense waves, to see dolphins or take pictures in the emblematic Parador Fotográfico de Cancún.

A visit to the **Mayan Museum** is a must, which houses one of the most important Mayan collections in the country, with pieces found in the state of Quintana Roo and in Palenque, Chichén Itzá and Comalcalco. Next to it, the archaeological site of



*La Isla Cancun Shopping Mall /
Centro Comercial La Isla Cancún*

San Miguelito, a commercial reference in the past and where the grandiose Palace of Chac stands out. Other archaeological sites of interest are El Meco, located on the north coast of Quintana Roo, in the bay of Isla Mujeres, which is part of the destination known as Costa Mujeres, and El Rey, which is very close to Playa Delfines, on Kukulcan Boulevard.

La Isla Cancun is a large shopping mall located on Kukulcan Boulevard. Besides shopping and enjoying national and international gastronomy, it has a varied catalogue of entertainment activities such as Luchatitlán, the Official House of Mexican Wrestling; the Tequila Museum, the Chocolate Factory, the Ripley's Mirror Maze, the Ripley's Museum of Wonders or the Wheel of Fortune, a huge Ferris wheel forty-five metres high.

As for restaurants, an excellent choice is **Nicoletta Restaurant**. With elegant architecture and sublime décor, the highest quality

ingredients and traditional recipes with modern touches guarantee an explosion of flavours on the palate.

Riviera Maya, a paradise of infinite possibilities

From Puerto Morelos to Tulum to Playa del Carmen, the **Riviera Maya** is undoubtedly one of the most popular holiday destinations in all of Mexico. Accommodations for all tastes, from all-inclusive hotels, boutique hotels or glamping that offer a permanent contact with nature; a wide variety of restaurants, some of them run by famous chefs, an entertaining nightlife and important Mayan cities such as Tulum, Coba and Muyil, justify the Riviera Maya as one of the most recognised places in the world.

Puerto Morelos, gateway to the Riviera Maya from the north of the state, is an authentic fishing village with a unique personality and a quiet, bohemian and relaxed atmosphere. An adventure destination with mangroves, cenotes and an exuberant jungle, a stroll through its beautiful Main Square, a visit to its beach known as Ventana al Mar where the Leaning Lighthouse is located, admiring the Arrecife de Puerto Morelos National Park or visiting the Dr. Alfredo Barrera Marín Botanical Garden are enough reasons to be captivated.

Nearby is one of those places that is worth spending a morning at. **Croco Cun Zoo** is a different kind of zoo where rescued animals of different species have found a home here. An interactive

The Wheel of Fortune at La Isla Cancun / La Rueda de la Fortuna en La Isla Cancún



*Xoloescuinle, dog considered spiritual guide by the Mayas /
Xoloescuinle, perro considerado guía espiritual por los mayas*

tour conducted by highly trained staff where you can interact with and feed some of the animals, learn about aspects of the local wildlife and prove your worth by walking amongst the crocodiles. They also have two specimens of Xoloescuinle, dogs considered by the Mayas as spiritual guides, unlike the Aztecs who considered them only as a source of food.

Also very close to Puerto Morelos is the **Cenotes Route**, where nature is shown in all its splendour. This paradise, which has several nature and adventure parks and more than sixty cenotes, invites you to practice activities such as snorkelling, diving and kayaking, as well as zip lines, quad biking, mountain biking, bungee jumping and horseback riding. It is important to remember that cenotes are millenary bodies of water, being also the habitat of different species of flora and fauna. In order to preserve them, there are mandatory rules: before immersing yourself in the water, you must take a bath to remove body creams, sunscreen, make-up, deodorants...; do not touch the stalactites and stalagmites, as your body fat can damage and break them; do not hang from the roots of the trees and do not feed or disturb the species that live here.



Playa del Carmen, known as “the heart of the Riviera Maya” is today a cosmopolitan coastal city and one of the largest in the Mexican Caribbean. This old fishing village, known in the past as Xaman Há, offers the visitor a varied and rich offer of hotels, entertainment and gastronomy. Parallel to the beach is one of the most famous streets in the state, Fifth Avenue, or simply Fifth Avenue, as it is known to locals. The main avenue of the city has shopping centres, souvenir and international brand shops, art galleries, discotheques, small hotels and restaurants where you can taste the best international, national and regional gastronomy.

Xcaret is a large water, theme, amusement and eco-archaeological park that attracts some 14,000 people every day. With more than fifty natural and cultural attractions, its success is due to the wide range of leisure activities on offer. Underground rivers, beaches, lagoons and natural wells help to mitigate the heat of these latitudes. And the Coral Reef Aquarium, the sea turtle and shark areas, the Butterfly Farm, the Aviary, the Rainforest Trail or the Living Museum of Orchids and Bromeliads bring us closer to the regional flora and fauna. Mexican culture is also strongly represented in the Museum of Mexican Folk Art, in the Mexican Cemetery “Bridge to Paradise”, in the Hacienda Henequena, in the replica of the Mayan ball court or in the Fiesta Charra, a show in which the Mexican charros and the escaramuzas charras (women riders) show all their skills on the backs of beautiful horses.

Get ready for a day full of thrills and excitement that will culminate with Xcaret Mexico Espectacular. When night

falls, the Teatro Gran Tlachco is the stage where this show takes place, in which more than three hundred artists will take you on a journey through the vast history of Mexico. An explosion of music and light that recalls the most important passages of the country: the pre-Hispanic era, the conquest, the colonial era, the independent Mexico and the Revolution, to finally arrive at present-day Mexico and where the great culture and traditions of the Mexican people are also reviewed. Without a doubt, this is Xcaret’s most famous show.

The park has three hotels: Hotel Xcaret Mexico, Hotel Xcaret Arte and La Casa de la Playa and eight restaurants, as well as La Cava Xcaret, a wine cellar where you can discover the best national wines and taste exquisite dishes prepared by the park’s chef.

But the fun doesn’t stop there. It has six other parks: Xel-Há, Xplor, Xavage, Xenses, Xoximilco and Xenotes and five tours: Xichén Deluxe and Classic, Tulum – Xel-Há, Tulum – Cobá and Xenotes. The **Xenotes Route** allows you to get to know the four types of cenotes that exist and to do a different activity in each one of them: descent with assisted rappel in Lu’um (Earth), zip lines and high



*In this way you can also enjoy the cenotes /
De esta manera también se puede disfrutar de los cenotes*

*The Aviary, one of Xcaret’s most photographed spots /
El Aviario, uno de los lugares más fotografiados de Xcaret*



jumps in K’áak’ (Fire) and Lik’ (Air) and swimming and kayaking in Ha’ (Water). Activity complete with hotel pick-up and drop-off service, picnic, soft and hot drinks, seasonal fruit and all the material necessary for the activity.

With our backpack full of emotions we continue our journey to Akumal, specifically to the place known by many as “Laguna Yal Kú” where you can go on what is probably the best snorkelling tour in the Riviera Maya. The committed guides of **Aventuras Mayas** accompany us on this experience to discover the depths of this cove. Where the Caribbean Sea meets the fresh waters of the region’s underground rivers, it is the ideal place for the development of different aquatic species. Aventuras Mayas also offers the possibility of other activities, such as zip-lining, abseiling, quad biking and visits to Mayan cities and cenotes.

Grand Costa Maya, where you can relax, live the adventure and enjoy the culture

Chetumal, the state capital, Bacalar and Mahahual make up the Grand Costa Maya region, where its exuberant nature, lagoons and calm beaches with gentle waves, together with its history, culture and archaeological sites, offer calm and relaxation, adventure and fun in equal parts. A paradise where you can feel the warmth and hospitality of its people, which we will see in our

next destination, **Bacalar**. Founded by the Mayas with the name of Siyancaan Bakhahal, which means “place of reeds”, it is recognised as a Pueblo Mágico, a title granted to historically important towns or villages. Colonised by the Spanish in the 16th century, they built the Fort of San Felipe by order of Antonio de Figueroa y Silva, governor of Yucatan, to defend the population from the constant attacks of English, French, Dutch and African pirates. Today it houses the Museum of Piracy, where, in addition to showing the history of the town and its relationship with the corsairs, it exhibits model boats, Mayan archaeological pieces and colonial objects such as weapons, plans, maps and information cards.

In the Main Square, next to the fort, you will find restaurants where you can taste regional and international cuisine where fresh fish and seafood are the real protagonists, as well as Mexican gastronomy and, of course, taquerías. Some of the best boutique hotels are located here, with others on the shores of the lagoon, and there are bungalows and camping sites in the town. After visiting the city, it is time to admire the beauty of the **Laguna de Bacalar**, also known as the Lagoon of the Seven Colours because of the different colours of the water. Its chromatic variety, which depends on the depth of its waters, ranges from the dark blue, almost black, of the deepest areas to

“Escaramuzas Charras” praying before the horse show at Xcaret | Escaramuzas Charras rezando antes del espectáculo ecuestre en Xcaret



Xcaret, a fun theme park theme park for the whole family | Xcaret, un divertido parque temático para toda la familia



Jaguar Warrior, character of the Xcaret Mexico Espectacular show | Guerrero Jaguar, personaje del espectáculo Xcaret México Espectacular



Xcaret Mexico Espectacular at the Gran Tlachco Theatre | Xcaret México Espectacular en el Teatro Gran Tlachco

Fun is guaranteed with Mayan Adventures at Yal Kú Lagoon | Diversión asegurada con Aventuras Mayas en la Laguna Yal Kú



Mayan Ball Game Court at Xcaret | Cancha de Juego de Pelota Maya en Xcaret





Boats moored in Bacalar Lagoon for tourists to refresh themselves in the waters |
Embarcaciones amarradas en la Laguna de Bacalar para que los turistas se refresquen en sus aguas

Xul-Há Lagoon, a beautiful natural enclave you can enjoy if you stay at Suhuy Ha |
Laguna Xul-Há, bello enclave natural que podrás disfrutar si te alojas en Suhuy Ha



the almost white of the areas where the depth does not reach fifty centimetres. There are four cenotes that can be admired while touring the lagoon: Cocalitos, Negro or de la Bruja, Esmeralda and Azul. It is so fascinating that it invites you to take a refreshing swim, sail on a catamaran, motorboat, sailboat or pontoon boat or practice different activities such as kayaking, paddleboarding, snorkelling or scuba diving. There are many companies offering these services and one of them is **Cuco's Tours**. Their comfortable and safe boats, the professional treatment of the guides and details such as offering you water and fresh fruit on board, make this an experience you will remember and recommend.

The Bacalar Rapids connect the Bacalar Lagoon with a smaller lagoon called Xul-Há, which in Mayan means "where the water ends". The Xul-Há lagoon is part of the natural outlet of the Bacalar Lagoon, so the tonality of its waters is very similar to that of the Seven Colours. **Sujuy Ha** is a place of extreme beauty, not one of those accommodations that guarantee peace and tranquillity. As well as resting or taking a relaxing swim, they offer a kayak rental service to explore the lagoon. There is a restaurant with fish and seafood specialities, but it is only open on Saturdays and Sundays, so if you want to enjoy a relaxing day it is advisable to bring food and drink. After regaining strength in Sujuy Ha, it's time to return to the interior of the state to visit three magnificent Mayan

cities. The first of these is **Kohunlich**, most of whose buildings were erected in the Early Classic period, between 250 and 600 AD. Formed by eight architectural complexes of ceremonial and residential character, the Acropolis, the Plaza of the Stelae, the Pixa'an Complex and the 27 Steps stand out in Kokunlich, but, above all, the Temple of the Masks in which on both sides of its main staircase five large masks are preserved, of the eight that it once held, which are believed to represent the solar god Kinich Ahau.

The second of the Mayan cities is **Dzibanché**, founded as an agricultural village in 200 B.C. and one of the largest and most important in southern Quintana Roo. It was Thomas Gann, an English military doctor and amateur archaeologist, who, during a visit in 1927, gave it this name to refer to the writing on the carved wooden lintels found in the Temple of Building VI. The temples of the Owl, of the Cormorants, of the Lintels and of the Captives stand out, the latter being where engraved hieroglyphic texts and some offerings were found in the burial chambers. Two kilometres from Dzibanché is **Kinichná**, which means "House of the Sun". The monumental three-storey Acropolis, which preserves on the exterior the remains of stucco friezes depicting solar motifs and in which important offerings of jade objects were found, is integrated around a plaza with a series of low buildings that may have been platforms for minor temples, giving shape to this archaeological site.

This is the end of this fascinating journey through Quintana Roo, a world-famous destination that, in addition to sun and beach, offers a multitude of options for all tastes: adventure, cultural, gastronomic... A real pleasure for the senses that would not have been possible without the support of the Quintana Roo Tourism Board and the collaboration of accommodation, restaurants and activity companies such as The Fives Oceanfront, Akumal Bay Beach & Wellness Resort, Aloft Cancun, La Isla Cancun, Nicoletta Restaurant, Croco Cun Zoo, Xenotes, Xcaret, Aventuras Mayas, Sujuy Ha and Cuco's Tours.

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

Dzibanche Archaeological Site | *Sitio Arqueológico Dzibanche*



Kohunlich Archaeological Site | *Sitio Arqueológico Kohunlich*

Kinichna Archaeological Site | *Sitio Arqueológico Kinichna*





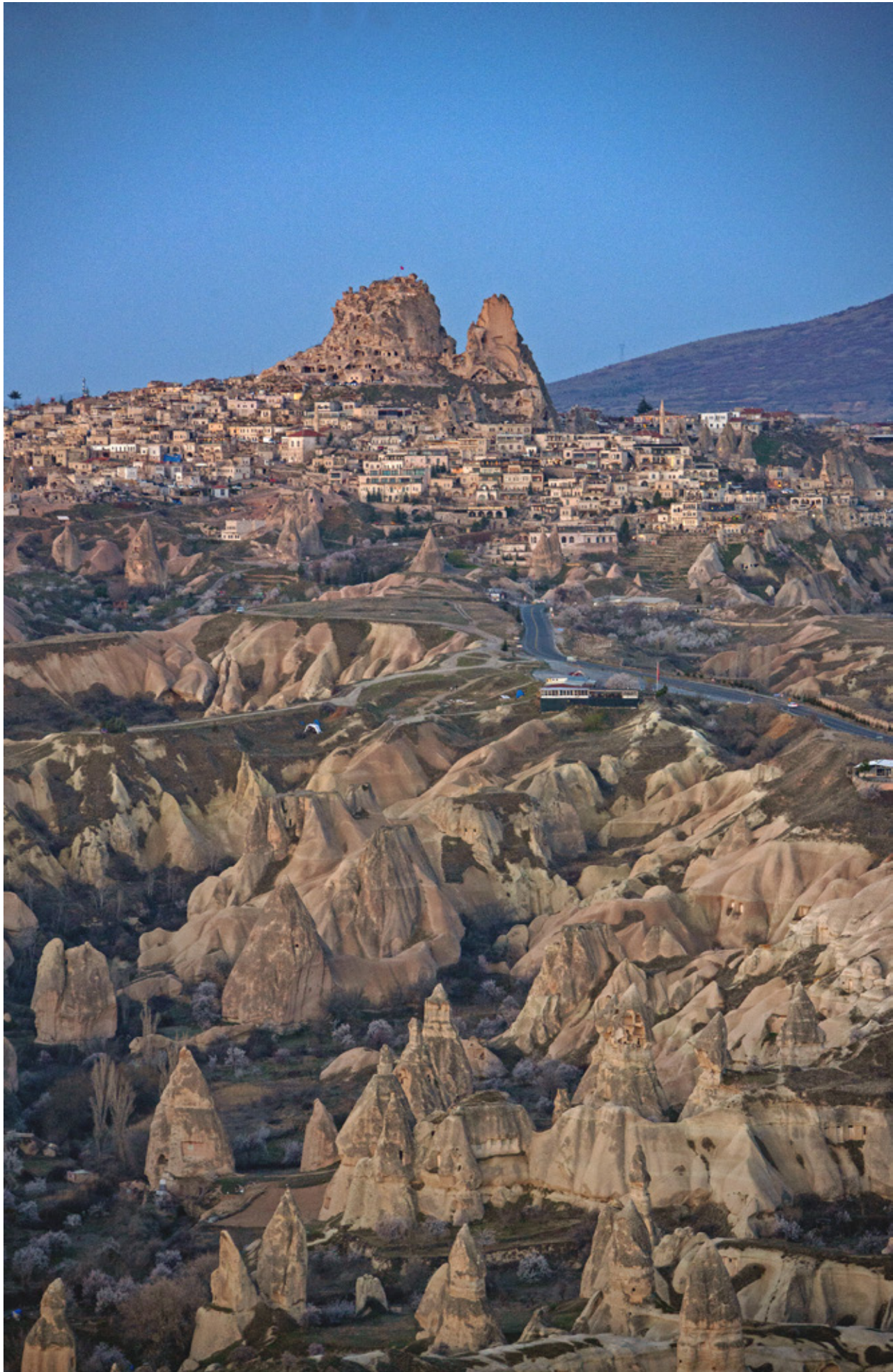
CAPPADOCIA

EL SUSURRO DE LAS HADAS THE WHISPER OF THE FAIRIES

Se cuenta que cuando se construyeron las viviendas en las formaciones geológicas tan características de Capadocia conocidas como “las chimeneas de las hadas”, sus habitantes las dotaron de pequeñas ventanas para su ventilación por las que el viento producía un singular un sonido conocido como “el susurro de las hadas”.

It is said that when the dwellings were built in Cappadocia's characteristic geological formations known as 'fairy chimneys', the inhabitants provided them with small windows for ventilation through which the wind produced a unique sound known as 'fairy rustling'.

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



Estas formaciones geológicas únicas fueron creadas hace millones de años por la erosión del viento, la lluvia y el hielo de las capas suaves de lava y cenizas expulsadas por los volcanes Erciyes, Hasandağ y Güllüdağ. Con cuarenta y cinco metros de altura en algunos de los casos, en ellas además de viviendas, se crearon castillos e incluso ciudades subterráneas. Todo en Capadocia está rodeado de leyendas, como esa que nos habla de una raza de caballos que recorrieron estas tierras en el pasado y que según cuenta la tradición popular fue creada por los Hititas. Este famoso pueblo se encontró con la necesidad de contar con equinos que sirviesen a sus intereses, tanto guerreros como de transporte hasta el campo de batalla. La leyenda continúa contando que no sólo dieron con la raza deseada, sino que, además, era la más bella, por lo que esta región es conocida también como “la tierra de los hermosos caballos”.

La naturaleza, siempre caprichosa, nos hace regalos tan hermosos como las chimeneas de las hadas | Nature, always capricious, gives us gifts as beautiful as fairy chimneys



Con los primeros rayos del sol los globos inician al vuelo | With the first rays of the sun, the balloons start their flight

Las chimeneas de las hadas desde el cielo

Uno de los momentos más especiales en toda visita a Capadocia comienza cuando no ha amanecido y la noche se ilumina con el fuego de los quemadores de los globos aerostáticos. Llega el momento de subir a la cesta, que en algunos casos puede tener capacidad para doce personas, y comienza la ascensión. Lentamente el sol asoma en el horizonte y ante nuestros ojos se hace visible el maravilloso espectáculo que vamos a contemplar. El placer de disfrutar de las chimeneas de las hadas es doble, pues a la belleza del paisaje en sí mismo, se suma la estampa de las decenas de velas aerostáticas surcando el cielo de Capadocia; una gran paleta multicolor formada aproximadamente por unos cincuenta globos. Si te parecen muchos tienes que verlo en los meses de mayo o septiembre, los dos más fuertes de la temporada alta, en los que el número de aeronaves que despegan cada día se pueden acercar a los cien o ciento veinte.

Pero si la animación es máxima en el cielo, no lo es menos en tierra. Al trajín provocado por las empresas que ofrecen estos servicios hay que sumar a los curiosos que se acercan hasta las zonas de despegue, o a las parejas de recién casados llegados de todas las partes del mundo que alquilan vehículos clásicos descapotables con los que posan, con los globos como telón de fondo, para hacerse el reportaje de bodas más especial.

El museo al aire libre de Göreme

Sin tiempo para reponernos de la emoción vivida desde el aire, llegamos al enigmático Göreme, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1985. Fue aquí donde las ideas del cristianismo fueron unificadas por San Basilio el Grande y sus hermanos en el siglo IV, fruto de lo cual se fueron excavando pequeñas celdas que se convirtieron en iglesias bellamente decoradas con escenas bíblicas. Por encima de todas destacan Tokali Kilise, iglesia abrochada o



El enigmático Museo al Aire Libre de Göreme, declarado Patrimonio de la Humanidad | The enigmatic Göreme Open-Air Museum, a World Heritage Site

de la hebilla, que llama la atención por su decoración de piedra lapislázuli importada y Karanlık Kilise o iglesia oscura, construida entre los siglos XI y XII y decorada con frescos en los que se representa un Pantocrator y diferentes escenas del Nuevo Testamento. El nombre de iglesia oscura le viene dado por la escasa luz que entra por una pequeña ventana, lo que ha permitido que sus magníficos tesoros hayan llegado en perfecto estado hasta nuestros días.

Este complejo histórico y religioso que se completa con Elmalı Kilise o iglesia de la manzana, la más pequeña de todas, construida en torno al año 1050; Azize Barbara Kilisesi o iglesia de Santa Bárbara, mártir egipcia encerrada por su padre para protegerla de la influencia del cristianismo; Yılanlı Kilise o iglesia de la serpiente,

cuyo nombre se debe al fresco de San Teodoro y San Jorge matando al dragón o a la serpiente como se representa aquí; Çanklı Kilise o iglesia de las sandalias, que debe su nombre a las dos huellas de pies que se encuentran bajo el fresco de La Ascensión en la entrada de la iglesia; Rahibeler manastırı o el monasterio de las monjas y Aziz Basil Sapeli o la capilla de San Basilio.

De valle a valle y entre medias, una joyería de lujo

El Valle de los Enamorados en Göreme es otro de los lugares más visitados por los turistas que viajan hasta Capadocia. A la pregunta de por qué se le conoce como el valle de los enamorados obtuve dos respuestas. La primera hace referencia al parecido de las formaciones geológicas con el órgano sexual masculino y



Valle de los Enamorados en Göreme | Valley of Lovers in Göreme

la segunda se debe a la presencia de numerosos pájaros que con su canto convierten la visita con tu pareja en un romántico e inolvidable momento. Estamos ante otro de los santuarios donde acudieron los primeros cristianos entre los siglos I y XI y las paredes del valle están repletas de residencias, iglesias y refugios excavados en la roca.

Este sugerente viaje por las históricas tierras de Anatolia Central nos lleva hasta Uçhisar, concretamente al valle de las Palomas protegido desde las alturas por su magnífico castillo que, rodeado de tiendas y puestos en los que encontramos desde alfombras hasta frutas secas pasando por adornos de mármol, espejos o frutos secos, le confieren una atmósfera especial. Además de las vistas, merece la pena recorrer uno de los senderos

más bonitos de Capadocia que nos introduce en el sugerente valle, atravesando los túneles abiertos con el único sonido del agua de los arroyos y el batir de alas de las palomas que abandonan sus nidos y emprenden el vuelo esquivando las formaciones geológicas, haciendo de este momento una experiencia única que recordarás durante mucho tiempo.

Si de este viaje por Capadocia quieres llevarte un recuerdo más exclusivo en Uçhisar lo encontrarás. Justo en frente del parking del mirador del valle se encuentra Göreme Onix, una joyería de diseño en la que trabajan magistralmente minerales como el ónix, piedra semipreciosa de origen volcánico y muy abundante en la zona, así como los diamantes, la zultanita, las turquesas o el cuarzo.



Ciudad subterránea de Özkönak | Underground city of Özkönak

La fascinación de las ciudades subterráneas

La facilidad para tallar la toba blanda dio lugar a la proliferación de más de una treintena de ciudades subterráneas que fueron utilizadas por los primeros cristianos como escondite. Interconectadas por pasillos, eran urbes autosuficientes que contaban con graneros, establos, habitaciones, cocinas, sistemas de ventilación, pozos de agua y cisternas, con una capacidad estimada para albergar a unas veinte mil personas. Las más famosas son la de Derinkuyu, con una profundidad de aproximadamente ochenta y cinco metros y Kaymaklı, con ocho niveles bajo tierra, aunque sólo es posible visitar cuatro de ellos. Ambas fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1985. Menos conocida pero igualmente sorprendente es Özkönak, situada a 14 kilómetros de Avanos que, construida en la ladera norte de la montaña İdiş, cuenta con conductos muy estrechos y largos que comunican los diferentes pisos, chimeneas que garantizaban la ventilación, pozos de agua, fuentes y piedras de perno como en Kaymaklı y Derinkuyu.

Ürgüp y Mustafapaşa, visita obligada

Ürgüp, el asentamiento más grande de Capadocia nos da la bienvenida con sus inagotables maravillas. Repleta de hoteles, restaurantes y tiendas, sin duda alguna su seña de identidad son las viviendas cueva, algunas de ellas convertidas en acogedores alojamientos, además de su atractiva vida nocturna.

A tan solo seis kilómetros de Ürgüp se encuentra Mustafapaşa, antes conocida como Sinassos. Esta pequeña y tranquila ciudad alejada de la ruta turística principal y en la que durante generaciones convivieron pacíficamente un gran número de cristianos griegos, conocidos localmente como Rûm, con musulmanes, aguarda al visitante con gratas sorpresas tanto arquitectónicas como culturales. Las atractivas mansiones (konak) que exhiben majestuosos trabajos en piedra y esculturales fachadas neoclásicas, el minarete de una mezquita Selyúcida del siglo XVII, la madraza Şakir Paşa de la era otomana, la iglesia de Constantino y Helena de finales del siglo XIX, así como alojarse en las renovadas casas tradicionales, degustar la genuina gastronomía local y los vinos del suelo volcánico o descubrir su artesanía de muñecas realizadas a mano y su cerámica, son razones suficientes para visitar este pueblo reconocido por la Organización Mundial del Turismo como uno de los mejores destinos turísticos del mundo.



