



CIUDAD DE MÉXICO

Muchos mundos en uno



Home to Africa | Avilés | El Arte del Higuerón | De Laguardia a Orduña en moto |
Mercure Ponta Delgada Azores | Molino de Alcuneza | Orígene by Salvatore Romano |
Restaurante Caleña | Maestros Artesanos | Air Canada | Lexus RZ 550e F Sport

HIGUERÓN *Resort*

Gala de Nochevieja

Donde la sostenibilidad cobra vida

Diego Gallegos

Descubre Caminho 2026 El origen de la luz

RODEADOS DE UN ENTORNO MÁGICO

La naturaleza y la emoción se entrelazan dando vida a la sostenibilidad. El chef **Diego Gallegos** te invita a comenzar un nuevo camino — Caminho 2026: **El origen de la luz** — un menú que refleja el amanecer de nuevas creaciones, una inspiración, esa semilla hacia su nuevo menú para el 2026, hacia el nuevo propósito del año.



UNA EXPERIENCIA *para vivirla*

Cóctel de bienvenida
Cena de gala Estrella Michelin
Bodega Premium
Barra libre y re-cena
Cotillón hasta las 06:00h.
La velada estará amenizada con
la mejor música en directo y DJ

Descubre mucho más en
HIGUERONRESORT.COM/NAVIDAD

Caminho 2026 - El origen de la luz



GO SUMARIO

GO EXPERIENCIAS



12

CIUDAD DE MÉXICO

Muchos mundos en uno
Many worlds in one

GO EXPERIENCIAS



34

HOME TO AFRICA

Uganda, el alma del oriente africano
Uganda, the soul of east Africa

GO EXPERIENCIAS



52

AVILÉS

Cosmopolita, marinera y medieval
Cosmopolitan, maritime and medieval

GO ARTE



72

EL ARTE DEL HIGUERÓN

El despertar de los sentidos
The awakening of the senses

GO RUTAS EN MOTO



88

DE LAGUARDIA A ORDUÑA

Un viaje de emociones vascas
A journey of basque emotions

GO SUEÑOS



104

HOTEL MERCURE PONTA DELGADA AZORES

Una puerta a la magia del archipiélago portugués
A gateway to the magic of the portuguese archipelago

SUMMARY OƆ

GO SUEÑOS



118

RELAIS & CHATEAUX MOLINO DE ALCUNEZA

La escapada perfecta
The perfect getaway

GO DELICIAS



134

ORIGENE BY SALVATORE ROMANO

Cocina italiana con alma española
Italian cuisine with a spanish soul

SUMMARY Oᄇ

GO DELICIAS



148

RESTAURANTE CALEÑA

Cocina honesta
Honest cuisine

GO ARTESANOS



164

MAESTROS ARTESANOS

Guardianes de un legado
Guardians of a legacy

GO DIALOGOS



180

MR. LEE JINSU

Director de Korea Tourism Organization en París
Director of the Korea Tourism Organisation in Paris

GO ESTILO DE VIDA



190

hakunaOil FULL SPECTRUM

Ese empujoncito que necesitas
That little push you need

SUMMARY Oᄇ

GO VOLAR Y NAVEGAR



200

AIR CANADA

Conectando continentes
Connecting continents

GO MOTOR



210

LEXUS RZ 550e F SPORT

Una oda de excelencia
An ode to excellence



José Manuel Gutiérrez | Director

PASAMOS LA PÁGINA

Inmersos ya en plena Navidad hacemos entrega de la última edición de GO Travel de este año con la mirada y las ilusiones puestas ya en el siguiente.

Este número es muy especial, al menos para el equipo que le damos forma, pues el mérito es de quienes confiáis en nosotros. Digo que es especial por varias razones, más allá de los sugerentes contenidos que elaboramos con toda el alma que os invito a disfrutar en esos ratos serenos que también tienen estas fiestas.

De una parte, los últimos datos facilitados por Google Analytics indican que, con toda modestia, algo estamos haciendo bien. Cerramos el año habiendo superado el medio millón de páginas vistas al mes, mostrando un crecimiento orgánico sostenido y estable. Tendencia que

venimos observando en los dos últimos tercios del año: GO Travel se consolida en el nicho de lectura de toda Europa y en los países anglosajones. Por otra parte, hemos conseguido dar forma a un objetivo que teníamos en mente. El lanzamiento de la plataforma digital y de la newsletter semanal han significado un paso adelante en la accesibilidad a nuestro proyecto editorial. Un medio avanzado que pone a vuestro alcance diferentes maneras de acceder a los contenidos y sin renunciar al encanto de las ediciones maquetadas en formato de revista clásica y elegante, de poder disfrutar de mucha más carga gráfica e informativa, de aumentar exponencialmente la difusión de las campañas promocionales y, en definitiva, poder dar un servicio más completo y profesional.

Para el final he dejado el cambio más visible a primera vista, ese que posiblemente os ha llamado más la atención. Hemos introducido un nuevo compañero de viaje: el negro español, ese color profundo, intenso, elegante y difícil de conseguir que el rey Felipe II introdujo en la corte de los Austrias allá por los siglos XVI y XVII. En aquella época ese tono era sinónimo de elegancia y refinamiento y lo hemos traído a nuestras páginas para reforzar, precisamente, ese toque diferenciador. En esa evolución y para hacer hueco a este nuevo amigo, hemos pulido el libro de estilo de GO Travel con una narrativa estética más pensada que ojalá os guste. Lo que más nos llena de orgullo es que nada de esto hubiera sido posible sin vuestra complicidad y confianza. Muchísimas gracias. Feliz Navidad y lo mejor para el 2026.

EDITORIAL

WE TURN THE PAGE

Now that we are in the midst of Christmas, we are delivering the last edition of GO Travel for this year, with our sights and hopes already set on the next one.

This issue is very special, at least for the team that puts it together, because the credit goes to those of you who place your trust in us. I say it is special for several reasons, beyond the evocative content that we put our heart and soul into creating, which I invite you to enjoy during those peaceful moments that these holidays also offer.

On the one hand, the latest data provided by Google Analytics indicates that, in all modesty, we are doing something right. We closed the year having exceeded half a million page views per month, demonstrating sustained and stable organic growth. This confirms a trend we have

been observing over the last two-thirds of the year: GO Travel is consolidating its position in the reading niche throughout Europe and in English-speaking countries. On the other hand, we have managed to shape an objective that we had in mind. The launch of the digital platform and weekly newsletter has been a step forward in making our editorial project more accessible. An advanced medium that offers you different ways to access content without sacrificing the charm of classic, elegant magazine-style layouts, allowing you to enjoy much more graphic and informational content, exponentially increase the reach of promotional campaigns and, ultimately, provide you with a more comprehensive and professional service. I have left the most visible change for last, the one that has probably caught your

attention the most. We have introduced a new travelling companion: Spanish black, that deep, intense, elegant and hard-to-achieve colour that King Philip II introduced to the court of the Habsburgs back in the 16th and 17th centuries. At that time, this tone was synonymous with elegance and refinement, and we have brought it to our pages to reinforce precisely that distinctive touch. As part of this evolution and to make room for this new friend, we have refined the GO Travel style guide with a more thoughtful aesthetic narrative that we hope you will like.

What fills us with pride is that none of this would have been possible without your support and trust. Thank you very much. Merry Christmas and all the best for 2026.



Edita: AVM Rutas y Comunicación, S.L.
info@revistagotravel.com
ISSN: 3101-0741

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, Redacción Go Travel, Redacción El Arte de Viajar en Moto.

Imagen de portada: Museo Casa Kahlo, Ciudad de México. ©José Manuel Gutiérrez / Cardinalia Comunicación

Departamento de Fotografía: Cardinalia Comunicación

Departamento Comercial, Marketing, Producción y Gestión de Contenidos, Diseño Editorial y Maquetación: Cardinalia Comunicación
Marketing Digital y Desarrollo Web: Zeleón

Formato: Online / Periodicidad: Bimestral

RRSS: FB: @revistagotravel | IG: @revista_gotravel | TT: @revista_gotravel
Teléfono: 613 294 953 (Whatsapp) | Email: info@revistagotravel.com

Te pide camino, te pide galicia



XUNTA
DE GALICIA

CIUDAD DE MÉXICO

MUCHOS MUNDOS EN UNO MANY WORLDS IN ONE

La sexta ciudad más poblada del mundo es mucho más que una gran urbe. Colosal no sólo por sus dimensiones, sino por su riqueza cultural, por la embriagadora mezcla de historia milenaria y de modernidad, de cotidianidad vibrante alternada con atmósferas bohemias y de tradiciones que conviven con las tendencias más vanguardistas, la antigua Tenochtitlán también se descubre caminando sus barrios, escuchando sus sonidos y probando sus sabores.

The sixth most populous city in the world is much more than just a big city. Colossal not only in size but also in cultural richness, with its intoxicating blend of ancient history and modernity, its vibrant daily life alternating with bohemian atmospheres, and its traditions coexisting with the most avant-garde trends, ancient Tenochtitlán can also be discovered by strolling through its neighbourhoods, listening to its sounds and tasting its flavours.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez

Fotografía | Photography: José Manuel Gutiérrez / Cardinalia Comunicación |
Secretaría de Turismo de la Ciudad de México | Skystudio | Richie Chan | Oleg
Shuldiakov | Roberto Michel | Alex Borderline | Elijah Lovkoff



*La Alameda Central, el jardín público más antiguo de México y de América |
The Alameda Central, the oldest public garden in Mexico and the Americas*



*Paseo de la Reforma en el barrio de Polanco |
Paseo de la Reforma in the Polanco neighbourhood*

Cuenta la tradición que los mexicas, una facción del pueblo azteca, escuchó la llamada del dios Huitzilopochtli allá por el año 1064 de nuestro calendario, quien les prometió una nueva tierra donde tendrían riquezas y serían poderosos. Abandonaron Aztlán, especulativamente al norte del Valle de México, hasta que encontraron el islote del lago salado de Texcoco donde vieron un águila devorando una serpiente sobre un nopal, interpretándolo como una señal de que ese era el lugar. Esa escena hoy es la imagen del escudo nacional.

Allí crearon su propia identidad como “mexicas”, que en la lengua náhuatl significa “los de México”, fundando la ciudad de México-Tenochtitlan, una auténtica ciudad-estado fruto de un profundo

conocimiento del aprovechamiento de los recursos y de una capacidad de desarrollo asombrosa. La capital del Imperio Mexica fue una ciudad acuática sorprendente. Vertebrada por una compleja red de canales que sus habitantes utilizaban para el transporte con canoas, desarrollaron avanzadas técnicas agrícolas denominadas *chinampas* o islas artificiales para el cultivo a las que llevaban agua dulce para el riego construyendo acueductos, elevaron puentes para comunicarse con tierra firme a través de tres calzadas principales y en el centro de la ciudad levantaron un imponente centro ceremonial en forma de pirámide dedicado a Huitzilopochtli y Tláloc, hoy denominado Templo Mayor localizado al lado derecho de la Catedral Metropolitana de Ciudad de

México, rodeado de palacios y plazas. Cuando Hernán Cortés llegó a Tenochtitlan quedó tan asombrado que la definió como la “Venecia del Nuevo Mundo”. Sobre aquellos restos se alza hoy la cosmopolita Ciudad de México, bajo cuyos pies van apareciendo testimonios de una de las culturas más importantes de América, manteniendo viva la seña de identidad de un pueblo extremadamente amable, acogedor y orgulloso de sí mismo.

La segunda ciudad con más museos del mundo es también poseedora de cuatro sitios Patrimonio Mundial de la UNESCO y de un crisol cultural que hacen de ella un referente global, un genuino centro de conocimiento y creatividad del que han salido artistas de reconocimiento universal, cuyos legados son ya hitos incontestables.

“CIUDAD DE MÉXICO
ES COLOSAL
POR SUS
DIMENSIONES Y
TAMBIÉN POR SU
RIQUEZA CULTURAL”





Cultivo de flores en Xochimilco /
Growing flowers in Xochimilco

consolidándolo como una atracción culturalmente rica y única.

En el santuario medioambiental de Xochimilco, reconocido como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO por su valor histórico y natural, la historia prehispánica no es un recuerdo, sino una realidad tangible. Sus canales son la viva herencia de las *chinampas*, aquellas islas flotantes que los mexicas crearon como huertos para alimentar una ciudad en constante crecimiento y para la plantación de flores, una tradición que hoy pervive, tanto en las muchas barcazas que surcan como puestos de venta ambulantes, como en los muchos viveros que jalonan los canales.

El legado universal prehispánico

El germen identitario de Ciudad de México se encuentra cronológicamente antes del siglo XV. Siete siglos después de la fundación de Tenochtitlan en medio de un lago y vertebrada por canales, hoy se extiende el casco histórico y donde entonces había pirámides hoy se despliega el **Zócalo**, la plaza más grande de Latinoamérica jalonada por el Palacio Nacional, el Ayuntamiento y la Catedral Metropolitana. *“Era medianoche y tuve la oportunidad de vivir como arqueólogo una experiencia inolvidable: poder ver la mitad del monumento, una maravillosa escultura con*

grandes relieves y aún con restos de pintura. Al verla rememoraba los descubrimientos del calendario azteca y la Coatlicue, monumentos arqueológicos hallados ocasionalmente doscientos años antes muy cerca de allí”. Así describe Raúl Arena, arqueólogo miembro del servicio de Salvamento Arqueológico, su emoción ante el descubrimiento de los primeros vestigios del **Templo Mayor** a pocos metros del costado derecho de la catedral en 1978.

El complejo sagrado de los mexicas era el epicentro de la vida social, política, religiosa y económica de la ciudad, repartida entre las setenta y ocho construcciones que lo conformaban. Según el modelo de pensamiento de la época, el templo se construyó en el punto exacto en el que confluían los cuatro puntos cardinales y los tres niveles verticales del cosmos, es decir, el cielo, la tierra y el inframundo, razón por la cual nunca se podrían cambiar de ubicación al considerar que ese lugar era el centro del universo, aunque se ampliase en las sucesivas remodelaciones. Pasear entre sus muros es caminar sobre una parte fundamental de la historia mesoamericana de la que surgió un imperio. Su museo dialoga con el legado mexica a través de los hallazgos realizados, cobrando especial protagonismo los recuperados del centro ceremonial, así como un enorme monolito de la diosa de la luna, también llamada Coyolxauhqui.

“PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO, EN XOCHIMILCO LA HISTORIA PREHISPÁNICA NO ES UN RECUERDO, SINO UNA REALIDAD TANGIBLE”



Trajineras en los canales prehispánicos /
‘Trajineras’ in the pre-Hispanic canals



Xochimilco, el origen en las *chinampas* de flores

Ciudad de México es una megápolis horizontal con cifras superlativas en todos los sentidos, palpitante y a veces abrumadora, pero en medio de ese frenesí conserva su germen en la naturaleza, allí donde todo comenzó.

Xochimilco, sin perder nunca la magia onírica de su atmósfera, es mucho más que la estampa colorista de las trajineras que surcan los canales al son de los mariachis, de los puestos flotantes de comida popular o de vendedores de flores, de las degustaciones de pulque, un licor elaborado con aguardiente de miel y agave y de las mil curiosidades que uno se puede encontrar en este laberinto acuático. Su valor trasciende incluso mucho más allá de la enigmática atracción de las leyendas que rodean la Isla de las Muñecas, famosa por las miles de muñecas colgadas en los árboles desde mediados del siglo pasado cuando un agricultor, obsesionado por el trágico ahogamiento de una niña en los canales, comenzó a recopilar muñecas sin importarle el estado a modo de amuletos para combatir la maldición. Tal fue la curiosidad que despertó en las gentes que terminó siendo un atractivo turístico que Julián Santana, propietario de la isla, permitió visitar a cambio de un pago en forma de muñeca. Poco a poco su fama creció hasta el punto de que ha sido el escenario del rodaje de producciones de Lady Gaga y Tim Burton,

Bosque de Chapultepec y castillo | Chapultepec Forest and Castle



A lo largo de sus ocho salas podemos acercarnos a la elaborada sociedad prehispánica y conocer mejor sus hábitos y costumbres, su esquema comercial, sus creencias y deidades, sus sistemas agrícolas, la flora y la fauna. Entre los hallazgos más significativos está la Piedra del sol, también conocida como Calendario Azteca, si bien esta se expone en el Museo Nacional de Antropología.

Al sur de la ciudad se halla la **Zona Arqueológica de Cuicuilco**, cuyo origen se sitúa en el año 800 a.C. Considerado como uno de los asentamientos más antiguos de Mesoamérica, su puesta en valor fue vital para conocer el punto embrionario del posterior desarrollo de otras civilizaciones de la región. La estructura urbana estaba presidida por una gran pirámide circular, única en la arquitectura prehispánica, que actuaba como centro ceremonial y símbolo de la cosmovisión de aquellas gentes.

De vuelta a la vibrante Ciudad de México, en pleno **bosque de Chapultepec** se alza un gran edificio, moderno en su diseño y especialmente sugerente. Alrededor del patio central del **Museo Nacional de Antropología**, el más grande del país y uno de los más visitados del mundo, se suceden veinticuatro salas expositivas con una puesta en escena inmersiva y espectacular. Repartidas conceptualmente entre el arte prehispánico y el pasado etnográfico de las diferentes regiones del país, conserva y custodia más de diez mil piezas originales. Entre ellas destacan la Piedra del Sol o Calendario Azteca tallada en piedra basáltica que con sus más de tres metros de diámetro y veinticuatro toneladas protagoniza la narrativa, las cabezas colosales de la cultura olmeca, las monumentales esculturas teotihuacanas dedicadas a los dioses del agua, la tumba de Pakal, las



Museo Nacional de Antropología | National Museum of Anthropology

ofrendas funerarias de Monte Albán, las estelas de Xochicalco, así como un atlante tolteca traído desde Tollan-Xicocotitlan y el Monolito de Tláloc que vigila la entrada principal. Y esto es sólo una pequeña muestra de lo que atesora entre sus muros.

Una ciudad para vivirla

Ciudad de México en su magnitud es un escenario poliédrico salpicado por gran cantidad de enormes **murales** firmados por grandes artistas. Desde el distrito de **Reforma** donde los modernos rascacielos de oficinas desafían el sustrato sísmico sobre el que se asientan y la exclusiva zona residencial de **Polanco**, hasta los ensoñadores barrios de **Coyoacán**, la **Roma** o **La Condesa** en los que se respira la esencia más genuina, el mosaico es cautivador. **Polanco** representa la sofisticación, el lujo y los restaurantes con estrella Michelin sin renunciar a las manifestaciones culturales como el **Museo Soumaya**, uno de los más importantes del mundo en su género con su discurso reflexivo a través del arte americano y europeo de los últimos siglos o el **Jumex** con su apuesta por el arte más vanguardista internacional.



Complejo Cultural Los Pinos | Los Pinos Cultural Complex



“LA ZONA ARQUEOLÓGICA DE CUICUILCO ESTÁ CONSIDERADO COMO UNO DE LOS ASENTAMIENTOS MÁS ANTIGUOS DE MESOAMÉRICA”

Roma y **La Condesa** son la cara bohemia, epicentro de la vida nocturna y cultural con avenidas arboladas en las que sobresalen hermosos edificios Art-Decó, el ambiente cosmopolita y el espectáculo culinario de las **taquerías de la Roma**, las tiendas de moda de diseñadores locales y escenarios ideales para pasear como el parque España.

Chapultepec es el parque natural urbano más grande del mundo. Es tan inmenso que alberga lagos, museos como el **Nacional de Antropología** o el de **Arte Moderno** con predominancia de la década de los años treinta del siglo pasado y con excelentes obras de los universales Frida Kahlo, David Álvaro Siqueiros, Diego Rivera y un largo etcétera de artistas mexicanos. Por encima de las copas de los árboles y gozando de las increíbles vistas de la ciudad, el **castillo de Chapultepec** es la sede del museo Nacional de Historia. Lo que comenzó siendo una mansión de recreo durante el segundo virreinato de la Nueva España en el siglo XVI hoy es un majestuoso edificio

que alterna los estilos barroco y neoclásico. En él tuvo su última residencia, llena de lujos y refinamiento hoy visitables, el emperador Maximiliano de Habsburgo, pero hasta entonces el complejo sufrió una azarosa evolución.

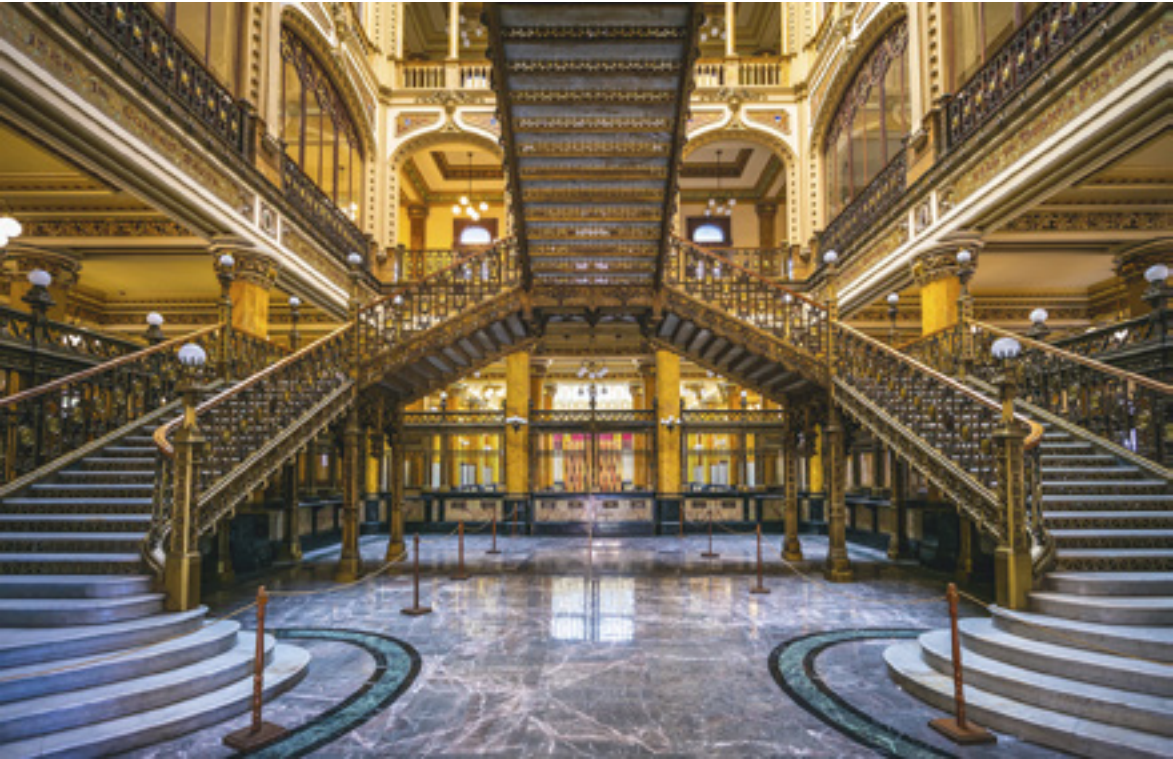
No podemos abandonar el bosque de Chapultepec sin visitar el **Complejo Cultural los Pinos**, donde se alza la que fue hasta el 2018 residencia oficial del presidente de la república, pasando de ser un espacio de poder a un lugar de recreo. Además de los hermosos jardines con pinos como protagonistas junto a los bustos de los diferentes presidentes, el complejo conserva una interesante muestra de obras de arte acorde a los diferentes gustos de los magnates, sus muebles, recuerdos y documentos importantes de la historia mexicana más reciente.

El **Centro Histórico**, declarado Patrimonio Mundial de la UNESCO, es otra joya mexicana con más de dos mil edificios culturalmente relevantes como palacios, construcciones coloniales o la **Catedral Metropolitana**.



El Zócalo de Ciudad de México con la Catedral Metropolitana y edificios gubernamentales | The Zócalo in Mexico City with the Metropolitan Cathedral and government buildings

Palacio de Correos | Post Office Palace



Su prolongada construcción entre los siglos XVI y XIX propició que sea un compendio de estilos artísticos y arquitectónicos, dentro y fuera del templo, desde el gótico hasta el neoclásico, pasando por el barroco y el churrigueresco. Siguiendo la calle **Madero**, una de las primeras construidas por los españoles y hoy llena de tiendas y lugares de ocio, se llega a la frontera con el barrio de Coyoacán, pero antes, el **Palacio de Correos** merece un alto por su arquitectura ecléctica con influencias platerescas, góticas y mudéjares, además de su espectacular escalera. Frente a él se alza el **Palacio de Bellas Artes** con su magnífica colección de diecisiete murales de artistas mexicanos de la talla de Diego Rivera y David Alfaro Siqueiros, entre otros, llenando la plaza que preside con su elegante presencia, propia del Teatro Nacional que en su día fue. Su concepto multifuncional le permite ser

sede también del museo Nacional de Arquitectura, de la Orquesta Sinfónica Nacional y de la compañía Nacional de Ópera. **Coyoacán** es el barrio más colonial y uno de los más bellos. Su magia invita a recorrer las empedradas calles llenas de color y sus plazuelas impregnadas de romanticismo en las que no faltan pintorescas iglesias, galerías de arte, puestos callejeros o librerías y boutiques. El epicentro del barrio es **Jardín Hidalgo**, una vibrante plaza de edificios coloniales presidida por la iglesia de San Juan Bautista del siglo XVI. Es el punto de encuentro ideal para deleitarse con la música callejera, con los puestos de venta de todo tipo de artículos y disfrutar de buena comida tradicional en originales restaurantes o, simplemente, relajarse en la terraza de un café viendo la febril cotidianidad del sugerente entorno.

Cantina La Guadalupeana en Coyoacán | La Guadalupeana Bar in Coyoacán





Casa Azul, residencia de Frida Kahlo y Diego Rivera | Casa Azul, residence of Frida Kahlo and Diego Rivera

Museo Casa Kahlo, donde nació Frida Kahlo | Kahlo House Museum, where Frida Kahlo was born



Tampoco podemos dejar de lado el **Mercado Artesanal Mexicano** para apreciar la cara más popular de las artes o el **Mercado de los Antojillos** para degustar, por ejemplo, sabrosos tacos y quesadillas.

Frida Kahlo, la mexicana universal

La silueta de la artista está presente en toda la ciudad. Desde el **parque Frida Kahlo** hasta el más inesperado rincón, su carismática figura parece acompañarnos, pero hay dos lugares cuya visita es imprescindible para una mejor experiencia de Ciudad de México.

En pleno barrio de Coyoacán se alza la **Casa Azul**, la icónica vivienda en la que pasó gran parte de su vida con Diego Rivera, ofreciendo una visión profunda de su mundo personal y artístico, mostrando su vida, su obra y algunas creaciones originales de su esposo, además de sus relaciones con otros grandes artistas.

El **Museo Casa Kahlo**, popularmente conocido como **Casa Roja**, es mucho más que un escenario museístico, es el hogar de una familia y el laboratorio de un legado cultural de incalculable valor, una cámara del tiempo donde se han conservado recuerdos hasta ahora inéditos, objetos y relatos de una historia familiar interesantísima y de la que la artista hizo su santuario creativo.

“EL RECUERDO DE FRIDA KAHLO ESTÁ PRESENTE EN TODA LA CIUDAD Y SU FIGURA NOS ACOMPAÑA DURANTE EL VIAJE”

Antes de partir

No podemos irnos temporalmente de Ciudad de México sin dejarnos seducir por el embrujo de los **mercadillos**. Repartidos por toda la ciudad a cada cual más variopinto, uno de los más interesante es el **Mercado de los Sábados** en la plaza de San Jacinto. Una parte de los puestos se concentra en el interior de una casa-palacio y otra parte en la misma plaza, dándose cita artistas y artesanos que ofrecen sus genuinas creaciones a los amantes del arte y de la cultura.

En un sentido más prosaico, pero no menos curioso está la **Central de Abasto**. Considerado como el mercado más grande del mundo, de aquí salen productos para alimentar a más de veinte millones de personas diariamente. Además de los productos perecederos, entre sus pasillos se ofrecen todo tipo de materias primas y una oferta en flores espectacular.

Es visitable turísticamente con la posibilidad de adquirir productos sin ser mayorista, pero uno de los aspectos más atractivos es imbuirse en esa otra cara popular y sin artificios de una de las ciudades más sugerentes de Latinoamérica.

