



# SEMANA SANTA DE ANDALUCÍA

## Una liturgia de pasiones



Fotografía: Manuel Puga

Vitoria-Gasteiz | Art Decó de Bruselas | Parques Nacionales de Kazajistán | AOVEs más bonitos | Almería, escenarios de cine | Gran Hotel Mas D'en Bruno | Grantley Hall Hotel | Ruta del Vino Sierra de Francia | Restaurante Ricardo Temiño | Restaurante Maison Barnes | Ana Alonso. Spain is Excellence | Huerta Carabaña | Delta Air Lines | BMW X3 M50 xDrive



RÍNDETE  
A SU PASIÓN

SEMANA SANTA  
ANDALUCÍA

SURRENDER TO THE  
**ANDALUSIAN  
CRUSH**

Andalucía

[andalucia.org](http://andalucia.org)





# GO SUMARIO



12

**GO EXPERIENCES**  
Semana Santa de Andalucía  
Una liturgia de pasiones  
A liturgy of passions

52

**GO EXPERIENCES**  
Art Decó en Bruselas  
La arquitectura de los locos años 20  
The architecture of the crazy years 20



34

**GO EXPERIENCES**  
Vitoria-Gasteiz  
Ciudad verde con alma  
Green city with soul

70

**GO EXPERIENCES**  
Charyn y Lagos Kolsay y Kaindy  
Parques Nacionales de Kazajistán  
Kazakh National Parks



90

**GO PHOTO BOX**  
Oro líquido  
Evooleum Awards: los AOVEs más bonitos del mundo  
Evooleum Awards: the world's beautifullest AOVes

**GO DREAMS**

Gran Hotel Mas D'en Bruno  
Priorat por vocación y devoción  
Priorat by vocation and devotion

118



**GO DREAMS**  
Grantley Hall

Lujo refinado en la campiña de Yorkshire  
Refined luxury in the Yorkshire countryside

130



# SUMMARY

102

**GO RIDERS**  
Almería, una tierra de cine  
Millas de celuloide para la inmortalidad  
Miles of celluloid for immortality







**144** GO WINE  
Ruta del Vino Sierra de Francia  
Enoturismo en un paisaje de cuento  
Wine tourism in a fairytale landscape



**186** GO DIALOGUES  
Ana Alonso  
CEO de SIE, Spain is Excellence  
CEO of SIE, Spain is Excellence



GO FLAVOUR  
Huerta Carabaña  
Recordando los sabores de antaño  
Remembering the flavours of old

**198**

GO DELIGHTS  
Ricardo Temiño Restaurante  
Donde el camino se hace manjar  
Where the road becomes a delicacy

**160**



**212** GO FLY & NAVIGATE  
Delta Air Lines  
Exclusividad que llega desde Atlanta  
Exclusivity coming from Atlanta



**172** GO DELIGHTS  
Maison Barnes  
La Belle Époque ha llegado a Park Avenue  
The Belle Époque has arrived on Park Avenue

GO DRIVE  
BMW X3 M50 xDrive  
Versátil, atrevido y poderoso  
Versatile, bold and powerful

**224**







José Manuel Gutiérrez | Director

### HIPOCRESÍA NORMALIZADA

Vivimos tiempos convulsos y cada día nos despertamos con nuevas sorpresas, con más evidencias de que estamos siendo manejados por políticos magnates y oligarcas –ya citados por Aristóteles para referirse al dominio de los ricos– en total complicidad con lobbies de poder, auténticos depredadores a los que sólo les interesan los buenos resultados.

Ellos se alinean en perfecta formación como una orquesta sinfónica para enajenarnos con su narrativa paternalista en la que no faltan los palmeros de las redes sociales. Estos son los que hacen el trabajo sucio desde las cloacas, los que desde hace unas décadas han ido minando el pensamiento crítico de las generaciones más jóvenes.

Esta labor de alienación, en un intento de interiorizar en nosotros el concepto de “yo te lo doy todo pensado”, como si fuese una actualización de la obra “Un mundo feliz” de Aldous Huxley, es la que ha facilitado la creación de un caldo de cultivo ideal para

que la difusión de noticias falsas, prostituyendo así el derecho universal que todos tenemos a estar informados en la verdad. Muchas veces nos hemos preguntado cómo es posible que nadie haya previsto este lodazal y que no se pongan límites ni se regule. A la vista de la realidad la respuesta es bastante obvia, pues son los mismos directores de orquesta que cite arriba.

¿Qué tiene que ver esto con el turismo? Evidentemente mucho, pues la actividad económica que genera, como es el caso de España con un 13% del PIB, por lo que nadie quiere dejar pasar la oportunidad de hacer negocio. Hasta aquí aceptamos que es lícito, pero la percepción cambia cuando tenemos ante nosotros las evidencias de esa naturalidad con la que se ejerce la hipocresía.

¿Acaso no es hipócrita y hasta cruel que se nos vendan destinos ideales de turismo gastronómico a pocos kilómetros de zonas arrasadas por la guerra en las que los niños mueren de hambre? ¿Cómo se nos queda el cuerpo al ver en ferias de turismo

a países que no respetan ni la libertad del individuo ni los derechos humanos? ¿Qué credibilidad nos pueden ofrecer los políticos responsables del desarrollo turístico de sus países cuando asisten a las ferias de turismo y lo único que les interesa es hacerse la foto para justificar que han trabajado algo, camuflando así unos días de “fiesta” lejos de sus casas?

Afortunadamente, aún quedan, los menos, profesionales en el sector privado y responsables de turismo por vocación y con sentido ético, además de medios de comunicación, los menos, que no ejercemos un periodismo al dictado ni somos palmeros de nadie.

Profesionales todos que lo único que buscamos es ser fieles a la verdad de cada destino, de cada mente inquieta y de un trabajo honesto que nunca nos sacará de ser pobres, pero orgullosos de no dejar de serlo.

Es gratificante la lealtad a los valores de cada uno.

Buen viaje y felices vacaciones de Semana Santa.

# EDITORIAL

### NORMALISED HYPOCRISY

We live in turbulent times and every day we wake up to new surprises, with more evidence that we are being manipulated by tycoon politicians and oligarchs – already mentioned by Aristotle when referring to the domination of the rich – in total complicity with powerful lobbies, authentic predators who are only interested in good results.

Like a symphony orchestra, they line up in perfect formation to dazzle us with their paternalistic narrative, complete with social media cheerleaders. These are the ones who do the dirty work from the sewers, the ones who for a few decades now have been undermining the critical thinking of younger generations. This work of alienation, in an attempt to internalise the concept of “I give you everything already thought out”, as if it were an update of Aldous Huxley’s *Brave New World*, has facilitated the creation of an ideal breeding ground for the dissemination of fake news,

thus prostituting the universal right we all have to be informed in truth.

We have often wondered how it is possible that nobody has foreseen this quagmire and that no limits are set or no regulations are imposed. In view of reality, the answer is quite obvious, as they are the same orchestra conductors that I mentioned above.

What does this have to do with tourism? Obviously a lot, because of the economic activity it generates, as is the case in Spain with 13% of GDP, so nobody wants to miss the opportunity to do business. Up to this point we accept that it is lawful, but our perception changes when we are faced with evidence of the naturalness with which hypocrisy is practised.

Is it not hypocritical and even cruel that we are sold ideal gastronomic tourism destinations a few kilometres from war-torn areas where children are dying of hunger? How does it make us feel to see countries that respect

neither individual freedom nor human rights at tourism fairs? What credibility can the politicians responsible for the tourist development of their countries offer us when they attend tourism fairs and the only thing they are interested in is having their photo taken to justify that they have done some work, thus camouflaging a few days of “partying” far from home?

Fortunately, there are still some professionals in the private sector and tourism managers with a vocation and an ethical sense, as well as some media outlets, the few of us who do not practise journalism by decree or suck up to anyone. All professionals whose only aim is to be faithful to the truth of each destination, of each restless mind and of honest work that will never take us out of being poor, but make us proud not to stop being so.

Loyalty to one’s own values is gratifying. Have a good trip and happy Easter holidays.



Edita: AVM Rutas y Comunicación, S.L.

info@revistagotravel.com

D. L.: M-40322 – 2019

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

Director Editorial: Javier Gutiérrez | javier.gutierrez@revistagotravel.com

Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Ernesto Cabrera, Carmen Pedreño, Equipo de Redacción de El Arte de Viajar en Moto, Equipo de Redacción de Go Travel

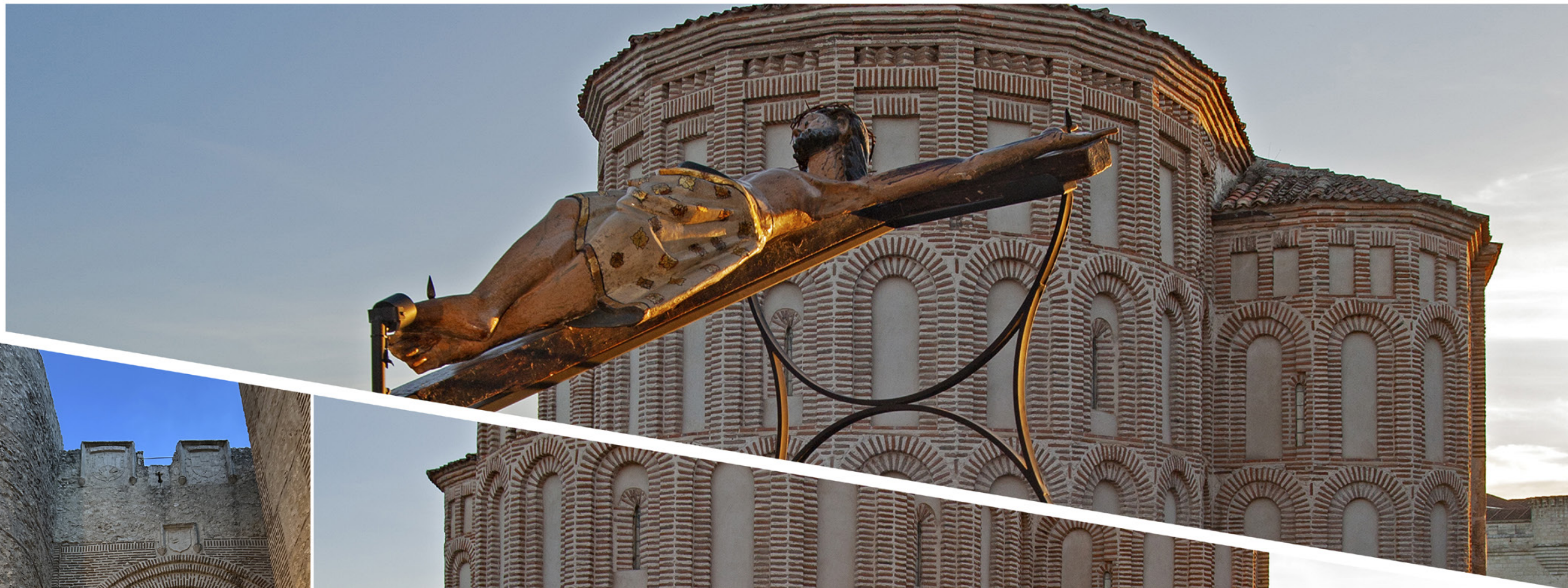
Fotografía: Cardinalia Comunicación

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)





*Turismo*  
**Cuéllar**

**SEMANA SANTA DE CUÉLLAR**  
**DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL**

[TURISMO@AYTOCUELLAR.ES](mailto:TURISMO@AYTOCUELLAR.ES)  
[WWW.CUELLAR.ES](http://WWW.CUELLAR.ES)  
TELF. 921 142 203



AYUNTAMIENTO  
DE CUÉLLAR





# SEMANA SANTA DE ANDALUCÍA

## UNA LITURGIA DE PASIONES A LITURGY OF PASSIONS

En una tierra en la que todo se vive con intensidad, la semana de “Pasión” es transformadora a través del fervor y de las emociones que despierta una festividad que trasciende en el tiempo con su riqueza cultural y en el espacio por sus distintas peculiaridades, haciendo del conjunto una de las celebraciones más emblemáticas de España.

In a land where everything is experienced with intensity, the “Passion” week is transformative through the fervour and emotions aroused by a festival that transcends time with its cultural richness and space due to its different peculiarities, making it one of the most emblematic celebrations in Spain.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Turismo de Andalucía | Cardinalia Comunicación |  
Antonio Diestro Quijano/Archivo Cofradía de Mena | Jesús Cobos Castillo |  
Adobe Stock



*¡Oh, la saeta, el cantar al Cristo de los gitanos, siempre con sangre en las manos, siempre por desenclavar!  
¡Cantar del pueblo andaluz, que todas las primaveras anda pidiendo escaleras para subir a la cruz!  
¡Cantar de la tierra mía, que echa flores al Jesús de la agonía, y es la fe de mis mayores!  
¡Oh, no eres tú mi cantar! ¡No puedo cantar, ni quiero a ese Jesús del madero, sino al que anduvo en el mar!*

Seguramente este poema del genial Antonio Machado, a quien este año homenajea el Centro Andaluz de las Letras programando una completa agenda de actos con motivo del 150 aniversario de su nacimiento, encierre ese sentimiento profundo del que emana la respetuosa alegría que impregna las calles andaluzas en estos días, pues, ante todo, este himno ya universal pone en valor la emoción de un pueblo ante un “Jesús hombre”. La Semana Santa andaluza seduce a través de los sentidos respirando el aroma sutil que impregna las ciudades y pueblos en una mezcla de incienso y azahar, creando una atmósfera única que emociona, dejándose llevar con el canto sentido de una saeta o escuchando el silencio de una multitud respetuosa. Las primeras luces de la primavera transforman las calles andaluzas en un escenario genuino para revivir un ritual que se sucede cada año con el mismo fervor y con los signos identitarios propios de cada lugar, poniendo en valor la riqueza multicultural de una región que se viste de nuevo el Domingo de Ramos, se estremece en el silencio del Viernes Santo y resucita al Domingo

de Resurrección cubriendo la distancia que va desde la muerte hasta la vida. Imágenes de incalculable valor artístico se pasean por las calles entre las cálidas luces de los cirios, el colorido de las túnicas de los nazarenos, la música de las bandas de tambores y cornetas y la ensoñación que despierta el marco arquitectónico por el que discurren las comitivas. Es una experiencia única sentir la emoción de la tradicional y multitudinaria “madrugá” de Sevilla; vivir la pasión con El Cautivo de Málaga; ir tras el paso del Cristo de los Gitanos en las colinas del Sacromonte de Granada; ser testigo de la solemnidad del Viernes Santo con el “Santo Entierro” en Huelva; presenciar la salida de “El Abuelo” en Jaén desde el Camarín de Jesús; sentir la pasión y entrega de los cofrades y hermandades de Cádiz; recorrer las calles de Córdoba entre sus silencios, el canto de una saeta o el sonar de las campanillas del capataz; o ser testigos de excepción de los encuentros de las hermandades de Almería.

Nuestra Señora de los Ángeles. Semana Santa de Almería | Nuestra Señora de los Ángeles. Easter Week of Almería



Jesús Nazareno del Amor.  
Lunes Santo.  
Semana Santa  
de Almería |  
Jesús de Nazareno del Amor.  
Easter Monday.  
Easter Week of Cádiz



### Almería

Las Hermandades almerienses recorren durante los días Santos las calles de la ciudad mientras miles de hombres y mujeres participan de este rito procesional ataviados con el hábito nazareno como acólitos, costaleros, mantillas, promesas o como meros espectadores. En este caso, las imágenes y el sentimiento se encuentran mucho más cercanos al propio del levante español que al de Andalucía, lo que da más valor a la riqueza cultural del conjunto “pasional” andaluz. El origen de la Semana Santa de Almería, hoy declarada de Interés Turístico Nacional, no se remonta a cofradías o hermandades de los siglos XIII y XIV, por estar en pleno dominio musulmán, siendo en el siglo XVI cuando surgen las primeras manifestaciones cristianas en esta tierra. Los aspectos más destacables de la Semana Santa almeriense son los encuentros de las hermandades o el Domingo de Resurrección, con subastas o con gastronomía de la zona. Cobran especial protagonismo el aspecto musical que a veces se hace incluso más importante que el Cortejo, los Cantos Gregorianos, el Viernes Santo y la rivalidad entre las Hermandades. Entre las cofradías, la más antigua de ellas es La Soledad, fundada en el siglo XVI y que realiza su procesión el Viernes Santo,

siendo especialmente emocionante su paso por la calle José Ángel Valente, donde está la casa que habitó el insigne poeta y por la puerta del convento de las Puras. Entre las cofradías creadas en el siglo XX destaca La Macarena, que sale el Lunes Santo y tiene su mejor instante en el paso por la Iglesia de San Ildefonso. También son especialmente populares El Encuentro del Jueves Santo, en el que resalta el cruce de los tres pasos de la cofradía en la plaza Emilio Pérez; y el Cristo de la Escucha, en la tradicional madrugada con principio y fin en la Catedral. Es además recomendable ser madrugador y observar el aspecto de la plaza de la Catedral a la salida del Vía Crucis, dejándose impregnar por todas las emociones. En la provincia, tienen especial relevancia la Semana Santa de los municipios de Cuevas de Almanzora y de Huerca-Overa, ambas catalogadas como Fiestas de Interés Turístico Nacional de Andalucía, lo que da una idea de su mérito y belleza.

### Cádiz

La ciudad trímilenaria, también conocida como la “Tacita de Plata” se prepara cada año para conmemorar la Pasión y Muerte de Jesús en el entorno de una ciudad cercada amorosamente por el mar, que la abraza y venera desde el principio de los tiempos.



La Semana Santa gaditana, de Interés Turístico Nacional, se caracteriza por la pasión y entrega de sus cofrades y hermandades, unida a la devoción por parte de los espectadores. Ello, junto al engalanamiento de las calles, hacen de esta celebración una de las más atractivas del país.

La ciudad arropa a todas y cada una de sus Hermandades, Cofradías, Congregaciones y cientos de penitentes que cargan su cruz siguiendo al Nazareno o a la Dolorosa. La carrera oficial comprende la Plaza de Candelaria, calle Montañés, Plaza del Palillero, calle Novena y calle Ancha, aunque la calle Compañía es otro punto por el que también pasan todas las hermandades.

El encuentro de las imágenes con los devotos simboliza los momentos de rezo en silencio, de la saeta cantada desde un balcón, del ruido de las cadenas en los tobillos y de los tambores, trompetas y cornetas marcando el paso.

En esta explosión de fervor encontramos procesiones antiguísimas como la Veracruz, que data de 1566 y se celebra el Lunes



*Maria Santísima de la Encarnación. Domingo de Ramos. Semana Santa de Córdoba /*  
María Santísima de la Encarnación. Palm Sunday. Easter Week of Córdoba

Santo, destacando por su sobriedad y elegancia. La Palma es por su parte una de las más multitudinarias de Cádiz y también se celebra el Lunes, con salida y recogida en el barrio de La Viña y el paso por el Campo del Sur como uno de sus momentos más emocionantes.

Tampoco hay que perderse El Nazareno y el Cristo de la Buena Muerte. La primera tiene lugar el Jueves Santo en Santa María, con la bajada por la calle Jabonaría como momento culmen. La procesión del Cristo de la Buena Muerte se realiza el Viernes Santo, haciendo prácticamente todo su recorrido a oscuras, lo que le hace que toda ella se convierta en un momento mágico.

Dentro de la provincia de Cádiz están catalogadas como Fiestas de Interés Turístico Nacional de Andalucía las Semana Santa de los municipios de Alcalá del Valle, Arcos de la Frontera, Jerez de la Frontera, San Fernando, Sanlúcar de Barrameda, San Roque y Setenil de las Bodegas.

Las celebraciones que se desarrollan en los Pueblos Blancos de la Sierra de Cádiz son



*Via Crucis del Martes Santo. Semana Santa de Granada /*  
Via Crucis on Easter Tuesday. Easter Week of Granada

también un buen reflejo de las raíces y tradiciones conservadas en la comarca durante siglos.

#### Córdoba

La Semana Santa cordobesa, declarada de Interés Turístico Nacional, remonta su origen al siglo XVI con la creación de las cofradías, las cuales hacen estación de penitencia desde el Domingo de Ramos hasta el de Resurrección entre el fragor de las bandas de cornetas y tambores, aromas de cera quemada fundidos con incienso, azahares, las llamadas con el tintineante sonar de la campanilla de capataz, el golpe seco y del grito de ‘¡Arriba con ella!’ que rompe los silencios del recogimiento respetuoso de los creyentes.

Tan sólo está predefinido el recorrido de las cofradías, pero los silencios, la música, la saeta y el caminar de los pasos parecen hechos a un ritmo no escrito ni ensayado que acompasa el largo recorrido procesional.

Dignas de elogio son las proezas de los costaleros que, de rodillas, agazapados o en pie, ajustan el paso a la

puerta del templo. Y si bello es presenciarlo a la salida, inenarrable son las entradas después de largas horas de portar la pesada carga.

Con El Rescatado inicia la Semana Santa de Córdoba el Domingo de Ramos, empezando su recorrido en la plaza Cristo de la Concordia. Las Ánimas es otra de las más multitudinarias, especialmente en la plaza San Lorenzo.

También destaca Las Angustias, una de las hermandades más antiguas de la ciudad. Su recorrido empieza y finaliza en Capitulares, siendo el paso por el barrio de San Agustín una de las zonas más significativas de la procesión, ya que en dicho punto estuvo establecida la cofradía durante siglos.

Destacan también en la provincia de Córdoba la Semana Santa de los municipios de Aguilar de la Frontera, Bujalance, Cabra, Castro del Río, Hinojosa del Duque, Lucena, Montoro, Moriles, Pozoblanco, Priego de Córdoba y Puente Genil, todas ellas catalogadas como Fiestas de Interés Turístico Nacional de Andalucía.

#### Granada

La ciudad de la Alhambra y del embrujo despliega la magia de su Semana Santa, declarada de Interés Turístico Internacional entre palmas y olivos, poniéndose guapa el Domingo de Ramos para despertar con el primer redoble de tambor y recibir los días significativos de Pasión, Muerte y Resurrección que restan.

Especialmente espectacular, excepcional y emocionante es la noche del Miércoles Santo en la Granada que se pinta de tonos morados, rojos y dorados con los dos pasos que forman esta procesión, El Cristo del Consuelo y María Santísima del Sacromonte.

Además, en las colinas del Sacromonte, al paso del Cristo de los Gitanos, se prenden fogatas inmensas entre las “cuevas”, viviendas y moradas de los gitanos, donde se desarrollan las zambras llenas de duende. También es mágica la noche del Jueves Santo del Albaicín, donde, en casi un mismo espacio, es posible encontrar el sabor popular de las tres Vírgenes del Barrio: La Virgen de la Concha, la Estrella y la Aurora.

La procesión del Cristo del Silencio hace cómplice absoluto al espectador con su redoble de tambor, guardando un respetuoso y escalofriante silencio. Pasada la medianoche, el barrio del Albaicín se convierte en un relicario de imágenes entre las calles estrechas que le dan color y olor especial.

*Nuestro Padre Jesús Nazareno. Semana Santa de Lucena, Córdoba /*  
Nuestro Padre Jesus Nazarreno. Easter Week of Lucena, Córdoba





Ya en el Viernes Santo, miles de granadinos forman un manto que no deja espacio alguno mientras rezan y hacen las tres peticiones de rigor. En ese mismo anochecer, en el Convento de los Jerónimos tiene lugar un acto singular y estremecedor. ‘Las Chías’ son personajes que ocupaban cargos en la antigua inquisición y que aparecen ataviados con plumas, bordados, haciendo tocar fanfarrias y timbales mientras encabezan el desfile de la más antigua de las cofradías, la de la Soledad de San Jerónimo. Este cortejo resulta espectacular con puntiagudos capirotos de intensos amarillos, escuadra y tropa de soldados romanos que golpean el suelo con sus lanzas. Aparecen también personajes vivientes que representan a las tres Marías, a la Virgen, a San José, a José Nicodemus y a José de Arimatea, quienes se ocuparon de trasladar a Jesús al sepulcro. En la provincia de Granada, cobran especial relevancia la Semana Santa de los municipios de Almuñécar y Loja, ambas catalogadas como Fiestas de Interés Turístico Nacional de Andalucía.

**Huelva**

En Huelva se conmemora litúrgica y tradicionalmente la celebración de una Semana Santa de Interés Turístico Nacional de Andalucía con desfiles profesionales desde el Domingo de Ramos al Domingo de Resurrección, cuando las cofradías realizan sus estaciones de penitencia por las calles de la ciudad. Se trata de siete días dedicados a una de las fiestas que los ciudadanos onubenses viven con especial tradición, jornadas mezcladas con el olor del incienso y el sabor de los dulces y postres artesanos, tipismo cofrade que nunca falta. Merecen especial atención el júbilo del Domingo de Ramos, ‘La Borriquita’; el fervor mariano del Miércoles Santo con las Vírgenes de la Victoria y la Esperanza, por las que los onubenses sienten gran devoción y la solemnidad del Viernes Santo con el ‘Santo Entierro’. Entre los momentos de interés de la Semana Santa onubense destacan las Cofradías que salen en la madrugada del Viernes Santo, como son ‘El Perdón’, ‘Misericordia’ y ‘El Nazareno’. Esta última, de gran devoción popular, es una de las más antiguas de la ciudad, ya que nació a finales del siglo XVI. En la provincia de Huelva goza de un especial interés la Semana Santa de la fronteriza localidad de Ayamonte, catalogada como Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía y cuyos orígenes se remontan al siglo XVI gracias a los Marqueses de Ayamonte, quienes la instauraron creando las dos primeras hermandades en el año 1550.

*Semana Santa de Úbeda, Jaén |  
Easter Week of Úbeda, Jaén*



*Semana Santa de Huelva | Easter Week of Huelva*



**Jaén**

La Semana Santa de Jaén, una de las más bellas de España, también goza de la declaración de Interés Turístico Nacional, caracterizándose por su historia, tradición, arte, liturgia y religiosidad popular. Las cofradías y hermandades jienenses constituyen hoy por hoy un rico y precioso legado, parte esencial del Patrimonio Cultural de la capital de la provincia, manteniendo su fidelidad a los tres pilares fundamentales que las definen: caridad, culto y formación. Tiene, por un lado, la sobriedad de Castilla y, por otro, el esplendor de Andalucía. Sus grandiosas procesiones, llenas de solemnidad y de colorido, con densas y apretadas muchedumbres, convierten las calles en prolongación de los templos. Resalta la notable majestuosidad y belleza de la calidad escultórica de la imaginería de la Semana Santa jienense. Entre los principales momentos de interés, destaca la madrugada del Viernes Santo, con la salida desde la Catedral de una de las procesiones más esperadas, la de Nuestro Padre Jesús Nazareno, a quien la voz popular llama cariñosamente “El Abuelo”. El Viernes Santo la ciudad del “Santo Reino” saluda al venerado Nazareno acompañado por más de siete mil penitentes y se estremece al contemplar el encuentro, en la calle Amargura, de Nuestro Padre Jesús con la Virgen de los Dolores, uno de los momentos más emotivos de esta manifestación religiosa que desde hace cuatro siglos recorre las calles de la capital. En la provincia destacan las manifestaciones de Semana Santa en los municipios de Alcalá la Real, Baeza, Linares, Martos y Úbeda, todas catalogadas como Fiestas de Interés Turístico Nacional de Andalucía.

**Málaga**

La Semana Santa de Málaga, de Interés Turístico Internacional, se vive de una manera única en el mundo y el recorrido de las Cofradías goza de una variedad, sobriedad, respeto y perfecto desfile que merece la pena contemplar. Es especialmente admirable el clamor popular y fervor de los habitantes de los barrios de Málaga, quienes se entregan a sus Cristos y Vírgenes de una manera especial en el momento de las salidas y encierros procesionales.



*Procesión del Desenclavo, Semana Santa de Málaga |  
Proesión del Desenclavo, Easter Week of Málaga*



La mayor parte de las Cofradías y Herman-  
dades de Pasión cuentan con su propia Ca-  
sa-Hermandad, verdaderos museos en los que  
se puede admirar de cerca y con detalle el lujo  
y belleza de sus tronos, mantos de Vírgenes,  
equipos y enseres de liturgia y procesión.  
En Málaga, algunas mañanas tienen lugar tra-  
dicionales traslados, en los que las imágenes  
son llevadas del templo hasta los tronos, con  
un avance de lo que será la procesión de la  
tarde limitada al barrio.  
Así, cuando aún no ha terminado de despuntar  
el alba del Lunes Santo, miles de malagueños  
se agrupan dentro y alrededor de la parroquia  
de San Pablo para participar en el traslado de  
las imágenes de la Cofradía de Jesús Cautivo y  
María Santísima de la Trinidad, desde su capilla  
a sus tronos procesionales. No se trata en este  
caso de un traslado de imágenes cualquiera,  
sino ‘el traslado’ por antonomasia.

Espectacular es también la estampa del nú-  
mero de promesas que acompañan a Je-  
sús Cautivo en la procesión del Lunes Santo  
como muestra de fe del barrio trinitario, que  
ha llegado a alcanzar las treinta mil personas.  
En la noche del Lunes Santo hay otra imagen  
de Cristo que arrastra tras de sí el espíritu de  
una raza, cuando la Hermandad de Jesús de  
la Columna y María Santísima de la O, la cofra-  
día de “Los Gitanos”, sale con su cortejo alegre  
y heterodoxo desde la calle Frailes.  
Emotiva es la liberación de un preso sin deli-  
to de sangre por Nuestro Padre Jesús el Rico  
cada Miércoles Santo, privilegio concedido  
por Carlos III, cuando, atravesando una epi-  
demia de cólera en Málaga y sin poder salir a  
la calle, los presos se escaparon de la cárcel y  
llevaron al Cristo, regresando todos a sus cel-  
das al finalizar sin aprovechar la ocasión para  
fugarse.



*Semana Santa de Carmona, Sevilla |  
Easter Week of Carmona, Sevilla*

También hay que destacar los acompañamientos militares en  
las procesiones de aquellas Cofradías con las que, por dife-  
rentes motivos, se encuentran vinculados. Este es el caso de  
Los Regulares con el Cautivo, La Legión con el Cristo de la  
Buena Muerte o Ánimas de Ciegos con los Paracaidistas, La  
Marina con la Soledad o la Caballería con la Zamarrilla.  
Debe hacerse una especial referencia a la llegada de la  
Legión, cuyo barco desembarca en el puerto de Málaga el  
Jueves Santo, aunque una representación de legionarios  
hace guardia al Cristo de Mena desde el Miércoles Santo.  
Tampoco hay que dejar de mencionar a la Cofradía de la Ex-  
piración, acompañada por la Guardia Civil, por su sobriedad;  
a la Virgen de la Esperanza por el clamor popular que des-  
pierta en los malagueños y al Santo Sepulcro por su seriedad  
y ejemplar desfile.  
En la provincia de Málaga, cobran especial relevancia la Se-  
mana Santa de los municipios de Alhaurín de la Torre, An-  
tequera, Archidona, Arriate, Campillos, Riogordo, Ronda y  
Vélez-Málaga, catalogadas como Fiestas de Interés Turístico  
Nacional de Andalucía.

Resaltan en la Semana Santa sevillana la procesión de La  
Macarena y La Esperanza de Triana, que, en este caso, es  
la única cofradía que realiza doble estación de penitencia,  
ante la Catedral y en la parroquia de Santa María de Triana.  
También es digna de destacar La Borriquita, que tiene lugar  
el Domingo de Ramos con la mágica la salida, en la que los  
niños los protagonistas.  
Es digno de mención el Besamanos del Gran Poder que  
comienza el Domingo de Ramos y que acaba el Miércoles  
Santo. Lo apropiado es visitarlo el mismo Domingo para así  
comprender de verdad lo que significa para Sevilla la devo-  
ción al Gran Poder, cerciorarse de lo profundo de todas estas  
creencias y de lo alejadas que están del tópico al uso.  
Así mismo, es importante la Semana Santa de los municipios  
de Alcalá de Guadaira, Alcalá del Río, Carmona, Morón de  
la Frontera, Coria del Río, Utrera, Écija, Marchena, Estepa,  
Osuna, Guadalcanal y las Cabezas de San Juan, declaradas  
Fiestas de Interés Turístico Nacional de Andalucía.

#### Ese “algo más” andaluz

Que la Semana Santa andaluza levanta pasiones es ya un se-  
llo identitario universal, pero no lo son menos las que des-  
pierta la región en su totalidad y éste es un momento ideal  
para disfrutar de Andalucía en todo su esplendor, pues a los  
encantos naturales, a la hospitalidad de sus gentes y a sus



*Cristo del Gran Poder. Semana Santa de Sevilla | Cristo de Gran Poder. Easter Week of Seville*

#### Sevilla

La Semana Santa es la fiesta más intimista de Sevi-  
lla, celebración declarada de Interés Turístico Inter-  
nacional que alcanza una intensidad, tanto estética  
como espiritual, única en su estilo. Entre el Domín-  
go de Ramos y el de Resurrección salen a la calle  
cerca de sesenta cofradías que dan vida a la pasión  
y muerte de Cristo.  
Considerada como auténtico arte y motor de un  
profundo sentimiento espiritual, la Semana Santa se-  
villana constituye un fenómeno complejo, auténtica-  
mente popular en el que participa el pueblo entero,  
sin distinción de clases, pero que es a la vez religioso  
y artístico, serio y jubiloso, sencillo y voluptuoso.  
Por tanto, no es sólo una fiesta católica con más  
de cuatrocientos años de tradición, sino la síntesis  
de toda una cultura centrada en la esencia del ser  
humano.  
Vivirla e integrarse es muy sencillo. Basta con dejarse  
seducir por sus propios sentidos, emocionarse con  
el silencio de una multitud que discurre por las calles  
y que siempre nos conducirá al discurrir de alguna  
cofradía, a una salida o a su recogida.  
La luz tenue de los cirios permitirá ver acentuado  
el barroquismo de algunas imágenes, ya de por sí  
expresivas y convulsas como la del Cachorro, para  
muchos una obra cumbre en la representación de  
la agonía de Cristo.  
Es quizás precisamente el Viernes Santo, junto al  
Sábado, el mejor momento para disfrutar de Sevilla.  
Tras la multitudinaria “madrugá”, son los días más  
relajados, pero aún llenos de momentos emotivos.

*Cala del Peñón Cortado,  
Cuevas de Almanzora, Almería |  
Peñón Cortado Cove,  
Cuevas de Almanzora, Almería*







Conjunto Arqueológico Baelo Claudia, Cádiz | Baelo Claudia Archaeological Ensemble, Cádiz

valores culturales se suma un clima sereno, ideales para vivir momentos inolvidables. Sus más de ochocientos kilómetros de costa son un universo de contrastes que atesoran amplias playas de fina arena de las provincias de Cádiz o Huelva, hasta las calas escondidas entre acantilados de la costa de Granada, la Costa del Sol o las míticas y algunas cinematográficas de Almería. En un plano más cultural, la riqueza patrimonial de Andalucía nos transporta a la más temprana antigüedad con importantes yacimientos arqueológicos, legado de las distintas culturas y civilizaciones que se asentaron en esta bella y rica tierra del sur de España, como así lo atestiguan, por ejemplo, las pinturas prehistóricas encuadradas en Arte Rupestre del Arco Mediterráneo de la Península Ibérica, declarado Patrimonio de la Humanidad. Desde entonces hasta nuestros días, prácticamente todas las civilizaciones de la cuenca mediterránea han dejado su impronta en esta tierra. Gracias a ello es imposible no abandonarnos a la ensoñación y a la admiración ante maravillas como las romanas Baelo Claudia o Itálica, sin olvidarnos

de la Alhambra de Granada, de la Mezquita de Córdoba, de Medina Azahara o la Giralda de Sevilla, hitos universales un inmenso legado cultural heredado de una historia milenaria. Es también un magnífico momento para disfrutar de ciudades como Úbeda y Baeza en Jaén, ambas Patrimonio de la Humanidad o de localidades como Arcos de la Frontera en Cádiz, Ronda en Málaga, Moguer en Huelva, Laujar de Andarax en Almería, de los Pueblos Blancos del Parque Natural Sierra de Grazalema, de Guadix en Granada y de su patrimonio troglodita y de tantos otros rincones mágicos repartidos por Andalucía. El medio natural andaluz posee un magnetismo irresistible gracias a su biodiversidad con un arco que cubre desde las cumbres más altas de la Península Ibérica en Sierra Nevada hasta extensos humedales como las Marismas del Guadalquivir o el Parque Nacional de Doñana, uno de los ecosistemas más icónicos de Europa, pasando por espesos bosques mediterráneos como el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y las Villas o desiertos como el de Tabernas y tramos



La Giralda de Sevilla | The Giralda in Sevilla

Parque Nacional de Doñana | Doñana National Park



Plaza de Toros de Ronda, Málaga | Bullring of Ronda, Málaga

de costa sin habitar con restos de actividad volcánica como el Parque Natural de Cabo de Gata, ambos en la provincia de Almería. Otro de los atractivos de esta maravillosa región es su gastronomía. Así, a los platos marineros el pescaito frito, la tortilla de camarón o los serranos del interior, junto a productos y platos típicos como el jamón o el gazpacho, se suman en Semana Santa aquellos propios de la cocina de cuaresma como el 'el hornazo' o huevo santo, típico

de Jaén, los pestiños, las torrijas o el limón cascarúo de la provincia de Málaga, por citar algunos. Andalucía es, sin duda, el mejor destino para los amantes del golf, tanto por cantidad como por calidad de infraestructuras, pero también es excepcional para el turismo deportivo, el de ocio y el de salud y belleza. Venir a Andalucía es tenerlo todo al alcance de la mano.

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

Espetos en la playa del Dedo, Málaga | "Espetos" on Dedo beach, Málaga





*Oh, the “saeta” the singing of the Christ of the gypsies, always with blood on their hands,  
always trying to break free!  
Singing of the Andalusian people, who every spring are asking  
for ladders to climb the cross!  
Singing of my land, which throws flowers to the Jesus of agony, and is the faith of my elders!  
Oh, you are not my song!  
I cannot and will not sing of the Jesus of the cross, but of the one who walked on the sea!*

Surely this poem by the brilliant Antonio Machado, to whom the Andalusian Centre of Letters is paying tribute this year with a full programme of events to mark the 150th anniversary of his birth, encapsulates that deep feeling from which emanates the respectful joy that is permeating the Andalusian streets these days, because, above all, this now universal hymn highlights the emotion of a people before a “Jesus man”. Holy Week in Andalusia seduces through the senses, breathing the subtle aroma that pervades the cities and towns in a mixture of incense and orange blossom, creating a unique atmosphere that stirs the emotions, allowing oneself to be carried away by the

heartfelt chanting of a “saeta” or listening to the silence of a respectful crowd. The first light of spring transforms the Andalusian streets into a genuine setting for reviving a ritual that takes place every year with the same fervour and with the identifying signs of each place, highlighting the multicultural richness of a region that dresses up again on Palm Sunday, shivers in the silence of Good Friday and rises again on Sunday covering the distance that goes from death to life. Images of incalculable artistic value stroll through the streets among the warm candlelight, the colourful robes of the Nazarenes, the music of the drum and bugle bands and



*Procession of Sorrows. Easter Week of Cádiz |  
Procesión de las Penas. Semana Santa de Cádiz*

the dreamlike quality of the architectural setting through which the processions pass. It is a unique experience to feel the emotion of the traditional and multitudinous “madrugá” (dawn) of Seville; to live the passion with El Cautivo of Málaga; to go after the paso of Cristo de los Gitanos in the hills of Sacromonte in Granada; to witness the solemnity of Good Friday with the “Santo Entierro” (Holy Burial) in Huelva; to witness the departure of “El Abuelo” in Jaén from the Camarín de Jesús; feel the passion and devotion of the brotherhoods and sisterhoods of Cádiz; walk the streets of Córdoba amidst its silence, the singing of a “saeta” or the ringing of the bell of the capataz; or be exceptional witnesses to the meetings of the brotherhoods of Almería.

**Almería**

During the days of Holy Week, the Brotherhoods of Almería parade through the city’s streets while thousands of men and women take part in this processional rite dressed in the Nazarene habit

riser and observe the appearance of the Cathedral square at the end of the Stations of the Cross, allowing yourself to be filled with all the emotions. In the province, Holy Week in the municipalities of Cuevas de Almanzora and Huerca-Overa is particularly important, both being listed as Festivals of National Tourist Interest in Andalusia, which gives an idea of their merit and beauty.

**Cádiz**

The three thousand year old city, also known as the “Tacita de Plata” (Silver Cup), prepares every year to commemorate the Passion and Death of Jesus in the setting of a city lovingly surrounded by the sea, which has embraced and venerated it since the beginning of time. Holy Week in Cádiz, declared to be of National Tourist Interest, is characterised by the passion and devotion of its brotherhoods and the devotion of the spectators. This, together with the decoration of the streets, makes this celebration one of the most attractive in the country. The city shelters each and every one of its brotherhoods, guilds and congregations and the hundreds of penitents

as acolytes, bearers of the float, “mantillas”, promises or as mere spectators. In this case, the images and the feeling are much closer to those of eastern Spain than to those of Andalusia, which gives more value to the cultural richness of the passionate Andalusian ensemble. The origins of Holy Week in Almería, now declared of National Tourist Interest, do not go back to the brotherhoods of the 13th and 14th centuries, as it was then under Muslim rule, and it was not until the 16th century that the first Christian manifestations emerged in this land. The most noteworthy aspects of Holy Week in Almería are the gatherings of the brotherhoods or on Easter Sunday, with auctions or local cuisine. The musical aspect takes centre stage and sometimes becomes even more important than the Procession, the Gregorian

Chants, Good Friday and the rivalry between the Brotherhoods. Among the brotherhoods, the oldest is La Soledad, founded in the 16th century and which holds its procession on Good Friday. It is especially moving as it passes through José Ángel Valente Street, where the house that the famous poet lived is located, and through the door of the convent of Las Puras. Among the brotherhoods created in the 20th century, La Macarena stands out, parading on Easter Monday and reaching its climax as it passes by the Church of San Ildefonso. Also particularly popular are the Good Thursday gathering, which centres on the three religious brotherhoods’ procession through the Plaza Emilio Pérez, and the Cristo de la Escucha (Christ of Listening) procession, in the early hours of the morning, beginning and ending at the Cathedral. It is also advisable to be an early

*Brotherhood of Love. Easter Week of Córdoba | Hermandad del Amor. Semana Santa de Córdoba*





who carry their crosses and follow the Nazarene or the Virgin of Sorrows. The official route includes the Plaza de Candelaria, Calle Montañés, the Plaza del Palillero, Calle Novena and Calle Ancha, although Calle Compañía is another point through which all the brotherhoods also pass. The meeting of the images with the devotees symbolises the moments of silent prayer, of the saeta sung from a balcony, of the noise of the chains on the ankles and of the drums, trumpets and cornets marking the pace. In this explosion of fervour we find ancient processions such as the Veracruz, which dates from 1566 and is celebrated on Easter Monday, standing out for its sobriety and elegance. La Palma is one of the most popular in Cádiz and is also celebrated on a Monday, with departure and collection in the La Viña neighbourhood and a walk through the Campo del Sur as one of its most exciting moments. El Nazareno and Cristo de la Buena Muerte are also not to be missed. The first takes place on Maundy Thursday in Santa María, with the descent down Jabonaría Street as the culminating moment. The procession of the Cristo de la Buena Muerte takes place on Good Friday, travelling almost its entire route in the dark, which makes the whole event a magical moment. Within the province of Cádiz, Holy Week celebrations in the municipalities of Alcalá del Valle, Arcos de la Frontera, Jerez de la Frontera, San Fernando, Sanlúcar de Barrameda, San Roque and Setenil de las Bodegas are listed as Festivals of National Tourist Interest in Andalusia. The celebrations that take place in the Pueblos Blancos (white villages) of the Sierra de Cádiz are also a good reflection of the roots and traditions preserved in the region for centuries.