Mustafapaşa, en el pasado conocida como Sinassos | Mustafapaşa, formerly known as Sinassos

Avanos Hali, fábrica de alfombras en Avanos | Avanos Hali, carpet factory in Avanos



Artesanía textil y en barro de Capadocia

La tradición textil de las alfombras tiene sus orígenes en Ürgüp y Avanos en el siglo XVIII. Con el desarrollo turístico de la región, los comerciantes locales que habían empezado a comprar alfombras tejidas a mano para venderlas en las grandes ciudades comenzaron a tejer sus propias alfombras para venderlas al por menor. Todavía hoy se producen alfombras tejidas artesanalmente con telares y un buen lugar para descubrir este ancestral oficio es Avanos Hali en Avanos, provincia de Nevşehir. Además de adquirir algunas de las joyas que fabrican, es posible admirar como es el proceso de fabricación de una alfombra, a la vez que evitan que este oficio desaparezca y sirviendo de sustento económico para las mujeres que allí trabajan.

En Capadocia llevan trabajando el barro desde la época de los hititas y hábiles ceramistas han transmitido de generación en generación los secretos de este oficio. Uno de los centros que siguen manteniendo viva esta tradición es Gûray Seramik en Avanos, el más grande de la región. La quinta generación de artesanos alfareros lucha para mantener este arte y que no desaparezca en este museo-taller excavado en la roca dividido en dos secciones: los talleres en los sé que elaboran copias de vasijas antiguas pertenecientes a la cultura de Anatolia, así como obras modernas y dos salas de exposiciones en las que se exhiben piezas que van desde la Edad del Cobre hasta la actualidad.

Alojarse en cuevas hotel y degustar la gastronomía

Cuando busques un hotel en Capadocia no dejes pasar la oportunidad de alojarte en un hotel cueva. Aunque la oferta es amplia, no todos conservan la autenticidad que otorga el haber sido una vivienda habitada hasta las décadas de los 70 y 80 del siglo pasado. Uno de estos es Utopía Cave Cappadocia en Ürgüp, un alojamiento en el que confluyen modernidad e historia y que cuenta además con un espléndido restaurante y un spa que ofrece tratamientos tradicionales y modernos.

También en Ürgüp se encuentra Yunak Evleri Cave Hotel, un hotel excavado en el acantilado de una montaña que cuenta con diez casas nuevas, ciento treinta y seis habitaciones que datan de los siglos V y VI y una mansión griega del siglo XIX.

No abandonamos Ürgüp sin visitar Kayakapi Premium Caves —Cappadocia, el primer hotel boutique de Capadocia y enclavado en el histórico barrio de Kayakapi, una de las primeras zonas de asentamiento en la ciudad.

Otro de estos singulares alojamientos los encontramos Göreme, el Cappadocia Cave Suites con habitaciones de diferentes categorías, desde habitaciones de piedra hasta las más singulares suites naturales con chimeneas de hadas de cientos de años de antigüedad.

Este repaso por algunos de los mejores alojamientos de Capadocia finaliza en el Museum Hotel, perteneciente a la cadena Relais & Châteaux y situado en Uçhisar. Abierto desde 2003, es el primer hotel con concepto de “museo viviente” del mundo



Utopia Cave Cappadocia, hotel cueva en Ürgüp /
Utopia Cave Cappadocia, cave hotel in Ürgüp

Terraza de Cappadocia Cave Suites / Terrace of Cappadocia Cave Suites



Bonito uniforme de las camareras de Museum Hotel /
Nice uniform of the waitresses of Museum Hotel



por estar decorado con obras históricas de las épocas hitita, romana, selyúcida y otomana, todas ellas registradas en el Museo Nevşehir. Formado por muchas casas de piedra de miles de años de antigüedad y por cuevas que sirvieron de viviendas, establos o cocinas a hititas, persas, romanos, selyúcidas y otomanos, cuenta con treinta y cuatro habitaciones y suites, todas ellas diferentes y excepcionales a su manera.

Sabores y texturas al servicio de la deliciosa gastronomía turca en Capadocia ofrecen una amplia variedad de opciones donde elegir. En Uçhisar se encuentra Kadineli Restaurant con su deliciosa cocina tradicional turca basada en productos de máxima calidad de temporada. Se trata de un restaurante gestionado únicamente por mujeres, asegurándoles de esta manera un salario haciendo lo que mejor saber hacer: cocinar.

También en Uçhisar se encuentra Liİa, el restaurante a la carta de Museum Hotel que ofrece las mejores recetas de la cocina turca y los sabores tradicionales y casi olvidados de la región bajo la dirección de Saygın Sesli, uno de los chefs más reconocidos de la nueva generación de cocineros turcos.

Acabamos en Ürgüp donde Revithia, restaurante de Kayakapi Premium Caves, es el primer y único restaurante con menú degustación que ofrece elaboraciones de Capadocia combinados con vinos de la región y Caverna Restaurant en Yunak Evleri Cave Hotel, donde es posible degustar platos populares de la cocina local como kebab de cerámica, hojas de parra, raviolis..., todo ello acompañado del mejor vino de Capadocia.

<https://goturkiye.com/>

Restaurante Liİa, Museum Hotel / Liİa Restaurant, Museum Hotel



Gastronomía de Restaurante Liİa / Gastronomy of Liİa Restaurant





Dozens of balloons fly over Cappadocia every day | *Decenas de globos sobrevuelan Capadocia cada día*

Newlyweds pose in the best of settings | *Recién casados posan en el mejor de los escenarios*



These unique geological formations were created millions of years ago by wind, rain and ice erosion of the soft layers of lava and ash ejected by the Erciyes, Hasandağ and Güllüdağ volcanoes. Some of them are forty-five metres high, and in addition to dwellings, castles and even underground cities were created. Everything in Cappadocia is surrounded by legends, such as the one that tells of a race of horses that roamed these lands in the past and which, according to popular tradition, was created by the Hittites. This famous people found themselves in need of equines to serve their interests, both as warriors and for transport to the battlefield. The legend goes on to say that not only did they find the desired breed, but it was also the most beautiful, which is why this region is also known as “the land of the beautiful horses”.

Fairy chimneys as seen from the sky

One of the most special moments of any visit to Cappadocia begins when the sun has not yet risen and the night is illuminated by the fire of the hot air balloon burners. It is time to climb into the basket, which in some cases can hold up to twelve people, and the ascent

begins. Slowly the sun peeks over the horizon and the marvellous spectacle we are about to contemplate becomes visible before our eyes. The pleasure of enjoying the fairy chimneys is twofold, for in addition to the beauty of the landscape itself, there is the sight of dozens of hot air balloons soaring through the Cappadocian sky; a great multicoloured palette of approximately fifty balloons. If that sounds like a lot, you should see it in May or September, the two busiest months of the high season, when the number of balloons taking off each day can approach one hundred or one hundred and twenty.

But if the animation is at its peak in the sky, it is no less so on the ground. In addition to the hustle and bustle caused by the companies offering these services, there are the curious onlookers who come to the take-off areas, or the newly-wed couples from all over the world who rent classic convertible vehicles in which they pose, with the balloons as a backdrop, to have their most special wedding photos taken.

Göreme Open Air Museum

With no time to recover from the excitement from the air, we arrived at the enigmatic Göreme, declared a UNESCO World Heritage Site in 1985. It was here that the ideas of Christianity were unified by St Basil the Great and his brothers in the 4th century, as a result of which small cells were excavated and turned into churches beautifully decorated with biblical scenes. The most prominent are Tokalı Kilise, the Church of the Buckle, notable for its imported lapis lazuli stone decoration, and Karanlık Kilise, the Dark Church, built between the 11th and 12th centuries and decorated with frescoes depicting a Pantocrator and various scenes from the New Testament. The name “dark church” comes from the scarce light that enters through a small window, which has allowed its magnificent treasures to be preserved in perfect condition until the present day.



Dark Church, Göreme | *Iglesia Oscura, Göreme*

St Barbara Church, Göreme | *Iglesia de Santa Bárbara, Göreme*



This historical and religious complex is completed by Elmalı Kilise or Church of the Apple, the smallest of all, built around 1050; Azize Barbara Kilisesi or Church of St. Barbara, an Egyptian martyr imprisoned by her father to protect her from the influence of Christianity; Yılanlı Kilise or Church of the Serpent, named after the fresco of St Theodore and St George slaying the dragon or serpent as depicted here; Çarıklı Kilise or Church of the Sandals, named after the two footprints beneath the fresco of The Ascension at the entrance to the church; Rahibeler manastırı or the Nuns' Monastery and Aziz Basil Sapeli or the Chapel of St Basil.



The Valley of the Lovers, one of Cappadocia's most visited sites | *El Valle de los Enamorados, uno de los lugares más visitados de Capadocia*

From valley to valley and in between, a luxury jeweller's shop

The Valley of Lovers in Göreme is another of the most visited places by tourists travelling to Cappadocia. The first refers to the resemblance of the geological formations to the male sexual organ and the second is due to the presence of numerous birds that turn your visit with your partner into a romantic and unforgettable moment. This is another of the sanctuaries to which the first Christians flocked between the 1st and 11th centuries, and the valley walls are full of residences, churches and shelters carved out of the rock.

This evocative journey through the historic lands of Central Anatolia takes us to Uçhisar, specifically to the Valley of the Doves, protected from the heights by its magnificent castle, which is surrounded by shops and stalls with everything from carpets to dried fruit, marble ornaments, mirrors and nuts, giving it a special atmosphere. In addition to the views, it is worth walking along one of the most beautiful trails in Cappadocia that takes you into the evocative valley, crossing the open tunnels with the only sound of the water of the streams and the flapping wings of the pigeons that leave their nests and take flight, dodging the geological formations, making this a unique experience that you will remember for a long time to come.

One of the jewels made in Göreme Onyx | *Una de las joyas realizadas en Göreme Onix*



Pigeon Valley with Uçhisar Castle in the background | *Valle de las Palomas con el castillo de Uçhisar al fondo*

If you want a more exclusive souvenir of your trip to Cappadocia, you will find it in Uçhisar. Right in front of the car park of the valley's viewpoint is Göreme Onix, a designer jewellery shop where they masterfully work minerals such as onyx, a semi-precious stone of volcanic origin and very abundant in the area, as well as diamonds, zultanite, turquoise and quartz.

The fascination of underground cities

The ease of carving the soft tuff led to the proliferation of more than thirty underground cities that were used by the early Christians as hiding places. Interconnected by corridors, they were self-sufficient cities with barns, stables, living quarters, kitchens, ventilation systems, water wells and cisterns, with an estimated capacity to house some 20,000 people. The most famous are Derinkuyu, with a depth of approximately eighty-five metres, and Kaymaklı, with eight levels underground, although it is only possible to visit four of them. Both were declared World Heritage Sites by UNESCO in 1985. Less known but equally surprising is Özkonak, located 14 kilometres from Avanos, which, built on the northern slope of the İdiş mountain, has very narrow and long conduits connecting the different floors, chimneys that ensured ventilation, water wells, fountains and bolt stones as in Kaymaklı and Derinkuyu.

Underground city of Özkonak | *Ciudad subterránea de Özkonak*



Ürgüp and Mustafapaşa, a must visit
Ürgüp, the largest settlement in Cappadocia welcomes us with its inexhaustible wonders. Packed with hotels, restaurants and shops, its hallmark is undoubtedly its cave dwellings, some of which have been converted into cosy accommodation, as well as its attractive nightlife. Just six kilometres from Ürgüp is Mustafapaşa, formerly known as Sinasos. This small, quiet town off the main tourist route, where for generations a large number of Greek Christians, known locally as Rûm, and Muslims lived peacefully side by side, awaits the visitor with pleasant surprises both architecturally and culturally. The attractive mansions (konak) displaying majestic stonework and sculptural neoclassical facades, the minaret of a 17th century Seljuk mosque, the Ottoman-era Şakir Pasha Madrasa, the late 19th century Church of Constantine and Helen, as well as staying in the renovated traditional houses, tasting the genuine local gastronomy and the wines of the volcanic soil or discovering its doll and pottery handicrafts, are reasons enough to visit this town recognised by the World Tourism Organisation as one of the best tourist destinations in the world.

Ürgüp, the largest town in Cappadocia | Ürgüp, la población más grande de Capadocia



The mansions (konak), one of the attractions of Mustafapaşa | Las mansiones (konak), uno de los atractivos de Mustafapaşa

Textile and clay handicrafts from Cappadocia

The textile tradition of carpets has its origins in Ürgüp and Avanos in the 18th century. With the development of tourism in the region, local traders who had started buying hand-woven carpets to sell in the big cities began to weave their own carpets for retail sale. Hand-woven carpets are still produced today and a good place to discover this ancient craft is Avanos Hali in Avanos, Nevşehir Province. In addition to purchasing some of the jewellery they make, it is possible to admire the process of making a carpet, while at the same time preventing this trade from disappearing and providing economic support for the women who work there. In Cappadocia they have been working clay since the time of the Hittites and skilled potters have handed down the secrets of this craft from generation to generation. One of the centres still keeping this tradition alive is Güray Seramik in Avanos, the largest in the region. The fifth generation of pottery craftsmen are fighting to keep this art from disappearing in this rock-hewn museum-workshop divided into two sections: the workshops in which they make copies of ancient pottery from the Anatolian culture, as well as modern works, and two exhibition rooms in which pieces from the Copper Age to the present day are on display.



Weaving a carpet in Avanos Hali | Tejiendo una alfombra en Avanos Hali



Güray Seramik Ceramics | Cerámica Güray Seramik





Museum Hotel Suite, Uçhisar | Suite de Museum Hotel en Uçhisar

Museum Hotel takes care of every detail |
Museum Hotel cuida hasta el último detalle

Staying in a cave hotel and tasting the local cuisine

When looking for a hotel in Cappadocia, don't miss the opportunity to stay in a cave hotel. Although there is a wide range on offer, not all of them retain the authenticity that comes from having been inhabited until the 1970s and 1980s. One of these is Utopia Cave Cappadocia in Ürgüp, an accommodation where modernity and history come together, with a splendid restaurant and a spa offering traditional and modern treatments.

Also in Ürgüp is Yunak Evleri Cave Hotel, a hotel carved into a mountain cliff with ten new houses, 136 rooms dating from the 5th and 6th centuries and a 19th century Greek mansion.

We do not leave Ürgüp without visiting Kayakapi Premium Caves – Cappadocia, the first boutique hotel in Cappadocia and located in the historic Kayakapi quarter, one of the first settlement areas in the city.

Another of these unique accommodations can be found in Göreme, the Cappadocia Cave Suites with rooms of different categories, from stone rooms to the most unique natural suites with fairy chimneys hundreds of years old.

This review of some of the best accommodation in Cappadocia ends at the Museum Hotel, part of the Relais & Châteaux chain in Uçhisar. Open since 2003, it is the world's first "living museum" concept hotel as it is decorated with historical works from the Hittite, Roman, Seljuk and Ottoman eras, all of which are registered in the Nevşehir Museum. Made up of many stone houses thousands of years old and caves that served as dwellings, stables or kitchens for Hittites, Persians, Romans, Seljuks and Ottomans, it has thirty-four rooms and suites, all different and exceptional in their own way. Flavours and textures at the service of delicious Turkish cuisine in Cappadocia offer a wide variety of options to choose from. Uçhisar is home to Kadineli Restaurant with its



delicious traditional Turkish cuisine based on the highest quality seasonal produce. It is a restaurant run solely by women, thus ensuring them a salary by doing what they do best: cooking.

Also in Uçhisar is Lil'a, the Museum Hotel's à la carte restaurant offering the best recipes of Turkish cuisine and the traditional and almost forgotten flavours of the region under the direction of Saygin Sesli, one of the most renowned chefs of the new generation of Turkish cooks. We finish in Ürgüp where Revithia, restaurant of Kayakapi Premium Caves, is the first and only restaurant with a tasting menu that offers Cappadocian dishes combined with wines from the region and Caverna Restaurant in Yunak Evleri Cave Hotel, where it is possible to taste popular dishes of the local cuisine such as ceramic kebab, grape leaves, ravioli..., all accompanied by the best wine of Cappadocia.

<https://goturkiye.com/>



Revithia Restaurant of Kayakapi Premium Caves | Restaurante Revithia de Kayakapi Premium Caves

Cavern Restaurant at Yunak Evleri Cave Hotel | Caverna Restaurant en Yunak Evleri Cave Hotel



CAMINO DE HIERRO

UNA EXPERIENCIA DE CONTRASTES AN EXPERIENCE OF CONTRASTS

El hito de la ingeniería civil del siglo XIX es hoy una de las rutas de senderismo más cautivadoras de nuestro país, discurriendo por un paisaje extraordinariamente hermoso y lleno de contrastes. Siguiendo el trazado de la que fue la línea del Duero, el serpenteante camino que una vez fue de hierro se abre paso por el corazón de las Arribes en un marco natural de altísimo valor ecológico.

The landmark of 19th century civil engineering is today one of the most captivating hiking routes in our country, running through an extraordinarily beautiful landscape full of contrasts. Following the route of what was once the Duero line, the winding path that was once made of iron winds its way through the heart of the Arribes in a natural setting of the highest ecological value.

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



Atardecer en el Puente Internacional del Duero | Sunset on the International Bridge over the Douro River



Corría el último tercio del siglo XIX y Portugal necesitaba imperiosamente abrir una ruta comercial y de pasajeros que le conectase con Europa, para lo que se proyectó una ampliación de lo que era la línea del Duero, muy próxima a la frontera española y a la provincia de Salamanca. Después de solventar los muchos problemas técnicos derivados de la compleja orografía del territorio fronterizo, hoy comprendido en el Parque Natural Arribes del Duero, en agosto de 1883 comienzan los trabajos de esta obra faraónica. Tras cuatro años de arduo trabajo y la construcción de decenas de puentes y túneles se inauguró la línea con un simbólico acto en el que dos trenes, uno portugués y otro español, se encuentran en medio del Puente Internacional de Vega de Terrón, en La Fregeneda. El paso del tiempo fue implacable con la línea de ferrocarril para su uso comercial, por lo que ya el siglo XXI trajo las iniciativas para darle una nueva vida, pero esta vez encaminada a la puesta en valor del territorio como destino turístico, siendo esta insigne obra civil uno de sus principales recursos.

La salida de cada túnel depara una sorpresa diferente |
The exit of each tunnel holds a different surprise



El renacer de un hito

Nace así el Camino de Hierro, un recorrido peatonal que discurre por un tramo de la línea férrea que unía las estaciones de La Fuente de San Esteban en España y Barca d’Alva en Portugal y donde la fauna y flora se funden con la grandiosidad de la obra civil. Aunque la espectacularidad de los últimos diez y siete kilómetros pueda eclipsar el resto de la ruta, este trazado por la penillanura salmantina recorre bellos paisajes de dehesa, en los que las estaciones abandonadas salpican el recorrido como testigos mudos de lo que significó la llegada del ferrocarril a esta zona históricamente aislada.

En la estación de La Fregeneda arranca el sendero para descubrir el vértigo que provocan los puentes suspendidos en desfiladeros imposibles, la penumbra de túneles horadados en la roca viva y la amplitud de unos paisajes que forman parte de un ecosistema único. Nada más iniciarse la ruta se encuentra el Túnel número 1, el más largo del recorrido con más de un kilómetro y medio de longitud. A su salida, comienza una sucesión de otros diez y nueve más con diez puentes que jalonan el camino mediante una suave pendiente de descenso, siguiendo los impresionantes cortados por los que discurre

El Camino de Hierro regala hermosas vistas de las tierras salmantinas | El Camino de Hierro offers beautiful views of the Salamanca lands



Atractiva propuesta en la naturaleza para hacer con amigos | Attractive proposal in nature to do with your friends

el cauce del río Águeda hasta desembocar en el Duero, en el único muelle fluvial de Castilla y León y donde se encuentra el final de esta impresionante ruta. La espectacularidad y valor de esta joya industrial radica principalmente en las soluciones técnicas que fue necesario implementar para adaptar el trazado ferroviario a la agreste geografía de Arribes del Duero. A esta infraestructura también se le ha denominado el “Camino de Hierro imposible” por un doble motivo: la dificultad técnica del trazado y la necesidad de grandes recursos económicos que el proyecto demandaba. Lo complejo y arriesgado se hizo realidad en una época de penuria económica y con tecnología poco desarrollada. Las tremendas dificultades del terreno abrupto y quebrado se solventaron con una sucesión de puentes y túneles, auténticas obras de arte que hoy dan vida a un recurso turístico y cultural único. El paso por los veinte túneles excavados, a base de dinamita y pico y pala, en este último tramo de diez y siete kilómetros de la vía férrea, supone caminar más de cuatro kilómetros bajo tierra, sumando la longitud de todos.



El Camino de Hierro te acerca a la historia del ferrocarril en Salamanca | El Camino de Hierro brings you closer to the history of the railway in Salamanca

La sección tipo de los túneles corresponde a bóveda de arco de medio punto y hastiales rectos con revestimiento de mampostería, mientras que los diez puentes que jalonan el trayecto tienen las vigas principales construidas en Cruz de San Andrés. Una vez ejecutada la obra de fábrica, estribos y pilas, el armazón se montaba en secciones. Su diseño y fabricación se realizó en Bélgica y Francia; de hecho, la parte metálica se mandó en piezas.

Un medio natural excepcional

El Camino de Hierro está situado en el Parque Natural Arribes del Duero, allí donde el río se antoja frontera con Portugal, un enclave de excepcional calidad ambiental que le valió su declaración como Reserva de la Biosfera en 2015. El río Duero y sus afluentes han abierto impresionantes cañones fluviales, con unas condiciones climáticas de tipo mediterráneo.

Gran parte de esta ruta va paralela al cauce encajonado del río Águeda, un territorio accidentado de cortados y roquedos, que constituye el hábitat de aves rapaces como el águila real y perdicera, alimoche y buitre leonado.

Otro valor medioambiental se encuentra en el túnel 3. En él descansan y se reproducen unos doce mil murciélagos, formando una de las colonias más importantes de la península Ibérica. Durante los periodos de cría, al principio del verano, dicho túnel permanece cerrado, si bien un sendero alternativo permite continuar el paseo.

El relieve de Arribes está esculpido en granito, además de por el Duero, por los ríos Huebra, Tormes, Camaces y Uces. En el cañón de este último se localiza una de las cascadas más bellas y espectaculares de toda la Península: el Pozo de los Humos, donde el agua cae desde más de 50 metros.

Dentro de los límites del espacio se localiza interesantes y bellas localidades como la villa de Fermoselle en la parte zamorana o San Felices de los Gallegos en la parte salmantina, ambas declaradas Conjunto Histórico. Aunque casi todas las localidades de Arribes del Duero presentan un rico patrimonio cultural en vestigios vetones, como los castros, tumbas antropomórficas, estelas, fuentes medievales y un rico legado de la vida de labranza y ganadera como molinos,almazaras o chiviteros.

Desde el punto de vista de la biodiversidad, el espacio natural se caracteriza por unas peculiares topográficas únicas, correspondientes a un valle encajado, resguardado de los vientos y con mucha insolación, lo que se traduce en una temperatura media anual suave, la inexistencia de heladas a lo largo del año, y unas

Chozo de Pastores en el Parque Natural Arribes del Duero | Shepherds' Hut in the Arribes del Duero Natural Park



Espectacular imagen del Pozo de los Humos | Spectacular image of the "Pozo de los Humos"



Parque Natural Arribes del Duero | Arribes del Duero Natural Park

ciertas condiciones de humedad. Todos estos rasgos dan lugar a una riquísima comunidad vegetal, caracterizada por la gran abundancia de especies típicamente mediterráneas, donde destacan cultivos impropios para esta latitud como: olivo, vid, almendro y algunos frutales.

Los cortados y las formaciones de roquedos forman el biotopo más característico de este Espacio Natural, donde se localizan las especies de mayor valor faunístico que se corresponden con las aves. Especial relevancia adquieren el buitre común, el águila real, el águila perdicera, la cigüeña negra, el alimoche, el halcón peregrino, sin olvidar otras especies de interés como el águila culebrera, el águila calzada, el búho real, la chova piquirroja, el vencejo real, el roquero solitario o la collalba rubia, entre otras especies destaca también la presencia de una gran riqueza de peces como el barbo, el carpines, la bermejuela, la

boga, la colmilleja, etc., reptiles como el lagarto verdinegro, el eslizón ibérico, la culebra de herradura y la lagartija colirroja, por ejemplo y mamíferos tan emblemáticos como como la nutria, la garduña, la gineta, el jabalí o el zorro. La comunidad de anfibios tiene especies como el tritón jaspeado, tritón ibérico, rana común, sapo corredor, sapillo pintojo...

Así es el universo natural por el que discurre una ensoñadora ruta de senderismo sobre las huellas de lo que hace más de un siglo se trazaron los rales del ansiado progreso. Aquel sueño económico no llegó a cumplirse, pero su legado no se olvidó y se reconvirtió para que hoy exista una vía de escape al trajín diario y disfrutar de la paz de un entorno mágico.

www.caminodehierro.es/

<http://www.salamancaemocion.es/>



Castillo de San Felices de los Gallegos | San Felices de los Gallegos Castle



Camino de Hierro, one of the most
captivating routes in the country |
*Camino de Hierro, una de las
rutas más cautivadoras del país*

In the last third of the 19th century, Portugal urgently needed to open a commercial and passenger route to connect it with Europe, for which an extension of the Duero line, very close to the Spanish border and the province of Salamanca, was planned. After solving the many technical problems arising from the complex orography of the border territory, now part Arribes del Duero Natural Park, work began on this pharaonic project in August 1883. After four years of hard work and the construction of dozens of

bridges and tunnels, the line was inaugurated with a symbolic act in which two trains, one Portuguese and one Spanish, meet in the middle of the Vega de Terrón International Bridge in La Fregeneda. The passage of time was relentless with the railway line for its commercial use, so the 21st century brought initiatives to give it a new life, but this time aimed at the enhancement of the territory as a tourist destination, being this outstanding civil work one of its main resources.