Es absolutamente imposible mostrar Ciudad de México en todo su esplendor en un solo reportaje y esto es una pequeña pincelada, por lo que se hace necesario volver.

<https://www.turismo.cdmx.gob.mx/>



Central de Abasto, el mercado más grande de mundo | Central de Abastos, the world's largest market

Mercado de los Sábados en el interior de una casa-palacio | Saturday market inside a mansion



“ANTES DE ABANDONAR CIUDAD DE MÉXICO ES OBLIGADO VISITAR LOS MERCADOS DE LOS SÁBADOS Y EL CENTRAL DE ABASTO”



Skyscrapers in the Polanco neighbourhood /
Rascacielos en el barrio de Polanco

“THE ANCIENT
TENOCHTITLÁN
CAN ALSO BE DIS-
COVERED BY
WALKING
THROUGH ITS
NEIGHBOURHOODS,
LISTENING TO
ITS SOUNDS
AND SAMPLING
ITS FLAVOURS”



Street stall in the Coyoacán neighbourhood / Puesto callejero en el barrio de Coyoacán

National Museum of Anthropology / Museo Nacional de Antropología



Tradition has it that the Mexicas, a faction of the Aztec people, heard the call of the god Huitzilopochtli back in the year 1064 of our calendar, who promised them a new land where they would have riches and be powerful. They left Aztlán, speculatively north of the Valley of Mexico, until they found the islet of the Texcoco salt lake where they saw an eagle devouring a snake on a nopal cactus, interpreting it as a sign that this was the place. That scene is now the image on the national coat of arms.

There they created their own identity as ‘Mexicas’, which in the Nahuatl language means ‘those from Mexico’, founding the city of Mexico-Tenochtitlan, an authentic city-state that was the result of a profound knowledge of how to make use of resources and an astonishing capacity for development. The capital of the Mexica Empire was a remarkable aquatic city. Connected by a complex network of canals that its inhabitants used for transportation by canoe, they developed

advanced agricultural techniques called *chinampas* or artificial islands for cultivation, to which they brought fresh water for irrigation by building aqueducts. They built bridges to connect with the mainland via three main causeways, and in the centre of the city they erected an imposing pyramid-shaped ceremonial centre dedicated to Huitzilopochtli and Tláloc, now known as the Templo Mayor, located to the right of Mexico City’s Metropolitan Cathedral and surrounded by palaces and squares. When Hernán Cortés arrived in Tenochtitlan, he was so amazed that he described it as the “Venice of the New World”.

Today, cosmopolitan Mexico City stands on those ruins, beneath which evidence of one of the most important cultures in the Americas is gradually coming to light, keeping alive the hallmark of an extremely friendly, welcoming people who are proud of themselves. The city with the second

highest number of museums in the world also boasts four UNESCO World Heritage Sites and a cultural melting pot that make it a global benchmark, a genuine centre of knowledge and creativity that has produced universally renowned artists whose legacies are now indisputable milestones.

Xochimilco, the origin of the flower *chinampas*

Mexico City is a horizontal megapolis with superlative figures in every sense, vibrant and sometimes overwhelming, but amid the frenzy it retains its roots in nature, where it all began. Xochimilco, without ever losing the dreamlike magic of its atmosphere, is much more than the colourful image of *trajineras* (traditional boats) sailing through the canals to the sound of *mariachis*, floating food stalls or flower sellers, *pulque* tastings (a liquor made from honey and agave) and the thousand curiosities that one can find in this aquatic labyrinth. Its value

“XOCHIMILCO IS MUCH MORE THAN THE COLOUREUL IMAGE OF “TRAJINERAS”, FLOATING FOOD STALLS, FLOWER SELLERS AND PULQUE TASTINGS”

transcends even beyond the enigmatic attraction of the legends surrounding the Island of the Dolls, famous for the thousands of dolls hanging from trees since the middle of the last century when a farmer, obsessed by the tragic drowning of a girl in the canals, began collecting dolls regardless of their condition as amulets to combat the curse. Such was the curiosity it aroused in people that it ended up becoming a tourist attraction that Julián Santana, the island’s owner, allowed visits in exchange for payment in the form of a doll. Little by little, its fame grew to the point that it has been the setting for the filming of productions by Lady Gaga and Tim Burton, consolidating it as a culturally rich and unique attraction. In the environmental sanctuary of Xochimilco, recognised as a UNESCO World Heritage Site for its historical and natural value, pre-Hispanic history is not a memory, but a

tangible reality. Its canals are the living legacy of the *chinampas*, those floating islands that the Mexicas created as gardens to feed a constantly growing city and to plant flowers, a tradition that survives today, both in the many barges that ply the canals as street stalls and in the many nurseries that line the canals.

The universal pre-Hispanic legacy

The origins of Mexico City’s identity can be traced back to before the 15th century. Seven centuries after the founding of Tenochtitlan in the middle of a lake and criss-crossed by canals, today the historic centre stretches out and where there were once pyramids, now stands the **Zócalo**, the largest square in Latin America, marked by the National Palace, the Town Hall and the Metropolitan Cathedral.

“It was midnight, and I had the opportunity to live an unforgettable experience as an

“THE SACRED COMPLEX OF THE MEXICAS WAS THE EPICENTRE OF THE CITY’S SOCIAL, POLITICAL, RELIGIOUS AND ECONOMIC LIFE”



Cuauhxicalli eagle on display at the Templo Mayor Museum | Águila cuauhxicalli expuesta en el Museo del Templo Mayor

Enjoying the Xochimilco experience | Disfrutando de la experiencia de Xochimilco

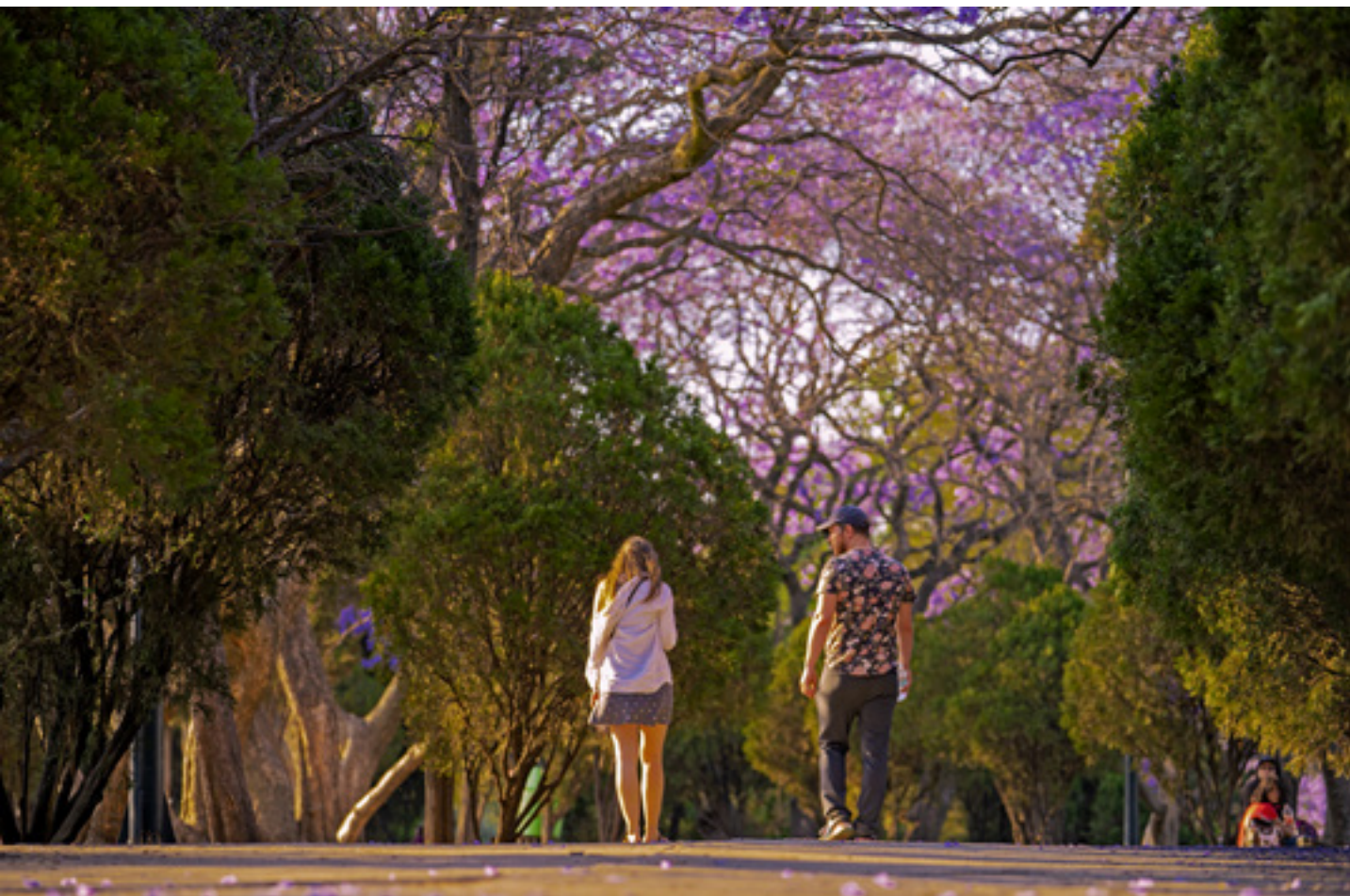


archaeologist: to see half of the monument, a marvellous sculpture with large reliefs and even traces of paint. Seeing it reminded him of the discoveries of the Aztec calendar and Coatlicue, archaeological monuments found by chance two hundred years earlier very close to there.” This is how Raúl Arena, an archaeologist and member of the Archaeological Salvage Service, describes his excitement at the discovery of the first remains of the **Templo Mayor** a few metres to the right of the cathedral in 1978.

The sacred complex of the Mexicas was the epicentre of the city’s social, political, religious and economic life, spread across the seventy-eight buildings that made it up. According to the thinking of the time, the temple was built at the exact point where the four cardinal points and the three vertical levels of the cosmos converged, namely heaven, earth and the underworld. For this reason, its location could never be changed, as it was considered to be the centre of the universe, even though it was enlarged in successive renovations. Walking within its walls is like walking through a fundamental part of Mesoamerican history, from which an empire emerged. Its museum engages with the Mexico legacy through the artefacts that have been found, with particular emphasis on those recovered from the ceremonial centre, as well as an enormous monolith of the moon goddess, also known as Coyolxauhqui.

Templo Mayor Museum | Museo del Templo Mayor





Chapultepec Forest | *Bosque de Chapultepec*



National Museum of Anthropology, Olmec head | *Museo Nacional de Antropología. Cabeza olmeca*



Taquería El Califa de León, awarded a Michelin star | *Taquería El Califa de León, galardonada con una estrella Michelin*

Mural by David Alfaro Siqueiros at the UNAM | *Mural de David Alfaro Siqueiros en la UNAM*



Throughout its eight rooms, we can learn about the elaborate pre-Hispanic society and gain a better understanding of its habits and customs, its commercial system, its beliefs and deities, its agricultural systems, and its flora and fauna.

Among the most significant findings is the Sun Stone, also known as the Aztec Calendar, although this is on display at the National Museum of Anthropology.

To the south of the city lies the archaeological site of **Cuicuilco**, which dates back to 800 BC. Considered one of the oldest settlements in Mesoamerica, its discovery was vital to understanding the embryonic stage of the subsequent development of other civilisations in the region. The urban structure was dominated by a large circular pyramid, unique in pre-Hispanic architecture, which served as a ceremonial centre and symbol of the worldview of those people.

Back in vibrant Mexico City, in the heart of the **Chapultepec Forest**, stands a large building, modern in design and particularly evocative. Surrounding the central courtyard of the **National Museum of Anthropology**, the largest in the country and one of the most visited in the world, are twenty-four exhibition rooms with an immersive and spectacular setting. Conceptually divided between pre-Hispanic art and the ethnographic past

of the country's different regions, it preserves and safeguards more than ten thousand original pieces. Among them are the Sun Stone or Aztec Calendar carved in basalt stone, which, with its more than three metres in diameter and twenty-four tonnes, plays a leading role in the narrative; the colossal heads of the Olmec culture; the monumental Teotihuacan sculptures dedicated to the gods of water, the tomb of Pakal, the funerary offerings of Monte Albán, the steles of Xochicalco, as well as a Toltec atlas brought from Tollan-Xicocotitlan and the Monolith of Tláloc that guards the main entrance. And this is just a small sample of what it holds within its walls.

A city to enjoy

Mexico City, in all its grandeur, is a multifaceted setting dotted with a large number of enormous **murals** created by great artists. From the **Reforma** district, where modern office skyscrapers defy the seismic substrate on which they stand, to the exclusive residential area of **Polanco**, passing through the dreamy neighbourhoods of **Coyoacán**, **Roma** and **La Condesa**, where you can breathe in the most authentic essence, the mosaic is captivating.

Polanco represents sophistication, luxury and Michelin-starred restaurants without sacrificing cultural

attractions such as the **Soumaya Museum**, one of the most important of its kind in the world with its reflective discourse through American and European art from recent centuries, or the **Jumex Museum** with its commitment to the most avant-garde international art.

Roma and **La Condesa** are the bohemian side of the city, the epicentre of nightlife and culture with tree-lined avenues lined with beautiful Art Deco buildings, a cosmopolitan atmosphere and the culinary spectacle of the taquerías de la Roma, fashion boutiques by local designers and ideal places for strolling, such as España Park.

Chapultepec is the largest urban natural park in the world. It is so immense that it houses lakes, museums such as the **National Museum of Anthropology** and the **Museum of Modern Art**, which predominantly features works from the 1930s and includes excellent pieces by world-renowned artists such as Frida Kahlo, David Álvaro Siqueiros, Diego Rivera and many other Mexican artists.

Towering above the treetops and offering incredible views of the city, **Chapultepec Castle** is home to the National History Museum. What began as



Museum of Modern Art | *Museo de Arte Moderno*

“BUILT IN THE BAROQUE AND NEOCLASSICAL STYLES, CHAPULTEPEC CASTLE WAS THE LUXURIOUS RESIDENCE OF EMPEROR MAXIMILIAN OF HABSBURG”

neighbourhood. But first, the **Post Office Palace** is worth a stop for its eclectic architecture with Plateresque, Gothic and Mudéjar influences, as well as its spectacular staircase.

Opposite it stands the **Palace of Fine Arts** with its magnificent collection of seventeen murals by Mexican artists of the stature of Diego Rivera and David Alfaro Siqueiros, among others, filling the square it presides over with its elegant presence, befitting the National Theatre it once was. Its multifunctional design also allows it to host the National Architecture Museum, the National Symphony Orchestra and the National Opera Company.

Coyoacán is the most colonial neighbourhood and one of the most beautiful. Its magic invites you to stroll through the colourful cobbled streets and romantic squares, where you will find picturesque churches, art galleries, street stalls, bookshops and boutiques. The epicentre of the neighbourhood is **Jardín Hidalgo**, a vibrant square lined with colonial buildings and dominated by the 16th-century church of San Juan Bautista. It is the ideal meeting place to enjoy street music, stalls selling all kinds of items, and delicious traditional food in unique restaurants, or simply relax on the terrace of a café watching the frenetic daily life of the evocative surroundings.



High Altar of the Metropolitan Cathedral | *Altar Mayor de la Catedral Metropolitana*

a recreational mansion during the second viceroyalty of New Spain in the 16th century is now a majestic building that alternates between Baroque and Neoclassical styles. Emperor Maximilian of Habsburg had his last residence there, full of luxury and refinement that can be visited today, but until then the complex underwent an eventful evolution.

We cannot leave Chapultepec Forest without visiting the **Los Pinos Cultural Complex**, which was the official residence of the President of the Republic until 2018, transforming from a place of power to a place of recreation. In addition to the beautiful gardens featuring pine trees alongside busts of various presidents, the complex preserves an interesting collection of artwork reflecting the different tastes of the magnates, their furniture, memorabilia, and important documents from recent Mexican history.

The **Historic Centre**, declared a UNESCO World Heritage Site, is another Mexican gem with more than two thousand culturally significant buildings such as palaces, colonial constructions and the **Metropolitan Cathedral**. Its prolonged construction between the 16th and 19th centuries resulted in it being a compendium of artistic and architectural styles, both inside and outside the temple, ranging from Gothic to Neoclassical, including Baroque and Churrigueresque.

Following **Madero Street**, one of the first streets built by the Spanish and now full of shops and entertainment venues, you will reach the border with the Coyoacán



Chapultepec Castle, residence of the 16th | *Castillo de Chapultepec, residencia del XVI*



Shops and leisure facilities can be found on Madero Street | *Tiendas y lugares de ocio se pueden encontrar en la calle Madero*



Palace of Fine Arts in the historic centre of Mexico City | *Palacio de Bellas Artes en el centro histórico de Ciudad de México*

Nor can we overlook the Mexican Craft Market, where you can appreciate the more popular side of the arts, or the **Antojillos Market**, where you can sample delicious tacos and quesadillas, for example.

Frida Kahlo, the universal Mexican

The artist's silhouette is present throughout the city. From **Frida Kahlo Park** to the most unexpected corners, her charismatic figure seems to accompany us, but there are two places that are essential to visit for the best experience of Mexico City.

In the heart of the Coyoacán neighbourhood stands the **Casa Azul**, the iconic house where she spent much of her life with Diego Rivera, offering an in-depth insight into her personal and artistic world, showcasing her life, her work and some of her husband's original creations, as well as her relationships with other great artists.

The **Kahlo House Museum**, popularly known as the **Red House**, is much more than a museum setting; it is a family home and a laboratory of cultural heritage of incalculable value, a time capsule in which previously

Statues of Frida Kahlo and Diego Rivera in Frida Kahlo Park | *Estatuas de Frida Kahlo y Diego Rivera en el Parque Frida Kahlo*



unseen memories, objects and stories of a fascinating family history have been preserved, and which the artist turned into her creative sanctuary.

Before leaving

We cannot leave Mexico City temporarily without being seduced by the charm of the street markets. Scattered throughout the city, each one more colourful than the last, one of the most interesting is the **Saturday Market** in San Jacinto Square. Some of the stalls are concentrated inside a palace, while others are located in the square itself, bringing together artists and craftspeople who offer their authentic creations to lovers of art and culture.

In a more prosaic but no less curious sense, there is the **Central de Abasto**. Considered the largest market in the world, products from here feed more than twenty million people every day. In addition to perishable goods, its aisles offer all kinds of raw materials and a spectacular selection of flowers. It is open to tourists, who can purchase products without being wholesalers, but one of the most appealing aspects is immersing oneself in the other, more authentic side of one of the most evocative cities in Latin America.

It is absolutely impossible to show Mexico City in all its splendour in a single report, and this is just a small glimpse, so it is necessary to return.

<https://www.turismo.cdmx.gob.mx/>



Courtyard of the Kahlo House Museum | *Patio del Museo Casa Kahlo*

Saturday Market | *Mercado de los Sábados*



Central Supply Market | *Mercado Central de Abasto*



HOME TO AFRICA

UGANDA, EL ALMA DEL ORIENTE AFRICANO UGANDA, THE SOUL OF EAST AFRICA

Su excepcional biodiversidad, su legado cultural indígena con más de cincuenta tribus, y sus paisajes convierten a Uganda en el país más diverso del África Oriental. Vivir una conexión profunda con la vida salvaje, siempre en contacto y respeto con las comunidades locales ya es posible con Home to Africa.

Its exceptional biodiversity, indigenous cultural heritage with more than fifty tribes, and landscapes make Uganda the most diverse country in East Africa. Experiencing a deep connection with wildlife, always in contact with and respectful of local communities, is now possible with Home to Africa.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Home to Africa | Amos The Guide | ZNM |
Melissa Kopka | Peter Hogel | Ozbalci | Sperito Mukiibi





Turistas navegando por el Nilo Blanco | Tourists sailing down the White Nile

“AVISTAR
GORILAS,
NAVEGAR POR
EL NILO BLANCO
Y POR EL LAGO
VICTORIA O
VISITAR
COMUNIDADES
INDÍGENAS SON
ACTIVIDADES
QUE SE PUEDEN
HACER EN UN
SÓLO VIAJE”

desarrolla en el corazón del oriente africano se convertirá en una experiencia maravillosa e inolvidable.

Elefantes, leones, leopardos, rinocerontes e hipopótamos dan forma al grupo de los “Cinco Grandes” y los lugares que garantizan poder disfrutar de sus magníficas estampas son el Parque Nacional Queen Elizabeth o el Parque Nacional de las Cataratas Murchison, con sabana y riberas exuberantes.

También es posible adentrarse en los bosques brumosos del Parque Nacional impenetrable de Bwindi o en el Parque Nacional de Mgahinga para vivir la experiencia de un encuentro con gorilas.

Así mismo, Uganda es el paraíso para los amantes de las aves al tener censadas más de mil especies, incluyendo el

extraño picozapato. El lugar ideal para observarlas son los densos bosques del Parque Nacional Kibale o los humedales del Parque Nacional Lago Mburo.

Paisajes diversos, espectaculares y únicos. Desde el impresionante Valle de Kidepo hasta la tranquila belleza del lago Bunyonyi, los prístinos escenarios de Uganda se quedarán grabados en nuestra memoria, al igual que sus selvas tropicales, sus cascadas o sus vías fluviales serenas. El país cuenta con parajes ideales para realizar actividades de aventura con descenso en balsa por el Nilo, senderismos hasta las cataratas Sipi o trekking en las montañas Rwenzori.

Y por supuesto, conectar y sumergirse en las costumbres de las más de medio centenar de tribus indígenas para

Leopardo y elefantes, dos de las especies que forman los “Cinco Grandes” | Leopards and elephants, two of the species that make up the ‘Big Five’



La Perla de África ofrece la posibilidad de avistar gorilas en bosques nubosos, navegar por el Nilo Blanco y por el lago Victoria o compartir ceremonias tradicionales con comunidades indígenas sin salir del país y en único viaje.

Uganda nos hace un preciado regalo, todo aquello que se encuentra en los países vecinos. Además, en el país se está consolidando una modalidad de safaris más sensorial y auténtica, el avistamiento de fauna a pie, lo que convierte esta experiencia en una vivencia ecoturística única para los viajeros. Una inmersión total que representa la forma

más pura de entender el ecosistema, en la cual el guía comparte con los visitantes sus conocimientos sobre las huellas, la vegetación y las interacciones entre especies. Y además, hace posible el disfrutar de los sonidos de la naturaleza al apagar el motor de los jeeps con los que se suelen realizar los safaris fotográficos.

Desde una gran variedad de ecosistemas con selvas tropicales, alta montaña, sabana y lagos hasta observar la vida silvestre, entre los que se encuentran los “Cinco Grandes”, que han hecho de este paraíso su hábitat natural, este magnífico viaje que se



El avistamiento de gorilas es una de las actividades que más turistas atraen a Uganda | Gorilla watching is one of the activities that attract tourists to Uganda

“EN LOS BOSQUES BRUMOSOS DE LOS PARQUES NACIONALES DE MGA HINGA O EL IMPENETRABLE DE BWINDI SE PUEDEN ADMIRAR INCREÍBLES GORILAS EN SU HÁBITAT NATURAL”



Los atardeceres de Uganda son un motivo para visitar el país | The sunsets in Uganda are a reason to visit the country

deleitarnos con su música y sus danzas tradicionales, degustar la gastronomía ugandesa, vivir los bulliciosos mercados de sus ciudades y los festivales más coloridos. Aquí es donde podemos empaparnos de la cálida y cercana hospitalidad de los ugandeses que hacen que el viajero se sienta bienvenido. Desde las calles de Kampala hasta las aldeas remotas, serán recibidos con amabilidad y sonrisas. La mejor época para visitar el país es en las temporadas secas, que comprenden los meses de junio a agosto y de diciembre a febrero, momentos del año en el que el avistamiento de la fauna es el óptimo.

Para vivir todas estas experiencias es obligatorio contactar con una agencia local que organice todas las estancias a medida, pues los safaris y avistamiento de fauna no se pueden realizar libremente y es necesario contratar tours que, entre otros servicios, se encargan de tramitar todos los permisos con las autoridades locales, garantizando de este modo tanto la seguridad del viajero como la protección del medio ambiente. Aquí es donde entra en juego Home to Africa, pues además de asegurarte que contarás con todos los permisos obligatorios, te proporcionarán una experiencia que recordarás y recomendarás.

Danza tradicional de la tribu de pigmeos Batwa | Traditional dance of the Batwa pygmy tribe





Las jirafas captan la atención de los visitantes | Giraffes capture visitors' attention



Búfalo en la sabana con pájaros en su lomo | Buffalo in the savannah with birds on its back

Con un compromiso claro con el turismo sostenible, colabora con comunidades locales, proyectos de conservación y alojamientos eco-responsables, además de destinar un porcentaje de cada reserva a iniciativas educativa, sanitarias y medioambientales en las regiones visitadas.

Reconocida por la Fundación E-4IMPACT como empresa de alto impacto social, es miembro profesional de American Society of Travel Agents (ASTA), Association of Uganda Tour Operators (AUTO), United States Tour Operator Association (USTOA) y está regulada por la Uganda Tourism Board (UTB).

Home to Africa propone safaris personalizados desde tres a doce días, dependiendo del interés del viajero. Las opciones son numerosas: tours organizados de tres a nueve días, experiencias a medida para el viajero en tours privados que pueden alcanzar hasta los doce días, así como paquetes estructurados o viajes personalizados para conocer los diez parques naturales de Uganda en estado puro.

Cebras curiosas posan para la cámara del turista | Curious zebras pose for the tourist's camera

Home to Africa, creando puentes hacia lo extraordinario

Agencia de viajes especializada en turismo sostenible y experiencias auténticas, calificada como la número uno de la región por TripAdvisor, Home to Africa ha convertido Uganda en un destino accesible y fascinante para viajeros que demandan autenticidad, aventura, conservación de la naturaleza y conexión con las comunidades locales, en la creencia del impacto positivo y el poder transformador del turismo.

Con sede en Kampala, trabajan de cerca con proveedores locales creando circuitos que benefician directamente a las poblaciones autóctonas y protegiendo los ecosistemas frágiles. Se consideran guardianes, asegurando que cada visita se realice con el máximo respeto a los protocolos establecidos para el bienestar de los animales y la seguridad de los visitantes.



“HOME TO AFRICA HA CONVERTIDO UGANDA EN UN DESTINO ACCESIBLE Y FASCINANTE PARA VIAJEROS QUE BUSCAN AVENTURA”





*Mantener la calma es fundamental para que la experiencia sea satisfactoria /
Remaining calm is essential for a successful experience*

“LOS CASI 400 EJEMPLARES DE GORILAS QUE HABITAN EN EL PARQUE NACIONAL DE LA IMPENETRABLE SELVA DE BWINDI HACEN DE UGANDA EL DESTINO IDEAL PARA VIVIR ESTA EXPERIENCIA”

Avistamiento de gorilas, una de las experiencias más impactantes

La observación de gorilas trasciende lo turístico convirtiéndose en una vivencia profundamente emotiva y única. Los casi cuatrocientos ejemplares de esta especie, aproximadamente la mitad de la población mundial, asentados en el parque Nacional de la impenetrable selva de Bwindi, convierten al país en el destino líder para vivir esta experiencia.

Esta singular vivencia, que se lleva a cabo en un entorno frágil, precisa una preparación meticulosa con la necesaria orientación de un operador local como Home to Africa, con experiencia contrastada y compromiso con la conservación. Además de una alta dosis de respeto y protección de estos majestuosos primates y su entorno y, por supuesto, la capacidad de asombro intacta.