**Córdoba**  
Holy Week in Cordoba, declared of National Tourist Interest, dates back to the 16th century with the creation of the brotherhoods, which make a penitential procession from Palm Sunday to Easter Sunday amidst the din of the bands of cornets and drums, the scent of burning wax mixed with incense, orange blossom, the calls with the tinkling sound of the bell of the foreman, the sharp blow and the shout of 'Arriba con ella!' (Up with it!) that breaks the silence of the respectful recollection of the believers.

Only the route of the brotherhoods is predefined, but the silences, the music, the "saeta" and the walking of the pasos seem to follow an unwritten and unrehearsed rhythm that accompanies the long processional route. The prowess of the "costaleros" (those carrying the floats) is worthy of praise as, on their knees, crouching or standing, they adjust their pace to the pace of the temple door. And if it is beautiful to witness it on the way out, the entries are indescribable after long hours of carrying the heavy load. With El Rescatado, Holy Week in Córdoba begins on Palm Sunday, starting its journey in the Cristo de la Concordia square. Las Ánimas is another of the most popular, especially in the Plaza San Lorenzo. Las Angustias, one of the city's oldest brotherhoods, is also noteworthy. The route begins and ends in Capitulares, with the passage through the San Agustín neighbourhood being one of the most significant parts of the procession, as the brotherhood was established at that point for centuries.

Also of note in the province of Córdoba are the Easter Week celebrations in the municipalities of Aguilar de la Frontera, Bujalance, Cabra, Castro del Río, Hinojosa del Duque, Lucena, Montoro, Moriles, Pozoblanco, Priego de Córdoba and Puente Genil, all of which are listed as Festivals of National Tourist Interest in Andalusia.

**Granada**  
The city of the Alhambra and of enchantment displays the magic of its Holy Week, declared to be of International Tourist Interest, among palm trees and olive trees, making itself beautiful on Palm Sunday to wake up with the first drum roll and to receive the remaining significant days of Passion, Death and Resurrection. The night of Holy Wednesday in Granada is particularly spectacular, exceptional and exciting as it is painted in shades of purple, red and gold with the two "pasos" that form this procession, El Cristo del Consuelo and María Santísima del Sacromonte.

Furthermore, in the Sacromonte hills, as the Cristo de los Gitanos (Christ of the Gypsies) passes by, huge bonfires are lit among the "caves", the homes and dwellings of the gypsies, where the "zambras", full of duende, are performed. The night of Maundy Thursday in the Albaicín is also magical, where, in almost the same space, it is possible to find the popular flavour of the three Virgins of the neighbourhood: the Virgen de la Concha, the Estrella and the Aurora. The procession of the Cristo del Silencio (Christ of Silence) makes the spectator an absolute accomplice with its drum rolls, keeping a respectful and chilling silence. After midnight, the Albaicín neighbourhood becomes a reliquary of images among the narrow streets that give it colour and a special smell. On Good Friday, thousands of people from Granada form a cloak that leaves no space at all while they pray and make the three requests that are de rigueur. That same evening, a unique and shocking event takes place in the Convento de los Jerónimos. 'Las Chías' are characters who held

positions in the old inquisition and who appear dressed in feathers and embroidery, playing fanfares and kettledrums as they lead the parade of the oldest of the brotherhoods, that of the Solitude of Saint Jerome. This procession is spectacular with pointed hoods of intense yellows, a squad of Roman soldiers standing to attention and stamping the ground with their spears. Living characters also appear, representing the three Marys, the Virgin, Saint Joseph, Joseph of Arimathea, and Joseph Nicodemus, who took charge of moving Jesus to the tomb. In the province of Granada, Holy Week in the municipalities of Almuñécar and Loja is particularly important, both being catalogued as Festivals of National Tourist Interest in Andalusia.

**Huelva**  
In Huelva, Holy Week is commemorated liturgically and traditionally as a Festival of National Tourist Interest in Andalusia, with professional parades from Palm Sunday to Easter Sunday, when the brotherhoods perform their stations of penance through the streets of the city.

Seven days dedicated to one of the festivals that the citizens of Huelva live with special tradition, days mixed with the smell of incense and the taste of sweets and artisan desserts, the typical brotherhood atmosphere that is never lacking. Among the highlights of Holy Week in Huelva are the processions of the Cofradías that leave in the early hours of Good Friday, such as 'El Perdón', 'Misericordia' and 'El Nazareno'. The latter, which enjoys great popular devotion, is one of the oldest in the city, having been founded at the end of the 16th century. "El júbilo" of Palm Sunday, 'La Borriquita', deserves special attention, as does the Marian fervor of Holy Wednesday with the Virgins of Victory and Hope, to whom the people of Huelva feel great devotion and the solemnity of Good Friday with the 'Holy Burial'. Among the highlights of Holy Week in Huelva are the processions of the Cofradías that leave in the early hours of Good Friday, such as 'El Perdón', 'Misericordia' and 'El Nazareno'. The latter, which enjoys great popular devotion, is one of the oldest in the city, having been founded at the end of the 16th century. In the province of Huelva, Holy Week in the border

Procession of Sorrows, Easter Week of Granada | *Procesión de las Penas. Semana Santa de Granada*



Sacramental Brotherhood of the Holy Supper, Easter Week in Huelva | *Hermandad Sacramental de la Sagrada Cena. Semana Santa de Huelva*







Easter Week of Jaén | *Semana Santa de Jaén*



Easter Week of Baeza, Jaén | *Semana Santa de Baeza, Jaén*



Enthronement of the Holy Christ of the Good Death. East Week of Málaga | *Entronización del Santísimo Cristo de la Buena Muerte. Semana Santa de Málaga*

town of Ayamonte is of special interest. It has been catalogued as a Festival of National Tourist Interest in Andalusia and its origins date back to the 16th century thanks to the Marquises of Ayamonte, who established it by creating the first two brotherhoods in 1550.

#### Jaén

Holy Week in Jaén, one of the most beautiful in Spain, also enjoys the declaration of National Tourist Interest, characterised by its history, tradition, art, liturgy and popular religiosity. The brotherhoods and sisterhoods of Jaén today constitute a rich and precious legacy, an essential part of the cultural heritage of the provincial capital, maintaining their fidelity to the three fundamental pillars that define them: charity, worship and education.

It has, on the one hand, the sobriety of Castile and, on the other, the splendour of Andalusia. Its grandiose processions, full of solemnity and colour, with dense and tightly packed crowds, turn the streets into an extension of the temples.

The remarkable majesty and beauty of the sculptural quality of the imagery of Holy Week in Jaén stands out. Among the most interesting moments, the early hours of Good Friday stand out, with the departure from the Cathedral of one of the most eagerly awaited processions, that

of Nuestro Padre Jesús Nazareno, affectionately known to the locals as “El Abuelo”.

On Good Friday the city of the “Holy Kingdom” greets the venerated Nazarene accompanied by more than seven thousand penitents and trembles as it contemplates the encounter, in Amargura Street, of Nuestro Padre Jesús with the Virgen de los Dolores, one of the most moving moments of this religious event that has been taking place in the streets of the capital for four centuries.

In the province, the Easter Week processions in the municipalities of Alcalá la Real, Baeza, Linares, Martos and Úbeda are particularly noteworthy, all of which are listed as Festivals of National Tourist Interest in Andalusia.

#### Málaga

Holy Week in Málaga, declared to be of International Tourist Interest, is experienced in a unique way and the route taken by the Cofradías (religious brotherhoods) is a perfect parade of variety, sobriety and respect that is well worth contemplating.

The popular clamour and fervour of the inhabitants of the neighbourhoods of Málaga is particularly admirable, as they dedicate themselves

to their Christs and Virgins in a special way during the processions and the running of the bulls.

Most of the Passion Brotherhoods and Sisterhoods have their own Brotherhood/Sisterhood House, veritable museums where one can admire up close and in detail the luxury and beauty of their thrones, the cloaks of the Virgin Mary, and the liturgical and processional equipment and paraphernalia.

In Málaga, some mornings there are traditional transfers, in which the images are taken from the temple to the thrones, offering a preview of what will be the afternoon procession limited to the neighbourhood.

So, when the dawn of Easter Monday has not yet broken, thousands of Malaga residents gather in and around the parish of San Pablo to participate in the transfer of the images of the Brotherhood of Jesus Cautivo and María Santísima de la Trinidad, from their chapel to their processional thrones. In this case it is not just any transfer of images, but the ‘transfer’ par excellence.

The sight of the number of people taking part in the Easter Monday procession of Jesús Cautivo (Captive Jesus) is also spectacular. Up to thirty thousand people from the Trinidad neighbourhood take part in the procession as a show of faith.

On the night of Easter Monday there is another image of Christ that carries with it the spirit of an entire race, when the Hermandad de Jesús de la Columna y María Santísima de la O, the “Gypsies” brotherhood, sets off with its joyful and unorthodox procession from Calle Frailes. The release of a prisoner without a violent crime by Our Father Jesus the Rich every Holy Wednesday is an emotional event, a privilege granted by Carlos III, when, during a cholera epidemic in Málaga and unable to go out, the prisoners escaped from jail and carried the Christ figure, all returning to their cells at the end without taking the opportunity to escape. It is also worth mentioning the military escorts





Procession of the Cachorro de Triana. Easter Week in Seville | *Procesión del Cachorro de Triana. Semana Santa de Sevilla*



Christ of Mercy. Easter Wednesday. Easter Week of Osuna, Sevilla | *Cristo de la Misericordia. Miércoles Santo. Semana Santa de Osuna, Sevilla*

The dim light of the candles emphasises the baroque nature of some of the images, already expressive and convulsive in themselves, such as that of El Cachorro, considered by many to be a masterpiece in the representation of the agony of Christ. Perhaps Good Friday, together with Saturday, is the best time to enjoy Seville. After the multitudinous “madruga” (dawn), they are the most relaxed days, but still full of emotional moments.

Highlights of Holy Week in Seville are the processions of La Macarena and La Esperanza de Triana, which, in this case, is the only brotherhood that makes a double station of penance, before the Cathedral and in the parish of Santa María de Triana. Also worth mentioning is La Borriquita, which takes place on Palm Sunday with the magical procession in which children play the leading role.

The Besamanos del Gran Poder, which begins on Palm Sunday and ends on Holy Wednesday, is particularly noteworthy. It is best to visit on the Sunday itself in order to truly understand what devotion to the ‘Gran Poder’ means to Seville, to realise the depth of all these beliefs and how far they are from the usual clichés.

Likewise, Holy Week in the municipalities of Alcalá de Guadaira, Alcalá del Río, Carmona, Morón de la Frontera, Coria del Río, Utrera, Écija, Marchena, Estepa, Osuna, Guadalcanal and Las Cabezas de San Juan is also important, having been declared Festivals of National Tourist Interest in Andalusia.

#### That Andalusian “something else”

The fact that Holy Week in Andalusia stirs up passions is already a universal identifying feature, but no less so are the passions aroused by the region as a whole and this is an ideal time to enjoy Andalusia in all its splendour, because in addition to its

in the processions of those brotherhoods with which, for different reasons, they are linked. This is the case of Los Regulares with El Cautivo, La Legión with El Cristo de la Buena Muerte or Ánimas de Ciegos with Los Paracaidistas, La Marina with La Soledad or La Caballería with La Zamarilla. Special mention should be made of the arrival of the Legion, whose ship disembarks in the port of Málaga on Maundy Thursday, although a representation of legionnaires has been guarding the Cristo de Mena since Holy Wednesday.

Nor should we fail to mention the Cofradía de la Expiración, accompanied by the Civil Guard, for its sobriety; the Virgen de la Esperanza for the popular clamour it arouses in the people of Málaga and the Santo Sepulcro for its seriousness and exemplary parade.

In the province of Málaga, Holy Week is particularly important in the municipalities of Alhaurín de la Torre, Antequera, Archidona, Arriate, Campillos, Riógordo, Ronda and Vélez-Málaga, which have been designated as Festivals of National Tourist Interest in Andalusia.

#### Sevilla

Holy Week is Seville’s most intimate festival, a celebration declared to be of International Tourist Interest that reaches a unique intensity, both aesthetic and spiritual. Between Palm Sunday and Easter Sunday, around sixty religious brotherhoods take to the streets to bring the passion and death of Christ to life.

Seen as a genuine art form and the driving force behind a deep spiritual feeling, Holy Week in Seville is a complex phenomenon, authentically popular in which the whole town takes part, without class distinction, but which is at the same time religious and artistic, serious and joyful, simple and voluptuous.

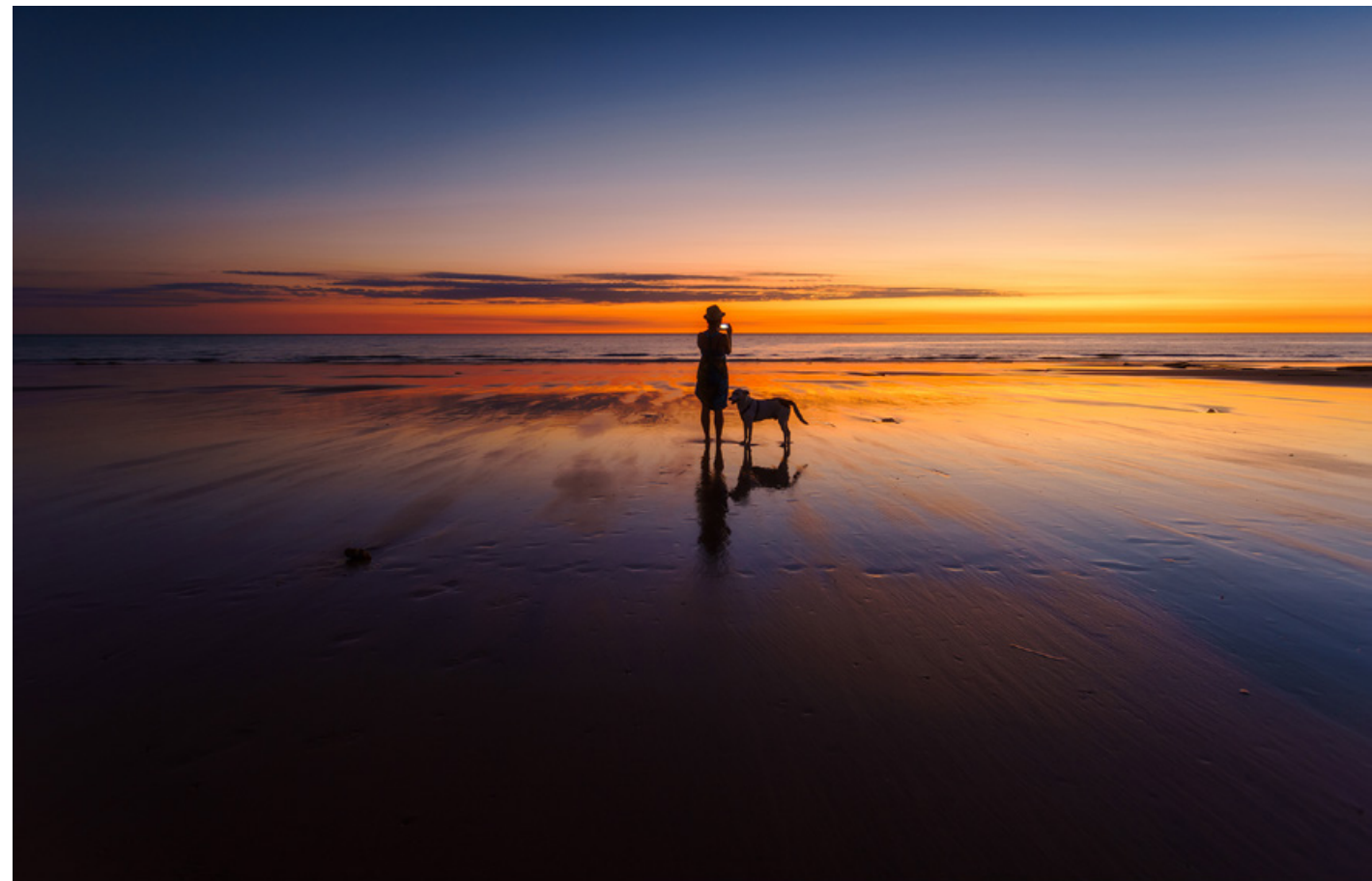
Therefore, it is not only a Catholic festival with more than four hundred years of tradition, but the synthesis of an entire culture centred on the essence of the human being.

It is very simple to experience and participate in it. All you have to do is let yourself be seduced by your own senses, be moved by the silence of a crowd passing through the streets and that will always lead us to the passing of a particular religious brotherhood, to a procession or its return.



Virgin of the Macarena. Easter Week in Seville | *Virgen de la Macarena. Semana Santa de Sevilla*

Sunset on the Espigón beach, Huelva | *Atardecer en la playa del Espigón, Huelva*





natural charms, the hospitality of its people and its cultural values, it has a serene climate, ideal for experiencing unforgettable moments.

Its more than eight hundred kilometers of coastline are a universe of contrasts that treasure wide beaches of fine in the provinces of Cádiz and Huelva, as well as coves hidden among the cliffs of the Granada coast, the Costa del Sol and the mythical and somewhat cinematic beaches of Almería.

On a more cultural level, the rich heritage of Andalusia transports us to the earliest antiquity with important archaeological sites, a legacy of the different cultures and civilisations that settled in this beautiful and rich land in the south of Spain, as attested, for example, by the prehistoric paintings classified as Rock Art of the Mediterranean Basin of the Iberian Peninsula, declared a World Heritage Site.

From then until the present day, practically all the civilisations of the Mediterranean basin have left their mark on this land. Thanks to this, it is impossible not to abandon ourselves to daydreaming and to the wonder of marvels such as the Roman Baelo Claudia or Itálica, not forgetting the Alhambra in Granada, the Great Mosque of Córdoba, Medina Azahara or the Giralda in Seville, universal landmarks and an immense cultural legacy inherited from a thousand-year-old history.

It is also a magnificent time to enjoy cities such as Úbeda and Baeza in Jaén, both World Heritage Sites, or towns such as Arcos de la Frontera in Cádiz, Ronda in Málaga, Moguer in Huelva, Laujar de Andarax in Almería, the Pueblos Blancos (white villages) of the Sierra de Grazalema Natural Park, Guadix in Granada and its troglodyte heritage and so many other magical corners scattered throughout Andalusia.

Andalusia's natural environment exerts an irresistible magnetism thanks to its biodiversity, with an arc that encompasses everything from the highest peaks of the Iberian Peninsula in the Sierra Nevada to extensive wetlands such as the Guadalquivir Marshes or the Doñana National Park, one of the most emblematic ecosystems in Europe, passing through thick Mediterranean forests such as the Sierra de Cazorla, Segura y las Villas Natural Park or deserts such as Tabernas and stretches of uninhabited coastline with traces of volcanic activity such as the Cabo de Gata Natural Park, both in the province of Almería.

Another of the attractions of this marvellous region is its gastronomy. Thus, in addition to seafood dishes such as “pescaito frito” (fried fish), shrimp omelette or the serrano dishes from inland, together with typical products and dishes such as ham or “gazpacho”, at Easter there are also those typical



Mosque of Cordoba |  
Mezquita de Córdoba



Setenil de las Bodegas  
Cádiz |  
Setenil de las Bodegas,  
Cádiz

of Lenten cuisine such as ‘el hornazo’ or “huevo santo” (holy egg), typical of Jaén, “pestiños” (honey-coated fritters), “torrijas” (toasted sweet bread) or “limón cascarúo” (lemon) from the province of Málaga, to name but a few.

Andalusia is, without doubt, the best destination for golf lovers, both in terms of the quantity and quality of its infrastructures, but it is also exceptional for sports, leisure, health and beauty tourism.

Coming to Andalusia is having everything within reach.

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

Torrijas, a typical Easter sweet | Torrijas, dulce típico de Semana Santa



Snowshoeing in Sierra Nevada | Con raquetas de nieve en Sierra Nevada



Golf en Isla Canela,  
Ayamonte, Huelva |  
Golf en Isla Canela,  
Ayamonte, Huelva





# VITORIA GASTEIZ

## CIUDAD VERDE CON ALMA GREEN CITY WITH SOUL

Los ciento setenta y un kilómetros de carriles bici, sumado a los más de ciento quince mil árboles que llenan sus calles y plazas, a los tranvías que recorren la ciudad y a su fabuloso Anillo Verde, formado por diez magníficos parques, nos da a entender que estamos ante una urbe diferente.

Un compromiso con la sostenibilidad que le ha valido el reconocimiento internacional con la obtención de galardones como el European Green Capital 2012, Ciudad Verde Global 2019, así como la certificación Biosphere Responsible Tourism.

The one hundred and seventy-one kilometres of cycle lanes, added to the more than one hundred and fifteen thousand trees that fill its streets and squares, the trams that run through the city and its fabulous Green Belt, made up of ten magnificent parks, makes us realise that we are facing a different kind of city. A commitment to sustainability that has earned it international recognition with awards such as European Green Capital 2012, Global Green City 2019, as well as Biosphere Responsible Tourism certification.

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







Atmosphere in the Plaza de la Virgen Blanca | Ambiente de la Plaza de la Virgen Blanca

Enclavada en un estratégico cruce de caminos que comunicaban el centro peninsular con Europa y por donde pasaba la calzada romana que unía Astorga con Burdeos, en la capital alavesa conviven historia, tradición y modernidad para dar lugar a ciudad vibrante y luminosa.

#### La Plaza de la Virgen Blanca, el histórico corazón de la ciudad

La Plaza de la Virgen Blanca o Plaza Vieja es el centro neurálgico de la ciudad. Construida en el siglo XVII formaba parte de los arrabales y era donde se celebraban en el pasado los mercados extramuros. Presidiendo el lugar, el monumento a la Batalla de Vitoria recuerda la historia que vivieron los vecinos de La Llanada durante la Guerra de Independencia. Y en la parte más alta de dicho monumento y como agradecimiento del pueblo vitoriano, la figura del General Álava, que libró a la ciudad del desmantelamiento y del saqueo.

En la parte alta de la plaza se encuentra la iglesia de San Miguel, el templo religioso más antiguo de la ciudad, pues ya se cita en el año 1181 con motivo de la concesión del fuero de población a la villa de Vitoria. Precisamente la plaza es el escenario donde cada 4 de agosto se lanza el txupinazo con el que dan comienzo las fiestas patronales de Vitoria y desde la torre de la iglesia se desliza Celedón, personaje calado con boina, vestido con una blusa típica y acompañado siempre por un paraguas es el símbolo del aldeano alavés. Esta tradición cuyos orígenes se remontan a la década de los años 50 del siglo pasado, fue ideada por un grupo de vitorianos que buscaban dotar a la fiesta de un sello particular. Con el descenso de Celedón buscaron una analogía entre el personaje y los campesinos de la provincia que se acercaban a la ciudad para celebrar las fiestas.

A su lado se encuentra la Plaza de España o Plaza Nueva. Construida en el siglo XVIII forma parte del ensanche neoclásico de la ciudad y uno de los lugares elegidos por los vitorianos y visitantes para disfrutar de los pintxos que llenan las barras de los bares y tabernas.

#### La almendra medieval

El casco antiguo de Vitoria, conocido como la almendra por tener la misma forma que este fruto seco, conserva el trazado medieval desde la fundación de la villa por Sancho VI El Sabio en el siglo XII.

En sus plaza y calles, las cuales conservan nombres de antiguos oficios, se encuentran los edificios más emblemáticos. Los palacios de Villa Suso, construido en 1539 por D. Martín de Salinas, embajador del Emperador Carlos V; de Montehermoso, renacentista del siglo XVI;



Monumento de la Batalla de Vitoria | Battle of Vitoria Monument





*La Almendra de Vitoria – Gasteiz y la Torre de doña Ochanda al fondo /  
The Almond of Vitoria – Gasteiz and the Tower of Doña Ochanda in the background*

de Escoriza-Esquivel, también renacentista mandado construir por Fernán López de Escoriza, médico del rey Enrique VIII de Inglaterra y su mujer, Victoria de Anda y Esquivel; de Bendaña, del siglo XVI y en el que destacan la fachada principal, el torreón cilíndrico y el patio interior de arquería de tres pisos; la Casa del Cordón, construido en el siglo XV por un judío converso, Juan Sánchez de Bilbao, que albergó a los Reyes Católicos y a Felipe el Hermoso y del que se dice que aquí, Adriano de Utrecht recibió la noticia de su elección como Papa Adriano VI; el palacio Maturana Verastegui, construido durante los siglos XIII-XV o el de Álava-Esquivel, que conserva elementos neogóticos. Y casas nobiliarias como la del Marqués de Alameda, de estilo barroco en el que destacan el gran escudo de los Urbina y la decoración pictórica que imita motivos arquitectónicos o la Torre de Doña Ochanda, originariamente una casa-fuerte del siglo XV que defendía la muralla de poniente. Otras edificaciones destacadas son el Portalón, posada de mercaderes del siglo XV o la vecina Torre de los Anda, que rivaliza con el primero por ser el edificio más antiguo de la ciudad y el Palacio de la Diputación con su fachada que hace referencia al neoclasicismo tardío vitoriano. De las primeras décadas del siglo XX se conservan el palacio Zulueta construido entre 1902 y 1903 y el palacio Agustín Zulueta, levantado unos años más tarde, entre 1912 y 1916.

*Nave central de la Catedral de Santa María /  
Central Nave of the Cathedral of Santa María*



Pero sin duda alguna el monumento más importante de la almendra es la Catedral de Santa María construida entre los siglos XIII y XIV como iglesia-fortaleza. Fuente de inspiración de escritores como Ken Follet (Los pilares de la Tierra) o a Paulo Coelho (El Zahir), además de las joyas que guarda en su interior, no debemos perdernos el espectáculo multimedia “El pórtico de la luz” que muestra la transformación del pórtico de Santa María a través de los siglos; “Abierto por obras”, visitas guiadas a las obras de restauración del templo y “Observar Vitoria-Gasteiz” desde la torre más alta de la ciudad, cuyo campanario está datado entre los siglos XVI-XVI. Vitoria-Gasteiz puede presumir de ser una de las pocas ciudades de España que cuenta con dos catedrales. A la de Santa María se une la de María Inmaculada, conocida también como Catedral Nueva. De estilo neogótico, su construcción se inició en 1907, pero no fue hasta 1969 cuando fue consagrada. Otros templos importantes son las iglesias de San Vicente Mártir, último templo que se construyó en el casco medieval, la de San Miguel Arcángel, en la que destacan la capilla de la Virgen Blanca, patrona de la ciudad, presidida por una talla policromada del siglo XIX, el retablo mayor de Gregorio Fernández y las vistas



*Torre de los Anda | Anda Tower*



que ofrece de la plaza de la Virgen Blanca desde la balconada y la iglesia de San Pedro Apóstol con la portada gótica del siglo XIV, el retablo plateresco de los Reyes y los enterramientos y escudos nobiliarios situados en la cabecera. Precisamente las torres de estas iglesias, junto con la de la catedral de Santa María dan forma al “skyline” más conocido de la ciudad. En la visita a las murallas no puede faltar una visita al Rincón de la Memoria situado entre el mirador de la muralla y el palacio de Villa Suso que cuenta con postes con frases de Mario Benedetti sobre el olvido y la memoria; la nevera Olave que sirvió para abastecer de hielo a la ciudad del siglo XIX; el mural “La noche más corta” que podremos encontrar en el Jardín de la Muralla y al que se accede desde el Cantón de las Carnicerías y los restos de la segunda muralla del siglo XIII en la iglesia de San Pedro. Y por supuesto sus plazas, como la del Machete, que debe su nombre al machete sobre el que juraban sus cargos los antiguos representantes de la ciudad o la de la Burullería, llamada así por ser el lugar donde antiguamente comerciaban los burulleros, tejedores de telas y paños.

Museos de Vitoria-Gasteiz

Otra interesante propuesta en la capital alavesa son sus museos, ubicados todos ellos en edificios que por sí solos merecen una visita. En los 13.000 metros cuadrados de su edificio, el ARTIUM, Museo de Arte Contemporáneo del País Vasco es todo un referente en el ámbito de los museos de arte contemporáneo por la importante cantidad de fondos propios (cerca de 3.000 obras), especialmente de artistas vascos y españoles y en los que sobresalen obras de Picasso, Miró, Barceló, Elena del Rivero, Chillida, Oteiza, Cristina Iglesias, Txomin Badiola, Richard Serra o Bill Viola. Y lo es también por su ambicioso programa de exposiciones nacionales e internacionales, por su intensa agenda de actividades ligadas a la cultura contemporánea, por su dinámico y activo Centro de Documentación y por su compromiso con las tareas educativas y sociales. El Palacio de Bendaña acoge el Museo BIBAT, que en euskera significa dos en uno, porque aquí encontramos el Museo de Naipes Fournier y el Museo Arqueológico de Álava. El primero



ARTIUM. Museo de Arte Contemporáneo del País Vasco |  
ARTIUM. Museum of Contemporary Art of the Basque Country

exhibe la que podría ser la mejor colección de naipes del mundo formada por 250 barajas/1.500 naipes que atesoró Félix Alfaro Fournier, nieto de Heraclio Fournier, fundador de esta famosa fábrica de naipes. En el arqueológico se custodiaba una importante colección de aproximadamente 1.500 piezas que van desde el Paleolítico hasta la fundación de las villas medievales. En la catedral de María Inmaculada encontramos el Museo de Arte Sacro en el que se pueden admirar huellas de los primeros cristianos, así como piezas de templos románicos, imágenes góticas talladas en madera, la escultura original de la Virgen Blanca, trípticos flamencos, retablos renacentistas, lienzos de El Greco, Ribera, Carreño de Miranda o Alonso Cano entre otros y una interesante colección de platería. Otros espacios museísticos de la ciudad son el Museo de Armería en el antiguo palacio de Ajuria Enea, donde se muestra la historia y evolución de las armas desde los orígenes de la humanidad hasta principios del s. XX. El Museo de Bellas Artes en el palacio Agustín-Zulueta, dedicado al arte español de los siglos XVIII y XIX y de forma más especializada al arte vasco del período 1850-1950. El Museo de Ciencias Naturales en la Torre de Doña Ochanda cuenta con una exposición permanente sobre los yacimientos alaveses de ámbar del Cretácico Inferior, uno de los yacimientos paleontológicos más importantes del mundo, así como una importante colección sobre la mineralogía española del siglo XX y aquellos elementos que configuran los espacios naturales de nuestra región, tanto desde el punto de vista botánico como zoológico. El Centro Memorial de las Víctimas del Terrorismo que difunde los valores democráticos y éticos, construir la memoria colectiva de las víctimas y concienciar a la población para la defensa de la libertad y de los derechos humanos y contra el terrorismo. El Museo de los Faroles formado por doscientas setenta y una piezas de vidrio policromado que cada 4 de agosto, con motivo de las fiestas de la Virgen Blanca, procesionan por el centro de la ciudad desde hace más de cien años. Museos al Aire Libre, esculturas y estatuas situadas en plena calle firmadas por artistas como Oteiza, Ibarrola, Chillida, Casto Solano o Néstor Basterrechea, entre otros. Acabamos en Centro Cultural Montehermoso, un espacio de producción, exhibición y difusión del arte y el pensamiento contemporáneo.

BIBAT. Museo de Naipes Fournier |  
BIBAT. Fournier Playing Card Museum







Parque Olarizu. Anillo Verde de Vitoria-Gasteiz | Olarizu Park. Green Belt of Vitoria-Gasteiz



Parque Olarizu. Anillo Verde de Vitoria-Gasteiz | Olarizu Park. Green Belt of Vitoria-Gasteiz

Parque Salburua. Anillo Verde de Vitoria-Gasteiz | Salburua Park. Green Belt of Vitoria-Gasteiz



Parque Salburua. Anillo Verde de Vitoria-Gasteiz | Salburua Park. Green Belt of Vitoria-Gasteiz

#### Propuestas culturales, misteriosas, musicales y gastronómicas

La propuesta cultural de la capital alavesa es tan sugerente que no pueden faltar aquellas más experienciales y originales como la Ruta Romántica, un recorrido por el núcleo social de la ciudad y un gran centro comercial con establecimientos como tiendas centenarias, restaurantes, cines o teatros. Rutas Literarias por rincones que inspiraron a escritores como Eva García Sáenz de Urturi con su Trilogía de la Ciudad Blanca, a Kent Follent y la Catedral de Santa María o rincones mencionados por Pío Baroja o Benito Pérez Galdós. Ruta Ciudad de Misterio a través de leyendas y sucesos que aportan una atmósfera especial a algunos rincones de la ciudad. El Festival de Jazz de Vitoria — Gasteiz con casi medio siglo de historia o la Feria Enogastronómica Ardoaraba en el mes de diciembre, un evento en el que la cultura del vino, la gastronomía y los productos gourmet son los protagonistas.

#### Disfrutar de la buena cocina

Productos de calidad y cercanía, tradición y mucho talento son los ingredientes de la gastronomía de Vitoria-Gasteiz. Desde sus famosos pintxos, la deliciosa cocina en miniatura que tanto en el casco medieval como en la zona centro se puede degustar y disfrutar hasta sus afamados y reconocidos restaurantes que ofrecen originales elaboraciones siempre con el recuerdo de la cocina más tradicional.



#### Vitoria-Gasteiz, la ciudad verde

Comenzamos este paseo por la ciudad mencionando su compromiso con la sostenibilidad a través de innumerables acciones llevadas a cabo por el Consistorio con la inestimable colaboración de los vecinos. Pero quizá, el que puede ser el referente de este pacto firmado con la naturaleza es su Anillo Verde. Un conjunto de parques periurbanos de alto valor ecológico y paisajístico que rodean la ciudad y enlazados estratégicamente mediante corredores eco-recreativos. Formado por los parques Armentia, Larragorri, Olarizu, Las Neveras, Salburua, Alegría, Zadorra Gamarra, Zadorra Abetxuko, Zadorra Atxa y Zabalzana atesoran en conjunto una notable riqueza naturalística en forma de bosques, ríos, humedales, praderas, setos, riberas y un jardín botánico con diversas colecciones de plantas. Su fácil acceso desde cualquier punto de la ciudad ofrece excelentes posibilidades para el ocio, el paseo y la realización de actividades al aire libre. Para quien la visita por primera vez Vitoria-Gasteiz es una agradable sorpresa. Una ciudad en la que historia, tradición, modernidad, gastronomía y bienestar se juntan para crear uno de los destinos más atractivos del norte peninsular. Los que tenemos el privilegio de haberla visitado en varias ocasiones tenemos con ella un permanente romance que nos hace añorarla incluso antes de habernos ido.

<https://www.vitoria-gasteiz.org/>





Monument to the Battle of Vitoria in the Plaza de la Virgen Blanca | Monumento de la Batalla de Vitoria en la Plaza de la Virgen Blanca

Located at a strategic crossroads connecting the centre of the peninsula with Europe and where the Roman road linking Astorga with Bordeaux passed, the capital of Alava is a vibrant and bright city where history, tradition and modernity coexist.

**The Plaza de la Virgen Blanca, the historic heart of the city**  
The Plaza de la Virgen Blanca or Plaza Vieja is the city's nerve centre. Built in the 17th century, it formed part of the suburbs and was where markets were held outside the city walls in the past. Presiding over it, the monument

to the Battle of Vitoria recalls the history experienced by the residents of La Llanada during the War of Independence. And at the highest point of the monument, and as a symbol of the gratitude of the people of Vitoria, the figure of General Álava, who saved the city from being dismantled and plundered.  
At the top of the square is the church of San Miguel, the oldest religious temple in the city, as it is already mentioned in the year 1181 on the occasion of the granting of the town charter to the town of Vitoria.  
It is precisely in the square that every 4th of August the txupinazo is launched to mark the start of the Vitoria

Galleries of the Plaza de España |  
Galerías de la Plaza de España

patron saint festivities and from the church tower slides Celedón, a symbolic character wearing a beret and a typical blouse and always accompanied by an umbrella, he is the symbol of the Alava villager. This tradition, whose origins date back to the 1950s, was conceived by a group of people from Vitoria who wanted to give the festival a special character. With the descent of Celedón, they sought an analogy between the character and the peasants from the provinces who came to the city to celebrate the festivities.  
Next to it is the Plaza de España or Plaza Nueva. Built in the 18th century, it is part of the city's neoclassical expansion and one of the places chosen by locals and visitors alike to enjoy the pintxos that fill the bars and taverns.



Plaza de España, built in the 18th century | Plaza de España, construida en el siglo XVIII







Old town with the tower of St Mary's Cathedral |  
Casco antiguo con la torre de la catedral de Santa María

### The medieval almond

The old town of Vitoria, known as the almond because it is shaped like the nut, preserves the medieval layout from the founding of the town by Sancho VI The Wise in the 12th century.

The most emblematic buildings are found in its squares and streets, which retain the names of ancient trades. The palaces of Villa Suso, built in 1539 by Martín de Salinas, ambassador to Emperor Charles V; of Montehermoso, 16th-century Renaissance; by Escoriza-Esquivel, also a Renaissance man who had the palace built by Fernán López de Escoriza, physician to King Henry VIII of England and his wife, by Escoriza-Esquivel, also a Renaissance who had the palace built by Fernán López de Escoriza, physician to King Henry VIII of England, and his wife, Victoria de Anda y Esquivel; Bendaña, 16th century, with its outstanding main façade, cylindrical tower and three-storey interior arcaded courtyard; the Casa del Cordón, built in the 15th century by a Jewish convert, Juan Sánchez de Bilbao, which housed the Catholic Monarchs and Philip the Handsome and where it is said that Adriano of Utrecht received the news of his election as Pope Hadrian VI; the Maturana Verastegui palace, built during the 13th-15th centuries or the Álava-Esquivel, which preserves neo-Gothic elements. And noble houses such as the Baroque-style Marqués de Alameda, with its large Urbina coat of arms and pictorial decoration imitating architectural motifs, or the Torre de Doña Ochanda, originally a 15th-century fortified house defending the western wall.

El Portalón, a 15th century merchant's inn |  
El Portalón, posada de mercaderes del siglo XV



Other outstanding buildings are the Portalón, a 15th-century merchants' inn, and the neighbouring Torre de los Anda, which rivals the former as the oldest building in the city, and the Palacio de la Diputación with its façade that is a reference to late Vitorian neoclassicism. From the first decades of the 20th century, the Zulueta palace, built between 1902 and 1903, and the Agustín Zulueta palace, built a few years later, between 1912 and 1916, are still standing. But without doubt the most important monument in the city centre is the Cathedral of Santa María, built between the 13th and 14th centuries as a church-fortress. A source of inspiration for writers such as Ken Follet (The Pillars of the Earth) and Paulo Coelho (The Zahir), in addition well as for the jewels it houses inside, we should not miss the multimedia show "The Portico of Light", which shows the transformation of the portico of Santa María over the centuries; "Open for Works", guided visits to the restoration works on the temple and "Observing Vitoria-Gasteiz" from the highest tower in the city, whose belltower dates from the 16th-17th centuries.

Vitoria-Gasteiz can boast of being one of the few cities in Spain with two cathedrals. The Cathedral of Santa María is joined by that of María Inmaculada, also known as the New Cathedral. In the neo-Gothic style, its construction began in 1907, but it was not consecrated until 1969.



St. Mary's Cathedral | Catedral de Santa María





Front of the Cathedral of Santa María Inmaculada /  
Portada de la catedral de Santa María Inmaculada



Central Nave of the Cathedral of Santa María Inmaculada /  
Nave Central de la catedral de Santa María Inmaculada



City walls of Vitoria-Gasteiz / Muralla de Vitoria - Gasteiz

Other important temples are the churches of San Vicente Mártir, the last temple to be built in the medieval quarter, San Miguel Arcángel, in which the chapel of the Virgen Blanca, patron saint of the city, stands out, presided over by a 19th-century polychrome carving, the main altarpiece by Gregorio Fernández and the views it offers of the Plaza de la Virgen Blanca from the balcony and the church of San Pedro Apóstol with its 14th-century Gothic doorway, the Plateresque altarpiece of the Kings and the tombs and coats of arms of the nobility located at the head of the church. It is precisely the steeples of these churches, together with that of the cathedral of Santa María, that shape the city's most famous skyline.

No visit to the city walls would be complete without a visit to the Rincón de la Memoria (Memory Corner) located between the wall viewpoint and the Villa Suso palace, which has posts with phrases by Mario Benedetti on oblivion and memory; the Olave refrigerator that supplied ice to the city in the 19th century; the mural "La noche más corta" (The Shortest Night) which can be found in the Jardín de la Muralla and which can be accessed from the Cantón de las Carnicerías and the remains of the second 13th-century city wall in the church of San Pedro. And of course its squares, such as the Machete, which owes its name to the machete on which the former representatives of the city swore their offices, or the Burullería, so called because it was the place where the burulleros, weavers of fabrics and cloth, used to trade.