The rebirth of a landmark

Thus was born the Camino de Hierro, a pedestrian route that runs along a section of the railway line that linked the stations of La Fuente de San Esteban in Spain and Barca d'Alva in Portugal, where fauna and flora merge with the grandeur of the civil engineering work. Although the spectacular nature of the last seventeen kilometres may overshadow the rest of the route, this route through the Salamanca peneplain runs through beautiful landscapes of pastureland, where abandoned stations dot the route as silent witnesses of what the arrival of the railway meant to this historically isolated area.

At the La Fregeneda station, the trail starts to discover the vertigo caused by bridges suspended in impossible gorges, the shadows of tunnels carved into the living rock and the vastness of landscapes that form part of a unique ecosystem.

At the very beginning of the route is Tunnel 1, the longest of the route at more than one and a half kilometres long. At its exit, a succession of another ten and nine more with ten bridges mark the path on a gentle downward slope, following the impressive cliffs through which the Águeda River flows until it flows into the Duero, at the only river dock in Castilla y León, where this impressive route comes to an end.



Along the Iron Road twenty tunnels are crossed | A lo largo del Camino de Hierro veinte son los túneles que se atraviesan

The spectacular nature and value of this industrial jewel lies mainly in the technical solutions that had to be implemented to adapt the railway layout to the rugged geography of the Arribes del Duero. This infrastructure has also been called the “Impossible Iron Road” for two reasons: the technical difficulty of the route and the need for the large financial resources that the project required. The complex and risky became a reality in a time of economic hardship and underdeveloped technology. The tremendous difficulties of the abrupt and broken terrain were solved with a succession of bridges and tunnels, authentic works of art that today give life to a unique tourist and cultural resource. Passing through the twenty tunnels dug, using dynamite and picks and shovels, in this last 17-kilometre stretch of the railway, means walking more than four kilometres underground, adding up the length of all the tunnels. The typical section of the tunnels corresponds to a round arch vault and straight gables with masonry lining, while the ten bridges along the route have the main beams built in Cruz de San Andrés. Once the masonry, abutments and piers were completed, the framework was assembled in sections. It was designed and manufactured in Belgium and France; in fact, the metal part was shipped in pieces.



Great bridges span dizzying gorges | *Los grandes puentes salvan vertiginosos desfiladeros*

Train tracks bring us closer to our destination | *Las vías del tren nos acercan a nuestro destino*



An exceptional natural environment

The Camino de Hierro is located in the Arribes del Duero Natural Park, where the river forms a border with Portugal, an enclave of exceptional environmental quality that earned it its declaration as a Biosphere Reserve in 2015. The Duero River and its tributaries have opened up impressive river canyons, with Mediterranean-type climatic conditions. A large part of this route runs parallel to the riverbed of the Águeda river, a rugged area of cliffs and rocky outcrops, which is the habitat of birds of prey such as the golden eagle, Bonelli’s eagle, Egyptian vulture and griffon vulture. Another environmental value is found in Tunnel 3. Some twelve thousand bats roost and breed there, forming one of the most important colonies on the Iberian Peninsula. During the breeding season, at the beginning of the summer, the tunnel is closed, although an alternative path allows you to continue your walk. The Arribes relief is sculpted in granite, not only by the Duero, but also by the rivers Huebra, Tormes, Camaces and Uces. In the canyon of the latter is located

one of the most beautiful and spectacular waterfalls in the whole Peninsula: the Pozo de los Humos, where the water falls from more than 50 metres. Within the limits of the area there are interesting and beautiful localities such as the town of Fermoselle in the Zamora area or San Felices de los Gallegos in the Salamanca area, both of which have been declared Historic Sites. Although almost all the localities of Arribes del Duero have a rich cultural heritage in Vetonic vestiges, such as forts, anthropomorphic tombs, stelae, medieval fountains and a rich legacy of farming and livestock life such as mills, oil mills or “chiviteros”. From the point of view of biodiversity, the natural area is characterised by its unique topographical features, corresponding to a sheltered valley, sheltered from the winds and with plenty of sunshine, which translates into a mild average annual temperature, the absence of frosts throughout the year, and certain humidity conditions. All these features give rise to a very rich plant community, characterised by the great abundance of typically Mediterranean species, with crops that are unsuitable for this latitude, such as olive trees, vines, almond trees and some fruit trees.

Sailing through Arribes del Duero | *Navegando por Arribes del Duero*





The Arribes del Duero Natural Park from a bird's eye view | El Parque Natural Arribes del Duero a vista de pájaro

The cliffs and rock formations form the most characteristic biotope of this Natural Area, where the species of greatest faunistic value are found, corresponding to the birds. Of particular importance are the common vulture, golden eagle, Bonelli's eagle, black stork, Egyptian vulture and peregrine falcon, not forgetting other species of interest such as the short-toed eagle, the booted eagle, the eagle owl, the red-billed chough, the Alpine swift, the solitary rock thrush and the wheatear, among other species, there is also a great richness of fish such as barbel, "carpines", "bermejuela", "boga", beak, etc., reptiles such as the black-green lizard, the Iberian skink, the horseshoe snake and the red-tailed lizard, for example, and emblematic mammals such as

otters, martens, genets, wild boar and foxes. The amphibian community has species such as the marbled newt, Iberian newt, common frog, common toad, common bullfrog, common bullfinch...

This is the natural universe through which a dreamy hiking route follows the traces of what more than a century ago were the rails of the longed-for progress. That economic dream was never fulfilled, but its legacy was not forgotten and it was reconverted so that today there is a way to escape from the daily hustle and bustle and enjoy the peace of a magical environment.

www.caminodehierro.es/
<http://www.salamancaemocion.es/en>

Olive trees in the Arribes del Duero Natural Park | Olivos en el Parque Natural Arribes del Duero



GALICIA

UN SUEÑO HECHO DESTINO A DREAM MADE DESTINY

Tierra de leyendas como pocas, de atardeceres de postal, de bosques misteriosos, de culturas ancestrales y del buen vivir, despliega un mosaico de caminos vertebradores de un universo singular. Galicia es magia, es inevitable no rendirse a sus encantos.

A land of legends like few others, of picture-postcard sunsets, mysterious forests, ancestral cultures and good life, it unfolds a mosaic of paths that form the backbone of a singular universe. Galicia is pure magic, it is inevitable not to surrender to its charms.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Turismo de Galicia | Miguel Morales |
Cardinalia Comunicación | Ivan Vieito García | Sea Photo Art |
Turismo de Santiago/ Alberto Bandín | Pombo Fotógrafos |
Tono Balaguer | Mart Rendo Duro



Su situación geográfica en el extremo noroeste de la Península Ibérica propició el contacto con los pueblos celtas llegados de Europa, quienes dejaron una profunda huella que aún pervive. La tierra de los mil ríos y de los mil doscientos kilómetros de costa es verde y azul en todos sus matices. Desde los manantiales y fuentes hasta los lagos, lagunas, ríos, rías, mares y océanos, Galicia huele a la humedad de la noche en el interior y al salitre de su costa, suena al goteo de la lluvia que aquí llega a ser arte y al alegre sonido de una gaita amenizando las romerías y fiestas de verano. Galicia destila paz, empuja al reencuentro con nosotros mismos y sabe a productos naturales. Abrazándola despliega paisajes casi únicos en España, como las famosas rías que recorren buena parte de la costa o como los acantilados más sobrecogedores en los que la fuerza del mar a tallado a capricho las rocas. Galicia es también sinónimo de llegada de los muchos caminos de

peregrinación de la más importante ruta de la cristiandad, sobre todo en el momento de entrar en la plaza del Obradoiro, a los pies de la catedral de Santiago de Compostela. Quizás sea la suma de todas estas sensaciones las que naturalizan la emoción que los gallegos llaman *morriña*, esa añoranza de su tierra cuando están fuera. Pero ya no sólo ellos la sienten, sino que todo aquel que ha pisado esta tierra y la haya inhalado serenamente experimentará al dejarla atrás, despertándose un intenso deseo de volver.

Un destino poliédrico

Galicia lo tiene todo, aunque esta afirmación siempre se queda corta. Pretender conocer todos sus matices en unas vacaciones es absolutamente imposible y cada vuelta es siempre diferente a la anterior. Todo aquí tiene connotaciones únicas y nunca defraudan, esas mismas que llegan al corazón de todo caminante para invitarle a volver.

Descubrir los bosques gallegos es la mejor manera de empezar ese viaje iniciático a la desconexión del frenético día a día y sumergirnos en un remanso de paz y naturaleza. El aire húmedo se mezcla con el aroma de los árboles, del musgo, de las hojas secas que crujen a nuestro paso y, de fondo, el sonido del agua que, a través de los ríos y regatos, se va abriendo paso sinuosamente hasta alcanzar el mar. Hay que permanecer atentos en el recorrido, pues estos bosques, muchos de ellos insondables, acogen en su seno una fauna y una flora dignas de admirar. Tupidos robledales, encinares, bosques de abedules y castaños que, inmóviles y silenciosos, esperan para entregar lo mejor de cada uno de sus múltiples ecosistemas. Pero si uno merece una atención especial es el Parque Nacional Marítimo-Terrestre das Illas Atlánticas, donde está la mejor playa del mundo, más conocida como la playa de Rodas. Aguas cristalinas y tranquilas, arena fina y dorada, una sugerente forma de medialuna y, protegiendo la playa, un bosque de pinos dan vida a esta maravilla natural, antaño refugio de piratas y hoy convertida en un ejemplo de conservación y sostenibilidad. Fiel a ese carácter mágico, Galicia atesora un importante patrimonio oculto, no por misterioso, sino por ser menos conocido y más enraizado con su esencia. Esta realidad refuerza aún más el deseo de volver y dejarse llevar a los secretos de una tierra de pequeños pueblos que guardan sus propios tesoros, tanto artísticos como etnográficos: pequeñas iglesias pertenecientes a antiguos monasterios en el más recóndito paisaje rural; sus campos y molinos, que parecen detenidos en el tiempo; poblados y petroglifos que nos llevan a imaginar la vida de los antepasados celtas más remotos; castillos y fortalezas que, todavía en pie, nos transportan a la magnificencia de otros tiempos.



Monasterio de Santa Maria de Penamaior en Mosteiro | Monastery of Santa Maria de Penamaior in Mosteiro

Castillo de San Antón en A Coruña | San Antón Castle in A Coruña





Cañón del río Sil en la Ribeira Sacra de Ourense | Canyon of the river Sil in the Ribeira Sacra of Ourense



Torre de Hércules en A Coruña, uno de los faros más famosos del país | Tower of Hercules in A Coruña, one of the most famous lighthouses in the country

Museo del Vino de Galicia en Ribadavia | Galician Wine Museum in Ribadavia



Perderse en la Ribeira Sacra o en O Ribeiro y conocer una parte de su patrimonio religioso, que es inmenso; recorrer algunas de las mayores concentraciones de hórreos de Galicia; dar un salto en el tiempo y visitar castros o dólmenes tan impresionantes como Santa Trega o Dombate es solo una pequeña sugerencia de todo lo que este rincón de España desea mostrar, como fiel testimonio de una cultura genuina e irrepetible. Galicia también es una tierra en la que las aguas de las fuentes son milagrosas, donde las jóvenes acuden a las olas del mar para tener descendencia, en la que las piedras tienen el poder de sanar, donde el sol nace y muere cada día en su mar, una tierra en la que sus antiguos pobladores percibían algo mágico y especial, donde el perfume de las plantas sanadoras y el incienso se mezclan en un aura diferente. Sólo abriendo la mente y el alma seremos capaces de emocionarnos al recorrer los

Una de las muchas playas que encontramos en Finisterre | One of the many beaches found in Finisterre



Santuarios Mágicos de Galicia: templos situados en enclaves únicos, donde peculiares ritos religiosos se mezclan con las más antiguas leyendas paganas. Acercaros a estos templos y pedid tres deseos en la Ruta de Santo André de Teixido y otros santuarios del Norte de Galicia, haced un recorrido por los lugares más santos de la Costa da Morte, recorred las mismas aguas por las que el cuerpo del Apóstol llegó a Galicia. Descubrid lugares verdaderamente mágicos y preñados de ritos seculares. Galicia es también tierra marinera, por lo que un sonido que nunca cesa ese es el batir del mar contra las costas, un mar fiero como pocos y en el que algunos afirman haber visto sirenas, pues en una tierra mágica deben existir personajes mitológicos. Marea tras marea se va moldeando la costa gallega, dando lugar a playas salvajes, tanto de ría como de mar abierto;

arenales infinitos, ideales para recorrerlos con la suave caricia en el rostro de la salada brisa marina, sintiendo la arena húmeda bajo los pies. Como no podía ser de otro modo, la costa se encuentra custodiada por numerosos faros, vigías situados en impresionantes enclaves que ayudan a las embarcaciones, día tras día, a llegar a buen puerto, al tiempo que jalonan una de las rutas costeras más fascinantes del continente. Recorrerla es una experiencia única si, además de admirar su belleza, se vive de una manera diferente al sumergirnos en el mar, sintiendo la brisa marina mientras se surfea, navegando las aguas hasta lugares

tan impresionantes como las muchas islas gallegas o simplemente dejando la huella en nuestros pies en los arenales más salvajes. El mar en Galicia no sólo es cultura, sino también un nuevo escenario experiencial. Acompañar a los profesionales del mar en una jornada de pesca y luego cocinar nuestras propias capturas; acercarse a alguna de las miles de bateas en las que se producen los mejores mejillones del mundo; descubrir cómo se “cultivan” berberechos, almejas o navajas en la playa siguiendo los consejos de las propias mariscadoras; vibrar ante la valentía de los percebeiros desafiando la bravura

Villa marinera de Corcubión | Seafaring village of Corcubión



*La belleza del mar en las Rías Baixas |
The beauty of the sea in the Rías Baixas*



*Peregrinos en la Plaza del Obradoiro de Santiago de Compostela |
Pilgrims in the Plaza del Obradoiro in Santiago de Compostela*



*Santiago de Compostela, igual de hermosa con lluvia o con sol |
Santiago de Compostela, equally beautiful in rain or shine*

de las olas que rompen sobre las rocas; vivir del bullicio de una lonja y conocer el particular sistema de subasta de los distintos productos y degustar pescados y mariscos frescos al lado del puerto son experiencias casi místicas imposibles de olvidar.

Galicia, una tierra romántica

Cuando nos adentramos en el terreno de las emociones las palabras escasean y resulta difícil describir la huella que deja en nosotros un paseo por la naturaleza. Aquí los caminos se hacen poesía, y de verso en verso nos atrapan con su intensa atracción emocional. Son paseos que enamoran. Contemplando el mar, en la ribera del río o descubriendo cascadas, Galicia nos seduce con su armonía de verdes y azules, invitándonos a descubrir entre bosques y montañas todo un patrimonio oculto. A veces, un paseo urbano puede robarnos el corazón. ¿Quién no ha sentido un nudo en la garganta ante el brillo de los adoquines de Santiago de Compostela bajo la lluvia en una noche silenciosa de primavera? Es imposible resistirse al ejercicio de ensoñación que provoca la Ruta de las Camelias. Éstas llegaron a Galicia a finales del siglo XVIII desde países lejanos como China y Japón para adornar los jardines de los pazos y casas señoriales de la nobleza, pero con el tiempo se introdujeron en los jardines y fincas hasta convertir a Galicia en un referente internacional en el cultivo y producción de esta planta. En la actualidad

la comunidad atesora casi ocho mil variedades diferentes de camelia.

La gastronomía gallega también tiene una componente emocional, pues emana de la más arraigada sabiduría popular y la viticultura forma parte de ella. Descubrir los secretos de los vinos gallegos paseando entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar, recorrer las bodegas las más vanguardistas, las más señoriales y también las de mayor tradición familiar nos acerca a un legado cultural que se pierde en el tiempo. Pazos, hoteles con encanto, casas rurales, balnearios y talasos cuidan con mimo al visitante, maridando su oferta a la de restaurantes que despliegan todos los sabores de Galicia. Albariño, mencia, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas conjugan a la perfección con los manjares más exquisitos en esta tierra de pescados, mariscos, carnes, pan, queso, postres tradicionales y una gran variedad de licores. Galicia, esa tierra que una vez fue el final del mundo conocido es el lugar al que siempre se quiere volver.

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



*El pulpo es probablemente el plato más universal de la gastronomía gallega |
Octopus is probably the most universal dish in Galician gastronomy*

*La cocina más vanguardista es también una buena embajadora de la gastronomía gallega |
The most avant-garde cuisine is also a good ambassador for Galician gastronomy*





Lush forests invite you to wander through their paths |
Frondosos bosque que invitan a pasear por sus caminos

Its geographical location in the extreme northwest of the Iberian Peninsula led to contact with the Celtic peoples from Europe, who left a deep mark that still survives today. The land of a thousand rivers and twelve hundred kilometres of coastline is green and blue in all its hues. From springs and fountains to lakes, lagoons, rivers, estuaries, seas and oceans, Galicia smells of the humidity of the night inland and the saltpetre of its coast, it sounds of the dripping rain that here becomes art and the joyful sound of a bagpipe enlivening the pilgrimages and summer festivals. Galicia exudes peace, encourages us to reconnect with ourselves and tastes of natural products. Embracing it unfolds landscapes that are almost unique in Spain, such as the famous estuaries that run along much of the coast or the most breathtaking cliffs where the force of the sea has carved the rocks at will. Galicia is also synonymous with the arrival of the many pilgrimage routes of the most important route of Christianity, especially when entering the Plaza del Obradoiro, at the foot of the cathedral of Santiago de Compostela. Perhaps it is the sum of all these sensations that naturalises the emotion that Galicians call *morriña*, that longing for their homeland when they are abroad. But it is no longer only they who feel it, but everyone who has set foot on this earth and inhaled it serenely will experience, when leaving it behind, an intense desire to return.

Monastery of Santa Maria la Real de Oseira |
Monasterio de Santa María la Real de Oseira

A multifaceted destiny

Galicia has it all, although this is always an understatement. It is absolutely impossible to pretend to know all its nuances in one holiday and each return is always different from the previous one. Everything here has unique connotations and never disappoints, those same connotations that touch the heart of every walker and invite them to return. Discovering the Galician forests is the best way to begin that initiatory journey to disconnect from the frenetic everyday life and immerse ourselves in a haven of peace and nature. The humid air is mixed with the scent of trees, moss, dry leaves rustling as we pass and, in the background, the sound of the water that, through the rivers and streams, winds its way sinuously until it reaches the sea. It is important to remain attentive along the route, as these forests, many of them unfathomable, are home to fauna and flora worthy of admiration. Dense oak, holm oak, birch and chestnut forests that, immobile and silent, are waiting to give the best of each of their multiple ecosystems.



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





Terraced vineyards in Ribeira Sacra | Viñedos en bancales en la Ribeira Sacra

A day at the beach in the Ribeira Sacra | Día de playa en la Ribeira Sacra



But if one deserves special attention it is the Parque Nacional Marítimo-Terrestre das Illas Atlánticas, home to the best beach in the world, better known as the beach of Rodas. Crystal-clear, calm waters, fine golden sand, a suggestive crescent shape and, protecting the beach, a pine forest give life to this natural wonder, once a refuge for pirates and today an example of conservation and sustainability.

Faithful to this magical character, Galicia treasures an important hidden heritage, not because it is mysterious, but because it is less known and more rooted in its essence. This reality reinforces even more the desire to return and let yourself be carried away to the secrets of a land of small villages that keep their own treasures, both artistic and ethnographic: small churches belonging to ancient monasteries in the most remote rural landscape; its fields and mills, which seem frozen in time; villages and petroglyphs that lead us to imagine the life of the most remote Celtic ancestors; castles and fortresses that, still standing, transport us to the magnificence of other times.

Getting lost in the Ribeira Sacra or in O Ribeiro and getting to know part of its religious heritage, which is immense; visiting some of the largest concentrations of granaries in Galicia; taking a leap back in time and visiting forts or dolmens as impressive as Santa Trega or Dombate is just a small suggestion of all that this corner of Spain wishes to show, as a faithful testimony of a genuine and unrepeatable culture.

Galicia is also a land where the waters of the springs are miraculous, where the young women go to the waves of the sea to have offspring, where the stones have the power to heal, where the sun rises and dies every day in its sea, a land where its ancient inhabitants perceived something magical and special, where the perfume

Sunset on the Death Coast, Finisterre | Atardecer en la Costa da Morte, Finisterre





Finisterre Lighthouse on the Coast of Death | Faro de Finisterre en la Costa da Morte

of healing plants and incense blend into a different aura. Only by opening our minds and souls will we be able to be moved when we visit the Magical Sanctuaries of Galicia: temples located in unique enclaves, where peculiar religious rites are mixed with the most ancient pagan legends. Come to these temples and make three wishes on the Route of Santo André de Teixido and other sanctuaries in the North of Galicia, take a tour of the holiest places on the Costa da Morte, walk along the same waters through which the body of the Apostle arrived in Galicia. Discover truly magical places steeped in centuries-old rites.

Galicia is also a seafaring land, so that one sound that never ceases is the pounding of the sea against the coasts, a fierce sea like few others and in which some claim to have seen mermaids, for in a magical land there must be mythological characters. Tide after tide, the Galician coastline is shaped, giving rise to wild beaches, both in the estuary and in the open sea; endless stretches of sand, ideal for walking along with the gentle caress of the salty sea breeze on your face, feeling the damp sand under your feet. The coastline is unsurprisingly guarded by numerous lighthouses, lookouts in stunning locations



Las Catedrales beach on the coast of Lugo | Playa de As Catedrais en la costa de Lugo

that help vessels reach safe harbours day after day, while marking one of the most fascinating coastal routes on the continent. Travelling through it is a unique experience if, as well as admiring its beauty, you live it in a different way by immersing yourself in the sea, feeling the sea breeze while surfing, sailing the waters to places as impressive as the many Galician islands or simply leaving your footprints on the wildest sandbanks. The sea in Galicia is not only culture, but also a new experiential scenario. Accompany the professionals of the sea on a day of fishing and then cook your

own catch; visit one of the thousands of rafts where the best mussels in the world are produced; discover how cockles, clams or razor clams are “cultivated” on the beach following the advice of the shellfish gatherers themselves; to vibrate at the bravery of the goose barnacle workers defying the fierceness of the waves that break over the rocks; to experience the hustle and bustle of a fish market and learn about the particular auction system for the different products and to taste fresh fish and seafood next to the port are almost mystical experiences that are impossible to forget.

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



Galicia, a romantic land

When we enter the realm of emotions, words are scarce and it is difficult to describe the impression that a walk in nature leaves on us. Here the roads become poetry, and from verse to verse, they catch us with their intense emotional attraction. These are walks to fall in love with.

Whether contemplating the sea, on the riverbanks or discovering waterfalls, Galicia seduces us with its harmony of greens and blues, inviting us to discover a hidden heritage among forests and mountains. Sometimes an urban walk can steal our hearts. Who hasn't felt a lump in their throat at the gleam of Santiago de Compostela's cobblestones in the rain on a silent spring night?

It is impossible to resist the dreamy exercise of the Camellia Route. They arrived in Galicia at the end of the 18th century from distant countries such as China and Japan to decorate the gardens of the manors and stately homes of the nobility, but over time they were introduced into gardens and estates until Galicia became an international benchmark in the cultivation and production of this plant. At present, the community treasures almost eight thousand different varieties of camellia.

Portico of Glory in Santiago de Compostela Cathedral | Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela



Tarta de Santiago, a Galician gastronomic delicacy | Tarta de Santiago, delicia gastronómica de Galicia



Galician gastronomy also has an emotional component, as it emanates from the most deeply-rooted popular wisdom and viticulture is part of it.

Discovering the secrets of Galician wines, strolling among vineyards on steep hillsides or by the sea, touring the most avant-garde wineries, the most stately and also those with the longest family tradition, brings us closer to a cultural legacy that is lost in time. *Pazos*, charming hotels, rural houses, spas and talasos take great care of the visitor, combining their offer with that of restaurants that display all the flavours of Galicia. *Albariño*, *mencia*, *godello*, *treixadura*... and up to twenty varieties of native grapes combine perfectly with the most exquisite delicacies in this land of fish, seafood, meat, bread, cheese, traditional desserts and a wide variety of liqueurs. Galicia, the land that was once the end of the known world, is the place you always want to return to.

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

Ribeiro, one of the many wines produced in Galicia | Ribeiro, uno de los muchos vinos que se elaboran en tierras gallegas



Zamburiñas, a gift from the sea to Galicia | Zamburiñas. un regalo del mar a Galicia





¡Es momento de planear tu siguiente viaje!

Descubre el increíble Caribe mexicano

Vuela desde Madrid a Cancún vía la Ciudad de México en uno de nuestros vuelos diarios.

Reserva en aeromexico.com





OCTOLA

EL LUJO MÁS EXCLUSIVO DE LAPONIA LAPLAND'S MOST EXCLUSIVE LUXURY

Existe un lugar, más allá el Círculo Polar Ártico, en medio de una naturaleza salvaje y prístina en el que la sensación de aislamiento lejos de multitudes se convierte en lujo y comodidades de ensueño. Un lugar de inspiración permanente y de relajación trascendental.

There is a place, beyond the Arctic Circle, in the midst of pristine wilderness where a sense of isolation away from the crowds turns into luxury and dreamy comforts. A place of permanent inspiration and transcendental relaxation.

Texto | Text: Elena Figueroa
Fotografía | Photography: Octola Private Wilderness |
Luxury Action | Juha Kauppinen | Adam Eronen Piper |
Jani Kärppä |

Salón de la Villa | Villa's Hall



Al norte de Finlandia, allí donde en verano nunca se pone el sol, y en otoño, invierno y primavera, la aurora boreal ilumina el cielo del territorio del pueblo indígena sami, conocido como Sápmi, Laponia extiende toda su grandeza para dar vida al último gran espacio natural de Europa.

Situado en el corazón de una reserva natural privada de trescientas hectáreas, en un pico donde todo lo que se puede ver en cualquier dirección es un exuberante bosque cubierto de nieve, pletórico de vida salvaje y vertebrado por un sinuoso río, se alza Octola, el alojamiento más lujoso y exclusivo del norte del país, a sólo veinte minutos en coche del aeropuerto internacional de Rovaniemi, a una hora en moto de nieve o tres horas en trineo tirado por perros husky y creado para ofrecer una experiencia única en un entorno natural extraordinario.