A la hora de realizar esta actividad es fundamental respetar al máximo las siguientes normas. Es necesario tener al menos quince años, aunque bajo condiciones muy específicas y gestionadas por la agencia los menores a partir de catorce años podrán participar acompañados de permisos especiales. Contar con un buen nivel de forma física ante el carácter exigente de las caminatas en terreno montañoso y selvático. Si se tiene alguna dificultad de movilidad significativa es necesario comunicarlo con antelación a Home to Africa para recibir asesoramiento específico. Si se padece un resfriado o cualquier otra enfermedad infecciosa no se podrá realizar el avistamiento con el fin de evitar riesgos de transmisión a los gorilas, extremadamente vulnerables a enfermedades humanas. Así mismo, en caso de estornudar o toser es obligatorio cubrirse la boca y apartarse de los animales para minimizar el riesgo potencial de contagio. Respeto y discreción al alcanzar la proximidad de los grupos familiares, siendo de obligado cumplimiento mantener una distancia mínima de diez metros. El uso de



*A pesar de su cara de niño bueno el espalda plateada causa respeto /
Despite his good-boy face, Silverback commands respect*

flash en las cámaras fotográficas esta igualmente prohibido con el objetivo de no asustar o perturbar a los animales. De igual forma, están vetadas actividades como fumar, comer o beber durante todo el seguimiento y especialmente cuando los gorilas estén próximos. Es importante evitar mirar directamente a los ojos de los gorilas, especialmente al espalda plateada –el macho dominante– ya que puede ser interpretado como un desafío o agresión. Durante toda la experiencia es esencial mantener la calma, hablar en voz baja y evitar risas o ruidos fuertes. Aunque su envergadura pueda resultar intimidante, es fundamental permanecer tranquilos y seguir las instrucciones del guía en caso de que se aproxime algún individuo, evitando gestos bruscos que puedan ser malinterpretados. El tiempo de observación directa está estrictamente limitado a una hora, un período intenso e inolvidable. A la finalización, los participantes reciben un certificado oficial que acredita que han participado en esta extraordinaria actividad, un testimonio tangible de un encuentro que va más allá de lo que es una simple experiencia turística.

Esta vivencia es mucho más que una cita con la naturaleza en su estado más puro es también un compromiso activo con la conservación de una especie emblemática y en peligro. Llevar a cabo esta experiencia con Home to Africa garantiza el cumplimiento de todas las normativas, una profunda inmersión segura y respetuosa en uno de los santuarios de biodiversidad más valiosos del planeta.

<https://hometoafrica.com/>



*El amor hacia la madre es extensible a todas las especies animales /
Love for one's mother extends to all animal species*

“NO MIRAR A LOS OJOS A LOS GORILAS Y MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD CON EL GRUPO, NORMAS BASICAS PARA EVITAR INCIDENTES”



Home to Africa provides visitors with all the amenities they need to enjoy the experience | *Home to Africa pone a disposición de los visitantes todas las comodidades para disfrutar de la experiencia*

The Pearl of Africa offers the chance to spot gorillas in cloud forests, sail down the White Nile and Lake Victoria, or share traditional ceremonies with indigenous communities without leaving the country, all in a single trip. Uganda gives us a precious gift, everything that can be found in neighbouring countries. In addition, a more sensory and authentic form of safari is becoming established in the country: wildlife viewing on foot, which makes this a unique ecotourism experience for travellers. A total immersion that represents the purest way of understanding the ecosystem, in which the guide shares with visitors their knowledge of tracks, vegetation and interactions between species. What's more, it allows you to enjoy the sounds of nature by turning off

the engines of the jeeps that are usually used for photographic safaris. From a wide variety of ecosystems, including tropical rainforests, high mountains, savannahs and lakes, to wildlife viewing, including the 'Big Five' that have made this paradise their natural habitat, this magnificent journey through the heart of East Africa will be a wonderful and unforgettable experience. Elephants, lions, leopards, rhinos and hippos make up the 'Big Five' and the places where you are guaranteed to enjoy their magnificent sights are Queen Elizabeth National Park or Murchison Falls National Park, with their lush savannah and riverbanks.

“A DEEP CONNECTION
WITH WILDLIFE AND
CONTACT WITH LOCAL
COMMUNITIES IS
POSSIBLE WITH HOME
TO AFRICA”



The lion, the great predator of the savannah | *El león, el gran depredador de la sabana*



Hippos in their preferred location, the waters of the lagoons | *Hipopótamos en su lugar preferido, las aguas de las lagunas*

It is also possible to venture into the misty forests of Bwindi Impenetrable National Park or Mgahinga National Park to experience an encounter with gorillas. Uganda is also a paradise for bird-watchers, with over a thousand species recorded, including the rare shoebill. The ideal place to observe them is in the dense forests of Kibale National Park or the wetlands of Lake Mburo National Park. Diverse, spectacular and unique landscapes. From the breathtaking Kidepo Valley to the tranquil beauty of Lake Bunyonyi, Uganda's pristine landscapes will remain etched in our memory, as will its tropical rainforests, waterfalls and serene waterways. The country has ideal locations for adventure activities such as rafting down the Nile, hiking to the Sipi Falls or trekking in the Rwenzori Mountains. And, of course, connect with and immerse yourself in the customs of more than fifty indigenous tribes to delight in their traditional music and dances, sample Ugandan cuisine, experience the bustling markets of its cities and the most colourful festivals.

“WILDLIFE VIEWING ON FOOT IS A UNIQUE ECOTOURISM EXPERIENCE FOR TRAVELLERS”



Gorilla relaxing in the Ugandan jungle | *Gorila relajado en la selva ugandesa*

Beautiful landscapes that will always be remembered | *Bellos paisajes que serán siempre recordados*



Bunyonyi Lake | *Lago Bunyonyi*

This is where we can soak up the warm and friendly hospitality of the Ugandans, who make travellers feel welcome. From the streets of Kampala to remote villages, you will be greeted with kindness and smiles. The best time to visit the country is during the dry seasons, which run from June to August and December to February, when wildlife viewing is at its best. To enjoy all these experiences, it is essential to contact a local agency that organises tailor-made stays, as safaris and wildlife viewing cannot be done freely and it is necessary to book tours which, among other services, take care of processing all permits with the local authorities, thus ensuring both the safety of travellers and the protection of the environment. This is where Home to Africa comes in. Not only will they ensure that you have all the necessary permits, but they will also provide you with an experience that you will remember and recommend.

“CONNECT WITH AND IMMERSE YOURSELF IN THE CUSTOMS OF MORE THAN FIFTY INDIGENOUS TRIBES TO DELIGHT IN THEIR TRADITIONAL MUSIC AND DANCES”

Home to Africa, building bridges to the extraordinary
A travel agency specialising in sustainable tourism and authentic experiences, ranked number one in the region by TripAdvisor, Home to Africa has made Uganda an accessible and fascinating destination for travellers who demand authenticity, adventure, nature conservation and connection with local communities, believing in the positive impact and transformative power of tourism.

Based in Kampala, they work closely with local suppliers to create circuits that directly benefit indigenous populations and protect fragile ecosystems. They consider themselves guardians, ensuring that every visit is conducted with the utmost respect for the protocols established for the welfare of the animals and the safety of visitors. With a clear commitment to sustainable tourism, it collaborates with local communities, conservation projects and eco-responsible accommodation, as well as



The leopard, the great tree-dwelling feline | *El leopardo, el gran felino de los árboles*

Home to Africa takes you where no one else does | *Home to Africa te lleva donde nadie más lo hace*



allocating a percentage of each booking to educational, health and environmental initiatives in the regions visited.

Recognised by the E-4IMPACT Foundation as a company with high social impact, it is a professional member of the American Society of Travel Agents (ASTA), the Association of Uganda Tour Operators (AUTO), the United States Tour Operator Association (USTOA) and is regulated by the Uganda Tourism Board (UTB).

Home to Africa offers customised safaris lasting from three to twelve days, depending on the traveller's interests. There are numerous options: organised tours lasting from three to nine days, tailor-made experiences for travellers on private tours lasting up to twelve days, as well as structured packages or personalised trips to discover Uganda's ten natural parks in their purest form.

“HOME TO AFRICA IS RATED AS THE NUMBER ONE AGENCY IN THE REGION BY TRIPADVISOR”



The African elephant is considered the largest animal on the planet | *El elefante africano está considerado el animal más grande del planeta*



The rhinoceros, icon of African wildlife | *El rinoceronte, ícono de la fauna africana*



Little gorilla in its mother's arms | *Pequeño gorila en brazos de su madre*



Nothing disturbs his rest | *Nada perturba su descanso*



Little gorilla climbing a tree | *Pequeño gorila trepando a un árbol*

Gorilla sighting, one of the most impressive experiences

Gorilla watching transcends tourism, becoming a deeply moving and unique experience. The nearly four hundred specimens of this species, approximately half of the world's population, settled in the Bwindi Impenetrable National Park, make the country the leading destination for this experience. This unique experience, which takes place in a fragile environment, requires meticulous preparation with the necessary guidance of a local operator such as Home to Africa, with proven experience and commitment to conservation. In addition to a high degree of respect and protection for these majestic primates and their environment and, of course, an intact capacity for wonder.

When carrying out this activity, it is essential to comply fully with the following rules. You must be at least fifteen years old, although under very specific conditions and managed by the agency, minors aged fourteen and above may participate accompanied by special permits. Be in good physical shape, given the demanding nature of the walks in

mountainous and jungle terrain. If you have any significant mobility difficulties, you must notify Home to Africa in advance in order to receive specific advice. If you have a cold or any other infectious disease, you will not be allowed to participate in the viewing in order to avoid the risk of transmission to the gorillas, who are extremely vulnerable to human diseases. Likewise, if you sneeze or cough, you must cover your mouth and move away from the animals to minimise the potential risk of infection. Respect and discretion when approaching family groups, with a minimum distance of ten metres being mandatory. The use of flash on cameras is also prohibited in order not to frighten or disturb the animals. Similarly, activities such as smoking, eating or drinking are prohibited throughout the entire monitoring process, especially when gorillas are nearby. It is important to avoid looking directly into the eyes of gorillas, especially the silverback—the dominant male—as this can be interpreted as a challenge or aggression. Throughout the experience, it is essential to remain calm, speak quietly, and avoid laughter

or loud noises. Although its size may be intimidating, it is essential to remain calm and follow the guide's instructions if an individual approaches, avoiding sudden movements that could be misinterpreted. The time for direct observation is strictly limited to one hour, an intense and unforgettable period.

At the end, participants receive an official certificate attesting to their participation in this extraordinary activity, a tangible testimony to an encounter that goes beyond a simple tourist experience.

This experience is much more than an encounter with nature in its purest form; it is also an active commitment to the conservation of an emblematic and endangered species. Undertaking this experience with Home to Africa guarantees compliance with all regulations and a safe and respectful deep immersion in one of the most valuable biodiversity sanctuaries on the planet.

<https://hometoafrica.com/>

“THIS EXPERIENCE REQUIRES
METICULOUS PREPARATION WITH
THE GUIDANCE OF A LOCAL
OPERATOR SUCH AS HOME TO
AFRICA, WITH PROVEN
EXPERIENCE AND COMMITMENT
TO CONSERVATION”

AVILÉS

COSMOPOLITA, MARINERA Y MEDIEVAL COSMOPOLITAN, MARITIME AND MEDIEVAL

La impresión que se lleva el viajero cuando visita Avilés por primera vez es la que ofrece el cinturón industrial que la rodea, pero cuando se adentra en la villa marinera se sorprenderá con un casco histórico por el que es una delicia pasear, con sus calles empedradas y sus soportales, sus alegres plazas, sus monumentos históricos, su gastronomía y sus gentes.

The impression that travellers get when they visit Avilés for the first time is that of the industrial belt that surrounds it, but when they venture into the fishing village, they will be surprised with its historic centre that is a delight to stroll through, with its cobbled streets and arcades, its lively squares, its historic monuments, its cuisine and its people.

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





Plaza de España de Avilés, el corazón de la villa marinera | Plaza de España in Avilés, the heart of the fishing village

Esta villa de gran tradición marinera, en su tiempo uno de los puertos más importantes del Cantábrico, no contó con una población permanente hasta después de la época romana. Algunos hechos históricos que marcaron su devenir fueron la concesión del fuero por el rey Alfonso VI de León en el siglo X, con el que consigue una serie de privilegios al serle designado el realengo, entre ellos la posibilidad de celebrar ferias y un mercado semanal. En 1479 la villa sufre un gran incendio y los Reyes Católicos le otorgan varias mercedes para ayudar en su recuperación como la concesión del mercado semanal cada lunes, que todavía se celebra en la actualidad. En la Edad Moderna se vivió un momento de esplendor con la llegada de la burguesía, al que

le siguió un período de decadencia que se vería aliviado con el comercio de bienes de América, la llegada del ferrocarril y por su intensiva industrialización, sobre todo siderúrgica. Sucesivas ampliaciones del puerto trajeron consigo el despegue industrial de la villa, favoreciendo además el desarrollo de una importante actividad conservera. En la década de los 50 del siglo pasado el complejo industrial de Avilés se consolida con la instalación en ambas márgenes de la ría de grandes plantas productivas, promovidas por el Instituto Nacional de la Energía como Ensidesa o Aceralia. Legado industrial que ha convertido a la villa en una de las capitales más importantes de arqueología industrial a nivel nacional.

“POR EL CASCO HISTÓRICO DE AVILÉS ES UNA DELICIA PASEAR CON SUS CALLES EMPEDRADAS Y SUS SOPORTALES”

Casco histórico de Avilés
Considerado desde 1955 Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico, el casco antiguo avilesino es uno de los mejor conservados del norte español. Su arquitectura recorre distintas épocas de la historia, desde el románico hasta el patrimonio industrial del siglo XX, pasando por construcciones modernistas. Edificios civiles y religiosos adornan bonitas calles como La Ferrería, Rivero, de los Frutos, Galiana, San Francisco o la Cámara, por las que el caminar se torna en una pausada experiencia para no perderse los mil y un detalles que salen a nuestro paso. Como centro neurálgico de la villa tenemos la **Plaza de España**, también conocida con el sobrenombre de “El Parche”, cuyos orígenes se remontan al siglo XVII, momento en el cual el aumento de la población

obligó a acometer un crecimiento urbano denominado “ensanche barroco”. Fruto de éste se levantaron tres destacados palacios: el Palacio Municipal o Ayuntamiento, el Palacio de Llano Ponte o Casa de García Pumarino y el Palacio de Ferrera que, junto al palacio de Camposagrado, dan forma a la espléndida herencia barroca de la ciudad. Del considerado kilómetro 0 de la villa parten las calles más típicas y concurridas de la ciudad. Caminar por **la Ferrería** es recordar la figura de Pedro Menéndez de Avilés, Adelantado de la Florida, que vio la luz en esta calle. La arteria principal del antiguo recinto amurallado es la que conserva un ambiente medieval más puro y está adornada con soportales que daban cobijo a la gente en momentos de lluvia. Debe su nombre a los herreros que aquí se asentaban, aunque otra teoría nos habla de la existencia de una ferrería al principio

El ambiente medieval de Avilés en La Ferrería | The medieval atmosphere of Avilés in la Ferrería



de la calle. La Ferrería nos acerca al palacio de Valdecarzana que alberga el Archivo Histórico de Avilés y que custodia el Fuero de Avilés, el documento escrito en asturiano más antiguo conocido; a la Plaza de Carlos Lobo o de San Nicolás donde se encontraban los alfolíes, almacenes de sal de vital importancia en el comercio de la época; a la iglesia de los Padres Franciscanos construida entre los siglos XII y XIII, a la capilla de las Alas, el único monumento gótico de la ciudad y al Museo de la Historia Urbana de Avilés. Y al final de la calle se despliega ante nuestros ojos el Parque del Muelle. Por otro lado, la calle la **Fruta** es la otra arteria principal del Avilés medieval. Originariamente eran dos calles que seguían el mismo esquema que La Ferrería, contando con soportales en ambos lados hasta que dos incendios acaecidos en 1478 y 1621 destruyen muchas de las casas, aprovechando su reconstrucción para dotarla de más amplitud y darle el nombre que tiene actualmente. Esta calle finaliza en la Plaza de Camposagrado, donde se encuentra el palacio del mismo nombre. Es el más destacado de Avilés y está considerado por algunos expertos como el mejor ejemplo del barroco asturiano.

“EL PALACIO DE CAMPOSAGRADO ESTÁ CONSIDERADO COMO EL MEJOR EJEMPLO DEL BARROCO ASTURIANO”

La calle la Cámara nació con el llamado “ensache barroco” | The Cámara Street was born with the so-called ‘baroque expansion’



Estas dos calles están unidas por la de **San Bernardo**, conocida así por el monasterio de las monjas Bernadas levantado en 1553 y demolido a finales del siglo XIX. La calle la **Cámara** es la arteria principal de la ciudad en la actualidad, nacida en el Avilés burgués del siglo XIX para unir la villa con el barrio de Sabugo. En su recorrido destaca el palacio de Maqua, construido en 1855 por encargo del primer marqués de San Juan de Nieva y la Plaza del Mercado o de los Hermanos Orbón, quizás el espacio arquitectónico más singular de Avilés. Al final de la calle y situada en la plaza de La Merced, la iglesia de Santo Tomás de Canterbury o iglesia nueva de Sabugo fue construida en 1903 con las piedras del antiguo convento de La Merced derruido en torno a 1895. Estamos en el **barrio marinero de Sabugo** y no podemos dejar de visitar la Plaza del Carbayo con la iglesia vieja de Sabugo. Este espacio debe su nombre a un gran carbayo, nombre con el que se conoce en Asturias a los robles, que estaba plantado en el centro de la plaza, árboles que eran muy importantes por ser los utilizados para la construcción de los barcos pesqueros. Por último, la iglesia vieja de Sabugo data del siglo XIII y en uno de sus costados se encuentra la “Mesa de Mareantes”, punto de reunión de los pescadores para concretar los planes de pesca. En la actualidad esta plaza es uno de los principales lugares de encuentro de los avilesinos, ideal para disfrutar de unos “culines” de sidra o de la gastronomía en algunas de sus terrazas.

“LA PLAZA DEL CARBAYO SE CONOCE ASÍ POR EL GRAN ÁRBOL QUE ALLÍ HABÍA EN EL PASADO”



Iglesia de Santo Tomás de Canterbury o Iglesia Nueva de Sabugo | Church of Saint Thomas of Canterbury or New Church of Sabugo



*Por la calle Rivero discurre
el Camino de Santiago |
The Camino de Santiago
runs along Rivero Street*

*Galiana es otra de las calles
que nacieron con el ensache |
Galiana is another of the
streets that came into being
with the expansion of the city*



“EN LA PLAZA
DEL CARBAYÓN
SE CELEBRÓ
EL PRIMER
MERCADO DE
GANADOS DE
ASTURIAS A
FINALES
DEL SIGLO
XVIII”

*Soportales en la Plaza
de Álvarez de Acebal |
Arcades in Álvarez
de Acebal Square*



La calle **Rivero** fue en época medieval el punto de entrada y salida de los productos que llegaban por barco al muelle en dirección a Oviedo, además de ser paso del Camino de Santiago. En ella destaca la capilla del Santo Cristo del Rivero y San Pedro del siglo XVII y la fuente de los Caños de Rivero del siglo XIX, además aquí se encuentra uno de los puntos de acceso al parque de Ferrera y al Jardín Francés del Marqués de Ferrera.

A un lado del palacio de Ferrera parte la calle de **San Francisco** jalonada por edificios modernistas que, junto a la fuente de los Caños de San Francisco, la iglesia de San Nicolás de Bari o el palacio de Balsera la convierten en una de las arterias más bonitas de la villa. La iglesia de San Nicolás de Bari o de San Francisco fue construida en su mayor parte en el siglo XIV, formando parte de un monasterio de la Orden de

los Franciscanos y en su interior destaca un capitel romano de mármol que hace las veces de pila bautismal. Por otro lado, el palacio de Balsera que realmente se encuentra en la Plaza de Álvarez de Acebal es uno de los edificios más llamativos de Avilés, además de un ejemplo claro del poder económico de la burguesía de principios del siglo XX. En la actualidad alberga el Conservatorio Municipal de Música Julián Orbón.

Con el crecimiento de la ciudad en el siglo XVII se empiezan a construir las primeras viviendas en la calle **Galiana**, o cañada que bajaba del Carbayedo al núcleo urbano. Presenta dos tipos de construcciones diferentes, de un lado las viviendas humildes de los artesanos, las casas bajo los soportales que aprovechaban para vender sus productos o trabajar y del otro lado las construcciones de los indianos levantadas a principios del siglo XX. Lugar elegido para

disfrutar de las terrazas durante del día y del ambiente nocturno cuando cae la noche, a un lado de la calle se encuentra la plaza del Carbayón, conocida así porque antiguamente estaba ocupada por un bosque de Carbayos y donde se llevó a cabo el primer mercado de ganado de Asturias a finales del siglo XVIII, del que se conserva un abrevadero en la parte baja del parque. Desde esta calle se puede acceder también al parque de Ferrera y al jardín francés del Marqués de Ferrera.

Cementerio de La Carriona

Cada vez es más habitual encontrarse un cementerio entre los recursos que promociona un destino y Avilés no podía ser una excepción. El camposanto de La Carriona se inició

en 1888 y fue inaugurado en 1890, en un momento de esplendor de la villa debido al retorno de los indianos que habían hecho fortuna en América, quienes no conformes con construir importantes edificios dentro de la ciudad quisieron demostrar su poderío económico después de muertos con mausoleos adornados con esculturas de gran belleza. Algunos de los más impresionantes son los enterramientos de la Marquesa de San Juan de Nieva elaborado en mármol de Carrara, el de Armando Palacio Valdés, uno de los escritores más importantes del realismo español o el de la familia del Marqués de Teverga.

El cementerio cuenta además con un centro de interpretación donde es posible descubrir la historia del cementerio.



El sorprendente cementerio de La Carriona | The surprising cemetery of La Carriona

“EL REGRESO DE LOS INDIANOS
PROPICIÓ UN MOMENTO DE
ESPLENDOR EN LA VILA QUE SE
REFLEJÓ TAMBIÉN EN
LAS SEPULTURAS”

Centro Cultural Internacional Óscar Niemeyer

Avilés es una ciudad llena de vida cultural, muy comprometida con la literatura, la música, el teatro, el cine y la pintura. El Teatro Palacio Valdés y el Centro Cultural Internacional Óscar Niemeyer son dos de los escenarios donde se llevan a cabo diferentes actividades artísticas y culturales para orgullo de los avilesinos.

El Teatro Palacio Valdés fue inaugurado en 1920 cuando la ciudad contaba sólo con doce mil habitantes, lo que habla a las claras de las inquietudes culturales y artísticas de sus vecinos. Con una hermosa fachada neobarroca, el interior se adapta a la estructura de teatro “a la italiana”: auditorio con planta de herradura y varios pisos con palcos y galerías. Su telón estuvo bajado de 1972 a 1992 cuando se reinauguró después de una completa rehabilitación, gracias sobre todo a la movilización de colectivos ciudadanos que resultó crucial para su nueva puesta en marcha.

La gran revolución industrial de la mano de la siderurgia acaecida en el Avilés contemporáneo marcó la fisonomía postindustrial de la ciudad, inspirando al genio de la arquitectura Óscar Niemeyer en el diseño del Centro Cultural Internacional Óscar Niemeyer y simbolizando la renovación urbana y sociológica que vivió la zona.

Es el gran referente cultural de Avilés que le ha servido para ser reconocida más allá de nuestras fronteras, un regalo del genio brasileño para conmemorar el veinticinco aniversario de lo que hoy es la Fundación Princesa de Asturias, galardón que recibió en 1989. El centro cultural es una de las pocas obras fuera de su país que llevan su firma y está considerada como la más importante y querida en el exterior de Brasil.

Construido en cemento y con el blanco como color principal, el diseño arquitectónico consta de cinco espacios diferentes. La Plaza, lugar abierto de uso público donde celebrar actividades culturales o lúdicas; la Cúpula semiesférica de cuatro mil metros cuadrados, un edificio diáfano destinado a exposiciones; la Torre que con veinte metros de altura ofrece un mirador privilegiado sobre la ciudad y su ría y a la que se accede por una escalera espiral. En la actualidad alberga Yume, un restaurante con técnicas innovadoras y una mirada artística que convierte ingredientes humildes en experiencias sorprendentes. El Auditorio, espacio versátil en el que se llevan a cabo todo tipo de espectáculos y cuya sala principal cuenta con un escenario que se puede abrir hacia el exterior de la plaza, mientras que en el vestíbulo se realizan exposiciones temporales.

Centro Cultural Internacional Óscar Niemeyer |
Óscar Niemeyer International Cultural Centre



Expléndida fachada del Teatro Palacio Valdés | Magnificent façade of the Palacio Valdés Theatre

Por último, el Edificio polivalente con una estética en la que la línea recta es la gran protagonista para ser el nexo de unión entre el auditorio y la cúpula. Cuenta con salas de exposiciones, reuniones y de cine. En cuanto a la programación cultural, ésta gira en torno a la música, el cine, el teatro, la danza, las exposiciones o la palabra con la que pretenden llegar a todos los públicos.

<https://turismoaviles.com/>



*España Square of Avilés /
Plaza de España de Avilés*



*Carlos Lobo Square or San Nicolás /
Plaza de Carlos Lobo o de San Nicolás*

This town with a long seafaring tradition, once one of the most important ports on the Cantabrian coast, did not have a permanent population until after the Roman era. Some historical events that marked its development were the granting of jurisdiction by King Alfonso VI of León in the 10th century, which gave it a series of privileges as it was designated royal property, including the possibility of holding fairs and a weekly market. In 1479, the town suffered a major fire and the Catholic Monarchs granted it several privileges to aid in its recovery, such as the concession of a weekly market every Monday, which is still held today. The Modern Age saw a period of splendour with the rise of the bourgeoisie, followed by a period of decline that was alleviated by trade in goods from America, the arrival of the railway and intensive industrialisation, particularly in the steel industry. Successive expansions of the port led to the town's industrial boom, also promoting the development of a significant canning industry. In the 1950s, the industrial complex in Avilés was consolidated with the installation of large production plants on both banks of the estuary, promoted by the National Energy Institute, such as Ensidesa and Aceralia. An industrial legacy that has turned the town into one of the most important centres of industrial archaeology in the country.

Historic centre of Avilés

Considered a Site of Cultural Interest in the category of Historic Complex since 1955, the old town of Avilés is one of the best preserved in northern Spain. Its architecture spans different periods of history, from Romanesque to 20th-century industrial heritage, including modernist buildings.

“AVILÉS, A TOWN
WITH A LONG SEAFARING
TRADITION, WAS ONCE
ONE OF THE MOST
IMPORTANT PORTS
ON THE CANTABRIAN
COAST”



*Avilés Urban
History Museum /
Museo de la Historia
Urbana de Avilés*

Civil and religious buildings adorn beautiful streets such as La Ferrería, Rivero, de los Frutos, Galiana, San Francisco and la Cámara, where walking becomes a leisurely experience so as not to miss the thousand and one details that come our way. The nerve centre of the town is **Plaza de España**, also known as ‘El Parche’, whose origins date back to the 17th century, when population growth forced urban expansion known as ‘baroque expansion’. As a result, three outstanding palaces were built: the Municipal Palace or Town Hall, the Llano Ponte Palace or Casa de García Pumarino, and the Ferrera Palace which, together with the Camposagrado Palace, form the city’s splendid Baroque heritage. The most typical and busiest streets in the city start from what is considered kilometre 0 of the town. Walking down the **Ferrería** is to remember the figure of Pedro Menéndez de Avilés, Governor of Florida, who was born on this street. The main thoroughfare of the old walled enclosure is

the one that preserves the purest medieval atmosphere and is adorned with arcades that provided shelter for people when it rained. It owes its name to the blacksmiths who settled here, although another theory tells us of the existence of a smithy at the beginning of the street. The Ferrería brings us closer to the Valdecarzana Palace, which houses the Historical Archive of Avilés and holds the Fuero de Avilés, the oldest known document written in Asturian; to the Plaza de Carlos Lobo or San Nicolás, where the alfolíes, salt warehouses of vital importance to trade at the time, were located; to the church of the Franciscan Fathers, built between the 12th and 13th centuries; to the chapel of Las Alas, the only Gothic monument in the city; and to the Museum of Urban History of Avilés. And at the end of the street, the Pier Park unfolds before our eyes. On the other hand, the **Fruta Street** is the other main artery of medieval Avilés. Originally, there were two streets that followed the same layout as



Enjoying a beautiful day on the Fruta Street |
Disfrutando de un bonito día en la calle la Fruta

the Ferrería, with arcades on both sides, until two fires in 1478 and 1621 destroyed many of the houses. Their re-construction was used as an opportunity to make them more spacious and give them their current names. This street ends at Plaza de Camposagrado, where the palace of the same name is located. It is the most outstanding building in Avilés and is considered by some experts to be the finest example of Asturian Baroque architecture. These two streets are connected by **San Bernardo Street**, named after the monastery of the Bernadas nuns, which was built in 1553 and demolished at the end of the 19th century.