ARTIUM. Sculpture *Un Pedazo de Cielo Cristalizado* and mural of the Cinémathèque de Paris | ARTIUM. Escultura *Un Pedazo de Cielo Cristalizado* y mural de la Cinémathèque de Paris

In the María Inmaculada cathedral we find the Museum of Sacred Art where we can admire traces of the first Christians, as well as pieces from Romanesque temples, Gothic images carved in wood, the original sculpture of the White Virgin, Flemish triptychs, Renaissance altarpieces, paintings by El Greco, Ribera, Carreño de Miranda and Alonso Cano, among others, and an interesting collection of silverware. Other museums in the city include the Armoury Museum in the old palace of Ajuria Enea, which displays the history and evolution of weapons from the origins of humanity to the beginning of the 20th century. The Museum of Fine Arts in the Agustín-Zulueta palace, dedicated to Spanish art from the 18th and 19th centuries and, more specifically, Basque art from the period 1850–1950. The Natural Science Museum in the Torre de Doña Ochanda has a permanent exhibition on the Lower Cretaceous amber deposits in Alava, one of the most important palaeontological sites in the world, as well as an important collection on 20th-century Spanish mineralogy and the elements that make up the natural spaces in our region, from both a botanical and zoological point of view. The Memorial Centre for the Victims of Terrorism, which promotes democratic and ethical values, builds the collective memory of the victims and raises public awareness in the defence of freedom, human rights and against terrorism. The Lantern Museum, made up of two hundred and seventy-one pieces of polychrome glass that have been carried in a procession through the city centre every 4th of August for over a hundred years, on the occasion of the Virgen Blanca festivities. Open-air museums, sculptures and statues in the middle of the street by artists such as Oteiza,

### Museums of Vitoria–Gasteiz

Another interesting option in the capital of Alava are its museums, all of them located in buildings that are worth a visit in themselves. In the 13,000 square metres of its building, the ARTIUM, Museum of Contemporary Art of the Basque Country is a benchmark in the field of contemporary art museums due to the significant number of its own collections (nearly 3,000 works), especially by Basque and Spanish artists, including outstanding works by Picasso, Miró, Barceló, Elena del Rivero, Chillida, Oteiza, Cristina Iglesias, Txomin Badiola, Richard Serra and Bill Viola. And it is also so because of its ambitious programme of national and international exhibitions, because of its intense agenda of activities linked to contemporary culture, because of its dynamic and active Documentation Centre and because of its commitment to educational and social tasks. The Bendaña Palace houses the BIBAT Museum, which in Basque means two in one, because here we find the Fournier Playing Card Museum and the Archaeological Museum of Álava. The first exhibits what could be the best collection of playing cards in the world, consisting of 250 decks/1,500 cards that were treasured by Félix Alfaro Fournier, grandson of Heracleo Fournier, founder of this famous playing card factory. The archaeological museum houses an important collection of approximately 1,500 pieces dating from the Palaeolithic period to the founding of the medieval towns.

BIBAT. Fournier Playing Card Museum | BIBAT. Museo de Naipes Fournier



Ibarrola, Chillida, Casto Solano and Néstor Basterrechea, among others. We ended up at the Montehermoso Cultural Centre, a space for the production, exhibition and dissemination of contemporary art and thought.

### Cultural, mysterious, musical and gastronomic proposals

The cultural offering of the capital of Alava is so appealing that it is impossible to ignore the more experiential and original options such as the Romantic Route, a tour of the city's social centre and a large shopping centre with establishments such as century-old shops, restaurants, cinemas and theatres. Literary routes through places that inspired writers such as Eva García Sáenz de Urturi with her Trilogía de la Ciudad Blanca (White City Trilogy), Kent Follent and the Cathedral of Santa María, or places mentioned by Pío Baroja or Benito Pérez Galdós. Mystery City Tour through legends and events that give a special atmosphere to some corners of the city. The Vitoria–Gasteiz Jazz Festival, with almost half a century of history or the Ardoaraba Food and Wine Fair in December, an event in which the culture of wine, gastronomy and gourmet products take centre stage.

### Enjoying good food

Quality and local produce, tradition and a lot of talent are the ingredients of the gastronomy of Vitoria–Gasteiz. From its famous pintxos, delicious miniature cuisine that can be tasted and enjoyed both in the medieval quarter and in the city centre, to its famous and renowned restaurants that offer original creations always with the memory of the most traditional cuisine.

### Vitoria–Gasteiz, the green city

We begin this tour of the city by mentioning its commitment to sustainability through countless actions carried out by the Town Council with the invaluable collaboration of the residents. But perhaps the most important reference point of this pact signed by the city with nature

BIBAT. Archaeological Museum of Alava | BIBAT. Arqueológico de Álava



Olarizu and Salburua Parks | Parques de Olarizu y Salburua



is its Green Belt. A series of peri-urban parks of high ecological and scenic value surround the city and are strategically linked by eco-recreational corridors. Formed by the parks Armentia, Larragorri, Olarizu, Las Neveras, Salburua, Alegría, Zadorra Gamarra, Zadorra Abetxuko, Zadorra Atxa and Zabalgana, they treasure together a remarkable naturalistic wealth in the form of forests, rivers, wetlands, meadows, hedgerows, riverbanks and a botanical garden with diverse plant collections. Its easy access from any point in the city offers excellent possibilities for leisure, walking and all kinds of outdoor activities. For those visiting for the first time, Vitoria–Gasteiz is a pleasant surprise. A city where history, tradition, modernity, gastronomy and well-being come together to create one of the most attractive destinations in the north of the peninsula. Those of us who have had the privilege of visiting it on several occasions have a permanent romance with it that makes us long for it even before we have left.

<https://www.vitoria-gasteiz.org/>



# ART DÉCÓ EN BRUSELAS

## LA ARQUITECTURA DE LOS LOCOS AÑOS 20 THE ARCHITECTURE OF THE CRAZY YEARS 20

Después del rotundo éxito del Art Nouveau del pasado año que atrajo a la capital belga a casi dos millones de personas, Bruselas nos sorprende con la celebración del Año del Art Decó. Este emblemático estilo arquitectónico, omnipresente en la región de Bruselas-Capital, enriquecerá aún más el atractivo del destino, contribuirá a la desestacionalización del turismo y destacará la riqueza arquitectónica de todos los barrios de la capital.

After the resounding success of last year's Art Nouveau, which attracted almost two million people to the Belgian capital, Brussels surprises us with the celebration of the Year of Art Deco. This emblematic architectural style, omnipresent in the Brussels-Capital region, will further enhance the destination's appeal, contribute to the deseasonalisation of tourism and highlight the architectural richness of all the capital's neighbourhoods.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: visit.brussels | Jean-Paul Remy | Bertouille | Marcel Vanhulst | Jean-Michel Byl | Mikael Falke | Sophie Voituren





Detalle del Ayuntamiento de Forest |  
Detail of Forest Town Hall

Finalizada la Primera Guerra Mundial la vieja Europa se encuentra devastada. Las ciudades y sus habitantes desean olvidar cuanto antes la pesadilla vivida y renovarse, pero las arcas están vacías. Fue en la exposición Internacional de Artes Decorativas e Industriales Modernas de París, celebrada en 1925, cuando ve la luz este movimiento artístico que buscaba introducir en Europa y en el resto del mundo este nuevo estilo arquitectónico. Los motivos orgánicos y las curvas del Art Nouveau desaparecen, así como el enfoque tradicional centrado en la estética y en la contemplación del lujo, para dar paso a líneas más afiladas y formas más geométricas. Esta novedosa tendencia se ve reflejada también en el interiorismo, el mobiliario, el vidrio, la joyería y otras artes decorativas. En la capital belga es Victor Horta quien en 1919 marca las líneas del Art Decó bruselense con la presentación de los planos del Palacio de Bellas Artes (BOZAR), construcción que define el nuevo enfoque de la arquitectura y las artes. Coincidiendo con el centenario de la exposición internacional de París, Bruselas ha diseñado una atractiva agenda de actividades. Apoyados en el liderazgo de visit.brussels y urban.brussels y con el apoyo de múltiples socios, se busca explorar la relevancia contemporánea del art decó desde una perspectiva crítica que va mucho más allá de su estética tradicional. A las actividades se sumará la posibilidad de visitar algunos de los edificios más representativos de este estilo arquitectónico, muchos de ellos inéditos dentro del contexto de BANAD Festival que se celebrará en la segunda quincena del mes de marzo.

#### Joyas del Art Decó bruselense

Unas veces discreto y otras monumental, el Art Decó de Bruselas es tan variado como los gustos de la época. Desde una cornisa tallada en un edificio de apartamentos hasta amplias villas con piscina, las calles de la capital belga están repletas de viviendas burguesas y populares, templos religiosos, centros culturales y edificios industriales de vanguardia.

#### Templos de la cultura

El edificio **Flagey**, el antiguo Instituto Nacional de Radiodifusión (NIR) fue construido entre 1935 y 1938. Obra del arquitecto Joseph D'ongre, esta "bonita fábrica de sonido", como la definieron los jueces, es un ingenio técnico y de estética avanzada, cuyo estilo aerodinámico ha adquirido fama mundial. A lo largo de treinta y cinco años el edificio Flagey fue el escenario donde se realizaron todas las emisiones y grabaciones radiofónicas, así como

conciertos de jazz y música clásica y contemporánea, y más tarde programas de televisión. En 1960 dejó de tener su uso original y después de una ampliación y renovación del complejo ha seguido siendo un lugar único para conciertos y grabaciones musicales gracias a sus excepcionales cualidades acústicas. Con la construcción del **Palacio de Bellas Artes (BOZAR)** se asentaron las bases del Art Decó en Bruselas. Construido entre 1922 y 1929 los problemas financieros marcaron los inicios de este proyecto, a los que hay que añadir el emplazamiento con desniveles y altura limitada en el lado de Place des Palais, el mantenimiento de las tiendas y el viaducto de la rue Ravestein o el complejo de escaleras de la rue Barón Horta. Victor Horta superó todas las limitaciones y construyó un brillante complejo con salas de exposiciones y conciertos y tres niveles que unen las ciudades alta y baja. La clave fue el innovador uso del hormigón -que se puede ver sobre todo en la gran sala Horta- pues era mucho más fácil de encontrar y mucho más barato que el metal. Otro de los espacios destacados lleva el nombre de Henry Le Boeuf, banquero, melómano y gran defensor de la escena musical bruselense y de este templo de la música. La sala Le Boeuf se caracteriza por sus excepcionales balcones ondulantes y su forma de huevo, con la que Horta atendió a los deseos del virtuoso del violín Eugène Ysaÿe, quien deseaba que los músicos estuviesen rodados por el público. Esta obra maestra y referente cultural, caracterizada por su excepcional acústica, ha acogido a lo largo de la historia a los mejores músicos del mundo.



Interior del Palacio de Bellas Artes (BOZAR) |  
Inside the Palace of Fine Arts (BOZAR)

BOZAR, brillante diseño arquitectónico de Victor Horta |  
BOZAR, a brilliant architectural design by Victor Horta







Torre Wielemans de la cervecera Wielemans-Ceuppens /  
Wielemans Tower of the Wielemans-Ceuppens brewery

La **Torre Wielemans** simboliza el éxito de la antigua fábrica de cerveza Wielemans-Ceuppens, que contaba con más de mil trabajadores. Construida en 1930 por Adrien Blomme, tanto arquitectónica como técnicamente era una de las fábricas de cerveza más modernas de Europa. Edificio de hormigón y líneas limpias, cuenta con grandes ventanales continuos por los que se podía ver a los trabajadores elaborando la cerveza. El interior de este excelente ejemplo del Art Decó está decorado con lámparas de techo y de pared de cristal y metal y paneles de azulejos negros y verdes. También desde la calle se pueden ver ocho tinajas de cobre originales que sirven de telón de fondo a la cafetería del Centro de Arte Contemporáneo Wiels. Cuenta con una librería que está abierta al público y periódicamente se organizan exposiciones de artistas contemporáneos, charlas de artistas, visitas guiadas o talleres, actividades con las que se pretende acercar el arte contemporáneo al público.



Basilica del Sagrado Corazón, el  
edificio Art Decó más grande del mundo /  
Sacred Heart Basilica, the  
world's largest art deco building

La **Casa de la Historia Europea** se encuentra en el edificio Eastman del Parque Leopoldo, en el corazón del barrio europeo. Financiado en 1931 por el estadounidense George Eastman, empresario, filántropo e inventor de la cámara Kodak para albergar una clínica dental para niños desfavorecidos, fue construido entre 1934 y 1935 por el arquitecto suizo Michel Polak. Su sala de espera se diseñó pensando en su público infantil por lo que cuenta con coloridas pinturas de animales de las fábulas del autor francés Jean de La Fontaine. **UGC De Brouckère** es un complejo que cuenta con doce salas de cine, entre ellas la prestigiosa Grand Eldorado de inspiración Art Decó, con capacidad para 706 personas.

#### Viviendas populares

El rey Leopoldo II soñaba con una **Basilica del Sagrado Corazón** en Bruselas y con su propia avenida de los Campos Eliseos, pero la situación económica en la que quedó el país después de la Primera Guerra Mundial lo hacía inviable. El primer proyecto del edificio era mucho más costoso por lo que se optó por uno más económico, para lo que fue elegido el arquitecto Albert Van Huffel

que, siendo fiel al espíritu Art Decó, creó un conjunto funcional y estéticamente coherente. Vio así la luz el edificio Art Decó más grande del mundo en el que tienen cabida entre mil quinientas y dos mil personas y donde regularmente se celebran conciertos y exposiciones. Además, alberga dos museos: el Museo de las Hermanas Nobles de Bruselas, con una amplia colección que abarca varios siglos de arte religioso y civil y el Museo de Arte Religioso Moderno que se centra en las variantes contemporáneas. Construido entre 1935 y 1938 por Jean-Baptiste Dewin, el **Ayuntamiento Forest** es sin duda alguna el mayor logro de este arquitecto. Situado en el corazón histórico de Forest, muy cerca de la plaza Saint-Denis y de la estación de Forest-est, la madera tiene un papel protagonista y la naturaleza está representada en todo el edificio, sobre todo en las salas más importantes: Colegio, Consejo y Bodas y en las vidrieras que decoran el vestíbulo y la gran escalera. Con motivo del Año del Art Decó se han programado visitas guiadas a este edificio recién renovado. Más información en las páginas web [www.visit.brussels](http://www.visit.brussels) y [www.forest.brussels](http://www.forest.brussels). La **iglesia Sainte-Suzanne** en Schaerbeek es la más colorida y la primera que se construyó en hormigón armado. Llama la atención el intenso



Interior de la Basilica  
del Sagrado Corazón /  
Interior of the Basilica  
of the Sacred Heart

resplandor rojo y azul de las monumentales vidrieras rectangulares y sorprende la sala de teatro situada en el sótano, así como diversos espacios pensados para ayudar a la vida comunitaria del barrio. La **iglesia Saint-Jean-Baptiste** fue diseñada por arquitecto Joseph Diongre que también firmó el edificio Flagey, el Ayuntamiento de Woluwe-Saint-Lambert y las ciudades jardín de Molenbeek. Edificio sobrio y elegante, impresionan los imponentes arcos parabólicos que sostienen la estructura y las vidrieras. La **iglesia de Saint-Augustin** se construyó entre 1932 y 1935 como parte del desarrollo urbanístico del distrito de Forest. Destaca por su imponente torre central y por sus armoniosas proporciones, así como por su estética general. La **Maison Tenaerts**, construida en 1933-1934 por el arquitecto Louis Tenaert, presenta líneas limpias y geométricas y una atrevida ventana en la fachada, conservando la distribución original de las habitaciones en el interior. El **Hotel Riez** fue levantado en los años 1927-1928 por el arquitecto Jean-Baptiste Dewin. Sobresale una maravillosa vidriera, muebles firmados por los diseñadores de Kortrijk De Coene Frères y una sorprendente cocina. Sólo se puede visitar con guía y previa reserva.





*Iglesia de Saint-Suzanne /  
Church of Santa Susana*

mano, vidrieras y ventanas escalonadas o tejados inclinados, haciendo hincapié en el trabajo manual y en el uso de materiales nobles como el ladrillo y la madera. El interiorismo, que lleva la firma de renombrados diseñadores belgas franceses y holandeses, está formado por muebles raros, alfombras de firmas, vidrieras y esculturas y pinturas de maestros belgas e internacionales, que la convierten en una auténtica obra de arte. Al llegar a este edificio donde el tiempo parece haberse detenido nos dan la bienvenida los jardines, un bello ejemplo de arte paisajístico diseñado por Jules Buysens, también en estilo Art Decó. Artistas, escritores y músicos eran asiduos visitantes de esta casa hace cien años y ese espíritu bohemio y de hospitalidad se sigue manteniendo por parte de la Fundación Museo y Jardines Van Buuren, abriendo sus puertas al público y a diversas actividades culturales.

*Villa Empain excelente ejemplo de Art Decó en Bruselas /  
Villa Empain, an excellent example of Art Deco in Brussels*



*Casa de los van Buuren,  
un viaje a los años 20 y 30 /  
The van Buurens' house,  
a trip to the 20s and 30s*

#### Viviendas burguesas

Edificio diseñado por Michel Polak en 1930, **Villa Empain** estuvo abandonada durante varios años hasta que fue adquirida por la Fundación Boghossian para crear un centro de arte y diálogo entre las culturas oriental y occidental. Por su simetría, líneas sobrias y rígidas, combinadas con ricos materiales, este edificio encarna los ideales del Art Decó. Además de las excepcionales exposiciones y su lujoso interior, merece la pena visitar la tienda que ofrece una interesante colección de artículos de calidad, su cafetería y su bar americano, que volverá a abrir sus puertas próximamente. Con la llegada del buen tiempo el jardín de las esculturas o los espectáculos y fiestas en la piscina con su sublime pérgola ovalada son una inolvidable experiencia.

La **casa de los Van Buuren** fue levantada por los arquitectos bruxelenses Léon Govaerts y Alexis Van Vaerenbergh siguiendo los planos elaborados por el propio David Van Buuren que se basó en la escuela neerlandesa del Art Decó. La vivienda de los mecenas David y Alice Van Buuren presenta fachadas asimétricas, mampostería decorativa con ladrillos rojos hechos a





Actividades del Año del Art Decó

La ciudad de Bruselas ha diseñado un interesante, atractivo y completo programa de actividades en las que las visitas, actividades y eventos marcarán el año. El **Museo de Arte e Historia** inaugurará dos salas de exposiciones permanentes dedicadas a sus colecciones de Art Decó y Art Nouveau.

Del 15 al 30 de marzo, dentro del marco de **BANAD Festival**, abrirán sus puertas la mayoría de los edificios más representativos del Art Decó, con numerosos espacios inéditos que se presentarán por primera vez. Una parte de estos edificios serán accesibles a través del Art Nouveau Art Decó Pass.

**Art Decó Week** se celebrará del 12 al 16 de mayo. Cinco días en los que cada noche nos sorprenderán con un evento diferente como conferencias, inauguraciones de exposiciones, eventos festivos y visitas guiadas dirigidas a un amplio público y que tiene como objetivo conectar los diferentes lugares incluidos en la programación.

Este es el programa de actividades completo:

Los jardines del **Van Buuren Museum & Gadens** será el escenario en el que del 24 de marzo al 28 de septiembre se podrá visitar una exposición de esculturas del periodo de entreguerras.

A partir del mes de mayo la **Maison Autrique** organizará la exposición **“Art Decó 2025, afiches y revistas”** sobre la evolución de la sociedad de entreguerras a través de carteles y portadas de revistas.

Del 4 de junio al 4 de enero de 2026 el **Museo BELvue** presentará **“Art Decó. El estilo de una sociedad en plena transformación”** que abordará la transición entre el Art Nouveau y el Art Decó, así como los cambios sociales y societales de la época, a través de las colecciones de la Fundación Rey Balduino.

**“Sylvie Feron et René Baucher”** pondrá en valor un archivo recibido en 2024, procedente del legado del dúo René Baucher y Sylvie Feron, quienes desatacaron en proyectos de mobiliario, iluminación, textiles y decoración de interiores. En **The Design Museum Brussels** del 6 de junio al 2 de noviembre.

Los **Halles Saint-Géry** se suman al año del Art Decó con tres grandes exposiciones y una programación general que alternará la acogida de exposiciones de socios, la valorización del patrimonio inmaterial como la gastronomía, conferencias y el descubrimiento del Art Decó más allá de las fronteras belgas. Todo ello con



un enfoque amplio en la accesibilidad garantizada para personas con movilidad reducida.

**“Cines Art Decó en Bruselas”** –hasta el 11 de mayo– nos transportará al mágico universo del cine mediante una evocación escrita y visual de las grandes salas de “primera exclusividad” del centro de Bruselas en la época, además de otras salas, tanto céntricas como de barrios periféricos, desde las más grandes a las más modestas. **“En el menú de la mesa Art Decó”** –desde el 24 de marzo al 29 de junio– invitará al público a sumergirse en una época donde el refinamiento se combinaba con la elegancia de un estilo de vida único. A través de una colección inédita de menús de época, verdaderas obras de arte, se pondrá en valor un arte de vivir que fusionaba gastronomía, cultura y estética.

**“Moda y Art Decó: resonancias contemporáneas”** –del 26 de mayo al 26 de agosto– reinterpretará el movimiento Art Decó a través de la visión de diez diseñadores contemporáneos de Bruselas, que abordarán aspectos específicos del movimiento en la moda, los accesorios y las joyas. Creaciones contemporáneas que estarán acompañadas de fotografías de prendas históricas conservadas en el Museo de la Moda y el Encaje. **“Con notas Art Decó”** –del 10 de julio al 10 de octubre– explorará el universo donde la música y las artes gráficas se encuentran en armonía, exponiendo una selección excepcional de partituras de la época.

**“Art Decó – Años locos, años de crisis”** –del 11 de septiembre al 11 de enero de 2026– ofrecerá un recorrido para descubrir el movimiento Art Decó en Bruselas, en el marco de las Jornadas del Patrimonio — Heritage Days.

El Año del Art Decó de Bruselas se completará con conferencias temáticas, encuentros y debates que contarán con la presencia de especialistas belgas y extranjeros; actividades en los espacios verdes de la ciudad para descubrir los jardines de la Belle Époque; eventos que acercarán el patrimonio al público escolar y diferentes publicaciones por parte de museos, asociaciones o revistas con el Art Decó como protagonista.

Toda la información que buscas sobre Art Decó 2025 la puedes encontrar en <https://www.visit.brussels/es/visitantes/que-hacer/art-deco-en-bruselas-moderno-y-sin-ambigüedades>

<https://www.visit.brussels/>





Flagey Building, the “beautiful sound factory” | Edificio Flagey, la “bonita fábrica de sonido”



Henri Leboeuf Hall, Palais des Beaux-Arts (BOZAR) | Sala Henri Leboeuf, Palacio de Bellas Artes (BOZAR)

At the end of the First World War, old Europe was devastated. The cities and their inhabitants want to forget the nightmare they have lived through as soon as possible and start afresh, but the coffers are empty. It was at the International Exhibition of Modern Decorative and Industrial Arts in Paris, held in 1925, that this artistic movement was born, seeking to introduce this new architectural style to Europe and the rest of the world. The organic motifs and curves of Art Nouveau disappear, as does the traditional focus on aesthetics and the contemplation of luxury, giving way to sharper lines and more geometric shapes. This novel trend is also reflected in interior design, furniture, glass, jewellery and other decorative arts.

In the Belgian capital it was Victor Horta who in 1919 set the tone for Brussels Art Deco with the presentation of the plans for the Centre for Fine Arts (BOZAR), a building that defined the new approach to architecture and the arts. Coinciding with the centenary of the Paris International Exposition, Brussels has designed an attractive programme of activities. Supported by the leadership of visit.brussels and urban.brussels and with the backing of multiple

partners, the aim is to explore the contemporary relevance of art deco from a critical perspective that goes far beyond its traditional aesthetic. In addition to the activities, there will be the chance to visit some of the most representative buildings of this architectural style, many of them unseen before, within the context of the BANAD Festival to be held in the second half of March.

#### Art Decó jewellery from Brussels

Sometimes discreet and sometimes monumental, Art Deco in Brussels is as varied as the tastes of the period. From a carved ledge on an apartment building to spacious villas with swimming pools, the streets of the Belgian capital are full of middle-class and working-class housing, religious temples, cultural centres and avant-garde industrial buildings.

#### Temples of culture

The **Flagey** building, formerly the National Broadcasting Institute (NIR), was built between 1935 and 1938. The work of the architect Joseph Diongre, this “beautiful sound factory”,

as the judges defined it, is a technical and aesthetic feat, whose aerodynamic style has acquired worldwide fame. For thirty-five years the Flagey building was the setting for all radio broadcasts and recordings, as well as jazz concerts and classical and contemporary music, and later television programmes. In 1960 it ceased to be used for its original purpose and after an extension and renovation of the complex it has continued to be a unique venue for concerts and music recordings thanks to its exceptional acoustic qualities.

The construction of the **Palace of Fine Arts (BOZAR)** laid the foundations for Art Deco in Brussels. Built between 1922 and 1929, financial problems marked the beginnings of this project, to which must be added the uneven and limited height site on the Place des Palais side, the maintenance of the shops and the viaduct on rue Ravestein or the complex of stairs on rue Baron Horta. Victor Horta overcame all the limitations and built a brilliant complex with exhibition and concert halls and three levels linking the upper and lower cities. The key was the innovative use of concrete – which can be seen above all in the great Horta room – as it was

much easier to find and much cheaper than metal. Another of the outstanding spaces is named after Henry Le Boeuf, banker, music lover and great defender of the Brussels music scene and this temple of music. The Salle Le Boeuf is characterised by its exceptional undulating balconies and its egg shape, with which Horta fulfilled the wishes of violin virtuoso Eugène Ysaÿe, who wanted the musicians to be surrounded by the audience. This cultural landmark, characterised by its exceptional acoustics, has, throughout its history, welcomed the world’s greatest musicians.

The **Wielemans Tower** symbolises the success of the former Wielemans–Ceuppens brewery, which employed over a thousand workers. Built in 1930 by Adrien Blomme, both architecturally and technically it was one of the most modern breweries in Europe. A concrete building with clean lines, it has large continuous windows through which one could see the workers brewing the beer. The interior of this excellent example of art deco is decorated with glass and metal ceiling and wall lamps and black and green tiled panels. Also visible from the street are eight original copper jars that serve as a backdrop to the café of the





Wiels Contemporary Art Centre Cafeteria | Cafetería del Centro de Arte Contemporáneo Wiels

House of European History | Casa de la Historia Europea



Wiels Contemporary Art Centre. It has a bookshop that is open to the public and periodically organises exhibitions of contemporary artists, talks by artists, guided visits and workshops, activities that aim to bring contemporary art closer to the public.

The **House of European History** is located in the Eastman Building in Leopoldo Park, in the heart of the European Quarter. Financed in 1931 by the American George Eastman, businessman, philanthropist and inventor of the Kodak camera, to house a dental clinic for disadvantaged children, it was built between 1934 and 1935 by the Swiss architect Michel Polak. Its waiting room was designed with children in mind and features colourful paintings of animals from the fables of the French author Jean de La Fontaine.

**UGC De Brouckère** is a complex with twelve cinemas, including the prestigious Art Deco-inspired Grand Eldorado, with a capacity for 706 people.

#### Social housing

King Leopold II dreamt of a **Basilica of the Sacred Heart** in Brussels and his own Champs-Élysées, but the country's post-World War I economic situation made it unfeasible. The first project for the building was much more expensive so a more economical one was chosen, for which the architect Albert Van Huffel was selected who, being faithful to the Art Deco spirit, created a functional and aesthetically coherent whole. And so the world's largest Art Deco building saw the light of day, with a capacity for between fifteen



Interior of the Sacred Heart Basilica | Interior de la Basílica del Sagrado Corazón

Skyline of the city with the Basilica of the Sacred Heart in the background | Skyline de la ciudad con la Basílica del Sagrado Corazón al fondo



hundred and two thousand people and regularly hosting concerts and exhibitions. It also houses two museums, the Museum of the Nobles Sisters of Brussels, with an extensive collection covering several centuries of religious and civil art, and the Museum of Modern Religious Art, which focuses on contemporary variants.

Built between 1935 and 1938 by Jean-Baptiste Dewin, the **Town Hall Forest** is without doubt the architect's greatest achievement. Located in the historic heart of Forest, very close to Place Saint-Denis and Forest-Est station, wood plays a leading role and nature is represented throughout the building, especially in the most important rooms: College, Council and Weddings and in the stained glass windows that decorate the lobby and the grand staircase. Guided visits to this recently renovated building have been organised to mark the Year of Art Deco. More information is available at [www.visit.brussels](http://www.visit.brussels) and [www.forest.brussels](http://www.forest.brussels).

The **church of Sainte-Suzanne** in Schaerbeek is the most colourful and the first to be built in reinforced concrete. The intense red and blue glow of the monumental rectangular stained glass windows is striking, and the theatre hall located in the basement is surprising, as are various spaces designed to help the community life of the neighbourhood.





Forest Town Hall, by Jean-Baptiste Dewin | Ayuntamiento de Forest, obra de Jean-Baptiste Dewin



Interior of Forest Town Hall |

Interior del Ayuntamiento de Forest

#### Middle-class housing

Designed by Michel Polak in 1930, **Villa Empain** was abandoned for several years until it was acquired by the Boghossian Foundation to create a centre for art and dialogue between Eastern and Western cultures. With its symmetry, clean, rigid lines and rich materials, this building embodies the ideals of Art Deco. In addition to the exceptional exhibitions and its luxurious interior, it is worth visiting the shop, which offers an interesting collection of quality items, its cafeteria and its American bar, which will reopen its doors soon. With the arrival of the good weather, the sculpture garden or the shows and parties in the pool with its sublime oval pergola are an unforgettable experience.

The **house of the Van Buurens** was built by the Brussels architects Léon Govaerts and Alexis Van Vaerenbergh following plans drawn up by David Van Buuren himself, based on the Dutch Art

Deco school. The home of patrons David and Alice Van Buuren has asymmetrical façades, decorative masonry with handmade red bricks, stained glass and staggered windows or sloping roofs, emphasising manual labour and the use of noble materials such as brick and wood. The interior design, which bears the signature of renowned Belgian, French and Dutch designers, is made up of rare furniture, designer carpets, stained glass and sculptures and paintings by Belgian and international masters, which turn it into a true work of art. On reaching this building, where time seems to have stood still, we are welcomed by the gardens, a beautiful example of landscape art designed by Jules Buyssens, also in the Art Deco style. Artists, writers and musicians were regular visitors to this house a hundred years ago and that bohemian spirit of hospitality is still maintained by the Van Buuren Museum and Gardens Foundation, which opens its doors to the public and to various cultural activities.

The **church of Saint-Jean-Baptiste** was designed by the architect Joseph Diongre, who also designed the Flagey building, Woluwe-Saint-Lambert town hall and the garden cities of Molenbeek. A sober and elegant building, the imposing parabolic arches that support the structure and the stained glass windows are impressive.

The **church of Saint-Augustin** was built between 1932 and 1935 as part of the urban development of the Forest district. It stands out for its imposing central tower and harmonious proportions, as well as for its general aesthetics.

The **Maison Tenaerts**, built in 1933-1934 by the architect Louis Tenaert, has clean, geometric lines and a daring window on the façade, while retaining the original distribution of rooms inside. The **Hotel Riez** was built in 1927-1928 by the architect Jean-Baptiste Dewin. A marvellous stained glass window, furniture designed by Kortrijk De Coene Frères and a surprising kitchen stand out. Visits are by guided tour only and must be booked in advance.

Saint-Augustin Church | Iglesia de Saint-Augustin



Church of Saint-Jean-Baptiste | Iglesia de Saint-Jean-Baptiste



Maison Tenaerts |  
Maison Tenaerts







Van Buuren Gardens designed by Jules Buyssens /  
Jardines Van Buuren diseñados por Jules Buyssens

Interior of the Van Buuren Museum /  
Interior del Museo Van Buuren

### Activities for the Year of Art Deco

The city of Brussels has designed an interesting, attractive and comprehensive programme of activities in which visits, activities and events will mark the year.

The **Museum of Art and History** will open two permanent exhibition rooms dedicated to its Art Deco and Art Nouveau collections.

From 15 to 30 March, as part of the **BANAD Festival**, the doors of most of the city's most representative Art Deco buildings will be open to the public, with numerous previously unseen spaces to be presented for the first time. Some of these buildings will be accessible with the Art Nouveau Art Deco Pass.

**Art Deco Week** will be held from 12th to 16th May. Five days in which each night they will surprise us with a different event such as conferences, exhibition openings, festive events and guided tours aimed at a wide audience and which aims to connect the different places included in the programme. This is the full programme of activities:

The gardens of the **Van Buuren Museum & Gadens** will be the setting for an exhibition of sculptures from the interwar period, which can be visited from 24 March to 28 September.

From May, the **Maison Autrique** will host the exhibition **"Art Déco 2025, posters and magazines"**, which analyses the evolution of society between the two world wars through posters and magazine covers.

From 4 June to 4 January 2026, the **BELvue Museum** will present **"Art Deco: The Style of a Changing Society"**, which will address the transition between Art Nouveau and Art Deco, as well as the social and societal changes of the time, through the collections of the King Baudouin Foundation.

**"Sylvie Feron et René Baucher"** will showcase an archive received in 2024, from the legacy of the duo René Baucher and Sylvie Feron, who excelled in furniture, lighting, textiles and interior design projects. At **The Design Museum Brussels** from 6 June to 2 November.

The **Halles Saint-Géry** are joining in the year of Art Deco with three major exhibitions and a general programme that will alternate between hosting

exhibitions by partners, valuing intangible heritage such as gastronomy, conferences and the discovery of Art Deco beyond Belgian borders. All of this with a broad focus on guaranteed accessibility for people with reduced mobility.

**"Art Deco Cinemas in Brussels"** – until 11th May – will transport us to the magical world of cinema through a written and visual evocation of the great "first exclusivity" cinemas in the centre of Brussels at the time, as well as other cinemas, both in the city centre and in the suburbs, from the largest to the most modest.

**"On the menu, the Art Deco table"** – from 24 March to 29 June – will invite the public to immerse themselves in an era where refinement was combined with the elegance of a unique lifestyle. Through an unprecedented collection of period menus, true works of art, an appreciation will be given to an art of living that fused gastronomy, culture and aesthetics.

**"Fashion and Art Deco: contemporary resonances"** – from 26 May to 26 August – will reinterpret the Art Deco movement through the vision of ten contemporary designers from Brussels, who will address specific aspects of the movement in fashion, accessories and jewellery. Contemporary creations that will be accompanied by photographs of historical garments preserved in the Museum of Fashion and Lace.

**"With Art Deco notes"** – from 10 July to 10 October – will explore the universe where music and graphic arts meet in harmony, exhibiting an exceptional selection of scores from the period.

**"Art Deco – Crazy Years, Crisis Years"** – from 11 September to 11 January 2026 – will offer a journey to discover the Art Deco movement in Brussels, as part of the Heritage Days.

The Brussels Art Deco Year will be rounded off with themed conferences, meetings and debates with Belgian and foreign specialists; activities in the city's green spaces to discover the gardens of the Belle Époque; events to bring heritage closer to schoolchildren; and various publications by museums, associations and magazines with Art Deco as the main theme.

All the information you are looking for on Art Deco 2025 can be found at <https://www.visit.brussels/en/visitors/what-to-do/architecture-art-deco-brussels>

<https://www.visit.brussels/en/>



Interior of Villa Empain /  
Interior de Villa Empain



Entrance door  
to Villa Empain /  
Puerta de entrada  
a Villa Empain



# CHARYN Y LAGOS KOLSAY Y KAINDY

## PARQUES NACIONALES DE KAZAJISTÁN KAZAKH NATIONAL PARKS

Muy cerca de las fronteras con China y Kirguistán se encuentran dos de los lugares más impresionantes de Kazajistán, el Parque Nacional de Charyn y el Parque Nacional de los Lagos Kolsai y el Lago Kaindy, ambos, un regalo de la naturaleza. El primero por sus caprichosas formaciones rocosas que a lo largo del día mudan sus colores, pasando del escarlata al rosa hasta acabar en un radiante naranja con la puesta del sol y el segundo por sus aguas azules en un entorno natural privilegiado.

Very close to the borders with China and Kyrgyzstan are two of the most impressive places in Kazakhstan, the Charyn National Park and the Kolsai Lakes and Kaindy Lake National Park, both gifts of nature. The first for its whimsical rock formations that change colour throughout the day, going from scarlet to pink and ending in a radiant orange with the sunset, and the second for its blue waters in a privileged natural environment.

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





Viktoriya, nuestra guía, con la bandera de Kazajistán en el Valle de los Castillos |

Antes de que los primeros rayos del sol de un día cualquiera del mes de septiembre hicieran su aparición, partimos de nuestro hotel en Almaty en dirección a los parques nacionales de los que el día anterior, Vik-toriya, nuestra amable y profesional guía, nos había hecho un pequeño adelanto de lo que nos íbamos a encontrar. Durante las más de dos horas que duró el trayecto por paisajes de la mítica Ruta de la Seda tratamos de hacernos una idea de lo que íbamos a ver, pero una vez más, nuestra imaginación se quedó muy lejos de la realidad.

**Parque Nacional de Charyn**

A unos doscientos kilómetros al este de Almaty se encuentra el Parque Nacional de Charyn, creado en 2004 con el único objetivo de preservar este impresionante sitio natural y geológico. El principal cau-sante de este regalo de la naturaleza ha sido el río que le da nombre, el Charyn, que durante millones de años ha dado forma a este espectacular cañón que oscila entre los ciento cincuenta y los trescientos metros de profundidad. Con una longitud de ciento cincuenta y cuatro kilómetros está formado por rocas sedimentarias que tienen una antigüedad de más de doce millones de años, siendo el hogar de sesenta y dos especies dife-rentes de mamíferos, ciento tres de aves y veinticinco de reptiles. Y a pesar de su as-pecto desértico, cuenta con mil quinien-tas especies de plantas, diecisiete de ellas protegidas y bosques en los que crecen árboles singulares como el fresno sog-diano, cuya antigüedad es de unos cinco millones de años y ubicado en el curso inferior del río Charyn o el bosque de Tu-rangas o álamos asiáticos. Ambos, decla-rados Monumento de la Naturaleza prote-gido por la UNESCO, el bosque de fresno como parte de las estepas de Sayarka.



Viktoriya, our guide, with the flag of Kazakhstan in the Valley of the Castles



Shashlyk" asándose sobre las brasas | "Shashlyk" roasting over the coals

Diferentes pueblos salen a nuestro encuentro en este viaje por las carreteras kazajas, algunos de ellos con sus pequeños mercados instalados a ambos lados de la carre-tera. En uno de esos pueblos decidimos hacer una parada y nuestra curiosidad, fiel compañera de viaje, nos hizo introducirnos de lleno en su modo de vida, sentirnos, aunque fuese por un breve instante, un vecino más que aprovecha las primeras ho-ras del día para hacer algunas compras. Coloridas frutas y verduras que invitaban a ser probadas se amontonaban en los puestos, mientras que un olor de lo más ape-titoso nos recordaba que ese día habíamos desayunado muy pronto. Cruzamos la calle hasta uno de los muchos y sencillos locales allí instalados, donde en un artesa-nal horno asaban a la brasa unas apetecibles brochetas de cordero, aquí conocidas como "shashlyk". Después de dar cuenta de varias bandejas retomamos nuestro viaje para continuar con esta experiencia que tan gratificante estaba resultando.





*Muchos son lo curiosos que cada día se animan a descubrir esta joya de la naturaleza | Many are the curious who every day are encouraged to discover this jewel of nature*

Llegamos al ansiado destino y nos da la bienvenida el Centro de Recepción de Visitantes, un moderno edificio en el que además de proporcionar todo tipo de información, cuenta con una proyección sobre el parque nacional, cafetería, buffet y tienda de souvenirs. Su propuesta se completa con la posibilidad de alojarse en el glamping Charyn Camp y disfrutar de las noches en total armonía con la naturaleza en las acogedoras y confortables tiendas para dos personas con calefacción, situadas en una meseta próxima al centro.

Varias son las zonas del cañón de Charyn que merece la pena descubrir: el cañón Temirlík con su cascada, el cañón Amarillo, el Bestamak que discurre por zonas muy estrechas, el cañón Rojo donde es posible admirar formaciones de roca volcánica y el que tuvimos el privilegio de recorrer y el valle de los Castillos, sin duda el más popular y visitado.



*Caprichosas formas que han sido creadas por la erosión del viento y del río | Whimsical shapes that have been created by wind and river erosion*







*Mágicos rincones salen a nuestro encuentro | Magical corners come to meet us the*

Conocido así porque las formaciones recuerdan a las torres de un castillo esculpido como una mágica “ciudad”, a lo largo de sus dos kilómetros y setecientos metros es obligado dejar volar nuestra imaginación que transforma los acantilados de piedra en fabulosas fortalezas, rostros de gigantes o siluetas de animales místicos. Una de esas formaciones se asemeja a una persona con el brazo derecho extendido sobre el que posa un águila, conocida como el guardián del cañón. No hace falta decir que uno de los momentos más hermosos para visitar el cañón es el atardecer, cuando los rayos del sol tiñen las rocas de un intenso tono rojizo que le da al paisaje un aspecto aún más misterioso.

También conocido como Dolina Zamkov, este sugerente sendero entre formaciones rocosas que recuerdan a las más famosas de los Estados Unidos tiene una anchura entre veinte y ochenta metros hasta finalizar en el río Charyn. En las épocas más cálidas,

este maravilloso rincón invita a darse un refrescante baño, además de disfrutar de las zonas de descanso con mesas.

Y a la hora de volver hay dos posibilidades. Si todavía quedan fuerzas se puede hacer por los acantilados y disfrutar de unas vistas diferentes, pero igualmente impresionantes o cómodamente sentados en alguno de los transportes que acercan a los turistas al Centro de Recepción de Visitantes.

En un lugar tan fantástico como éste no faltan las leyendas. En el pasado, cuando los adolescentes se convertían en adultos estaban obligados a realizar una serie de pruebas y la que más temían consistía en pasar una noche solos en el cañón. Lo que les producía ese miedo era “la risa de las brujas”, que no era otra cosa que el viento pasando por los agujeros que atraviesan las rocas sedimentarias emitiendo sonidos similares a una risa espelúznate. Les producía pavor pensar que estos seres se iban a presentar y atacarles.



*Transporte que te acerca al río Charyn o te devuelve al Centro de Recepción de Visitantes | Transport to the Charyn River or back to the returns you to the Visitor Reception Centre*

*Río Charyn, el final del Valle de los Castillos | Charyn River, the end of the Valley of the Castles*







*El primero de los lagos de Kolsay | The first of the Kolsay lakes*

*Lago de Kolsay desde la terraza del hotel Kolsay Nómadas | Kolsay Lake from the terrace of the hotel Kolsay Nomads*



#### Parque Nacional de los Lagos Kolsay y el Lago Kaindy

Después de vivir esta maravillosa experiencia que seguramente nunca olvidaremos, aprovechamos la tarde para visitar otras de las joyas naturales del país. Situado en la cordillera Tian Shan, el principal sistema montañoso de Asia Central y unos de los más importantes del mundo, el Parque Nacional de los Lagos Kolsay es una de las zonas más visitadas del país, especialmente los fines de semana.

Este espacio protegido está formado por cuatro lagos, los tres lagos de Kolsay y el cuarto, el más remoto, el lago Kaindy. De los primeros hay que decir que “kolsay” significa “lago en el desfiladero” por estar situados en el desfiladero de Kolsay. Profundos, frescos y pintorescos, son conocidos como “collar azul” por sus aguas cristalinas de color azul celeste. Mientras que el lago Kaindy ofrece una de las imágenes más espectaculares de Kazajistán y al que se pudo llegar recorriendo alguno de los múltiples senderos habilitados para hacer trekking.