Octola es un alojamiento privado ecológico cinco estrellas que cuenta con diez habitaciones, ideal para grupos pequeños o familias numerosas que buscan la máxima privacidad y servicios de lujo personalizados, un remanso de tranquilidad, lejos de las multitudes, en el

que sumergirse en la naturaleza es posible sin renunciar al máximo confort.

Octola Private Wilderness se ha diseñado específicamente para proporcionar lujo en el Ártico, al tiempo que incorpora las tradiciones lapona y sami. La forma de Octola se deriva de los auténticos edificios lapones 'laavu', que anteriormente se usaban para brindar refugio a las personas que vivían un estilo de vida nómada. Bellamente diseñado, el albergue tiene muchas áreas comunes acogedoras para relajarse, incluyendo una sala de estar y comedor de planta abierta con vistas espectaculares de la naturaleza exterior. El edificio se divide en dos alas, una con seis habitaciones y la otra con cuatro habitaciones, todas ellas con baños individuales, así como una villa exclusiva con dos habitaciones. La calefacción geotérmica y la sauna de leña aseguran una excelente temperatura incluso en la época más fría del año.

Construido para viajeros frecuentes y globales que buscan lujosos hoteles de cinco estrellas, en Octola es posible descubrir la esencia de Laponia alojándose en un chalet de madera y encontrando la estancia más auténtica en el

Simpáticos perros esperando a que de comienzo la acción | Cute dogs waiting for the action to begin





Dormitorio principal de la Villa | Master bedroom of the Villa

Ártico. Privacidad total asegurada en su propia y aislada área de vida silvestre donde es posible vivir todo tipo de emociones y que le ha servido para recibir varios premios, entre ellos, el concedido en los World Luxury Awards.

Las habitaciones, cada cual más cautivadora

Octola cuenta con tres tipos de habitaciones. La Habitación Doble de aproximadamente veintiún metros y delimitadas por paredes de troncos, albergando camas tamaño king, sofisticados muebles de madera, vasos de arte de Markku Salo Design y baño privado. Así mismo, están amuebladas con materiales naturales como roble, lana, lino y piel de cordero, representando toda la estética del diseño escandinavo.

La Suite Presidencial, cuyas dimensiones van de treinta y seis a cincuenta y tres metros cuadrados, cuentan con un área de descanso con un cómodo sofá. Están equipadas con una cama tamaño king y paredes de troncos. Al igual que las habitaciones dobles están decoradas con materiales naturales como roble, lana, lino, reno y pieles de cordero, respetando la estética escandinava. Las cuatro habitaciones SkyView o Suite con Vistas al Cielo están situadas en el segundo piso y cuentan con ventanas del suelo al techo que ofrecen magníficas vistas a la interminable naturaleza salvaje y la acogedora zona de estar junto a la ventana invita a relajarse en los cómodos sillones Lamino que combinan con muebles contemporáneos y vasos artísticos de Markku Salo Design. Cuentan con camas extragrandes que son garantía

de un descanso profundo, así como baño privado y al igual que las anteriores están decoradas con materiales naturales como el roble, la lana, el lino, el cuero y la piel de cordero, fieles al diseño escandinavo.

Experiencias únicas en uno de los rincones más bellos del planeta

Octola, además de su propia originalidad, ofrece experiencias únicas como esquí de fondo en Javri Lodge en los límites del Parque Nacional, descensos por nieve blanda en auténticos toboganes blancos, rafting o piragüismo además de safaris en motos de nieve sin emisiones, trineos tirados por perros husky, trineos con renos, paseos con raquetas de nieve en busca de auroras boreales, esquí alpino, pastoreo de renos, conducción sobre hielo, ciclismo y equitación. Y para relajarse, el spa de salud, donde dejar atrás el estrés de cada día y saborear las cualidades curativas del entorno natural.

Disfrutando de la piscina del Spa | Enjoying the Spa pool



Trineos tirados por perros, una excelente manera de disfrutar de este paraíso | Dog sledding, a great way to enjoy this paradise

Auténtica gastronomía lapona

La cocina de Octola tampoco deja a nadie indiferente, empezando con un menú de degustación de ocho platos del Polo Norte preparado con productos regionales, en la comodidad del comedor íntimo de la casa.

Toda la comida se obtiene localmente de acuerdo con las ocho estaciones árticas de Laponia y consiste principalmente en caza, plantas silvestres, bayas, champiñones y pescado. Productos ecológicos recolectados de la naturaleza por el propio chef con estrella Michelin y con los que se elaboran delicias como la sopa de cangrejo real con espuma de leche, el tartar de reno o el pescado blanco frito del cercano lago Inari.

Experiencia gastronómica que se completa con una excelente selección de vinos realizada por Juha, uno de los mejores sumilleres de Finlandia y que se disfruta en una larga mesa común en la sala principal con un menú diferente cada día.

<https://nuba.com/>
<https://www.octola.com/>



Gastronomía basado en productos regionales | Gastronomy based on regional products

El chef en cocina elaborando una de sus creaciones | The chef in the kitchen preparing one of his creations



In northern Finland, where the sun never sets in summer and, in autumn, winter and spring, the northern lights illuminate the skies over the territory of the indigenous Sami people known as Sápmi, Lapland unfolds in all its grandeur to bring to life Europe's last great wilderness.

Set in the heart of a 300-hectare private nature reserve, on a peak where all you can see in any direction is a lush, snow-covered forest, teeming with wildlife and threaded by a winding river, stands Octola, the most luxurious and exclusive accommodation in the north of the country, just twenty minutes' drive from Rovaniemi International Airport, an hour by snowmobile or three hours by husky sled and created to offer a unique experience in an extraordinary natural environment.

Octola is a private five-star eco-lodge with ten rooms, ideal for small groups or large families looking for maximum privacy and personalised luxury services, a haven

of tranquillity away from the crowds, where immersion in nature is possible without sacrificing maximum comfort.

Octola Private Wilderness has been specifically designed to provide Arctic luxury while incorporating Lappish and Sámi traditions. Octola's shape is derived from authentic Lappish 'laavu' buildings, which were formerly used to provide shelter for people living a nomadic lifestyle.

Beautifully designed, the lodge has many cosy common areas to relax in, including an open plan living and dining area with spectacular views of the nature outside. The building is divided into two wings, one with six rooms and the other with four rooms, all with individual bathrooms, as well as an exclusive villa with two rooms. The geothermal heating and the wood-fired sauna ensure an excellent temperature even in the coldest time of the year.

Built for frequent and global travellers seeking luxury five-star hotels, at Octola it is possible to discover the

Octola's spectacular natural setting | El espectacular entorno natural de Octola





Another cosy master bedroom in the villa | Otro acogedor dormitorio principal de la villa

Well-equipped bathrooms in the rooms | Baños bien equipados en las habitaciones



essence of Lapland by staying in a wooden chalet and finding the most authentic stay in the Arctic. Total privacy is assured in its own secluded wilderness area where all kinds of emotions can be experienced and which has won it several awards, including one at the World Luxury Awards.

The rooms, each one more captivating than the last

Octola has three types of rooms. a Double Room of approximately twenty-one metres and bounded by log walls, housing king size beds, sophisticated wooden furniture, art glasses by Markku Salo Design and a private bathroom. They are also furnished with natural materials such as oak, wool, linen and lambskin, representing the full aesthetic of Scandinavian design. The Presidential Suite, ranging in size from thirty-six to fifty-three square metres, has a sitting area with a comfortable sofa. They are equipped with a king-size bed and log walls. Like

the double rooms, they are decorated with natural materials such as oak, wool, linen, reindeer and lambskin, respecting the Scandinavian aesthetics. The four SkyView rooms or SkyView Suite are located on the first floor and feature floor-to-ceiling windows offering magnificent views of the endless wilderness and the cosy sitting area by the window invites you to relax in the comfortable Lamino armchairs matched with contemporary furniture and artistic glasses by Markku Salo Design. They have extra-large beds that guarantee a deep rest, as well as a private bathroom and, like the previous ones, they are decorated with natural materials such as oak, wool, linen, leather and lambskin, true to Scandinavian design.

Unique experiences in one of the most beautiful corners of the planet

Octola, in addition to its own originality, offers unique experiences such as cross-country skiing at Javri Lodge on the edge of the National Park, descents through soft snow on real white chutes, river rafting or canoeing, as well as emission-free snowmobile safaris, husky dog sledding, reindeer sledding, snowshoeing in search of the Northern Lights, downhill skiing, reindeer herding, ice driving, cycling and horseback riding. And for relaxation, the health spa, where you can leave the stress of everyday life behind and savour the healing qualities of the natural environment.



Well-equipped bathrooms in the rooms | Tratamientos de spa rejuvenecedores

Snowmobile outing to enjoy the Northern Lights | Excursión en moto de nieve para disfrutar de la aurora boreal





Horse-riding routes, another of Octola's proposals | Rutas a caballo, otra de las propuestas que hace Octola

At Octola you can discover the authentic gastronomy of Lapland | En Octola podrás descubrir la auténtica gastronomía de Laponia



Authentic Lappish cuisine

Octola's cuisine leaves no one indifferent either, starting with an eight-course tasting menu of North Pole dishes prepared with regional produce in the comfort of the intimate dining room.

All food is locally sourced according to Lapland's eight Arctic seasons and consists mainly of game, wild plants, berries, mushrooms and fish. Organic produce gathered from the wild by the Michelin-starred chef himself is used to produce delicacies such as king crab soup with milk foam, reindeer tartar or fried white fish from nearby Lake Inari.

The dining experience is rounded off by an excellent wine selection by Juha, one of Finland's best sommeliers, and is enjoyed at a long communal table in the main room with a different menu every day.

<https://nuba.com/en/>
<https://www.octola.com/>



Suggestive dishes come out of Octola's kitchens | Sugerentes platos salen de las cocinas de Octola

Octola invites you to enjoy the gastronomy of Lapland in nature | Otola te invita a disfrutar en la naturaleza de la gastronomía de Laponia





5 ESTRELLAS GRAN LUJO

HOTEL CAN BORDOY GRAND HOUSE & GARDEN

SOÑAR EN UN VERGEL SOFISTICADO
DEL SIGLO XVI
DREAMING IN A SOPHISTICATED 16TH CENTURY
ORCHARD

El jardín privado más chic de Palma de Mallorca es la guinda que se puede saborear en este 5 Estrellas Gran Lujo, cuyas veinticuatro suites son un capricho vanguardista con ecos del pasado, mimos Kintsugi, piezas de anticuario y susurros de jazz y blues. Un oasis exuberante que comparte espacio con el Restaurante Botànic: el primer Plant Forward de la isla, perfecto para descubrir que esta tendencia gastro es creativa, sabrosa y sensual con la compañía de un cóctel.

Palma de Mallorca's chicest private garden is the cherry on top of the cake at this 5 Star Gran Luxe, whose twenty-four suites are an avant-garde whimsy with echoes of the past, Kintsugi pampering, antique pieces and whispers of jazz and blues. An exuberant oasis that shares space with the Botànic Restaurant: the island's first Plant Forward, perfect for discovering that this gastro trend is creative, tasty and sensual with the company of a cocktail.

Texto | Text: Lali Ortega Cerón
Fotografía | Photography: Can Bordoy Grand House & Garden

En la calle del Forn de la Gloria, la magia consiste en transformar el sabor del pasado en un lujo sosegado, sin estridencias. De hecho, uno de los grandes aciertos de la rehabilitación del edificio original, gracias a la reforma del estudio internacional de arquitectura e interiorismo OHLAB, ha sido la capacidad de embellecer, y detener, el transcurso de los siglos. Inspiradas en la filosofía de la técnica japonesa (y milenaria) del Kintsugi, que recompone con oro y plata la porcelana y las grietas inexorables del tiempo, las diversas dependencias que conducen a las veinticuatro suites de diseño, de entre treinta y ochenta metros cuadrados, siguen narrando su propia historia.

Recomponer un alma romántica

Cruzar el delicado umbral de Can Bordoy Grand House & Garden es acceder a la frescura de la niñez y al poso de las emociones. De hecho, muchos de los isleños se conmueven al reconocer la escalera señorial de su juventud, la que tantas veces subieron y bajaron en sus años mozos, cuando albergaba el colegio del Sagrado Corazón de Jesús. Hoy en día, los pasos que recorren las baldosas bicolores de los descansillos, las miradas que traspasan las ventanas de cristal soplado tan característico de la isla y las manos que abren las puertas de maderas nobles, reflejan que este es un proyecto de lujo cosmopolita. Reconocido como Mejor All Suite del Mundo en los World Travel Awards, Can Bordoy Grand House & Garden acogió en 2022 clientes procedentes de cincuenta y nueve países. Nueva Zelanda, Canadá, India, Uzbekistán o Líbano, fueron algunas de las nacionalidades

Baldosas bicolores, una geometría con historia | Two-coloured tiles, a geometry with history



Grand Suite, una de las 24 estancias de este Gran Lujo | Grand Suite, one of the 24 rooms of this Grand Luxe



que apreciaron la sensación de habitar esta casa con cimientos históricos y experiencias que priman los detalles sofisticados: la comodidad de dormir en camas extra largas diseñadas específicamente para las estancias y que incluso permiten elegir la firmeza del colchón de manera individualizada; el disfrutar de piezas de anticuario procedentes de toda Europa junto a otras vanguardistas firmadas por Artemide, Santa & Cole, Thonet, Baxter y Moroso; el relajarse en un acogedor spa equipado con la última tecnología DornBracht; o el sumergirse, los trescientos sesenta y cinco días

del año, en una coqueta piscina exterior climatizada bajo árboles centenarios, son algunos. No obstante, aquellos que no perdonan un plus de romanticismo en esta escapada urbana con brisa marina, pueden disfrutar de las bañeras exentas de las suites de mayor categoría. Un detalle que no ha pasado desapercibido para Condé Nast Johansens, que ha reconocido este hotel Gran Lujo con el galardón Best for Romance 2022 o para el touroperador de lujo británico Mr. and Mrs. Smith, que lo ha catalogado como One of the Best Romantic Hotels.

*El exclusivo SPA suite
que mimma los sentidos |
The exclusive SPA suite
that pampers the senses*



*Vegetación y aromas que trepan en las dependencias del hotel |
Vegetation and aromas climbing in the hotel's rooms*

*La piscina, un remanso de paz en el corazón de Palma |
The swimming pool, a haven of peace in the heart of Palma*



La textura del sabor y el color, con vistas

Tiene claras sus raíces y su camino. Tras un nutrido peregrinaje profesional nacional e internacional, en los que destinos como Dubai le mostraron las infinitas posibilidades de las especias, el Chef Andrés Benítez ha logrado innovar la gastronomía de la capital mallorquina en el restaurante Botànic: un espacio selecto e informal al mismo tiempo, que se puede disfrutar aún sin estar alojado en el hotel y en el que, por cierto, hay lista de espera. Botànic aglutina en sus platos el carácter que define la filosofía de todo el proyecto. El pasado, siempre presente, nos relata a un chef cuyos recuerdos se enredan, como una mata de tomate en el verano, en aquellos paseos con su abuelo por el huerto. Allí pasaba todas las mañanas, paseaba en bici, recogía los frutos de la tierra o disfrutaba, sin más, de la autenticidad de una sandía recién abierta, junto al olor inconfundible de la tierra regada. Su abuela también contribuyó a su pasión por los fogones. En su cocina, concretamente, Andrés saboreaba los milagros de las estaciones. Son momentos que marcaron, y mucho, el devenir de este mallorquín que, con talento, esfuerzo y un marcado gusto por el trabajo en equipo, ha logrado el éxito del primer Plant Forward de Mallorca: un oasis con vistas al jardín, donde los vegetales son los protagonistas de la alta cocina. Un restaurante audaz, saludable y sensorial donde la vanguardia, sin duda, está servida.

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



El Chef Andrés Benítez en los jardines del hotel /
Chef Andrés Benítez in the hotel's gardenss

Una de las deliciosas elaboraciones de Botànic /
One of Botànic's delicious preparations



In Carrer del Forn de la Gloria, the magic consists of transforming the flavour of the past into a quiet luxury, without fuss. In fact, one of the great successes of the refurbishment of the original building, thanks to the renovation by the international architecture and interior design studio OHLAB, has been its ability to beautify and stop the passing of the centuries. Inspired by the philosophy of the Japanese (and millenary) technique of Kintsugi, which recomposes porcelain and the inexorable cracks of time with gold and silver, the various rooms that lead to the twenty-four design suites, ranging from thirty to eighty square metres, continue to tell their own story.

Restoring a romantic soul

To cross the delicate threshold of Can Bordoy Grand House & Garden is to enter into the freshness of childhood and the depths of emotions. In fact, many of the islanders are moved to recognise the stately staircase of their youth, the one they climbed up and down so many times in their younger years, when it housed the school of the Sacred Heart of Jesus. Today, the footsteps running along the two-tone tiles of the landings, the glances that pass through the blown glass windows so characteristic of the island and the hands that open the hardwood doors reflect that this is a project of cosmopolitan luxury. Recognised as the World's Best

The building retains its original staircase | El edificio conserva su escalera original





The views of Palma Cathedral are a privilege | Las vistas a la Catedral de Palma son un privilegio

All Suite at the World Travel Awards, Can Bordoy Grand House & Garden welcomed guests from fifty-nine countries in 2022. New Zealand, Canada, India, Uzbekistan and Lebanon were some of the nationalities that appreciated the sensation of living in this house with historical foundations and experiences that prioritise sophisticated details: the comfort of sleeping in extra-long beds designed specifically for the rooms and which even allow you to choose the firmness of the mattress individually; enjoying antique pieces from all over Europe alongside other avant-garde pieces by Artemide, Santa & Cole, Thonet, Baxter and Moroso; relaxing in a cosy spa equipped with the latest DornBracht technology; or immersing yourself, three hundred and sixty-five days a year, in a charming heated outdoor pool under centenary trees, are just some of them. However, those who don't mind a little extra romance in this breezy city break can enjoy the free-standing bathtubs in the higher-end suites. A detail that has not gone unnoticed by Condé Nast Johansens, which has recognised this Grand Luxury hotel with the Best for Romance 2022



The cocktail bar is an art in Botànic | La coctelería es un arte en Botànic

The garden, an idyllic setting for a massage | El jardín, un entorno idílico para recibir un masaje



A designer bar for creative cocktails | Un bar de diseño para disfrutar de cócteles creativos





Outside the Restaurant Botànic in the private garden | Exterior del Restaurante Botànic en el jardín privado

Botànic, between the garden and the noble library | Botànic, entre el jardín y la biblioteca noble



award, or by the British luxury tour operator Mr. and Mrs. Smith, which has listed it as One of the Best Romantic Hotels.

The texture of flavour and colour, with a view
He is clear about his roots and his path. After a long national and international professional pilgrimage, in which destinations such as Dubai showed him the infinite possibilities of spices, Chef Andrés Benítez has managed to innovate the gastronomy of the Mallorcan capital in the Botànic restaurant: a select and informal space at the same time, which can be enjoyed even if you are not staying at the hotel and where, by the way, there is a waiting list.

Botànic brings together in its dishes the character that defines the philosophy of the whole project. The past, always present, tells of a chef whose memories are entangled, like a tomato bush in the summer, in those walks with his grandfather in the garden. There I spent every morning, cycling, picking the fruits of the earth or simply enjoying the authenticity of a freshly opened watermelon, together with the unmistakable smell of the irrigated land. His grandmother also contributed to his passion for cooking. In his kitchen, in particular, Andrés savoured the miracles of the seasons. These are moments that marked the future of this Mallorcan who, with talent, effort and a marked taste for teamwork, has achieved the success of the first Plant Forward in Mallorca: an oasis overlooking the garden, where vegetables are the protagonists of haute cuisine. A bold, healthy and sensory restaurant where the avant-garde is undoubtedly served.

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



Four tempting proposals from Botànic | Cuatro tentadoras propuestas de Botànic





DATE UNA ALEGRÍA, VEN A ANDALUCÍA

Andalucía



Andalucía
se mueve con Europa

EPÍLOGO

EL REFINAMIENTO DE LA COCINA MANCHEGA THE REFINEMENT OF LA MANCHA CUISINE

De raíz, alma y recuerdo, de sabores profundos y arraigados, pero con toques vanguardistas y muchos matices. Así es como entiende la cocina el chef Sánchez Camacho, trasladándonos a su infancia en Daimiel y a los deliciosos olores que salían por las ventanas abiertas de las casas del pueblo.

Roots, soul and memories, with deep and deep-rooted flavours, but with avant-garde touches and many nuances. This is how chef Sánchez Camacho understands cuisine, taking us back to his childhood in Daimiel and the delicious smells that came out of the open windows of the houses in the village.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Epílogo | Miguel Muñoz



Epílogo se encuentra en Tomelloso (Ciudad Real), en el corazón de La Mancha, donde los viñedos y los cultivos de regadío son los auténticos protagonistas. Zona con una gran riqueza gastronómica y una cocina contundente, de supervivencia y forjada a la lo largo de siglos de necesidad y trabajo duro de los pastores, en los últimos años está empezando a recibir la atención que se merece, y en parte, gracias al trabajo de personas como nuestro protagonista, uno de los cocineros con más proyección de este país.

Protagonista de la nueva cocina manchega

Bilbaino de nacimiento, pero criado desde pequeño en Daimiel, Rubén Sánchez Camacho es hostelero de tercera generación y

fue en las cocinas del restaurante familiar El Bodegón, referente gastronómico de cocina manchega tradicional que regentaron sus padres durante cuarenta años, donde empezó a dar los primeros pasos en esta profesión y donde descubrió su auténtica pasión.

De su madre recibió las primeras clases magistrales hasta que en 2005 decidió volar libremente. Y lo hizo recorriendo distintas cocinas de España en las que descubrió sistemas de trabajo diferentes. Las experiencias vividas en restaurantes como Las Rejas de Manolo de la Osa o Disfrutar de Barcelona y los viajes que le llevaron a ciudades como San Francisco y a países como Brasil, México o China forjaron su propio estilo y criterio.

Pasado un tiempo decide volver a casa y aportar a las cocinas de El Bodegón todos los conocimientos adquiridos, convirtiéndolo en un referente gastronómico en la provincia de Ciudad Real y en Castilla-La Mancha, consiguiendo dos Soles Repsol, hasta situarse a las puertas de una estrella Michelin.

Es en 2019 cuando se hace cargo de la dirección de Epílogo con el propósito de crear una cocina luminosa y muy personal, sustentada en la tradición manchega, de “fondear y hacer de comer rico”, aplicando técnicas y presentaciones modernas. Cuatro años después, Epílogo ha conseguido un Sol Repsol, además de estar dentro de la Guía Michelin.

Partiendo de un amplio complejo que cuenta con varios salones para bodas y eventos, el comedor está bañado de luz natural, con una decoración suave y moderna, lo que le confiere un agradable ambiente. Con capacidad para cuarenta comensales, dispone de una zona que puede aislarse y convertirse en un íntimo y acogedor reservado.

La cocina del chef Sánchez Camacho

Cocina manchega de vanguardia es la singular propuesta que hace el chef Rubén Sánchez en Epílogo, en la que la variedad de ingredientes que encuentra en su tierra constituyen la base de su cocina, así como excepcionales productos llegados de las lonjas, mercados y huertos de toda la península. La materia prima de calidad y cercanía procede en gran parte de la ribera del Guadiana y son los verdaderos protagonistas, sobresaliendo la carne de caza, el cordero, los peces de río como la anguila, la trucha o el esturión, procedentes todos de pesca sostenible, sin olvidar las succulentas verduras ribereñas. Todos ellos en las manos del chef se convierten en delicias que enamoran al primer vistazo gracias a su cuidadoso emplatado.



Rúben Sánchez Camacho, chef de Epílogo | Rúben Sánchez Camacho, chef at Epílogo

Carillada de atún rojo balfegó, asadillo manchego y puerro asado | Carillada from red tuna balfegó, asadillo manchego and leek roast





Mantequilla de txuleton y antxoa | Butter from T-bone steak and anchovies

La experiencia gastronómica que el comensal puede disfrutar comienza con una degustación de tres aceites (arbequina, picual y picual con cornicabra) acompañadas de cuatro panes elaborados en una tahona centenaria de Tomelloso con cuatro variedades: de masa madre, celta, de trigo y centeno y la joya de la casa, 1752. Continúa con distintos snacks como son mantequilla de txuleton y antxoa en pan de brioche, hoja de perdiz (paté de perdiz en crujiente de gochu picante), anguila ahumada y albahaca (un cilindro de caviar y ajo negro sobre migas) o tiznao (bacalao en tartaleta de su piel con huevas de salmón). Para acabar con dos de sus aperitivos más famosos, el buñuelo de sopa de ajo y la croqueta de jamón ibérico, de interior sedoso y exquisito rebozado.

Su gran dominio de la técnica se plasma cada día en dos menús degustación, con platos que presentan cambios en función del mercado y de la

inspiración del chef, poco dado a caer en la rutina y en los que cada semana se presentan novedades. Ambos menús comparten recetas, pero se diferencian en el número de pases. El primero, llamado El Inicio consta de tres aperitivos, tres entrantes, pescado, carne y dos postres. El largo, Nuestro Gastronómico, cuenta con cinco aperitivos, tres entrantes, dos pescados, dos carnes, prepostre y dos postres.

Algunas de las elaboraciones que se han podido degustar en Epilogo durante estos años son las orzas, técnica manchega aprendida de su madre que Sánchez Camacho presenta en dos particulares versiones: de atún rojo, sellado en parrilla y ahumado en el aceite de orza y de lubina, en tripa natural con pimentón, con la ventresca desecada en casa y conservada dos meses en orza con aceite de oliva virgen extra. Todo ello sin olvidar la berenjena asada con cebolla y praliné de pistacho escabechado, el foie con trufa y boletus, la trucha blanca con escabeche de gallina, salmonete con crema de coliflor, nabo confitado y jugo de albahaca, el conejo de monte con trufa, la perdiz, la gallina y el lomo de ciervo con patata cítrica. Mientras que los postres presentan emplatados sencillos, pero llamativos. Una apuesta ganadora es la piña asada helada con ron canario Arehucas y tomillo, el aclamado risotto de piñones con queso y un crujiente de dulce de leche o el helado de palomitas con caramelo.