The **Cámara Street** is currently the city's main thoroughfare, created in 19th-century bourgeois Avilés to connect the town with the Sabugo neighbourhood. En su recorrido destaca el palacio de Maqua, construido en 1855 por encargo del primer marqués de San Juan de Nieva y la Plaza del Mercado o de los Hermanos Orbón, quizás el espacio arquitectónico más singular de Avilés. At the end of the street and located in La Merced Square, the Church of St. Thomas of Canterbury, or New Church of Sabugo, was built in 1903 with stones from the old La Merced Convent, which was demolished around 1895.

Baroque palace of Camposagrado | *Palacio barroco de Camposagrado*



“THE CHAPEL OF SANTO CRISTO DEL RIVERO AND SAN PEDRO AND THE FOUNTAIN OF LOS CAÑOS DE RIVERO STAND OUT ON RIVERO STREET”

We are in the **fishing district of Sabugo** and we cannot miss visiting the Plaza del Carbayo with the old church of Sabugo. It owes its name to a large carbayo (the name given to oak trees in Asturias) that stood in the centre of the square. This space owes its name to a large carbayo, the name given to oak trees in Asturias, which was planted in the centre of the square. These trees were very important because they were used to build fishing boats. Finally, the old church of Sabugo dates back to the 13th century and on one of its sides is the 'Mesa de Mareantes', a meeting point for fishermen to make their fishing plans.

Today, this square is one of the main meeting places for the people of Avilés, ideal for enjoying a few "culines" of cider or sampling the local cuisine at one of its outdoor cafés.

In medieval times, **Rivero Street** was the point of entry and exit for goods arriving by ship at the dock bound for Oviedo, as well as being part of the Way of St James. Highlights include the 17th-century chapel of Santo Cristo del Rivero y San Pedro and the 19th-century fountain of Los Caños de Rivero. It is also one of the access points to Ferrera Park and the French Garden of the Marquis of Ferrera.

Market Square Galleries | *Galerías de la Plaza del Mercado*





Old Church of Sabugo in Carbayo Square | *Iglesia Vieja de Sabugo en la Plaza del Carbayo*

“ON ONE SIDE OF THE OLD CHURCH OF SABUGO IS THE ‘MESA DE MAREANTES’ (FISHERMEN’S TABLE), A MEETING PLACE FOR FISHERMEN TO MAKE THEIR FISHING PLANS”

Next to Ferrara Palace is **San Francisco Street** lined with beautiful modernist buildings which, together with the Caños de San Francisco fountain, the church of San Nicolás de Bari and Balsera Palace, make it one of the most beautiful streets in the city. Next to Ferrara Palace is San Francisco Street, lined with beautiful modernist buildings which, together with the Caños de San Francisco fountain, the church of San Nicolás de Bari and Balsera Palace, make it one of the most beautiful streets in the city. The church of San Nicolás de Bari or San Francisco was built mainly in the 14th century as part of a monastery belonging to the Franciscan Order. Inside, there is a remarkable Roman marble capital that serves as a baptismal font. On the other hand, the Balsera Palace, located in Plaza de Álvarez de Acebal, is one of the most striking buildings in Avilés, as well as a clear example of the economic power of the bourgeoisie in the early 20th century. It currently houses the Julián Orbón Municipal Conservatory of Music.

With the growth of the city in the 17th century, the first houses began to be built on **Galiana Street**, or the path that led down from Carbayedo to the urban centre. It features two different types of buildings: on one side, the humble dwellings of artisans, houses under arcades that they used to sell their products or work; and on the other side, the buildings of the Indianos, built in the early 20th century. A popular spot for enjoying the terraces during the day and the night-time atmosphere when darkness falls, on one side of the street is Carbayón Square, so named because it was once occupied by a forest of Carbayos trees and was the site of the first livestock market in Asturias at the end of the 18th century, of which a

drinking trough remains in the lower part of the park. From this street, you can also access Ferrera Park and the French garden of the Marquis of Ferrera.

La Carriona Cemetery

It is increasingly common to find a cemetery among the attractions promoted by a destination, and Avilés is no exception. The La Carriona cemetery was started in 1888 and inaugurated in 1890, at a time when the town was flourishing due to the return of the Indianos who had made their fortune in America. Not content with constructing important buildings within the town, they wanted to demonstrate their economic power after death with mausoleums adorned

Modernist architecture on San Francisco Street | *Arquitectura modernista en la calle San Francisco*



Balsera Palace | *Palacio de Balsera*





Palacio Valdés Theatre | *Teatro Palacio Valdés*



Óscar Niemeyer International Cultural Centre | *Centro Cultural Internacional Óscar Niemeyer*

metres high and offers a privileged viewpoint over the city and its estuary, is accessed by a spiral staircase. It currently houses Yume, a restaurant with innovative techniques and an artistic approach that transforms humble ingredients into surprising experiences. The Auditorium, a versatile space that hosts all kinds of shows. Its main hall has a stage that can be opened up onto the square outside, while temporary exhibitions are held in the foyer. Finally, the multipurpose Building, with an aesthetic in which straight lines play a leading role, serves as the link between the auditorium and the dome. It has exhibition halls, meeting rooms and a cinema. As for the cultural programme, it revolves around music, cinema, theatre, dance, exhibitions and the spoken word, with the aim of reaching all audiences.

<https://turismoaviles.com/>

with sculptures of great beauty. Some of the most impressive are the tombs of the Marquise of San Juan de Nieva, made of Carrara marble, that of Armando Palacio Valdés, one of the most important writers of Spanish realism, and that of the family of the Marquis of Teverga.

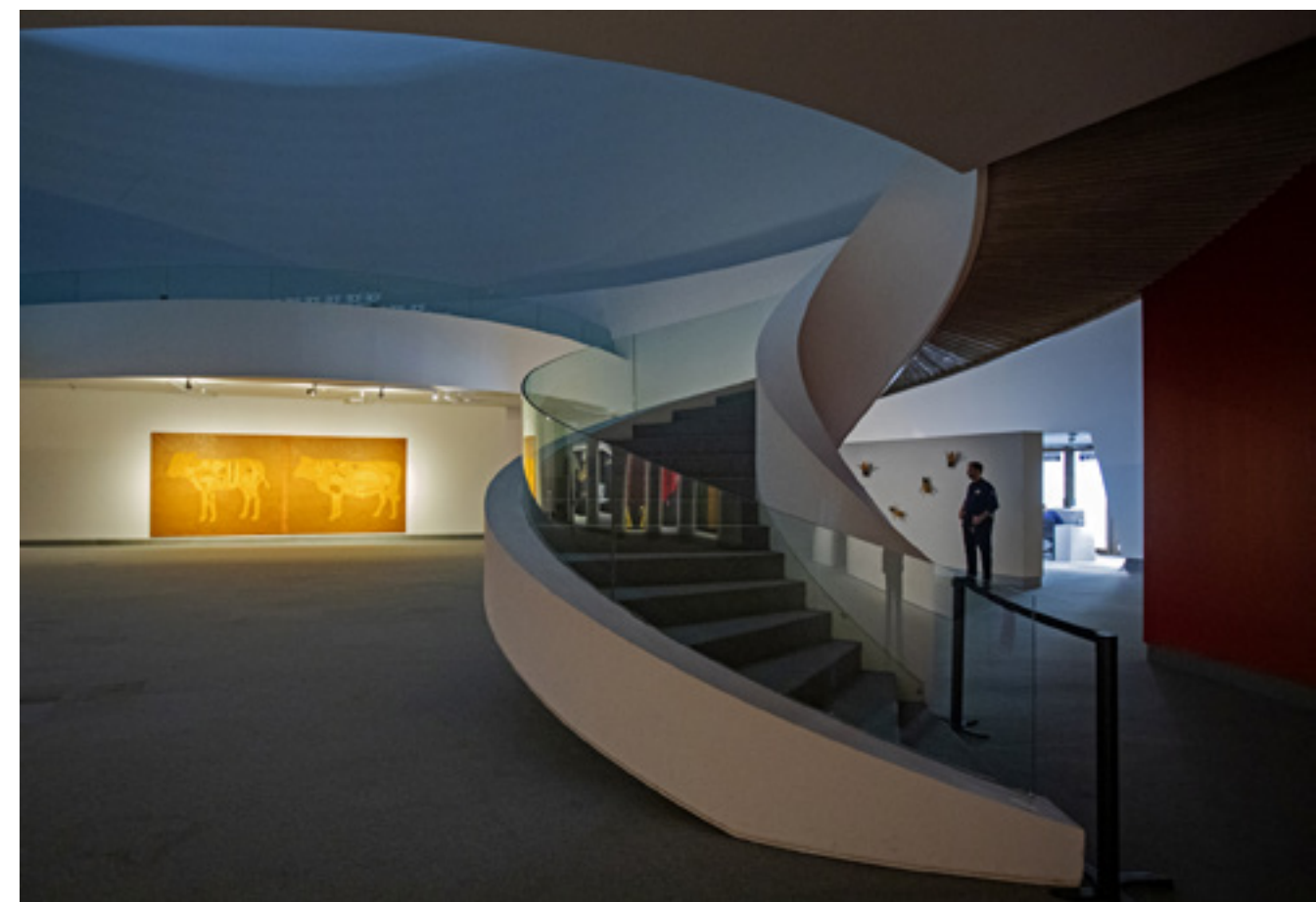
Óscar Niemeyer International Cultural Centre

Avilés is a city brimming with cultural life, deeply committed to literature, music, theatre, cinema, and painting. The Palacio Valdés Theatre and the Óscar Niemeyer International Cultural Centre are two venues where various artistic and cultural activities are held, much to the pride of the people of Avilés. The Teatro Palacio Valdés was inaugurated in 1920 when the city had only twelve thousand inhabitants, which clearly demonstrates the cultural and artistic interests of its residents. With a beautiful neo-baroque façade, the interior is adapted to the 'Italian-style' theatre structure; a horseshoe-shaped auditorium and several floors with boxes and galleries. Its curtain was down from 1972 to 1992 when it reopened after a complete refurbishment, thanks mainly to the mobilisation of citizen groups, which proved crucial to its relaunch. The great industrial revolution brought about by the steel industry in contemporary Avilés shaped the post-industrial landscape of the city, inspiring the architectural genius Óscar Niemeyer in the design of the Óscar Niemeyer International Cultural Centre and symbolising the urban and sociological



renewal that the area underwent. It is the great cultural landmark of Avilés that has helped it to be recognised beyond our borders, a gift from the Brazilian genius to commemorate the twenty-fifth anniversary of what is now the Princess of Asturias Foundation, an award he received in 1989. The cultural centre is one of the few works outside his country that bear his signature and is considered the most important and beloved outside Brazil.

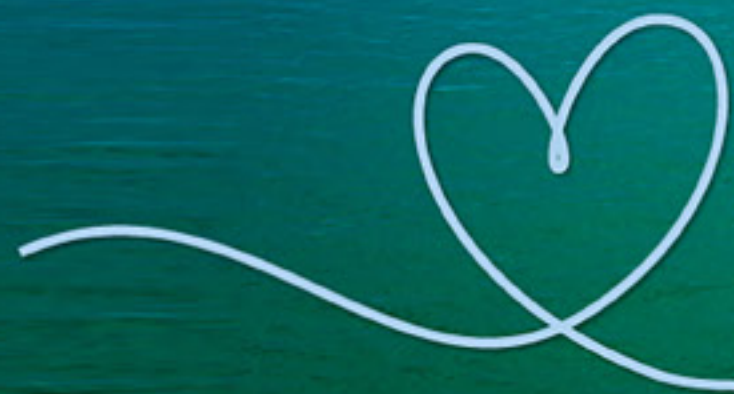
Built in concrete and with white as the main colour, the architectural design consists of five different spaces. The Square, an open space for public use where cultural or recreational activities can be held; the four-thousand-square-metre semi-spherical dome, an open-plan building intended for exhibitions; The Tower, which stands twenty



A scenic view of a coastline. In the foreground, there's a grassy cliffside with some purple flowers. The water is a vibrant turquoise color, transitioning to a deeper blue further out. White cliffs are visible along the shore. In the background, a large, multi-story building with a central tower and red-tiled roofs is visible, partially obscured by trees. The sky is a clear, pale blue.

Santander

Una ciudad que enamora.



EL ARTE DEL HIGUERÓN

EL DESPERTAR DE LOS SENTIDOS THE AWAKENING OF THE SENSES

Higuerón Hotel 5* Curio Collection by Hilton no es solamente un resort de lujo en la Costa del Sol, es un hotel museo único en la provincia de Málaga que propone una experiencia inmersiva en el arte contemporáneo gracias a las más de cuatrocientas obras pictóricas y escultóricas repartidas por todo el complejo.

Higuerón Hotel 5* Curio Collection by Hilton is not just a luxury resort on the Costa del Sol, it is a unique hotel museum in the province of Málaga that offers an immersive experience in contemporary art thanks to the more than four hundred paintings and sculptures scattered throughout the complex.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: José Manuel Gutiérrez / Javier Gutiérrez
/ Cardinalia Comunicación | Higuerón Resort





“HIGUERÓN HOTEL 5* CURIO COLLECTION BY HILTON ES UN HOTEL MUSEO ÚNICO EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA”

*Camarón 18 (2011). Lita Cabellut. Técnica mixta en lienzo |
Camarón 18. (2011). Lita Cabellut. Mixed technique on canvas*

*Comienzo de altercados y provocaciones (1987). Enrique Brinkmann
Técnica mixta sobre contrachapados |
Comienzo de altercados y provocaciones (1987). Enrique Brinkmann
Mixed technique on plywood*



La propuesta artística que hace Higuero, además de aportarle una personalidad propia y diferencial, constituye un importante activo cultural que valoriza la oferta tanto de la ciudad de Fuengirola como de toda la provincia malagueña, incluida la propia capital que recibe cada año más de cinco millones de visitantes.

Junto a la paz que impregna el complejo, cada estancia común del lujoso hotel lanza estímulos positivos que disminuyen la ansiedad, estimulan las funciones cognitivas y la empatía a través del arte repartido por pasillos y salas.

Higuero Hotel 5* Curio Collection by Hilton expone permanentemente un conjunto muy heterogéneo de obras de arte firmadas por maestros de la talla de Enrique Brinkmann, parte de cuya obra cuelga de las paredes de Museo de Arte Moderno de Nueva York (MoMA) o la Albertina de Viena, el famoso museo de arte ubicado en un antiguo palacio de los Habsburgo en la capital austriaca; Lita Cabellut, pintora, escultora, fotógrafa y poeta de fama internacional; el artista Francisco Leiro, uno de los grandes escultores nacionales y académico de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando; Pablo Rodríguez Guy, pintor, grabador y escultor español

cuyas obras se han exhibido a nivel internacional o Antoni Tàpies, uno de los más destacados creadores del siglo XX, entre otros artistas reconocidos.

La obra de Dama del Chicle de Gerard Mas, el Autorretrato de Paco Pepe Posada o el Grafiti del Primer umbral del artista urbano malagueño Darko no dejan indiferente a nadie, como tampoco lo hace el cuadro del cantautor Camarón de la Isla. Todos ellos y muchos más hasta un total de más de cuatrocientas exquisitas obras son visitables y lo ideal es hacerlo en las visitas guiadas que organiza el propio hotel. Higuero Hotel 5* Curio Collection by Hilton es un hotel para vivirlo y sentirlo con los cinco sentidos.

Lita Cabellut

Artista multidisciplinar española que trabaja con óleo sobre lienzo, dibujos en papel, escultura, fotografía, poesía, poemas visuales y vídeos. De origen humilde, fue criada en Barcelona y desde los 19 años vive en La Haya. Reconocida por su pintura, trabaja con lienzos de gran formato utilizando una característica variación contemporánea de la técnica del fresco.

Francisco Leiro

Pintor y escultor español. Inició su formación en la Escuela de Artes y Oficios de Santiago de Compostela,

completándola en la de Bellas Artes de Madrid. Representó a España en 1985 en la Bienal de São Paulo. Desde 1986 expone regularmente en ARCO, Madrid. Establecido en Nueva York en 1988, comenzó a trabajar para la Galería Malbourough.

Enrique Brinkmann

Pintor español y senador durante la Legislatura Constituyente por el grupo Senado Democrático. Realizó su primera exposición autodidacta en 1957 en su ciudad natal. Desarrolla su obra tanto en pintura como en grabado y dibujo y da clases en la Casa de la Moneda de Madrid. Sus obras forman parte de relevantes instituciones y museos como el MOMA de Nueva York. Ha realizado exposiciones individuales en países como Alemania, Bélgica, Suiza, Italia y Estados Unidos, además de España.

Gerard Mas

Escultor barcelonés. Estudia en la Escuela de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos “Llotja” de Barcelona. Se especializa en escultura y talla de piedra. 1998-2001. Se diploma como conservador y restaurador de escultura en la “Escola Superior de Conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya”.

Balancín para niños porcestres (2007). Gerard Mas. Escultura en resina | Balancín para niños porcestres (2007). Gerard Mas. Resin sculpture





Tulipán negro y blanco (1986). José María Sicilia. Diptico, oleo en lienzo | Tulipán negro y blanco (1986). José María Sicilia. Diptych oil on canvas

Suso de Marcos

Afincado en Málaga desde 1979, es profesor titular de Talla Artística en la Escuela Malagueña de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, así como Miembro numerario de la Sección de Escultura de la Real Academia de Bellas Artes de San Telmo. Suso es autor de infinidad de obras de carácter contemporáneo. Realizando numerosas exposiciones individuales y colectivas, sus obras se puedan contemplar en museos, instituciones, centros educativos y también en la vía pública: Fosforito o Miguel de Molina.

Manuel Rivera

Pintor español, miembro fundador del Grupo El Paso, colectivo que supone una ruptura revolucionaria en la pintura española de postguerra. Comienza a pintar apoyándose en el arte figurativo, especialmente el retrato, y desemboca en la abstracción utilizando la tela metálica como soporte. La vibración óptica que producen sus telas metálicas ha hecho que su obra se relacione con el Op y el arte cinético.

David Moreno

Escultor nacido en Barcelona. Ha participado en numerosas exposiciones individuales y colectivas de ámbito nacional e internacional, en ciudades como Barcelona, Lisboa y Berlín. Actualmente su obra está presente en varias colecciones privadas. La obra de David Moreno se encuentra sumergida en referencias arquitectónicas de una poética perturbadora, fantasmagórica.

José María Sicilia

En 1982, expuso por primera vez en la galería Trans/Form, sus primeras producciones tienen una tendencia expresionista. En 1984 inauguró su primera exposición individual en España, considerándose uno de los jóvenes artistas españoles más prestigiosos. En 1989 recibe el Premio Nacional de Artes Plásticas del Ministerio de Cultura de España. Su obra se encuentra representada en museos como el Museo Reina Sofía, el MOMA o el Museo Guggenheim de Nueva York. En 2015, fue galardonado con la Medalla de Oro al mérito en las Bellas Artes.

“LA PROPUESTA ARTÍSTICA DE HIGUERÓN LE APORTA PERSONALIDAD PROPIA Y DIFERENCIAL Y CONSTITUYE UN IMPORTANTE ACTIVO CULTURAL”

Paco Pepe Posada

Artista español que oscila entre la pintura, el dibujo, la escultura y la instalación en ocasiones dentro de la misma pieza. En su trabajo la materia se sedimenta en diferentes planos y capas en las que traza signos y una ligera geometría que adapta a los soportes más diversos, a partir de recursos como la tensión, la transformación y contraposición de los materiales. Desde finales de 1980 ha participado en más de 40 exposiciones, tanto de forma individual como colectiva.

Rogerio Timoteo

Desde temprana edad se interesó por las artes, pero fue en el encuentro con Mestre Anjos Teixeira, de quien fue alumno durante cinco años, que abrió sus horizontes para la escultura. Su material más utilizado en escultura es el mármol. Sin embargo, incluye nuevos materiales y técnicas como bronce, hierro o resinas. Con más de 40 exposiciones individuales y más de 300 exposiciones en el extranjero.

Antoni Tàpies

Pintor, escultor y teórico del arte español. Es uno de los más destacados artistas españoles del siglo XX. La obra del artista catalán goza de un centro de estudio y conservación en la Fundación Antoni Tàpies de Barcelona.



Suspenso no Tempo (2014). Rogerio Timoteo. Escultura en resina | Suspenso no Tempo (2014). Rogerio Timoteo. Resine sculpture

Autor de un estilo propio dentro del arte de vanguardia del siglo XX, combinando tradición e innovación dentro de un estilo abstracto, pero lleno de simbolismo.

El rey Juan Carlos I le otorgó el título de marqués de Tàpies el 9 de abril de 2010.

Pablo Rodríguez Guy

Pintor, grabador y escultor español cuyas obras se han exhibido a nivel internacional, en Alemania, Francia, Estados Unidos, Suiza, Bélgica, Italia, Islandia, Holanda, Portugal, Canadá, Cuba, Japón y Taiwán.

Describe la mayoría de sus composiciones como “paisajes emocionales abstractos”, equilibrados y armoniosos. Guy emplea pigmentos, arenas, papel reciclado, acrílicos, óleos, fotografías propias y pequeños objetos encontrados. Realiza sus obras principalmente sobre madera.

Gino Hollander

Afincado en Pizarra (Málaga), Gino Hollander comenzó a pintar en 1960 en el momento en que estaba surgiendo un nuevo medio, la pintura acrílica, siendo uno de los primeros en explorar sus posibilidades. Su experiencia vital pasa por su participación en los combates de la Segunda Guerra Mundial, con la Décima División de Montaña, en el norte de Italia. El resultado final es pura emoción Lo odias o lo amas, pero es difícil permanecer neutral.



South Residences Rolls-Royce (2022). Darko. Graffiti | South Residences Rolls-Royce (2022). Darko. Graffiti

Darko

Pintor autodidacta, empezó en el mundo del Graffiti en 1998, influido por lo que veía en los muros de las vías del tren, cuando viajaba a Málaga. Empieza a exponer de forma asidua en 2008 de forma más underground y a partir de 2012 entra en el circuito de galerías, exponiendo a nivel internacional en exposiciones colectivas en Neurotitan (Berlín), Fundación Cini (Valencia), Matadero (Madrid) o CAC Málaga, entre otras.

EIAfil

Artista urbano malagueño considerado uno de los más reconocidos de la capital costasoleña en la actualidad. Ha participado en varios proyectos conjuntos con el Ayuntamiento de Málaga para embellecer la ciudad andaluza. Actualmente sigue realizando proyectos de arte urbano y graffiti combinado con su pasión como diseñador web.

Robin Chiang

Arquitecto norteamericano y profesor de la Universidad de Berkeley. Sus proyectos han ganado varios premios de diseño, como la estación BART Warm Springs, galardonada con

“EXPONE PERMANENTEMENTE
UN CONJUNTO DE OBRAS DE
ARTE FIRMADAS POR ARTISTAS
COMO ENRIQUE BRINKMANN,
LITA CABELLUT, ANTONI TÀPIES
O FRANCISCO LEIRO”



Gastronomía en tinta (2020). Lalone. Graffiti | Gastronomía en tinta (2020). Lalone. Graffiti

“PROPONE UNA
EXPERIENCIA INMERSIVA
GRACIAS A LAS MÁS DE
400 OBRAS PICTÓRICAS Y
ESCULTÓRICAS REPARTIDAS
POR TODO EL COMPLEJO”

el premio al Proyecto del Año de la Fundación de Transporte de California (CTF). Robin Chiang formó parte de la creación de Higuieron Hotel aportando sus ideas y conceptos creativos.

Óscar Casla

Es un arquitecto nacido en San Sebastián, el cual fue creador y fundador de la marca “Cállate la boca”. Sus dibujos han sido reflejados en una gran variedad de objetos. Óscar Casla ha colaborado con decenas de empresas e instituciones llevando a cabo sus diseños para varios eventos como (Citroën, Cola Cao, Bic, etc...). En 1999 y 2000 colaboró en varios proyectos con John Cusimano.

Lalone

Ilustrador y grafitero, se define como autodidacta al 95%. Lalone está considerado uno de los mayores exponentes de la cultura urbana malagueña, siendo el ganador de la Liga Nacional de Graffiti. Entre sus obras se encuentra uno de los 10 mejores graffitis del mundo en 2021.

<https://higueronresort.com/art-essence/>



*Moscón (2015). Francisco Leiro. Polychrome wood /
Moscón (2015). Francisco Leiro. Madera policromada*

*Dama de Salou (2017) / Dama de Chamonix (2011). Gerard Mas.
Resine sculpture /
Dama de Salou (2017) / Dama de Chamonix (2011). Gerard Mas.
Escultura de resina*



*Dama del Chicle 2 (2018) / Dama del Chicle (2018). Gerard Mas.
Resine sculpture /
Dama del Chicle 2 (2018) / Dama del Chicle (2018). Gerard Mas.
Escultura de resina*



Higuerón's artistic proposal, in addition to giving it its own distinctive personality, constitutes an important cultural asset that enhances the appeal of both the city of Fuengirola and the entire province of Malaga, including the capital itself, which receives more than five million visitors each year.

Along with the peacefulness that permeates the complex, each common area of the luxurious hotel provides positive stimuli that reduce anxiety and stimulate cognitive functions and empathy through the art displayed throughout the corridors and rooms.

The Higuerón Hotel 5* Curio Collection by Hilton permanently exhibits a very diverse collection of works of art by masters such as Enrique Brinkmann, some of whose works hang on the walls of the Museum of Modern Art in New York (MoMA) and the Albertina in Vienna, the famous art museum located in a former Habsburg palace in the Austrian capital; Lita Cabellut, internationally renowned painter, sculptor, photographer and poet; the artist Francisco Leiro, one of Spain's greatest sculptors and a member of the Royal Academy of Fine Arts of San Fernando; Pablo Rodríguez Guy, a Spanish painter, engraver and sculptor whose works have been exhibited internationally; and

Antoni Tàpies, one of the most prominent creators of the 20th century, among other renowned artists.

The work Dama del Chicle by Gerard Mas, the Self-Portrait by Paco Pepe Posada, and the Graffiti del Primer umbral by Malaga-based urban artist Darko leave no one indifferent, nor does the painting of singer-songwriter Camarón de la Isla. All of these and many more, totalling over four hundred exquisite works, are open to visitors, and the best way to see them is on one of the guided tours organised by the hotel itself.

Higuerón Hotel 5* Curio Collection by Hilton is a hotel to be experienced and felt with all five senses.

Lita Cabellut

Spanish multidisciplinary artist who works with oil on canvas, drawings on paper, sculpture, photography, poetry, visual poems and videos. From a humble background, she was raised in Barcelona but has lived in The Hague since the age of 19. Renowned for her paintings, she works with large canvases using a characteristic contemporary variation of the fresco technique.

Francisco Leiro

Spanish painter and sculptor. He began his artistic education at the School of Arts and Crafts in Santiago de

Compostela, completing it at the School of Fine Arts in Madrid. He represented Spain at the São Paulo Art Biennial in 1985. Since 1986, he has exhibited regularly at ARCO, Madrid. He moved to New York in 1988, where he began working for the Marlborough Gallery.

Enrique Brinkmann

Spanish painter and senator during the Constituent Legislature for the Democratic Senate group. He organized his first exhibition by himself in 1957 in his native city. He carries out works of paintings as well as engravings and drawings, and is a teacher in the Royal Mint of Spain in Madrid. His works are part of important institutions and museums such as the MOMA in New York. He has held solo exhibitions in countries such as Germany, Belgium, Switzerland, Italy and the United States, as well as in Spain.

Gerard Mas

Sculptor from Barcelona. He studied at the School of Applied Arts and Artistic Trades in Barcelona "Llotja". He is specialised in sculpture and stone carving. 1998–2001. Graduated as a curator and restorer of sculptures at the "Escola Superior de Conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya".



*Autoretrato (2003), Paco Pepe Posada. Wood and steel /
Autoretrato (2003), Paco Pepe Posada. Madera y acero*



*Eclipse (2011), Suso de Marcos y Danzante (2013), Francisco Leiro
Wood sculpture and Polychrome wood /
Eclipse (2011), Suso de Marcos y Danzante (2013), Francisco Leiro
Escultura de madera y Madera policromada*

Suso de Marcos

Based in Malaga since 1979, he is a Artistic Carving professor at Málaga School of Arts and Crafts, as well as a full member of the Sculpture Section of the San Telmo Royal Academy of Arts. Suso is the author of an infinite number of contemporary works. He has held numerous individual and collective exhibitions, and his artwork can be seen in museums, institutions, educational centres and also in public places: Fosforito or Miguel de Molina.