*Turistas se fotografian en el lago de Kolsay | Tourists take pictures at the Kolsay lake*

En las proximidades de los lagos, encontramos empresas que organizan excursiones a caballo y a pie y en el pequeño pueblo de Saty es posible alojarse en cómodas y auténticas casas de huéspedes, degustar cocina tradicional y sumergirse en la vida del pueblo kazajo. En cuanto a los hoteles, la oferta se reduce únicamente a hotel Kolsay Nómadas, un resort ecológico que sorprende por sus increíbles vistas al lago principal. Además de cómodas habitaciones completamente equipadas cuenta con casas ecológicas y glamping de dos y cuatro plazas y su deliciosa gastronomía se basa principalmente en platos locales.

Después de degustar las propuestas culinarias de Kolsay Nómadas retomamos el camino a Almaty recordando algunas de las imágenes que este maravilloso día nos ha regalado, mientras escuchamos, hasta que el cansancio nos vence, la interesante información con que nuestra guía nos ilustra. Gracias a la profesionalidad de Viktoriya Miroshnichenko, guía y fundadora de la agencia de viajes Kazakhstan Tour, que organiza viajes de aventura para turistas de habla hispana por diferentes zonas del país como el desierto de Mangystau, el cosmódromo de Baikonur, el sitio de pruebas nucleares de Semipalatinsk o las salvajes montañas de Altai, esta jornada resultó ser una de las mejores experiencias que vivimos en el país.

<https://kazakhstan.travel/en>  
<https://qazaqnationalparks.kz/>

*Viktoriya acompaña a un grupo de turistas por la región de Mangystay | Viktoriya accompanies a group of tourists through the Mangystay region*







*Alone or in company, touring the Valley of the Castles is an unforgettable experience | Solo o en compañía, recorrer el Valle de los Castillos es una experiencia inolvidable*

Before the first rays of the sun appeared on a day in September, we left our hotel in Almaty and headed for the national parks, of which the previous day Viktoriya, our friendly and professional guide, had given us a small preview of what we were going to find. During the journey through the landscapes of the mythical Silk Road, which lasted more than two hours, we tried to get an idea of what we were going to see, but once again, our imagination fell far short of reality. .

**Charyn National Park**

Some two hundred kilometres east of Almaty is Charyn National Park, created in 2004 with the sole objective of preserving this impressive natural and geological site. The main cause of this gift of nature has been the river that gives it its

name, the Charyn, which over millions of years has shaped this spectacular canyon that varies in depth from one hundred and fifty to three hundred metres. One hundred and fifty-four kilometres long, it is made up of sedimentary rock that is over twelve million years old, and is home to sixty-two different species of mammals, one hundred and three species of birds and twenty-five species of reptiles. And despite its desert-like appearance, it has fifteen hundred species of plants, seventeen of them protected, and forests in which unique trees grow, such as the Sogdian ash, which is around five million years old, located in the lower course of the Charyn River, or the Turangas forest of Asian poplars. Both have been declared UNESCO World Heritage Sites: the ash forest as part of the Sayarka steppes.



*In the Valley of the Castles our imagination takes flight | En el Valle de los Castillos nuestra imaginación vuela*

Different villages come out to meet us on this journey along the Kazakh roads, some of them with their small markets set up on both sides of the road. In one of these villages we decided to stop and our curiosity, faithful travelling companion, made us fully immerse ourselves in their way of life, feeling, even if only for a brief moment, like just another neighbour taking advantage of the early hours of the day to do some shopping. Colourful fruits and vegetables invitingly piled up in the stalls, while a most appetising smell reminded us that we had had an early breakfast that day. We crossed the street to one of the many simple eateries there, where appetising lamb kebabs, known here as “Shashlyk”, were roasting on the coals in a traditional oven. After clearing several trays, we resumed our journey to continue with this experience that was proving so rewarding.

*Local market on the way to the national park | Mercado local de camino al parque nacional*





We arrive at our long-awaited destination and are welcomed by the Visitor Reception Centre, a modern building where, as well as providing all kinds of information, there is a film about the national park, a café and buffet and a souvenir shop. Their proposal is completed with the possibility of staying at the glampling Charyn Camp and enjoying the nights in total harmony with nature in the comfortable and cosy heated tents for two people, located on a plateau near the centre.

There are several areas of the Charyn canyon that are worth discovering: the Temirlik canyon with its waterfall, the Yellow Canyon, the Bestamak that runs through very narrow areas, the Red Canyon where it is possible to admire volcanic rock formations and the one

we had the privilege of visiting, the Valley of the Castles, without doubt the most popular and most visited. Known as such because the formations are reminiscent of the towers of a castle sculpted like a magical “city”, along its two kilometres and seven hundred metres it is obligatory to let our imagination run wild, transforming the stone cliffs into fabulous fortresses, the faces of giants or the silhouettes of mystical animals. One of these formations resembles a person with their right arm outstretched, on which an eagle, known as the guardian of the canyon, is perched. It goes without saying that one of the most beautiful times to visit the canyon is at sunset, when the rays of the sun stain the rocks an intense reddish colour that gives the landscape an even more mysterious appearance.

Picking up tourists on the way to the Charyn river /  
Recogiendo a unos turistas de camino al río Charyn



Alone or in company, touring the Valley of the Castles is an unforgettable experience / Solo o en compañía, recorrer el Valle de los Castillos es una experiencia inolvidable



Some formations are no longer standing but still retain their beauty /  
Algunas formaciones no se han mantenido en pie pero siguen conservando la belleza





Also known as Dolina Zamkov, this evocative path between rock formations reminiscent of the most famous in the United States is between twenty and eighty metres wide until it ends at the Charyn River. In the warmer months, this wonderful spot is an invitation to take a refreshing dip, as well as to enjoy the rest areas with tables. And when it comes to returning there are two possibilities. If you still have energy left, you can do the cliffs and enjoy different, but equally impressive views, or sit comfortably in one of the transport services that take tourists to the Visitor Reception Centre. In a place as fantastic as this, there is no shortage of legends. In the past, when teenagers became adults they were obliged to undergo a series of tests and the one they most feared was spending a night alone in the canyon. What caused them to fear was "the laughter of the witches", which was nothing more than the wind passing through holes in the sedimentary rock, emitting sounds similar to eerie laughter. They were terrified at the thought of these beings turning up and attacking them.

*The end of this incredible experience in the Valley of the Castles is drawing near, but there is still time to enjoy unforgettable images yn riverf | Se acerca el final de esta increíble experiencia por el Valle de los Castillos, pero todavía hay tiempo de disfrutar de imágenes inolvidables*



*Last stretch of the route. In the background you can already see the the rest areas by the river Charyn | Último tramo de la ruta. Al fondo ya ven las áreas de descanso junto al río Charyn*

*Picture below: a well-deserved rest in the shade by the river Charyn | Imagen inferior: merecido descanso a la sombra junto al río Charyn*





**Kolsay Lake and Kaindy Lake National Park**

After this marvellous experience, which we will surely never forget, we took advantage of the afternoon to visit some of the country’s other natural jewels. Located in the Tian Shan mountain range, the main mountain system in Central Asia and one of the most important in the world, the Kolsay Lakes National Park is one of the most visited areas in the country, especially at weekends. This protected area is made up of four lakes, the three Kolsay lakes and the fourth, the most remote, Lake Kaindy. Regarding the former, it should be said that “kolsay” means “lake in the gorge” because they are located in the Kolsay gorge. Deep, cool and picturesque, they are known as the “blue necklace” because of

their crystal-clear sky blue waters. Lake Kaindy, meanwhile, offers one of the most spectacular images in Kazakhstan and can be reached by following one of the many authorised trekking routes. Near the lakes, there are companies that organise excursions on horseback and on foot, and in the small village of Saty it is possible to stay in comfortable and authentic guest houses, taste traditional cuisine and immerse oneself in the life of the Kazakh village. As for hotels, the only option is the Kolsay Nómadas, an ecological resort with incredible views of the main lake. In addition to comfortable, fully-equipped rooms, it has ecological houses and glamping for two and four people, and its delicious cuisine is based mainly on local dishes.

After savouring the culinary offerings of Kolsay Nómadas, we set off again for Almaty, recalling some of the images that this wonderful day has given us, while we listen, until tiredness overcomes us, to the interesting information that our guide provides. Thanks to the professionalism of Viktoriya Miroshnichenko, guide and founder of the Kazakhstan Tour travel agency, which organises adventure trips for Spanish-speaking tourists to different areas of the country such as the Mangystau Desert, the Baikonur Cosmodrome, the Semipalatinsk nuclear test site and the wild Altai Mountains, this trip turned out to be one of the best experiences we had in the country.

<https://kazakhstan.travel/en>  
<https://qazaqnationalparks.kz/>

*Breathtaking view of the first of the Kolsay lakes | Impresionante vista del primero de los lagos de Kolsay*



*Boating is one of the Kazakhs' pastimes when visiting the lakes | Navegar en barca es uno de los pasatiempos de los kazajos cuando visitan los lagos*

*Viktoriya, our guide relaxes in Mangystau region | Viktoriya, nuestra guía se relaja en la región de Mangystau*





avianca

A STAR ALLIANCE MEMBER

 **INSIGNIA**  
by avianca

eleva tu forma de volar  
Nueva experiencia business class a latinoamérica

Descubre lo mejor de nuestra región  
con la exclusividad y el confort  
que te brinda la segunda aerolínea  
más antigua del mundo.



Privacidad y espacio, solo para ti.



Tu rutina de relajación a 36.000 pies de altura.



Experiencia gastronómica de alta cocina.



180° de reclinación que cuidan tu descanso.

Consulta TyC en [avianca.com](https://www.avianca.com)



# ORO LÍQUIDO

## EVOOLEUM AWARDS: LOS AOVEs MÁS BONITOS DEL MUNDO EVOOLEUM AWARDS: THE WORLD'S BEAUTIFULEST AOVEs

Texto | Text: Javier Gutiérrez – Fotografía | Photography: Mercadei-Edimarket Editores

Mercadei-Edimarket Editores es un grupo editorial especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa, así como los AOVEs Premium. Líder indiscutible del sector, está formado por un equipo de profesionales con una dilatada experiencia en el universo agroalimentario, contando también con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial. Desde que empezaron su andadura en 1994 diversas son las publicaciones que ha visto la luz: Mercacei Newsletter (semanal), Mercacei Magazine (trimestral), Olivatessen by Mercacei (anual y en inglés), Guía Mercacei de Fabricantes y Envasadores de Aceite de Oliva (bienal), Guía Industrial del Sector Oleícola y Olivarero (bienal) y Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (anual y en edición bilingüe español-inglés). Esta última recoge el TOP 100 de los mejores aceites del mundo, premia los veinte mejores pequeños productores de AOVE y a las diez producciones de virgen extra más saludables según su contenido en polifenoles. La última edición, presentada hace unos meses, cuenta también con un apartado destinado a la gastronomía. El prólogo está firmado por Elena Arzak, chef del restaurante Arzak que cuenta con tres estrellas Michelin; reconocidos cocineros como Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodríguez y Toño Pérez nos proponen un atractivo recetario de aperitivos con aceituna; mientras que en "12 meses, 12 platos con AOVE" nos presentan una deliciosa selección de platos internacionales, uno para cada mes del año. La guía se completa con interesantes artículos como "Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen", "El AOVE se cuela en las series de TV" o "AOVE & carne, el maridaje perfecto".

Mercacei-Edimarket Editores is a publishing group specialising in professional publications aimed at the olive oil, olive grove and table olive sector, as well as Premium Extra Virgin Olive Oils. The undisputed leader in the sector, it is made up of a team of professionals with extensive experience in the agri-food universe, and also has the backing of prominent experts and collaborators worldwide. Since they began in 1994, several publications have seen the light of day: Mercacei Newsletter (weekly), Mercacei Magazine (quarterly), Olivatessen by Mercacei (annual and in English), Mercacei Guide to Olive Oil Manufacturers and Packers (biennial), Industrial Guide to the Olive and Olive Oil Sector (biennial) and EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils Guide (annual and in a bilingual Spanish-English edition). The latter compiles the TOP 100 of the best oils in the world, recognising the twenty best small EVOO producers and the ten healthiest extra virgin olive oils according to their polyphenol content. The latest edition, presented a few months ago, also has a section dedicated to gastronomy. The foreword is written by Elena Arzak, chef at the three-Michelin-starred Arzak restaurant; renowned chefs such as Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodríguez and Toño Pérez offer us an appealing collection of olive-based appetisers; while in "12 months, 12 dishes with EVOO" they present us with a delicious selection of international dishes, one for each month of the year. The guide is completed with interesting articles such as "All the curiosities hidden in virgin olive oil", "EVOO sneaks into TV series" or "EVOO & meat, the perfect pairing".





La edición de 2024 recoge también los EVOOLEUM Packaging Awards 2024, que premian los diseños más bonitos, tanto nacionales como internacionales. Además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones, en estos premios participan los AOVEs que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Extra-EVOOLEUM Awards organizados por el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Repartidos en cuatro categorías – Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible–, los ganadores de la última edición son estos.

**Mejor Diseño AOVE Premium**

COLONNA MOLENSIS XXV, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL de Italia se llevó la Medalla de Oro por su elegancia. Un AOVE blend 100% italiano de edición limitada de las variedades peranzana, ascolana y nocellara con DOP Molise que remite a la historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia. Presenta un aroma herbáceo, una buena carga de frutado verde y con claras notas de verduras: tomate verde y alcachofa.

*The 2024 edition also includes the EVOOLEUM Packaging Awards 2024, which recognise the most beautiful designs, both national and international. In addition to those presented exclusively for these awards, there are also those participating in the EVOOLEUM International Awards for Quality Extra Virgin Olive Oil, organised by the Mercacei Publishing Group and the Spanish Association of Municipalities of the Olive Tree (AEMO). Divided into four categories – Best Premium Extra Virgin Olive Oil Design, Best Innovative Design, Best Retail Range Design and Best Sustainable Design – the winners of the latest edition are as follows.*

**Best Design Premium EVOO**

COLONNA MOLENSIS XXV, from Marina Colonna Soc. Agr. SRL of Italy won the Gold Medal for its elegance. A limited edition 100% Italian EVOO blend of Peranzana, Ascolana and Nocellara with PDO Molise that refers to the history of the Colonna family, one of the oldest and noblest in Italy. It has a herbaceous aroma, a good load of green fruitiness and clear notes of vegetables: green tomato and artichoke.



**Mejor Diseño AOVE Premium**

La Medalla de Plata recayó en INVICTO AOVE, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de Jaén. AOVE Arbosana se presenta en una botella noble e imponente, con un espectacular diseño que representa a la diosa Victoria con sus características alas, destacando por su elegante tipografía y un estuche triangular. La variedad Arbosana presenta un color dorado verdoso y en el paladar resulta sublime y extraordinario por su mezcla de sabores dulces, amargos y picantes con sutiles notas aromáticas y frutales como la manzana verde, el tomate o la almendra que dejan huella por su intensidad.

**Best Design Premium EVOO**

*The Silver Medal went to INVICTO AOVE, a range of early-harvest single-variety olive oils from the northern countryside of Jaén. Arbosana EVOO comes in a noble and imposing bottle, with a spectacular design representing the goddess Victoria with her characteristic wings, standing out for its elegant typography and a triangular case. The Arbosana variety has a greenish-golden colour and on the palate it is sublime and extraordinary due to its mixture of sweet, bitter and spicy flavours with subtle aromatic and fruity notes such as green apple, tomato or almond that leave their mark due to their intensity.*



**Mejor Diseño AOVE Premium**

La Medalla de Bronce se la llevó VIZCONDE DE ALMANSA, de Oleícola Jaén, un monovarietal coratino de cosecha temprana de olivares ubicados en las fértiles tierras de la Vega del Guadalquivir. Calidad, lujo y nobleza en un envase que destaca por su creatividad y que en palabras del jurado nos recuerda a un “refinado cuento inglés y un cuadro aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario”. La gráfica es una interpretación romántica de la obra “The rescue of the dog” – Norbert Schrödl, 1873–, transformada en una escena simpática donde la naturaleza y su fauna toman protagonismo.

**Best Design Premium EVOO**

*The Bronze Medal went to VIZCONDE DE ALMANSA, from Oleícola Jaén, an early-harvest single-variety Coratina olive from groves located in the fertile lands of the Guadalquivir floodplain. Quality, luxury and nobility in a container that stands out for its creativity and which, in the words of the jury, reminds us of a “refined English tale and an aristocratic painting, with the bottle bearing an elegant coat of arms”. The graphic is a romantic interpretation of the work “The rescue of the dog” – Norbert Schrödl, 1873–, transformed into a charming scene where nature and its wildlife take centre stage.*





#### Mejor Diseño Innovador

AU (Aceites Únicos) de Grupo Empresarial Magoase fue reconocido con el Oro en innovación por su presentación en una lata con forma de lingote de oro que, a juicio del jurado, “representa a la perfección el concepto de oro líquido en un diseño armónico y obvio, pero al mismo tiempo original”. Esta empresa, que lleva más de doscientos años dedicándose al cultivo tradicional del olivo escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos, presenta un aceite de oliva virgen extra de calidad premium extraído únicamente de aceitunas de la variedad picual recogidas en su punto óptimo, procedentes de la primera prensa de la aceituna y rescatando la esencia más pura del fruto. De gran estabilidad y color verde frutado, presenta aromas frescos con toques a manzana y madera.

#### Best Innovative Design

AU (Aceites Únicos) by the Magoase Business Group was recognised with the Gold in innovation for its presentation in a can in the shape of a gold ingot which, in the opinion of the jury, “perfectly represents the concept of liquid gold in a harmonious and obvious, but at the same time original design”. This company, which has been dedicated to the traditional cultivation of olive trees for more than two hundred years, listening to nature and respecting its times, presents a premium quality extra virgin olive oil extracted only from olives of the picual variety harvested at their optimum point, coming from the first pressing of the olive and capturing the purest essence of the fruit. Highly stable and with a fruity green colour, it has fresh aromas with hints of apple and wood.



#### Mejor Diseño Innovador

Con la Medalla de Plata fue reconocida NAI 3.3, de OPG Nives Morović, un AOVE ecológico producido en Villa Nai 3.3, un exclusivo boutique resort situado en la isla croata de Dugi Otok, en el corazón de Dalmacia (Croacia). El envase, que cautivó al jurado, aúna elegancia, atractivo formato y sencillez, siendo un claro ejemplo del concepto “menos es más”. Elaborado con una combinación de varios tipos de aceituna: karbunčela, oblica, pendolino y leccino, se caracteriza por un pronunciado aroma afrutado, sabor dulce-picante y alto contenido de polifenoles.

#### Best Innovative Design

The Silver Medal was awarded to NAI 3.3, by OPG Nives Morović, an organic extra virgin olive oil produced at Villa Nai 3.3, an exclusive boutique resort located on the Croatian island of Dugi Otok, in the heart of Dalmatia (Croatia). The packaging, which captivated the jury, combines elegance, an attractive format and simplicity, being a clear example of the concept “less is more”. Made with a combination of several types of olives: Karbunčela, Oblica, Pendolino and Leccino, it is characterised by a pronounced fruity aroma, a sweet-spicy flavour and a high polyphenol content.



#### Mejor Diseño Innovador

TROPICUAL de Mangrove Studios, un proyecto nacido en la Costa Tropical de Granada se alzó con la Medalla de Bronce por su original presentación, un packaging que “de puro tradicional es innovador”, del que el jurado destacó el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo. Ecológico De Sierra y Ecológico De Vega son dos zumos de aceituna Picual 100% ecológico elaborado con el máximo cuidado, de cosecha temprana, recogida al vuelo y extracción en frío para una calidad premium.

#### Best Innovative Design

TROPICUAL by Mangrove Studios, a project born on the Costa Tropical of Granada, won the Bronze Medal for its original presentation, a packaging that is “purely traditional yet innovative” and of which the jury highlighted the play on words of its name and the cloth that wraps the two tins, reminiscent of the ones that grandmothers used for lunch. Ecológico De Sierra and Ecológico De Vega are two 100% organic Picual olive juices made with the utmost care, from early harvest olives picked as they fall from the tree and cold extraction for a premium quality product.





#### Mejor Diseño Gama Retail

La Medalla de Oro dentro de la categoría retail fue para HACIENDA EL PALO PREMIUM, de Aceites Hacienda El Palo, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. Armonía, transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada fueron los elementos destacados por el jurado. Hacienda El Palo Premium es un aceite con un frutado verde medio-alto que presenta aromas de hierba, manzana y almendra, con notas importantes de hoja de olivo, tomate y alcachofa en menor medida. En boca es un aceite con un amargo medio y un picante un poco más intenso y agradable.

#### Best Retail Range Design

The Gold Medal in the retail category went to HACIENDA EL PALO PREMIUM, by Aceites Hacienda El Palo, a picual monovarietal presented in a cylindrical transparent glass container with a non-refillable dosing cap. Harmony, the transparency of the oil, the green and silver of the olive leaf and abundant information, but very well ordered and designed, were the elements highlighted by the jury. Hacienda El Palo Premium is an oil with a medium-high green fruitiness that presents aromas of grass, apple and almond, with important notes of olive leaf, tomato and, to a lesser extent, artichoke. On the palate it is an oil with a medium bitterness and a slightly more intense and pleasant spiciness.

#### Mejor Diseño Gama Retail

El AOVE griego ILIADA KALAMATA PDO EVOO Platium Line, de la empresa AGRO.VI.M, con sede en Kalamata (Messinia) y presencia en más de 50 países, se llevó la Plata por la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido, mientras que estéticamente el jurado destacó la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal. Este AOVE presenta un color que va del verde esmeralda al verde dorado, un aroma frutado medio con aromas de fruta verde, ligero amargor y picor de ligero a medio y toques de plátano verde, vainilla, frutas exóticas, tomate maduro, melocotón y flores y un sabor suave, fresco y con cuerpo, afrutado medio, ligero amargor y picor de ligero a medio con regusto a pimienta.



#### Best Retail Range Design

The Greek extra virgin olive oil ILIADA KALAMATA PDO EVOO Platium Line, from the company AGRO. VI.M, based in Kalamata (Messinia) and present in more than 50 countries, won Silver for the ergonomics and practicality of its tin packaging, which is easy to use and pour from, while aesthetically the jury highlighted the image of the falling drop, the graphics, the contrast of silver and white and a longer shelf life. This EVOO has a colour ranging from emerald green to golden green, a medium fruity aroma with aromas of green fruit, light to medium bitterness and pungency and hints of green banana, vanilla, exotic fruits, ripe tomato, peach and flowers and a smooth, fresh and full-bodied flavour, medium fruitiness, light to medium bitterness and pungency with a peppery aftertaste.



#### Mejor Diseño Gama Retail

Por último, con la Medalla de Bronce fue reconocido MOLINO LAS TINAJAS, de la empresa del mismo nombre resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del Alto Guadalquivir. Con un diseño de packaging que fue calificado por el jurado como equilibrado, elegante, cómodo y compacto, se trata de un monovarietal picual de cosecha temprana de color verde intenso/verde amarillento y con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

#### Best Retail Range Design

Finally, the Bronze Medal was awarded to MOLINO LAS TINAJAS, a company of the same name that is the result of the union of several farming families from the Alto Guadalquivir region. With a packaging design that the jury described as balanced, elegant, convenient and compact, it is an early harvest picual monovarietal olive oil of an intense green/yellowish green colour with its own characteristic aromas, without showing any signs of rancidity, alteration or contamination.



**Best Sustainable Design**

En esta categoría, estrenada en esta edición, el coupage de producción limitada CASTELL DE LA COSTURERA “ORÍGENES”, de SAT Agrofruit, obtuvo la Medalla de Oro. Con un envase en el que el barro y el esparto son los protagonistas, así como un anillo de cobre que abraza ambos elementos, destacó para el jurado por sus materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites. Obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas.

**Best Sustainable Design**

*In this category, which is new to this edition, the limited production blend CASTELL DE LA COSTURERA “ORÍGENES”, by SAT Agrofruit, won the Gold Medal. With packaging in which clay and esparto grass are the protagonists, as well as a copper ring that embraces both elements, it stood out to the jury for its noble materials, textures and originality, and it is clear to see that it is sustainable and refers to the past, to the old way of preserving oils. Obtained from ancient and millenary olive trees of native and recovered varieties.*

**Best Sustainable Design**

Un diseño sutil que conecta con la naturaleza y que destaca por la delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura y por la ventana del estuche que permite contemplar el producto fueron la razones por las que SUSTINERI, de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, se alzó con la Medalla de Plata. Estamos ante un coupage producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios.

**Best Sustainable Design**

*A subtle design that connects with nature, which stands out for the delicacy of the die-cutting of the label and its freshness and for the window of the case that allows the product to be seen were the reasons why SUSTINERI, from the Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, won the Silver Medal. This is a blend produced in a sustainable and environmentally friendly way, without phytosanitary residues.*



**Best Sustainable Design**

El pódium lo completo APALOSECO 750, de Adler Gestión, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml. Envases imperfectos, numerados y ecodiseñados en vidrio 100% reciclado que el jurado valoró y aplaudió por la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella. Características que le valieron el reconocimiento con la Medalla de Bronce.

<https://www.evooleum.com/>  
<https://www.mercacei.com/>



**Best Sustainable Design**

The podium is completed by APALOSECO 750, from Adler Gestión, a complex and balanced single-varietal organic early-harvest Cornicabra in a limited edition presented in an exclusive collection of 4.000 750 ml bottles. Imperfect, numbered and eco-designed containers made of 100% recycled glass that the jury valued and applauded for the organic texture of the glass and the case, as well as the workmanship of the bottle. These characteristics earned it the Bronze Medal.

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





HIGUERÓN *Resort*

# EL ARTE DE VIAJAR EN MOTO

Y TENERLO TODO A TU ALCANCE.



HIGUERÓN HOTEL 5\*

HIGUERÓN SPA

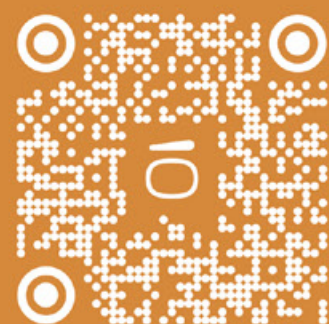
HIGUERÓN SPORT CLUB

RESTAURANTES

PISCINAS

THE BEACH CLUB HIGUERÓN

DESCUBRE TODAS  
LAS EXPERIENCIAS



## DESCUBRE EL SUR

desde el corazón de  
LA COSTA DEL SOL



Todo lo que necesitas está en  
**HIGUERONRESORT.COM**



RUTA  
COMPLETA

Higuérón Hotel - Ronda  
115 km

## TU RUTA PERFECTA

### COMIENZA Y TERMINA EN HIGUERÓN RESORT

Después de una jornada sobre dos ruedas explorando las rutas más espectaculares del sur, sumérgete en el lujo de Higuérón Resort. El mejor confort, piscinas infinitas, alta gastronomía, spa, playa y deporte...

Todo en un solo lugar. Desde aquí, el sur de España se abre a tu aventura. Disfruta el arte de viajar en moto con el confort de un resort cinco estrellas.



# ALMERIA, UNA TIERRA DE CINE

## MILLAS DE CELULOIDE PARA LA INMORTALIDAD MILES OF CELLULOID FOR IMMORTALITY

Mas allá de sus fantásticas playas y sus paisajes únicos, que también, Almería es universalmente conocida por ser el escenario de rodaje de grandes y famosas producciones cinematográficas. Por aquí han pasado estrellas como Clint Eastwood, Sean Connery, Sophia Loren o Harrison Ford, entre otros y todos han dejado su firma en planos secuencia que immortalizaron lugares que hoy recorreremos.

Apart from its fantastic beaches and unique landscapes, Almería is universally known for being the setting for the filming of large and famous film productions. Stars such as Clint Eastwood, Sean Connery, Sophia Loren or Harrison Ford, among others, have passed through here and all of them have left their signature in sequence shots that immortalised the places we are going to visit today.

Texto | Text: Redación de El Arte de Viajar en Moto  
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |  
Víctor Sánchez Fotografía | Almería Western Film





Corrían los primeros años cincuenta cuando un director español, César Fernández Ardavin, puso sus ojos en la ciudad de Almería para rodar “La Llamada de África”. Pero fue la francesa “Ojo por ojo” de André Cayatte, la que retrató la capital como un verdadero set africano gracias al exotismo de barrios como las Perchas, Pescadería, Cerro de San Cristóbal, etc. Desde entonces muchos kilómetros de celuloide se han impresionado en centenares de producciones, tanto nacionales como internacionales. Aquí cobraron vida ciudades lejanas como El Cairo en “Lawrence de Arabia”, Tánger en “El viento y el león”, Iskenderun en “Indiana Jones y la última cruzada”, Palermo y Messina en la mítica “Patton”, Ciudad del Cabo en “Dust”, Beirut en “Duffy, el único”, Mesa Verde en “Agáchate maldito”, Ciudad de México en “¡Quién sabe!”, llegando incluso a recrear ciudades oníricas o fantásticas donde vivirían sus aventuras personajes como “Conan el bárbaro”. Este fue el punto de partida de una carrera artística que se extendería por otros muchos puntos de la provincia en los que la mágica luz almeriense se funde con los insólitos paisajes, creando las mejores condiciones para ejercitar el séptimo arte. Así entraron en escena parajes como el Desierto de Tabernas, el pueblo de Los Albaricoques, el Parque Natural

del Cabo de Gata, la playa de los Genoveses, las minas de Rodalquilar y tantos otros a cada cual más hermoso y llenos de simbolismo.

**Silencio, se rueda**

Etimológicamente hablando Almería es un espejo que refleja la luminosidad mediterránea bajo un cielo de azul eterno. Testigo de multitud de civilizaciones que por ella pasaron, hoy se presenta como una ciudad ecléctica y vibrante con identidad propia. Es en este crisol de escenarios donde comenzamos nuestra ruta y nada mejor que subir a la alcazaba y disfrutarla. Construida hace más de mil años en lo alto del cerro de San Cristóbal, desde donde se domina toda la ciudad y la costa, es el conjunto monumental andalusi más importante de España, completado además del castillo y las robustas murallas. En el año 955, bajo el auspicio del califa Abderramán III, se inician las obras para ser fortaleza militar y sede del gobierno, llegando a su máximo esplendor en el s. XI con el primer rey de la Taifa de Almería. Este descomunal conjunto monumental bien se merece una visita pausada en la que, además de repasar un poco la historia, nos hará participar en el rodaje de algunas películas

a través de nuestra imaginación y, así, sentirnos actores por un instante de producciones tan taquilleras como “Indiana Jones y la última cruzada”, “Conan el bárbaro” o “Nunca digas nunca jamás”. Atravesando el trazado islámico del pintoresco barrio de Pescadería-La Chanca nos dirigimos a nuestro siguiente plató, pero de camino nos encontramos con el parque de Nicolás Salmerón, immortalizado en la película “El viento y el león”. Callejeando llegamos a la Escuela de Artes y Oficios de Almería. De entrada, ya impresiona la estampa exterior de este edificio de estilo ecléctico con rasgos clasicistas y neogóticos de finales del s. XIX, pero el interior ya nos atrapa los sentidos. Entrar en el patio porticado nos trae la escena de la película “Indiana Jones y la última cruzada” en la que se muestra un Rolls-Royce Phantom II que, curiosamente, deterioró varios escalones al introducirlo y dejando unas huellas perceptibles actualmente. El catálogo de escenarios de la ciudad se completa con las escalinatas de la calle de la Reina donde se rodaron algunas escenas de “Lawrence de Arabia”, la plaza Vieja en el film el “Mando perdido”, la plaza Chafarinas en la

Desierto de Tabernas, plató de numerosas películas / Tabernas Desert, set of numerous films



Escuela de Artes y Oficios de Almería / School of Arts and Crafts of Almería



Alcazaba de Almería / Alcazaba of Almería

producción “El hombre de Marrakech”, la antigua estación del ferrocarril donde se rodó parte de “Agáchate maldito”, la avenida Reina Regente junto al Gran Hotel Almería fue el escenario de algunas secuencias de “800 Balas”, en la plaza de la Catedral se desarrollaron algunas escenas de “Patton”, así como en la plaza Bendicho-Casa de los Puche donde se grabó parte de “El oro de nadie” o el paseo de Almería en el rodaje de “El reportero”. Tal es la relación de la ciudad de Almería con el séptimo arte que hasta existe la Casa del Cine. Se trata de una preciosa mansión-cortijo del s. XIX situada en las afueras de la ciudad, donde se ha instalado un magnífico espacio expositivo con todo lujo de detalles para garantizar la completa interpretación de la historia cinematográfica de la provincia. Como curiosidad, en esta casa estuvo alojado John Lennon, quien participó en el rodaje en 1966 del largometraje “Cómo gané la guerra”, inspirándose entre estos muros para una de sus composiciones más conocidas: Strawberry Fields Forever.





Rambla El Cautivo en el Desierto de Tabernas / Rambla El Cautivo in the Desert of Tabernas

Ya que estamos disfrutando de la ciudad, una buena opción es también descubrir los otros muchos atractivos paseando sus calles, disfrutando de su animada oferta gastronómica, de tapeo y su vida nocturna, sin olvidar los magníficos ejemplos de arquitectura civil ecléctica, de su casco histórico, de su catedral de la Encarnación con estructura de fortaleza y elementos góticos, renacentistas, barrocos y neoclásicos y, como no podría ser de otro modo, el genuino Cable Inglés, el impresionante cargadero construido a primeros del s. XX para transportar el mineral desde las minas de Alfique hasta el puerto de la ciudad.

**Hollywood europeo**

Dejamos la ciudad con rumbo al que posiblemente sea el escenario de cine más conocido de nuestro país. Con el foco puesto en el desierto de Tabernas, dentro del casco se suceden, como si de un

tráiler se tratara, las imágenes de tantas y tantas películas rodadas en estos parajes únicos. Pero antes de llegar al destino merece la pena desviarse por la AL-3100 en dirección a Sierra Alhamilla y estar atentos a nuestra derecha. Pronto divisaremos una enorme rambla con una hilera de palmeras. Se trata de El Chorrillo, un paraje en el que antiguamente estaba el barrio judío de Pechina y que conserva las edificaciones de la abandonada estación de tren en la que se cargaba el mineral para trasladarlo al puerto de Almería. Hasta la llegada de “Exodus: Dioses y Reyes” El Chorrillo había sido el Afganistán talibán en la película danesa “Brødre”. Para la producción de “Exodus: Dioses y Reyes”, de la que aquí se grabó más del 70%, se recrearon hasta cinco espacios diferentes al contar con grandes explanadas, accesos abiertos, caminos de palmeras, edificaciones ya levantadas y una

orografía que encaja con cualquier espacio desértico. Más recientemente se convirtió en el poblado de Vaes Dothrak, territorio de los Dothraki en “Juego de Tronos”, realizándose algunas de las escenas más impresionantes de la serie. Volvemos sobre nuestras huellas hasta tomar la N-340a en dirección a Tabernas, pero antes de llegar, poco después de pasar la gasolinera, a nuestra derecha sale una pista de lo más interesante. Con cuidado por la abundante arena suelta al estar ya en pleno desierto nos adentramos en la rambla El Cautivo, una espectacular formación geológica perfectamente reconocible en escenas de películas como “Indiana Jones y la última cruzada”, “Lawrence de Arabia”, “La muerte tenía un precio”, “Cómo gané la guerra” y “El valle de Gwangi”, entre otras. Retrocediendo sobre nuestras huellas en la arena hasta la carretera nacional, ponemos rumbo hacia Tabernas hasta encontrar un indicador a la izquierda que nos invita a visitar Ford Bravo. Estamos ya en el corazón del paraje natural del desierto de Tabernas, el único ecosistema de Europa con estas características donde se han rodado más de trescientas películas, alguna de ellas oscarizada. Tal es la importancia de estos parajes que la Academia de Cine Europeo otorgó al desierto de Tabernas la distinción de Tesoro de la Cultura Cinematográfica Europea. Siguiendo por la polvorienta pista disfrutamos de un paisaje desértico espectacular bajo un cielo azul casi irreal. En apenas unos cientos de metros sale a nuestra derecha la rambla Benavides, por la que continuamos por el descomunal cañón hasta el plató natural que recoge por su belleza. Nuevamente el paisaje es reconocible y a nuestra

memoria vienen planos secuencia de filmes como “Indiana Jones y la última cruzada”, “Juego de tronos” o “Mar de plástico”, por citar algunos. Volvemos atrás hasta la pista principal y a lo lejos, en lo alto de la colina, un enorme letrero en el que se lee Texas Hollywood nos indica la dirección hacia uno de los poblados míticos del spaghetti western. Ford Bravo guarda los decorados de cines más importantes de toda Europa y donde más películas del género western se han rodado. Fueron construidos en los años sesenta cuando Sergio Leone descubrió Tabernas y comenzó a rodar aquí, conservando actualmente su estado original. Además de seguir desempeñando su papel de decorados cinematográficos, hoy, también ofrece espectáculos de western como producto turístico. Pero no es el único poblado que conserva la esencia romántica de aquellos tiempos cinematográficos. No muy lejos del anterior está Western Leone construido por Sergio Leone para rodar “Hasta que llegó su hora”, pero tal vez la producción más famosa de las que se hicieron aquí fue “Por un puñado de dólares”. Por sus áridos parajes del desierto de Tabernas han pasado algunos de los más prestigiosos actores y directores del mundo del cine, como son los casos de Steven Spielberg, Sergio Leone, Clint Eastwood, Sean Connery, Harrison Ford, Arnold Schwarzenegger, Sophia Loren, Henry Fonda, Charles Bronson, Jason Robards, Claudia Cardinale, Alex de la Iglesia y Sancho Gracia, entre otros. Pero eso no es todo, en los últimos años estos parajes han vuelto a ser el escenario de rodajes de superproducciones, entre las que destacan: “Assassin’s Creed”, “Los hermanos Sisters” y “Terminator: Destino oscuro”, por ejemplo.

Ford Bravo construido en los años sesenta y donde más películas del spaghetti western se ha rodado / Ford Bravo built in the 1960s and where most spaghetti western films have been shot





### Escenarios frente al mar.

Dejamos atrás el mágico paisaje del desierto para tomar como destino aquellos lugares costeros que sirvieron, con sus encantos, de excelentes escenarios de cine. De camino a la costa y tras dejar atrás el pueblo de Tabernas nos desviaremos a la derecha por la AL-3103 en dirección a Turrilas, en cuya iglesia se rodaron escenas de “La muerte tenía un precio”. A la salida del pueblo nos incorporamos a la AL-3105 hacia Lucainena de las Torres, localidad que experimento un increíble auge económico en el s. XIX gracias a la minería, tal y como queda palpable en el magnífico ejemplo de arqueología industrial que representan los antiguos hornos de fundición. Muy cerca se localiza la pedanía de Polopos, donde se filmaron escenas de “Yo soy la revolución” o “El cóndor”. Proseguimos ruta hacia Níjar por la serpenteante AL-102 que pondrá a prueba nuestra pericia curveando. Para los amantes de la artesanía, una parada en esta bella localidad hará las delicias, pues hay muchas tiendas en las que disfrutar, sobre todo por las vistosas jarapas típicas que enseguida llaman la atención. Compras aparte, continuamos por la AL-3108 en dirección a San José. A mitad de camino, aproximadamente, sale una carretera a la izquierda en un cruce perfectamente señalizado. Nos incorporamos a la AL-3112 y enseguida llegamos al pueblo de Los Albaricoques. Por las calles de este pequeño núcleo urbano pasaron las cámaras de “Tepepa” o “Los cuatro salvajes”, pero sin duda su punto más significativo es la gran era, al final de una larga calle que conserva el sabor del lejano oeste, donde tuvo lugar el duelo final de “La muerte tenía un precio”. En la parte baja del pueblo hay un cruce bien señalizado que indica la dirección a otro de esos lugares que nunca se olvidan. Por una pista de tierra de las que se hacen muy divertidas si llevamos ruedas mixtas o de campo llegamos al Cortijo del Fraille. A pesar del estado de semiabandono, el caserío conserva la enigmática belleza de las antiguas cortijadas y el misterio de lo que entre sus muros ocurrió. Aquí tuvo lugar la trágica historia de amor que inspiró a Federico García Lorca para escribir “Bodas de sangre”. Pero el lugar también se inmortalizó por ser el escenario de varias secuencias de los filmes “El bueno, el feo y el malo” y “La muerte tenía un precio”. Continuamos por la pista de tierra que nos trajo hasta aquí entre, entre campos de labor y un paisaje semidesértico bajo la atenta mirada de varios volcanes extinguidos hasta llegar a la parte trasera de la gran fundición de Rodalquilar. El paraje resulta espectacular y es un bello ejemplo de arqueología industrial, aun no estando en muy buen estado de conservación. Así la planta Denver de la vieja fundición se transformó en un castillo y pueblo medieval en la película “El misterio de Wells” del director Paul McGuigan. Por los túneles y galerías circundantes se rodaron inolvidables escenas de “Indiana Jones y la última cruzada”, aunque el recorrido cinematográfico de este rincón almeriense se remonta hasta la época de Sergio Leone, por lo que la nómina de producciones y de artistas que por aquí pasaron es muy extenso.

*Parada en Los Albaricoques | Stopover at Los Albaricoques*



*La Isleta del Moro en el Parque Natural de la Sierra de Gata |  
La Isleta del Moro in the Sierra de Gata Natural Park*



Volvemos de nuevo a otra divertida carretera. En este caso la AL-4200 en dirección a San José, una de las calzadas más hermosas que podamos ver en este rincón costero, con el típico paisaje del Parque Natural del Cabo de Gata a nuestra derecha y las vistas espectaculares del Mediterráneo a nuestra izquierda. Todo ello siguiendo el curvilíneo trazado que hace las delicias de todo motero. Antes de llegar al pueblo de La Isleta del Moro se hace imprescindible una parada en el mirador de las Amatistas. La luz de la tarde le aporta una magia especial a este balcón que se asoma, casi a vista de pájaro, sobre el mar ofreciendo un espectáculo visual inolvidable. Nuestro camino continúa hacia San José, típico pueblo de casas blancas y fondos marinos de belleza increíble, donde nos esperan dos escenarios naturales competidores en belleza y salpicados de genuinos molinos de viento. Por un lado, la playa de los Genoveses es una bellísima bahía de dunas de fina y dorada arena por las que caminó Peter O’Toole encarnando al mismísimo “Lawrence de Arabia”. Muy cerca, siguiendo la única pista de tierra que nos trajo hasta aquí la playa de Monsul nos atrapa la mirada con la impresionante

colada de lava petrificada desde hace miles de años formando un pórtico sobre el mar. Escenario de muchos videoclips, todos recordamos la famosa escena en la que Sean Connery, ayudado de un paraguas, espanta una manada de gaviotas y consigue derribar un caza nazi en la película “Indiana Jones y la última cruzada”. Nuestro periplo por algunos de los más simbólicos escenarios de cine de la provincia de Almería va tocando a su fin y de camino a la capital no podemos resistirnos al encanto motero de la carretera que comunica la localidad de San José con la pedanía de Cabo de Gata. La ALP-822 es una vía espectacular de curvas y vistas increíbles, miradores y calas paradisíacas como la de las Sirenas hasta llegar al faro, situado en el extremo sur oriental de la península ibérica. Desde aquí la carretera desciende hasta hacerse una recta que transcurre entre la playa y las salinas a nuestra derecha en las que colonias de flamencos ponen una bella nota de color. Entre barcas de pescadores atracadas sobre la blanca arena y la evocadora iglesia de San Miguel, recorreremos unos parajes en los que se inmortalizaron escenas de “Patton”, “Toro” o la tercera temporada de “La casa de papel”, por citar algunas.