Croqueta de jamón, una de las elaboraciones más famosas del chef Sánchez Camacho | Ham croquette, one of chef Sánchez Camacho's most famous dishes



Anguila ahumada y albahaca | Smoked eel and basil

Etiquetas nacionales e internacionales para acompañar los platos

Ramón Sánchez Camacho es el encargado de la dirección de sala y de la bodega. Presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha, ha diseñado una carta de vinos que cuenta con unas ciento treinta referencias y en la que hace un recorrido por las principales denominaciones de origen de España, destacando una selección de vinos de La Mancha y concretamente, del entorno de Tomelloso. Los vinos internacionales están representados por etiquetas de países como Francia, Argentina, Australia y Nueva Zelanda.

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

Salmonete, coliflor, nabo y jugo cortado de albahaca | Red mullet, cauliflower, turnip and juice cut from basil



Bluefin tuna tartar and onion broth | Tartar de atún rojo y caldo de cebolla

Epilogo is located in Tomelloso (Ciudad Real), in the heart of La Mancha, where its vineyards and irrigated crops are the real protagonists. An area with a great gastronomic wealth and a strong, survivalist cuisine forged over centuries of need and hard work by shepherds, in recent years it has begun to receive the attention it deserves, partly thanks to the work of people like our protagonist, one of the most promising chefs in this country.

Protagonist of La Mancha's new cuisine

Born in Bilbao, but raised since he was a child in Dai-miel, Rubén Sánchez Camacho is a third generation hotelier and it was in the kitchens of the family restaurant El Bodegón, a gastronomic reference of traditional Manchegan cuisine that his parents ran for forty years,

where he began to take his first steps in this profession and where he discovered his true passion.

He received his first master classes from his mother until he decided to fly free in 2005. And he did so by touring different kitchens in Spain where he discovered different working systems. His experiences in restaurants such as Las Rejas de Manolo de la Osa or Dis-frutar in Barcelona and the trips that took him to cities such as San Francisco and countries such as Brazil, Mexico or China forged his own style and criteria.

After some time he decided to return home and bring all the knowledge he had acquired to the kitchens of El Bodegón, making it a gastronomic reference point in the province of Ciudad Real and in Castilla-La Mancha, achieving two Repsol Suns, until he was on the verge of a Michelin star.



Cosy Epilogue room | *Acogedora sala de Epilogo*

The team in the kitchen at the busiest time of the day | *El equipo en cocina en el momento más ajetrado del día*



It was in 2019 when he took over the management of Epilogo with the aim of creating a bright and very personal cuisine, based on the tradition of La Mancha, of eating well and making delicious food, applying modern techniques and presentations. Four years later, Epilogo has been awarded a Sol Repsol, as well as being included in the Michelin Guide. The dining room is located in a large complex with several rooms for weddings and events, bathed in natural light, with a soft and modern decoration, which gives it a pleasant atmosphere. With capacity for forty diners, it has an area that can be isolated and converted into an intimate and cosy reserved area.

The kitchen of Chef Sánchez Camacho
Avant-garde La Mancha cuisine is the unique proposal of chef Rubén Sánchez at Epilogo, in which the variety of ingredients from his land are the basis of his cuisine, as well as the exceptional products from the fish markets, markets and market gardens all over the peninsula. The quality and local raw materials come largely from the banks of the Guadiana and are the real protagonists, with game meat, lamb, river fish such as eel, trout and sturgeon, all from sustainable fishing, not forgetting the succulent vegetables. All of them, in the chef's hands, become delicacies that will make you fall in love at first sight thanks to their careful plating.

The gastronomic experience that diners can enjoy begins with a tasting of three oils (arbequina, picual and picual with cornicabra) accompanied by four breads made in a centuries-old bakery in Tomelloso with four varieties: sourdough, Celtic, wheat and rye and the jewel of the house, 1752. It continues with different snacks such as butter from T-bone steak and anchovies on brioche bread, partridge leaf (partridge pâté on crispy spicy gochu), smoked eel and basil (a cylinder of caviar and ajonegro on crumbs) or tiznao (cod in a tartlet of its skin with salmon roe). To finish with two of its most famous appetizers, the garlic soup fritter and the Iberian ham croquette, with a silky interior and exquisite breading.

His great mastery of technique is embodied every day in two tasting menus, with dishes that change according to the market and the chef's inspiration, which are not prone to falling into a routine and in which new dishes are presented every week. Both menus share the same recipes, but differ in the number of passes. The first, called El Inicio, consists of three appetizers, three starters, fish, meat and two desserts. The long, Nuestro Gastronómico, has five appetizers, three starters, two fish, two meats, pre-dessert and two desserts. Some of the preparations that have been tasted at Epilogo over the years are the orzas, a Manchegan technique learned



Partridge leaf and cheese sphere | *Hoja de perdiz y esfera de queso*

Tiznao foam tartlet | *Tartaleta de espuma de tiznao*





Morcillo with acidified potato and boletus |
Morcillo con patata acidulada y boletus



Bluefin tuna, nori seaweed and pipirrana niguri |
Niguri de atún rojo, alga nori y pipirrana



Slaughter parfait |
Parfait de matanza

Iced roasted pineapple, Arehucas rum and thyme caramel |
Piña asada helada, ron Arehucas y caramelo de tomillo



from his mother, which Sánchez Camacho presents in two particular versions: red tuna, sealed on the grill and smoked in the orza oil, and sea bass, in natural casing with paprika, with the belly of the fish dried at home and preserved for two months in the orza with extra virgin olive oil. Not forgetting the roast aubergine with onion and pickled pistachio praline, foie with truffle and boletus, white trout with pickled hen, red mullet with cauliflower cream, turnip confit and basil juice, wild rabbit with truffle, partridge, hen and venison loin with citrus potato. While the desserts feature simple, yet eye-catching, dishes. A winning bet is the iced roasted pineapple with Arehucas Canarian rum and thyme, the acclaimed pine nut risotto with cheese and a crunchy dulce de leche or the popcorn ice cream with caramel.

National and international labels to accompany the dishes

Ramón Sánchez Camacho is in charge of the dining room and wine cellar. President of the Association of Sommeliers of Castilla-La Mancha, he has designed a wine list with around one hundred and thirty references, which covers the main designations of origin in Spain, highlighting a selection of wines from La Mancha and, specifically, from the area around Tomelloso. International wines are represented by labels from countries such as France, Argentina, Australia and New Zealand.

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

Persimmon brownie, ganache, almond toffee and persimmon gel |
Brownie de caqui, ganache, toffee de almendras y gel de caqui





ALMAR

COCINA JAPO FUSIÓN A PIE DE PLAYA JAPANESE FUSION CUISINE ON THE BEACH

En la misma playa de Talamanca, una de las más tranquilas de Ibiza, cerca del puerto y del centro de la villa se encuentra Almar, un restaurante muy popular en la isla que, por segundo año, se presenta con una carta de arroces diseñada por el reputado arrocero valenciano Toni Boix.

Right on Talamanca beach, one of the quietest beaches in Ibiza and very close to the port and the centre of the town, is Almar, a very popular restaurant on the island which, for the second year, is presenting a menu of rice dishes designed by the renowned Valencian rice chef Toni Boix.

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



*Elaboración de platos a la vista del comensal /
Preparation of dishes in full view of the diner*



*Nigiri de toro flambeado con sal negra y cebollino /
Flambéed bull nigiri with black salt and chives*

Como novedad esta temporada ofrece en su interior un concepto inédito en la isla, un pop up o espacio efímero de BĪCHI, barra especializada en alta cocina japonesa que ya triunfó el año pasado en Formentera y que es heredero del madrileño Asiakō. BĪCHI, que en japonés significa playa, opera en Almar en una barra con cocina vista en la que el equipo prepara los bocados japoneses frente al comensal, otorgándole todo

el protagonismo a la parrilla. De esta forma, los adeptos a los arroces y pescados habituales en la carta del restaurante ibicenco podrán compartir mesa y mantel con los amantes del mejor sushi. Avalado por el madrileño Asiakō, proyecto empresarial en el que está detrás el empresario Juan Alfaro, socio también de Sr. Ito Lab, Asiakō y Casa Sr. Ito, al frente de BĪCHI se encuentra el chef canario David González.

El chef que se define como “un chaval normal”

Formado en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona, ocupó durante doce años el puesto de jefe de cocina en Kabuki Wellington, templo del sushi madrileño, a las órdenes de Ricardo Sanz. “El flaco”, como es conocido por sus amigos, nació y creció en Las Palmas y aunque su familia habría deseado que siguiese la tradición familiar y estudiase derecho, carrera que hizo durante dos años, finalmente les convenció para llevar a cabo su sueño. Enamorado de la cocina asiática, que ha formado parte de su vida, sus viajes y por supuesto, de su trabajo, aún el conocimiento máximo del producto y el dominio de la

cocina clásica nipona fusionada con toques mediterráneos. Así, en sus elaboraciones se percibe su creatividad, el toque canario que le aporta su tierra y un guiño a las Baleares y en las que se encuentran mojo picón o mojo verde, recetas familiares aprendidas de su madre, pero también sobrasada o miel de Formentera. Como buen isleño, el tiempo libre que le dejan los fogones lo ocupa disfrutando del mar, haciendo submarinismo, surfando o practicando la fotografía, otra de sus pasiones. Los que pasan largas jornadas con él en la cocina afirman que es un verdadero placer probar y ser testigos de sus creaciones, verle disfrutar con su trabajo.



Ensaladilla de king crab con kimchi | King crab salad with kimchi



Chuletón de vaca nacional a la brasa con pimientos del piquillo marcados en mantequilla | Grilled national beef T-bone steak with marked piquillo peppers in butter

Sushi y el mejor producto a la brasa

La barra de sushi en vivo es el escenario ideal para que el chef canario muestre todas sus habilidades. Sashimis, nigiris y uramakis, bocados nipones con un toque de fusión comparten espacio con tartares como el de atún semipicante o el de salmón con aguacate con aliño de trufa blanca, con ostras con salsa ponzu y tajín mexicano o con sashimi de atún o salmón. Sobresale su selección de nigiris fusionados, como el de vieira flambeada con sobrasada y miel de Formentera, el de guancciale con caviar, el de king crab con mayo de kimchi, el de salmón con lima, el de atún con salsa ponzu o el de sirvia ibicenca (pez limón) con mojo canario y una mezcla de especias japonesas picantes. Pero el pilar de BÍCHI este verano es su imbatible oferta a la parrilla que cuenta con nasu kamu, berenjena con salsa miso, con toques ahumados de madera y carbón; alcachofas a la brasa con guanciale y sichimi fresco o la parrillada de verduras con chimichurri japonés. También los mejores pescados llegados a diario desde las mejores lonjas del país: de las aguas atlánticas de Cádiz y Huelva, del Cantábrico y por supuesto, del Mediterráneo, destacando la propia lonja ibicenca y el atún rojo de Fuentes, firma de Cartagena, pasan también por las brasas. Algunos de los platos que es posible degustar es la dorada a la parrilla con vinagreta de yuzu, el pez limón a la parrilla con salsa de mantequilla y tataki de atún rojo con tirabeques y salsa teriyaki. Lo mismo que la carne, representada por las brochetas a la parrilla, como la clásica yakitori con pollo ibicenco de pagès, las mollejas de ternera japonizadas que presentan cortadas en tataki para manejarse con palillos, el entrecot con espárragos trigueros y panceta estilo chino elaborada en dos cocciones, en miri, sake y soja, terminada a la parrilla y acompañada de encurtidos nipones.



Una de las propuestas de Almar para este verano | One of Almar's proposals for this summer



Almar, en la tranquila playa de Talamanca | Almar, on the quiet beach of Talamanca

Almar: tradición mediterránea

Llamado El Barco hasta hace poco tiempo y como aún lo conocen sus clientes habituales, Almar es uno de los restaurantes más populares de la isla. En la carta de arroces diseñada por Toni Boix encontramos arroz con nécora, gamba y alcachofa, con bogavante de Formentera, con carabinero, con verduras, arroz negro con navajas y gambas, con lubina y berberechos y con pulpo y ajos tiernos, delicias elaboradas por el chef granadino Jesús Martín Molinero.

Para hacer más llevadera la espera hasta que la comanda llega a la mesa, es posible disfrutar con un fresco picoteo en el que se puede elegir tomate con ventresca, anchoas, boquerones en vinagre, croquetas de sobrasada... El otro pilar sobre el que se apoya la cocina de Almar son los pescados: rodaballo, gallo o lubina llegados mayoritariamente de la lonja ibicenca y que aquí son preparados al grill. Y por supuesto, no pueden faltar los guisos ibicencos típicos como el sabroso bullit de peix, siempre por encargo, el calamar con sobrasada o los huevos rotos con carabinero o bogavante.

<http://www.almaribiza.es/>

As a novelty this season, it offers an unprecedented concept on the island, a pop up or ephemeral space of BĪCHI, a bar specialising in Japanese haute cuisine that already triumphed last year in Formentera and which is the heir of Madrid's Asiakō.

BĪCHI, which in Japanese means beach, operates in Almar in a bar with an open kitchen where the team prepares the Japanese dishes in front of the diner, giving the grill all the limelight. In this way, fans of the rice and fish dishes on the Ibizan restaurant's menu will be able to share a table and tablecloth with lovers of the best sushi.

Backed by the Madrid-based Asiakō, a business project led by the entrepreneur Juan Alfaro, who is also the owner of Mr. Ito Lab, Asiakō and Casa Mr. Ito, BĪCHI is headed by Canarian chef David González.

The chef who defines himself as “a normal guy”

Trained at the Escuela de Hostelería Hofmann in Barcelona, he worked for twelve years as head chef at Kabuki Wellington, Madrid's sushi temple, under the orders of Ricardo Sanz. “El flaco”, as he is known to his friends, was born and raised in Las Palmas and although his family would have liked him to follow the family tradition and study law, which he did for two years, he finally convinced them to realise his dream. In love with Asian cuisine, which has formed part of his life, his travels and, of course, his work, he combines the maximum knowledge of the product with a mastery of classic Japanese cuisine fused with Mediterranean touches. Thus, in his creations you can perceive his creativity, the Canarian touch that his homeland gives him and a nod to the Balearic

Spicy tuna tartar marinated in olive oil, sesame oil, soya, wassabi and sichimi |

Tartar de atún picante macerado en aceite de oliva, aceite de sésamo, soja, wassabi y sichimi





Oysters with ponzu sauce and Mexican tajin |
Ostras con salsa ponzu y tajin mexicano



Beef sweetbread with Japanese chimichurri and baby potatoes |
Molleja de ternera con chimichurri japonés y patatas baby

Hamachi Tiradito marinated in passion fruit and mango sauce with red onion, coriander, avocado and fresh passion fruit pulp |
Tiradito de hamachi macerado en salsa de fruta de la pasión y mango con cebolla roja, cilantro, aguacate y pulpa de fruta de la pasión fresca



Salmon roll |
Roll de salmón

Islands, where you can find mojo picón or mojo verde, family recipes learned from his mother, but also sobrasada or honey from Formentera.

As a good islander, he spends his free time enjoying the sea, scuba diving, surfing and photography, another of his passions. Those who spend long days with him in the kitchen say it is a real pleasure to taste and witness his creations, to watch him enjoy his work.

Sushi and the best charcoal-grilled product

The live sushi bar is the ideal setting for the Canarian chef to show off his skills. Sashimis, nigiris and uramakis, Japanese snacks with a touch of fusion share space with tartares such as semi-spicy tuna or salmon with avocado and white truffle dressing, with oysters with ponzu sauce and Mexican tajin or with tuna or salmon sashimi. Their selection of fusion nigiris is outstanding, such as scallop flambéed with sobrasada and honey from Formentera, guanciale with caviar, king crab with kimchi mayo, salmon with lime, tuna with ponzu sauce or sirvia ibicenca (lemon fish) with Canarian mojo and a mixture of spicy Japanese spices.



But the mainstay of BĪCHI this summer is its unbeatable grilled offerings featuring nasu kamu, aubergine with miso sauce, with smoky hints of wood and charcoal; grilled artichokes with guanciale and fresh sichimi or grilled vegetables with Japanese chimichurri. The best fish from the best fish markets in the country: from the Atlantic waters of Cadiz and Huelva, from the Cantabrian Sea and, of course, from the Mediterranean, including the Ibizan fish market itself and the bluefin tuna from Fuentes, a Cartagena firm, also pass through the coals. Dishes include grilled sea bream with yuzu vinaigrette, grilled lemon fish with butter sauce and red tuna tataki with snow peas and teriyaki sauce. The same goes for the meat, represented by the grilled skewers, such as the classic yakitori

with Ibizan pagès chicken, the Japanese beef sweetbreads cut into tataki to be handled with chopsticks, the entrecôte with wild asparagus and Chinese-style bacon cooked in two ways, in miri, sake and soy, finished on the grill and accompanied by Japanese pickles.

Almar: Mediterranean tradition

Called El Barco until recently and as it is still known to its regular customers, Almar is one of the most popular restaurants on the island. The rice menu designed by Toni Boix includes rice with crab, prawn and artichoke, with lobster from Formentera, with carabinero, with vegetables, black rice with razor clams and prawns, with sea bass and cockles and with octopus and tender garlic, all delicacies prepared by the Granada-born chef Jesús Martín Molinero.

Salmon tartar | *Tartar de salmón*



Eel roll | *Roll de anguila*

To make the wait more bearable until the order arrives at the table, it is possible to enjoy a fresh snack with a choice of tomato with tuna belly, anchovies, anchovies in vinegar, sobrassada croquettes... The other pillar on which Almar's cuisine is based is the fish: turbot, megrim or sea bass, mostly from the Ibizan fish market, which are prepared here on the grill. And of course, you can't miss the typical Ibizan stews such as the tasty bullit de peix, always made to order, squid with sobrassada or scrambled eggs with carabinero or lobster.

<http://www.almaribiza.es/>

Talamanca Beach | *Playa de Talamanca*



AMENCARS

DISTRIBUIDOR OFICIAL EXCLUSIVO EN ESPAÑA



RAM

Tenemos la AVENTURA con la que SUEÑAS



MADRID
Avda. de la Industria, 10
28108 ALCOBENDAS

MURCIA
Ctra. Granada n-340, km.588
30800 LORCA

www.amencars.es

BARCOS DE ALQUILER

UN SUEÑO CRECIENTE CHARTER BOATS A GROWING DREAM

En un momento en el que el nivel de exigencia aumenta exponencialmente a la hora de planificar unas vacaciones, surge con especial fuerza una manera diferente de convertir ese tiempo de descanso en una experiencia inolvidable.

At a time when the level of demand is increasing exponentially when it comes to planning a holiday, a different way of turning that time off into an unforgettable experience is emerging with particular force.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Click&Boat





Hay un hecho incontestable que confirma esta tendencia, como es que el alquiler de barcos en el mercado español aumenta su volumen de negocio un 145% en lo que va de año, respecto al mismo periodo de 2022.

Cada vez son más los viajeros que buscan nuevas experiencias que les permitan escapar de la rutina y para cumplir este deseo encuentran en el alquiler de barcos un gran aliado, según los datos que se desprenden de un estudio realizado por Click&Boat, líder mundial en alquiler de embarcaciones, quien ha incrementado en el primer trimestre de 2023 su volumen de actividad a nivel global un 54% respecto al mismo periodo del año anterior.

Al mismo tiempo, las reservas también han aumentado, alcanzando un incremento del 163% durante el primer trimestre del año en el mercado español: “a pesar de un contexto macroeconómico aún incierto, estamos viendo un fuerte crecimiento en la demanda de alquiler de yates, superando claramente las proyecciones iniciales”. Esto ilustra más que nunca la necesidad de alejarse de todo y desconectarse de la vida cotidiana. En un contexto de reducido poder adquisitivo, los usuarios se anticipan, aún más, para aprovechar las mejores ofertas al mejor precio, según ha declarado Edouard Gorioux, cofundador de Click&Boat.

Asimismo, el deseo de unas vacaciones en el vaivén de las olas es tan alto que no sólo ha aumentado el número de reservas y viajeros que alquilan barcos para el descanso, sino que también ha habido un aumento de empresas que deciden alquilar un barco para sus incentivos. Así, se ha conseguido un incremento del 17% en la flota que está disponible a través de Click&Boat en España, superando las 5.500 embarcaciones.

Concretamente en el mercado español, la plataforma permite alquilar barcos en puertos de toda la costa del país, pero el punto donde más barcos hay disponibles es el archipiélago balear, con más del 50% de la flota total de España. Además, entre las Islas Baleares, Mallorca es la isla que más barcos tiene listos para alquilar, mientras que, en la península, Valencia es la costa con más barcos fondeados para estos servicios.

Con respecto a los destinos preferidos por los españoles para navegar, las costas nacionales son las más demandadas. El primer puesto del ranking lo ocupa Baleares, con Mallorca a la cabeza, seguida de Valencia, Cataluña y Andalucía. Aunque otros puertos también han aumentado sus reservas como es el caso



de Denia con un incremento del 86% de reservas en un año y Canarias con un incremento del 31%.

Aunque no solo las reservas para pasar unas vacaciones en el mar en España provienen del mercado español, sino que los viajeros franceses, británicos, alemanes y holandeses también optan por las costas españolas para navegar. En el último año, las reservas de estos mercados a nuestro país han aumentado. En el mercado francés el incremento es del 49% y en los mercados alemán y holandés un 61%. De esta forma, España se sitúa como el segundo país más reservado en Click&Boat, por detrás de Francia y por delante de Italia. En cuanto al tipo de barcos más alquilados en la plataforma, los veleros son actualmente las embarcaciones más demandadas antes del periodo estival (junio-julio), cuando habitualmente alrededor del 70% de las reservas de verano realizadas por los usuarios españoles de Click&Boat se realizan para lanchas a motor. La tendencia es que más personas están optando por navegar en veleros y catamarán. De hecho, el alquiler de catamaranes ha aumentado un 47% en el último año respecto al año anterior. Esto se puede explicar ya que los catamaranes son un tipo de barco que

parece ser un hotel flotante que proporciona a los clientes un equilibrio entre comodidad y privacidad. Otros barcos que también son populares en el mercado español son las lanchas a motor, con un aumento de las reservas del 18%, y las goletas.

Otro factor clave para los españoles a la hora de hacer reservas es la posibilidad de contar con un patrón de barco para cumplir su deseo de unas vacaciones a bordo, incluso sin tener la licencia pertinente. De hecho, es una de las tendencias al alza que Click&Boat ha podido analizar. Por otro lado, según demuestran los más de 300.000 comentarios y las calificaciones en las encuestas de satisfacción del cliente, también es un elemento decisivo para el viajero el servicio de atención al cliente. En especial, los clientes de Click&Boat valoran que puedan ser atendidos en los seis idiomas principales del mundo, entre los que se encuentra el español, teniendo un tiempo de respuesta medio de menos de tres horas.

Por otra parte, navegar permite a los viajeros disfrutar de otras actividades, como el kayak, el esnórquel o la pesca, o incluso disponer de un catering personalizado con servicio

de cócteles o bebidas para disfrutar del mar lejos de la costa y en grupos reducidos de personas, un aspecto que, según la compañía, los turistas aprecian cada vez más.

Click&Boat, la empresa líder de alquiler de barcos

Todo surgió del encuentro de dos emprendedores y una realidad palpable: de media, del millón de embarcaciones que hay en Francia, muy pocas se utilizan más de diez días al año. Mantenimiento, seguro, amarre en el puerto, etc., hace que las embarcaciones sean caras, en ocasiones, muy caras, ya que los gastos anuales suponen de media el 10 % del precio de la embarcación.

A raíz de sus numerosas visitas a los puertos franceses, a Edouard y Jérémy se les ocurrió la idea de Click&Boat, una plataforma colaborativa que se basa en la confianza de los propietarios, quienes comparten sus embarcaciones para rentabilizarlas con total confianza y seguridad.

El concepto es sencillo: los propietarios pueden crear gratuitamente un anuncio de su embarcación y añadir fotos, una descripción, el precio y consejos relativos a la zona de navegación. A continuación, los usuarios se ponen en contacto con ellos directamente a través del sistema de mensajería de Click&Boat para formularles cualquier pregunta. Los propietarios tienen acceso al currículo náutico del usuario y pueden elegir



libremente y con total seguridad los marineros aptos para sus embarcaciones.

Por su parte, el usuario puede elegir entre varios cientos de embarcaciones de su zona de navegación, consultar los comentarios de otros usuarios anteriores y ponerse en contacto con el propietario para asegurarse de que todo encaja con su programa de navegación.

El perfil del viajero que está eligiendo las costas e islas españolas para disfrutar del turismo náutico es un hombre de entre 40 y 55 años que, acompañado por su familia o amigos, quiere disfrutar del mar sin restricciones, descubriendo lugares únicos y poco conocidos. De poder adquisitivo medio y medio-alto, viaja principalmente entre los meses de julio y agosto y reserva predominantemente lanchas motoras y veleros para moverse por las costas españolas.

Las principales motivaciones del turista náutico español en condiciones normales, según Click&Boat, son disfrutar de las playas más bonitas del país, relajarse y vivir una experiencia original a bordo.

Es en este escenario idílico de experiencias en el que la empresa francesa ofrece la posibilidad de disfrutar en un velero que se mece sobre las rías de Galicia o de lanzarse en una lancha para hacer snorkel en Baleares, hasta vivir momentos únicos en un catamarán recorriendo las calas valencianas, sin olvidarnos de los otros muchos rincones del inmenso litoral español en los que Click&Boat opera.

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





There is an indisputable fact that confirms this trend, which is that boat rental in the Spanish market has increased its turnover by 145% so far this year, compared to the same period in 2022.