Manuel Rivera

Spanish painter and founding member of El Paso Group, a group that represented a revolutionary change in post-war Spanish painting. He began painting based on figurative art, especially portraits, and this led to abstract paintings using wire-netting as a support. The optical vibration produced by his metallic canvases have related his work being to Op and kinetic art.

David Moreno

Sculptor born in Barcelona. He has participated in numerous solo and group exhibitions, nationally and internationally, in

“ MORE THAN
FOUR HUNDRED
WORKS ARE OPEN
TO VISITORS, AND
THE BEST WAY TO
SEE THEM IS ON
ONE OF THE
GUIDED TOURS
ORGANISED BY
THE
HOTEL ITSELF ”

cities such as Barcelona, Lisbon and Berlin. His work is currently present in several private collections. David Moreno's work is immersed in architectural references of disruptive and phantasmagorical poetics.

José María Sicilia

In 1982, he exhibited for the first time at the gallery Trans/Form, his first pieces have an expressionist tendency. In 1984, he opened his first solo exhibition in Spain, becoming one of the most prestigious young Spanish artists. In 1989, he received the National Fine Art Award from the Spanish Ministry of Culture. His work is represented in museums such as Reina Sofía Museum, MOMA and Guggenheim Museum in New York. In 2015, he was awarded the Gold Medal for Merit in the Fine Arts.

Paco Pepe Posada

Spanish artist who alternates painting, drawing, sculpture and installation, sometimes within the same piece. In his work, matter is sedimented in different levels and layers in which he traces signs and slight geometry, adapting to the most diverse supports and using resources such as tension, transformation and counter position of materials. Since the late 1980s, he has participated in more than 40 exhibitions, both solo and collective.

Rogerio Timoteo

From an early age, he was interested in art, but it wasn't until he met Mestre Anjos Teixeira, whose pupil he was for five years, that he was introduced into the world of sculpture. His most commonly used material is marble. However, he likes to include new materials such as bronze, iron or resin. With more than 40 individual exhibitions and over 300 abroad.



*Cartas a Teresa (1974), Antoni Tàpies. Lithographs /
Cartas a Teresa (1974), Antoni Tàpies. Litografias*



Mensajes en el muro (2018). Pablo Rodríguez Guy. Mixed technique, painting and collage /
Mensajes en el muro (2018). Pablo Rodríguez Guy. Técnica mixta, pintura y collage

A partir de estas palabras construyo tu imagen (2020). ElAlfil. Graffiti, typographic portrait /
A partir de estas palabras construyo tu imagen (2020). ElAlfil. Graffiti, retrato tipográfico

Antoni Tàpies

Spanish painter, sculptor and art theorist. One of the most outstanding Spanish artists of the 20th century. The work of the Catalan artist has a study and conservation centre at the Fundació Antoni Tàpies in Barcelona. The author of a style of his own, avant-garde art of the 20th century, combining tradition and innovation in an abstract style full of symbolism. King Juan Carlos I awarded him the title of Marquis of Tàpies on 9 April 2010.

Pablo Rodríguez Guy

Spanish painter, engraver and sculptor whose art pieces have been exhibited internationally, in Germany, France, United States, Switzerland, Belgium, Italy, Iceland, Netherlands, Portugal, Canada, Cuba, Japan and Taiwan. He describes most of his compositions as “abstract emotional landscapes”, balanced and harmonious. Rodríguez Guy uses pigments, sands, recycled paper, acrylics, oils, his own photographs and small objects he finds. He mainly uses wood in his artwork.

Gino Hollander

Based in Pizarra (Málaga), Gino Hollander began painting in 1960, at a time when acrylic painting was emerging, being one of the first to explore its possibilities. His life experience includes his participation in the battles of the Second World War, with



the tenth mountain division in northern Italy. The final result is pure emotion. You either love it or hate it, it is hard to remain neutral.

Darko

This self-taught artist started painting graffiti in 1998, influenced by what he saw on the walls of the train tracks when he travelled to Malaga. He began to exhibit regularly in 2008 in a more underground way and from 2012 he entered the gallery circuit, exhibiting internationally in group exhibitions at Neurotitan (Berlin), Fundación Cini (Valencia), Matadero (Madrid) and CAC Málaga, among others.

ElAlfil

Urban artist from Malaga, considered one of the most recognised artists in the Costa del Sol. He has participated in several Projects alongside Malaga’s city council to embellish the Andalusian city. Currently, he continues to carry out urban projects that involve graffiti and his passion as a graphic and web designer.

Robin Chiang

American architect and professor at UC Berkeley. His projects have won several design awards, including the Warm Springs BART station, which won the California Transportation Foundation (CTF) Project of the Year Award. Robin Chiang was part of the creation of Higuéron Hotel, contributing his ideas and creative concepts.

Óscar Casla

He is an architect born in San Sebastián, who was the creator and founder of the brand “Cállate la boca!”. His drawings have been portrayed in a wide variety of objects. Óscar Casla has collaborated with dozens of companies and institutions carrying out his designs for various events such as (Citröen, Cola Cao, Bic, etc...). In 1999 and 2000 he collaborated on various projects with John Cusimano.

Lalone

Illustrator and graffiti artist, he defines himself as 95% self-taught. Lalone is considered one of the greatest representatives of Malaga’s urban culture, being the winner of the National Graffiti League. Among his works is one of the 10 best graffiti in the world in 2021.

<https://higueronresort.com/art-essence/>



Motor D'Antonio Yachts (2023). Darko. Graffiti /
Motor D'Antonio Yachts (2023). Darko. Graffiti



Morena Mia, Ángel León Chef del Mar (2019) y Materia Prima, Vitorio y Lucchino (2019). Recycled fibreglass reinforced polyester /
Morena Mia, Ángel León Chef del Mar (2019) y Materia Prima, Vitorio y Lucchino (2019). Poliéster reforzado con fibra de vidrio reciclado

HIGUERÓN Resort

New Year's Eve Gala

Where sustainability comes to life

Diego Gallegos

Discover Caminho 2026 Origin of light

SURROUNDED BY A MAGICAL ENVIRONMENT

Nature and emotion intertwine, giving life to sustainability. Chef Diego Gallegos invites you to begin a new journey — Caminho 2026: The Origin of Light — a menu that reflects the dawn of new creations, an inspiration, that seed leading to his new 2026 menu, towards the new purpose of the year.



AN EXPERIENCE to be lived

Welcome cocktail
Michelin Star Gala Dinner
Premium wine cellar selection
Open bar and late-night snacks
Party favors until 6:00 a.m.
The evening will be enhanced by the finest live music and DJ

Discover much more at
[HIGUERONRESORT.COM/NAVIDAD](https://higueronresort.com/naividad)



Caminho 2026 - Origin of light

DE LAGUARDIA A ORDUÑA

UN VIAJE DE EMOCIONES VASCAS

A JOURNEY OF BASQUE EMOTIONS

Partimos de Laguardia con los aromas de la Cuadrilla Rioja Alavesa aún presentes. Empieza aquí esta etapa que nos llevará por frondosos bosques, valles que parecen sacados de un cuento, llanadas en las que la vista se pierde, cuencas saladas, aguas que se precipitan por vertiginosas cascadas y localidades donde el patrimonio monumental tiene por derecho propio un importante papel experiencial.

We set off from Laguardia with the aromas of the Cuadrilla Rioja Alavesa still lingering in the air. This stage begins here and will take us through lush forests, valleys that seem straight out of a fairy tale, plains where the view stretches as far as the eye can see, salt basins, waters rushing down dizzying waterfalls, and locations where monumental heritage plays an important experiential role in its own right.

Texto | Text: Redacción El Arte de Viajar en Moto
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación |
Gestpubliz Comunicación Audiovisual | Quintas Fotógrafos |
Euskadi Basque Country





Mirador Balcón de La Rioja | Balcony Viewpoint of La Rioja

Después de recorrer la hermosa villa de Laguardia, degustar su gastronomía y por supuesto, disfrutar de sus vinos iniciamos camino hacia el norte de Euskadi. Por delante nos esperan 225 kilómetros de curvas sugerentes que vertebran paisajes únicos. Por la N-232a, entre extensos campos de vid y modernas construcciones que albergan algunas de las mejores bodegas de Rioja Alavesa, nos dirigimos al Balcón de La Rioja. Antes de continuar camino podemos hacer una parada en Leza para admirar sus edificios blasonados de estilo renacentista, la iglesia de San Martín, sus bodegas, o los dólmenes de El Sotillo y de Lazaya. Continuando por la A-2124, tanto el paisaje como la carretera empiezan a cambiar. Los viñedos dan paso a grandes bosques ricos en biodiversidad. Un ejemplo es el Lugar de Interés Comunitario Sierra de Cantabria. Antes de llegar la cima del Puerto de Herrera

encontramos a nuestra izquierda el **Balcón de La Rioja**, el mirador más emblemático de esta Cuadrilla, desde donde en días despejados es posible ver prácticamente toda la Rioja Alavesa con el valle del río Ebro y gran parte de La Rioja Alta, así como Logroño o la Sierra de la Demanda.

Cuadrilla de Añana

En Peñacerrada nos incorporamos a la A-3126 que nos acerca a Zambrana donde tomamos la N-124 en busca de la A-1, autovía que seguiremos unos minutos para llegar a Rivabellosa. Volvemos a las carreteras secundarias para dirigirnos a Puentelarra y al Valle Salado de Añana. **Sobrón**, con vestigios de diferentes épocas de la historia, el Museo del Agua y los hipnotizadores paisajes que dibuja el Ebro o el **Parque Natural de Valderejo** en Valdegovía/Gau-bea con cuevas eremiticas, necrópolis,

“EL BALCÓN DE
LA RIOJA,
EMBLEMÁTICO
MIRADOR DESDE
DONDE SE PUEDE
VER TODA
LA RIOJA ALAVESA
Y PARTE DE
LA RIOJA ALTA”



*Salinas
de Añana |
Salt flats
of Añana*

iglesias –algunas de ellas importantes ejemplos del románico en Álava– o vestigios medievales salen a nuestro paso antes de llegar a Añana.

Para llegar a **Añana** es necesario tomar la A-2622 y así poder descubrir el escenario sorprendente de las salinas. La sal, también conocido como “oro blanco” y de gran importancia para las sociedades a lo largo de los siglos, se empezó a explotar aquí hace más de siete mil años, pero como en tantos otros sitios, fue con la llegada del Imperio Romano cuando cambió el sistema de explotación provocando un aumento considerable de la producción. A pesar de haber pasado diecisiete siglos desde que los romanos dejaron de explotarla, aún hoy es posible ver las eras, los pozos, los canales, las sendas y los almacenes. Considerada una de las mejores del mundo, la sal de Añana todavía se sigue produciendo, contando con algunos de los mejores chefs del panorama culinario internacional y con la Basque Culinary Center como embajadores, que proyectan al mundo la excepcionalidad del Valle Salado.

Antes de abandonar el pueblo, bien merece hacer una visita para admirar su patrimonio monumental en el que destacan el convento de Comendadoras de San Juan de Acre, la iglesia de Santa María de Villacónes, la Casa Palaciega de los Ozpinas y el barroco Palacio de los Herrán. Continuamos ruta hacia la Cuadrilla de Gorbeialdea en dirección a Pobes. Recorriendo kilómetros dejamos atrás numerosas localidades como Iruña de Oca, enclave estratégico para el Imperio Romano que lo eligió para construir la ciudad romana de Veleia, que cuenta con un interesante patrimonio monumental en el que sobresalen la neoclásica iglesia de San Juan Evangelista en Montevite/Mandaita y la iglesia de San Esteban Proto Mártir de Ollávarre/Olabarri de estilo gótico tardío.





Puente de Villodas/Billoda, cuyos orígenes se remontan probablemente a la época romana / Villodas/Billoda Bridge, whose origins probably date back to Roman times

Jardín Botánico de Santa Catalina / Santa Catalina Botanical Garden



También en este municipio, Nanclares de Oca/ Langraiz cuenta con el Balneario de Bolen, construido en el año 1890 como Gran Hotel con más de cien habitaciones, el Calero, horno de cal construido sobre el año 1850, el Molino y la balsa de agua adyacente, conjunto arqueológico industrial declarado Monumento Industrial por el Gobierno Vasco; la grandiosa iglesia románica de la Asunción de Nuestra Señora o las torres de El Encinal, Vayagüen y Almoreta.

En **Villodas/Billoda** nos encontramos con la curiosa parroquia de San Cristóbal, gótica del siglo XVI y el puente, probablemente de la época romana relacionado con la antigua Vía Romana XXXIV del Itinerario de Antonino. Entre esta localidad y Trespuentes/Tresponte se encuentra el antes mencionado Yacimiento Arqueológico de Iruña Veleia, cuya ocupación abarca más de 1.500 años de historia. Por último, **Trespuentes/Tresponte** nos aguarda con una agradable sorpresa, el Jardín Botánico de Santa Catalina que debe su nombre a la ermita construida entre los siglos XIII y XIV por el matrimonio Andrés Martínez de Iruña y Mari Sánchez. En la actualidad es un espacio que cobija multitud de especies botánicas procedentes de diferentes zonas climáticas y donde árboles milenarios comparten espacio con plantas fascinantes o curiosas flores que

“EL PUENTE DE VILLODAS/ BILLODA PUEDE ESTAR RELACIONADO CON LA ANTIGUA VIA ROMANA XXXIV DE ANTONINO”



La naturaleza cobra protagonismo en el municipio de Zuia / Villodas/Billoda Bridge, whose origins probably date back to Roman times

cambian de apariencia dependiendo de la estación del año e incluso del día. La visita a esta localidad se completa con la iglesia de Santiago Apóstol con el pórtico sostenido por dos columnas toscanas diseñado como mirador y el puente por el cual el Duque de Wellington atravesó con su ejército el río Zadorra en busca de las tropas de José Bonaparte y que está declarado Bien de Interés Cultural. Para los que amamos la cultura con la misma intensidad que el rodar en moto, este recorrido está siendo realmente fascinante, gracias al goce de serpentear las carreteras alavesas por paisajes exultantes sintiendo el aire limpio entrando en el casco, sabiendo que cada parada va a ser otra caja de sorpresas, haciendo que los kilómetros se sucedan sin esfuerzo y que crezca el deseo de que las horas no pasen.

Cuadrilla de Gorbeialdea

La Cuadrilla de Gorbeialdea está dividida en dos zonas paisajísticas, el área natural de las estribaciones del Gorbea-Valle de Aramaio y la Llanada Alavesa con sus

bosques de robles y hayas y sus verdes prados que regalan estampas asociadas tradicionalmente al País Vasco. La comarca tiene un atractivo especial gracias a los recursos naturales que han sido valorizados por la declaración del Parque Natural de Gorbeia y del Parque Natural de Urkio-la, así como por sus pueblos y su riqueza patrimonial y arquitectónica. Interesantes son la parroquia de San Bartolomé de Domaika del siglo XVI, la ermita de Jugatxi en el pueblo de Jugo, ejemplo de las típicas construcciones rurales; el Santuario de Nuestra Señora de Oro o los típicos caseríos vascos, entre los que destacan Las Casas de La Encontrada en Aparregui, el Caserío Sagasti en Markina y la torre de los Aguirre en Bitoriano. También el patrimonio natural tiene un importante papel en este municipio, ya que el 60% de la superficie total del Parque Natural de Gorbeia se encuentra en el municipio de **Zuia**. Con la comodidad que da tener un aparcamiento donde dejar las motos cerca del Santuario de Nuestra Señora de Oro, nos dirigimos a las Peñas de

Oro para admirar una de las más bellas panorámicas del Valle de Zuia, el macizo de Gorbeia o las sierras de Badaia y Arrato. Poco a poco nos acercamos a la provincia de Bizkaia, pero antes nos dejamos seducir por algunos increíbles lugares. Dos enclaves naturales destacan con luz propia: la **cascada de Goiuri-Ondona**, el espectacular salto de agua de más de cien metros de altura situado en el frondoso valle del río Jaundia/Altube y el macizo de Gorbeia y la **cascada-nacimiento del Nervión**, un impresionante salto de agua de más de trescientos metros en la sierra de Gijibo. El punto ideal desde donde admirar esta maravilla de la naturaleza es el mirador del Monte Santiago, espacio natural protegido de la vecina Castilla y León. Al Salto del Nervión accedemos por la carretera A-2625

“LAS CASAS DE LA ENCONTRADA, EL CASERIO SAGASTI Y LA TORRE DE LOS AGUIRE DESTACAN EN LA CUADRILLA DE GORBEIALDEA”



Cascada de Goiuri-Ondona | Goiuri-Ondona Waterfall

que desde Orduña lleva al Puerto de Orduña hasta el aparcamiento Salto del Nervión. El resto del corto camino hasta el Mirador del Salto del Nervión se hace caminando. Pueblos como Goiuri-Ondona, Uzkiain, Oiartzabal con la ermita de Goikoana y sus pinturas del **siglo XVI** o Untza, desde podemos acceder a la Lobera de Gibillo, construcción formada por dos grandes muros de piedra que convergen en un foso, utilizada en el pasado para abatir a los lobos, son interesantes propuestas antes de dirigirnos a la localidad de Orduña. No podemos dejar de lado los sabores de los productos que en esta tierra se producen: ricos quesos y dulces típicos, refrescantes cervezas artesanales y sabrosas carnes. Con una gastronomía ligada a la explotación de los numerosos recursos que ofrece el territorio sobresalen los quesos de Goiuri-Ondona, de Inosola o de Sarriena y por supuesto el galardonado de Idiazabal; las legumbres, patatas y todo tipo de verduras, sin olvidarnos de avellanas, nueces, cerezas, manzanas o las setas enriquecen las despensas hasta enamorar o la miel, muy presente en localidades como Zigoitia y Zuia que cuenta con museo dedicado al mundo de las colmenas. Mimbres todos estos que, junto a la sabiduría culinaria, hacen posible la elaboración de deliciosos platos como menestra de cordero, revuelto de perretxikos o caracoles rellenos de

Dulces típicos de Orduña | Traditional sweets from Orduña



perretxikos que disfrutamos en los “txokos” que se reparten por toda la comarca.

La Villa Aduanera de Orduña

Se acerca el final de esta fascinante ruta pero antes de acabar ponemos rumbo a la vizcaína **Orduña**, importante enclave estratégico para la defensa de las fronteras y para el comercio desde su fundación en el año 1229. Declarada Conjunto Histórico, su casco antiguo, su cultura y sus tradiciones, su historia, la belleza de los paisajes de Sierra Salvada y su gastronomía convierten a Orduña en un destino turístico imprescindible. La Plaza de los Fueros, la mayor plaza ferial de origen medieval del País Vasco alberga algunos de los edificios más representativos de la ciudad como la Aduana construida entre los reinados de Carlos III y Carlos IV, la iglesia de la Sagrada Familia, la Torre-Palacio Casa Consistorial original del **siglo XVI** adosada a una torre palacio del XIII y los palacios Díaz Pimienta o Zaldibar y Mimenza, barroco el primero y renacentista el segundo. Sus calles empedradas y llenas de historia nos acercan a bellos rincones adornados por el neoclásico Palacio de Olaso, por los renacentistas de Velasco, de Ortés de Velasco o de Arbieta, por la gótica iglesia de Santa María de la Asunción. Mientras que fuera de la ciudad se encuentra el Santuario de Nuestra Señora de la Antigua, construcción barroca del **siglo XVIII**.

En Orduña nos encontramos todo un mundo alrededor de la gastronomía y de los productos locales. Visitar las barras de pintxos en las numerosas tabernas repartidas por el casco histórico como parte de la vibrante vida local con el “po-teo” orduñés y sentarnos a la mesa en las que no puede faltar un revuelto de perretxiko elaborado con la “Calocybe Gambosa”, la seta más apreciada en el arte culinario de esta tierra y conocida como la “seta de Orduña” se convierten en una deliciosa experiencia que difícilmente vamos a olvidar. Después de tantas emociones conviene relajarse un poco y nada mejor que un balneario. En la antigua aduana se encuentra el Hotel Orduña Plaza que, con sus aguas mineromedicinales promete momentos reparadores. El viaje llega a su fin y es hora de despedirnos temporalmente de esta tierra que tanto tiene, tanto ofrece y tanto regala. Nos volvemos a casa con el deseo fresco y la determinación de volver muy pronto.

<https://turismo.euskadi.eus/es/>



Plaza de los Fueros, Orduña | Fueros Square in Orduña

Un breve descanso en la Plaza de los Fueros | A short break in the Plaza de los Fueros



“EL MIRADOR DE MONTE SANTIAGO ES EL LUGAR IDEAL PARA ADMIRAR EL SALTO DE AGUA DEL NERVIÓN”

After touring the beautiful village of La-guardia, sampling its cuisine and, of course, enjoying its wines, we set off towards the north of the Basque Country. Ahead of us lie 225 kilometres of inviting bends that form the backbone of unique landscapes. Along the N-232a road, between extensive vineyards and modern buildings that house some of the best wineries in Rioja Alavesa, we head towards the Balcón de La Rioja. Before continuing on our way, we can stop in Leza to admire its Renaissance-style emblazoned buildings, the church of San Martín, its wine cellars or the dolmens of El Sotillo and Lazaya. Continuing along the A-2124, both the landscape and the road begin to change. The vineyards give way to large forests rich in biodiversity. One example is the Sierra de Cantabria Site of Community Interest. Before reaching the top of Puerto de Herrera,

we find Balcón de La Rioja on our left, the most emblematic viewpoint in this Cuadrilla, from where on clear days it is possible to see practically the whole of Rioja Alavesa with the Ebro river valley and much of La Rioja Alta, as well as Logroño and the Sierra de la Demanda.

Cuadrilla of Añana
In Peñacerrada, we join the A-3126, which takes us to Zambrana, where we take the N-124 in search of the A-1, a motorway that we will follow for a few minutes to reach Rivabellosa. We return to the secondary roads to head towards Puentelarra and the Salt Valley of Añana. **Sobrón**, with vestiges of different historical periods, the Water Museum and the fascinating landscapes created by the River Ebro or the **Valde-rejo Natural Park** in Valdegovia/Gaubea with hermit caves, necropolises, churches

“PASSING THROUGH
EXTENSIVE VINEYARDS
AND MODERN
BUILDINGS BELONGING
TO SOME OF THE BEST
WINERIES IN RIOJA
ALAVESA WE HEAD
TOWARDS BALCÓN
DE LA RIOJA”



Sobrón Waterfall |
Cascada de Sobrón



Valdejero Natural Park | Parque Natural de Valderejo

– some of them important examples of Romanesque architecture in Álava – or medieval remains come into view before we reach Añana. To reach **Añana**, take the A-2622 and discover the surprising scenery of the salt flats. Salt, also known as ‘white gold’ and of great importance to societies throughout the centuries, began to be mined here more than seven thousand years ago, but as in so many other places, it was with the arrival of the Roman Empire that the mining system changed, leading to a considerable increase in production. Although seventeen centuries have passed since the Romans stopped exploiting them, it is still possible to see the threshing floors, wells, canals, paths and warehouses today. Considered one of the best in the world, Añana salt is still produced today, with some of the finest chefs on the international culinary scene and the Basque Culinary Centre acting as ambassadors, promoting the exceptional qualities of the Salt Valley to the world. Before leaving the village, it is well worth visiting its monumental heritage, including the Convent of Comendadoras de San Juan de Acre, the Church of Santa María de Villacones, the Ozpinas Palace and the Baroque Herrán Palace.

A must-see stop at the salt flats of Añana | Parada obligada en las salinas de Añana





Only a small part of the Añana salt flats is visible /
Sólo una pequeña parte de las salinas de Añana es visible

We continue our route towards the Cuadrilla of Gorbeialdea in the direction of Pobes. Travelling for miles, we leave behind numerous towns such as Iruña de Oca, a strategic enclave for the Roman Empire, which chose it as the site for the Roman city of Veleia. It has an interesting monumental heritage, including the neoclassical church of San Juan Evangelista in Montevite/Mandaita and the late Gothic church of San Esteban Proto Mártir in Ollávarre/Olabarri.

Also in this municipality, Nanclares de Oca/Langraiz has the Bolen Spa, built in 1890 as a Grand Hotel with more than one hundred rooms, the Calero, a lime kiln built around 1850, the Mill and the adjacent water reservoir, an industrial archaeological site declared an Industrial Monument by the Basque Government, the magnificent Romanesque church of the Assumption of Our Lady, and the towers of El Encinal, Vayagüen and Almoreta.

In **Villodas/Billoda**, we find the curious parish church of San Cristóbal, a 16th-century Gothic building, and the bridge, probably dating back to Roman times and linked to the ancient Roman Road XXXIV of Antoninus' Itinerary.

Between this town and Trespuentes/Tresponde lies the aforementioned archaeological site of Iruña Veleia, which has been occupied for over 1,500 years of history.

Finally, **Trespuentes/Tresponde** awaits us with a pleasant surprise, the Santa Catalina Botanical Garden, which owes its name to the chapel built between the 13th and 14th centuries by Andrés Martínez de Iruña and Mari Sánchez. Today, it is a space that is home to a multitude of botanical species from different climatic zones, where ancient trees share space with fascinating plants and curious flowers that change appearance depending on the season and even the time of day. The visit to this town is completed with the church of Santiago Apóstol, with its portico supported by two Tuscan columns designed as a viewpoint, and the bridge over which the Duke of Wellington crossed the River Zadorra with his army in search of José Bonaparte's troops, which has been declared a Site of Cultural Interest.

For those of us who love culture as much as we love riding motorbikes, this route is truly fascinating, thanks to the pleasure of winding our way along the roads of Álava through exuberant landscapes, feeling the clean air entering our helmets, knowing that each stop will be another box of surprises, making the kilometres fly by effortlessly and increasing our desire for the hours to stand still.

*Santa Catalina Botanical Garden /
 Jardín Botánico de Santa Catalina*



Cuadrilla of Gorbeialdea

The Gorbeialdea region is divided into two landscape areas: the natural area of the Gorbea-Aramaio Valley foothills and the Llanada Alavesa with its oak and beech forests and green meadows that offer views traditionally associated with the Basque Country. The region has a special appeal thanks to its natural resources, which have been enhanced by the declaration of the Gorbeia Natural Park and the Urkiola Natural Park, as well as its villages and its rich heritage and architecture. Of interest are the 16th-century parish church of San Bartolomé in Domaika; the Jugarxi Hermitage in the village of Jugo, an example of typical rural construction; the Sanctuary of Nuestra Señora de Oro; and the typical Basque farmhouses, among which Las Casas de La Encontrada in Aparregui, the Sagasti Farmhouse in Markina, and the Aguirre Tower in Bitoriano stand out.

Natural heritage also plays an important role in this municipality, as 60% of the total area of Gorbeia Natural Park is located in the municipality of **Zuia**. With the convenience of having a car park where we can leave our motorbikes near the Sanctuary of Nuestra Señora de Oro, we head to Peñas de Oro to admire one of the most beautiful panoramic views of the Zuia Valley, the Gorbeia massif and the Badaia and Arrato mountain ranges.

“THE SANTA CATALINA
 BOTANICAL GARDEN OWES
 ITS NAME TO THE CHAPEL
 BUILT BETWEEN THE 13TH
 AND 14TH CENTURIES BY
 ANDRÉS MARTÍNEZ DE IRUÑA
 AND MARI SÁNCHEZ”

Little by little, we approach the province of Bizkaia, but first we allow ourselves to be seduced by some incredible places.

Two natural enclaves stand out in their own right: the **Goiuri-Ondona waterfall**, a spectacular cascade over 100 metres high located in the lush valley of the Jaundia/Altube River, and the Gorbeia massif and the **Nervión waterfall**, an impressive cascade over 300 metres high in the Gijibo mountain range. The ideal spot from which to admire this natural wonder is the Monte Santiago viewpoint, a protected natural area in neighbouring Castile and León. We access Salto del Nervión via the A-2625 road, which runs from Orduña to Puerto de Orduña, to the Salto del Nervión car park. The rest of the short walk to the Salto del Nervión viewpoint is on foot.

Villages such as Goiuri-Ondona, Uzkiain, Oiartzabal with the Goikoama chapel and its 16th-century paintings, and Untza, from where we can access the Lobera de Gibillo, a construction formed by two large stone walls that converge in a moat, used in the past to kill wolves, are interesting suggestions before heading to the town of Orduña.