Ponemos fin a esta cinematográfica ruta de nuevo en la ciudad de Almería, cerrando así un recorrido circular por la provincia. Evidentemente no son todos los escenarios de cine, pues hay otros interesantes parajes en los que se rodaron películas, pero esos los dejamos para otra entrega.

<https://www.dipalme.org/Servicios/cmsdipro/index.nsf/vista.xsp?p=Turismo&ref=cine>

*Playa de Monsul, escenario de Indiana Jones y la última cruzada |  
Monsul Beach, scene of Indiana Jones and the Last Crusade*







Alcazaba of Almería | Alcazaba de Almería



El Chorrillo, setting for Exodus: Gods and Kings I



Rambla de Benavides, filming set of Games of Thrones | Rambla de Benavides, set de rodaje de Juegos de Tronos

It was in the early 1950s when a Spanish director, César Fernández Ardavin, set his sights on the city of Almería to film “La llamada de África”. But it was the French film “Ojo por ojo” by André Cayatte, which portrayed the capital as a real African set thanks to the exoticism of neighbourhoods such as Las Perchas, Pescadería, Cerro de San Cristóbal, etc.

Since then, many kilometres of celluloid have been impressed in hundreds of productions, both national and international. Faraway cities such as Cairo in “Lawrence de Arabia”, Tangiers in “El viento y el león”, Iskenderun in “Indiana Jones y la última cruzada”, Palermo and Messina in the mythical “Patton”, Cape Town in “Dust”, Beirut in “Duffy, el único”, Mesa Verde in “Agáchate maldito”, Mexico City in “¡Quién sabe!”, and even recreating dreamlike or fantastic cities where characters such as “Conan el bárbaro” would live out their adventures.

This was the starting point of an artistic career that would extend to many other parts of the province where the magical light of Almería blends with the unusual landscapes, creating the best conditions for the exercise of the seventh art. Thus, places such as the Tabernas Desert, the village of Los Albaricoques, the Cabo de Gata Natural Park, the beach of Los Genoveses, the Rodalquilar mines and many others, each one more beautiful and full of symbolism, came onto the scene.

#### Silence, it rolls

Etymologically speaking, Almería is a mirror that reflects the Mediterranean luminosity under a sky of eternal blue. Witness to the multitude

of civilisations that have passed through it, today it presents itself as an eclectic and vibrant city with its own identity. It is in this melting pot of scenarios where we begin our route and there is nothing better than going up to the Alcazaba and enjoying it. Built more than a thousand years ago on the top of the San Cristóbal hill, from where the whole city and the coastline can be seen, it is the most important Andalusian monumental complex in Spain, complete with the castle and the robust walls. In the year 955, under the auspices of the Caliph Abderramán III, work began on its construction as a military fortress and seat of government, reaching its maximum splendour in the 11th century with the first king of the Taifa of Almería.

This huge monumental complex is well worth a leisurely visit where, as well as going over a bit of history, it will make us participate in the making of some films through our imagination and, thus, feel like actors for a moment in blockbuster productions such as “Indiana Jones y la última cruzada”, “Conan el bárbaro” or “Nunca digas nunca jamás”. Passing through the Islamic layout of the picturesque Pescadería-La Chanca district we head for our next set, but on the way we come across the Nicolás Salmerón park, immortalised in the film “El viento y el león”.

Walking down the street we arrive at the Escuela de Artes y Oficios de Almería. The exterior of this eclectic style building with classicist and neo-gothic features from the end of the 19th century is impressive from the start, but the interior already captivates the senses. Entering the porticoed courtyard brings to mind a scene from the film “Indiana Jones y la última cruzada” in which a Rolls-Royce Phantom II is shown, which,

curiously, damaged several steps when it was introduced, leaving some noticeable traces that can still be seen today.

The catalogue of locations in the city is completed with the staircases of Calle de la Reina where some scenes of “Lawrence de Arabia” were filmed, the Plaza Vieja in the film “Mando perdido”, the Plaza Chafarinas in the production “El hombre de Marrakech”, the old railway station where part of “Agáchate maldito” was filmed, the Plaza de la Reina Regente next to the Gran Hotel Almería where some scenes of “800 Balas” were filmed, the Cathedral Square where some scenes of “Patton” were filmed as well as in the Bendicho-Casa de los Puche square where part of “El oro de nadie” was filmed or the Almería promenade in the filming of “El reportero”.

Such is the relationship between the city of Almería and the seventh art that there is even a House of Cinema. It is a beautiful 19th century mansion-cortijo located on the outskirts of the city, where a magnificent exhibition space has been installed with every detail to guarantee the complete interpretation of the cinematographic history of the province. As a curiosity, John Lennon stayed in this house, who took part in the 1966 filming of the feature film “Cómo gané la guerra”, and was inspired by these walls for one of his most famous compositions: Strawberry Fields Forever.

While we are enjoying the city, a good option is also to discover the many other attractions by strolling through its streets, enjoying its lively gastronomic offer, “tapas” and nightlife, without forgetting the magnificent examples of eclectic civil architecture, its historic centre, its cathedral of the Encarnación with a fortress structure and Gothic,

Renaissance, Baroque and Neoclassical elements and, of course, the genuine Cable Ingles, the impressive loading dock built at the beginning of the 20th century to transport ore from the Alfique mines to the port of the city. XX century to transport the ore from the Alfique mines to the port of the city.

#### European Hollywood

We leave the city for what is possibly the best-known film set in our country. With the focus on the Tabernas desert, inside the helmet, as if it were a trailer, the images of so many films shot in these unique places follow one after the other. But before reaching our destination it is worth turning off the AL-3100 in the direction of Sierra Alhamilla and keep an eye on our right. Soon we will see a huge watercourse with a row of palm trees. This is El Chorrillo, a place where the Jewish quarter of Pechina used to be and which still preserves the buildings of the abandoned railway station where the ore was loaded to be taken to the port of Almería. Until the arrival of “Exodus: Dioses y Reyes”, El Chorrillo had been the Taliban Afghanistan in the Danish film “Brødre”.

For the production of “Exodus: Dioses y Reyes”, more than 70% of which was filmed here, up to five different spaces were recreated, with large esplanades, open accesses, palm tree-lined roads, buildings already erected and an orography that fits any desert space. More recently it was converted into the village of Vaes Dothrak, territory of the Dothraki in “Juego de Tronos”, where some of the most impressive scenes of the series were filmed.





Calcination kilns in Lucainena de las Torres I Hornos de calcinación en Lucainena de las Torres



Cortijo del Fraile in the Cabo de Gata Nature Park I



Village of Los Albaricoques I Pueblo de Los Albaricoques



A moment of rest in Nijar I Momento de descanso en Nijar

We retrace our steps back to the N-340a in the direction of Tabernas, but before we get there, shortly after passing the petrol station, on our right we come to a very interesting track. With care due to the abundant loose sand as we are already in the middle of the desert, we enter the El Cautivo wadi, a spectacular geological formation perfectly recognisable in scenes from films such as “Indiana Jones y la última cruzada”, “Lawrence de Arabia”, “La muerte tenía un precio”, “Cómo gané la guerra” and “El valle de Gwangi”, among others.

Retracing our tracks in the sand back to the national road, we head towards Tabernas until we come to a signpost on the left that invites us to visit Ford Bravo. We are now in the heart of the Tabernas desert, the only ecosystem in Europe with these characteristics where more than three hundred films have been shot, some of them Oscar-winning. Such is the importance of these places that the European Film Academy awarded the Tabernas Desert the distinction of Treasure of European Film Culture.

Continuing along the dusty track we enjoy a spectacular desert landscape under an almost unreal blue sky. In just a few hundred metres we come to the Benavides stream on our right, along which we continue through the enormous canyon to the natural set, which is breathtaking in its beauty. Once again, the landscape is recognisable and we are reminded of sequence shots from films such as “Indiana

Jones y la última cruzada”, “Juego de Tronos” and the TV series “Mar de Plástico”, to name but a few.

We head back to the main track and in the distance, at the top of the hill, a huge sign reading Texas Hollywood points in the direction of one of the legendary spaghetti western towns. Ford Bravo is home to the most important cinema sets in Europe and where most western films have been shot. They were built in the sixties when Sergio Leone discovered Tabernas and began filming here, and are still in their original state. As well as continuing to play its role as a film set, today it also offers western shows as a tourist attraction. But it is not the only village that preserves the romantic essence of those cinematic times. Not far from the previous one is Western Leone, built by Sergio Leone to film “Hasta que llegó su hora”, but perhaps the most famous production made here was “Por un puñado de dólares”.

Some of the most prestigious actors and directors in the world of cinema have passed through the arid landscapes of the Tabernas desert, such as Steven Spielberg, Sergio Leone, Clint Eastwood, Sean Connery, Harrison Ford, Arnold Schwarzenegger, Sophia Loren, Henry Fonda, Charles Bronson, Jason Robards, Claudia Cardinale, Alex de la Iglesia and Sancho Gracia, among others. But that’s not all: in recent years, the area has once again been the backdrop for blockbusters such as “Assassin’s Creed”, “Los hermanos Sisters” and “Terminator: Destino Oscuro”, to name but a few.



Cabo de Gata Natural Park Salt Flats I Salinas del Parque Natural del Cabo de Gata





Rodalquilar Smelter | Fundición de Rodalquilar

Scenarios in front of the sea

We leave behind the magical landscape of the desert to take as our destination those coastal places that have served, with their charms, as excellent film locations. On the way to the coast and after leaving the village of Tabernas we turn right onto the AL-3103 towards Turrilas, in whose church scenes from “La muerte tenía un precio” were filmed. On leaving the village we join the AL-3105 towards Lucainena de las Torres, a town that experienced an incredible economic boom in the 19th century thanks to mining, as can be seen in the magnificent example of

industrial archaeology represented by the old smelting furnaces. Nearby is the hamlet of Polopos, where scenes from “Yo soy la revolución” and “El cóndor” were filmed. We continue our route towards Níjar along the winding AL-102, which will put our curving skills to the test. For lovers of handicrafts, a stop in this beautiful town will be a delight, as there are many shops to enjoy, especially the colourful typical jarapas, which immediately catch the eye. Shopping aside, we continue along the AL-3108 in the direction of San José. Approximately halfway along the road, a road turns off to the left at a clearly signposted junction. We join the AL-3112 and soon reach the village of Los Albaricoques. Through the streets of this small village passed the cameras of “Tepepa” or “Los cuatro salvajes”, but without doubt its most significant point is the great threshing floor, at the end of a long street that preserves the flavour of the Wild West, where the final duel of “La muerte tenía un precio” took place. In the lower part of the village there is a well-signposted crossroads that points in the direction of another of those places that you will never forget. Along a dirt track that is great fun if you have mixed or country wheels, we reach the Cortijo del Fraile. Despite its semi-abandoned state, the farmhouse retains the enigmatic beauty of the old farmhouses and the mystery of what happened within its walls. Here took place the tragic love story that inspired Federico García Lorca to write “Bodas de sangre”. But the place is also immortalized for being the setting of several sequences of the films “El bueno, el feo y el malo” and “La muerte tenía un precio”. We continue along the dirt track that brought us here between fields and a semi-desert landscape under the watchful eye of several extinct volcanoes until we reach the back of the large Rodalquilar smelter. The site is spectacular and is a beautiful example of industrial archaeology, even though it is not in a very good state of conservation. The Denver plant of the old smelter was transformed into a medieval castle and village in the film “El misterio de Wells” by director Paul McGuigan. Unforgettable scenes from “Indiana Jones y la última cruzada” were filmed in the surrounding tunnels and galleries, although the cinematographic

San Miguel Church, Cabo de Gata | Iglesia de San Miguel, Cabo de Gata



history of this corner of Almería goes back to the time of Sergio Leone, so the list of productions and artists who have passed through here is very extensive. We are back on another fun road again. In this case the AL-4200 in the direction of San José, one of the most beautiful roads we can see in this coastal corner, with the typical landscape of the Cabo de Gata Natural Park on our right and the spectacular views of the Mediterranean on our left. All this following the curvy route that delights every biker. Before reaching the village of La Isleta del Moro, a stop at the Amatistas viewpoint is a must. The evening light brings a special magic to this balcony that looks out, almost from a bird’s eye view, over the sea, offering an unforgettable visual spectacle. Our route continues towards San José, a typical village of white houses and incredibly beautiful seabed, where two natural sceneries of competing beauty await us, dotted with genuine windmills. On the one hand, the beach of Los Genoveses is a beautiful bay of fine golden sand dunes where Peter O’Toole walked in the role of “Lawrence de Arabia”. Very close by, following the only dirt track that brought us here, Monsul beach catches our eye with its impressive lava flow, petrified thousands of years ago, forming a portico over the sea. The scene of many video clips, we all remember the famous scene in which Sean Connery, with the help of an umbrella, scares away a flock of seagulls and manages to shoot down a Nazi fighter in the film “Indiana Jones y la última cruzada”. Our journey through some of the most symbolic film locations in the province of Almería is coming to an end and on the way to the capital we cannot resist the biker charm of the road that connects the town of San José with the hamlet of Cabo de Gata. The ALP-822 is a spectacular road of curves and incredible views, viewpoints and paradisiacal coves such as Las Sirenas until you reach the lighthouse, located at the south-eastern tip of the Iberian Peninsula. From here the road descends until it becomes a straight road that runs between the beach and the salt flats on our right, where colonies of flamingos add a beautiful touch of colour. Between fishermen’s boats moored on the white sand and the evocative church of San Miguel, we drive through places where scenes from “Patton”,

Genoveses Beach | Playa de los Genoveses



Punta Entinas Natural Park | Parque Natural de Punta Entinas

“Toro” or the third season of “La casa de papel”, to name but a few, were immortalised. We end this cinematographic route once again in the city of Almería, thus closing a circular route through the province. Obviously these are not all the film locations, as there are other interesting places where films were shot, but we will leave those for another instalment.

<https://www.dipalme.org/Servicios/cmsdipro/index.nsf/vista.xsp?p=Turismo&ref=cine>



# DISFRUTA TUS LÍMITES

Descubre el neumático  
perfecto para tu aventura en  
**WWW.CONTI-MOTO.ES**



NUEVO

ContiAttack SM 2

ContiScoot

ContiRoad

ContiRoadAttack 4

ContiSportAttack 4

TKC 70 Rocks

TKC 80

Descubre el universo ContiMoto en  
**www.conti-moto-blog.es**

¡Síguenos!  
**@contimotoesp**







# GRAN HOTEL MAS D'EN BRUNO

**PRIORAT POR VOCACIÓN Y DEVOCIÓN**  
**PRIORAT BY VOCATION AND DEVOTION**

Lujo sereno, historia, enoturismo y una excelente gastronomía son los pilares sobre los que se asienta el Gran Hotel Mas d'en Bruno. Situado en la comarca tarraconense del Priorat, el recientemente designado como Hotel Boutique 5 \* Gran Lujo ofrece a sus visitantes una atmósfera íntima y exclusiva en una de las regiones vitivinícolas más reconocidas del país.

Serene luxury, history, wine tourism and excellent gastronomy are the pillars on which the Gran Hotel Mas d'en Bruno is based. Located in the Priorat region of Tarragona, the recently designated 5-star Grand Luxury Hotel Boutique offers its visitors an intimate and exclusive atmosphere in one of the country's most renowned wine regions.

Texto | Text: Carmen Pedreño  
Fotografía | Photography: Gran Hotel Mas d'en Bruno | Wirestock |  
Michelle Chaplow



El romance de la comarca tarraconense del Priorat con el vino comienza en 1194 cuando los monjes cartujos de la Provenza se instalan en Escaldei por orden de Alfonso II de Aragón, llevando a la zona la uva y la sabiduría enológica de su lugar de origen. Una de las fincas de labor del Priorat era Mas d'en Bruno que trabajaba la familia Bruno, entregando el diezmo correspondiente a los monjes de la zona de Torroja. Esta familia, una de las más destacadas de la región, construye la masía en 1797 que doscientos veintiséis años después acabó convirtiéndose en el hotel boutique que hoy podemos disfrutar. Cuando The Stein Group, propietario y gerente de Mas d'en Bruno, decidió acometer este proyecto lo hizo desde el respeto más absoluto a esta comarca llena de historia y tradición vitivinícola, una visión que aplicaron con el máximo detalle en el diseño de cada espacio, así como de los servicios y experiencias. Un proyecto en el que han querido dar importancia a lo antiguo y combinarlo armoniosamente con lo nuevo, creando un lujo tranquilo para que el huésped pueda conectar con el Priorat y su historia y vivir la experiencia en una atmósfera íntima. Para lograrlo confiaron en el estudio de arquitectura e interiorismo C97 Arquitectes i Associats y Astet Studio. Respetaron elementos de la primitiva construcción como la fachada, la puerta de entrada, los muros, las vigas o las cerámicas y combinaron sabiamente las maderas nobles y la piedra con colores cálidos –distintas gamas de burdeos, beige y tonos tierra– para conseguir un hotel boutique 5\* con un sabor único y en armonía con la tierra donde se asienta. Este maravilloso alojamiento rodeado de viñedos centenarios y de impresionantes montañas está situado en la localidad de Torroja del Priorat,

muy cerca de la medieval Cartuja de Escaladei, cuna de los vinos del Priorat y de Suriana con su encanto medieval y su historia labrada en las piedras de sus casas, de su fortaleza musulmana y de su iglesia románica.

**Exclusividad y excelencia en cada rincón**

En un entorno que garantiza tranquilidad y privacidad, con una atmósfera íntima y exclusiva y en la que priman el culto al vino y la alta gastronomía, en Mas d'en Bruno todo es exclusividad, buen gusto y respeto al entorno; sereno, sin ostentaciones, auténtico y personal. Además de formar parte desde su inauguración en 2023 del prestigioso sello hostelero Relais & Chateaux, Mas d'en Bruno puede presumir de numerosos reconocimientos: octavo mejor resort de España en los 2024 Readers Choice Awards de Condé Nast Traveler, mejor resort de Europa en The World's Best Awards 2024 Travel & Leisure o uno de los 100 mejores nuevos hoteles del mundo, según Travel & Leisure. Gran Hotel Mas d'en Bruno cuenta con veinticuatro suites, enormes confortables, únicas y diferentes. Las posibilidades son variadas, desde la Suite Presidencial –Bruno's Suite–, la joya de la masía con sus ciento veinte metros cuadrados de interior y veinte de jardín privado hasta las Junior Suite, íntimas y acogedoras y situadas en la Masía, el edificio principal del hotel, pasando por la Private Pool Vineyards Suite, espaciosa y con terraza privada en el edificio Atelier y rodeada de viñedos, las Suites Terrace que, además de su gran tamaño cuentan con terraza privada con vistas a los viñedos, las Suite, espaciosas y espectaculares que conservan las características arquitectónicas históricas y las Garden Suite con terraza privada y vistas a los viñedos y a la piscina.



Íntima y acogedora Junior Suite | Intimate and cosy Junior Suite

El Priorat, histórica región vitivinícola de Catalunya | Priorat, Catalonia's historic wine-growing region



Algunas de estas estancias cuentan con chimenea y terraza de uso propio y todas ellas con cuartos de baños grandes, elegantes, muy relajantes y repletos de detalles únicos como los amenities de Eight & Bob. Exclusividad, buen gusto y autenticidad que es el sello distintivo de The Stein Group. Inolvidable experiencia que se completa con las preciosas vistas de los viñedos y montes circundantes que se tienen desde todas las habitaciones.

**Otros espacios de Mas d'en Bruno**

Además, el hotel boutique cuenta con otras estancias que invitan a la diversión y al relax y por supuesto, también al trabajo. En su selecta vinoteca es posible vivir la más auténtica de las experiencias enológicas con exclusivas catas de vinos. Uno de los espacios privados y más íntimos donde lujo, equilibrio y buen gusto se dan la mano. La piscina infinita exterior permite disfrutar de un refrescante baño mientras disfrutamos de las vistas de los viñedos, así como de los mejores cócteles y las más deliciosas tapas y de platos mediterráneos elaborados con productos locales de la máxima calidad. El perfecto lugar para disfrutar de los maravillosos atardeceres del Priorat es el anfiteatro, que regala un momento de relajación en un espacio que combina lujo y naturaleza en un entorno único. El huerto ecológico es donde crecen las hierbas y vegetales que posteriormente utilizan los chefs en sus cocinas para elaborar los deliciosos platos que adornan su carta.

Amenities de Eight & Bob en todas las suites | Eight & Bob amenities in all suitesvineyards







Bodega y zona de catas de Gran Hotel Mas d'en Bruno | Cellar and tasting area of Gran Hotel Mas d'en Bruno

En la biblioteca, situada en el primer piso de la Masia, podremos disfrutar de un momento de paz y tranquilidad leyendo un buen libro o degustando una copa de vino. o de ambas cosas a la vez, ¿conoces un plan mejor?

En la boutique encontraremos artículos exclusivos, artesanía y productos de gastronomía local gourmet que se convertirán en el recuerdo perfecto o en el regalo que seguro hará feliz a otra persona.

Mas d'en Bruno cuenta además con una sala de reuniones con capacidad para doce personas, siendo posible organizar encuentros y eventos privados con mayor número de asistentes en otras áreas del hotel o incluso reservando el establecimiento completo.

#### Gastronomía en permanente conexión con la tierra

La gastronomía es uno de los aspectos de Mas d'en Bruno que más cuidan. Siguiendo con el respeto a la comarca, su cocina está conectada a la tierra, a esta región de clima mediterráneo.

Por esta razón, decidieron contar con los servicios de un chef que conoce bien esta tierra, su cocina y sus productos, un cocinero genuinamente tarraconense, Josep Queralt, mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre en la primera edición de los Premis Gastronòmics Tarragona en 2021.

Tres son los espacios en los que degustar las propuestas de la cocina de Mas d'en Bruno. Vinum, el restaurante principal, ofrece una experiencia gastronómica completa con tres menús degustación o con platos a la carta; todo ello maridado con un excelente catálogo de vinos con referencias del Priorat principalmente, así como una interesante oferta de vinos internacionales. El espacio interior se completa con dos terrazas al aire libre con los viñedos y las majestuosas montañas del Priorat como telón de fondo.

Tarraco se encuentra junto a la piscina, en una encantadora terraza iluminada por el sol y con un ambiente relajado, el lugar ideal para disfrutar de elaboraciones italo-mediterráneas, frescas y sumamente sabrosas.



La cálida biblioteca de Gran Hotel Mas d'en Bruno |

The warm library of Gran Hotel Mas d'en Bruno



Anfiteatro de Gran Hotel Mas d'en Bruno con las mejores vistas | Amphitheatre of Gran Hotel Mas d'en Bruno with the best views

Por último, Bruno's Bar con una variada y original propuesta de coctelería, bebidas y creaciones refrescantes. Déjate guiar por los expertos bartmans y un simple aperitivo se convertirá en una experiencia inolvidable.

#### Indoor Pool & Spa, donde relajar cuerpo y mente

El antiguo lagar de la masía, donde todavía se aprecian los antiguos muros y la piedra centenaria, perfectamente restaurada acoge el spa & wellness de Mas d'en Bruno, en el que la vieja prensa de aceite y los elementos arqueológicos contrastan con el diseño vanguardista de la grifería y las fuentes. Este templo de la salud y el bienestar se puede reservar para disfrutarlo de manera completamente privada, al igual que la vinoteca, pero ofrece la posibilidad de acceder a él sin estar alojado en el establecimiento.

Cuenta con piscina de agua caliente, sauna, jacuzzi, baño de vapor, zona de zambullida helada, chorros calientes y fríos, por citar algunos servicios, así como tratamientos en los que el vino

es el protagonista (vinoterapia). La marca Natura Bissé, enfocada en encontrar el equilibrio y la serenidad y en la que "el poder del tacto" es clave, está detrás de los exclusivos y personalizados tratamientos estéticos.

Tratamientos faciales, como The Cure, de profunda limpieza facial, Citrus Vita Essence, tratamiento antioxidante o el mítico Diamond Experience Life, prodigioso "elixir de juventud" que proporciona una acción rejuvenecedora sin precedentes. Igualmente, el spa de Mas d'en Bruno ofrece un Facial Express refrescante, reafirmante e iluminador.

Mientras que dentro de los tratamientos corporales destacan Body Scrub Massage que alisa espectacularmente la superficie de la piel gracias a agentes exfoliantes altamente efectivos, Diamond Well Living con masaje, exfoliación y mascarilla a medida de cada cliente, Citrus Body Perfection, exquisito ritual para vivir una experiencia capaz de revitalizar la piel, con todos los beneficios de la vitamina C o el Relax Massage, personalizado.



*El chef Josep Queralt dando los últimos toques a un plato. Abajo, elaboración representativa del menú degustación | Chef Josep Queralt putting the finishing touches to a dish. Below, a representative elaboration of the tasting menu*

Experiencias Mas d'en Bruno

Si pensabas que lo contado hasta ahora es lo que puede ofrecer este hotel boutique, has de saber que todavía faltan más experiencias. Variadas y todas atractivas, entre ellas encontramos el Paquete Gastronómico, festín para los sentidos donde la pasión culinaria y la hospitalidad se juntan para crear un recuerdo imborrable. Éste incluye alojamiento en una de sus lujosas habitaciones, cena con maridaje para dos personas en el restaurante Vinium en el que cada plato será cuidadosamente seleccionado y maridado con vinos de clase mundial. Paquete Wellness, diseñado para mimar tus sentidos y elevar tu bienestar a un nivel superior, incluyendo alojamiento en una estancia de lujo, acceso al spa para dos personas y dos masajes de una hora de duración con los que experimentar la relajación más absoluta. Paquete Romántico, momentos inigualables e inolvidables para parejas que buscan celebrar el amor en un entorno mágico. Incluye habitación con decoración especial (velas, pétalos de rosas y amenities afrodisíacas), bañera de aguas aromatizadas, así como la posibilidad de reservar el spa para uso privado. Otras experiencias son: Cata de Vinos del Priorat y del Montsant, Explora el paisaje del Priorat en bicicleta eléctrica, Masterclass exclusiva de sommelier, Tour aéreo en helicóptero, Experiencia estelar, Sesión de yoga en viñedos del Priorat, Talleres de coctelería, Cata de aceite de oliva, Pic-nic junto a viñedos y Experiencia de lujo en un yate. En el Priorat ya es posible alejarse del ruido y de la vida ajetreada, perderse por sus añejos viñedos, bodegas y senderos infinitos, disfrutar de una copa de vino y de los más deliciosos manjares. No lo pienses más y déjate llevar por las propuestas enológicas y la alta gastronomía del Gran Hotel Mas d'en Bruno, disfruta de su vinoteca, de su spa privado, de su piscina infinita exterior y de sus acogedoras suites.

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



*The Gran Hotel Mas d'en Bruno is located in a privileged enclave among vineyards | En un enclave privilegiado entre viñedos se encuentra el Gran Hotel Mas d'en Bruno*

*Spa & wellness en el antiguo lagar de la masía | Spa & wellness in the old wine press of the farmhouse*



The romance between the Priorat region of Tarragona and wine began in 1194 when Carthusian monks from Provence settled in Escaladei on the orders of Alfonso II of Aragon, bringing with them the grapes and the winemaking knowledge of their place of origin. One of the working farms in the Priorat was Mas d'en Bruno, which was worked by the Bruno family, who handed over the corresponding tithe to the monks in the Torroja area. This family, one of the most prominent in the region, built the farmhouse in 1797 which, two hundred and twenty-six years later, ended up becoming the boutique hotel that we can enjoy today. When The Stein Group, owner and manager of Mas d'en Bruno, decided to undertake this project, they did so with the utmost respect for this region full of history and winemaking tradition, a vision that they applied with the utmost detail in the design of each space, as well as the services and experiences. A project in which they have sought to emphasise the importance of the old and combine it harmoniously with the new, creating a calm luxury so that guests can connect with the Priorat and its history and enjoy the experience in an intimate atmosphere.

To achieve this they entrusted the architecture and interior design studio C97 Arquitectes i Associats and Astet Studio. They respected elements of the original construction such as the façade, the entrance door, the walls, the beams and the ceramics, and they skilfully combined hardwoods and stone with warm colours - different shades of burgundy, beige and earth tones - to create a 5\* boutique hotel with a unique flavour and in harmony with the land on which it stands. This marvellous accommodation, surrounded by ancient vineyards and impressive mountains, is located in the town of Torroja del Priorat, very close to the medieval monastery of Escaladei, cradle of the wines of Priorat and Suriana, with its medieval charm and history carved into the stones of its houses, its Muslim fortress and its Romanesque church.

Exclusivity and excellence in every corner

In an environment that guarantees tranquillity and privacy, with an intimate and exclusive atmosphere in which the cult of wine and haute cuisine take precedence, at Mas d'en Bruno everything is exclusivity, good taste and respect for the environment; serene, unostentatious, authentic and personal.





Tarraco Restaurant |  
Restaurante Tarraco



Private Pool Vineyards Suite |  
Private Pool Vineyards Suite



Terrace of the Suite Private Pool Vineyards |  
Terraza de la suite Private Pool Vineyards

In addition to having recently become part of the prestigious Relais & Chateaux hotel brand, Mas d'en Bruno can boast numerous awards: eighth best resort in Spain in Condé Nast Traveler's Readers Choice Awards 2024, best resort in Europe in Travel & Leisure's World's Best Awards 2024 or one of the 100 best new hotels in the world, according to Travel & Leisure. Gran Hotel Mas d'en Bruno has twenty-four suites, huge and comfortable, unique and different. The possibilities are varied, from the Presidential Suite - Bruno's Suite - the jewel of the farmhouse with its one hundred and twenty square metres of interior and twenty of private garden, to the Junior Suites, intimate and cosy and located in the Farmhouse, the main building of the hotel, to the Private Pool Vineyards Suite, spacious and with a private terrace in the Atelier building and surrounded by vineyards, to the Terrace Suites which, in addition to their large size, have a private terrace with views of the vineyards, the

spacious and spectacular Suites that preserve the historical architectural features and the Garden Suites with a private terrace and views of the vineyards and the pool. Some of these rooms have a fireplace and a terrace for private use and all of them have large, elegant and very relaxing bathrooms full of unique details such as Eight & Bob amenities. Exclusivity, good taste and authenticity are the hallmarks of The Stein Group. An unforgettable experience that is completed by the beautiful views of the surrounding vineyards and mountains that can be seen from all the rooms.

#### Other spaces at Mas d'en Bruno

In addition, the boutique hotel has other rooms that invite you to have fun and relax and, of course, also to work. In its select wine bar it is possible to enjoy the most authentic of oenological experiences with

exclusive wine tastings. One of the most private and intimate spaces where luxury, balance and good taste go hand in hand. The outdoor infinity pool allows you to enjoy a refreshing dip while savouring the views of the vineyards, as well as the best cocktails and the most delicious tapas and Mediterranean dishes made with top-quality local products. The perfect place to enjoy the marvellous sunsets of the Priorat is the amphitheatre, which offers a moment of relaxation in a space that combines luxury and nature in a unique environment. The organic garden is where the herbs and vegetables that the chefs later use in their kitchens to prepare the delicious dishes that adorn their menu are grown.

In the library, located on the first floor of the Masía, you can enjoy a moment of peace and tranquillity reading a good book or savouring a glass of wine. Or both at the same time. Can you think of a better plan? In the boutique we will find exclusive items, handicrafts and local gourmet food products that will make the perfect souvenir or gift that is sure to make someone else happy. Mas d'en Bruno also has a meeting room with capacity for twelve people, and it is possible to organise meetings and private events with a larger number of attendees in other areas of the hotel or even by reserving the entire establishment.

#### Gastronomy in permanent connection with the land

Gastronomy is one of the aspects of Mas d'en Bruno that they take the greatest care of. Continuing with the respect for the region, its cuisine is connected to the land, to this region with a Mediterranean climate. For this reason, they decided to enlist the services of a chef who knows this land, its cuisine and its products well, a genuinely Tarragonan chef, Josep Queralt, named best chef of the Camp de Tarragona and the Terres de l'Ebre in the first edition of the Premis Gastronòmics Tarragona in 2021. There are three spaces in which to savour the cuisine of Mas d'en Bruno. Vinum, the main restaurant, offers a complete gastronomic experience with three tasting menus or à la carte dishes; all paired with an excellent wine list with mainly Priorat wines, as well as an interesting selection of international wines. The interior space

is completed with two open-air terraces with the vineyards and the majestic mountains of the Priorat as a backdrop. Tarraco is located next to the swimming pool, on a charming sunlit terrace with a relaxed atmosphere, the ideal place to enjoy fresh and extremely tasty Italian-Mediterranean dishes. Finally, Bruno's Bar with a varied and original selection of cocktails, drinks and refreshing creations. Let the expert barmen guide you and a simple aperitif will become an unforgettable experience.

#### Indoor Pool & Spa, where you can relax your body and mind

The old wine press of the farmhouse, in which the ancient walls and centuries-old stone can still be seen, has been perfectly restored to house the Mas d'en Bruno spa & wellness centre, in which the old oil press and archaeological elements contrast with the avant-garde design of





*Infinity pool at Mas d'en Bruno | Piscina infinita de Mas d'en Bruno*

*The spa preserves original remains of the old farmhouse | El spa conserva restos originales de la antigua masia*



the taps and fountains. This temple of health and wellbeing can be booked for private use, as can the wine bar, but it is also open to non-residents.

It has a heated pool, sauna, jacuzzi, steam room, cold plunge area, hot and cold jets, to name a few services, as well as treatments in which wine is the protagonist (wine therapy). The Natura Bissé brand, focused on finding balance and serenity and in which "the power of touch" is key, is behind the exclusive and personalised beauty treatments.

Facial treatments, such as The Cure, a deep facial cleansing, Citrus Vita Essence, an antioxidant treatment or the mythical Diamond Experience Life, a prodigious "elixir of youth" that provides an unprecedented rejuvenating action. Likewise, the Mas d'en Bruno spa offers a refreshing, firming and illuminating Express Facial.

Meanwhile, the most outstanding body treatments are the Body Scrub Massage, which spectacularly smoothes the surface of the skin thanks to highly effective exfoliating agents; Diamond Well Living, with a massage, exfoliation and mask tailored to each client; Citrus Body Perfection, an exquisite ritual to revitalise the skin, with all the benefits of vitamin C; and the Relax Massage, which is personalised.

#### Experiences Mas d'en Bruno

If you thought that what has been described so far is all that this boutique hotel has to offer, you should know that there are still more experiences to be had. Varied and all attractive, among them we find the Gastronomic Package, a feast for the senses where culinary passion and hospitality come together to create

an unforgettable memory. This includes accommodation in one of its luxurious rooms, a dinner with wine pairing for two at the Vinium restaurant, where each dish will be carefully selected and paired with world-class wines.

Wellness Package, designed to pamper your senses and elevate your well-being to a higher level, including accommodation in a luxury suite, access to the spa for two people and two one-hour massages to experience the most absolute relaxation.

Romantic Package, unique and unforgettable moments for couples looking to celebrate love in a magical setting. It includes a specially decorated room (candles, rose petals and aphrodisiacal amenities), a scented bath, as well as the possibility of reserving the spa for private use.

Other experiences include: Wine tasting in Priorat and Montsant, Explore the Priorat landscape on an electric bike, Exclusive sommelier masterclass, Helicopter air tour, Stellar experience, Yoga session in the Priorat vineyards, Cocktail workshops, Olive oil tasting, Picnic by the vineyards and Luxury yacht experience.

In the Priorat it is now possible to get away from the noise and the hustle and bustle of everyday life, to lose yourself in its ancient vineyards, wineries and endless trails, to enjoy a glass of wine and the most delicious delicacies. Don't think twice and let yourself be carried away by the oenological proposals and haute cuisine of the Gran Hotel Mas d'en Bruno, enjoy its wine bar, its private spa, its outdoor infinity pool and its cosy suites.

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



*Vinium, the main restaurant at Mas d'en Bruno | Vinium, el restaurante principal de Mas d'en Bruno*

*The most delicious cocktails await you at Bruno's Bar | Los cócteles más deliciosos te esperan en Bruno's Bar*







# GRANTLEY HALL

## LUJO REFINADO EN LA CAMPIÑA DE YORKSHIRE REFINED LUXURY IN THE YORKSHIRE COUNTRYSIDE

Situada en el corazón de la ondulante campiña del noreste de Inglaterra, la antigua mansión palladiana del siglo XVII hoy convertida en hotel rural, el mejor de Gran Bretaña, con su propio jardín japonés declarado Patrimonio de la Humanidad representa el equilibrio perfecto de serenidad entre lo acogedor y lo contemporáneo.

Located in the heart of the rolling countryside of north-east England, the former 17th-century Palladian mansion, now a country hotel, the best in Britain, with its own World Heritage Site Japanese garden, represents the perfect balance of serenity between the cosy and the contemporary.

Texto | Text: Carmen Pedreño  
Fotografía | Photography: Grantley Hall | Tom Sykes | Jack Hardy





La verde campiña inglesa rodea el hitórico edificio de Grantley Hall | The green English countryside surrounds the historic building of Grantley Hall



Un excepcional jardín japonés completa las belleza natural de Grantley Hall | An exceptional Japanese garden completes the natural beauty of Grantley Hall

Disfrutando de la piscina al aire libre | Enjoying the outdoor pool



El lema de Grantley Hall es “la diferencia está en el detalle” y este concepto lo tienen muy interiorizado todos los miembros del equipo humano del hotel. Prueba de ello es que se reproduce música en el aparcamiento “para las flores y los coches”, se asignan aromas totalmente personalizados a diferentes áreas del hotel, el techo sobre la fabulosa piscina reproduce la cercana Abadía de Fountains del siglo XII, las camas están hechas en Leeds, la ginebra de ciruela damascena de Raisthorpe Manor llena los decantadores de cada habitación y los retratos de Ruth Fitton, artista de Harrogate, cuelgan en el elegante restaurante. Y así sucesivamente en un entorno vintage combinado con un lujo fuera de serie que toca la excelencia. Este histórico hotel, miembro de la prestigiosa organización de hoteles The Leading Hotels of the World, es un refugio de bienestar completamente diferente con cuarenta y siete exquisitas habitaciones y suites, cinco restaurantes, tres bares, dos piscinas, un spa y centro de bienestar

Tras una profunda restauración de varios años y una inversión superior a los setenta millones de libras, el exterior permanece fiel a su construcción original, mientras que los interiores se han adaptado a los estándares contemporáneos de los hoteles de lujo, conservando su aspecto histórico, pero con un aspecto fresco, acogedor y actual.

#### Estancias con niveles de excelencia

Las habitaciones, todas ideadas en niveles de lujo excepcional, están repartidas entre el edificio histórico y en otro anexo de reciente creación perfectamente integrado en la atmósfera de excelencia reinante. Las primeras, con un aspecto más boutique, quizás tengan una distribución más idiosincrásica debido a la distribución de la casa antigua, pero ninguna de las dos categorías tiene nada que envidiar entre sí. En todas partes el ambiente histórico se complementa con comodidades totalmente actualizadas y con adornos y texturas impecables. Todas son lujosas,

pero las suites son realmente asombrosas: el Royal se distribuye en dos niveles y el Presidential tiene un piano de cola. En el edificio antiguo hay veintiséis elegantes habitaciones, todas ellas con absolutamente todo lujo de detalles. La decoración es decididamente clásica, con alfombras beige, mantas en tonos tierra, sillones de terciopelo y licencias más modernas en las pequeñas pantallas de las lámparas y algunas, como la habitación 21, con magníficas vistas al río y a los jardines. El anexo más moderno, denominado Fountains Wing y rematado por un amplio atrio, cuenta con 21 habitaciones mucho más contemporáneas, un spa Ila, sauna, baño de vapor, una sala de nieve y una piscina cubierta de 18 metros con una extensión exterior climatizada con vistas a los jardines. La Suite 44 tiene una vista excelente de la paradisíaca piscina y jacuzzi y su distribución alberga dormitorio, oficina y sala de estar, decorados con grises, verdes y cremas bastante neutros, con suficientes libros y objetos interesantes



para que el huésped se sienta más como en un apartamento propio que como en un hotel. También alberga un televisor camuflado y accesible automáticamente por control remoto. El suelo y el asiento del inodoro, del espacioso baño se calientan a su gusto y se proporciona una botella de ginebra especial de color rosa rojizo, con una etiqueta al estilo de Alicia en el País de las Maravillas que le aconseja “disfrútelo lentamente y deje que comience la magia”.

**Una experiencia gastronómica de lujo**

En Grantley Hall la experiencia siempre viene acompañada de un mundo de sorpresas y en la mesa no lo será menos. El restaurante con estrella Michelin “Shaun Rankin en Grantley Hall” muestra lo que Rankin, el afamado chef británico, hace mejor: productos locales de temporada cocinados con su toque único. Inspirado en la crianza de Shaun en Yorkshire, el

menú Sabor a Hogar celebra lo mejor que el con-dado tiene para ofrecer, alcanzando la cumbre de la excelencia culinaria. Este restaurante formal, bellamente decorado, ocupa lo que antiguamente era la sala de música de esta suntuosa y lujosa casa de campo del siglo XVII. La cocina creativa y moderna de Shaun Rankin se integra a la perfección en este entorno, inspirada en sus recuerdos de infancia y en su profundo conocimiento de la zona. Yorkshire cuenta con una abundante despensa y el menú degustación, elaborado con maestría, se centra en sus mejores productos. Otras delicias gastronómicas incluyen una vibrante experiencia panasiática en EightyEight deleitando los sentidos, ofreciendo una fusión única de productos de Yorkshire y sabores del Lejano Oriente. Su decoración de diseño despliega sus encantos en el tranquilo entorno del Jardín Japonés, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.