More and more travellers are looking for new experiences that allow them to escape from routine and to fulfil this desire they find in boat rentals a great ally, according to data from a study by Click&Boat, the world leader in boat rentals, which has increased its global activity volume by 54% in the first quarter of 2023 compared to the same period last year.

At the same time, bookings have also increased, reaching a 163% increase during the first quarter of the year in the Spanish market: "despite a still uncertain macroeconomic context, we are seeing strong growth in yacht charter demand, clearly exceeding initial projections". This illustrates more than ever the need to get away from it all and disconnect from everyday life. In a context of reduced purchasing power, users are anticipating even more in order to take advantage of the best offers at the best price, according to Edouard Gorioux, co-founder of Click&Boat.



Also, the desire for a holiday on the waves is so high that not only has the number of bookings and travellers renting boats for relaxation increased, but there has also been an increase in the number of companies choosing to rent a boat for their incentives. Thus, a 17% increase in the fleet available through Click&Boat in Spain has been achieved, exceeding 5,500 boats.

Specifically in the Spanish market, the platform allows you to rent boats in ports all along the coast of the country, but the point where most boats are available is the Balearic archipelago, with more than 50% of the total fleet in Spain. Moreover, among the Balearic Islands, Mallorca is the island with the most boats ready for charter, while on the mainland, Valencia is the coast with the most boats anchored for these services.

With regard to the destinations preferred by Spaniards for sailing, the national coasts are the most popular. The Balearic Islands, with Mallorca at the top of the ranking, followed by Valencia, Catalonia and Andalusia. Although other ports have also increased their bookings, such as Denia with an 86% increase in bookings in one year and the Canary Islands with an increase of 31%.

However, it is not only the Spanish market that is making bookings for holidays at sea in Spain. French, British, German and Dutch travellers also opt for the Spanish coasts for sailing. In the last year, bookings from these markets to our country have increased. In the French market the increase is 49%, in the German and Dutch markets 61%. This makes Spain the second most booked country on Click&Boat, behind France and ahead of Italy.

As for the type of boats most rented on the platform, sailboats are currently the most demanded boats before the summer period (June-July), when usually around 70% of the summer bookings made by Spanish Click&Boat users are for motorboats. The trend is that more people are opting for sailing yachts and catamarans. In fact, catamaran chartering has increased by 47% in the last year compared to the previous year. This can be explained by the fact that catamarans are a type of boat that resembles a floating hotel, providing guests with a balance between comfort and privacy. Other boats that are also popular in the Spanish market are motorboats, with an 18% increase in bookings, and gulets.



Another key factor for Spaniards when booking is the possibility of having a skipper to fulfil their wish for a holiday on board, even without the relevant licence. In fact, it is one of the rising trends that Click&Boat has been able to analyse.

On the other hand, as more than 300,000 comments and ratings in customer satisfaction surveys show, customer service is also a decisive element for the traveller. In particular, Click&Boat customers appreciate the fact that they can be served in the six main languages of the world, including Spanish, with an average response time of less than three hours.

In addition, sailing allows travellers to enjoy other activities, such as kayaking, snorkelling or fishing, or even have personalised catering with cocktail or drinks service to enjoy the sea far from the coast and in small groups of people, an aspect that, according to the company, tourists value more and more.

Click&Boat, the leading boat charter company

It all stemmed from the meeting of two entrepreneurs and a palpable reality: on average, of the one million boats in France, very few are used for more than ten days a year. Maintenance, insurance, mooring in the harbour, etc., sometimes very expensive, makes boats expensive, as annual costs account on average for 10 % of the price of the boat.

Following their numerous visits to French ports, Edouard and Jérémy came up with the idea of Click&Boat, a collaborative platform based on the trust of the owners, who share their boats to make them profitable in complete confidence and safety.

The concept is simple: owners can create a free advertisement for their boat and add photos, a description, the price and advice on the sailing area. Users then contact them directly through the Click&Boat messaging system with any questions they may have. Owners have access to the user's nautical curriculum and can freely and safely choose suitable sailors for their vessels.

For their part, users can choose from several hundred boats in their sailing area, check the comments of other previous users and contact the owner to make sure that everything fits their sailing programme.

The profile of the traveller who is choosing the Spanish coasts and islands to enjoy nautical tourism is a man between 40 and 55 years of age who, accompanied by his family or friends, wants to enjoy the sea without restrictions, discovering unique and little-known places. With medium and medium-high purchasing power, they travel mainly between July and August and predominantly book motorboats and sailboats to move around the Spanish coastline. The main motivations of Spanish nautical tourists in normal conditions, according to Click&Boat, are to enjoy the most beautiful beaches in the country, to relax and to live an original experience on board.

It is in this idyllic setting of experiences that the French company offers the possibility of enjoying a sailing boat cruising the Galician estuaries, snorkelling in the Balearic Islands, or unique moments on a catamaran cruising the Valencian coves, without forgetting the many other corners of the immense Spanish coastline where Click&Boat operates.

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



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
de TORO



LA NOCHE
BLANCA

NOCHES
de TORO



ZARANDIA folk

QUESO LOS CAMEROS

TRADICIÓN FAMILIAR PARA
NUESTRO GOCE Y DELEITE
FAMILY TRADITION FOR OUR
ENJOYMENT AND DELIGHT

El olor de la leche, las risas, los juegos, el ruido de la quesería, los domingos sin descanso por mil tareas... Esos son los recuerdos de infancia de la familia Martínez González. Y por encima de todo, la pasión de unos padres por el fascinante mundo del queso.

The smell of milk, laughter, games, the noise of the cheese factory, Sundays with no rest for a thousand tasks... These are the childhood memories of the Martínez González family. And above all, the passion of their parents for the fascinating world of cheese.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Queso Los Cameros |
Cardinalia Comunicación



La historia de Queso Los Cameros es la historia de Jesús y Justí, dos jóvenes que en la década de los 50 del siglo pasado pertenecían a dos mundos diferentes. Él, a una familia económicamente bien establecida y ella, a una pobre que tenía un pequeño rebaño de cabras. Jesús se encargaba de recorrer los pueblos para comprar cabritos para la carnicería de la familia y en una de esas salidas conoce a Justí y se enamoran. El padre de Jesús se opone a esta relación y los enamorados se fugan, contraen matrimonio en Miranda de Ebro y se van a Bilbao. Un pariente lejano de su padre les consigue trabajo: él recogiendo leche para Leches Ona de Bilbao y a ella, en el mercado de abastos, donde vendía queso. Mientras Jesús y Justí continuaban con su vida en Bilbao, el padre de Jesús, junto con un socio, empezaba a elaborar queso fresco y cuajada en Haro bajo el nombre de Lácteos de Haro. El negocio no funciona y decide abandonarlo, continuando su socio con el proyecto. La primera medida que éste adopta es llamar a Jesús y proponerle que se vaya con él, aprovechando que había estudiado con los maestros queseros en la Escuela de Industrias Lácteas de Madrid, centro donde posteriormente se formó su hijo Javier, el actual maestro quesero. Y llega el año 1961, momento crucial para Lácteos Martínez-Queso Los Cameros, que es cuando Jesús le compra al antiguo socio de su padre



Primera quesería en el camino de Almédora | First cheese dairy on the Almédora road



Queso de cabra semicurado, una de las variedades de la D. O. P. Cameros | Semi-cured goat's cheese, one of the P. D. O. Cameros varieties

Javier, Jesús y Sonia, segunda generación de Quesos Los Cameros posan con su madre Justí | Javier, Jesús and Sonia, second generation of Quesos Los Cameros pose with their mother Justí



Sergio, apasionado criador de cabras nos muestra su granja | Sergio, a passionate goat breeder shows us his farm



una prensa y unas botejas que, curiosamente, tienen grabadas las iniciales S. M. que corresponden al nombre de su padre. Tanto la prensa como las botejas, así como la bicicleta que Jesús utilizaba para llevar los quesos a la estación de autobuses de Haro para distribuirlos hasta que empezó a enviar el queso a través del ferrocarril del Eje del Ebro se pueden ver en el pequeño museo que tienen instalado en el corazón subterráneo de la fábrica.

Lácteos Martínez-Queso Los Cameros, una empresa en constante expansión
Con la figura de su padre siempre presente, al que recuerdan como un gran elaborador de queso, la segunda generación se incorpora al negocio y lo hace con las ideas muy claras: mantener con orgullo las recetas de sus padres. En 1996 se producen los primeros cambios, dejan de elaborar queso fresco y se centran en el queso de barra, que ya fabricaban desde 1985. Al mismo tiempo, también elaboran quesos curados, que se conservan mejor, lo que permite su transporte y venta en lugares más alejados. Firmes defensores de que lo tradicional y lo moderno pueden convivir, en el 2000 se produce el segundo gran cambio: la quesería se queda pequeña y deciden trasladarse a las modernas instalaciones que ocupan en la actualidad. Y dos años después del cambio de ubicación comienzan a elaborar quesos con cortezas naturales, como el Queso Camerano, el único queso con Denominación de Origen Protegida en La Rioja, que se caracteriza por su reducido tamaño y por estar elaborado únicamente con leche de cabra. Excelente queso reconocido en diversos certámenes nacionales e internacionales, entre ellos diversas ediciones de los World CheeseAwards. Pendientes de todos los factores que influyen directamente en el resultado final del queso, en la actualidad cuentan con la producción en exclusividad de cincuenta y seis granjas, productores que entran de lleno en el círculo de formación de Queso Los Cameros, concretamente en cuestiones tan importantes como el

Javier, maestro quesero, comprobando la evolución del queso /
Javier, master cheese Maker, checking the evolution of the cheese

ordeño, la higiene y la alimentación. Entre ellos, ganaderos como Sergio, un joven emprendedor y enamorado de las cabras que, con dieciocho años, le planteó a su padre dos opciones: o montaban una granja o se iba a trabajar a una externa. Varios años después, algún contratiempo que les hizo replantar-se el proyecto y una pandemia por el medio, no minaron las ganas de Sergio para seguir adelante con su gran sueño.

Con Jesús, el mayor, como director general; Francisco Javier, director de producción y maestro quesero, además de presidente de la D.O.P. Queso Camerano; y Sonia, la pequeña de los cuatro hermanos, que ocupa el puesto de directora comercial además de miembro de la junta directiva de la Asociación Riojana de la Empresa Familiar, Queso Los Cameros se ha convertido en una empresa con una gran proyección internacional, que destaca por las cortezas naturales de sus diferentes referencias y por desarrollar los mohos de afinado, que combinan con baños de aceite de oliva. Con una producción anual de 2.000 toneladas, además de la marca principal, Queso Los Cameros, comercializan otras como El Estanque, dirigida a los grandes canales de distribución, y otras de menor producción, pero con idénticos estándares de calidad, como son El Berollo, Señorío de Cameros, La Mochila y Vega del Oja. En la actualidad exportan a más de veinte países, todo un hito si se tiene en cuenta que muchos de esos países son grandes productores con una larga tradición quesera.

Quesos que le han valido el reconocimiento al trabajo bien hecho, tanto dentro de nuestras fronteras como fuera de ellas. Galardones internacionales como los World Cheese Awards, anteriormente mencionados, los Global CheeseAwards o los International Dairy Competition en Los Ángeles (EE.UU.). También los primeros puestos en el campeonato GourmetQuesos, que concede el Salón Gourmets, así como en los Premios Cincho Castilla y León o en el Concurso Nacional de Quesos de Cabra 'Tabefe Fuerteventura' en nuestro país. La calidad de sus elaboraciones son especialmente apreciadas por chefs con estrella Michelin, que han sucumbido a su sabor y los han utilizado como base de deliciosas e innovadoras recetas.



Gama completa de Quesos El Estanque / Complete range of El Estanque Cheeses



D.O.P. Queso Camerano

Elaborada con una receta milenaria de la Sierra de Cameros, en La Rioja Media, ya Gonzalo de Berceo en su obra “Vida de San Millán de la Cogolla”, del siglo XIII, escribió: “Quesos dan en ofrenda por todos los Camberos”, refiriéndose a los regalos que daban a las personas que vigilaban los mojones que separaban los terrenos y que tantas disputas familiares provocaron en el pasado en este país.

Como bien nos explican en Lácteos Martínez, el Queso Camerano tiene su origen en la trashumancia: “Cuando los pastores iban y venían a través de la meseta junto con las ovejas, llevaban veinte o treinta cabras. De ellas consumían su leche, más fácil de digerir. Esas cabras son las que se fueron quedando por las aldeas de la Sierra de Cameros y, de algún modo, son el origen de la denominación de origen y la razón por la que ahora existen en la zona cuatro razas diferentes, que producen leche para los quesos de la D.O.P.” Estos quesos destacan por su sabor pleno,

muy intenso y ligeramente láctico, un aroma profundo de maduración natural y un bouquet que es fruto de los mohos de afinado y las friegas con aceite de oliva. Su corteza presenta unos dibujos característicos, las marcas de la cilla, el tradicional molde de mimbre trenzado.

La trayectoria de Lácteos Martínez-Queso Los Cameros tiene también un punto de sostenibilidad. Hace tres años comprobaron que en muchos lugares de la Sierra de Cameros había pequeños rebaños de cabras y, con la intención de recuperar la actividad, garantizar un sustento económico a esas familias y contribuir al crecimiento del medio rural, decidieron montar un Punto Lácteo en el pueblo de Jalón de Cameros (Cameros Viejo). Allí los ganaderos de la zona pueden depositar su leche, cada uno en su depósito, que cada tres días es recogida por los camiones de la quesería. Empezaron con tres ganaderos, cifra que en la actualidad ha subido a seis.

Una iniciativa que quieren trasladar al Cameros Nuevo donde hay pocos ganaderos, pero sí gente joven que, cansados de la vida en la ciudad, están planteándose volver al pueblo y pueden encontrar en la elaboración de leche un sustento económico. Sin embargo, esta iniciativa no es nueva para Queso Los Cameros, pues en los años 80 del siglo pasado el fundador, Jesús Martínez, ya la puso en práctica en la sierra. Instaló depósitos en los pueblos de Cameros Viejo y Cameros Nuevo, proyecto que tuvo que abandonar cuando, en 1992, aparecieron nuevas medidas sanitarias que afectaban al almacenamiento de la leche.

Finca Malzapato, otro sueño de la familia Martínez

Corría el mes de mayo de 2010 cuando la Familia Martínez daba inicio a otro de sus anhelos: plantar un olivar. El lugar

elegido fue una finca particular situada en el Camino Malzapato, a 4 kilómetros de Haro. Esta fértil tierra ideal para el cultivo de aceite gracias a la altitud, la latitud y a su clima continental, favorece que estos árboles compensen el menor rendimiento, si se compara con otras zonas de mayor producción, con una calidad excepcional.

El resultado son dos aceites pertenecientes a la D.O.P. Aceite de La Rioja. El primero, el Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina, caracterizado por un aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de manzana, plátano y recuerdos dulces que en boca se presenta ligero y con predominio de notas verdes de hierbas recién cortadas. Obtuvo la medalla de oro en la New York International Olive Oil Competition. El segundo, el Aceite de Oliva Virgen Extra Rayuela, autóctona de La Rioja, la variedad con más poder antioxidante, que destaca por su aroma que evoca a tomate y un guiño cítrico sugerente que envuelve el resto. Un aceite goloso, que aporta primero unas sutiles notas de amargor y, posteriormente, una prolongada guía picante que deja recuerdos herbales fuertes y cítricos afinados.

“Saber de queso es saber de vida”, este es el lema que guía a la familia Martínez. Comprometidos con la tradición riojana, con la calidad y la sostenibilidad en todo el proceso de elaboración de sus quesos. Queso, natural, calidad, cultura, familiar, riojano y placer, son las siete palabras que dan forma al ideario de esta familia, las que concentran la esencia y el compromiso con su identidad y con la pasión que sienten por lo que hacen.

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

Aceites Arbequina y Royuela de Finca Malzapato / Arbequina and Royuela oils by Finca Malzapato





Aged Cow's Cheese "Señorio de Cameros" | Queso de Vaca Añejo Señorío de Cameros

Jesús Martínez, founder of Queso Los Cameros in the old cheese factory |
Jesús Martínez, fundador de Queso Los Cameros en la antigua quesería



The story of Queso Los Cameros is the story of Jesús and Justi, two young men who in the 1950s belonged to two different worlds. He to an economically well-established family and she to a poor one with a small herd of goats. Jesus was in charge of going around the villages to buy goats for the family's butcher's shop and on one of these outings he met Justi and they fell in love. Jesús' father opposes this relationship and the lovers elope, marry in Miranda de Ebro and go to Bilbao. A distant relative of her father's got them work: he collecting milk for Leches Ona in Bilbao and she at the food market, where she sold cheese. While Jesús and Justi continued with their life in Bilbao, Jesús' father, together with a partner, started making fresh cheese and curd in Haro under the name of Lácteos de Haro. The business does not work out and he decides to abandon it, with his partner continuing with the project. The first step he took was to call Jesús and ask him to go with him, taking advantage of the fact that he had studied with the master cheesemakers at the Escuela de Industrias Lácteas de Madrid, where his son Javier, the current master cheesemaker, was later trained. And then came 1961, a crucial moment for Lácteos Martínez-Queso Los Cameros, when Jesús bought from his father's former partner a press and some "botejas" which, curiously enough, had the initials S.M. engraved on them, corresponding to his father's name. Both the press and the "botejas", as well as the bicycle that Jesús used to take the cheeses to the bus station in Haro to distribute them until he started sending the cheese via the Eje del Ebro railway can be seen in the small museum that they have installed in the underground heart of the factory.

Lácteos Martínez-Queso Los Cameros, a company in constant expansion

With the figure of their father always present, whom they remember as a great cheese maker, the second generation joins the business and does so with very clear ideas: to maintain their parents' recipes with pride. The first changes took place in 1996, when they stopped making fresh cheese and focused on the production of cheese in bars, which they had been making since 1985. At the same time, they also make cured cheeses, which keep better, allowing them to be transported and sold further afield. Firm defenders of the idea that the traditional and the modern can coexist, in 2000 the second big change took place: the cheese factory became too small and they decided to move to the modern facilities they now occupy.

And two years after the change of location, they began to produce cheeses with natural rinds, such as Camerano cheese, the only cheese with a Protected Designation of Origin in La Rioja, which is characterised by its small size and the fact that it is made only with goat's milk. Excellent cheese recognised in various national and international competitions, including several editions of the World Cheese Awards. Attentive to all the factors that have a direct influence on the final result of the cheese, they currently have the exclusive production of fifty-six farms, producers who are fully involved in the training circle of Queso Los Cameros, specifically in such important matters as milking, hygiene and feeding. Among them, livestock farmers like Sergio, an enterprising young man in love with goats who, at the age of eighteen, gave his father two options: either they set up a farm or he went to work for an external company. Several years later, some setbacks that made them rethink the project and a pandemic in between, did not undermine Sergio's desire to continue with his great dream.

With Jesús, the eldest, as general manager; Francisco Javier, production manager and master cheesemaker, as well as president of the Camerano Cheese P.D.O.; and Sonia, the youngest of the four brothers, who holds the position of sales manager as well as being a member of the board of directors of the Family Business Association of La Rioja, Queso Los Cameros has become a company with a great international projection, which stands out for the natural rinds of its different references and for developing the refining moulds, which are combined with olive oil baths. With an annual production of 2,000 tonnes, in addition to the main brand, Queso Los Cameros, it markets other brands such as El Estanque, aimed at large distribution channels, and others with smaller production but identical quality standards, such as El Berollo, Señorío de Cameros, La Mochila and Vega del Oja. They now export to more than twenty countries, a milestone considering that many of these countries are major producers with a long cheese-making tradition. Cheeses that have earned him recognition for a job well done, both at home and abroad. International awards such as the aforementioned World Cheese Awards, the Global Cheese Awards or the International Dairy Competition in Los Angeles (USA). Also the first places in the Gourmet Quesos championship, awarded by the Salón Gourmets, as well as in the Cincho Castilla y León Awards or in the National Goat Cheese Competition 'Tabefe Fuerteventura' in our country. The quality of their preparations is particularly appreciated by Michelin-starred chefs, who have succumbed to their flavour and used them as the basis for delicious and innovative recipes.

Protected Designation of Origin Camerano Cheese

Made from an age-old recipe from the Sierra de Cameros in La Rioja Media, Gonzalo de Berceo wrote in his 13th century work "Life of San Millán de la Cogolla": "Quesos dan en ofrenda por todos los Camberos", referring to the gifts given



Small museum with memories of a lifetime | Pequeño museo con recuerdos de toda una vida



Lunchtime at Sergio's farm | Hora de comer en la granja de Sergio

to the people who guarded the boundary markers that separated the land and which caused so many family disputes in the past in this country. As Lácteos Martínez explains, Camerano cheese has its origins in transhumance: "When shepherds came and went across the plateau with their sheep, they took twenty or thirty goats with them. From them they consumed their milk, which was easier to digest. Those goats are the ones that stayed in the villages of the Sierra de Cameros and, in a way, are the origin of the designation of origin and the reason why there are now four different breeds in the area, which produce milk for the PDO cheeses". These cheeses stand out for their full, very intense and slightly lactic flavour, a deep aroma of natural ripening and a bouquet that is the result of

Jesús Martínez, General Manager of Lácteos Martínez-Queso Los Cameros /
Jesús Martínez, Director General de Lácteos Martínez-Queso Los Cameros



the refining moulds and the rubbing with olive oil. Their rind is characterised by characteristic patterns, the marks of the “cilla”, the traditional plaited wicker mould.

The trajectory of Lácteos Martínez-Queso Los Cameros also has a point of sustainability. Three years ago they realised that in many places in the Sierra de Cameros there were small herds of goats and, with the intention of recovering the activity, guaranteeing an economic livelihood for these families and contributing to the growth of the rural environment, they decided to set up a Dairy Point in the village of Jalón de Cameros (Cameros Viejo). There, the farmers in the area can deposit their milk, each in their own tank, which is collected every three days by the cheese factory's lorries. They started with three farmers, a figure that has now risen to six. This is an initiative that they want to transfer to Cameros Nuevo, where there are few farmers, but there are young people who, tired of life in the city, are considering returning to the village and can find an economic livelihood in milk processing. However, this initiative is not new for Queso Los Cameros, as in the 80s of the last century the founder, Jesús Martínez, already put it into practice in the sierra. It set up warehouses in the villages of Cameros Viejo and Cameros Nuevo, a project it had to abandon when, in 1992, new health measures affecting the storage of milk were introduced.

Finca Malzapato, another dream of the Martínez family

It was May 2010 when the Martínez family began another of their dreams: to plant an olive grove. The place chosen was a private estate located

Sonia Martínez, Sales Manager of Lácteos Martínez-Queso Los Cameros /
Sonia Martínez, Directora Comercial de Lácteos Martínez-Queso Los Cameros



Olive grove on the Malzapato Estate / *Olivar en la Finca Malzapato*

on the Camino Malzapato, 4 kilometres from Haro. This fertile land, ideal for oil cultivation thanks to its altitude, latitude and continental climate, allows these trees to compensate for the lower yields compared to other areas of higher production with exceptional quality.

The result is two oils belonging to the Aceite de La Rioja PDO. The first, Arbequina Extra Virgin Olive Oil, is characterised by a fruity aroma of green olives, with an intense presence of apple, banana and hints of sweetness that is light in the mouth with a predominance of green notes of freshly cut herbs. It won the gold medal at the New York International Olive Oil Competition. The second, Rayuela Extra Virgin Olive Oil, native to La Rioja, the variety with the most antioxidant power, which stands out for its aroma that evokes tomato and a suggestive citric wink that envelops the rest. A desirable oil, first with subtle notes of bitterness, followed by a prolonged spicy guide that leaves strong herbal and refined citrus hints.

“To know cheese is to know life”, this is the motto that guides the Martínez family. Committed to Rioja tradition, quality and sustainability throughout the entire cheese-making process. Cheese, natural, quality, culture, family, Rioja and pleasure are the seven words that shape the ideology of this family, which concentrate the essence and commitment to their identity and the passion they feel for what they do.

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

Arbequina and Rayuela, the two varieties of Finca Malzapato /
Arbequina y Rayuela, las dos variedades de Finca Malzapato





ESTE AÑO NO HAY EXCUSAS.

EQUIPA TU MOTO EN [SW-MOTECH.COM](https://www.sw-motech.com)



VIAJA CON TU **MOTO EQUIPADA.**

OFICINA DE ATENCIÓN EN ESPAÑA: 925 553 614



KIKE SARASOLA

FUNDADOR DE ROOM MATE FOUNDER OF ROOM MATE

Su carácter visionario, disruptor, valiente e inconformista hacen de Kike un referente del sector turístico. Su carrera y su personalidad están marcadas por su pasado como el jinete con mejor palmarés de España, participando en tres Juegos Olímpicos y ganando competiciones nacionales e internacionales.

His visionary, disruptive, courageous and non-conformist character make Kike a benchmark in the tourism sector. His career and his personality are marked by his past as the rider with the best record in Spain, participating in three Olympic Games and winning national and international competitions.

Entrevista por | Interview by: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Heroes Agency | Martín Méndez /
Ludovic Magnoux | Salvador Melendez | Room Mate

Fundó Room Mate Hotels en 2005, basándose en la idea de que cada hotel es un amigo en la ciudad. En 2014 desafió al sector y creó Be Mate, dando con la pieza clave que combina la libertad de un apartamento con la seguridad, la calidad y los servicios de un hotel. Kike es un líder inspirador e influyente y un pionero que marca tendencia en el sector, por lo que nos sentimos orgullosos y muy agradecidos de tenerle en GO Travel.