We cannot overlook the flavours of the products produced in this region: rich cheeses and traditional sweets, refreshing craft beers and tasty meats. With a cuisine linked to the exploitation of the numerous



*El Salto del Nervi3n, one of the best-known natural areas in the Basque Country |
El Salto del Nervi3n, uno de los espacios naturales m3s conocidos del Pais Vasco*

resources offered by the territory, the cheeses of Goiuri-Ondona, Inoso and Sarria stand out, as well as, of course, the award-winning Idiazabal cheese; legumes, potatoes and all kinds of vegetables, not to mention hazelnuts, walnuts, cherries, apples and mushrooms, enrich our pantries to the point of falling in love or honey, which is very common in towns such as Zigoitia and Zuia, which has a museum dedicated to the world of beehives. All these ingredients, together with culinary wisdom, make it possible to prepare delicious dishes such as lamb stew, perretxikos scrambled eggs or snails stuffed with perretxikos, which we enjoy in the txokos scattered throughout the region.

The “Aduanera” Town of Orduña
The end of this fascinating route is approaching, but before finishing, we head to **Orduña** in Vizcaya, an

important strategic enclave for border defence and trade since its foundation in 1229. Declared a Historic Site, its old town, culture and traditions, history, the beauty of the Sierra Salvada landscapes and its cuisine make Orduña an essential tourist destination. Plaza de los Fueros, the largest medieval fairground in the Basque Country, is home to some of the city’s most representative buildings, such as the Customs House, built between the reigns of Charles III and Charles IV, the Church of the Holy Family, the original 16th-century Town Hall Tower-Palace attached to a 13th-century palace tower, and the Díaz Pimienta and Zaldibar y Mimenza palaces, the former Baroque and the latter Renaissance. Its cobbled streets, steeped in history, lead us to beautiful spots adorned by the neoclassical Olaso Palace, the Renaissance buildings of Velasco, Ort3s de Velasco and Arbieto, and the Gothic church of Santa Mar3a de la Asunci3n. Outside the city lies the Sanctuary of Nuestra Se3ora de la Antigua, an 18th-century Baroque building.

In Orduña, we find a whole world revolving around gastronomy and local products. Visit the pintxo bars in the numerous taverns scattered throughout the historic quarter as part of the vibrant local life with Orduña’s ‘poteo’ (bar crawl) and sit down at the table where you can’t miss out on a revuelto de perretxiko (scrambled eggs with mushrooms) made with Calocybe gambosa, the most prized mushroom in the culinary art of this land and known as the ‘mushroom of Orduña’, is a delicious experience that we will find hard to forget. After so many emotions, it’s a good idea to relax a little, and there’s nothing better than a spa. The Hotel Orduña Plaza is located in the old customs house and, with its mineral-medicinal waters, promises restorative moments. The journey is coming to an end and it is time to say goodbye for now to this land that has so much, offers so much and gives so much. We return home with a fresh desire and determination to return very soon.

<https://tourism.euskadi.eus/en/>



*Entering the Plaza de los Fueros in Orduña |
Entrando en la Plaza de los Fueros de Orduña*

Delicious craft beer | Deliciosa cerveza artesanal



*A stroll through the historic quarter of Orduña |
Un paseo por el casco hist3rico de Orduña*

“WE CANNOT OVERLOOK THE FLAVOURS OF THE PRODUCTS PRODUCED IN THIS REGION: RICH CHEESES AND TRADITIONAL SWEETS, REFRESHING CRAFT BEERS AND TASTY MEATS”

**Cada curva es
una invitación.
Abrázala.**

Descubre el ContiRoadAttack 4 **Ahora en medidas trail**

Cada momento sobre tu moto es una escapada de la vida cotidiana, ya sea que quieras inclinarte con confianza en la próxima curva o recorrer el desierto. Los neumáticos adecuados ayudan a saborear esta emoción. Un pedazo de libertad. Te dan el agarre perfecto para cada superficie y la buena sensación de poder confiar en ellos. No importa cuál sea tu destino, el nuestro es mejorar tu experiencia de conducción.

#AdvanceYourRide
continental-tires.com/motorcycle





HOTEL MERCURE PONTA DELGADA AZORES

**UNA PUERTA A LA MAGIA DEL
ARCHIPIÉLAGO PORTUGUÉS
A GATEWAY TO THE MAGIC OF
THE PORTUGUESE ARCHIPELAGO**

La antigua y célebre Pensão Central de Ponta Delgada, situada en la animada Rua Machado dos Santos, acoge desde hace unos meses la última apertura de la marca Mercure perteneciente al grupo hotelero Accor.

The old and famous Pensão Central de Ponta Delgada, located on the lively Rua Machado dos Santos, has been home to the latest opening of the Mercure brand, part of the Accor hotel group, for several months now.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Paulo Goulart Photography



Situado en el centro histórico de la ciudad | Located in the historic centre of the city

“MERCURE OFRECE
EXPERIENCIAS
IMMERSIVAS
INSPIRADAS EN LO
LOCAL Y EN LO MÁS
AUTÉNTICO DE
CADA DESTINO”

Situado en el centro histórico de la ciudad, muy cerca de las famosas Portas da Cidade y a escasos diez minutos del aeropuerto, este nuevo alojamiento es un excepcional espacio donde se dan cita la innovación y el encanto isleño de São Miguel.

El antiguo edificio ha sido completamente restaurado con los más avanzados criterios de sostenibilidad y eficiencia energética, además de un equipamiento de primer nivel con dos piscinas al aire libre para adultos y niños, spa con piscina cubierta climatizada, sauna, baño turco, ducha Vichy y una sala de reuniones con capacidad para sesenta personas que también puede ser utilizado para presentaciones, exposiciones, etc.

Las setenta y cinco acogedoras habitaciones y suites decoradas con elegancia, donde es posible relajarse después de una jornada de emociones explorando la isla, cuentan con amplios balcones que regalan increíbles vistas del centro histórico de la ciudad y del mar. Ofrece también la posibilidad de disfrutar de habitaciones adaptadas a las necesidades de movilidad de cada huésped.



Piscina exterior del hotel | Outdoor swimming pool at the hotel



*Espacios decorados para crear
comodidad y un ambiente cálido |
Spaces decorated to create
comfort and a warm atmosphere*

“HABITACIONES CON
AMPLIOS BALCONES
QUE REGALAN
INCREÍBLES VISTAS
DEL CENTRO
HISTÓRICO Y
DEL MAR”

La Pensão Central, lugar emblemático de la ciudad, recibía viajeros llegados de todas las partes del mundo con las maletas repletas de fascinantes experiencias que compartían con el resto de los huéspedes. Aquella herencia del pasado se percibe hoy en cada uno de los rincones de Mercure Ponta Delgado Azores, donde se respira la atmósfera romántica de antiguas historias viajeras. Maletas, mapas, brújulas o cinturones utilizados para facilitar un cierre perfecto de los equipajes, como los que se pueden admirar en el bar Bruma, adornan las paredes del hotel, creando un escenario evocador que nos acerca a los primeros visitantes de la isla y que conecta al huésped con el espíritu del lugar.

Espacios diseñados para ofrecer comodidad y sofisticación, contribuyendo a crear un cálido ambiente donde lo local está muy presente gracias a elementos decorativos que conectan con la exuberante naturaleza tan característica de la isla. Esa calidez a la que aludí antes se percibe nada más atravesar sus puertas gracias a los detalles de bienvenida por parte del equipo de Mercure Ponta Delgada Azores.

Otro de los espacios destacados del hotel es el bar Bruma, un excelente bistró donde la innovación culinaria es su premisa fundamental. En un ambiente moderno, vibrante y a la vez relajado, es posible disfrutar de deliciosos aperitivos fríos y calientes elaborados con ingredientes locales, además de cócteles artesanales inspirados en las islas del archipiélago.

Piscina cubierta climatizada del Spa | Spa's heated indoor swimming pool



*Habitaciones decoradas con elegancia donde
relajarse después de un día de emociones |
Elegantly decorated rooms where you
can relax after an exciting day*



Acogedor salón del bar Bruma /
Cosy lounge at the Bruma bar

Puerta de entrada al destino

Ideal como punto de partida para conocer la isla, Mercure desvela al viajero lo máspreciado y singular de cada destino. Y lo hace apoyando la cultura, la artesanía, la gastronomía y demás tesoros locales. El profesional equipo del hotel se enfoca permanentemente en proporcionar una experiencia única y auténtica, ofreciendo siempre las recomendaciones más auténticas y haciendo posible que cada huésped descubra los tesoros escondidos de São Miguel, aquellos que en muchos casos sólo son conocidos por los locales.

Experiencias como la visita a la Fábrica de Té de Porto Formoso, donde además de conocer las técnicas de cultivo y procesamiento aprendidas de maestros orientales, se pueden degustar en una cocina típica de São Miguel o en sus terrazas con vistas a Porto Formoso. Si viajas a la isla en el mes de mayo, concretamente el primer fin de semana, no puedes perderte la recreación histórica de recolección del té con centenares de figurantes vestidos con trajes de época que cada año congrega en la isla a miles de visitantes.

En este enlace puedes consultar todas las experiencias que proponen desde Mercure Ponta Delgada Azores:

<https://made.withalpaca.travel/view/itinerary/211fMwG3QOvWcAJdUrvknk>
Reconocida por ofrecer experiencias inmersivas inspiradas en lo local y en lo más auténtico de cada destino, con esta nueva apertura la cadena Mercure da un paso más en su descubrimiento del mundo, permitiendo a sus huéspedes descubrir la magia del archipiélago atlántico portugués y en este caso, concretamente la isla de São Miguel.

<https://all.accor.com/a/es/brands/mercure.html>

“IDEAL COMO PUNTO
DE PARTIDA PARA
CONOCER LA ISLA,
MERCURE DESVELA
AL VIAJERO
LO MÁS PRECIADO
Y SINGULAR
DEL DESTINO”

Delicioso y completo desayuno para empezar bien el día /
Delicious and complete breakfast to start the day off right



Inspirada carta de
cócteles artesanales
que se pueden disfrutan
en el bar Bruma /
Inspired menu of craft
cocktails that can be
enjoyed at the Bruma bar



Located in the historic city centre, very close to the famous Portas da Cidade and just ten minutes from the airport, this new accommodation is an exceptional space where innovation and the island charm of São Miguel come together.

The old building has been completely restored with the most advanced sustainability and energy efficiency criteria, as well as first-class facilities including two outdoor swimming pools for adults and children, a spa with a heated indoor pool, sauna, Turkish bath, Vichy shower and a meeting room with capacity for sixty people that can also be used for presentations, exhibitions, etc.

The seventy-five cosy rooms and suites, elegantly decorated, where you can relax after an exciting day

exploring the island, feature spacious balconies offering incredible views of the historic city centre and the sea. It also offers rooms adapted to the mobility needs of each guest.

The Pensão Central, an iconic spot in the city, welcomed travellers from all over the world, their suitcases full of fascinating experiences that they shared with the other guests. That legacy of the past can be felt today in every corner of Mercure Ponta Delgada Azores, where you can breathe in the romantic atmosphere of ancient travel stories. Suitcases, maps, compasses and belts used to secure luggage, such as those on display at the Bruma bar, adorn the hotel walls, creating an evocative setting that brings us closer to the island's first visitors and connects guests with the spirit of the place.

Outdoor swimming pool at the hotel | *Piscina exterior del hotel*



“THE PENSÃO CENTRAL,
AN ICONIC SPOT
IN THE CITY,
WELCOMED TRAVELLERS
FROM ALL OVER THE
WORLD, THEIR
SUITCASES FULL OF
FASCINATING EXPERIENCES
THAT THEY
SHARED WITH
THE OTHER GUESTS”



The décor creates an evocative setting that connects guests with the spirit of the place /
 La decoración crea un escenario evocador que conecta al huésped con el espíritu del lugar

Spaces designed to offer comfort and sophistication, helping to create a warm atmosphere where local elements are very much present thanks to decorative features that connect with the island's characteristic lush nature. That warmth I mentioned earlier is evident as soon as you walk through the doors, thanks to the welcoming touches provided by the team at Mercure Ponta Delgada Azores. Another of the hotel's highlights is the Bruma bar, an excellent bistro where culinary innovation is the fundamental premise. In a modern, vibrant yet relaxed atmosphere, you can enjoy delicious hot and cold appetisers made with local ingredients, as well as craft cocktails inspired by the islands of the archipelago.



Superior room with double bed | Habitación superior con cama doble

“SUITCASES, MAPS, COMPASSES AND BELTS
 USED TO SECURE LUGGAGE, SUCH AS
 THOSE ON DISPLAY AT THE BRUMA BAR,
 ADORN THE WALLS OF THE HOTEL”

Gateway to the destination

Ideal as a starting point for exploring the island, Mercure reveals the most precious and unique aspects of each destination to travellers. And it does so by supporting culture, crafts, gastronomy and other local treasures. The hotel's professional team is constantly focused on providing a unique and authentic experience, always offering the most genuine recommendations and enabling each guest to discover the hidden treasures of São Miguel, which in many cases are only known to locals. Experiences such as a visit to the Porto Formoso Tea Factory, where, in addition to learning about the cultivation and processing techniques learned from Eastern masters, you can sample the tea in a typical São Miguel kitchen or on the terraces overlooking Porto Formoso. If you travel to the island in May, specifically on

“AT BRUMA,
ENJOY DELICIOUS
HOT AND COLD
APPETISERS AND

”

the first weekend, you cannot miss the historical re-enactment of tea harvesting with hundreds of participants dressed in period costumes, which attracts thousands of visitors to the island every year. At this link, you can check out all the experiences offered by Mercure Ponta Delgada Azores: <https://made.withalpaca.travel/view/itinerary/2l-1fMwG3QOvWcAJdUrvknk> Renowned for offering immersive experiences inspired by the local culture and the most authentic aspects of each destination, with this new opening, the Mercure chain takes another step forward in its discovery of the world, allowing its guests to discover the magic of the Portuguese Atlantic archipelago and, in this case, specifically the island of São Miguel.

<https://all.accor.com/a/en/brands/mercure.html>

Bruma, a gastronomic bristó where you can enjoy innovative culinary offerings | Bruma, bristó gastronómico donde disfrutar de propuestas culinarias innovadores



Delicious appetisers made with the finest produce from the islands | Deliciosos aperitivos elaborados con los mejores productos de las islas

Quality mixology in a modern, vibrant and relaxed atmosphere | Mixología de calidad en un ambiente moderno, vibrante y relajado



RELAIS & CHATEAUX MOLINO DE ALCUNEZA

LA ESCAPADA PERFECTA THE PERFECT GETAWAY

A las afueras de la histórica ciudad medieval de Sigüenza, en la provincia española de Guadalajara y en un antiguo molino de piedra del siglo XIV, se encuentra el Hotel Boutique-Restaurante Relais & Châteaux Molino de Alcuneza, un tranquilo refugio que tiene la sostenibilidad como bandera.

On the outskirts of the historic medieval town of Sigüenza, in the Spanish province of Guadalajara, in an old 14th-century stone mill, lies the Relais & Châteaux Molino de Alcuneza Boutique Hotel and Restaurant, a peaceful retreat that champions sustainability.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Molino de Alcuneza |
Jaime Domínguez Nevado |



Fue en el año 1992 cuando la familia Moreno se hizo con la propiedad con el objetivo de restaurarla y poner de nuevo en funcionamiento el viejo molino. Tras una minuciosa reforma abrió sus puertas como un sencillo y cálido hotel boutique de once habitaciones, hasta que catorce años después fueron sus hijos quienes se hicieron cargo de la dirección, Samuel como chef y Blanca como directora. Desde entonces han pasado más tres de décadas en las cuales el buen hacer de los hermanos Moreno ha convertido a Molino de Alcuneza en un referente de la hostelería nacional, pasando en 2014 a formar parte de la prestigiosa asociación nacional Relais & Châteaux. Referente de buenas prácticas gracias a su hospitalidad personalizada, a la excelencia culinaria, a la conexión con el entorno, al cuidado del bienestar y a la sostenibilidad, apuestan por una alianza con pequeños productores de

proximidad, a los que llaman “los guardianes del territorio”. Estrecha colaboración con agricultores, apicultores y ganaderos que desde generaciones viven de la tierra con respeto, trabajando de manera artesanal para elaborar productos sencillos que en las cocinas de Molino de Alcuneza se convierten en deliciosos platos.

El encanto de un maravilloso hotel

Molino de Alcuneza, el lugar ideal para escapar de la rutina y volver a la vida cotidiana con las pilas cargadas, cuenta con diecisiete habitaciones confortables y luminosas que regalan unas magníficas vistas del valle del Alto Henares. Las estancias destinadas a ofrecer un merecido y reconfortante descanso se reparten en una Classic Small, cinco Classic, cuatro Superior, dos Suite con terraza, cuatro suites y una Suite Premium, situadas en el antiguo molino y en otro edificio de nueva construcción frente a la piscina.

Un antiguo molino reconvertido en hotel boutique | An old mill converted into a boutique hotel



Molino de Alcuneza trabaja con productores de la provincia para preservar la riqueza natural de la región y contribuir al de población |



l Molino de Alcuneza works with producers in the province to preserve the region's natural wealth and contribute to population settlement

“LOS “GUARDIANES DEL TERRITORIO”,
PEQUEÑOS PRODUCTORES QUE
ABASTECEN LA DESPENSA DE MOLINO
DE ALCUNEZA CON LOS MEJORES
PRODUCTOS DE PROXIMIDAD”



Una de las acogedoras suites de Molino de Alcuneza | One of the cosy suites at Molino de Alcuneza

La habitación Classic Small combina las comodidades más modernas y la arquitectura centenaria para garantizar una experiencia inolvidable. Decorada en tonos blancos y tostados suaves y piezas de anticuario, está equipada para crear un ambiente cómodo y acogedor.

Las estancias Classic ofrecen vistas al jardín, a la montaña o a los huertos y campos de cultivo. Los tonos blancos, tostados suaves y marrones y las cortinas de lino y algodón combinan a la perfección con las maderas y las paredes con el yeso tradicional propio de la arquitectura de la región, otorgándoles el cálido encanto de una casona castellana.

Las habitaciones Superiores están decoradas en tonos blancos y naturales y se complementan con piezas de anticuario. Las vigas vistas en los techos altos de algunas habitaciones son un recuerdo del patrimonio histórico del hotel.

Las Suites con terraza cuentan con mirador privado con vistas a la piscina y al jardín. Tonos tostados y blancos, piezas de anticuario y cortinas de lino y algodón dan forma a la decoración de estas estancias, creando un ambiente moderno, amplio y acogedor.

Las Suites ofrecen una atractiva combinación de comodidades modernas y arquitectura castellana. Todas ellas diferentes, una está en el edificio principal, otra accesible en la planta baja con entrada desde el jardín y dos más abuhardilladas con vistas a la piscina. Con un ambiente moderno, amplio y acogedor su tranquilidad invita al descanso.

Por último, la Suite Premium ofrece un apartamento dúplex amplio, luminoso y confortable con acceso independiente desde el jardín. Un salón estudio convertible en habitación extra en la primera planta y la habitación con terraza privada, vistas al jardín y cuarto de baño en-suite con ducha dan forma a esta lujosa estancia.

Para completar la experiencia, Molino de Alcuneza cuenta con un Spa repartido en tres niveles. En el primero se encuentra el hamman, la sauna, la ducha con sensaciones de aromaterapia, la ducha vital escocesa de contraste y la ducha de lluvia cromoterapia. En el segundo nivel la sala de relajación, tumbonas térmicas relax e HidroSpa de chorros, para finalizar en el tercer nivel con la sala de tratamientos y masajes.

Disfrutando de una relajante jornada en el spa | Enjoying a relaxing day at the spa





Samuel elaborando el pan que cada día hace las delicias de sus comensales | Samuel preparing the bread that delights his diners every day



Salinas de Saelices de la Sal | Salt flats of Saelices de la Sal

“COCINA
FRESCA Y
ATREVIDA,
MÁS SERRANA
QUE

”

Perdigacho de pan de espelta | Perdigacho of spelt bread



Apuesta real por la sostenibilidad

En un momento en que la sostenibilidad ha pasado a tener un papel protagonista en la hostelería, en Molino de Alcuneza alcanzan unas cotas admirables.

Practican lo que ellos llaman “activismo gastronómico” a través de alianzas con pequeños productores de la provincia con el objetivo de preservar la riqueza natural de la región y contribuyendo a que se asiente población.

En Molino de Alcuneza aman la tierra en la que viven poniendo en práctica las enseñanzas que recibieron de sus padres, la importancia de cuidar la raíz y ser fieles a su identidad.

Algunos de los productos de cercanía que llenan su despensa son aceite de oliva virgen ecológico de la variedad verdeja castellana prensada en frío de AOVE La Común (Sacedón), flor de sal y sal gruesa de Saelices de

la Sal, salinas romanas alcarreñas puestas de nuevo en funcionamiento hace unos años; miel con D.O. Miel de la Alcarria de El Colmenar de Valderromero (Sigüenza), carnes y embutidos de caza local de las firmas Precaza (Sauca) y El Doncel (Sigüenza), trufa negra de Zero (Cifuentes), vinos de Bodegas Río Negro (Cogolludo), ginebra craf de Lavandagin (Sigüenza), cervezas artesanas de Arriaca y La Seguntina de Despelta, ambas de Guadalajara o harinas DeSpelta (Palazuelos), que ha recuperado granos antiguos de variedades locales y con las que el chef elabora platos como las croquetas con harina de centeno gigantón o el pichón con milanesa de trigo negrillo.

Las infinitas posibilidades que ofrecen estas harinas las comparte Samuel –uno de los chefs-panaderos más conocidos de España– mediante cursos de panadería ecológica online, llegando incluso a crear un kit

para hacer pan en casa con masa madre viva y estas harinas ecológicas.

Certificado con los sellos Biosphere Sustainable Lifestyle y Biosphere Tourism desde enero de 2021, en Molino de Alcuneza cuentan con cuatro puestos de carga para vehículos eléctricos, iluminación LED, amenities reciclables y de procedencia bio, placas solares y equipamientos de alta eficiencia energética. Además, trabajan con agua filtrada local y llevan a cabo un exhaustivo control de residuos mediante el reciclaje de cristal, envases, papel, aceite, cápsulas de café y aluminio, mientras que el resto de los deshechos son llevados a una planta de reciclaje o a un punto limpio. Completan este compromiso con la sostenibilidad con un férreo apoyo al consumo local y su promoción y fomentan un empleo de calidad, contribuyendo activamente a fijar población en la zona de la Sierra Norte de Guadalajara.

El restaurante de Molino de Alcuneza

Samuel se define como un cocinero clásico con una sólida base en la cocina tradicional y en sus elaboraciones se combinan la creatividad con el buen gusto y la habilidad del artesano. Una cocina fresca y atrevida, más serrana que manchega y con productos sostenibles, de temporada, de cercanía y en muchos casos ecológicos o, al menos, lo más respetuoso posible con el entorno.

Sus propuestas son además ligeras y sabrosas gracias a la utilización de pescado crudo y sabores ahumados, ácidos y vegetales. En el menú actual destacan snacks como el perdigacho de pan de espelta, el tartar de trucha con sus huevas y la croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra, platos como el espárrago blanco con gel de yema, guisante lágrima y jamón ibérico; el ramen de sopa de ajo negro manchego con setas; los raviolis de perdiz estofada a la toledana con cremoso de zanahoria y comino; el carpaccio de pies de cerdo con chicharrones, alcaparras y limón, o el cochinillo con crema de ajo tostado, miel de la Alcarria y trufa. Creaciones que se pueden disfrutar en cualquiera de sus menús degustación: Molienda, Clásicos y Esencias.

El restaurante de Molino de Alcuneza y su chef han sido reconocidos con una estrella Michelin y una estrella Verde Michelin así como con un Sol Repsol Sostenible en reconocimiento a sus políticas medioambientales y de defensa de los recursos locales.

Alineados con el movimiento Slow Food Samuel, se ha convertido en uno de los portavoces de esta corriente que recibe el apoyo de Relais & Chateaux a través de la campaña Food for Change.

Por otro lado, Blanca es una de las cien participantes de G100-Cooperación, organización que tiene como objetivo la ideación e implementación de acciones que contribuyan a construir una nueva realidad sobre las bases de la innovación social y la cooperación. El programa tiene cuatro áreas de actuación: economía digital, sostenibilidad, ciudadanía y patrimonio, cultura y turismo, siendo esta última en la que trabaja Blanca con el objetivo de conseguir que estos proyectos de revitalización de los entornos rurales se haga realidad. Hotel Boutique-Restaurante Relais & Chateaux Molino de Alcuneza es un alojamiento que rebosa encanto con un servicio de lujo donde leer junto a la chimenea, relajarse en el Spa, pasear por el jardín, disfrutar de su piscina o simplemente escuchar el canto de los pájaros o el fluir del río Henares que discurre por la finca, son algunas de las experiencias más maravillosas que se puede vivir. Molino de Alcuneza es la escapada perfecta.

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



The 14th-century mill has been converted into a boutique hotel with all the luxuries and amenities | *El molino del siglo XIV se ha convertido en un hotel boutique con todos los lujos y comodidades*

It was in 1992 when the Moreno family acquired the property with the aim of restoring it and putting the old mill back into operation. After a thorough renovation, it opened its doors as a simple and cosy boutique hotel with eleven rooms. Fourteen years later, his children took over the management, with Samuel as chef and Blanca as manager.

Since then, more than three decades have passed in which the Moreno brothers' expertise has made Molino de Alcuneza a benchmark in the national hospitality industry, becoming part of the prestigious national association Relais & Châteaux in 2014.

A benchmark for best practices thanks to its personalised hospitality, culinary excellence, connection with the environment, focus on wellbeing and sustainability, it is committed to establishing partnerships with small local producers, whom it calls 'the guardians of the land'. Close collaboration with farmers, beekeepers and livestock breeders who have lived off the land with respect for generations, working in the traditional way to produce simple products that are transformed into delicious dishes in the kitchens of Molino de Alcuneza.

“AFTER A
THOROUGH
RENOVATION, IT
OPENED ITS DOORS
AS A SIMPLE AND
COSY BOUTIQUE
HOTEL WITH
ELEVEN ROOMS”

“THE MODERN
DÉCOR AND
ORIGINAL
MATERIALS OF
THE MILL
COMBINE
ELEGANTLY”

The charm of a wonderful hotel

Molino de Alcuneza, the ideal place to escape the daily grind and return to everyday life with your batteries recharged, has seventeen comfortable and bright rooms offering magnificent views of the Alto Henares valley.

The rooms, designed to offer a well-deserved and comforting rest, are divided into one Classic Small, five Classic, four Superior, two Suites with terraces, four Suites and one Premium Suite, located in the old mill and in another newly constructed building opposite the swimming pool.

The Classic Small room combines modern amenities with centuries-old architecture to ensure an unforgettable experience. Decorated in soft white and tan tones and antique pieces, it is equipped to create a comfortable and welcoming atmosphere.

The Classic rooms offer views of the garden, the mountains or the orchards and farmland. The white, soft tan and brown tones and the linen and cotton curtains blend perfectly with the wood and walls finished with traditional plaster typical of the region's architecture, giving them the warm charm of a Castilian mansion.

The Superior rooms are decorated in white and natural tones and complemented with antique pieces. The exposed beams in the high ceilings of some rooms are a reminder of the hotel's historical heritage.

The Suites with terrace feature a private balcony overlooking the pool and garden. Beige and white tones, antique pieces and linen and cotton curtains shape the décor of these rooms, creating a modern, spacious and welcoming atmosphere.



Molino de Alcuneza Cocktail Bar, where you can enjoy unforgettable moments | *Cóctel Bar de Molino de Alcuneza, donde disfrutar de momentos inolvidables*

The Suites offer an attractive combination of modern amenities and Castilian architecture. All of them are different: one is in the main building, another is accessible on the ground floor with an entrance from the garden, and two more are attic rooms with views of the pool. With a modern, spacious and welcoming atmosphere, its tranquillity invites you to relax. Finally, the Premium Suite offers a spacious, bright and comfortable duplex apartment with independent access from the garden. A study lounge that can be converted into an extra bedroom on the first floor and a bedroom with a private terrace, garden views and en-suite bathroom with shower make up this luxurious accommodation. To complete the experience, Molino de Alcuneza has a spa spread over three levels. The first floor features a hammam, sauna, aromatherapy shower, Scottish contrast shower and chromotherapy rain

shower. On the second level, there is a relaxation room, heated relaxation loungers and a jet HydroSpa, finishing on the third floor with the treatment and massage room.