Baño de la Royal Suite | Royal Suite bathroom

El Norton Bar combina tradición y confort moderno, ideal para disfrutar de cócteles creativos, champañas clásicas y whiskies finos en la antigua biblioteca contemplando las vistas del río Skell. Los sofás rojizos de terciopelo arrugado invitan al deleite desde el bar, con paneles de roble y las banquetas azul eléctrico que añaden un toque urbano y chic al restaurante Art Decó panasiático

**El cuerpo y la mente también se merecen un detalle**

El tranquilo Spa Three Graces ofrece tratamientos efectivos y reparadores en sus cinco acogedoras salas de tratamiento, instalaciones húmedas y termales, gracias a la colaboración de dos prestigiosas marcas de spa, ambas reconocidas por su enfoque intuitivo y distintivo: ila, que aporta productos naturales y puros creados exclusivamente para Grantley Hall, y Natura Bissé, marca española de lujo de productos para el cuidado de la piel.

El Spa Three Graces ofrece una carta personalizada de tratamientos faciales y corporales, terapias y estancias de spa prolongadas, incluyendo tratamientos para mejorar el estado de ánimo, favorecer la digestión y promover un descanso profundo. Con el objetivo de satisfacer las necesidades de los clientes, se aplican desde tratamientos estéticos y antienvjecimiento hasta tratamientos de máxima eficacia para aliviar el estrés y revitalizarse. El spa también cuenta con una piscina cubierta de dieciocho metros, una piscina de hidroterapia interior y exterior, sauna, baño de vapor y sala de nieve, una tranquila sala de relajación, una terraza exterior y un Spa Lounge que ofrece una deliciosa variedad de bebidas y aperitivos saludables y nutritivos durante todo el día. Una interesante incorporación a la oferta del spa es el Nordic Spa Garden, que cuenta con modernos baños de hielo Brass Monkey y una sauna de vapor exterior.

Imponente Royal Suite | Imposing Royal Suite



Restaurante Shaun Rankin en Grantley Hall | Shaun Rankin Restaurant in Grantley Hall







Bar - Restaurante EightyEight | Bar - Restaurant EightyEight

Piscina cubierta del Spa | Spa indoor pool



Tres espacios de fitness se encuentran en el corazón del Centro de Salud y Rendimiento ELITE, con un gimnasio totalmente equipado; un gimnasio de fuerza y acondicionamiento (perfecto para sesiones individuales o grupales de fisioterapia, con amplio espacio abierto, plataformas de dominadas, trineo de pista, cuerdas de batalla, ergómetros de esquí y máquinas de remo indoor); y un Área de Salud y Rendimiento que incluye el Laboratorio de Salud Randox con pruebas y análisis de alto nivel y máquinas biométricas, incluyendo una máquina de bioimpedancia Tanita y un escáner corporal 3D Styku. Para atletas aficionados o profesionales que deseen mejorar su entrenamiento de resistencia, el hotel también cuenta con dos habitaciones con control de altitud para garantizar un enfoque integral, simulando las condiciones similares a las de una altitud de 5.600 metros como en el campamento base del Everest, además de contar con un nutricionista, un coach personal, un experto en hidratación o un analista de la marcha y potenciar la producción de glóbulos rojos en el estudio de entrenamiento y de sueño en altura. Evidentemente, en el Grantley Hall el refinamiento y la excelencia llegan a cotas casi inimaginables, hasta los detalles como dice el lema del hotel.

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

The motto of Grantley Hall is "the difference is in the detail" and this concept is very much internalized by all the members of the hotel's human team. Proof of this is that music is played in the car park " for the flowers and the cars, completely personalized aromas are assigned to different areas of the hotel, the ceiling over the fabulous swimming pool reproduces the nearby 12th-century Fountains Abbey, the beds are made in Leeds, Raisthorpe Manor's Damask plum gin fills the decanters in each room and portraits by Ruth Fitton, an artist from Harrogate, hang in the elegant restaurant. And so on and so forth in a vintage environment combined with outstanding luxury that borders on excellence.

This historic hotel, a member of the prestigious hotel organisation The Leading Hotels of the World, is a completely different kind of wellness retreat with forty-seven exquisite rooms and suites, five restaurants, three bars, two swimming pools, a spa and wellness center.

After a thorough restoration lasting several years and an investment of over seventy million pounds, the exterior remains faithful to its original construction, while the interiors have been adapted to contemporary standards for luxury hotels, preserving their historic appearance but with a fresh, welcoming and modern look.

#### Stays with levels of excellence

The rooms, all designed to exceptionally luxurious standards, are distributed between the historic building and another recently constructed annexe that is perfectly integrated into the atmosphere of excellence that reigns. The former, with a more boutique feel, perhaps have a more idiosyncratic distribution due to the distribution of the old house, but neither category has anything to envy the other.

Everywhere the historical ambience is complemented by totally up-to-date comforts and impeccable decoration

Gardens of Grantley Hall | Jardines de Grantley Hall







Enjoying a beautiful sunset by the outdoor pool at the Spa | Disfrutando de un bonito atardecer en la piscina exterior del Spa



Warm and cosy Presidential Suite | Cálida y acogedora Suite Presidencial

does best: local seasonal produce cooked with his unique touch. Inspired by Shaun's upbringing in Yorkshire, the Taste of Home menu celebrates the best the county has to offer, reaching the pinnacle of culinary excellence. This beautifully decorated, formal restaurant occupies what was once the music room of this sumptuous and luxurious 17th-century country house. Shaun Rankin's creative and modern cuisine fits in perfectly with this environment, inspired by his childhood memories and his deep knowledge of the area. Yorkshire has an abundant larder and the skilfully prepared tasting menu centres on its best products. Other gastronomic delights include a vibrant pan-Asian experience at EightyEight, delighting the senses with a unique fusion of Yorkshire produce and flavours from the Far East. Its designer decoration displays its charms in the peaceful surroundings of the Japanese Garden, declared a World Heritage Site by UNESCO.

Luxurious Grand Suite | Lujosa Gran Suite



Private room of the Shaun Rankin restaurant at Grantley Hall | Salón privado del restaurante Shaun Rankin en Grantley Hall

and textures. All are luxurious, but the suites are truly amazing; the Royal is distributed over two levels and the Presidential has a grand piano. The old building has twenty-six elegant rooms, all of them with an absolute wealth of detail. The décor is decidedly classical, with beige carpets, earth-coloured blankets, velvet armchairs and more modern touches such as the small lampshades and some, like room 21, with magnificent views of the river and the gardens. The more modern annex, called the Fountains Wing and topped by a large atrium, has 21 much more contemporary rooms, an Ila spa, sauna, steam room, a snow room and an 18-metre indoor pool with a heated outdoor extension overlooking the gardens. Suite 44 has an excellent view of the idyllic swimming pool and jacuzzi and its

layout includes a bedroom, office and living room, decorated in fairly neutral greys, greens and creams, with enough books and interesting objects to make it feel more like your own apartment than a hotel. It also houses a concealed television that can be automatically accessed by remote control. The floor and the toilet seat of the spacious bathroom are heated to his liking and he is provided with a bottle of special red-dish-pink gin, with an Alice in Wonderland-style label advising him to "enjoy it slowly and let the magic begin".

**A luxury gastronomic experience**  
At Grantley Hall, the experience always comes with a world of surprises and at the table it will be no different. The Michelin-starred restaurant "Shaun Rankin at Grantley Hall" showcases what Rankin, the famous British chef,



The Norton Bar combines tradition and modern comfort, ideal for enjoying creative cocktails, classic champagnes and fine whiskies in the old library while contemplating the views of the River Skell. The reddish sofas of crinkled velvet beckon from the bar, with oak panelling and electric blue banquettes adding an urban chic touch to the Pan-Asian Art Deco restaurant.

**The body and the mind also deserve a gift**

The tranquil Three Graces Spa offers effective and restorative treatments in its five cosy treatment rooms, wet and thermal facilities, thanks to the collaboration of two prestigious spa brands, both recognised for their intuitive and distinctive approach: ila, which provides natural and pure products created exclusively for Grantley Hall, and Natura Bissé, a Spanish luxury skincare brand.

The Three Graces Spa offers a personalised menu of facial and body treatments, therapies and extended spa stays, including treatments to improve mood, aid digestion and promote deep rest. With the aim of satisfying the needs of their clients, they apply everything from aesthetic and anti-ageing treatments to treatments of maximum effectiveness to relieve stress and revitalise.

The spa also has an eighteen-metre indoor pool, an indoor and outdoor hydrotherapy pool, sauna, steam room and snow room, a quiet relaxation room, an outdoor terrace and a Spa Lounge offering a delicious variety of healthy and

nutritious drinks and snacks throughout the day. An interesting addition to the spa is the Nordic Spa Garden, which has modern Brass Monkey ice baths and an outdoor steam sauna.

Three fitness areas are located at the heart of the ELITE Health & Performance Centre, with a fully equipped gym; a strength and conditioning gym (perfect for individual or group physiotherapy sessions, with ample open space, pull-up platforms, track sled, battle ropes, ski ergometers and indoor rowing machines); and a Health and Performance Area that includes the Randox Health Lab with high-level tests and analyses and biometric machines, including a Tanita bioimpedance machine and a Styku 3D body scanner. For amateur or professional athletes who want to improve their endurance training, the hotel also has two rooms with altitude control to guarantee a comprehensive approach, simulating conditions similar to an altitude of 5,600 metres as in Everest base camp. 600 metres, as at Everest base camp, as well as having a nutritionist, a personal trainer, a hydration expert and a gait analyst, and boosting the production of red blood cells in the altitude training and sleep study.

Clearly, at Grantley Hall refinement and excellence reach almost unimaginable heights, right down to the details, as the hotel's slogan says.

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



Strength Conditioning  
Studio at ELITE |  
Estudio de acondicionamiento  
físico en ELITE

The Norton Bar in the palace's old library | El Norton Bar en la antigua biblioteca del palacio



Cabins and Valerias MLS bar |



Cabinas y bar Valerias MLS

Hydrotherapy pool | Piscina de hidroterapia





# Toro

## INFINITA



TOROAYTO.ES

MIRANDO AL DUERO DURANTE SIGLOS  
DESDE LO ALTO DE UNA ATALAYA NATURAL,  
HAY UNA CIUDAD NOBLE TAN MONUMENTAL  
ARRIBA COMO MÁGICA DEBAJO.

INFINITA ARBUCALA DECÍAN LOS VACCEOS  
ACUÑANDO MONEDAS EN ESTA TIERRA CON  
SABOR A VINO.



# RUTA DEL VINO SIERRA DE FRANCIA

## ENOTURISMO EN UN PAISAJE DE CUENTO

## WINE TOURISM IN A FAIRYTALE LANDSCAPE

En el sureste de la provincia de Salamanca y dentro de la Reserva de la Biosfera de las Sierras Béjar-Francia y del Parque Natural Sierra de Francia Batuecas se encuentra la Ruta del Vino Sierra de Francia. Perteneciente a las Rutas del Vino de España, trabaja incansablemente para dar a conocer las riquezas históricas, culturales, naturales, gastronómicas y etnográficas de esta tierra.

In the south-east of the province of Salamanca, within the Sierras Béjar-Francia Biosphere Reserve and the Sierra de Francia Batuecas Natural Park, is the Sierra de Francia Wine Route. Belonging to the Wine Routes of Spain, it works tirelessly to promote the historical, cultural, natural, gastronomic and ethnographic riches of this land.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Diputación de Salamanca | Ruta del Vino Sierra de Francia | Cardinalia Comunicación | Ayuntamiento de San Esteban de la Sierra | Sorillo Miel Artesanal







*Viñedos en bancales en la Ruta del Vino Sierra de Francia | Vineyards on terraced vineyards on the Sierra de Francia Wine Route*

La Ruta del Vino Sierra de Francia ofrece una interesante oferta enoturística en la que no sólo encontramos vino. A ella pertenecen también veintidós municipios, seis de ellos Conjuntos Históricos, ocho bodegas, diez restaurantes, dos bares de vinos, seis comercios, dos enotecas, veinte alojamientos, tres oficinas de turismo y múltiples actividades de ocio. Hace unos meses tuve la oportunidad de conocer más a fondo la Ruta del Vino Sierra de Francia y a pesar de haber visitado varias veces esta zona salmantina, esta vez la redescubrí desde una perspectiva diferente. Pero lo que más me sorprendió, aparte de las ganas de recorrer la ruta del vino, de hacer cosas por sus pueblos y de conocer la labor de sus empresas, fue la implicación de los asociados, un ejemplo para otras zonas de la geografía española.

#### Una uva diferente y ocho bodegas

En los bancales crecen los viñedos centenarios con los que se elaboran los vinos amparados bajo la D.O.P. Sierra de Salamanca. Una agricultura sostenible, los tipos de suelos de

pizarra y granito, un clima mediterráneo húmedo y los fuertes desniveles, son ideales para que se desarrollen los tipos de uvas Rufete y Rufete Blanco Serrano que hacen tan especiales a sus vinos y que les aportan elegancia, frescura y complejidad. Por su parte las bodegas cuidan con mimo estas variedades de una manera sostenible, respetando la tradición y apostando por la innovación para elaborar unos caldos que han conseguido el reconocimiento nacional e internacional. Ocho son las bodegas que forman parte de la ruta del vino: Compañía de Vinos La Zorra en Mogarraz, Bodega Don Celestino, Bodega El Abuelo Flores y Vinculo Serrano Bodega y Viñedos en San Esteban de la Sierra, Bodegas y Viñedos El Robledo en Sequeros, Bodegas y Viñedos Rochal en Santiabñez de la Sierra, Cuarta Generación Bodegas y Viñedos en Sotoserrano y Cámbrico en Villanueva del Conde.

#### Un pueblo mágico, un menú degustación y un olivar

Después de dejar el equipaje en el **Hotel Rural Sierra de Francia** en **Sotoserrano** dimos por comenzado este viaje.

Este cómodo alojamiento, situado a pocos metros de la Plaza Mayor, cuenta con seis habitaciones dobles completamente equipadas, dos de ellas tipo apartamento con cocina amueblada, microondas y frigorífico. Cuenta con restaurante y, además, organiza excursiones para sus huéspedes. Sotoserrano ha estado poblado desde el Paleolítico Inferior como demuestran los restos hallados en un castro vetón situado cerca del pueblo. Con una arquitectura típicamente serrana, en él destacan la iglesia románica de Nuestra Señora de la Asunción, la ermita del Humilladero y la Plaza Mayor con la torre del reloj.

Nos ponemos en marcha hacia **Cepeda** donde nos esperan Alberto, concejal de Turismo y Zenaida, guía de turismo de la Sierra de Francia. Poblado por celtas, romanos, visigodos, árabes y judíos, de todos ellos se conservan vestigios: un castro prerromano sobre el que se asentaron los romanos, un ara y alguna columna de estos últimos, trozos de pizarra y cerámica visigoda, recuerdos en la indumentaria, en la arquitectura y en las leyendas de los musulmanes y los dinteles de las casas de los hebreos. Su casco urbano es un laberinto de callejuelas que invitan a ser recorridas con sosiego para descubrir su historia y su arquitectura.

La mañana se ha consumido y el entretenido paseo por Cepeda nos ha abierto el apetito. Nuestros anfitriones nos llevan al **restaurante San Marcos** en el mismo pueblo, un establecimiento sencillo, pero donde sabes que vas a comer bien.

Recuperadas las fuerzas nos ponemos de nuevo en marcha. Nos esperan en **Herguijuela de la Sierra** para descubrir otras de las joyas de esa tierra: el aceite de oliva. Nos recibe Jesús Ángel, uno de los fundadores de **Soleae** junto con María, su esposa y licenciada en biología. Si por algo se caracterizan los olivares de esta zona es por ser pequeñas parcelas de entre ocho a sesenta olivos centenarios, además de estar plantados en terrazas o bancales. Jesús Ángel nos lleva hasta un olivar a la entrada del pueblo y durante un buen rato, casi hasta la puesta del sol, nos cuenta todos los secretos del cultivo de la aceituna, de lo laborioso que este tipo de agricultura y de los buenos momentos que este trabajo les ha regalado.

*Olivar de Soleau en Herguijuela de la Sierra | Soleau olive grove in Herguijuela de la Sierra*



*Casco histórico de Cepeda | Historic centre of Cepeda*







Selección de mieles de Sorillo con el Ágora del Parque de Granito de fondo | Selection of Sorillo honeys with the Agora of the Granite Park in the background

La cata posterior se convierte en una entretenida velada en la que descubrimos las características de cada uno de sus productos y otros secretos sobre el fascinante mundo de los AOVEs. Nos despedimos de nuestro anfitrión, pero antes de volver a Sotoserrano damos un pequeño paseo por este pueblo enclavado en un auténtico paraíso natural, donde se encuentra el haya más meridional de Europa con casi cuatrocientos años de vida.

El primer día recorriendo la Ruta del Vino Sierra de Francia llega a su fin, pero todavía nos queda por conocer a un singular personaje, Antonio propietario de **Bodega Cuarta Generación**. Mientras recorremos el Museo del Vino nos cuenta la historia de la bodega desde que su padre, conocido en Sotoserrano como el “Azufre” por los cuidados minuciosos que le daba a las viñas con este producto, la fundase en 1948. Acabamos el día en la zona de catas degustando sus vinos acompañados de un menú elaborado por el restaurante del **Hotel Rural Sierra de Francia**.

#### Miel en el “stonehenge” charro, vinos e ibéricos y un conjunto histórico

El segundo día nos despertamos con el temor de que la lluvia nos arruinase los planes. Por suerte no fue así y con el paso de las horas la situación fue mejorando. Con las dudas climatológicas nos ponemos en marcha hacia el pueblo de **Los Santos**, donde nos



Ruta de los Lagares Rupetres | Route of the Rupestrian Wine Cellars

recibe una de esas sorpresas de las que hablaba al comienzo: el Parque Temático del Granito, un espacio natural y cultural que aporta una manera diferente de acercarse a la geología y a la actividad minera. El “stonehenge” charro, formado por las Ciudades del Tiempo, el Mirador del Sistema Central, la Casa de Piedra, el Rollo canalizo y el itinerario ecológico se convirtió en el marco ideal donde disfrutar de una cata de mieles a cargo de **Sorillo Miel Artesanal**.

La historia de Sorillo es la de dos jóvenes emprendedores, Mónica y Roberto, que un día decidieron contagiar a los demás su amor por el campo, la apicultura y la ganadería. Un proyecto que busca promover prácticas apícolas y ganaderas sostenibles, fomentar el turismo rural e impulsar los principios de la economía circular. Los tipos de miel que elaboran en Sorillo van desde las más tradicionales como miel de mil flores, de encina y de bosque hasta otras más innovadoras como son la miel con nueces, con trufa o con pistacho. Y si te apuntas a ser apicultor por un día podrás degustar la miel directamente del panal.

¿Qué experiencias ofrecen Roberto y Mónica? Visitas guiadas para conocer a las abejas y observar su trabajo en la colmena, siempre protegidos con un traje completo de apicultor. Degustación de sus productos en plena naturaleza y de productos típicos de la zona, además de conocer la envasadora de miel donde podréis llevaros estas delicias a vuestra casa. Todo esto se completa

Pisto con queso cremoso de cabra Santomé y Garbanzos pedrosillanos con almejas de restaurante El Pipero | Ratatouille with creamy Santomé goat's cheese and Chickpeas pedrosillanos with clams from El Pipero restaurant



con las visitas guiadas a la explotación de vacuno extensivo en la dehesa salmantina, donde podremos disfrutar de la compañía de los animales y darle de comer.

Acabada la cata de mieles viajamos hasta **San Esteban de la Sierra** donde nos esperan en **Vínculo Serrano Bodega y Viñedos** y en **Jamones Parra López**. Pedro Martín aguarda nuestra llegada a la entrada del pueblo, en uno de los viñedos que tiene en San Esteban de la Sierra donde conviven cepas centenarias con otras más nuevas. Con un modelo de cultivo caracterizado por la mínima intervención posible y ausencia total de herbicidas y pesticidas, la uva predominante es la Rufete, completada con otras variedades como Rufete Blanca, Tempranillo y Garnacha Tinta. Todos estos factores dan como resultado unos vinos frescos ligeros y elegantes que se identifican con el clima, la variedad y el suelo de donde procede. Antes de abandonar el viñedo no debéis perderos el majestuoso olivo milenario situado al otro lado de la carretera, incluido por la Fundación Tormes en una de las dos rutas que ha diseñado bajo el nombre de Catedrales Vivas, con las que se realizan recorridos por los árboles más impresionantes de la provincia.

Antes de dirigirnos a la bodega familiar de Pedro Martín para hacer una cata de algunos de sus vinos, hacemos una parada en Jamones Parra López para ver el proceso de elaboración de los embutidos y jamones ibéricos que acompañarán a los vinos de

Vínculo Serrano. Jamones Parra López lleva más de treinta años manteniendo un serio compromiso con la calidad, la tradición y la innovación. Es la historia de una familia, amantes de los productos de su tierra, que decidió poner sus conocimientos y su amor por los alimentos artesanales al servicio de todos, creando una empresa que destacará por el sabor y la calidad de sus productos.

En San Esteban de la Sierra es quizá donde mejor se percibe la tradición milenaria del vino a través de la Ruta de los Lagares Rupetres, formada por más de cien lagares excavados en roca de granito. Una curiosidad que se aprecia recorriendo las calles del pueblo es la decoración de las tapas de los contadores de la luz con dibujos e interpretaciones del tradicional bordado popular serrano, declarado Bien de Interés Cultural por la Junta de Castilla y León.

Con el cielo cada vez más despejado avanza la mañana y la hora de comer se acerca. Nuestros anfitriones nos llevan al **restaurante El Pipero**, un establecimiento con más de cuatro décadas de experiencia ofreciendo una cocina tradicional de temporada. Tras la sobremesa nos dirigimos a **Santibañez de la Sierra**, concretamente a uno de los viñedos de **Rochal Bodegas y Viñedos**, cultivado en bancales y con unas increíbles vistas de un profundo valle. Rochal es una bodega familiar apasionada por





Castillo de Miranda del Castañar | Castle of Miranda del Castañar

el arte del vino que creen que cada botella cuenta una historia, no sólo de la uva y del vino, sino también de todos los procesos de su elaboración. Acompañan a los vinos de Rochal los ibéricos de **El Valle**, una empresa familiar dedicada desde hace generaciones a la cría tradicional del cerdo de las razas lampiño y entrepelada, con los que elaboran productos con buena infiltración de grasa, buena textura y un sabor excelente. El sol empieza a ponerse y nos resistimos a abandonar este lugar que a esas horas se ha vuelto un poco más mágico, pero debemos continuar nuestro camino, pues el conjunto histórico de **Miranda del Castañar** nos espera. Este pueblo, considerado como uno de los más bonitos de España, nos da la bienvenida con el magnífico castillo construido en los siglos XIV y XV. Aunque ya conocía el pueblo, he de decir que esta visita fue para mí una experiencia nueva, pues nunca había recorrido de noche su casco histórico. Atravesamos la puerta de San Ginés y recorreremos sus empedradas, empinadas y estrechas calles, pudiendo admirar su numeroso hermoso patrimonio histórico: la Alhóndiga, la Iglesia parroquial, la Torre de las campanas, la casa del Escribano, las ermitas del Cristo del Humilladero y de la Virgen de

la Cuesta y no perdemos detalle de los innumerables escudos que adornan las casas nobiliarias. La visita al pueblo acaba en la **Bodega & Museo La Muralla** que conserva la apariencia y la estructura original de la bodega del siglo XVIII. Este espacio, además de museo, ofrece catas de vinos de la D.O.P Sierra de Salamanca y presentación de productos típicos de la zona. Ponemos el broche final a este intenso día con una apetitosa cena en la **Taberna Aldaba**, un pequeño pero acogedor rincón gastronómico que ofrece una experiencia culinaria única gracias a su carta llena de elaboraciones que destacan por su calidad.

**Un meandro, crema de castañas, otro conjunto histórico y cestería del castaño**  
Abordamos el último día de esta completa experiencia y lo comenzamos admirando una de las joyas naturales de la ruta: el **meandro del Melero**. Dibujado por el río Alagón a su paso entre las provincias de Salamanca y Cáceres, es un espectacular accidente fluvial que en época de abundantes lluvias se convierte en un islote. Cuenta con diferentes miradores desde donde admirarlo y aunque se encuentra en la provincia de Salamanca el mejor lugar para hacerlo es

desde el mirador de La Antigua en la comarca extremeña de Las Hurdes. La naturaleza en la Ruta del Vino Sierra de Francia es generosa y regala estampas que perdurarán por largo tiempo en nuestra memoria, como las que proporcionan los Caminos de Arte en la Naturaleza que une conjuntos históricos o descubrir los bellos rincones que forma el río Alagón en Los Senderos del Alagón que, entre otros hitos, nos acercará a la antes mencionada Ruta de los Lagares Rupestres. Dejamos atrás el meandro del Melero y nos dirigimos a **El Cerro** para visitar la cooperativa de castañas El Cerro que, además de comercializarlas al natural y secas (pilonga) y harina de castañas, elaboran derivados como crema de castañas y castañas en almibar. Nuestra siguiente y última parada es **Montemayor del Río**, otro de los conjuntos históricos de la ruta del vino. El sabor medieval de sus calles y la belleza de sus paisajes, con un espectacular manto de castaños que cubre laderas y valles cercanos, justifican por sí solo la visita. El puente que atraviesa el río Cuerpo de Hombre, la ermita de San Antonio, el rollo jurisdiccional de la Plaza Mayor hoy convertido en fuente, la iglesia parroquial y el

castillo son los monumentos más importantes del pueblo. Montemayor conserva una tradición artesanal de cestería de castaño, protagonista del guion expositivo del Centro de Interpretación del Castaño. Para entender mejor este legado inmaterial es muy interesante la visita a uno de los artesanos que todavía quedan en la villa: **Cestería Luengo**. David y Conchi, junto con otros artesanos, mantienen vivo este oficio que heredaron de su familia que se puede ver de primera mano en el taller que tienen en la Plaza Mayor. Además de elaborar cestas tradicionales, hacen trabajos dirigidos a la decoración y piezas personalizadas por encargo. Es tal la calidad y excelencia de sus productos que exportan sus productos hasta Japón. El broche final a estos tres días increíbles no podía tener mejor escenario que el **castillo de Montemayor del Río** y el **restaurante** que alberga. Toda una sorpresa culinaria que gira en torno a una filosofía clara: salvaguardar el patrimonio tradicional gastronómico de la región, recurriendo a productos y productores locales para reactivar la actividad económica, social y cultural de la zona. Esperamos que se os haya despertado el interés por descubrir la Ruta del Vino Sierra de Francia. Aunque os parezca imposible, esto es sólo una mínima parte. Hay muchos más pueblos que visitar, muchos más paisajes que admirar, muchas fiestas con las que vibrar y muchas experiencias que vivir. Precisamente, las experiencias sostenibles de la ruta del vino están adaptadas a todo tipo de públicos, necesidades y gustos, pudiendo ser de uno o de varios días, para parejas, familias, grupos de amigos, viajes de lujo o para hacer un regalo. Si estás interesado en descubrirla no dejes de visitar su página web.

<https://rutadelvinosierradefrancia.com/>

Meandro del Melero | Meander of the Melero



David Luengo en su taller de cestería | David Luengo in his basketry workshop





Rufete grape variety, exclusive to this area | *Uva de la variedad Rufete, exclusiva de esta zona*

Sierra de Francia Rural Hotel | *Hotel Rural Sierra de Francia*



Potatoes "Meneas". San Marcos Restaurant |

*Patatás "Meneás". Restaurante San Marcos*

The morning has passed and the entertaining walk through Cepeda has whetted our appetite. Our hosts take us to the restaurant San Marcos in the same village, a simple establishment, but one where you know you are going to eat well.

Having recovered our strength, we set off again. They are waiting for us in **Herguijuela de la Sierra** to discover another of the jewels of this land: olive oil. We are welcomed by Jesús Ángel, one of the founders of **Soleae**, along with his wife María, who has a degree in biology. If the olive groves in this area are characterised by anything, it is by being small plots of between eight and sixty hundred-year-old olive trees, as well as being planted on terraces or banks. José Luís takes us to an olive grove at the entrance to the village and for a good while, almost until sunset, he tells us all the secrets of olive cultivation, of the labour involved in this type of agriculture and of the good times that this work has given them.

The subsequent tasting becomes an entertaining evening in which we discover the characteristics of each of their products and other secrets about the fascinating world of AEOVEs. We bid farewell to our host, but before returning to Sotoserrano we

take a short stroll through this village nestled in a true natural paradise, where we find the southernmost beech tree in Europe, which is almost four hundred years old.

The first day travelling along the Sierra de Francia Wine Route comes to an end, but we still have a unique character to meet, Antonio, owner of **Bodega Cuarta Generación**.

As we tour the Wine Museum, he tells us the history of the winery since it was founded in 1948 by his father, known in Sotoserrano as "sulphur" because of the meticulous care he gave the vines with this product. We ended the day in the tasting area, sampling their wines accompanied by a menu prepared by the restaurant of the **Hotel Rural Sierra de Francia**.

**Honey at the "stonehenge" of the province of Salamanca, wines and Iberian ham and a historical ensemble**

On the second day we woke up fearing that the rain would ruin our plans. Fortunately, this was not the case and as the hours passed, the situation improved. With the weather doubts we set off towards the

Soleae oil tasting | *Cata de aceites de Soleae*



growing Rufete and Rufete Blanco Serrano grapes, which make the wines so special and give them elegance, freshness and complexity. For their part, the wineries take great care to produce these varieties in a sustainable way, respecting tradition and committing to innovation in order to produce wines that have achieved national and international recognition.

Eight wineries form part of the wine route: Compañía de Vinos La Zorra in Mogarraz, Bodega Don Celestino, Bodega El Abuelo Flores and Vínculo Serrano Bodega y Viñedos in San Esteban de la Sierra, Bodegas y Viñedos El Robledo in Sequeros, Bodegas y Viñedos Rochal in Santibañez de la Sierra, Cuarta Generación Bodegas y Viñedos in Sotoserrano and Cámbrico in Villanueva del Conde.

**A magical town, a tasting menu and an olive grove**

After leaving our luggage at the **Hotel Rural Sierra de Francia** in Sotoserrano, our journey began. This comfortable accommodation, located a few metres from the

The Sierra de Francia Wine Route offers an interesting wine tourism experience that is about much more than just wine. Twenty-two municipalities belong to the route, six of them historical sites, as well as eight wineries, ten restaurants, two wine bars, six shops, two wine shops, twenty accommodation options, three tourist offices and multiple leisure activities. A few months ago I had the opportunity to get to know the Sierra de Francia Wine Route in more depth and, despite having visited this area of Salamanca several times, this time I rediscovered it from a different perspective. But what surprised me most, apart from the desire to follow the wine route, to do things for its villages and to learn about the work of its companies, was the involvement of the members, an example for other areas of Spain.

**One different grape and eight wineries**

On the terraces grow the centuries-old vines used to make the wines protected under the Sierra de Salamanca PDO. Sustainable agriculture, slate and granite soils, the humid Mediterranean climate and the steep slopes are ideal for





Antonio at the Wine Museum of Cuarta Generación Bodegas y Viñedos /  
Antonio en el Museo del Vino de Cuarta Generación Bodegas y Viñedos

village of **Los Santos**, where we are greeted by one of those surprises I was talking about at the beginning: the Granite Theme Park, a natural and cultural space that provides a different way of approaching geology and mining activity. The “stonehenge” of the region, made up of the Cities of Time, the Viewpoint of the Central System, the Stone House, the Canalised Stone and the ecological itinerary, became the ideal setting in which to enjoy a honey tasting session organised by **Sorillo Miel Artesanal**.

The story of Sorillo is that of two young entrepreneurs, Mónica and Roberto, who one day decided to share their love of the countryside, beekeeping and livestock farming with others. A project that seeks to promote sustainable beekeeping and livestock farming practices, encourage rural tourism and promote the principles of the circular economy. The types of honey produced in Sorillo range from the more traditional, such as wildflower, oak and forest honey, to more innovative varieties such as honey with walnuts, truffles or pistachios.

And if you sign up to be a beekeeper for a day you can taste the honey straight from the honeycomb.

What experiences do Roberto and Mónica have to offer? Guided tours to get to know the bees and observe their work in the hive, always protected by a full beekeeper’s suit. Taste local produce in the heart of the countryside, as well as typical local products, and visit the honey bottling plant where you can take these delicacies home with you. All this is rounded off with guided visits to the extensive cattle farm in the Salamanca pasturlands, where we can enjoy the company of the animals and feed them. After the honey tasting, we travelled to **San Esteban de la Sierra** where **Vínculo Serrano Bodega y Viñedos** and **Jamones Parra López** awaited us. Pedro Martín awaits our arrival at the entrance to the village, in one of the vineyards he has in San Esteban de la Sierra, where centuries-old vines coexist with newer ones. With a cultivation model characterised by the minimum possible intervention and a total absence



Monica of Sorillo with the animals  
and Rochal Bodegas y Viñedos /  
Mónica de Sorillo con los animales  
y Rochal Bodegas y Viñedos

of herbicides and pesticides, the predominant grape is Rufete, complemented by other varieties such as Rufete Blanca, Tempranillo and Garnacha Tinta. All these factors result in fresh, light and elegant wines that identify with the climate, the variety and the soil from which they come. Before leaving the vineyard, don’t miss the majestic thousand-year-old olive tree on the other side of the road, included by the Tormes Foundation in one of the two routes it has designed under the name of Living Cathedrals, which take in the most impressive trees in the province.

Before heading to Pedro Martín’s family winery for a tasting of some of his wines, we stop at Jamones Parra López to see how the Iberian hams and sausages that will accompany the Vínculo Serrano wines are made. For over thirty years, Jamones Parra López has maintained a serious commitment to quality, tradition and innovation. It is the story of a family, lovers of the products of their land, who decided to put their knowledge and their love of artisan foods at the service of everyone, creating a company that would stand out for the flavour and quality of its products.

San Esteban de la Sierra is perhaps the best place to experience the ancient tradition of wine through the Cave Winery Route, which has more than one hundred wine presses carved into the granite rock. A curiosity that can be seen when walking through the streets of the village is the decoration of the electricity meter covers with drawings and interpretations of the traditional popular embroidery of the mountains, declared an Asset of Cultural Interest by the Regional Government of Castile-León.

As the sky becomes increasingly clearer, morning advances and lunchtime approaches. Our hosts take us to the **restaurant El Pipero**, an establishment with more than four decades of experience offering traditional seasonal cuisine.

After lunch we headed for **Santibañez de la Sierra**, specifically to one of the vineyards of **Rochal Bodegas y Viñedos**, cultivated on terraces and with incredible views of a deep valley. Rochal is a family winery with a passion for the art of winemaking. They believe that each bottle tells a story, not only about the grapes and the wine, but also about all the processes involved in its production. Rochal’s wines are accompanied by Iberian products from **El Valle**, a family business that has been dedicated for generations to the traditional rearing of the Lampiño and Entrepelada breeds of pig, with which they make



Vínculo Serrano Bodega y Viñedos and Jamones Parra López /  
Vínculo Serrano Bodega y Viñedos y Jamones Parra López





La Muralla Winery and Museum | *Bodega y Museo La Muralla*



Aldaba Tavern | *Taberna Aldaba*

products with good fat infiltration, good texture and excellent flavour.

The sun begins to set and we resist leaving this place which at this time of day has become a little more magical, but we must continue on our way, as the historical site of **Miranda del Castañar** awaits us. This town, considered one of the prettiest in Spain, welcomes us with its magnificent castle built in the 14th and 15th centuries. Although I already knew the town, I have to say that this visit was a new experience for me, as I had never travelled through the historic centre at night. We go through the San Gines gate and walk along its cobbled, steep and narrow streets, admiring its numerous beautiful historical heritage sites: the Alhóndiga (corn exchange), the parish church, the bell tower, the house of the notary, the hermitages of Cristo del Humilladero and Virgen de la Cuesta and we don't miss a single detail of the innumerable coats of arms that adorn the noble houses. The visit to the village ends at the **La Muralla Winery & Museum**, which preserves the original appearance and structure of the 18th-century winery. As well as being a museum, this space offers wine tastings of the Sierra de Salamanca D.O.P. and presentations of typical local products. We put the finishing touch to this intense day with an appetising dinner at the **Taberna Aldaba**, a small but cosy gastronomic corner that offers a unique culinary experience thanks to its menu full of dishes that stand out for their quality.

Paths of the Alagón | *Senderos del Alagón*



### A meander, chestnut cream, another historical site and chestnut basketry

We tackle the last day of this complete experience and we start it by admiring one of the natural jewels of the route: the **meander of the Melero**. Drawn by the river Alagón as it passes between the provinces of Salamanca and Cáceres, it is a spectacular river feature that becomes an islet in times of heavy rain. There are various viewpoints from which to admire it and, although it is located in the province of Salamanca, the best place to do so is from the La Antigua viewpoint in the Extremaduran region of Las Hurdes. Nature on the Sierra de Francia Wine Route is generous and provides scenes that will remain in our memory for a long time, such as those provided by the Paths of Art in Nature that link historical sites or discover the beautiful corners formed by the Alagón river on the Paths of the Alagón which, among other landmarks, will bring us closer to the aforementioned Route of the Rock Wine Presses. Leaving the Melero meander behind, we head for **El Cerro** to visit the chestnut **cooperative El Cerro** which, as well as selling fresh and dried (pilonga) chestnuts and chestnut flour, produces chestnut cream and chestnuts in syrup.

Our next and final stop is **Montemayor del Río**, one of the historic towns on the wine route. The medieval flavour of its streets and the beauty of its landscapes, with a spectacular blanket of chestnut trees covering nearby hillsides and valleys, are reason enough to visit. The bridge that crosses the river Cuerpo de Hombre, the jurisdictional column in the main square, now converted into a fountain, the parish church and the castle are the most important monuments in the town. Montemayor preserves a tradition of chestnut basket-making, the focus of the exhibition at the Chestnut Interpretation Centre. To better understand this intangible legacy, it is very interesting to visit one of the artisans who are still in the town: Cestería Luengo. David and Conchi, together with other artisans, keep alive this trade that they inherited from their family, which can be seen first hand in the workshop they have in the Plaza Mayor. As well as making traditional baskets, they also do decorative work and customised pieces to order. The quality and excellence of their products is such that they export to Japan.

The perfect end to these three incredible days could not have a better setting than the **castle of Montemayor del Río** and the **restaurant** it houses. A culinary surprise that revolves around a clear philosophy: to safeguard the region's traditional gastronomic heritage, using local products and producers to reactivate the area's economic, social and cultural activity. We hope that your interest in discovering the Sierra de Francia Wine Route has been piqued. Although it may



Little appetisers at the Castillo de Montemayor restaurant | *Pequeños bocados de aperitivo en el restauante Castillo de Montemayor*

Main Square of Montemayor del Río | *Plaza Mayor de Montemayor del Río*



seem impossible, this is only a small part. There are many more villages to visit, many more landscapes to admire, many fiestas to enjoy and many experiences to have. The sustainable experiences of the wine route are adapted to all types of audiences, needs and tastes, and can last one or several days, for couples, families, groups of friends, luxury trips or as a gift. If you are interested in finding out more, be sure to visit their website.

<https://rutadelvinosierradefrancia.com/>





# LA GRAN. DUSC XL



## PART OF YOUR **RIDE**

### UNA MALETA SUPERIOR PARA CUALQUIER AVENTURA.

La nueva y ligera maleta superior DUSC XL ofrece una gran capacidad para todo tipo de uso. La carcasa de ABS es impermeable y tiene capacidad para dos cascos.

Puedes instalar la maleta DUSC XL sobre nuestro portaequipaje ADVENTURE-RACK o STREET-RACK. Esto te permitirá liberar el asiento y acomodar a un pasajero gracias al respaldo disponible como accesorio.

PUEDES ENCONTRAR ESTE Y OTROS  
PRODUCTOS EN [SW-MOTECH.COM/ES](https://www.sw-motech.com/es)



# RICARDO TEMIÑO RESTAURANTE

**DONDE EL CAMINO SE  
HACE MANJAR**  
**WHERE THE ROAD BECOMES  
A DELICACY**

Poco más de año y medio ha necesitado este restaurante burgalés, flaqueando la milenaria ruta de peregrinación a Santiago a su paso por la capital, para ganarse un lugar destacado en el Olimpo de la gastronomía nacional con un Sol Repsol y una Estrella Michelin gracias a una propuesta íntima y multicultural.

It has taken just over a year and a half for this restaurant in Burgos, on the ancient pilgrimage route to Santiago de Compostela as it passes through the capital, to earn a prominent place in the Olympus of national gastronomy with a Sol Repsol and a Michelin Star thanks to an intimate and multicultural proposal.

Texto | Text: Ernesto Cabrera

Fotografía | Photography: Ricardo Temiño Restaurante | Belén Imaz |







Ricardo Temiño y Cristina Lázaro, fundadores de Ricardo Temiño Restaurante |  
Ricardo Temiño and Cristina Lázaro, founders of Ricardo Temiño Restaurant

Dirigido por el chef burgalés Ricardo Temiño y su socia, sumiller y directora de sala Cristina Lázaro, además de su pareja en el plano personal, es la materialización de un sueño que comenzó hace una década con la apertura de La Fábrica, su primer restaurante después de crecer en el seno de una familia de hosteleros mientras se formaba en cocina, de trabajar duro en el mítico restaurante Landa, de aprender junto al legendario chef francés Paul Bocuse y de hacer prácticas en restaurantes de Japón.

Pero ahora se trata de un concepto más maduro, técnico y de alta cocina, combinando los sabores tradicionales con una visión contemporánea.

Con un objetivo claro por alcanzar la excelencia nació Ricardo Temiño Restaurante, compartiendo espacio con La Fábrica a través de una elegante recepción que distribuye el acceso a los espacios gastronómicos diferenciados, justo en el kilómetro 256 del Camino Frances, entre los muros de lo que fuese un hospital de peregrinos de la calle San Juan que aún conserva el abujardado y las cuñas con las que calzaron las piedras y a pocos metros de la Catedral de Burgos, como epicentro de un entorno declarado Patrimonio de la Humanidad.

El restaurante se compone a su vez en dos escenarios. El comedor principal con cuatro mesas y capacidad para veinte comensales, muy agradable, luminoso y decorado en un concepto minimalista para que nada distraiga la atención de la propuesta gastronómica y, además, la bodega, donde reposan mil ochocientas botellas de más de cuatrocientas referencias. Es precisamente aquí donde comienza la experiencia gustativa basada en el legado cultural que atesora la ciudad de Burgos como cruce de caminos. *"Burgos es una de las provincias con más historia de caminos a nivel nacional desde hace siglos. No solo el Camino de Santiago, por aquí pasaba la ruta ferroviaria, la ruta de la lana y la ruta del pescado que venía desde el Cantábrico hacia Madrid. Siempre se ha dicho que Burgos es el mar de Castilla y es donde mejor pescado se comía de Castilla y León"*, matiza Ricardo como fuente de inspiración para crear el menú degustación Camino.