P.- En sus orígenes el concepto innovador de Room Mate Hotels rompió moldes. Desarróllenos un poco la idea inspiradora de que “cada hotel es un amigo en la ciudad”

R.- Room Mate es una empresa relativamente joven, fundada en 2005, pero desde el principio contaba con un propósito claro y es que la mejor forma de viajar es visitando amigos. Por mi etapa como jinete profesional y ahora, como presidente ejecutivo de

Room Mate, siempre he tenido que viajar mucho, y entiendo bien lo solo que te puedes sentir en un país o una ciudad que no es la tuya. Lo mismo pasa cuando viajas con amigos o en pareja: ¿quién te recomienda los mejores lugares para comer? ¿Qué actividades puedes hacer los días que te quedas? ¿Quién te acompaña cuando lo necesitas? Nuestra intención desde un principio era que nuestros hoteles fueran un amigo en la ciudad, un anfitrión que te recibe y te hace sentir como en casa. De ahí la idea de cada hotel tenga un nombre propio, una personalidad y una cara. Somos los amigos que te recomiendan sitios porque han estado, que te ayudan cuando lo necesitas, que te haces descubrir nuevos lugares.

P.- ¿Hasta qué punto alojarse en un hotel de la cadena puede ser una experiencia transformadora para disfrutar de la ciudad?

R.- Alojarse en Room Mate Hotels siempre será una experiencia transformadora para los clientes. La excelente ubicación de nuestros hoteles supone una ventaja y una experiencia única para los huéspedes, que pueden ir andando a todos los lugares clave de la ciudad, sin perder tiempo en el transporte. También el diseño juega una parte fundamental de la experiencia. Sentirte como en un museo de la mano de los mejores diseñadores nacionales e internacionales, como Tomás Alía, Teresa Sapey, Pascua Ortega, Lorenzo Castillo, Patricia Urquiola, Lázaro Rosa Violán, las hermanas Melian Randolph, Jaime Beriestain o Cuarto Interior, sin salir siquiera de la habitación es algo que marcará la experiencia desde un principio. Tampoco me puedo olvidar de la tecnología. Para nosotros siempre ha sido fundamental estar al día de las tendencias y muchas veces somos pioneros en

la implementación de medidas para mejorar la experiencia. Por eso, fuimos los primeros en ofrecer Wifi gratis en toda la ciudad para que puedas estar conectado con los tuyos aun estando lejos. Ahora, además de ese servicio, estamos trabajando en una plataforma de personalización de los viajes –los turistas quieren vivir la experiencia de la ciudad y del hotel un paso más allá ya no es solo un alojamiento– y todos nuestros hoteles cuentan con un servicio 24 horas de WhatsApp para que los clientes puedan resolver sus dudas en tiempo real. Esto genera confianza y cercanía, que es clave siempre. Y, por encima de todo, el trabajo diario de mis *roomies*, que son una parte crucial de esta experiencia transformadora. Son la verdadera revolución de la cadena y los encargados de recibir siempre con una sonrisa a los que pasan por el hotel. Además, son capaces de brindar y ofrecer experiencias únicas y personalizadas a los clientes, para que puedan vivir la ciudad como un auténtico local.

P.- Atrás quedan ya las consecuencias derivadas de la pandemia y Room Mate ha sabido salir reforzada. ¿Cómo han sido estos años?

R.- Han sido años muy difíciles, la pandemia del coronavirus en marzo del 2020 fue un duro revés para todos, pero especialmente para el sector turismo. Durante ese año, pusimos a disposición de las autoridades doce hoteles y cuatro edificios de apartamentos en España, Francia, Italia y Estados Unidos para acoger a personal sanitario, bomberos y personas mayores procedentes de residencias para protegerles frente a nuevos contagios. Fue el momento de ser responsables, generosos y solidarios y una de las épocas más bonitas que he vivido y que no voy a olvidar jamás. Con todo, de un día para otro, mis hoteles cerraron y mis ingresos quedaron a cero. Tenía una plantilla de 1.200 *roomies* remando para salir adelante, pero que esperaban todos los meses poder cobrar una nómina que, para nosotros, en esos momentos, era inasumible. Pasé de vivir el mejor año a nivel de resultados a no tener nada y estar endeudado a más no poder. Luchando por seguir adelante, por mí, pero, por supuesto, también por los míos. Sufrimos la COVID – 19, como tantos otros, pero no fue sólo eso lo que generó la tormenta perfecta. Nuestra socia por aquel entonces tuvo problemas personales con su organización y conflictos con los bancos de los que Room Mate fue directamente un daño colateral. Perdimos su apoyo. Como resultado, en julio de 2022 tuvimos que solicitar un concurso voluntario de acreedores con venta de unidad productiva. Una ley que utiliza el modelo estadounidense del Chapter 11. A través de ella, se permite a las empresas vender las unidades productivas rentables. Antes de esa ley, en España cerraban 9 de cada 10 empresas que entraban en concurso de acreedores. Pero nosotros, fuimos los primeros en aprovechar esta ley para salvar la continuidad de la cadena que con tanto cariño fundé. Después de meses de negociaciones y de ver diferentes candidatos interesados, hoy puedo decir orgulloso e ilusionado

que Angelo Gordon y Westmont Hospitality Group son los nuevos dueños de Room Mate y que gracias al proceso concursal hemos podido mantener la continuidad del proyecto, además de conservar la mayor parte de los empleos y del equipo. Ahora mismo, puedo decir que Room Mate ha vuelto y lo ha hecho con más fuerza que nunca, y vamos a recuperar los valores y el ADN de la cadena. Esto significa que debemos seguir siendo responsables, generosos y solidarios, además de apostar por el cliente, la marca y ser disruptivos. Seguiremos poniendo a las personas en el centro de todas las decisiones y aunque haya empezado una nueva etapa no vamos a perder la ilusión ni la sonrisa.

P.- Room Mate destila ilusión. ¿Qué papel juega su equipo humano en el día a día para mantener siempre el positivismo que se respira en cada hotel?

R.- Room Mate respira ilusión por los cuatro costados. Nosotros siempre ponemos a las personas en el centro de todas nuestras decisiones. Como empresa, trabajamos mucho y apostamos por la felicidad de los *roomies*, ofreciendo medidas que, por ejemplo, ayuden a la conciliación. La felicidad es rentable y la felicidad de los *roomies* es fundamental. Si ellos están contentos, sonríen y se divierten trabajando, esto se transmite al cliente y hace que el cliente quiera volver y repetir la experiencia con nosotros. No sabes la cantidad de gente que cree inicialmente que lo de la sonrisa es un tópico pero que, tras pasar por nuestros hoteles, me dicen: “tenías razón, realmente es una sonrisa sincera que transmite y contagia felicidad”. Los *roomies* son el punto diferenciador de la cadena y son lo más importante. Trabajan todos los días para ofrecer experiencias únicas y hacer que los clientes se sientan como en casa.

P. ¿Cuáles son los planes de expansión de Room Mate? ¿Tenéis preferencias por algún mercado?

R.- Estamos estudiando todas las oportunidades que hay en el mercado, tanto corporativas como de crecimiento hotel por hotel. Estamos abiertos a considerar la compra, alquiler o gestión de hoteles, cadenas hoteleras, edificios de apartamentos y hostels en Europa y Estados Unidos, manteniendo siempre el foco en hoteles urbanos. Estoy deseando conseguir pronto mi objetivo de llegar a los 100 hoteles. Estamos interesados en establecernos en las principales capitales europeas, como Berlín, Londres, París o Lisboa y, por supuesto, seguir creciendo en Italia. Además, me encantaría poder abrir nuestro segundo hotel en Milán o Ámsterdam. Son ciudades en las que, sin duda, toda cadena internacional tiene que estar. En el plano nacional, cabe destacar que España es un país que está de moda. Ciudades como Madrid o Málaga lo están haciendo muy bien. También Sevilla o Valencia, que recientemente ha sido nombrada la mejor ciudad para vivir según Forbes. Nos encantaría crecer también en España.

P.- A la hora de elegir la ubicación de un nuevo alojamiento para incorporar a la cadena, ¿cuál es el criterio de selección?

R.- Detrás de la elección de un destino, hay mucho trabajo de análisis detrás. Realizamos análisis de los mercados, tenemos en cuenta la estabilidad económica y política de los países o nos fijamos en la infraestructura turística existente. Además, tenemos en cuenta las posibilidades de crecimiento de los destinos. ¿Ha aumentado el número de turistas en los últimos años? ¿Ha hecho algo la ciudad o el país para atraer al turista?



Estos son sólo alguno de los factores generales, pero puedo decir que identificar los mercados más prometedores y que estén alineados con la visión de Room Mate, es un trabajo que requiere mucho esfuerzo y trabajo.

P.- Cada día el concepto de sostenibilidad está presente en todos los ámbitos. ¿Cómo afronta Room Mate este reto que ha venido para quedarse?

R.- La sostenibilidad es clave y ha venido para quedarse. En Room Mate, somos plenamente conscientes de la importancia del concepto de sostenibilidad en la industria hotelera y cómo ha evolucionado para convertirse en un reto permanente. Sobre todo, por dos razones principales: la primera; es porque la concienciación social ha aumentado y la segunda es que son cada vez más los turistas que tienen en cuenta estos parámetros a la hora de viajar. Room Mate se ha caracterizado siempre por centrarse en las personas y para ello es esencial cuidar del planeta en el que

Lobby y Recepción de Room Mate Filippo | Lobby and Reception of Room Mate Filippo





La Terraza de Óscar en Room Mate Óscar | Óscar's terrace at Room Mate Óscar

vivimos. Nos tomamos muy en serio esta cuestión y hemos implementado diversas estrategias para abordar este desafío y asegurarnos de que estamos contribuyendo a un futuro sostenible. Nuestros uniformes, en colaboración con Ecoalf, son de materiales reciclados ya que está fabricado con botellas de plástico recogidas del mar Mediterráneo. Son 100% ecosostenibles desde los cordones de las zapatillas hasta la camisa. Pero nuestro programa de sostenibilidad incluye también otras iniciativas. Con el proyecto Clean the World, reciclamos las pastillas de jabón usadas en los hoteles, deritiéndolas para crear nuevas barras que se envían a ONGs. También ofrecemos a nuestros clientes botellas de agua de AUARA, que se distribuyen en botellas de plástico reciclados y los ingresos obtenidos los destinamos a proyectos que tenemos en África de construcción de pozos de agua para la población. Otras medidas para reforzar la sostenibilidad en las habitaciones pasan por las duchas de bajo consumo que ya se han implementado en todos los establecimientos o el uso de mobiliario ecológico.

Además, animamos a los roomies a adoptar prácticas responsables en su vida diaria, por ejemplo, reduciendo el consumo de papel –y, en caso de ser estrictamente necesario su uso, el papel es 100% reciclado– o fomentando el uso de botellas individuales para reducir la generación de plásticos. Nosotros, estamos comprometidos a seguir mejorando nuestras prácticas sostenibles y a contribuir positivamente al futuro de la industria hotelera y al bienestar del planeta. Tenemos que seguir trabajando juntos, porque no existe un planeta B.

P.– ¿Cuál es su visión del sector turístico tras la pandemia? Y, sobre todo, ¿cuáles son las tendencias a corto y medio plazo?

R.– El coronavirus fue un duro golpe para todo el sector. Todos los agentes implicados –restauración, agencias de

viajes, hoteleros, etc.– hemos sufrido las consecuencias de los cierres de fronteras y perimetrales, las restricciones de viajes o la disminución de la demanda. Con todo, creo que de la pandemia el sector ha salido reforzado, aunque queda mucho por hacer y por aprender. Poco a poco estamos situándonos en cifras de 2019 y esperamos seguir mejorando estos números.

Uno de los cambios que también hemos experimentado tras la pandemia es el aumento del turismo nacional. Creo que se nos había olvidado lo bonito que es nuestro país y lo mucho que tiene que ofrecer. Somos mucho más que turismo de sol y playa, y la gente poco a poco está redescubriendo ciudades. Muchas personas están optando por viajar por territorio nacional y enamorarse más de sus países.

Además, la pandemia ha provocado cambios en los patrones de viaje y preferencias en los viajeros. Vemos, por ejemplo, que han aumentado las reservas con política de cancelación flexible, y se ha mantenido la tendencia de reservar los viajes a última hora.

P.– ¿Desde su experiencia, qué aspectos se deben mejorar en nuestro país para no perder cota de mercado frente a los nuevos destinos que emergen con fuerza?

R.– España es un país que está de moda y que lo está haciendo muy bien, aunque es cierto que hay otros destinos que vienen pisando fuerte. En este sentido, creo que es importante que nos mantengamos a la vanguardia de la innovación en el sector. Debemos estar al tanto de las últimas tendencias y adaptarnos rápidamente a las necesidades de los viajeros.

Tenemos que atraer clientes de largo recorrido, americanos, asiáticos y de Oriente Medio. Para el americano, con el dólar tan fuerte, es baratísimo viajar. Los estadounidenses



Room Mate Aitana | Room Mate Aitana

son los que más reservan, más consumen, mejor tasa de conversión tiene y más nos buscan por marca. Es, además, el turista que más reserva a través de nuestra web. El asiático también es un cliente buenísimo, y, ahora que han abierto las fronteras, los 110 millones de chinos que tienen pasaporte, van a poder finalmente viajar después de varios años sin poder salir de sus fronteras como consecuencia del coronavirus. Esto va a generar un gran flujo de turistas, como ya se está notando en Italia. De hecho, este mercado italiano, junto con el español, van a ser nuestra gran fortaleza como cadena.

Además de apostar por estos perfiles –americanos, asiáticos y de Oriente Medio– que gastan mucho dinero y no han podido viajar durante este tiempo, debemos, como he dicho antes, diversificar la oferta para atraer a diferentes segmentos de mercado. En el turismo español caben todos los perfiles: los “mochileros”, los que prefieren dormir en apartamentos, o apuestan dormir en un hostel... Pero creo que debemos centrarnos en el mercado de lujo, porque arrastra muchas cosas detrás. Tenemos el ejemplo de Madrid que ha empezado a abrir hoteles de cinco estrellas y esto ha tenido un impacto muy positivo en la calidad del turismo y en los ingresos generados.

Sin embargo, y sabiendo que hay muchos turistas que apuestan por otro tipo de viaje y que tienen gustos y prioridades diferentes, desde Room Mate apostamos por la diversificación. Primero, fui el primer hotelero en apostar por los apartamentos turísticos Be Mate. Durante los últimos años, hemos abierto varios edificios de apartamentos. También en 2022 creamos una nueva línea de hostels –Wabi Sabi– que está funcionando muy bien en Estambul.

Wabi Sabi cuenta con 154 camas y tiene la capacidad de alojar a 170 personas en el centro de la ciudad. Con una

decoración moderna, pop – up corner, coworking y Roof Top, se ha convertido en uno de los “places to be” en la ciudad.

Por otro lado, y no por ello menos importante, debemos conseguir mantener la calidad de nuestros servicios y eso implica a todos los agentes y administraciones, públicas y privadas, los hoteles, la restauración, el transporte y las actividades que ofrecemos. Los turistas valoran la calidad global de la experiencia y la atención, por eso debemos asegurarnos de que los servicios superan las expectativas de los viajeros.

P.– Aváncenos sus previsiones para este verano.

R.– Yo no me atrevo a hacer predicciones. Desde enero, cada mes estamos marcando récords de ocupación y recaudación. Parece que los meses de verano van a ser espectaculares, igual que los siguientes hasta fin de año. Después de algunos años sufriendo las consecuencias del coronavirus, parece que vamos a superar los datos de 2019 para este mismo periodo. Si hay algo de lo que nos hemos dado cuenta es que la gente quiere volver a viajar, y quiere disfrutar, aprovechando todos los momentos y tiempo libre para descubrir nuevos lugares y poder estar tiempo de calidad con los suyos. El turismo se está recuperando poco a poco.

Y eso no quita, que sea plenamente consciente de la situación económica actual y que a los españoles nos va a costar un poco más irnos de vacaciones. Con todo, son muchos los que, aunque acortando su estancia, disfrutarán en familia o con amigos de un verano estupendo. Y estamos seguros de que lo será para todos.

<https://room-matehotels.com/es/>



He founded Room Mate Hotels in 2005, based on the idea that every hotel is a friend in the city. In 2014 he challenged the sector and created Be Mate, finding the key piece that combines the freedom of a flat with the security, quality and services of a hotel. Kike is an inspirational and influential leader and a trendsetting pioneer in the industry, and we are proud and grateful to have him at GO Travel.

Q.- In its origins, Room Mate Hotels' innovative concept broke the mould. Tell us a little about the inspiring idea that "every hotel is a friend in the city".

A.- Room Mate is a relatively young company, founded in 2005, but from the beginning it had a clear purpose and that is that the best way to travel is to visit friends. As a professional horseman and now as CEO of Room Mate, I have always had to travel a lot, and I understand how lonely it can feel to be in a country or a city that is not your own. The same happens when you travel with friends or as a couple: who recommends the best places to eat? What activities can you do on the days you stay? Who accompanies you when you need it? Our intention from the beginning was for our hotels to be a friend in the city, a host who welcomes you and makes you feel at home. Hence the idea of each hotel having its own name, personality and face. We are the friends who recommend places because they have been there, who help you when you need it, who make you discover new places.

Q.- To what extent can staying in one of the chain's hotels be a transformative experience for enjoying the city?

A.- Staying at Room Mate Hotels will always be a transformative experience for guests. The excellent location of our hotels is an advantage and a unique experience for guests, who can walk to all the key places in the city, without wasting time on transport. Design also plays a key part in the experience. Feeling as if you were in a museum with the best national and international designers, such as Tomás Alía, Teresa Sapey, Pascua Ortega, Lorenzo Castillo, Patricia Urquiola, Lázaro Rosa Violán, the Melian Randolph sisters, Jaime Beriestain or Cuarto Interior, without even leaving the room, is something that will mark the experience from the very beginning. Nor can I forget technology. For us, it has always been essential to keep abreast of trends and we are often pioneers in implementing measures to improve the experience. That's why we were the first to offer free Wi-Fi throughout the city so you can stay connected to your loved ones even when you're far away. Now, in addition to this service, we are working on a personalised travel platform - tourists want to take the experience of the city and the hotel a step further, it is no longer just accommodation - and all our hotels have a 24-hour WhatsApp service so that customers can resolve their queries in real time. This builds trust and closeness, which is always key. And above all, the daily work of my roomies, who are a crucial part of this transformative experience. They are the real revolution of the chain and are always in charge of welcoming guests with a smile. In addition, they are able to provide and offer unique and personalised experiences to customers, so that they can experience the city like a true local.

Q.- The consequences of the pandemic are now behind us and Room Mate has been able to emerge stronger. What have these years been like?

A.- It has been a very difficult year, the coronavirus pandemic in March 2020 was a major setback for everyone, but especially for the tourism sector. During the year, we provided authorities with twelve hotels and four apartment buildings in Spain, France, Italy and the United States to house health workers, firefighters and elderly people from nursing homes to protect them from further infection. It was a time of responsibility, generosity and solidarity and one of the most beautiful times I have ever lived and will never forget.

Yet, from one day to the next, my hotels closed and my income was zero. I had a staff of 1,200 roomies rowing to get by, but who were waiting every month to be paid a salary that, for us, at that time, was unaffordable. I went from having the best year ever in terms of results to having nothing and being in debt to the max. Fighting to move forward, for me, but of course also for my own.

We suffered from COVID - 19, like so many others, but it was not only that that created the perfect storm. Our partner at that time had personal problems with her organisation and conflicts with the banks of which Room Mate was directly collateral damage. We lost their support.

As a result, in July 2022 we had to file for voluntary insolvency proceedings with the sale of the production unit. A law that uses the US Chapter 11 model. Through it, companies are allowed to sell profitable production units. Before this law, 9 out of 10 companies that went into insolvency proceedings in Spain were closed down. But we were the first to take advantage of this law to save the continuity of the chain that I founded with so much affection.

After months of negotiations and seeing different interested candidates, today I can proudly and excitedly say that Angelo Gordon and Westmont Hospitality Group are the new owners of Room Mate and that thanks to the bankruptcy process we have been able to maintain the continuity of the project, as well as keeping most of the jobs and the team.

Right now, I can say that Room Mate is back and stronger than ever, and we are going to bring back the values and the DNA of the chain. This means that we must continue to be responsible, generous and supportive, as well as customer-focused, brand-focused and disruptive. We will continue to put people at the centre of all decisions and although a new phase has begun, we will not lose our enthusiasm or our smile.

Q.- Room Mate exudes enthusiasm, what role does your team play in the day-to-day running of the hotel to maintain the positivity that pervades each hotel?

A.- Room Mate breathes illusion on all four sides. We always put people at the centre of all our decisions. As a company, we work hard and are committed to the happiness of our roomies, offering measures that, for example, help with work-life balance.



Room Mate Bruno in Rotterdam | Room Mate Bruno de Rotterdam

Happiness is profitable and the happiness of roomies is fundamental. If they are happy, smiling and having fun working, this is transmitted to the customer and makes the customer want to come back and repeat the experience with us. You don't know how many people initially think that the smile is a cliché but, after visiting our hotels, they tell me: "you were right, it really is a sincere smile that transmits and spreads happiness". The roomies are the differentiating point of the chain and are the most important thing. They work every day to offer unique experiences and make customers feel at home.

Q.- What are Room Mate's expansion plans and do you have a preference for any market?

A.- We are looking at all the opportunities in the market, both corporate and hotel-by-hotel growth. We are open to consider the purchase, lease or management of hotels, hotel chains, apartment buildings and hostels in Europe and the United States, while maintaining our focus on urban hotels. I am looking forward to reaching my goal of 100 hotels soon. We are interested in establishing ourselves in the main European capitals, such as Berlin, London, Paris or Lisbon and, of course, to continue to grow in Italy. I would also love to open our second hotel in Milan or Amsterdam. These are cities where, without a doubt, every international chain has to be.

At the national level, Spain is a fashionable country. Cities like Madrid and Malaga are doing very well. Also Seville and Valencia, which has recently been named the best city to live in according to Forbes. We would love to grow in Spain as well.

Q.- When choosing the location of a new accommodation to join the chain, what are the selection criteria?

A.- Behind the choice of a destination, there is a lot of analytical work. We carry out market analyses, take into account the economic and political stability of the countries or look at the existing tourism infrastructure. In addition, we take into account the growth potential of the destinations. Has the number of tourists increased in recent years? Has the city or the country done anything to attract tourists?

These are just some of the general factors, but I can say that identifying the most promising markets that are aligned with Room Mate's vision is a job that requires a lot of effort and work.

Q.- Every day the concept of sustainability is present in all areas. How does Room Mate face this challenge that is here to stay?

A.- Sustainability is key and here to stay. At Room Mate, we are fully aware of the importance of the concept of sustainability in the hotel industry and how it has evolved to become a permanent challenge. Above all, for two main reasons: the first is that social awareness has increased and the second is that more and more tourists are taking these parameters into account when they travel.

Room Mate has always been characterised by its focus on people and for this it is essential to take care of the planet we live in. We take this issue very seriously and have implemented a number of strategies to address this challenge and ensure that we are contributing to a sustainable future.

Our uniforms, in collaboration with Ecoalf, are made from recycled materials as they are made from plastic bottles collected

from the Mediterranean Sea. They are 100% eco-sustainable from the shoelaces to the shirt. But our sustainability programme also includes other initiatives. With the Clean the World project, we recycle used bars of soap in hotels, melting them down to create new bars that are sent to NGOs.

We also offer our customers AUARA water bottles, which are distributed in recycled plastic bottles and the proceeds are used for projects we have in Africa to build water wells for the population. Other measures to reinforce sustainability in the rooms include energy-saving showers, which have already been implemented in all establishments, and the use of eco-friendly furniture.

In addition, we encourage roomies to adopt responsible practices in their daily lives, for example by reducing paper consumption – and if strictly necessary, the paper is 100% recycled – or by encouraging the use of individual bottles to reduce the generation of plastics.

We are committed to further improving our sustainable practices and to making a positive contribution to the future of the hospitality industry and the well-being of the planet. We have to keep working together, because there is no such thing as a planet B.

Q.- What is your vision for the tourism sector in the aftermath of the pandemic? And, above all, what are the trends in the short and medium term?

A.- The coronavirus was a severe blow to the entire sector. All the actors involved –restaurants, travel agencies, hoteliers, etc.– have suffered the consequences of border and perimeter closures, travel restrictions and reduced demand. All in all, I believe that the sector has come out of the pandemic stronger, although



*Valeria's terrace at Room Mate Valeria |
Terraza de Valeria en Room Mate Valeria*

there is still much to be done and much to learn. We are gradually moving towards 2019 figures and expect to continue to improve these numbers.

One of the changes we have also experienced in the aftermath of the pandemic is the increase in domestic tourism. I think we had forgotten how beautiful our country is and how much it has to offer. We are much more than sun and beach tourism, and people are gradually rediscovering cities. Many people are choosing to travel domestically and fall more in love with their countries.

In addition, the pandemic has led to changes in travel patterns and preferences among travellers. We see, for example, that bookings with flexible cancellation policies have increased, and the trend of booking trips at the last minute has continued.

Q.- From your experience, what aspects of our country need to be improved in order not to lose market share to the new destinations that are emerging strongly?

A.- Spain is a country that is in fashion and is doing very well, although it is true that there are other destinations that are coming on strong. In this respect, I think it is important that we remain at the forefront of innovation in the sector. We must keep abreast of the latest trends and adapt quickly to the needs of travellers.

We have to attract long-haul, American, Asian and Middle Eastern customers. For the American, with the dollar so strong, it is very cheap to travel. Americans book the most, consume the most, have the best conversion rate and search for us most by brand. He is also the tourist who books the most through our website.

Asia is also a very good customer, and now that the borders have been opened, the 110 million Chinese passport holders will finally be able

to travel after several years of being unable to leave their borders as a result of the coronavirus. This will generate a large influx of tourists, as is already being seen in Italy. In fact, this Italian market, together with the Spanish market, will be our great strength as a chain.

In addition to targeting these profiles – Americans, Asians and Middle Easterners – who spend a lot of money and have not been able to travel during this time, we must, as I said before, diversify the offer to attract different market segments. There is room for all profiles in Spanish tourism: the “backpackers”, those who prefer to sleep in flats, or who opt to sleep in a hostel... But I think we have to focus on the luxury market, because it drags a lot of things behind it. We have the example of Madrid which has started to open five-star hotels and this has had a very positive impact on the quality of tourism and the income generated.