A genuine commitment to sustainability

At a time when sustainability has come to play a leading role in the hospitality industry, Molino de Alcuneza has achieved admirable heights. They practise what they call 'gastronomic activism' through partnerships with small producers in the province with the aim of preserving the region's natural wealth and helping to stabilise the population. At Molino de Alcuneza, they cherish the land they live on by putting into practice the teachings they received from their parents: the importance of caring for their roots and remaining true to their identity.

At Molino de Alcuneza, the original wood recalls the building's past | *En Molino de Alcuneza la madera original recuerda el pasado del edificio*



Elegant bathroom in one of the bedrooms | *Elegante baño de una de las habitaciones*

“COMFORTABLE AND
BRIGHT ROOMS OFFERING
MAGNIFICENT VIEWS
OF THE ALTO
HENARES VALLEY”



Classic Room at Molino de Alcuneza | *Habitación Classic de Molino de Alcuneza*

Some of the local products that fill his pantry are organic virgin olive oil of the Castilian Verdeja variety, cold-pressed by AOVE La Común (Sacedón), fleur de sel and coarse salt from Saelices de la Sal, Roman salt flats in Alcarria that were brought back into operation a few years ago; honey with the Miel de la Alcarria designation of origin from El Colmenar de Valderromero (Sigüenza), local game meats and sausages from Precaza (Sauca) and El Doncel (Sigüenza), black truffles from Zero (Cifuentes), wines from Bodegas Río Negro (Cogolludo), craft gin from Lavandagin (Sigüenza), craft beers from Arriaca and La Seguntina de Despelta, both from Guadalajara, and DeSpelta flours (Palazuelos), which has recovered ancient grains from local varieties and with which the chef prepares dishes such as croquettes with giant rye flour or pigeon with black wheat breadcrumbs. Samuel, one of Spain's best-known chefs and bakers, shares the endless possibilities offered by these flours through online organic baking courses, even creating a kit for making bread at home with live sourdough and these organic flours. Certified with the Biosphere Sustainable Lifestyle and Biosphere Tourism seals since January 2021, Molino de Alcuneza has four charging stations for electric vehicles, LED lighting, recyclable and bio-based amenities, solar panels and high energy efficiency equipment. In addition, they work with locally filtered water



La Comùn EVOO olive grove
that supplies Molino de Alcuneza |
*Olivar de AOVE La Comùn que
abastece a Molino de Alcuneza*



Savouring its cuisine in the gardens, an
experience you will remember and recommend |
*Degustar su gastronomía en los jardines,
una experiencia que recordarás y recomendarás*



Ramen of Manchego black garlic
soup with mushrooms |
*Ramen de ajo negro manchego
con setas y huevo poché rebozado*

“SAMUEL, ONE OF SPAIN'S BEST-KNOWN CHEFS AND BAKERS, SHARES HIS KNOWLEDGE THROUGH ONLINE COURSES ON ORGANIC BAKING”

and carry out exhaustive waste control by recycling glass, packaging, paper, oil, coffee capsules and aluminium, while the rest of the waste is taken to a recycling plant or a recycling centre. They complement this commitment to sustainability with strong support for local consumption and its promotion, and they encourage quality employment, actively contributing to stabilising the population in the Sierra Norte de Guadalajara area.

The Molino de Alcuneza restaurant

Samuel defines himself as a classic chef with a solid foundation in traditional cuisine, and his creations combine creativity with good taste and artisan skill. Fresh and daring cuisine, more mountainous than La Mancha-style, using sustainable, seasonal, locally sourced and, in many cases, organic products, or at least products that are as environmentally friendly as possible. His dishes are also light and tasty thanks to the use of raw fish and smoky, acidic and vegetable flavours. The current menu

features snacks such as spelt bread perdigacho, trout tartare with roe, and giant rye croquettes with Iberian ham and goat's milk, as well as dishes such as white asparagus with egg yolk gel, tear peas, and Iberian ham; black garlic ramen soup from La Mancha with mushrooms; ravioli with Toledo-style stewed partridge with creamy carrot and cumin; pork trotter carpaccio with pork rinds, capers and lemon; and suckling pig with roasted garlic cream, Alcarria honey and truffle. Creations that can be enjoyed in any of their tasting menus: Molienda, Clásicos and Esencias.

The Molino de Alcuneza restaurant and its chef have been awarded a Michelin star and a Michelin Green Star, as well as a Repsol Sustainable Sun in recognition of their environmental policies and commitment to local resources. Aligned with the Slow Food movement, Samuel has become one of the spokespeople for this trend, which is supported by Relais & Chateaux through the Food for Change campaign.

On the other hand, Blanca is one of the hundred participants in G100-Cooperación, an organisation that aims to devise and implement actions that contribute to building a new reality based on social innovation and cooperation. The programme has four areas of action: digital economy, sustainability, citizenship and heritage, culture and tourism, the latter being the area in which Blanca works with the aim of making these rural revitalisation projects a reality.

The Relais & Chateaux Molino de Alcuneza Boutique Hotel and Restaurant is a charming accommodation offering luxury service, where you can read by the fireplace, relax in the spa, stroll through the garden, enjoy the swimming pool or simply listen to the birds singing or the flow of the Henares River, which runs through the estate. These are just some of the wonderful experiences you can enjoy here. Molino de Alcuneza is the perfect getaway.

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



TOROAYTO.ES



INFIINITA

UNA CIUDAD HISTÓRICA, REPLETA DE FIESTAS,
DE CULTURA EMBRIAGANTE, GASTRONOMÍA DE SIESTA Y GENTES SINGULARES APODADAS CERMEÑAS.

UNA CIUDAD VACCEA A LA ORILLA DE UN RÍO ETERNO QUE LOS ROMANOS LO VIERON DORADO
Y PLANTARON LAS PRIMERAS CEPAS.

UNA CIUDAD ROMÁNICA DE MORISCOS, JUDÍOS, SEFARDÍES Y CRISTIANOS QUE DEJARON
HUELLA EN LA PIEDRA, LA MADERA Y JOYAS ESCONDIDAS.

UNA CIUDAD QUE SE LLAMA TORO Y ES INFINITA.

FERIAth
LIBRO

1-3 MAYO

LA
NOCHE
BLANCA

13 JUNIO

VINTORO

19-20 JUNIO

NOCHES
DE TORO

JULIO-AGOSTO

WILDLIFE
FESTIVAL

25 JULIO

FIthMC
jesús López Cobos
TORO

SEPTIEMBRE

HISPANOLUSA
de TORO

SEPTIEMBRE-NOVIEMBRE



Red de Conjuntos Históricos
de Castilla y León



ORIGENE BY SALVATORE ROMANO

COCINA ITALIANA CON ALMA ESPAÑOLA ITALIAN CUISINE WITH A SPANISH SOUL

Desde hace unos meses el centro de Madrid, concretamente el número 36 de la calle Rafael Clavo, cuenta con un nuevo restaurante donde es posible disfrutar de lo mejor de las gastronomías italiana y española. En Origene by Salvatore Romano llevan la cocina italiana más clásica a otra dimensión para ofrecernos un discurso propio y diferenciador.

For several months now, the centre of Madrid, specifically at number 36 Rafael Clavo Street, has had a new restaurant where you can enjoy the best of Italian and Spanish cuisine. At Origene by Salvatore Romano, they take classic Italian cuisine to another dimension, offering us a unique and distinctive approach.

Texto | Text: Carmen Pedreño
Fotografía | Photography: Origene by Salvatore Romano



Con diecinueve años llegó a la capital un joven napolitano con la maleta cargada de pasión por la gastronomía. Dos décadas después, el fundador de Totò e Peppino rinde homenaje al país que lo acogió con su proyecto más personal, Origene.

En este nuevo proyecto, a Salvatore le acompañan su mano derecha, Carmine Bavuso, un joven chef curioso y viajero que ha participado activamente en la creación de la carta y un equipo entregado, dando forma a una familia en la que todos y cada uno de los miembros son pieza clave.

Salvatore Romano nos propone una cocina donde la gastronomía italiana y la española se fusionan a la perfección, dejando claro que sentados a la mesa tenemos muchísimas cosas en común. El amor por la cocina y el respeto al producto se convierten en una experiencia única con la que celebra los verdaderos



Salvatore Romano y Carmine Bavuso / Salvatore Romano and Carmine Bavuso

orígenes de la pasión culinaria. Sabores y tradiciones de ambas culturas que se juntan y entablan una conversación entre dos coci que tienen muchas cosas que contar.

Respeto por la tradición, el producto de proximidad y la sostenibilidad dan forma no sólo a una experiencia gastronómica de lujo, sino también a un sensorial que nos hará viajar por la Italia más tradicional sin movernos del centro de Madrid. Origene cuenta con dos espacios diferenciados pero que se complementan entre sí: el gastrobar y el restaurante. El primero tiene como misión crear sensaciones más casuales, de afterwork, de reunión con amigos donde disfrutar de un picoteo de tarde, pero también de desayunos. Por su parte, el restaurante es ideal para cenas acompañados de amigos, de la familia o en pareja, un espacio donde degustar recetas inéditas en otras zonas de España.



El restaurante, uno de los dos espacios con que cuenta Origene | The restaurant, one of the two spaces at Origene



“EL FUNDADOR DE TOTÒ E PEPPINO
RINDE HOMENAJE AL PAÍS QUE LO
ACOGIÓ CON SU PROYECTO
MÁS PERSONAL: ORIGENE”



Con mucho mimo Salvatore elabora el padellino | Salvatore lovingly prepares the padellino

Padellino burro & anchoa | Padellino burro & anchovy

El padellino, la “no pizza” italiana

Como singularidad decir que Origene by Salvatore Romano es el primer restaurante de la capital especializado en este formato único de pizza en sartén. El padellino, la nueva propuesta que está revolucionando la gastronomía de Italia, es una pizza individual, horneada en sartén, de masa alta, esponjosa y ligera, y con una textura y sabor genuinamente napolitano que enamoran. Esta invitación a vivir la experiencia de un plato innovador y mediterráneo al mismo tiempo cuenta con dos versiones: dulce y salada, estando a disposición del cliente en los dos espacios de Origene.

Más allá del padellino la carta, que nos propone un recorrido por la cocina italo-mediterránea, cuenta con delicias como Torreznos IGP de Soria con salsa brava, cacio & pepe y limón; Pimiento



rojo a la brasa con mousse de ricota y pecorino, pesto de hierbas balsámicas, sardina ahumada, alcaparras crujientes, tartar de tomate confitado y brotes de albahaca fresca; pizzas como “No es un pimiento de Padrón” con una base de tomate San Marzano sazonado con n’duja calabrese picante, chorizo de bellota de la provincia de León, mozzarella fior di latte, cebolla agri dulce, albahaca y AOVE, pastas como “Sorrentinos de Idiazábal”, raviolis mantecados en caldo de pollo clarificado con lemongrass, glass de cordero y uva fresca.

También se puede optar por un menú degustación compuesto por Brochas de mortadella de Bologna y guanciale (chacina italiana) a la brasa con miel trufada, Lingote Ibérico, Burro & Anchoas, King Pastrami, Mezzamanica (un tipo de pasta) con gallineta y “Pruébalo Tu”, padellino dulce.

“EL
PADELLINO,
HORNEADA
EN SARTÉN,
ES LA
NUEVA
PROPUESTA
QUE ESTÁ
REVOLUCIONADO
LA GASTRONOMÍA
DE ITALIA”



El toque definitivo para un delicioso padellino | The finishing touch for a delicious padellino

“LA CARTA DE ORIGENE
SE COMPLETA CON
ELABORACIONES QUE
HACEN UN RECORRIDO
POR LA COCINA
ITALO-MEDITERRÁNEA”

Como colofón a este placentero momento, un delicioso dulce como el antes mencionado “Pruébalo Tu”, “padellino” al cacao con mousse de chocolate blanco y plátano canario; el Choco Crush, una tarta intensa de chocolate belga puro, con textura cremosa y sabor profundo terminada con sal de Maldon y un toque de AOVE o La Bomba, un brioche italiano osmotizado en leche aromática y caramelizado en sartén con un crumble de hinojo salvaje en la base y una quenelle de helado artesanal de avellanas.

La carta de vinos está compuesta por una selección de vinos de proximidad, un 90% de referencias españolas y un 10% italianas que son fiel reflejo del homenaje que ha querido rendir al origen mediterráneo del proyecto. Este nuevo templo gastronómico de la capital española es la culminación de un viaje culinario que Salvatore Romano inició hace casi dos décadas, reinterpretando las raíces italianas con una mirada contemporánea.

<https://originemadrid.com/>



Carboibérica. Versión de la carbonara, entre Roma y Madrid | Carboibérica. Version of carbonara, between Rome and Madrid

Coliflor en dos texturas | Cauliflower in two textures



“ORIGENE
ES LA
CULMINACIÓN
DE UN VIAJE
CULINARIO
QUE
SALVATORE
COMENZÓ
HACE CASI
DE
VEINTE
AÑOS”



Mezzamanica con Gallineta | Mezzamanica with Gallineta



Appropriate décor that invites you to enjoy the finest cuisine | *Una decoración adecuada que invita a disfrutar de la mejor gastronomía*

At the age of nineteen, a young Neapolitan arrived in the capital with a suitcase full of passion for gastronomy. Two decades later, the founder of Totò e Peppino pays tribute to the country that welcomed him with his most personal project, Origene. In this new venture, Salvatore is assisted by his right-hand man, Carmine Bavuso, a young, well-travelled and curious chef who has been actively involved in creating the menu, and a dedicated team, forming a family in which each and every member plays a fundamental role. Salvatore Romano offers us cuisine in which Italian and Spanish gastronomy blend perfectly, making it clear that when we sit down at the table, we have a great deal in common. A love of cooking and respect for the ingredients come together to create a unique experience that celebrates the true origins of

culinary passion. Flavours and traditions from both cultures come together and establish a dialogue between two cuisines that have countless stories to tell. Respect for tradition, local produce and sustainability shape not only a luxurious gastronomic experience, but also a sensory journey that will transport us to the most traditional Italy without leaving the centre of Madrid. Origene has two distinct but complementary spaces: the gastrobar and the restaurant. The first one aims to create a more casual atmosphere, perfect for after-work drinks, meeting up with friends to enjoy afternoon snacks, but also for breakfast. The restaurant is ideal for dinners with friends, family or as a couple, a place where you can sample unique recipes that cannot be enjoyed in other regions of Spain.

“SALVATORE ROMANO OFFERS US CUISINE IN WHICH ITALIAN AND SPANISH GASTRONOMY BLEND PERFECTLY, BECAUSE AT THE TABLE, WE HAVE A LOT IN COMMON”

Different padellino proposals | *Diferentes propuestas de padellino*



Pleasant corners that offer unforgettable experiences | *Rincones agradables que regalan experiencias inolvidables*



Checking the final result before serving /
Comprobando el resultado final antes de servirlo



Pruébalo Tú', the sweet padellino / "Pruébalo Tú", el padellino dulce

The padellino, the Italian 'non-pizza'

It should be noted that Origene, owned by Salvatore Romano, is the first restaurant in the capital to specialise in this unique format in frying pan pizza. The padellino, the new creation that is revolutionising Italian cuisine, is an individual pizza, baked in a pan, with a thick, fluffy and light crust, and a genuinely Neapolitan texture and flavour that will win you over. This invitation to enjoy an innovative yet Mediterranean dish comes in two versions: sweet and savoury, and is available to customers at both Origene locations.

Beyond the padellino, the menu, which takes us on a journey through Italian-Mediterranean cuisine, features delicacies such as Torreznos IGP from Soria with brava sauce, cacio & pepe and lemon; Grilled red pepper with ricotta and pecorino mousse, balsamic herb pesto, smoked sardines, crispy capers, tomato confit tartare

“THE
“PADELLINO”,
TEXTUE AND
FLAVOUR ARE
AUTHENTICALLY
NEAPOLITAN”



Delicious King Pastrami /
Delicioso King Pastrami



Idiazábal sorrentinos | *Sorrentinos de Idiazábal*



Grilled pepper | *Pimiento a la Brasa*



La Bomba. Italian brioche | *La Bomba, brioche italiano*

and fresh basil sprouts; pizzas such as 'No es un pimiento de Padrón' (It's not a Padrón pepper) with a San Marzano tomato base seasoned with spicy Calabrian n'duja, acorn-fed chorizo from the province of León, mozzarella fior di latte, sweet and sour onion, basil and extra virgin olive oil and pasta dishes such as 'Sorrentinos de Idiazábal', buttered ravioli in clarified chicken broth with lemongrass, lamb glaze and fresh grapes. You can also opt for a tasting menu consisting of grilled mortadella from Bologna and guanciale (Italian cured meat) with truffle honey, Iberian lard, "Burro" & Anchovies, King Pasterami, Mezzamanica (a type of pasta) with gallineta and 'Try it Yourself', padellino sweet.

To round off this delightful moment, a delicious sweet such as the aforementioned 'Pruébalo Tu', a cocoa 'padellino' with white chocolate mousse and Canarian banana; Choco Crush,

an intense pure Belgian chocolate cake with a creamy texture and deep flavour, finished with Maldon salt and a touch of extra virgin olive oil or La Bomba, an Italian brioche soaked in aromatic milk and caramelised in a pan with a wild fennel crumble at the base and a quenelle of homemade hazelnut ice cream.

The wine list comprises a selection of wines, 90% Spanish and 10% Italian, which faithfully reflect the tribute that the project wishes to pay to its Mediterranean origins.

This new gastronomic temple in the Spanish capital is the culmination of a culinary journey that Salvatore Romano began almost two decades ago, reinterpreting Italian roots with a contemporary twist.

<https://originemadrid.com/>

“THE WINE LIST CONSISTS OF SPANISH AND ITALIAN WINES, FAITHFULLY REFLECTING THE TRIBUTE IT WISHES TO PAY TO THE MEDITERRANEAN ORIGINS OF THE PROJECT”

RESTAURANTE CALEÑA

COCINA HONESTA HONEST CUISINE

Situado en el Hotel La Casa del Presidente en Ávila, Caleña no pierde de vista el entorno que le rodea comprometiéndose con productores locales que le abastecen de materia prima de calidad, con la que reinterpretan la cocina castellana a la que aportan su sello particular, elaborando una cocina honesta.

Located in the Hotel La Casa del Presidente in Ávila, Caleña keeps a close eye on its surroundings, working with local producers who supply it with quality ingredients, which it uses to reinterpret Castilian gastronomy, adding its own unique touch to create honest cuisine.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Restaurante Caleña | Manu Serrano |
Javier Gutiérrez/CardinaliaComunicación





Acogedor salón de *Restaurante Caleña* / Cosy lounge at *Restaurante Caleña*



Diego Sanz, chef y Cristina Massuh, sous chef / *Diego Sanz, head chef, and Cristina Massuh, sous chef*

Con el chef Diego Sanz a la cabeza y acompañado por un equipo de jóvenes cocineros, Caleña está empezando a escribir su propia historia. El poco camino recorrido no puede ser más alentador, pues han conseguido el Sol Repsol más rápido de la historia, además de ser incluidos en la Hot List de Traveler a los pocos meses de su inauguración. Su apertura en noviembre de 2024 comenzó con una carta con veintidós propuestas con las que ponía en valor el recetario tradicional y el respeto absoluto por el producto. El siguiente paso fue evolucionar hasta un menú de temporada creado por petición popular: “Tresbolillo”, compuesto por doce pases para hacer un recorrido por la tradición, la historia y el producto de su región, Castilla y León.

“Tresbolillo”, un homenaje a la tradición gastronómica de la región

El menú es un homenaje a la gastronomía local, a las técnicas que han marcado la cocina de la región con la reinterpretación particular del chef a través del uso de ingredientes y técnicas que definen los productos de la zona. Quien conoce al chef verá claramente que el menú hace un recorrido por su infancia en su tierra vallisoletana, por la abulense que le ha acogido, por la región que las hermana, Castilla y León y por su familia. “Tresbolillo” es tradición, historia, producto, familia y legado. Doce pases, dos de ellos postres, que tiene un comienzo muy castellano.

Bienvenida: Ajo-Pan-Pimentón, una sopa castellana símbolo de la Castilla que representa a su gente, esa



Bienvenida: Ajo-Pan-Pimentón, sopa castellana / Welcome: Garlic-Bread-Paprika, Castilian soup

que aprendió a sobrevivir con lo esencial, a la hospitalidad y a la tradición. Cocinada en la OCCO (olla coreana) durante ocho horas consiguiendo la caramelización del pan y del ajo, se sirve directamente en sala desde la propia olla en recipientes tradicionales.

Infancia: Boletus-Chantarela-Angula de Monte. Con este plato el chef sabe adaptarse a la temporada y trasladar el olor del monte en tres bocados. El primero es una galleta con forma de seta y paté de chantarelas. El segundo son boletus confitados en aceite de oliva con el que, junto al agua del boletus, elaboran un pil pil de la propia seta. Y el tercero es el abisinio, un postre típico de Valladolid que se transforma en salado con el relleno de un guiso de costillas de cerdo ibérico con trompetas de la muerte. Hablar de Castilla y León es hablar de escabeches. **Escabeche: Zanahoria-Codorniz-Vino Dorado.** El escabeche es una de las técnicas de conservación más importantes en la cultura gastronómica de la región. Con este plato, en el que la zanahoria copa todo el protagonismo, honra la historia y la tradición de esta zona.

Entorno: Langostino-Pino-Piñón. Esta elaboración habla a las claras del compromiso de Caleña con los productos locales y la economía de la región. Materias primas como el langostino de Medina de Noray que, criado en las aguas del Duero, en la zona de Medina del Campo, es un producto atípico con el que el chef hace un juego con el simil de “un langostino entre pinares”, al que acompaña una sopa de piñones.

El pasado y la importancia de cuidar el legado se refleja en **Pasado: Trucha-Jamón-Alga de río.** Una reivindicación de la trucha fario abundante en el río Adaja en el pasado y que varios factores, entre ellos el cambio climático, provocaron su desaparición. Se trata de un lomo de trucha curado en manteca de cerdo, otra forma de preservar los alimentos en otros tiempos, para cuya elaboración el chef a versionado una receta de la Edad Media que utilizaban los monjes, preparando este pescado con tocino o jamón para enriquecer el plato.

Sin duda, una de las propuestas culinarias de la provincia de Ávila son las patatas revolconas. **Ávila: Patatas-Torreznos-Trufa** es el homenaje del chef a un plato tan querido y arraigado a

la zona. Para su preparación reserva la piel de la patata que se presenta sobre una mezcla de la propia patata, cebollas pochadas, torreznos crujientes, pimentón de la Vera, yema de huevo y trufa negra.

A lo largo de la historia el bacalao ha tenido una gran importancia en Castilla y León por la posibilidad de conservarlo en salazón, de esta manera disponían de alimento en épocas de escasez o como sustituto de carne en Cuaresma. **Conservación: Bacalao-Cera de abeja-Espinacas** se elabora con una técnica de conservación antigua y no tan conocida: la conservación en cera de abeja con la que se consigue que el bacalao mantenga más su sabor que con la salazón tradicional.

Territorio: Conejo de monte-Caracol, dos productos que definen Ávila y su ecosistema. Con este plato el chef demuestra su claro compromiso con la defensa del territorio y de un ecosistema saludable.

Con la siguiente propuesta el comensal se traslada hasta Tierra de Campos sin abandonar la mesa en Caleña. **Tierra de Campos:**



Infancia: Boletus-Chantarela-Angula del monte / Childhood: Boletus-Chantarela-Elver of mountain

“TRESBOLILLO
ES
TRADICIÓN,
HISTORIA,
PRODUCTO,
FAMILIA
Y
LEGADO.
UN HOMENAJE
A LA
GASTRONOMÍA
LOCAL”



Entorno: Langostino,-Pino-Piñón / Environment: Prawn-Pine tree-Pine nut

“LANGOSTINO-PINO-PIÑÓN.
EL LANGOSTINO DE NORAY
SE ACOMPAÑA CON UNA
SOPA DE PIÑONES”

Llegamos a la parte final del menú: los postres, que cuenta con dos pases. **Familia: Agraz-Hoja de parra-Pinot noir** trae una consigo una historia en la cual los protagonistas son Diego Sanz, chef, y Diego Ortega, propietario del hotel y la Bodega Alta Pavina. Cuando el chef era niño frecuentaba el pinar del pueblo y para llegar hasta él debía pasar por una bodega: Alta Pavina. Por esta razón, esta casualidad se elabora en forma de postre. Elaboran un agraz de la uva de Alta Pavina, nombre de zuma de uva verde. Con este agraz hacen un sorbete acompañado con un bizcocho de hollejos y pasas, hojas de la vid de la bodega lacto fermentadas y un sabayón del propio vino. Todo el plato va ahumado con el propio sarmiento de Alta Pavina.

Penuria: Achicoria-Castañas-Cebada. Una elaboración creada a partir de la tradición humilde de Castilla y León, donde sus habitantes generaron la capacidad para aprovechar lo que la tierra les daba. El postre es un viaje al pasado en el que se combinan la achicoria tostada, que sustituía al café, la cebada nutritiva que llenaba las paneras y los altramuces. Cada plato del menú cuenta una historia de la región y en sala el narrador es Adrián Abella. Con un equipo de siete personas bajo su mando, se formó como director de Servicios de Restauración en Castellón y en su trayectoria profesional figura haber desempeñado su trabajo en el tres estrellas Michelin Disfrutar en Barcelona.

La propuesta líquida de Caleña

El sumiller Luis Secades es el encargado de dar forma a la carta de vinos de Caleña. Formado en sumillería en la Cámara de Comercio de Madrid, comparte además sus conocimientos sobre la riqueza y diversidad del vino en Vinology. Para maridar el menú ha elegido dos propuestas de cuatro y seis referencias cada una, comenzando la propuesta corta y la larga con un Colet Navazos Brut Nature que acompaña los tres primeros platos. Linarejos de Bodegas las Pedreras de la abulense DOP Cebreiros es el elegido para acompañar el cuarto y quinto plato. Se trata de un vino blanco Albillo Real con Crianza de siete meses en barricas que, una vez finalizada, se mezcla con un pequeño porcentaje de manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Aproximadamente a la mitad del menú las propuestas líquidas se separan optando en la corta por el Pavina Rosé de Bodegas Alta Pavina, un rosado de la variedad Pinot Noir, mientras que en la larga se decanta por una referencia de Ribera del Duero, el Fuentenebro de Albillo Mayor con diez meses de crianza en barrica.

Las dos propuestas confluyen de nuevo con el Pegaso Zeta, un vino amable y delicado de la Sierra de Gredos fruto de viejas viñas ecológicas de garnachas, al que los suelos de pizarra y granito le confieren profundidad y carácter frutal.

Antes de llegar a los postres la propuesta larga incluye el tinto Pago la Pavina, un coupage de Tempranillo y Cabernet Sauvignon con crianza de catorce meses en barrica marcado por la complejidad y el equilibrio. Para finalizar, los postres de ambas propuestas se maridan con Moscatel MR, un vino blanco dulce de Málaga elaborado con uva Moscatel de Alejandría.

La Casa del Presidente

La que fuera residencia de verano de Adolfo Suárez, primer presidente de la España democrática acoge el hotel La Casa del Presidente, propiedad de la familia Ortega y dueños también de Bodegas Alta Pavina. Construida en los años setenta, entre sus muros se vivieron hechos históricos durante la Transición. El lugar que ocupa hoy la recepción del hotel era entonces el

despacho de Suárez y se dice que aquí se celebraron reuniones trascendentales para el futuro de España. Como curiosidad hay que contar que en la gran librería que ocupa una de las paredes existe una puerta secreta pensada para llevar a cabo posibles huidas en caso de necesidad. Este hotel boutique 5 Estrellas cuenta sólo con diez habitaciones y en el resto de las estancias se ha preservado la estética de la época. Sobresalen el salón decorado con sofás Chester, vitrinas con vajillas y una gran chimenea ideal para combatir los rigores invernales de Ávila, el antiguo comedor de la casa que está siempre a disposición de los huéspedes para trabajar o celebrar reuniones y la antigua cocina que permanece casi intacta, desde los azulejos de Talavera hasta los fogones y el horno de leña. Situado en el casco histórico, este hotel es ideal para descubrir los rincones más hermosos y sorprendentes y el patrimonio monumental de una ciudad declarada Patrimonio Mundial de la UNESCO.