Salón principal de Ricardo Temiño Restaurante | Main hall of Ricardo Temiño Restaurante

### Un menú sublime

El Menú Degustación Camino, tanto en su versión corta de catorce pases como en la larga de dieciocho, está inspirado en los peregrinos y sus relatos. *"Sin duda la ruta Jacobea ha influido en las cocinas de las regiones por las que pasa, aportando diferentes productos, distintas visiones de la cocina o elaboraciones y llevando de un lado a otro, cientos de experiencias gastronómicas. Todos nos hemos enriquecido"*, señala el chef. Y esta idea es la que refleja Temiño en su menú, creado a partir del intercambio cultural a lo largo de los siglos por la diversidad de procedencia de los peregrinos, sin olvidar los aportes gastronómicos aportados por los viajeros llegados por otras rutas. En definitiva, hace una puesta en valor de las recetas y sabores tradicionales de Burgos sin cerrar la puerta a otras influencias venidas de fuera, pero siempre creando desde

esa armonía capaz de llevar al comensal a la ensoñación a través del paladar.

El festival comienza en la bodega con un exquisito pincho de lechazo burgalés procedente de ganadería ecológica de la comarca de las Merindades, cocinado con sarmientos y elaborado con mollejas, riñones y pimiento deshidratado y frito, todo ello acompañado de un cóctel de Jerez y Palo Cortado.

En el pase siguiente llega el turno del *pâté en croûte*, una exquisitez basada en los conocimientos adquiridos por el chef durante el tiempo que compartió con Paul Bocuse, pero añadiendo su toque personal con un guiño a su tierra. *"Recuperamos un sistema ancestral de cocción y conservación de los alimentos que aprendí en Francia, pero aquí lo hacemos con sello castellano: morcilla, productos de la matanza del cerdo, pistachos, orejones..."*, puntualiza Ricardo,





Bodega y Salón privado | Wine cellar and private lounge

acompañando con una reducción de *demiglace* hecha con los huesos del cerdo y encurtidos caseros que ayudan a limpiar el bocado graso del *pâté*. La experiencia gastronómica continúa en la serena sala principal, en la que antes de empezar a desfilan auténticas delicias, llama la atención la vajilla hecha de piedra caliza procedente de la Cantera de Hontoria, la misma de la que se extrajo la materia prima para la construcción de la Catedral de Burgos o la fachada del mismo restaurante. Se trata de un salón elegante y acogedor, con guiños al pasado y a ese camino con un toque de humor en forma de hipopótamos, los animales favoritos del chef, que decoran y rompen con la sobriedad del lugar combinando con el techo de color azul en alusión al cielo inmenso que acompaña al peregrino. El menú prosigue con un homenaje a las tapas burgalesas tradicionales, pero con sello personal. Así nos encontramos su propia versión del cojonudo, un buñuelo con panceta ibérica, crema de la alubia y piparra



Secuencias del cordero parte II  
Lomo de cordero, vinagre y remolacha |  
Lamb sequences part II  
Loin of lamb, vinegar and beetroot

Guisante Lágrima,  
carabinero y  
caviar Osetra |  
Tear pea, shrimp  
and caviar Osetra



y la cojonuda, un *panipuri* de crema de morcilla, yema de huevo y puntilla frita. El pase lo completa el *bao* frito relleno de olla podrida con su caldo, un guiso tradicional de alubia roja de Ibeas, mantecosa y fina y los sacramentos de la matanza. Tampoco puede faltar la trucha característica de la provincia. Poco a poco van llegando los platos principales como el delicioso hinojo glaseado marcado a la brasa con dos reducciones: una *beurre blanc* elaborada con vino blanco, mantequilla y chalotas, y una *demiglace* hecha con las pieles tostadas del propio hinojo. Para terminar, brotes de hinojo, aire de mantequilla *noisette* y unos puntos de hinojo fermentado que aportan una nota amarga y a regaliz. Según comenta Ricardo, su cocina es muy castellana, pero con una importante base de cocina francesa que se nota en el uso de las mantequillas, las cocciones y los marcados de las carnes.

El guisante lágrima es otra delicia elaborado con carabinero, caviar osetra, caldo del propio marisco y base de pesto con guisante y pistacho tostado, pero no menos exquisito es el bogavante del Cantábrico en tartaleta con *duxelle* de erizo, una joya marina que conecta el norte de España con el refinamiento; las secuencias de lechazo, una oda al cordero castellano presentada en varias fases; los bocados como la vaca rubia gallega madurada o la nube de queso de Peña Amaya, uno de los enclaves más importantes e identitarios de la provincia desde el punto de vista histórico, sin olvidar el bacalao madurado y los callos y caviar. La sopa castellana se antoja como uno de los platos más divertidos con sus tres esferas de diferente textura representando los principales ingredientes de esta receta tradicional: caldo de jamón, crema de ajo y yema de huevo, con su picada correspondiente.





*Paté en Croûte /  
Paté en Croûte*

El ‘viaje’ de contrastes que propone el menú degustación Camino termina con un guiño exótico de sopa de mango y curry verde con fruta de la pasión, galanga, jengibre, helado de apio y lima, mango confitado, cacahuetes garrapiñados de Briviesca y hoja de albahaca. Tampoco puede faltar una reinterpretación del popular “Postre del abuelo”, un canutillo con crema de queso de Burgos fresco, helado de queso, *crumble* de nueces, falsa nuez hecha con *praliné* de nueces y baño de manteca de cacao, panal y gel de miel.

La pasión puesta por los propietarios en este proyecto, junto con el compromiso férreo y el buen hacer de todo el equipo, llevan la experiencia gastronómica a un nivel superior, ese toque de excelencia que bien justifica la merecida Estrella Michelin. “*Que nos llegue tan pronto este plus de reconocimiento, cuando prácticamente acabamos casi de abrir esta zona, es un orgullo*”, dice Ricardo.

<https://www.fabricarestaurante.com/ricardo-temino>

*Mango, apio y lima /  
Mango, celery and lime*



**R**un by the Burgos-born chef Ricardo Temiño and his partner, sommelier and dining room manager Cristina Lázaro, as well as his partner in his personal life, it is the realisation of a dream that began a decade ago with the opening of La Fábrica, his first restaurant after growing up in a family of hoteliers while training in cooking, working hard in the legendary restaurant Landa, learning alongside the legendary French chef Paul Bocuse and doing internships in restaurants in Japan.

But now it is a more mature, technical and haute cuisine concept, combining traditional flavours with a contemporary vision.

With a clear objective of achieving excellence, the Ricardo Temiño Restaurant was born, sharing space with La Fábrica through an elegant reception area that distributes access to the different gastronomic spaces, right at kilometre 256 of the French Way, between the walls of what was once a pilgrims’ hospital on Calle San Juan, which still preserves the bush-hammered stones and the wedges used to fit them, and a few metres from Burgos Cathedral, at the epicentre of a World Heritage Site.

The restaurant, in turn, has two spaces. The main dining room, with four tables and capacity for twenty diners, is very pleasant, bright and decorated in a minimalist style so that nothing distracts attention from the gastronomic offering. There is also the wine cellar, where eighteen hundred bottles of more than four hundred different wines are stored. It is precisely here where the taste experience based on the cultural legacy treasured by the city of Burgos as a crossroads begins. “Burgos is one of the provinces with the most history of roads at a national level for centuries. Not only did the pilgrimage route to Santiago de Compostela pass through here, but also the railway route, the wool route and the fish route that came from the Bay of Biscay to Madrid. It has always been said that Burgos is the sea of Castile and where the best fish in Castile and León was eaten”, Ricardo explains as a source of inspiration for creating the Camino tasting menu.



*Elegant and cosy main hall | Elegante y acogedor salón principal*





Main hall with the chef's favourite hippos | *Salón principal con los hipopotamos que tanto gustan al chef*

#### A sublime menu

The Camino Tasting Menu, both in its short version of fourteen courses and in the long version of eighteen, is inspired by the pilgrims and their stories. "Without doubt the pilgrims' route to Santiago has influenced the cuisines of the regions through which it passes, different visions of cooking, bringing different products or preparations and taking hundreds of gastronomic experiences from one place to another. We have all been enriched", points out the chef. And it is this idea that Temiño reflects in his menu, created from the cultural exchange over the centuries due to the diversity of the pilgrims' origins, without forgetting the gastronomic contributions made by travellers arriving via other routes. In short, he showcases the traditional recipes and flavours of Burgos without closing the door

From tapas by Burgos. Cojonudo and Olla podrida |  
De tapas por Burgos. Cojonudo y Olla podrida



Chef Ricardo Temiño with one of his creations | *El chef Ricardo Temiño con una de sus creaciones*

to other influences from outside, but always creating from that harmony capable of taking the diner into a dreamlike state through the palate.

The festival begins in the bodega with an exquisite pincho of suckling lamb from the region of Las Merindades, organically reared, cooked with vine shoots and made with sweetbreads, kidneys and dried and fried peppers, all accompanied by a cocktail of Sherry and Palo Cortado.

In the next course, it is the turn of the pâté en croûte, a delicacy based on the knowledge acquired by the chef during the time he spent with Paul Bocuse, but adding his personal touch with a nod to his homeland. "We have revived an ancient system of cooking and preserving food that I learnt in France, but here we do it with a Castilian flavour: blood sausage, pork

products, pistachios, dried apricots..." Ricardo points out, accompanying it with a reduction of demiglace made with pork bones and homemade pickles that help cleanse the fatty morsel of pâté.

The gastronomic experience continues in the serene main dining room, where before the parade of authentic delicacies begins, the attention is drawn to the limestone crockery from the Hontoria Quarry, the same quarry that provided the raw material for the construction of Burgos Cathedral and the façade of the restaurant itself. It is an elegant and welcoming restaurant, with nods to the past and to that road, a touch of humour in the form of hippos, the chef's favourite animals, which decorate and break with the sobriety of the place, combining with the blue ceiling in allusion to the immense sky that accompanies the pilgrim.





Grilled fennel, Verdejo beurre blanc and noisette butter |  
Hinojo a la brasa, beurre blanc de verdejo y mantequilla noisette

The menu continues with a homage to traditional tapas from Burgos, but with a personal touch. So we find their own version of the cojonudo, a fritter with Iberian bacon, bean and pepper cream, and the cojonuda, a panipuri with black pudding cream, egg yolk and fried lace. The meal is completed with bao frito stuffed with rotten pot with its broth, a traditional stew made with lbeas red beans, buttery and fine, and the sacraments of the slaughter. Nor can we forget the trout, so characteristic of the province.

Little by little the main courses arrive, such as the delicious glazed fennel marked on the grill with two reductions: a beurre blanc made with white wine, butter and shallots, and a demi-glace made with the toasted fennel skins. To finish, fennel buds, a hint of noisette butter and a few drops of fermented fennel that add a bitter, liquorice note. According to Ricardo, his cuisine is very Castilian, but with an important French influence that is evident in the use of butters, cooking methods and the way the meat is seared.

The tear pea is another delicacy made with scarlet shrimp, osetra caviar, the shellfish's own broth and a pesto base with peas and toasted pistachios, but no less exquisite is the Cantabrian lobster in a tartlet with sea urchin duxelle, a marine jewel that connects northern Spain with refinement; the suckling lamb sequences, an ode to Castilian lamb presented in several stages; the morsels such as the matured Galician Blonde beef or the cloud of Peña Amaya cheese, one of the

Castilian soup, version by Ricardo Temiño Restaurant |  
Sopa Castellana, versión de Ricardo Temiño Restaurante

most important and identifying enclaves of the province from a historical point of view, not forgetting the matured cod and the tripe and caviar.

The Castilian soup is one of the most fun dishes with its three spheres of different textures representing the main ingredients of this traditional recipe: ham broth, garlic cream and egg yolk, with its corresponding picada (a mixture of ground spices). The 'journey' of contrasts proposed by the Camino tasting menu ends with an exotic twist of mango soup and green curry with passion fruit, galangal, ginger, celery and lime ice cream, candied mango, caramelised of Briviesca peanuts and basil leaves. Nor can we fail to mention a reinterpretation of the popular "Postre del abuelo" (Grandfather's Dessert), a canutillo with fresh Burgos cream cheese, cheese ice cream, walnut crumble, fake walnuts made with walnut praline and a coating of cocoa butter, honeycomb and honey gel.

The passion that the owners have put into this project, together with the unwavering commitment and expertise of the whole team, take the gastronomic experience to a higher level, that touch of excellence that fully justifies the well-deserved Michelin Star.

"The fact that this extra recognition has come so soon, when we have practically just finished opening this area, is a source of pride," says Ricardo.

<https://www.fabricarestaurante.com/ricardo-temino>



From left to right: Lamb sequences, ravioli stuffed with candied neck and consommé | Sweetbreads, kidney and candied pepper | Petit Fours |

De izquierda a derecha: Secuencias del cordero, ravioli relleno de cuellos confitados y consomé | Mollejas, riñón y pimiento confitado | Petit Fours







# MAISON BARNES

**LA BELLE ÉPOQUE HA  
LLEGADO A PARK AVENUE  
THE BELLE ÉPOQUE HAS  
ARRIVED ON PARK AVENUE**

Este opulento entorno inspirado en el París de principios del siglo XX cobra vida con murales de flora tropical pintados a mano sobre un fondo resplandeciente plateado, con paredes enrejadas que nos invitan a instalarnos cómodamente y disfrutar de una velada de cocina y vinos franceses, con los arcos de hierro forjado vert de gris, los armarios de nogal y los techos ricamente pintados con inspiración en el Gran Palais de la capital francesa. Maison Barnes Bar & Lounge nos transporta a la época dorada parisina de la Belle Époque.

This opulent setting, inspired by early 20th-century Paris, comes to life with hand-painted murals of tropical flora on a shimmering silver background, with trellised walls that invite us to settle in comfortably and enjoy an evening of French food and wine, with vert de gris wrought iron arches, walnut cabinets and richly painted ceilings inspired by the Grand Palais in the French capital. Maison Barnes Bar & Lounge transports us to the golden age of the Belle Époque.

Texto | Text: Ernesto Cabrera  
Fotografía | Photography: Maison Barnes | Eric Vitale Photography |





**Maison Barnes** es el primer establecimiento insignia de Barnes en los EE. UU., marca líder en el sector inmobiliario residencial de alta gama, reconocida por sus servicios integrales y personalizados y con delegación en España, en Madrid, San Sebastián, Barcelona, Girona y Palma. Fundada por Heidi Barnes y dirigida por Thibault de Saint Vincent, al apostar por el sector hostelero extiende su legado con una amplia variedad de salas privadas para eventos exclusivos, garantizando una vivencia lujosa y personalizada para cada ocasión. Situado en el número 63 de Upper East Side de Nueva York, en el icónico edificio Beekman, Maison Barnes celebra el Art de Vivre francés ofreciendo

una experiencia culinaria de primer nivel con el sello del reconocido chef Daniel Boulud, poseedor de dos estrellas Michelin.

#### El arte de vivir a la francesa

Con dos restaurantes, un bar, tres salones privados que incluyen una bodega de vinos, un ático y una terraza en la azotea, Maison Barnes es el perfecto escaparate de la refinada artesanía francesa, mientras que su íntimo jardín rodeado de celosías invita a disfrutar de los famosos vinos franceses y de su deliciosa cocina. Las influencias del *art nouveau* y las piezas vintage le confieren una belleza que no se pasa de moda. El vidrio grabado, el hierro forjado, el bronce dorado, la piedra pulida, el cobre y las maderas barnizadas, todo, ha sido cuidadosamente seleccionado para reflejar el *savoir-faire* que caracteriza a Maison Barnes. Los interiores

llevan la firma de la pintora decorativa francesa Stéphanie de Ricou, conocida por su trabajo en monumentos históricos como el Hôtel de la Marine, el Hôtel Lutecia o el Palacio de Versalles que, en este proyecto colaboró con Kevin Ouvre, cuyo trabajo inspirado en Saint-Barthélemy se refleja en los murales de hojas de banano y palmeras. Juntos crearon una decoración vibrante, en la que cada pieza muestra su identidad, a menudo caracterizada por ornamentos sorprendentes situados en lugares inesperados como una escalera envuelta en cortinas de terciopelo o un pasillo adornado con vides pintadas a mano. Maison Barnes ofrece dos exquisitas opciones gastronómicas. Café Boulud es una brasserie con cocina creativa situado en una sala acristalada con techos abovedados y molduras en forma de hoja de trébol. Así mismo, está adornado con paneles de

El Art de Vivre francés se respira en cada rincón de Maison Barnes |  
The French Art de Vivre is in every corner of Maison Barnes

Comedor principal de Maison Barnes |  
Main dining room of Maison Barnes





espejo enmarcados en bronce y banquetas de terciopelo verde, evocando sus raíces *art déco*. La segunda opción es el Maison Barnes, que ofrece una experiencia gastronómica auténticamente francesa con un nivel de excelencia. Este opulento entorno, que puede combinarse con el Bar & Lounge, presenta una clara inspiración parisina en la que la edad dorada cobra vida con delicados y únicos murales de flora tropical pintados a mano sobre un fondo de plata brillante, paredes forradas de enrejado y banquetas en tonos joya.

**Un menú tradicional, pero excepcional y un equipo completamente dedicado**

Dirigido por el chef Daniel Boulud, la cocina de Maison Barnes es un homenaje a los platos clásicos de la gastronomía francesa, en la que destacan los productos de temporada más selectos. Natural de la ciudad francesa de Lyon, el chef Boulud está considerado uno de los cocineros de referencia Estados Unidos y uno de los chefs más venerados de Nueva York y por supuesto, uno de los más

reconocidos a nivel mundial gracias a sus restaurantes abiertos en Toronto, Montreal, Bahamas, Singapur o Dubai. En Maison Barnes ha continuado evolucionando su cocina siempre con un enfoque contemporáneo, pero manteniéndose fiel a la tradición francesa y a su vida como chef en Nueva York, lo que le ha reportado importantes galardones. El menú que propone incluye interpretaciones actuales del propio chef de las elaboraciones más tradicionales de la cocina francesa, manteniendo el énfasis en los sabores ricos en capas, ingredientes precisos de temporada y técnicas clásicas. Algunas de las delicias que se pueden degustar son una ensalada de vieiras con trufa negra, una terrina de ciervo y enebro con chutney de pera y ginebra, una solla normanda con arroz con mantequilla de algas elaborada con solla pochada, camarones, mejillones y champiñones de París o un tournedos de buey con salsa maturini y patatas dauphine. Entre los postres encontramos un Saint-Honoré de caramelo y vainilla, o un pastel de chocolate grand cru con sabayón de expreso.

*Tartar de atún rojo, tilapia y caviar | Bluefin tuna, tilapia and caviar tartar*



*Tartar de atún rojo, tilapia y caviar | Bluefin tuna, tilapia and caviar tartar*



Acompañando en las cocinas al chef Boulud se encuentran el chef ejecutivo Romain Paumier y la chef pastelera ejecutiva Katalina Diaz. El chef Paumier es originario de Montpellier, aunque creció en Lyon donde comenzó su carrera en bistrós y establecimientos de renombre. En Nueva York empezó en DBGB de Daniel Boulud antes de convertirse en sous-chef de Café Boulud en 2017. Su siguiente parada sería en el restaurante Daniel durante dos años como sous-chef ejecutivo y posteriormente jefe de cocina, antes de asumir el cargo de chef ejecutivo del nuevo Café Boulud. La chef Katalina Diaz destaca en las técnicas tradicionales francesas y en la creación de capas de sabores y texturas en sus postres. En el año 2017 pasó a formar parte del equipo de pastelería del restaurante Daniel, justo después de obtener el título en el Instituto Culinario Americano. Ascendida a sous-chef ejecutiva para pastelería en 2019, se unió al Café Boulud en 2023, coincidiendo con su apertura. Por último, hay que indicar que a cargo de la sumillería se encuentra Victoria Taylor, formada académicamente como Conseiller en Sommellerie del Programa de Vinos de la CAFA en Burdeos, Francia. Desarrolló un profundo aprecio por lo sabores y los maridajes asesorando a los huéspedes en una granja orgánica de Colorado y en Café Boulud ocupa el puesto de sumiller jefe donde combina sus conocimientos culinarios con su experiencia en vinos para crear momentos gastronómicos inolvidables

**El artesonado y el lujo francés, un bar salón premium y el bar Tournesols**

Como no podía ser de otra manera en la decoración de Maison Barnes participaron artesanos de las casas francesas más reconocidas como Christofle, Bernardaud, Hermès, Saint-Louis y otros. Algunos elementos decorativos que llaman la atención son un Elephas Maximus de Christofle, un elefante de plata de ley de casi quince kilogramos con detalles complejos, del que sólo se fabricaron veinte ejemplares o un candelabro Arlequin de cristal, amatista y chartreuse de Maison Saint-Louis que domina la sala del bar. Por otro lado, los platos de la colección “Je te mangerais dans la main” de JR y Prune Nourry, y un momo de globos de Jeff Koons fueron realizados en colaboración con artistas de Bernardaud y forman parte de la colección temporal. La carta de cócteles del bar salón premium incluye delicias como el Parfait, Parfait con vodka Belvedere y vermut Comoz de Chambéry y otros emblemáticos como Beekman, nombrado así en honor a la dirección de Maison Barnes, hecho a base de centeno, Bénédictine e Izarra



*El chef Daniel Boulud con el equipo de Maison Barnes | Chef Daniel Boulud with the team from Maison Barnes*



verde. Maxine Ponson Blanc, el champagne favorito de los sumilleres, completa una selección de bebidas que cuenta además con hasta veinte vinos diferentes por copa. Mientras que los amantes del borgoña podrán pedir un Meursault "Les Corbins" del Domaine Bitouzet-Prieur. En la carta de vinos por copa las opciones que encontramos son principalmente franceses, aunque también se incluyen algunos vinos norteamericanos de prestigio como Cabernet Sauvignon de Waterhorse Ridge de Seaview (California). Y para acompañar todas estas prestigiosas bebidas, numerosos aperitivos como bocados de lubina, gougères de Comté o mariscos gratinados con pastis.

El bar Tournesols ofrece una experiencia única. Con una decoración decadente, donde se mezclan las corrientes del sudeste asiático y europea con lámparas de cristal de colores, sofás morados y apliques en forma de palmeras de bronce, es el lugar perfecto para disfrutar de una copa después de la cena, ya sea un coñac, calvados o uno de los precisos armagnacs de Maison Barnes. Eso si lo encuentra, pues está discretamente escondido en un rincón de Maison Barnes, detrás de la que parece ser la puerta de la cocina.

**Salones para una experiencia privada e íntima**

Maison Barnes cuenta con cuatro elegantes comedores privados ideales para organizar cenas privadas, celebraciones íntimas o reuniones más grandes, así como presentaciones de arte, cultura, literatura, deporte o moda. Su impecable servicio, la cocina del chef Daniel Boulud y el arte intemporal francés garantizan el éxito de la velada.

Le Cellier es mucho más que una bodega, es un auténtico santuario para los amantes del vino. Revestido del suelo al techo con botellas de Champagne, Burdeos, Borgoña o Valle del Ródano, es el lugar perfecto para disfrutar de maridajes personalizados en almuerzos y cenas únicas.

Le Vaisselier es un espacio íntimo que se asemeja a una biblioteca. Sus vitrinas personalizadas están llenas de vajillas bellamente trabajadas, entre las que se encuentran creaciones impresionistas y piezas patrimoniales. Está colección en constante evolución, es un homenaje a la artesanía francesa de plata fina, porcelana, cristal y, por supuesto, a los artesanos que las crean. Un destino para los amantes del arte de la mesa y donde se pueden llevar a cabo almuerzos, cenas y reuniones.

Le Salon Madeleine es un comedor con inspiración Art Decó en el que los pilares de vidrio tallado, los muebles de espejo, los blancos fríos y el azul pavo real son los auténticos protagonistas. Este espacio privado se puede configurar para almuerzos, cenas, recepciones o reuniones, según las necesidades.

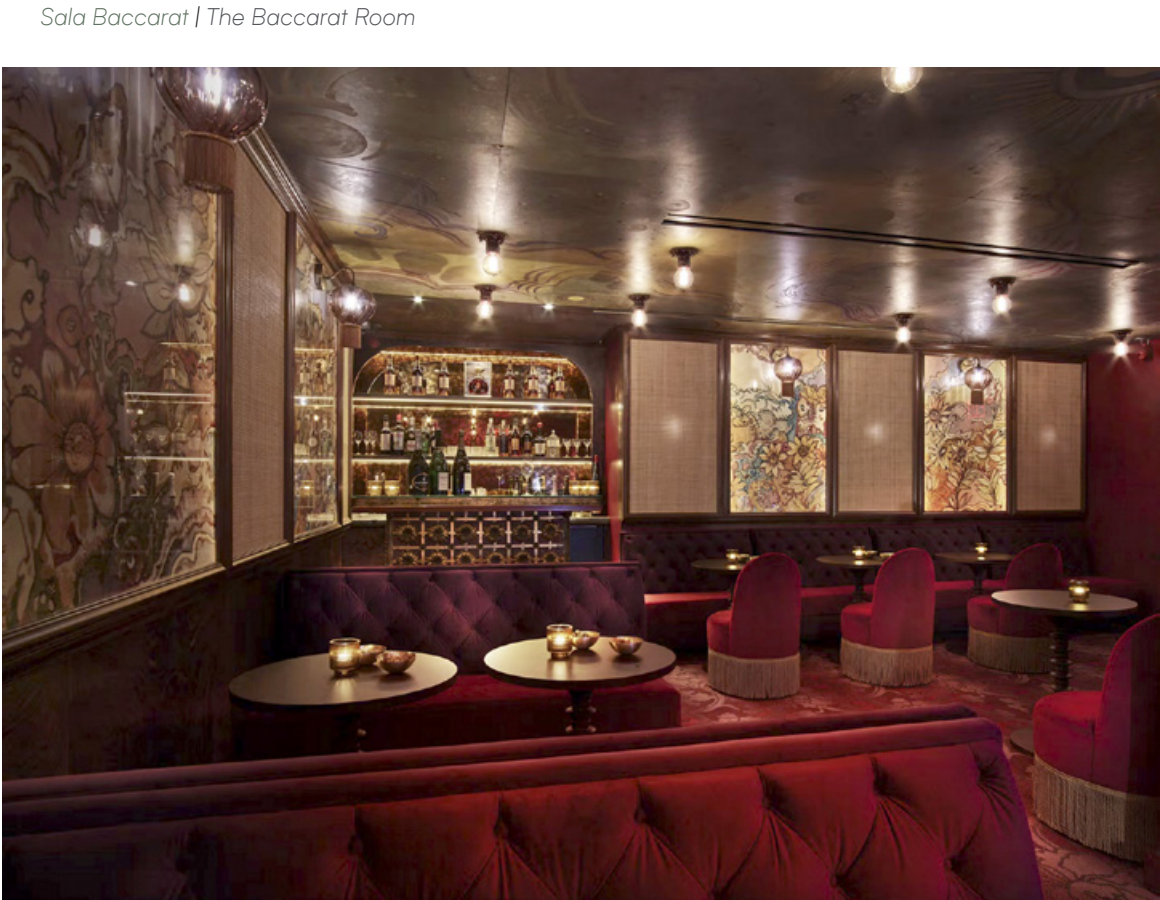
The Baccarat Room se encuentra fuera del salón Medeleine, escondido detrás de una entrada de espejos. En este espacio íntimo para eventos privados descansa una maravillosa colección de arte de Baccarat y deslumbrantes piezas de cristal, incluida la cristalería de Baccarat.

Maison Barnes refleja el ambiente de una lujosa residencia privada que nos transporta a la época dorada parisina. Un escaparate de refinada artesanía francesa y una celebración del arte de vivir. La Belle Époque ha llegado a Park Avenue.

<https://www.maisonbarnes-newyork.com/>



Salón Le Cellier | Le Cellier Salon



Sala Baccarat | The Baccarat Room

Maison Barnes is the first flagship establishment of Barnes in the USA, a leading brand in the high-end residential real estate sector, recognised for its comprehensive and personalised services and with a branch in Spain, in Madrid, San Sebastian, Barcelona, Girona and Palma. Founded by Heidi Barnes and directed by Thibault de Saint Vincent, by committing to the hospitality sector it extends its legacy with a wide variety of private rooms for exclusive events, guaranteeing a luxurious and personalised experience for every occasion. Located at 63 Upper East Side in New York, in the iconic Beekman building, Maison Barnes celebrates the French Art de Vivre offering a first-class culinary experience with the seal of the renowned chef Daniel Boulud, holder of two Michelin stars.

**The art of French living**

With two restaurants, a bar, three private rooms including a wine cellar, an attic and a roof terrace, Maison Barnes is the perfect showcase for refined French craftsmanship, while its intimate garden surrounded by latticework invites you to enjoy the famous French wines and its delicious cuisine.

The Art Nouveau influences and vintage pieces give it a beauty that never goes out of fashion. Engraved glass, wrought iron, gilded bronze, polished stone, copper and varnished wood, everything has been carefully selected to reflect the savoir-faire that characterises Maison Barnes. The interiors bear the signature of French decorative painter Stéphanie de Ricou, known for her work on historical monuments such as the Hôtel de la Marine, the Hôtel Lutecia and the Palace of Versailles. For this project she collaborated with Kevin Ouvré, whose work inspired by Saint-Barthélemy is reflected in the banana leaf and palm tree murals. Together they created a vibrant decor, in which each room displays its own identity, often characterised by surprising ornaments in unexpected places such as a staircase wrapped in velvet curtains or a corridor adorned with hand-painted vines.

Maison Barnes offers two exquisite dining options. Café Boulud is a brasserie with creative cuisine located in a conservatory with vaulted ceilings and shamrock-shaped mouldings. It is also adorned with bronze-framed mirror panels and green velvet banquettes, evoking its Art Deco roots. The second option is Maison Barnes,

Main dining room of Maison Barnes | Comedor principal de Maison Barnes







Café Boulud, brasserie serving creative cuisine | Café Coulud, brasserie de cocina creativa

which offers a truly French gastronomic experience of the highest level. This opulent environment, which can be combined with the Bar & Lounge, has a clear Parisian inspiration in which the golden age comes to life with delicate and unique murals of tropical flora hand-painted on a shiny silver background, trellis-lined walls and jewel-toned banquettes.

**A traditional but exceptional menu and a completely dedicated team**

Under the direction of chef Daniel Boulud, the cuisine at Maison Barnes is a homage to the classic dishes of French gastronomy, in which the finest seasonal products take centre stage. Born in the French city of Lyon, Chef Boulud is considered one of the leading chefs in the United States and one of the most revered chefs in New York and, of course, one of the most recognised chefs in the world thanks to his restaurants in Toronto, Montreal, the Bahamas, Singapore and Dubai.

At Maison Barnes he has continued to develop his cuisine, always with a contemporary approach, but remaining faithful to French tradition and to his life as a chef in New York, which has earned him important awards.

The menu he proposes includes his own contemporary interpretations of the most traditional dishes of French cuisine, maintaining the emphasis on rich, layered flavours, precise seasonal ingredients and classic techniques. Some of the delicacies that can be savoured include a scallop salad with black truffle, venison and juniper terrine with pear and gin chutney, Norman plaice with seaweed buttered rice made with poached plaice, shrimps, mussels and button mushrooms or beef tournedos with maturini sauce and dauphine potatoes.

Desserts include a caramel and vanilla Saint-Honoré, or a grand cru chocolate cake with espresso sabayon.

Accompanying Chef Boulud in the kitchens are Executive Chef Romain Paumier and Executive Pastry Chef Katalina Diaz. Chef Paumier is originally from Montpellier, although he grew up in Lyon where he began his career in bistros and renowned establishments. In New York he started at Daniel Boulud's DBGB before becoming sous-chef at Café Boulud in 2017. His next stop was the Daniel restaurant where he



Name of the dish | Nombre del plato



From left to right:  
Veal duo, Name of the dish and Chocolate cake |  
De izquierda a derecha:  
Dúo de ternera, Nombre del plato y Tarta de chocolate

spent two years as executive sous-chef and later head chef, before taking up the post of executive chef at the new Café Boulud.

Chef Katalina Diaz excels in traditional French techniques and in the creation of layers of flavours and textures in her desserts. In 2017, he joined the pastry team at the Daniel restaurant, just after obtaining his degree from the American Culinary Institute. Promoted to executive sous-chef for pastry in 2019, she joined Café Boulud in 2023, coinciding with its opening. Finally, it should be noted that Victoria Taylor is in charge of the wine list, having trained as a Conseiller en Sommellerie on the Wine Programme at CAFA in Bordeaux, France. He developed a deep appreciation for flavours and food pairings while advising guests at an organic farm in Colorado, and at Café Boulud he holds the position of head sommelier where he combines his culinary knowledge with his wine expertise to create unforgettable gastronomic moments.

**French craftsmanship and luxury, a premium lounge bar and the Tournesols bar**  
As was to be expected, the decoration of Maison Barnes involved artisans from the most recognised French companies such as Christofle, Bernardaud, Hermès, Saint-Louis and others. Some of the decorative elements that attract attention are a Christofle Elephas Maximus, a sterling silver elephant weighing almost fifteen kilograms with complex details, of which only twenty were made, or a glass, amethyst and chandelier Harlequin candelabra from Maison Saint-Louis that dominates the bar area. On the other hand, the plates from the collection "Je te mangerais dans la main" by JR and Prune Nourry, and a balloon sculpture by Jeff Koons were made in collaboration with Bernardaud artists and form part of the temporary collection.





Bar | Salón Premium o | bar Tournesols | Bar | Salón Premium o | bar Tournesols

The premium lounge bar's cocktail menu includes delights such as the Parfait, the Parfait with Belvedere vodka and Comoz de Chambéry vermouth, and other iconic cocktails such as the Beekman, named after the address of Maison Barnes, with rye, Bénédictine and green Izarra. Maxine Ponson Blanc, the favourite champagne of sommeliers, completes a selection of drinks that also includes up to twenty different wines by the glass. Meanwhile, Burgundy lovers can order a Meursault "Les Corbins" from the Domaine Bitouzet-Prieur. In the wine list by the glass, the options are mainly French, although some prestigious North American wines are also included, such as Cabernet Sauvignon from Waterhorse Ridge in Seaview (California). And to accompany all these prestigious drinks, numerous appetisers such as sea bass bites, Comté gougeres or seafood au gratin with pastis.

The Tournesols bar offers a unique experience. With its decadent décor, a blend of Southeast Asian and European styles with coloured glass lamps, purple sofas and bronze palm tree wall lights, it is the perfect place to enjoy an after-dinner drink, be it a cognac, calvados or one of the fine armagnacs of Maison Barnes. That is, if he can find it, as it is discreetly hidden in a corner of the Barnes Mansion, behind what appears to be the kitchen door.

#### Rooms for a private and intimate experience

Maison Barnes has four elegant private dining rooms that are ideal for organising private dinners, intimate celebrations or larger gatherings, as well as presentations on art, culture, literature, sport or fashion. The impeccable service, the cuisine of chef Daniel Boulud and timeless French art guarantee the success of the evening.

Le Cellier is much more than a wine cellar, it is a genuine sanctuary for wine lovers. Covered from floor to ceiling with bottles of Champagne, Bordeaux, Burgundy or Rhône Valley wine, it is the perfect place to enjoy personalised wine pairings at unique lunches and dinners.

Le Vaisselier is an intimate space that resembles a library. Its personalised display cabinets are full of beautifully crafted tableware, including impressionist creations and heritage pieces. This constantly evolving collection is a tribute to French craftsmanship in fine silver, porcelain, crystal and, of course, to the artisans who create them. A destination for lovers of the art of the table and a place where you can organise lunches, dinners and meetings.

Le Salon Madeleine is an art deco-inspired dining room in which the carved glass pillars, the mirrored furniture, the cool whites and the peacock blue are the real protagonists. This private space can be configured for lunches, dinners, receptions or meetings, according to requirements.

The Baccarat Romm is located outside the Madeleine ballroom, hidden behind a mirrored entrance. This intimate space for private events houses a marvellous Baccarat art collection and dazzling pieces of crystal, including Baccarat glassware.

Maison Barnes reflects the ambience of a luxurious private residence that transports us to the golden age of Paris. A showcase for refined French craftsmanship and a celebration of the art of living. The Belle Époque has arrived on Park Avenue.

<https://www.maisonbarnes-newyork.com/>



Le Vaisselier Salon | Salón Le Vaisselier



Madeleine Salon | Salón Madeleine



SI INTENTAN ROBAR TU MOTO  
**PROTEGE**

SI QUIERES VIGILAR TU MOTO  
**CONECTA**

SI SALES DE RUTA  
**COMPARTE**

APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com



# ATLANTIS MOTO

SISTEMA INTELIGENTE DE SEGURIDAD  
CON ALARMA Y LOCALIZADOR GPS



**PROMOCIÓN**  
**10º ANIVERSARIO**

**DESCUENTO**  
**100€**





# ANA ALONSO

**CEO DE SIE, SPAIN IS EXCELLENCE**  
**CEO OF SIE, SPAIN IS EXCELLENCE**

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez  
 Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |  
 SIE, Spain is Excellence | Luisma Reyes |

Empática, cercana y con un efecto halo de profesionalidad que no pasa desapercibido, Ana se define como una entusiasta incansable por conseguir la excelencia en aquello que hace, uniendo a grandes profesionales y personas que hagan de nuestro país un lugar más interesante para disfrutar y donde sentirse bien acogido.

Pero también es una apasionada del arte, de la música, por supuesto de viajar y de disfrutar de todo lo que la vida le ponga a su alcance, como parte también de ese constante proceso de aprendizaje y de atesoramiento de experiencias.

Tras acabar sus estudios de Dirección y Gestión de Empresas Turísticas, especializándose en Planificación Turística, inició una exitosa travesía profesional de dos décadas en el sector turístico que ha sabido compaginar con una interesante actividad académica, cursando más de cuatro másteres en publicidad, alta dirección, finanzas, y liderazgo.

Empathetic, approachable and with a halo of professionalism that does not go unnoticed, Ana defines herself as a tireless enthusiast for achieving excellence in what she does, bringing together great professionals and people who make our country a more interesting place to enjoy and where one feels welcome.

But she is also passionate about art, music, of course traveling and enjoying everything that life puts within her reach, as part of that constant process of learning and treasuring experiences.

After finishing his studies in Tourism Business Management, specializing in Tourism Planning, he began a successful two-decade professional career in the tourism sector, which he has been able to combine with an interesting academic activity, studying more than four master's degrees in advertising, senior management, finance, and leadership.



En su buen hacer recayó la creación del departamento de clientes VIP de Viajes El Corte Inglés, pero su constante e inquieto espíritu la llevó a abrir su propia compañía de eventos y comunicación hasta que Nuba la compró, convirtiéndola en la directora general del grupo y “alma mater” de su expansión en México y EE. UU. Su última genialidad ha sido la creación de SIE, Spain is Excellence, compañía que actualmente preside, la única certificadora de turismo de excelencia en España, contando con los socios más representativos de los sectores públicos y privados de nuestro país, cuyo firme propósito de atraer a un turismo de calidad que ponga en valor la Marca España.

The creation of the VIP client department at Viajes El Corte Inglés fell to her good work, but her constant and restless spirit led her to open her own events and communication company until Nuba bought her out, making her the group's general manager and “alma mater” of its expansion in Mexico and the USA. His latest stroke of genius has been the creation of SIE, Spain is Excellence, which he currently chairs. SIE is the only certifier of tourism excellence in Spain, with the most representative partners from the public and private sectors of our country, whose firm purpose is to attract quality tourism that highlights the Spain Brand.



**P.- ¿Es el lujo un concepto asociado exclusivamente a lo costoso? ¿O, por el contrario, es un concepto más universal cuya esencia puede emanar de lo genuino?**

R.- El lujo ha evolucionado más allá de lo material y ostentoso. Hoy, el auténtico lujo reside en la exclusividad de la experiencia, en la atención al detalle, en la capacidad de ofrecer algo inimitable. El lujo está en la capacidad de elegir. En Spain is Excellence (SIE), entendemos el lujo como una combinación de autenticidad, excelencia y compromiso con la sostenibilidad. No se trata sólo del precio, sino de la historia que se cuenta, de la sensación de ser parte de algo singular y del impacto positivo que deja en quienes lo experimentan.

**P.- ¿Qué valores hacen de España un destino de excelencia y qué hay que mejorar?**

R.- España tiene una combinación inigualable de cultura, gastronomía, patrimonio histórico y hospitalidad. Nuestro legado artístico y nuestras tradiciones convierten cada visita en una experiencia enriquecedora.

Sin embargo, para consolidarnos como un referente en turismo de excelencia, es clave reforzar la percepción internacional de nuestra oferta y elevar la especialización del sector en atención personalizada. Eventos como Coming Up 2024 han puesto sobre la mesa la necesidad de avanzar en una planificación territorial que garantice un flujo de turismo sostenible y equitativo.

**P.- En el ranking mundial, ¿en qué puesto colocaría a nuestro país como un destino atractivo para el turismo de excelencia?**

R.- España es ya un referente en turismo global, pero en el segmento de excelencia debemos consolidar nuestro posicionamiento. Contamos con algunos de los mejores hoteles del mundo, una oferta gastronómica incomparable y un entorno patrimonial que nos sitúa entre los destinos más codiciados. La clave está en fortalecer la percepción internacional de España como un destino de lujo sofisticado y sostenible, al nivel de mercados como Francia o Italia, y poner mucho foco en la mejora continua del servicio.







**P.- ¿Cómo surgió la idea de crear Spain is Excellence y cuáles son sus valores?**

R.- SIE nace de la necesidad de proyectar una imagen cohesionada del turismo de excelencia en España. Observamos que, a pesar de nuestra oferta excepcional, no existía una certificación que garantizara estándares de calidad, autenticidad y sostenibilidad a nivel internacional. Nuestros valores se basan en la excelencia, la innovación y la promoción de experiencias singulares que respetan y realzan la identidad de cada destino y establecimiento.

**P.- Hábleme del Club SIE y quiénes pueden formar parte de él.**

R.- El Club SIE es una comunidad exclusiva que distingue a las marcas y destinos que representan la excelencia en el turismo español. No se trata solo de una certificación, sino de una red de conexión entre entidades que comparten una visión común de crecimiento y diferenciación. Para ser miembro, es fundamental cumplir con estándares exigentes en hospitalidad, gestión sostenible y personalización de la experiencia. Medimos más de 150 parámetros y hay que superar el 80% para ser SIE y el 90% para ser Laurel.

**P.- Al Club SIE pueden pertenecer tanto destinos turísticos como empresas del sector. ¿Qué requisitos deben cumplir?**

R.- Deben demostrar un compromiso real con la excelencia, la sostenibilidad y la innovación en el sector. Cada candidatura pasa por un proceso de evaluación riguroso, donde se analiza la calidad del servicio, la singularidad de la experiencia y la contribución a la promoción de la imagen de España como destino de referencia. Los galardonados en los Premios SIE a la Excelencia, son ejemplos de entidades que han logrado destacar dentro de este selecto grupo.