However, and knowing that there are many tourists who opt for a different type of trip and who have different tastes and priorities, Room Mate is committed to diversification. First, I was the first hotelier to bet on Be Mate tourist flats. Over the last few years, we have opened several apartment buildings. Also in 2022 we created a new line of hostels – Wabi Sabi – which is doing very well in Istanbul.

Wabi Sabi has 154 beds and has the capacity to accommodate 170 people in the city centre. With its modern décor, pop-up corner, coworking and Roof Top, it has become one of the places to be in the city.

On the other hand, and no less important, we must manage to maintain the quality of our services and this involves all the agents and administrations, public and private, hotels, catering, transport and the activities we offer. Tourists value the overall quality of the experience and service, so we must ensure that services exceed travellers' expectations.

Q.- Let us know your forecasts for this summer.

A.- I do not dare to make predictions. Since January, every month we have been setting records for occupancy and revenue. It looks like the summer months are going to be spectacular, as well as the following months until the end of the year. After a few years suffering the consequences of the coronavirus, it looks like we are going to surpass the 2019 data for this same period. If there is one thing we have noticed, it is that people want to travel again, and they want to enjoy themselves, taking advantage of every moment and free time to discover new places and spend quality time with their loved ones. Tourism is slowly recovering.

And that does not mean that I am not fully aware of the current economic situation and that it is going to be a little more difficult for Spaniards to go on holiday. Nevertheless, there are many who, although shortening their stay, will enjoy a great summer with family or friends. And we are sure it will be for everyone.

<https://room-matehotels.com/gb/>





EL PROGRAMA DE VIAJES Y TURISMO DE RADIO MARCA

EMITIDO A NIVEL NACIONAL TODAS LAS MAÑANAS DE CADA DOMINGO, CUMPLE SU 15ª TEMPORADA SIENDO LIDER EN FOLLOWERS Y REDES SOCIALES



MARCIAL CORRALES
Director y Presentador



AEROMÉXICO

VOLANDO HACIA LA SOSTENIBILIDAD FLYING TOWARDS SUSTAINABILITY

Con un dinamismo y una coherencia constante, la compañía mexicana sigue fiel a los principios con los que nació en 1934, velando siempre por ofrecer la mayor red de rutas y el mejor servicio del país. Con este espíritu de superación constante y la mirada siempre puesta en el horizonte, ha llegado a colocarse en el Top 3 de las aerolíneas más eficientes del mundo por el buen uso de combustible.

With constant dynamism and coherence, the Mexican company remains faithful to the principles with which it was founded in 1934, always striving to offer the largest route network and the best service in the country. With this spirit of constant improvement and a constant eye on the horizon, it has reached the Top 3 of the most fuel-efficient airlines in the world.

Texto | Text: Redacción
Fotografía | Photography: Edgar Turner |
Aeroméxico



En Aeroméxico la preocupación por garantizar un vuelo cómodo y seguro es una constante, razón por la que su flota está en constante renovación en busca de las mejores experiencias y del menor impacto ambiental (Boeing 787 Dreamliner, Boeing 737 y Embraer 190). Su centenar y medio de aeronaves realizan más de quinientos vuelos diarios, trasladando a más de veinte millones de viajeros anualmente. En cabina el nivel de profesionalidad de las tripulaciones es excepcional para brindar el mejor servicio y un entretenimiento a bordo con absoluta comodidad, incluyendo la conexión wifi, iluminación LED, asientos con pantallas personales, etc.

La Clase Premier de Aeroméxico eleva el placer de viajar a otro nivel, al de hacerlo en asientos más cómodos, amplios y con mayor espacio personal, al de viajar con los mejores sabores gracias a los menús exclusivos elaborados por chefs reconocidos internacionalmente y acompañados de bebidas premium y, como no puede ser de otra manera, el contar con un servicio personalizado y preparado para satisfacer cualquier demanda de los pasajeros. Además, esta clase ofrece un avanzado sistema de entretenimiento de a bordo con un generoso catálogo de películas, series, música y prensa para todos los gustos, la posibilidad de disponer de un espacio exclusivo para el equipaje de mano de hasta dos maletas y viajar con total flexibilidad para ajustar los planes individuales y realizar los cambios necesario en la reserva sin ningún coste suplementario.

La aerolínea bandera de México refrenda su propósito por elevar el viaje a una experiencia extraordinaria, enfocando esfuerzos para brindar a sus clientes la red de rutas más amplia, la flota más vanguardista, accesible y amigable con el medio ambiente, así como ofrecer el mejor programa de lealtad del país.



<https://aeromexico.com/es-mx>

Los dos últimos años han significado para Aeroméxico, una de las marcas más valiosas de México, un paso de gigante en la consecución de objetivos en el camino de la excelencia. Durante 2022 la aerolínea adquirió veinte nuevas aeronaves que se sumaron a las adquiridas durante 2021, llegando en la actualidad a un activo de más de ciento cincuenta aviones, cantidad que significa la flota más grande en sus casi 90 años de historia. Así logró ser un 40% más eficiente que en años pasados, colocándose como la séptima línea más puntual del mundo, rebajó su huella de carbono por asiento/kilómetro en un 40% en comparación al promedio de otras aerolíneas de su tipo, mitigó en cerca de cuatro mil toneladas sus emisiones de CO2 a la atmósfera a través de su programa Vuela Verde y gracias a su iniciativa Paperless redujo el consumo de seis millones y medio de hojas físicas.

En materia social destacó el lanzamiento de su estrategia de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI), enfocada en aspectos como la discapacidad, personas mayores, comunidad LGBTI y de otras nacionalidades. Así mismo ha donado cerca de un millón de dólares a causas sociales en beneficio de personas en alto riesgo de exclusión, sin olvidar una realidad tan sensible como la detección de casos positivos de trata de personas, gracias a su protocolo de identificación de posibles víctimas de este delito en sus operaciones aéreas.

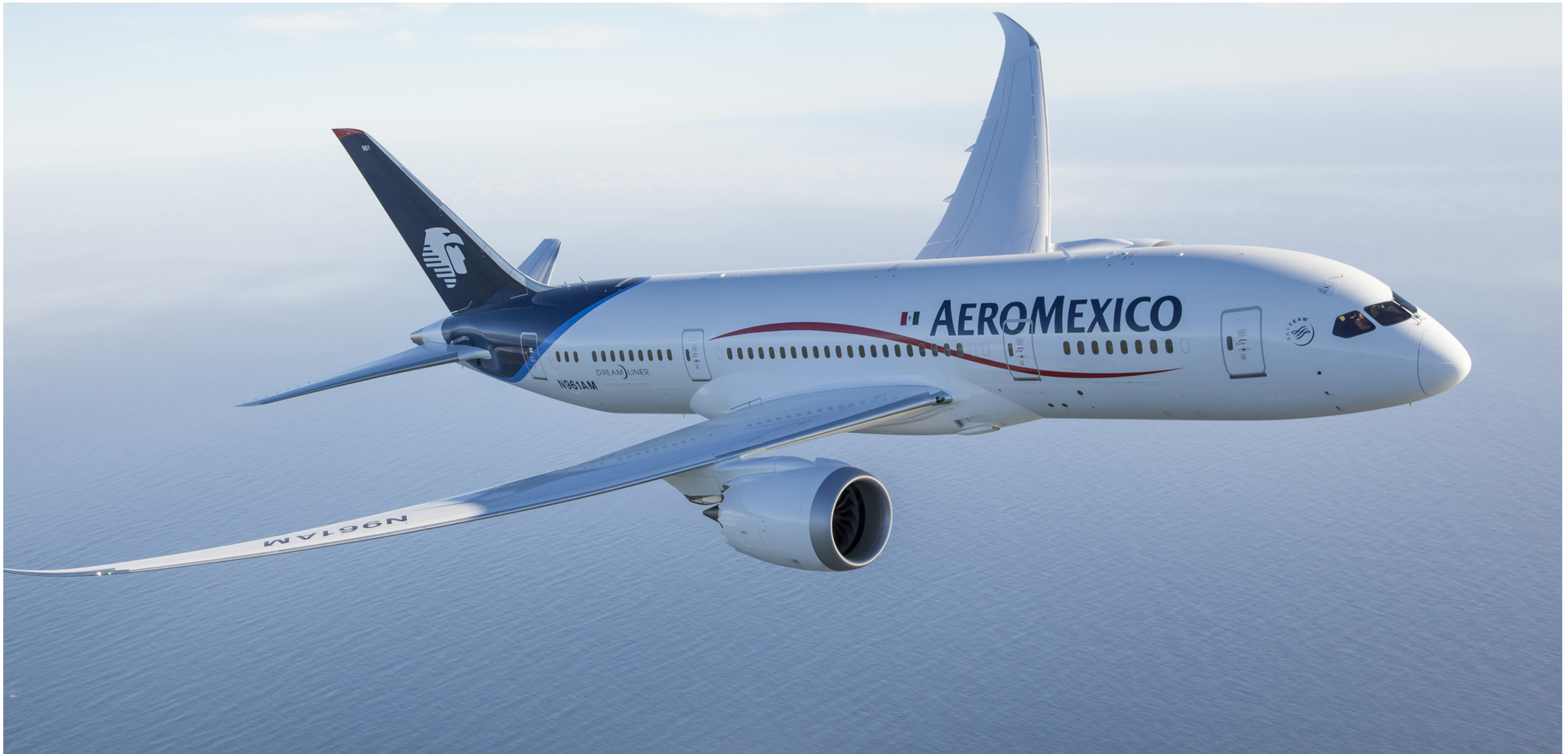
Aeroméxico es socio fundador de SkyTeam junto con Delta Air Lines, Air France y Korean Air, un conjunto de socios en el que actualmente están integradas una veintena de aerolíneas de todo el mundo, siendo la única compañía mexicana en una alianza global. Esta alianza pone al alcance de los viajeros más de un millar de destinos en los cinco continentes con total garantía de flexibilidad y de reservas en cualquier vuelo.

Tus prioridades son nuestra prioridad

Este lema que siempre ha estado presente en los valores de Aeroméxico es ahora también el objetivo permanente del programa SkyPriority, ofreciendo servicios prioritarios y exclusivos en cerca de mil aeropuertos en todo el mundo como el check-in prioritario, embarque y manejo de equipaje, carriles prioritarios en taquillas, mostradores de transbordo, seguridad e inmigración.

Estos servicios aeroportuarios especiales se proporcionan tanto a los clientes de SkyTeam First y Business Class y a los miembros de SkyTeam Elite Plus, independientemente de su clase de viaje, lo que permite disfrutar de una experiencia de viaje realmente satisfactoria, a la que se suma la posibilidad de disfrutar de los relajantes salones SkyTeam repartidos por más de seiscientos aeropuertos, acumular puntos canjeables que nunca caducan y millas, entre otras muchas ventajas.







For Aeromexico, one of Mexico's most valuable brands, the last two years have been a giant step forward in achieving its goals on the road to excellence. During 2022, the airline acquired twenty new aircraft in addition to those acquired during 2021, bringing it to an asset of over one hundred and fifty aircraft, the largest fleet in its almost 90-year history. It became 40% more efficient than in previous years, ranking as the seventh most punctual airline in the world, reduced its carbon footprint per seat/kilometre by 40% compared to the average of other airlines of its type, mitigated its CO2 emissions into the atmosphere by nearly four thousand tonnes through its Vuela Verde programme and, thanks to its Paperless initiative, reduced the consumption of six and a half million sheets of paper. In the social area, it highlighted the launch of its Diversity, Equity and Inclusion (DEI) strategy, focusing on aspects such as disability, the elderly, the LGBTI community and other nationalities. It has also donated close to a million dollars to social causes for the benefit of people at high risk of exclusion, without forgetting such a sensitive reality as the detection of positive cases of human trafficking, thanks to its protocol for identifying possible victims of this crime in its air operations. Aeromexico is a founding member of SkyTeam along with Delta Air Lines, Air France and Korean Air, a group of partners that currently includes some twenty airlines from all over the world, making it the only Mexican airline in a global alliance. This alliance offers travellers access to more than a thousand destinations on five continents with total flexibility and guaranteed reservations on any flight.

Your priorities are our priority
This motto that has always been present in Aeromexico's values is now also the permanent objective of the SkyPriority programme, offering priority and exclusive services at nearly a thousand airports around the world, such as priority check-in, boarding and baggage handling, priority lanes at ticket offices, transfer counters, security and immigration. These special airport services are provided to both SkyTeam First and Business Class customers and SkyTeam Elite Plus members, regardless of their class of travel, allowing for a truly satisfying travel experience, plus the ability to enjoy relaxing SkyTeam lounges at over 600 airports, collect redeemable points that never expire and miles, among many other benefits. Aeromexico's concern for guaranteeing a comfortable and safe flight is a constant concern, which is why its fleet is constantly being renewed in search of the best experiences and the lowest environmental impact (Boeing 787 Dreamliner, Boeing 737 and Embraer 190). Its one and a half hundred aircraft operate more than five hundred flights a day, carrying more than twenty million passengers annually. In the cabin, the level of professionalism of the crews is exceptional in order to provide the best service and entertainment

on board in absolute comfort, including wifi connection, LED lighting, seats with personal screens, etc. seats with personal screens, etc. Aeromexico's Premier Class takes the pleasure of travelling to another level, to travel in more comfortable, spacious seats with more personal space, to travel with the best flavours thanks to the exclusive menus prepared by internationally renowned chefs and accompanied by premium drinks and, of course, to have a personalised service prepared to satisfy any passenger demand. In addition, this class offers an advanced in-flight entertainment system with a generous catalogue of films, series, music and press for all tastes, the possibility of exclusive hand luggage space for up to two suitcases and the flexibility to adjust individual plans and make any necessary changes to the reservation at no extra cost. Mexico's flagship airline reaffirms its purpose to elevate travel to an extraordinary experience, focusing efforts to provide its customers with the most extensive route network, the most avant-garde, accessible and environmentally friendly fleet, as well as offering the best loyalty programme in the country.

<https://aeromexico.com/en-gb/>



SI INTENTAN ROBAR TU MOTO

PROTEGE

SI QUIERES VIGILAR TU MOTO

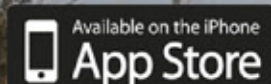
CONECTA

SI SALES DE RUTA

COMPARTE

 **ATLANTIS MOTO**

APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com





RAM 1500

SEDUCCIÓN EN ESTADO PURO SEDUCTION IN ITS PUREST FORM

Sin concesiones a la indiferencia, esta pick-up es inmensa por dentro y por fuera. Forjada a base de “barras y estrellas” y fiel a su esencia original de potencia y fiabilidad, ha sabido incorporar lo último en tecnología y confort de marcha en todos los terrenos para ser un vehículo realmente excepcional y exclusivo.

No concessions to indifference, this pick-up is immense inside and out. Forged from the “stars and stripes” and true to its original essence of power and reliability, it has incorporated the latest in technology and ride comfort on all terrains to make it a truly exceptional and exclusive vehicle.

Texto | Text: Redacción
Fotografía | Photography: Dennis Stratmann |
FCA US LLC

La RAM 1500 tiene a sus espaldas cinco generaciones en constante evolución, pero eso no significa que no resulte paradójico que una camioneta nacida para labores de trabajo pueda alcanzar un nivel de equipamiento, calidad de materiales y acabados tan sobresalientes como sucede en esta pickup.

La evolución que ha sufrido este modelo es notable, especialmente desde el punto de vista del diseño y de la tecnología para brindar los mejores rendimientos en cualquiera de sus múltiples versiones, cuya máxima expresión la encontramos en la RAM 1500 TRX con su potente motor HEMI V8 de 6.2 litros y 712 CV de potencia.

El fabricante americano también mira al futuro con la determinación de ser un referente y afrontar un ambicioso proceso electrificación. El RAM 1500 no es ajeno a estos cambios que se vislumbran en el horizonte y por ello se ha dado luz verde al nuevo RAM 1500 BEV, el primer RAM 1500 100% eléctrico de producción en serie de la historia.

Sinónimo de potencia y exclusividad

Dentro de las características genérica de la Ram 1500 podemos destacar los motores que van desde los 3,6 l hasta los 6,2 l del TRX, pasando por un interesante y polivalente 5,7 l, transmisión automática con 8 velocidades, tracción 4x4 con acondicionamiento electrónico Shift-on-the-Fly y dirección asistida eléctricamente (EPS), asistencia de frenado de emergencia (BAS), tecnología eTorque que adapta un sistema de 48 voltios para reducir el consumo, distribución electrónica de frenado (EBD), control de velocidad crucero, sistema de control antivuelco (ERM), control de estabilidad electrónica, asistente de frenado posterior ParkSense, calefactor de asientos y volante, asistente de balanceo tráiler, airbags frontales, laterales y cortina y sistema multimedia con reconocimiento de voz, entre otras lindezas.

Pero las particularidades de este vehículo no solo radican en su potencia, sino también en su interior elegante y tecnológico, dentro del cual destacan el

ajuste eléctrico de posición de pedales (acelerador y freno), volante ajustable en altura y profundidad, sistema de infoentretenimiento, por citar algunas de las más significativas.

En este puto no podemos olvidar el sobresaliente único motor diésel ofrecido en la gama 1500 ha sido un EcoDiesel V6 de 3.0 litros, con el mismo nivel de acabados y equipamiento que sus hermanos de gasolina.

El escalón tope de gama está ocupado por el sobrecogedor HEMI V8 de 6.2 litros con 712 CV y 881 Nm de par máximo montado en el nuevo 1500 TRX. Está asociado a una caja de cambios automática de ocho velocidades y un sistema de tracción a las cuatro ruedas. Gracias a esta mecánica el pick-up de RAM puede acelerar de 0 a 100 km/h en 4,5 segundos.

Otro aspecto interesante desde el punto de vista del ahorro energético es la posibilidad de desconectar, en los motores V8, cuatro cilindros, con lo que se contribuye a una disminución de gases contaminantes y a un menor consumo de combustible.

En términos de eficiencia, la RAM 1500 incorpora curiosas soluciones como su sistema de parrilla activa para la mejora el lastre aerodinámico, adaptándose a los aspectos de velocidad, la carga y las necesidades de refrigeración.

El techo también cuenta con un diseño aerodinámico que envía todo el flujo del aire directo al alerón trasero, evitando resistencias y haciendo que el manejo sea mucho más fluido. Incluso cuenta con un sistema llamado Active Air Dam, que se activa automáticamente a una velocidad específica para reducir el lastre aerodinámico de coche.

La seguridad de la RAM 1500 incorpora diferentes sensores y cámaras cruciales para mantener un control total del entorno mientras se conduce o se aparca, mientras que las puertas reforzadas y la tecnología de airbag avanzada disponible para todos los pasajeros serán los salvavidas en caso de una emergencia.



Un interior de lujo

La primera impresión al subirse a la RAM es la sensación de poder y confort, en medio de un increíble diseño orientado hacia la comodidad y seguridad de los ocupantes. La pantalla táctil integrada imprime un contundente toque de modernidad pensado para tener una experiencia de manejo automatizada y libre de distracciones, ya que te permite controlar varias funciones conectándola con tu dispositivo móvil Android o Apple. Otro detalle que sorprende es el compartimento de almacenamiento adicional que se encuentra en la zona del suelo, ideal para llevar equipaje y las guanteras de generosas dimensiones son prácticas y permiten llevar todos los artículos esenciales con total seguridad y comodidad.

Los asientos con calefacción y ventilación integrada aportan un plus de confort en todas las condiciones climatológicas. En orden de marcha la experiencia es única. Gracias a la suspensión neumática, la carrocería se puede elevar o bajar para tener el mejor desempeño al pasar por rocas, por ejemplo, o al rodar a altas velocidades en el asfalto, siempre con un total control del vehículo en su enorme pantalla multifunción, a la potencia capaz de sacarnos de cualquier situación y a la comodidad del habitáculo.

El espacio en las plazas traseras es 10 centímetros mayor, mientras que el habitáculo está bien resuelto, con buenos

materiales y ausencia de ruidos molestos. El sistema multimedia Uconnect con pantalla de doce pulgadas compatible con Apple CarPlay y Android Auto y un equipo de sonido Harman Kardon con 19 altavoces convierten cualquier viaje en una experiencia única.

Fabricadas para durar

Las pick-ups RAM, nacidas en 1917, han mantenido su esencia de fiabilidad unida a la incorporación de la tecnología de cada momento y a la innovación, haciendo de la marca un referente mundial, teniendo el mayor porcentaje de vehículos rodando de más de 30 años.

Ram Revolution BEV Concept es el reflejo de un plan visionario de la marca en el camino a la electrificación que incluye una Ram 1500 BEV que redefinirá el segmento en 2024. En los próximos años, toda la gama Ram ofrecerá soluciones electrificadas basadas en una tecnología transformadora de última generación dentro del plan estratégico Dare Forward 2030 del Grupo Stellantis. Con esta caja de sorpresas abierta, en 2024 la legendaria marca americana volverá a redefinir el concepto de las pick-ups de alto rendimiento con un paso de gigante en cuanto a fiabilidad, lujo y sostenibilidad.

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

The RAM 1500 has five generations behind it in constant evolution, but that does not mean that it is not paradoxical that a truck born for work tasks can reach a level of equipment, quality of materials and finishes as outstanding as this pickup. The evolution of this model is remarkable, especially from the point of view of design and technology to provide the best performance in any of its multiple versions, whose maximum expression is found in the RAM 1500 TRX with its powerful 6.2-litre HEMI V8 engine with 712 hp. The American manufacturer is also looking to the future with the determination to be a benchmark and to tackle an ambitious electrification process. The RAM 1500 is no stranger to these changes on the horizon and so the green light has been given to the new RAM 1500 BEV, the first ever 100% electric RAM 1500 in series production.

Synonymous with power and exclusivity

Among the generic features of the Ram 1500 are engines ranging from 3.6 litres to the 6.2 litres of the TRX, including an interesting and versatile 5.7 litres, 8-speed automatic transmission, 4x4-wheel drive with Shift-on-the-Fly electronic conditioning and Electric Power Steering (EPS), emergency brake assist (BAS), eTorque technology that adapts a 48-volt system to reduce consumption, electronic brake distribution (EBD), cruise control, anti-roll over control system (ERM), electronic stability control, ParkSense rear brake assist, seat and steering wheel heater, trailer balancing assistant, front, side and curtain airbags and multimedia system with voice recognition, among other goodies. But the particularities of this vehicle lie not only in its power, but also in its elegant and technological interior, which includes electric pedal position adjustment (accelerator and brake), height and depth adjustable steering wheel, infotainment system, to name but a few of the most significant features.





performance when driving over rocks, for example, or at high speeds on tarmac, always with full control of the vehicle on its huge multi-function display, power to get you out of any situation and comfort in the cabin. Rear-seat space is 10 centimetres larger, while the cabin is well appointed, with good materials and a lack of noise nuisance. The Uconnect multimedia system with 12-inch screen, Apple CarPlay and Android Auto compatibility and a 19-speaker Harman Kardon sound system make every journey a unique experience.

Built to last

RAM pick-ups, born in 1917, have maintained their essence of reliability combined with the incorporation of the latest technology and innovation, making the brand a global benchmark, with the highest percentage of vehicles in service over 30 years old.

Ram Revolution BEV Concept is a reflection of the brand's visionary plan on the road to electrification that includes a Ram 1500 BEV that will redefine the segment by 2024. In the coming years, the entire Ram range will offer electrified solutions based on state-of-the-art transformational technology as part of the Stellantis Group's Dare Forward 2030 strategic plan. With this box of surprises open, in 2024 the legendary American brand will once again redefine the concept of high-performance pick-ups with a giant step forward in terms of reliability, luxury and sustainability.

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



In this respect, we cannot forget the outstanding single diesel engine offered in the 1500 range, a 3.0-litre EcoDiesel V6, with the same trim level and equipment as its petrol siblings.

The top step of the range is occupied by the supercharged 6.2-litre HEMI V8 with 712 hp and 881 Nm of peak torque fitted to the new 1500 TRX. It is mated to an eight-speed automatic gearbox and an all-wheel drive system. Thanks to this engine, the RAM pick-up can accelerate from 0 to 100 km/h in 4.5 seconds.

Another interesting aspect from an energy-saving point of view is the possibility of switching off four cylinders in the V8 engines, thus contributing to a reduction in pollutant emissions and lower fuel consumption.

terms of efficiency, the RAM 1500 incorporates curious solutions such as its active grille system to improve aerodynamic ballast, adapting to speed, load and cooling requirements.

The roof also features an aerodynamic design that sends all airflow directly to the rear wing, avoiding drag and making handling much smoother. It even has a system called Active Air Dam, which is automatically activated at a specific speed to reduce the aerodynamic drag of the car.

The safety of the RAM 1500 incorporates a number of crucial sensors and cameras to maintain total control of the environment while driving or parking, while the reinforced doors and advanced airbag technology available for all passengers will be the lifeline in the event of an emergency.

A luxury interior

The first impression when getting into the RAM is the feeling of power and comfort, amidst an incredible design geared towards occupant comfort and safety. The integrated touch-screen adds a powerful touch of modernity for an automated and distraction-free driving experience, allowing you to control various functions by connecting it to your Android or Apple mobile device. Another surprising detail is the additional storage compartment in the floor area, ideal for carrying luggage, and the generously sized glove compartments are practical and allow all essential items to be carried safely and comfortably.

Integrated heated and ventilated seats provide extra comfort in all weather conditions.

In running order the experience is unique. Thanks to the air suspension, the body can be raised or lowered for the best



Vive
OAXACA

OAXACA
Tierra orgullosa de sus raíces



VILLA ROMANA
LA OLMEDA

Bien de Interés Cultural

Más de 1.500 m²
de mosaicos romanos
en todo su esplendor



VILLA ROMANA LA OLMEDA

34116 Pedrosa de la Vega

Palencia · España

T +34 979 119 997

M +34 670 450 143

F +34 647 470 843

info@villaromanalaolmeda.com

www.villaromanalaolmeda.com



palencia
turismo con pé



Diputación
DE PALENCIA