**P.- En los objetivos de excelencia, ¿qué papel juega SIE Academy?**

R.- La formación es un pilar esencial en la transformación del sector. SIE Academy ofrece programas especializados en gestión del lujo, atención al cliente y liderazgo, asegurando que los profesionales del turismo de excelencia cuenten con herramientas para elevar la experiencia de los visitantes.



**P.- Hábleme de los servicios que prestan a los miembros del club.**

R.- Ser parte de SIE ofrece beneficios estratégicos como Certificación SIE o SIE Laurel, sello distintivo de calidad; Asesoría estratégica, Sinergias entre los socios, Consultoría especializada para mejorar estrategias de negocio y posicionamiento, Representación internacional garantizando visibilidad en mercados clave y Acceso a SIE Academy, con formación personalizada en turismo de excelencia.

**P.- ¿Qué significa gozar de una certificación SIE o SIE Laurel para una empresa o un destino turístico?**

R.- Las certificaciones SIE y SIE Laurel avalan el compromiso con la máxima calidad y excelencia en el turismo. Son distintivos que posicionan a las empresas y destinos en un nivel superior, atrayendo a un viajero que busca experiencias memorables. Es un reconocimiento comparable a las estrellas Michelin en gastronomía, elevando la percepción y reputación de quienes las obtienen.

**P.- Mirando al futuro, ¿qué metas tiene Spain is Excellence a medio plazo?**

R.- Nuestro objetivo es consolidar a España como líder global en turismo de excelencia. Nos enfocamos en: Expandir la red de miembros del Club SIE, integrando nuevos destinos y marcas de prestigio, Internacionalizar la certificación SIE, garantizando su reconocimiento en mercados estratégicos, como Brasil o Argentina, Potenciar SIE Academy, formando a los mejores profesionales del sector y Seguir promoviendo un turismo sostenible, basado en la cultura y la autenticidad. En definitiva, queremos que el mundo reconozca que España no solo es un destino de calidad, sino un referente en turismo de excelencia y exclusividad responsable.

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





**Q.- Is luxury a concept associated exclusively with expensive items? Or, on the contrary, is it a more universal concept whose essence can emanate from the genuine?**

A.- Luxury has evolved beyond the material and the ostentatious. Today, true luxury lies in the exclusivity of the experience, in the attention to detail, in the ability to offer something inimitable. Luxury lies in the ability to choose. At Spain is Excellence (SIE), we understand luxury to be a combination of authenticity, excellence and a commitment to sustainability. It is not just about the price, but about the story that is told, the feeling of being part of something unique and the positive impact it has on those who experience it.

**Q.- What values make Spain a destination of excellence and what needs to be improved?**

A.- Spain has an unbeatable combination of culture, gastronomy, historical heritage and hospitality. However, in order to consolidate our position as a benchmark for tourism excellence, it is essential that we reinforce the international perception of what we have to offer and increase the sector's specialization in personalized attention. Events such as Coming Up 2024 have highlighted the need to move forward with regional planning that guarantees a sustainable and equitable flow of tourism.

**Q.- In the world ranking, where would you place our country as an attractive destination for tourism of excellence?**

A.- Spain is already a benchmark in global tourism, but in the segment of excellence we must consolidate our position. We have some of the best hotels in the world, an unparalleled range of cuisine and a heritage environment that places us among the most coveted

destinations. The key is to strengthen the international perception of Spain as a sophisticated and sustainable luxury destination, at the level of markets such as France or Italy, and to focus strongly on the continuous improvement of service.

**Q.- How did the idea of creating Spain is Excellence come about and what are its values?**

A.- SIE was born out of the need to project a cohesive image of tourism of excellence in Spain. We observed that, despite our exceptional offer, there was no certification that guaranteed standards of quality, authenticity and sustainability at an international level. Our values are based on excellence, innovation and

the promotion of unique experiences that respect and enhance the identity of each destination and establishment.

**Q.- Tell me about the SIE Club and who can join.**

A.- The SIE Club is an exclusive community that distinguishes the brands and destinations that represent excellence in Spanish tourism. It is not just a certification, but a network connecting organizations that share a common vision of growth and differentiation. To become a member, it is essential to meet demanding standards in hospitality, sustainable management and personalization of the experience.







**Q:** Both tourist destinations and companies in the sector can belong to the SIE Club. What requirements must they meet?

**A.-** They must demonstrate a real commitment to excellence, sustainability and innovation in the sector. Each candidate goes through a rigorous evaluation process, where the quality of the service, the uniqueness of the experience and the contribution to the promotion of Spain's image as a destination of reference are analyzed. The winners of the SIE Awards for Excellence are examples of organizations that have managed to stand out within this select group.

**Q.-** In the objectives of excellence, what role does SIE Academy play?

**A.-** Training is an essential pillar in the transformation of the sector. SIE Academy offers specialized programs in luxury management, customer service and leadership, ensuring that tourism professionals of excellence have the tools to elevate the visitor experience.

**Q.-** Tell me about the services you provide to club members.

**A.-** Being part of SIE offers strategic benefits such as SIE Certification or SIE Laurel, a hallmark of quality; Strategic advice, Synergies between members, Specialized consultancy to improve business strategies and positioning, International representation guaranteeing visibility in key markets and Access to SIE Academy, with personalized training in tourism excellence.

**Q.-** What does it mean for a company or a tourist destination to have SIE or SIE Laurel certification?

**A.-** The SIE and SIE Laurel certifications guarantee a commitment to the highest quality and excellence in tourism. These are hallmarks that position companies and destinations at a higher level, attracting travelers looking for memorable experiences. It is a recognition comparable to the Michelin stars in gastronomy, raising the perception and reputation of those who obtain them.

**Q.-** Looking to the future, what are Spain is Excellence's medium-term goals?

**A.-** Our objective is to consolidate Spain as a global leader in tourism excellence. We focus on:

Expand the network of members of the SIE Club, integrating new destinations and prestigious brands, Internationalize the SIE certification, guaranteeing its recognition in strategic markets such as Brazil and Argentina, Strengthen SIE Academy, training the best professionals in the sector y Continue to promote sustainable tourism based on culture and authenticity.

In short, we want the world to recognize that Spain is not only a quality destination, but a benchmark in tourism of excellence and responsible exclusivity.

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







# HUERTA CARABAÑA

## RECORDANDO LOS SABORES DE ANTAÑO

### REMEMBERING THE FLAVOURS OF OLD

Fiel al férreo compromiso con la sostenibilidad y el medio ambiente, Huerta Carabaña desarrolla una agricultura honesta y respetuosa con sus antepasados. Aprovechando los recursos naturales que le ofrece el entorno, como las aguas del río Tajuña que riega las trescientas hectáreas en las que se asientan la huerta, el viñedo y el olivar, se han convertido en referentes en la producción de frutas y verduras de gran singularidad.

Faithful to its strong commitment to sustainability and the environment, Huerta Carabaña develops an honest and respectful agriculture with its ancestors. Taking advantage of the natural resources offered by the environment, such as the waters of the river Tajuña, which irrigates the three hundred hectares of orchards, vineyards and olive groves, they have become leaders in the production of unique fruit and vegetables.

Texto | Text: Javier Gutiérrez  
Fotografía | Photography: Javier Peñas | Cardinalia Comunicación |  
Huerta Carabaña





Edificio principal de la finca |  
Main building of the estate



José Cabrera Orellana cortando un apetitoso tomate |  
José Cabrera Orellana cutting an appetizing tomato

El artifice de este ambicioso proyecto es José Cabrera Orellana que lo define de esta manera “no es solo un homenaje a la historia agrícola, sino también una apuesta por el futuro”, considerando además que es esencial la conservación de este patrimonio gastronómico para preservar los sabores de antaño. Huerta Carabaña se encuentra en el pueblo de Carabaña al sureste de la comunidad de Madrid, desde donde se embarca cada temporada en la búsqueda de la excelencia. Para conseguirlo utilizan semillas, productos y procesos orgánicos naturales y respetuosos con el planeta. Mientras tanto, el compromiso con la sostenibilidad al que antes hacíamos alusión se ve reflejado en la utilización de energía 100% renovable y con los puntos de recarga para vehículos eléctricos con los que cuentan, minimizando las emisiones de CO2, vendiendo sus productos localmente con lo que aseguran que lleguen a sus destinatarios frescos y en su mejor momento de conservación, además

de colaborar con distintas empresas locales para lograr que parte del proceso se acerque cada vez a la sostenibilidad total. Así mismo, fomentan el empleo local ayudando a que las poblaciones rurales recuperen población y cuidan de sus empleados a los que consideran parte de su gran familia, consiguiendo que hagan su trabajo con mimo, paciencia y pasión. Huerta Carabaña es también un espacio de innovación agrícola y un laboratorio de investigación. Cada año recibe visitas guiadas de colegios y grupos de adultos bajo reserva previa que les permite descubrir la importancia de la biodiversidad en la alimentación y la agricultura, el valor del cultivo sostenible y los avances alcanzados en este campo, degustar las frutas y las hortalizas recién arrancadas de la planta y participar en proyectos de concienciación ecológica y de formación, con lo que demuestra también una clara vocación educativa.

Degustación de las diferentes variedades que se cultivan en Huerta Carabaña | Tasting of the different varieties grown in Huerta Carabaña







Muestra de las saludables legumbres de Huerta Carabaña | Huerta Carabaña's healthy pulses sample

A lo largo de todos estos años, Huerta Carabaña ha recibido numerosos reconocimientos en los campos de agricultura y la gastronomía, convirtiéndose en un referente para aquellas personas que demandan alimentos frescos, naturales y cultivados bajo criterios de sostenibilidad. Pero sin duda alguna, el mayor logro ha sido la recuperación y cultivo de más de doscientas variedades de tomates, preservar su biodiversidad genética y rescatar otros tipos desconocidos cultivados durante siglos en diferentes regiones de Europa, América y Asia.

#### La huerta, el viñedo y el olivar

La huerta cuenta con una colección de tomates única en el país que ya he citado anteriormente, de esas que tienen todo el sabor, así como veintisiete de frutales: peras, manzanas, melocotones, cerezas, ciruelas, paraguayas e

higos entre otros; treinta y dos tipos de variedades de verduras: calabacines, pimientos, ajos, lechugas, pepinos, berenjenas, acelgas, brócoli, lombardas, repollos, entre otros y deliciosas y saludables legumbres.

Además de las semillas, el gran tesoro de Huerta Carabaña y el secreto del sabor y de la calidad de sus cosechas, sin modificaciones ni alteraciones radica en la utilización de productos completamente orgánicos, el abono de la tierra con compost orgánico que proviene de los burros, ovejas, cabras y gallinas de la granja; en el seguimiento biológico de sus cultivos, controlando los hongos y bacterias gracias a recursos 100% naturales y efectivos como los rosales que adornan los alrededores de las plantaciones o determinados insectos y las aguas con las que riegan los cultivos, provenientes directamente de un manantial de agua conocida



Diferentes variedades de tomates | Different varieties of tomatoes

por su excepcional contenido en propiedades mineromedicinales. Esta combinación da como resultado frutas y verduras de calidad excepcional que llegan a nuestras casas en su máxima expresión natural.

Otras de las pasiones de Huerta Carabaña es la producción de vino. En sus viñedos, que ocupan catorce hectáreas, cultivan cuatro variedades diferentes de uvas: Tempranillo, Merlot, Shiraz y Cabernet Sauvignon con las que elaboran sus vinos, denominados Valdepotro, en su propia bodega situada también en la finca, garantizando el ambiente adecuado con la temperatura y luminosidad adecuadas.

Cuenta también con su propia almazara en la que elaboran los AOVE de cinco tipos diferentes de aceitunas, Picual, Manzanilla, Cornicabra, Gordal y Changlot Real cultivadas en las ciento ochenta hectáreas del olivar, que al



Valdepotros, el vino de Huerta Carabaña | Valdepotros, the wine of Huerta Carabaña







Restaurante Carabaña en Goya | Carabaña Restaurant in Goya



Restaurante Carabaña en Castellana | Carabaña Restaurant in Castellana

Los productos más frescos y sabrosos en los restaurantes de Huerta Carabaña |  
The freshest and tastiest products in Huerta Carabaña restaurants



igual que la amplia gama de productos envasado y conservas se puede adquirir en la tienda online de Huerta Carabaña. Todos sus productos se pueden adquirir en los Corte Inglés de Goya, Serrano, Castellana, Campo de las Naciones y en los Hiperco de Pozuelo de Alarcón y Sanchinarro, así como en la tienda online con reparto exclusivo en la comunidad de Madrid. Y en otros establecimientos de prestigio como Saddle, Lhardy, en el hotel Villamagna y en restaurantes como Casa Agustín en El Boalo y en los suyos propios.

#### Los restaurantes de Huerta Carabaña

Huerta Carabaña cuenta con dos restaurantes situados en los Corte Inglés de Castellana y de la calle Serrano, ambos en Madrid.

En el primero podrás disfrutar de un menú diferente en un ambiente exclusivo. Una cita romántica o una comida de trabajo es la excusa perfecta para disfrutar de una experiencia gourmet con la mejor materia prima y una cuidada cocina. Teléfono de reservas: 667 684 150

El segundo cuenta con una barra degustación y es el escenario perfecto para disfrutar de un desayuno, un brunch o una merienda con la familia o amigos. Un ambiente ideal con una atmósfera relajante y con el sabor más fresco de la huerta. Teléfono de reservas: 667 684 150.

<https://huertacarabana.com/>

The architect of this ambitious project is José Cabrera Orellana, who defines it as “not only a tribute to agricultural history, but also a commitment to the future”, also considering that it is essential to conserve this gastronomic heritage in order to preserve the flavours of yesteryear.

Huerta Carabaña is located in the village of Carabaña in the southeast of the community of Madrid, from where it embarks each season in the search for excellence. To achieve this, they use natural, organic seeds, products and processes that respect the planet. While the commitment to sustainability that we mentioned earlier is reflected in the use of 100% renewable energy and the charging points for electric vehicles that they have, minimising CO2 emissions, selling their products locally to ensure that they reach their recipients fresh and in the best state of preservation, as well

as collaborating with various local companies to ensure that part of the process moves ever closer to total sustainability.

They also promote local employment by helping rural populations to recover and take care of their employees, whom they consider part of their big family, ensuring that they do their work with care, patience and passion.

Huerta Carabaña is also a space for agricultural innovation and a research laboratory. Every year it receives guided visits from schools and adult groups by prior reservation, allowing them to discover the importance of biodiversity in food and agriculture, the value of sustainable cultivation and the advances made in this field, to taste fruit and vegetables fresh from the plant and to participate in ecological awareness and training projects, thus also demonstrating a clear educational vocation.

José Cabrera knows the secrets of all the tomatoes they grow | José Cabrera conoce los secretos de todos lo tomates que cultivan





Throughout all these years, Huerta Carabaña has received numerous awards in the fields of agriculture and gastronomy, becoming a point of reference for those who demand fresh, natural food grown under sustainability criteria. But undoubtedly the greatest achievement has been the recovery and cultivation of more than two hundred varieties of tomatoes, preserving their genetic biodiversity and rescuing other unknown types cultivated for centuries in different regions of Europe, America and Asia.

**Orchards, vineyards and olive groves**

The garden has a unique collection of tomatoes in the country that I have already mentioned, the kind that have all the flavour, as well as 27 fruit trees: pears, apples, peaches, cherries, plums, plums, umbrellas and figs, among others; 32 types of fruit full of flavour: strawberries, raspberries, melons, watermelons..., 26 varieties of vegetables: courgettes, peppers,

garlic, lettuce, cucumbers, aubergines, chard, broccoli, red cabbage, cabbages, among others, and delicious and healthy pulses. Its success lies not only in the seeds, without modifications or alterations, which are the great treasure of Huerta Carabaña and the secret of the flavour and quality of its harvests, in the use of completely organic products, in fertilising the soil with organic compost from the donkeys, sheep, goats and chickens on the farm; in the biological monitoring of their crops, controlling fungi and bacteria thanks to 100% natural and effective resources such as the rose bushes that adorn the surroundings of the plantations or certain insects and in the water used to irrigate the crops, which comes directly from a spring known for its exceptionally high mineral-medical content. This combination results in fruit and vegetables of exceptional quality that reach our homes in their maximum natural expression.

*Different varieties of tomatoes from Huerta Carabaña | Diferentes variedades de tomates de Huerta Carabaña*







Yellow peppers, one of the varieties from Huerta Carabaña |  
*Pimientos amarillos, una de las variedades de Huerta Carabaña*

Sanchinarro, and through their online store with exclusive delivery in the community of Madrid. And in other prestigious establishments such as Saddle, Lhardy, in the Villamagna hotel and in restaurants such as Casa Agustín in El Boalo and in their own restaurants.

**The restaurants of Huerta Carabaña**

Huerta Carabaña has two restaurants located in the Corte Inglés department stores on Castellana and on Calle Serrano, both in Madrid.

At the first you can enjoy a different menu in an exclusive atmosphere. A romantic date or a business lunch is the perfect excuse to enjoy a gourmet experience with the best ingredients and meticulous cooking. Booking telephone number: 667 684 150.

The second has a tasting bar and is the perfect setting to enjoy breakfast, brunch or an afternoon snack with family or friends. An ideal environment with a relaxing atmosphere and the freshest flavours from the vegetable garden. Booking telephone number: 667 684 150.

<https://huertacarabana.com/>

Farm animals are fundamental for the quality of the products |  
*Los animales de la granja son fundamentales para la calidad de los productos*



Sublime Changlot Royal EVOO |  
*Sublime AOVE Changlot Real*

Carabaña Restaurant in  
the Castellana branch  
of El Corte Inglés |  
*Restaurante Carabaña  
en El Corte Inglés  
de Castellana*



Tasting of pulses from Huerta Carabaña | *Degustación de legumbres de Huerta Carabaña*







# DELTA AIR LINES

EXCLUSIVIDAD QUE LLEGA  
DESDE ATLANTA  
EXCLUSIVITY COMING FROM  
ATLANTA

La compañía aérea Delta, con sede en Atlanta, EE. UU., tiene sus orígenes en una compañía dedicada a la fumigación de campos. En la década de los años 20 del siglo pasado se convierte en Delta Air Service empezando a operar como aerolínea.

The airline Delta, based in Atlanta, USA, has its origins in a field spraying company. In the 1920s, it became Delta Air Service and began operating as an airline.

Texto | Text: Redacción Go Travel  
Fotografía | Photography: Delta Air Lines | Iain Bagwell |  
Jason Dewey | Partners & Company | Peter Garritano



Delta tomó su nombre de la región del delta del Mississippi en la que la compañía Huff Daland Dusters operaba fumigando los campos de esta zona agrícola del sur del país. La idea se le ocurrió a Catherine FitzGerald que durante cuatro décadas fue ejecutiva de la compañía, sugerencia que le hizo a C. E. Woolman después de que éste se hiciese con la empresa Huff Daland Dusters en 1928, rebautizando la empresa como Delta Air Service y comenzando a transportar pasajeros en 1929, manteniendo una división de fumigación de cultivos hasta 1966. La compañía pasó por una grave crisis económica en 2004 de la que salió fortalecida como se puede comprobar con la adquisición en 2008 de Northwest Airlines, convirtiéndose de este modo en la compañía aérea más grande del mundo, volando a doscientos setenta y cinco destinos en cincuenta países y transportando casi doscientos millones de pasajeros.

**Delta One, lujo en las alturas**

Delta One es la experiencia de viaje más exclusiva en tierra y en vuelo de la compañía norteamericana. Una vez a bordo el servicio y la atención que vamos a recibir será recordada durante mucho tiempo, gracias a los espaciosos asientos reclinables 180 grados –disponibles en vuelos de larga distancia, más de 9.000 kilómetros y vuelos entre MSP y HND–, los servicios exclusivos y el catering con la firma de grandes chefs. Precisamente, los vuelos de larga distancia se hacen más cortos gracias a la comodidad de sus asientos convertibles en cómodas camas, estando además equipados con edredón extragrande, almohada grande para dormir y una almohada lumbar que también sirve como cubre colchón.

La excelencia en Delta Air Lines todavía puede ir un paso más allá con Delta One Suite y sus puertas de altura completa, así como divisores

de privacidad entre las suites centrales disponibles en la mayoría de los aviones Airbus 350 y A330-900, dependiendo la configuración de los asientos según el tipo y tamaño de la aeronave. La comida premium de Delta One es elaborada por el equipo de chefs con productos de temporada, de origen local y frescos, auténticas delicias culinarias que se completa con un carrito de postres –disponible sólo en vuelos internacionales– que ofrece selecciones de postres en plato y bandeja de frutas y quesos. Y para acompañar a estas delicias culinarias, vinos de todo el mundo, incluidas etiquetas regionales, una amplia selección de cervezas y bebidas alcohólicas como vodka Du Nord, Jack Daniel's Single Barrel Select, bourbon Woodford Reserve Distiller's Select y otras opciones de primer nivel.

El lujo también se disfruta con el set de viaje Missoni, diseñado por la casa italiana de moda de lujo, que incluye productos de Grown Alchemist para el cuidado de la piel y otros artículos esenciales de viaje elaborados en exclusiva para Delta One.

Pero la experiencia a la que tanto hemos aludido anteriormente comienza a la llegada al aeropuerto con Sky Priority o lo que es lo mismo, check-in agilizado, con el control de seguridad y con el servicio de manejo del equipaje. Por otro lado, Delta Sky Club es el refugio ideal para descansar o trabajar antes de la salida de nuestro vuelo. Con más de cincuenta establecimientos, ofrece cócteles de cortesía, opciones de comida saludable y recién hecha, Wi-Fi de alta velocidad gratis y mucho más, y se completa con la Sala VIP Delta One.







**Salas VIP Delta One**

Disponibles hasta el momento en los aeropuertos JFK de Nueva York, LAX de Los Ángeles y BOS de Boston, nos sorprenden con comidas de primera clase, experiencias de bienestar y un nuevo estándar de servicio superior.

El Aeropuerto Internacional John F. Kennedy nos propone una gastronomía excepcional elaborada con ingredientes locales, acompañada de vinos y bebidas alcohólicas de reserva, seleccionados por los chefs más famosos y expertos en coctelería. Además, un servicio atento y personalizado por parte del embajador de la sala VIP Delta One, bienestar y relajación en espacios que ofrecen privacidad, productos de cuidado personal Grown Alchemist, opciones de masaje, suites de ducha...

La Sala VIP del Aeropuerto Internacional de Los Ángeles sorprende a los pasajeros con una deliciosa selección de sushi fresco todos los días para el almuerzo y la cena, junto con selecciones a la carta, comidas de servicio completo y un exclusivo menú rotativo de cajas bento con platos inspirados en los destinos a los que se accede desde LAX. Cuenta con una terraza al aire libre donde relajarse o comer bajo el sol y cuya vibrante energía crea un telón de fondo único. El servicio lo completan cápsulas de descanso sin gravedad, sillas de masajes de cuerpo completo, suites con ducha y productos de cuidado personal Grown Alchemist que garantizan una experiencia de bienestar superior.

Por su parte, el Aeropuerto Internacional Logan de Boston ofrece una experiencia gastronómica completa con ingredientes locales. Y al igual que el aeropuerto JFK, vinos y bebidas alcohólicas de reserva seleccionados por lo chefs más famosos y expertos en coctelería, además de un servicio atento y personalizado a cargo de un embajador de la Sala VIP. La zona de bienestar y relación nos tiene preparada una suite con ducha y productos para el cuidado personal Grown Alchemist, batas de baño, pantuflas y mucho más.



**SkyMiles, el programa de fidelización de Delta**

SkyMiles puede mejorar nuestro viaje y acercarnos al siguiente lugar que deseemos visitar con millas que no vencen. Una vez nos hemos inscrito podremos disfrutar de Wi-Fi rápido y gratuito con Delta Sync, de precios preferenciales como miembro de CLEAR Plus y mucho más. Volando en Main Cabin o en una categoría superior y con las más de veinte líneas aéreas asociadas a Delta, realizando compras diarias con una tarjeta Delta SkyMiles de American Express o a través de asociados de la compañía como Hertz y Starbucks podremos ganar millas canjeables por viajes a más de 1.000 destinos, por un paquete de Delta Vacations o por beneficios el día del viaje como ascensos de categoría de asiento y equipajes documentados. Además, los socios más leales pueden vivir una experiencia de viaje superior ganando millas para alcanzar la Categoría Medallion, que ofrece beneficios y servicios exclusivos. Algunos de los beneficios que se incluyen son asientos en la parte delantera para ascensos de clase de cortesía ilimitados a First Class y Delta Comfort+, obtener más millas en cada nivel Medallion y la posibilidad de disfrutar de la primera maleta registrada.

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







Delta took its name from the Mississippi Delta region where the Huff Daland Dusters company operated spraying the fields in this southern agricultural area of the country. The idea came to Catherine Fitzgerald, who was a company executive for four decades, a suggestion she made to C. E. Woolman after he took over the Huff Daland Dusters company in 1928, renamed the company Delta Air Service and began carrying passengers in 1929, maintaining a crop spraying division until 1966. The company went through a severe economic crisis in 2004 from which it emerged stronger, as can be seen in the 2008 acquisition of Northwest Airlines, thus becoming the world's largest airline, flying to 275 destinations in 50 countries and carrying almost 200 million passengers.

#### Delta One, luxury on high

Delta One is the US airline's most exclusive in-flight and on-ground travel experience. Once on board, the service and attention

you will receive will be remembered for a long time, thanks to the spacious 180-degree reclining seats – available on long-haul flights, over 9,000 kilometres and flights between MSP and HND – exclusive services and signature catering from top chefs. Indeed, long-haul flights are made shorter thanks to the comfort of their seats, which convert into comfortable beds, and are also equipped with an extra-large duvet, a large pillow for sleeping and a lumbar pillow that also serves as a mattress cover.

Excellence at Delta Air Lines can go one step further with the Delta One Suite and its full-height doors, as well as privacy dividers between the centre suites available on most Airbus 350 and A330-900 aircraft, with the seat configuration depending on the type and size of the aircraft.

The premium food in Delta One is prepared by the team of chefs using seasonal, locally sourced and fresh produce, authentic culinary delights that are complemented by a



dessert trolley – available only on international flights – offering selections of plated desserts and fruit and cheese platters. And to accompany these culinary delights, wines from all over the world, including regional labels, a wide selection of beers and spirits such as Du Nord vodka, Jack Daniel's Single Barrel Select, Woodford Reserve Distiller's Select bourbon and other top-notch options.

Luxury can also be enjoyed with the Missoni travel set, designed by the Italian luxury fashion house, which includes skincare products from Grown Alchemist and other travel essentials made exclusively for Delta One.

But the experience we have referred to so much before begins on arrival at the airport, with Sky Priority, or what is the same, fast-track check-in, with security control and with the baggage handling service. On the other hand, Delta Sky Club is the ideal refuge to rest or work before our flight departs. With more than fifty establishments, it offers complimentary cocktails, healthy and freshly made food options, free high-speed Wi-Fi and much more, and is completed by the Delta One VIP Lounge.







**Delta One VIP lounges**  
 Currently available at JFK airport in New York, LAX in Los Angeles and BOS in Boston, they surprise us with first class meals, wellness experiences and a new standard of superior service.  
 John F. Kennedy International Airport offers exceptional cuisine made with local ingredients, accompanied by wines and premium spirits selected by the most famous chefs and cocktail experts. In addition, attentive and personalised service from the Delta One VIP lounge ambassador, well-being and relaxation in spaces offering privacy, Grown Alchemist personal care products, massage options, shower suites...  
 The VIP Lounge at Los Angeles International Airport surprises passengers with a delicious selection of fresh sushi every day for lunch and dinner, along with à la carte selections, full-service meals and an exclusive rotating menu of bento boxes with dishes inspired by the destinations accessed from LAX. It has an open-air terrace where you can relax or eat in the sun, and whose vibrant energy creates a unique backdrop. The service is completed with zero-gravity relaxation capsules, full-body massage chairs, suites with showers and Grown Alchemist personal care products that guarantee a superior wellness experience.  
 Meanwhile, Boston's Logan International Airport offers a complete gastronomic experience with local ingredients. And just like at JFK airport, wines and spirits selected by the most famous chefs and cocktail experts, as well as an attentive and personalised service provided by a VIP lounge ambassador. The wellness and relaxation area has a suite ready for us



with a shower and Grown Alchemist personal care products, bathrobes, slippers and much more.

**SkyMiles, Delta's loyalty programme**  
 SkyMiles can improve our journey and get us closer to the next place we want to visit with miles that don't expire. Once we have registered, we will be able to enjoy fast and free Wi-Fi with Delta Sync, preferential prices as a member of CLEAR Plus and much more. Flying in Main Cabin or a higher category and with the more than twenty airlines associated with Delta, making daily purchases with a Delta SkyMiles American Express card or through the company's partners such as Hertz and Starbucks, we can earn miles that can be redeemed for trips to more than 1,000 destinations, for a Delta Vacations package or for benefits on the day of travel such as seat upgrades and checked luggage.  
 Furthermore, the most loyal members can enjoy a superior travel experience by earning miles to reach Medallion Status, which offers exclusive benefits and services. Some of the benefits included are front seats for unlimited complimentary upgrades to First Class and Delta Comfort+, earning more miles at each Medallion level and the possibility of enjoying the first checked bag.

<https://www.delta.com/eu/en>





# BMW X3 M50 XDRIVE

**VERSÁTIL, ATREVIDO Y PODEROSO**  
**VERSATILE, BOLD AND POWERFUL**

Así se presenta la cuarta generación del todocamino de lujo más vendido por la marca bávara. Su estética contundente alberga un rendimiento dinámico y brillante en todos los aspectos, dejándose asistir por la más avanzada tecnología que, además, proporciona niveles de confort en marcha realmente sorprendentes.

This is the fourth generation of the luxury all-terrain vehicle best-sold by the Bavarian brand. Its forceful aesthetics conceal dynamic and brilliant performance in all aspects, aided by the most advanced technology which, moreover, provides truly surprising levels of comfort on the move.

Texto | Text: Redacción Go Travel  
Fotografía | Photography: BMW Group | Daniel Kraus







En la primera toma de contacto ya salta a la vista que no estamos ante un SUV convencional, sino más bien todo lo contrario. Basta con una visión frontal protagonizada por la estampa del logotipo M50, dentro de la gran parrilla tipo riñón característica de la marca con lamas horizontales e iluminación de serie BMW Iconic Glow, para tener la certeza de que estamos ante un modelo contundente.

La imponente presencia con llamativos faldones laterales y una línea de techo que se extiende hasta la zaga son características distintivas de la silueta más deportiva del nuevo X3.

De serie monta faros LED en forma de L adaptativos con múltiples opciones que garantizan una excelente iluminación en todas las condiciones de conducción, mientras que los generosos pasos de rueda acentúan más la considerable anchura de la parte trasera, albergando llantas de 21 pulgadas y equipos de frenos M Sport.

Las dimensiones externas han crecido respecto a la versión predecesora con un total de 4,76 metros de largo y 1,92 metros de ancho, permitiendo un mayor ancho de vías y la consiguiente ganancia en estabilidad en marcha, además de un aspecto más deportivo. Llama mucho la atención que a pesar de su aspecto rotundo se haya conseguido un coeficiente aerodinámico de 0,28.

La distancia entre ejes también ha aumentado y con ella la habitabilidad y el confort, el cual se ve reforzado por la gran superficie acristalada y por el techo solar eléctrico provisto de cortinilla.

La zaga del modelo más radical del nuevo X3 no es menos rotunda y atractiva que el resto con una luneta trasera empotrada y flaqueada por un largo alerón de techo que, junto a los deflectores de aire laterales, las ópticas en forma de T y el faldón negro del que sobresalen cuatro tubos de escape reales, definen un brillante conjunto incontestablemente deportivo.

#### Narrativa interior

Acceder al habitáculo del cautivador BMW X3 M50 xDrive es entrar en un escenario tecnológicamente avanzado y conceptualmente equilibrado que rebosa exclusividad y belleza en todo su conjunto. Nada más entrar, llama poderosamente la atención la enorme pantalla doble y curva integrada en el salpicadero, aunque estructurada en dos partes. Una primera de 12,9" que aloja todos los instrumentos de información necesarios para la conducción y otra de 14,9" para el multimedia que también facilita la interacción por voz, aunque esto no significa que BMW haya renunciado, con acierto, del iDrive rotatorio. Desde esta pantalla se puede controlar absolutamente todas las funciones del coche, desde los diferentes modos de conducción hasta la temperatura.

El equipamiento de serie es realmente asombroso. Además de los ADAS (Advanced Driver Assistance Systems) de última generación compuesto por un conjunto de soluciones tecnológicas

destinadas a mejorar la seguridad tanto de los pasajeros como de los ocupantes de la vía pública, el nuevo soberbio M50 permite aparcar desde el exterior a través del móvil, que también puede servir de llave, el coche será capaz de memorizar los últimos doscientos metros de nuestro recorrido, los cuales podría recorrer de forma autónoma con órdenes desde el móvil, se podrá jugar y visualizar contenido en streaming en su interior estando el vehículo parado.

El avanzado sistema operativo BMW iDrive 9.0. ofrece calidad de gráficos, fluidez, respuesta táctil y resolución. Incluye MyModes, nueva interfaz, servicios BMW ConnectedDrive, actualizaciones OTA, 5G, Apple CarPlay y Android Auto sin cables, comunicación con la app MyBMW, equipo de sonido HiFi de siete altavoces y 205 W. Opcionalmente se puede equipar con el BMW Live Cockpit Professional, el sistema de sonido Harman Kardon, el Travel & Comfort System y la cámara del habitáculo con Drive Recorder.





Pero aún hay más. Así el climatizador de tres zonas es controlable desde la pantalla multimedia, dispone de portón automático, de asientos eléctricos con calefacción, sistema avanzado de navegación y un panel de recarga inalámbrica para dos móviles refrigerado para no dañar los terminales y un excelente Head-Up Display, posiblemente el mejor que existe actualmente en el mercado. La iluminación ambiental LED recrea una atmósfera sumamente agradable, recorriendo paneles de puertas, salpicadero y consola central y, además, es dinámica, por lo que parpadeará al poner los intermitentes en modo warning, por ejemplo. Fiel al concepto SUV, el habitáculo es muy espacioso para viajar cómodamente cinco adultos y el equipaje correspondiente.



En cuanto a los acabados, se ha mimado hasta el último detalle y se han empleado materiales de alta calidad, destacando los magníficos asientos deportivos tapizados en Alcántara con todo tipo de posibilidades de ajustes para garantizar seguridad y comodidad. Respecto al espacio de carga, el generoso portón trasero eléctrico da acceso a un maletero de 570 litros, 20 litros más que en las versiones anteriores, ampliable hasta los 1.700 litros si abatimos los respaldos de la segunda fila. Las formas son muy regulares, cuenta con bolsillos laterales y el borde de carga queda situado a 800 mm del suelo. El maletero también está muy equipado y cuenta con rieles de amarre, argollas regulables, toma de 12V, iluminación y una red vertical. Bajo el piso tenemos un doble fondo para guardar herramientas y el kit antipinchazos. Tampoco falta de serie un botiquín.

**Una conducción para disfrutar**

A los mandos de la versión más radical y exclusivo del polivalente X3 M50 las sensaciones son soberbias y el sonido vibrante. El poderoso motor de seis cilindros en línea biturbo con caja de cambios Steptronic de ocho marchas y 3,0 litros de cubicaje con una pequeña asistencia de un sistema híbrido de 48 V, lo que le proporciona la etiqueta ECO de la DGT, entrega la nada despreciable cifra de



398 CV y 580 Nm de par máximo, suficientes para lanzar las dos toneladas de peso y alcanzar los 100 km/h en 4,8 segundos, llegando con facilidad a una velocidad máxima autolimitada de 250 km/h. En orden de marcha resulta noble y fácil de llevar aun en altas velocidades. Su poderío en curvas amplias es total, pero tampoco le hace ascos a las más lentas, donde su dirección deportiva variable, el diferencial trasero M Sport, diferencial autoblocante M Sport y la suspensión adaptativa M ayudan a girar con la agilidad de un bailarín. Más allá de las cifras y los datos técnicos que son abrumadores, es muy admirable el trabajo realizado por los ingenieros de BMW para conseguir un SUV que, sin perder su esencia versátil, su carácter deportivo capaz de dejarse exprimir en modo Sport sin perder enteros de seguridad y mostrarse dulce cuando soltamos un poco el acelerador. Sin lugar a duda estamos ante una obra maestra resultado de un conocimiento brillante, nada extraño viniendo firmado por BMW.

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





From the first moment of contact it is immediately obvious that this is no conventional SUV, quite the opposite in fact. A front view featuring the M50 logo, within the brand's characteristic large kidney grille with horizontal slats and BMW Iconic Glow lighting, is enough to be sure that we are looking at a powerful model. The imposing presence with striking side skirts and a roofline that extends to the rear are distinctive features of the sportier silhouette of the new X3. It comes with adaptive L-shaped LED headlights as standard with multiple options that guarantee excellent illumination in all driving conditions, while the generous wheel arches further accentuate the considerable width of the rear, housing 21-inch wheels and M Sport braking systems. The external dimensions have increased with respect to the previous version, with a total length of 4.76 metres and width of 1.92 metres, allowing for wider tracks and the consequent gain in stability on the road, as well as a sportier appearance. It is very striking that despite its emphatic appearance, an aerodynamic coefficient of 0.28 has been achieved.

The wheelbase has also been increased, improving the interior space and comfort, which is further enhanced by the large glass surface area and the electric sunroof with curtain. The rear of the most radical model of the new X3 is no less emphatic and attractive than the rest with a rear window set back and flanked by a long roof spoiler which, together with the side air deflectors, the T-shaped optics and the black skirt from which four real exhaust pipes protrude, define a brilliant and unquestionably sporty whole.

**Inner narrative**

To enter the cabin of the captivating BMW X3 M50 xDrive is to enter a technologically advanced and conceptually balanced environment that exudes exclusivity and beauty throughout. As soon as you get in, your attention is drawn to the enormous double curved screen integrated into the dashboard, although it is structured in two parts. A 12.9" screen that houses all the information instruments necessary for driving and a 14.9" screen for multimedia that also facilitates voice

interaction, although this does not mean that BMW has rightly given up on the rotating iDrive. From this screen it is possible to control absolutely all the functions of the car, from the different driving modes to the temperature. The standard equipment is truly amazing. In addition to the latest generation ADAS (Advanced Driver Assistance Systems), which consists of a set of technological solutions designed to improve the safety of both passengers and road users, The new superb M50, you can park from outside using your mobile phone, which can also be used as a key. The car will be able to memorise the last two hundred metres of your journey, which it could travel autonomously with orders from your mobile phone. You will be able to play games and view streaming content inside the vehicle when it is stationary.







The advanced BMW iDrive 9.0 operating system offers high-quality graphics, fluidity, tactile response and resolution. Includes MyModes, new interface, BMW ConnectedDrive services, OTA updates, 5G, wireless Apple CarPlay and Android Auto, communication with the MyBMW app, seven-speaker, 205 W HiFi sound system. Optionally, it can be equipped with the BMW Live Cockpit Professional, the Harman Kardon sound system, the Travel & Comfort System and the cabin camera with Drive Recorder. But there is more. The three-zone climate control system can be controlled from the multimedia screen, it has an automatic tailgate, electric and heated seats, an advanced navigation system and a wireless charging panel for two mobile phones, cooled to prevent damage to the devices, and an excellent Head-Up Display, possibly the best currently on the market. The LED ambient lighting recreates a highly pleasant atmosphere, covering door panels, the dashboard and the centre console, and it is also dynamic, so it will flash when the indicators are put into warning mode, for example. True to the SUV concept, the passenger compartment is very spacious, allowing five adults and the corresponding luggage to travel in comfort. As for the finish, every last detail has been taken care of and high-quality materials have been used, including magnificent sports seats upholstered in Alcantara with all kinds of adjustment possibilities to guarantee safety and comfort. With regard to cargo space, the generous electric tailgate gives access to a boot capacity of 570 litres, 20 litres more than in previous versions, expandable to 1,700 litres if we fold down the second row seat backs. The shapes are very regular, it has side pockets and the loading sill is 800 mm from the ground.



The boot is also well equipped and has tie-down rails, adjustable rings, a 12V socket, lighting and a vertical net. Under the floor we have a false bottom for storing tools and the puncture repair kit. A first aid kit is also provided as standard.

**Driving to enjoy**  
At the wheel of the most radical and exclusive version of the versatile X3 M50 the sensations are superb and the sound vibrant. The powerful 3.0-litre biturbo in-line six-cylinder engine with eight-speed Steptronic gearbox and a small amount of assistance from a 48V hybrid system, which earns it the ECO label from the DGT, delivers the not inconsiderable figure of 398 hp and 580 Nm of maximum torque, enough to launch the two-tonne weight and reach 100 km/h in 4.8 seconds, easily reaching a self-limited top speed of 250 km/h. In running order it is smooth and easy to handle even at high speeds. Its power on wide bends is total, but it is not averse to slower bends either, where its variable sport steering, M Sport rear differential, M Sport limited-slip differential and M adaptive suspension help it turn with the agility of a dancer. Beyond the figures and technical data, which are overwhelming, the work carried out by BMW engineers to achieve an SUV that, without losing its versatile essence, is capable of being squeezed into Sport mode without losing its safety features and being gentle when we ease off the accelerator, is very admirable. Without a doubt, we are dealing with a masterpiece, the result of brilliant knowledge, which is not surprising coming from BMW.

<https://www.bmw.co.uk/en/index.html>





HIGUERÓN *Resort*

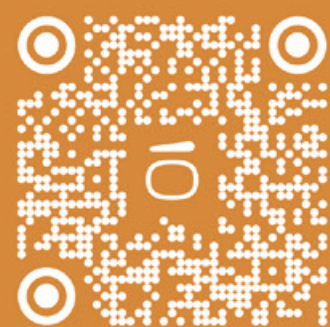
# THE ART OF TRAVELING BY MOTORCYCLE

AND HAVING EVERYTHING WITHIN REACH.



HIGUERÓN HOTEL 5\*  
HIGUERÓN SPA  
HIGUERÓN SPORT CLUB  
RESTAURANTS  
SWIMMING POOLS  
THE BEACH CLUB HIGUERÓN

DISCOVER ALL  
THE EXPERIENCES



## DISCOVER THE SOUTH

from the heart of the  
COSTA DEL SOL



Everything you need is at  
**HIGUERONRESORT.COM**



COMPLETE  
ROUTE

Higuero Hotel - Ronda  
115 km

## YOUR PERFECT ROUTE

### START AND FINISH AT HIGUERÓN RESORT

After a day on two wheels exploring the most spectacular routes in the south, immerse yourself in the luxury of Higuero Resort. The finest comfort, infinity pools, haute cuisine, spa, beach, and sports...

Everything in one place. From here, the south of Spain opens up to your adventure. Enjoy the art of traveling by motorcycle with the comfort of a five-star resort.