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

Luis Secades, sumiller de restaurante Caleña / Luis Secades, sommelier at Caleña restaurant



“CALEÑA WORKS WITH LOCAL PRODUCERS WHO
SUPPLY IT WITH QUALITY RAW MATERIALS”



*With the walls of Ávila as a backdrop, you can enjoy traditional cuisine with a modern twist /
Con las murallas de Ávila como telón de fondo se disfruta de una cocina tradicional reinventada*

With chef Diego Sanz at the helm and accompanied by a team of young chefs, Caleña is beginning to write its own story. The beginnings could not be more encouraging, as they have achieved the fastest Repsol Sun in history, as well as being included in Traveler's Hot List within a few months of opening. Its opening in November 2024 began with a menu featuring twenty-two dishes that showcased traditional recipes and absolute respect for the ingredients. The next step was to evolve into a seasonal menu created by popular demand: 'Tresbolillo', consisting of twelve courses that take diners on a journey through the tradition, history and produce of his region, Castile and León.

'Tresbolillo', a tribute to the region's culinary tradition

The menu pays homage to local cuisine and the techniques that have shaped the region's culinary traditions, with the chef's unique reinterpretation through the use of ingredients and techniques that define the area's produce. Anyone who knows the chef will clearly see that the menu takes us on a journey through his childhood in his native Valladolid, through the city of Ávila that has welcomed him, through the region that unites them, Castile and León, and through his family.

'Tresbolillo' is tradition, history, product, family and legacy. Twelve courses, two of them desserts, with a very Castilian start.

*Caleña, a gastronomic temple in the heart of Ávila /
Caleña, templo gastronómico en el corazón de Ávila*



Past: Trout-Ham-Riverweed / Pasado: Trucha-Jamón-Alga de río

Welcome: Garlic-Bread-Paprika, a Castilian soup symbolising Castile and representing its people, who learned to survive on the essentials, hospitality and tradition. Cooked in an OCCO (Korean pot) for eight hours to caramelise the bread and garlic, it is served directly in the dining room from the pot itself in traditional bowls.

Childhood: Boletus-Chanterella- Elver of mountain: talking of childhood. With this dish, the chef knows how to adapt to the season and convey the scent of the mountains in three bites. The first is a mushroom-shaped biscuit with chanterelle pâté. The second dish consists of boletus mushrooms confit in olive oil, which, together with the water from the mushrooms, is used to make a pil pil sauce from the mushrooms themselves. And the third is the abisinio, a typical dessert from Valladolid that is transformed into a savoury dish with a filling of Iberian pork ribs and black trumpet mushrooms.

To speak of Castile and León is to speak of pickled dishes. Marinade: **Carrot-Pickled-Golden Wine**. Pickling is one of the most important preservation techniques in the region's gastronomic culture. With this dish, in which carrots take centre stage, you honour the history and tradition of this region.

Environment: Prawn-Pine tree-Pine nut. This dish clearly demonstrates Caleña's commitment to local products and the region's economy. Raw materials such as Medina de Noray prawns, farmed in the waters of the Duero River, in the Medina del Campo area, are an unusual product that the chef plays with, likening them to 'prawns among pine trees' and accompanying them with a pine nut soup.

The past and the importance of preserving our heritage are reflected in **Past: Trout-Ham-Riverweed**. A vindication of the "fario" trout, which was abundant in the Adaja River in the past but disappeared due to several factors, including climate change. This is trout loin cured in lard, another way of preserving food in the past. To make it, the chef has adapted a recipe from the Middle Ages used by monks, preparing this fish with bacon or ham to enrich the dish.

Without a doubt, one of the culinary offerings of the province of Ávila is "patatas revolconas". **Ávila: Potato-es-Torreznos (fried pork rinds)-Truffles** it is the chef's tribute to a dish that is so beloved and deeply rooted in the area. To prepare it, set aside the potato skin and place it on top of a mixture of the potato itself, poached onions, crispy bacon, La Vera paprika, egg yolk and black truffle.



Conservation: Cod-Beeswax-Spinach / Conservación: Bacalao-Cera de abeja-Espinaca



Origin: Lamb-Salad-Mojo / Origen: Lechazo-Ensalada-Mojo

Throughout history, cod has been very important in Castile and León because it can be preserved by salting, thus providing food in times of scarcity or as a substitute for meat during Lent. **Conservation: Cod-Beeswax-Spinach** It is made using an ancient and little-known preservation technique: preservation in beeswax, which allows the cod to retain more of its flavour than with traditional salting.

Territory: Wild rabbit-Snail, two products that define Ávila and its ecosystem. With this dish, the chef demonstrates his clear commitment to protecting the land and a healthy ecosystem.

With the following proposal, diners are transported to Tierra de Campos without leaving their table at Caleña. **Tierra de Campos: Pigeon-Apiona-bo-Grapefruit** draws on the region's extensive plains of fertile land, historically known as the 'breadbasket of Spain' for its cereal production and the natural habitat of pigeons and wood pigeons.

The chef once again connects with the region through a product that represents tradition, gastronomy and culture throughout the province of Valladolid: suckling lamb. To prepare **Origin: Lamb-Salad-Mojo**, he moves away from the parts that are usually eaten, focusing on other more special and lesser-known parts.

As for the bread that accompanies all these delicacies, diners can choose between two types of bread. On one hand, there is the typical torta de aceite, a bread typical of Valladolid and closely linked to the chef's origins, and on the other, there is bread from La Serrana del Obrador de Abantos in El Escorial. Both are served with oil and sheep's milk butter from La Pistonuda, a cheese factory in La Vega de Palencia. This would be the third pass, and its name is **Share: Bread**.



Chef Diego Sanz and Adrián Abella, head waiter / *El chef Diego Sanz y Adrián Abella, jefe de sala*

“EACH DISH
ON THE MENU
TELLS A STORY
ABOUT THE
REGION, AND
ADRIÁN ABELLA
IS RESPONSIBLE
FOR PRESENTING
IT IN THE
DINING ROOM”

We have reached the final part of the menu: the desserts, which consists of two courses. **Family: Agraz-Vine leaf-Pinot noir** brings with it a story in which the protagonists are Diego Sanz, chef, and Diego Ortega, owner of the hotel and the Alta Pavina Winery. When the chef was a child, he often visited the village pine forest, and to get there he had to pass by a winery: Alta Pavina. For this reason, this coincidence is made into a dessert. They produce a grape juice from Alta Pavina grapes, known as green grape juice. This unripe grape is used to make a sorbet that is served with a sponge cake made from grape skins and raisins, lacto-fermented vine leaves from the winery, and a sabayon made from the wine itself. The entire dish is smoked with Alta Pavina vine shoots. **Penury: Chicory-Chestnuts-Barley.** A product created from the humble traditions of Castile and León, where the inhabitants

developed the ability to make the most of what the land gave them. The dessert is a journey into the past, combining roasted chicory, which replaced coffee, nutritious barley that filled the bread bins, and lupins. Each dish on the menu tells a story about the region, and Adrián Abella is the narrator in the dining room. With a team of seven people under his command, he trained as a catering services manager in Castellón and his professional career includes working at the three Michelin-starred Disfrutar restaurant in Barcelona.

Caleña's liquid proposal
Sommelier Luis Secades is responsible for putting together Caleña's wine list. Trained in sommelier studies at the Madrid Chamber of Commerce, he also shares his knowledge about the richness and diversity of wine at Vinology.

To pair with the menu, he has chosen two options with four and six wines each, starting the short and long options with a Colet Navazos Brut Nature to accompany the first three courses. Linarejos from Bodegas las Pedreras in Ávila's Cebreros PDO has been chosen to accompany the fourth and fifth courses. This is an Albillo Real white wine aged for seven months in barrels, which, once finished, is blended with a small percentage of manzanilla from Sanlúcar de Barrameda. Approximately halfway through the menu, the wine selections are separated, with the short list opting for Pavina Rosé from Bodegas Alta Pavina, a rosé made from the Pinot Noir variety, while the long list opts for a Ribera del Duero wine, Fuentenebro de Albillo Mayor, aged for ten months in oak barrels. The two proposals converge once again with Pegaso Zeta, a pleasant and delicate wine from the Sierra de Gredos, produced from old organic Garnacha vines, to which the slate and granite soils lend depth and fruity character. Before reaching the desserts, the extended menu includes Pago la Pavina red wine, a blend of Tempranillo and Cabernet Sauvignon aged for fourteen months in barrels, characterised by its complexity and balance. Finally, the desserts in both menus are paired with Moscatel MR, a sweet white wine from Málaga made with Muscat of Alexandria grapes.

La Casa del Presidente
What was once Adolfo Suárez's summer residence, the first president of democratic Spain, is now home to the La Casa del Presidente hotel, owned by the Ortega family, who also own Bodegas Alta Pavina. Built in the 1970s, its walls witnessed historic events during the Transition. The place where the hotel reception is located today was then Suárez's office, and it is said that momentous meetings for the future of Spain were held here. As a curiosity, it is worth mentioning that in the large bookcase that occupies one of the walls there is a secret door designed to facilitate escape in case of emergency. This 5-star boutique hotel has only ten rooms, and the rest have preserved the aesthetics of the period. Highlights include the living room decorated with Chesterfield sofas, display cabinets with crockery and a large fireplace ideal for combating the harsh Ávila winters, the old dining room of the house, which is always available to guests for working or holding meetings, and the old kitchen, which remains almost intact, from the Talavera tiles to the stoves and wood-burning oven. Located in the historic centre, this hotel is ideal for discovering the most beautiful and surprising corners and the monumental heritage of a city declared a UNESCO World Heritage Site.

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



Cristina in kitchens preparing a dish / *Cristina en cocinas preparando un plato*

“SOMMELIER LUIS SECADES
IS RESPONSIBLE FOR
PUTTING TOGETHER THE
WINE LIST AT CALEÑA”



Turismo Cuéllar



AYUNTAMIENTO
DE CUÉLLAR

TURISMO@AYTOCUELLAR.ES | WWW.CUELLAR.ES | TELF. 921 142 203

MAESTROS ARTESANOS

GUARDIANES DE UN LEGADO GUARDIANS OF A LEGACY

Cuando la sensibilidad y el conocimiento se unen para dar rienda suelta a la creatividad surge la magia, ese estado casi onírico que convierte a algunos seres humanos afortunados en transmisores de las culturas de los pueblos y creadores de obras de arte únicas.

When sensitivity and knowledge come together to unleash creativity, magic happens. That almost dreamlike state transforms a fortunate few into transmitters of cultures and creators of unique works of art.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Círculo Fortuny | Josema Moreno |
Ricardo Grobas





“LA ARTESANÍA NOS CONECTA CON NUESTRAS EMOCIONES A TRAVÉS DE LAS TEXTURAS, DE LOS SÍMBOLOS Y DE LAS VIVENCIAS”

Todas las civilizaciones han encontrado en la manufactura la manera de preservar sus creencias, su cultura, sus valores y lo genuino de cada pueblo. Así, el ser humano fue trasladando las características de su entorno a los enseres cotidianos, creando objetos con alma y una profunda carga simbólica.

Es en ese contexto alimentado por la memoria, la herencia inmaterial y el tiempo donde se generan las señas de identidad de una comunidad, siendo el germen del arte popular desde el que emergen los valores de la excelencia.

Gracias a ese proceso evolutivo, el concepto de artesanía trasciende más allá de lo simplemente hecho a mano, es un testimonio del tiempo y la dedicación como declaración de la maestría y del cariño que el artesano invierte en la creación.

El modelo de sociedad actual nos aleja de lo que significa algo hecho a mano y nos desconecta de la historia de paciencia y precisión que acompaña a cada objeto, esa que habla del propio artesano, de la materia prima elegida y del tiempo que invirtió en transformarla.

La artesanía nos conecta con nuestras emociones a través de las texturas, de los símbolos y de las vivencias, por eso lo hecho a mano perdura en el tiempo, también como parte de nuestros recuerdos.

Círculo Fortuny, asociación sin ánimo de lucro creada con el objetivo de poner en valor la excelencia en diversos sectores, potenciar la imagen de la marca España y la de sus asociados y crear una narrativa común del sector español de las marcas culturales y de prestigio, lleva ya varios años trabajando en la protección de los valores de nuestras raíces desde la artesanía. Acertadamente entienden que desde el apoyo al talento se edifica una garantía de sostenibilidad de las manifestaciones diferenciales de la cultura española.



Premios Maestros Artesanos Círculo Fortuny

En la hoja de ruta de la asociación ocupa un lugar preferente el reconocimiento e impulso del ingenio creativo como herramienta eficaz del desarrollo transversal económico y social. En ese planteamiento apuestan por la sostenibilidad de la artesanía y de los artesanos a través de su promoción, reconocimiento y apoyando su viabilidad desde el punto de vista empresarial. Con este objetivo nacen los Premios Maestros Artesanos Círculo Fortuny, un galardón que se otorga anualmente a las personas o proyectos que engloben las premisas necesarias conforme a los criterios establecidos: producción artesana de un producto de la más alta calidad, experiencia demostrada en un oficio y que sirvan de inspiración a otros jóvenes o profesionales de su entorno.

Maestro Artesano representa la esencia de la alta artesanía y su función va más allá de composición, es la persona que conserva, preserva y protege la esencia del oficio y se encarga de transmitir el conocimiento de generación en generación. De este modo, cualquier acción de promoción y ayuda a la artesanía es apoyar el desarrollo rural tan necesario en la lucha contra la despoblación, mejorar la economía familiar y el crecimiento personal, permitiendo disponer de los elementos clave para hacer crecer la Alta Artesanía a través de la profesionalización.

Su aportación de valor es múltiple y va más allá de la actividad económica de artesanos locales.

Preserva la cultura, los valores, la tradición y el patrimonio de sus entornos rurales, contribuyendo a fijar población y a la

integración social. A su vez habilitan un espacio para la irrupción de la artesanía disruptiva que genera nuevas corrientes creativas.

Atrae un turismo de calidad ávido de experiencias, fomenta la economía circular, la inclusión, el respeto al medio ambiente e incluso la salud mental y el orgullo de la comunidad donde se desarrolla, además de modificar los hábitos de consumo al conocer el origen de los productos.

Desde el 2022, Círculo Fortuny viene trabajando en la catalogación de aquellos artesanos que con su saber, compromiso y dedicación infatigable han conseguido dar ese matiz de excelencia al fruto de su trabajo. Y en reconocimiento a su valentía les ha otorgado el premio en las diferentes categorías. Desde estas líneas queremos rendir un respetuoso homenaje a estos salvaguardas de una parte importante de nuestra cultura.

Mantas Laurentino de Cabo, Premio a la Mejor Trayectoria Artesanal 2022. Las mantas de la localidad leonesa de Val de San Lorenzo se siguen haciendo de manera artesanal, con lana de oveja merina española, siendo uno de los productos más renombrados de Maragatería. Los primeros telares se instalaron en Val de San Lorenzo en la segunda mitad del siglo XIX, dando un nuevo impulso a una tradición artesanal que ha llegado hasta hoy.

Laurentino
de Cabo





Manuel Fernández Rovira

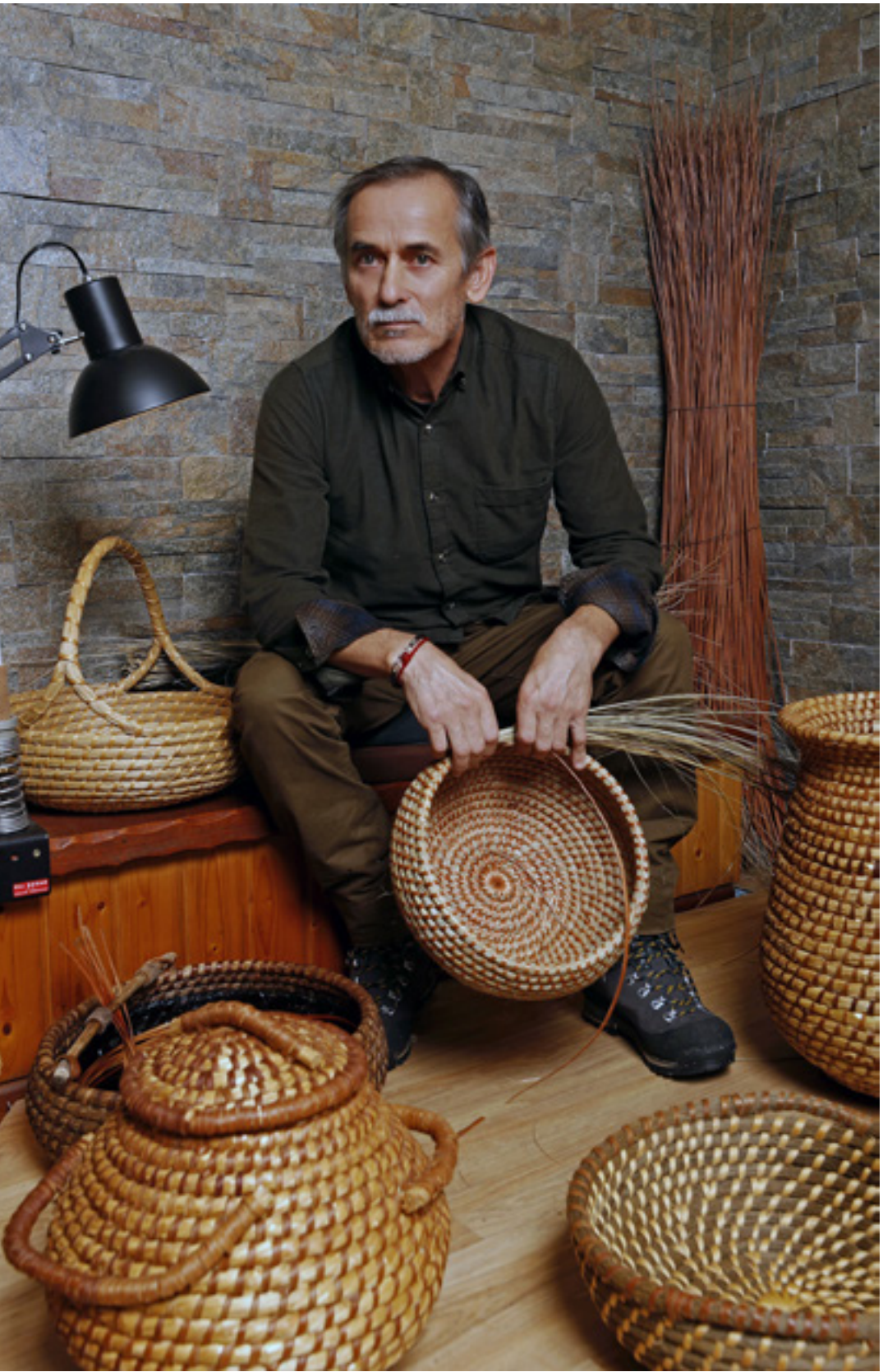


Abanicos Carbonell

Luis Machi, Mejor Artesano de Vanguardia 2022.
Desde el principio de la puesta en marcha de este taller, el propósito de Luis fue el desarrollo y conservación de una de las disciplinas más antiguas para la elaboración del vidrio: el vidrio soplado. Desde 1999 se dedica de lleno al vidrio en su taller de Albacete, donde realiza piezas de vidrio en caliente: desde el vidrio soplado y vidrio de Murano al soplete, fusing y termo formados con vidrio plano.
Manuel Fernández Rovira, Premio Joven promesa 2022.
Las obras de este maestro albaceteño aúnan lo mejor de la tradición cuchillera con la originalidad. La búsqueda de nuevos materiales, algunos de ellos fabricados por él mismo y la innovación en sus modelos a partir de la tradición heredada de sus ancestros caracterizan sus cuchillos. Comprometido y perfeccionista, es un artesano con gran proyección internacional.
Pepita Alía, Premio Honorífico Tesoro Viviente 2022.
La tristemente desaparecida artesana lagarterana, era la máxima promotora del bordado tradicional lagarterano, considerada uno de los pocos tesoros vivientes de la alta artesanía española. Aprendió a manejar la aguja y el hilo al lado de su madre, mucho antes de ir a la escuela, aunque prefería que se la tratase como labradora y no como bordadora, ya que, según explicaba, la diferencia es que la segunda dibuja en la tela y borda con hilo, mientras que la primera labra la tela, cuenta los hilos y los siembra.
Alfarería Tito, Premio Honorífico Tesoro Viviente 2022.
La alfarería fue creada en 1965 por el jienense Juan Martínez Villacañas (Tito), con el propósito de crear objetos que transmitiesen

“CÍRCULO FORTUNY
LLEVA YA VARIOS AÑOS
TRABAJANDO
EN LA
PROTECCIÓN DE LOS
VALORES DE NUESTRAS
RAÍCES DESDE
LA ARTESANÍA”

la sabiduría milenaria de la cerámica y de defender la vigencia de este oficio en la sociedad del siglo XXI. Conservan lo bueno de la tradición alfarera ibérica desde una actitud abierta, contemporánea, comprometida con el presente y con el futuro.
Cecilio Morales, Premio Honorífico Tesoro Viviente 2022.
Ya fallecido, Cecilio Morales era un referente en el manejo del barro. Se denomina Cerámica de Fajalauza a la cacharrería popular en barro vidriado y decorado, elaborada en el Albaicín granadino, con una tradición alfarera que se remontaba al siglo XVI, cuando la familia Morales ya aparece representada en el gremio de olleros.
Abanicos Carbonell, Premio Mejor Trayectoria empresarial 2023
Fundada en 1864, la quinta generación familiar conserva el oficio de la elaboración de abanicos artesanales pintados y totalmente hechos a mano. La gran calidad de las piezas únicas ha hecho que los abanicos hayan traspasado fronteras hasta Japón o Filipinas y hayan sido expuestas en museos de España o Francia, siempre remarcando la importancia de la marca España.
Álvaro M. Leiro, Mejor Artesano de Vanguardia 2023.
A partir de un viaje fotográfico por Galicia a principios de los 2000 para documentar los viejos oficios de la agricultura tradicional antes de que desapareciesen, surgió el proyecto artesanal de cestería tradicional, donde se emplean fibras naturales para confeccionar cestos, sombreros, o corozas. El propósito es recuperar y mantener viva una parte de la artesanía tradicional gallega y española que llegó hasta nuestros días y que está a punto de desaparecer.



Álvaro M. Leiro

Javier Menacho, Premio Joven Promesa 2023.
En 2009 comenzó su formación en el oficio de la artesanía en piel como guarnicionero, evolucionando a una disciplina más artística como la marroquinería y el repujado en piel. En el año 2015, el artesano sevillano decidió abrir su propio taller centrándose en la realización de piezas a medida. En un futuro no muy lejano tiene proyectado trasladar su taller al campo y crear una escuela de formación.

Ángeles Espinar, Premio Honorífico Tesoro vivo 2023.

Es la segunda generación de artesanas bordadoras dedicadas a la elaboración de mantones de Manila y mantillas artesanales, desde que su abuela abriera un taller en 1930 en Sevilla. Crean sus propios diseños basados en dibujos antiguos de naturaleza, chinoscos y costumbristas, mientras que el colorido de los bordados es producto de una esmerada selección de teñido artesanalmente. Utiliza sedas naturales de máxima calidad como base de sus creaciones.

Juan Manuel Marcilla, Premio Mejor Trayectoria Artesanal 2024.

Su vida profesional ha transcurrido en Cestería Marcilla. Juan Manuel es la segunda generación y el legado está pasando a su hijo. Esta reconocida como una empresa innovadora y en continua adaptación sin perder el alma del oficio, el apego al territorio y a la tradición, trabajando para que este tipo de artesanía se pueda convertir en una opción viable de desarrollo económico y empresarial en su entorno.

The Exvotos, Premio Mejor Artesano de Vanguardia 2024.

Es el estudio-taller se combina el arte de la escultura, pintura, decoración y diseño aplicándolo a la cerámica, la madera o el papel, creando un mundo inusual y



Javier Menacho



The Exvotos

Aitor Martínez



divertido de objetos singulares. En el taller sevillano han realizado piezas decorativas exclusivas en edición limitada, están trabajando en el diseño de una colección textil para decoración y continúan con su producción de cabezas recipiente, su bestseller que llega a todos los rincones del planeta.

Aitor Martínez, Premio Joven Promesa 2024.

Apasionado de la madera desde niño, fue en noviembre de 2021 cuando decidió profesionalizarse y dedicarse por completo a la creación en madera. En 2023 refunde lo que ya sabía y todo lo que aprendió en su paso por la escuela francesa J. F. Escoulen, comenzando a crear escultura y artesanía en madera, haciendo piezas únicas y exclusivas.

Luz Camino, Premio Honorífico Tesoro Viviente 2024.

Sus creaciones le han llevado hasta la Hispanic Society de Nueva York y a editar un libro monográfico con la prestigiosa editorial Rizzoli, con fotografías de sus creaciones, muchas de ellas, piezas únicas que no han sido nunca expuestas. Sus piezas se encuentran en las colecciones de museos como el Victoria and Albert de Londres o el Museo de Artes Decorativas de París.

<https://circulofortuny.com/>

“EL CONCEPTO
DE ARTESANÍA
TRASCIENDE MÁS ALLÁ
DE LO SIMPLEMENTE
HECHO A MANO,
ES UN TESTIMONIO
DEL TIEMPO Y
LA DEDICACIÓN”



All civilisations have found in manufacturing a way to preserve their beliefs, their culture, their values and the authenticity of each people. Thus, human beings transferred the characteristics of their environment to everyday objects, creating items with soul and deep symbolic meaning. It is in this context, fuelled by memory, intangible heritage and time, that the hallmarks of a community's identity are forged, forming the seed of popular art from which the values of excellence emerge. Thanks to this evolutionary process, the concept of craftsmanship transcends beyond simply being handmade; it is a testament to time and dedication, a statement of the mastery and love that the artisan invests in the creation. Today's model of society distances us from the meaning of handmade objects and disconnects us from the history of patience and precision that accompanies each item, which speaks of the artisan themselves, the raw materials chosen, and the time invested in transforming them. Craftsmanship connects us with our emotions through textures, symbols and experiences, which is why handmade items endure over time, also as part of our memories. Circulo Fortuny, a non-profit association created with the aim of promoting excellence in various sectors, enhancing the image of the Spain brand and that of its associates, and creating a common narrative for

the Spanish cultural and prestige brands sector, has been working for several years to protect the values of our roots through craftsmanship. They rightly understand that supporting talent builds a guarantee of sustainability for the distinctive expressions of Spanish culture.

Circulo Fortuny Master Craftsmen Awards

The association's roadmap gives pride of place to the recognition and promotion of creative ingenuity as an effective tool for cross-cutting economic and social development. In this approach, they are committed to the sustainability of craftsmanship and artisans through promotion, recognition and support for their viability from a business perspective. With this objective in mind, the Circulo Fortuny Master Craftsmen Awards were created, an award given annually to individuals or projects that meet the necessary requirements according to the established criteria: artisan production of a product of the highest quality, proven experience in a craft, and serving as an inspiration to other young people or professionals in their field. Master Craftsman represents the essence of high craftsmanship and their role goes beyond composition; they are the people who conserve, preserve and protect the essence of the craft and are responsible for passing on knowledge from generation to generation. In this way, any

action to promote and support craftsmanship supports rural development, which is so necessary in the fight against depopulation, improves family finances and personal growth, and provides the key elements for the growth of high-end craftsmanship through professionalisation. Its contribution of value is manifold and goes beyond the economic activity of local artisans. It preserves the culture, values, traditions and heritage of rural areas, helping to stabilise the population and promote social integration. In turn, they enable a space for the emergence of disruptive craftsmanship that generates new creative trends. It attracts high-quality tourism eager for experiences, promotes the circular economy, inclusion, respect for the environment and even mental health and pride in the community where it takes place, as well as changing consumption habits by raising awareness of the origin of products.



Since 2022, Circulo Fortuny has been working to catalogue those artisans who, through their knowledge, commitment and tireless dedication, have managed to bring a touch of excellence to the fruits of their labour. In recognition of their courage, it has awarded them prizes in different categories. We would like to take this opportunity to pay respectful tribute to these guardians of an important part of our culture.

Mantas Laurentino de Cabo, Award for Best Craftsmanship Career 2022.

Blankets from the town of Val de San Lorenzo in León are still made by hand using Spanish merino wool, and are one of the most renowned products of the Maragatería region. The first looms were installed in Val de San Lorenzo in the second half of the 19th century, giving new impetus to a craft tradition that continues to this day.

Laurentino
de Cabo

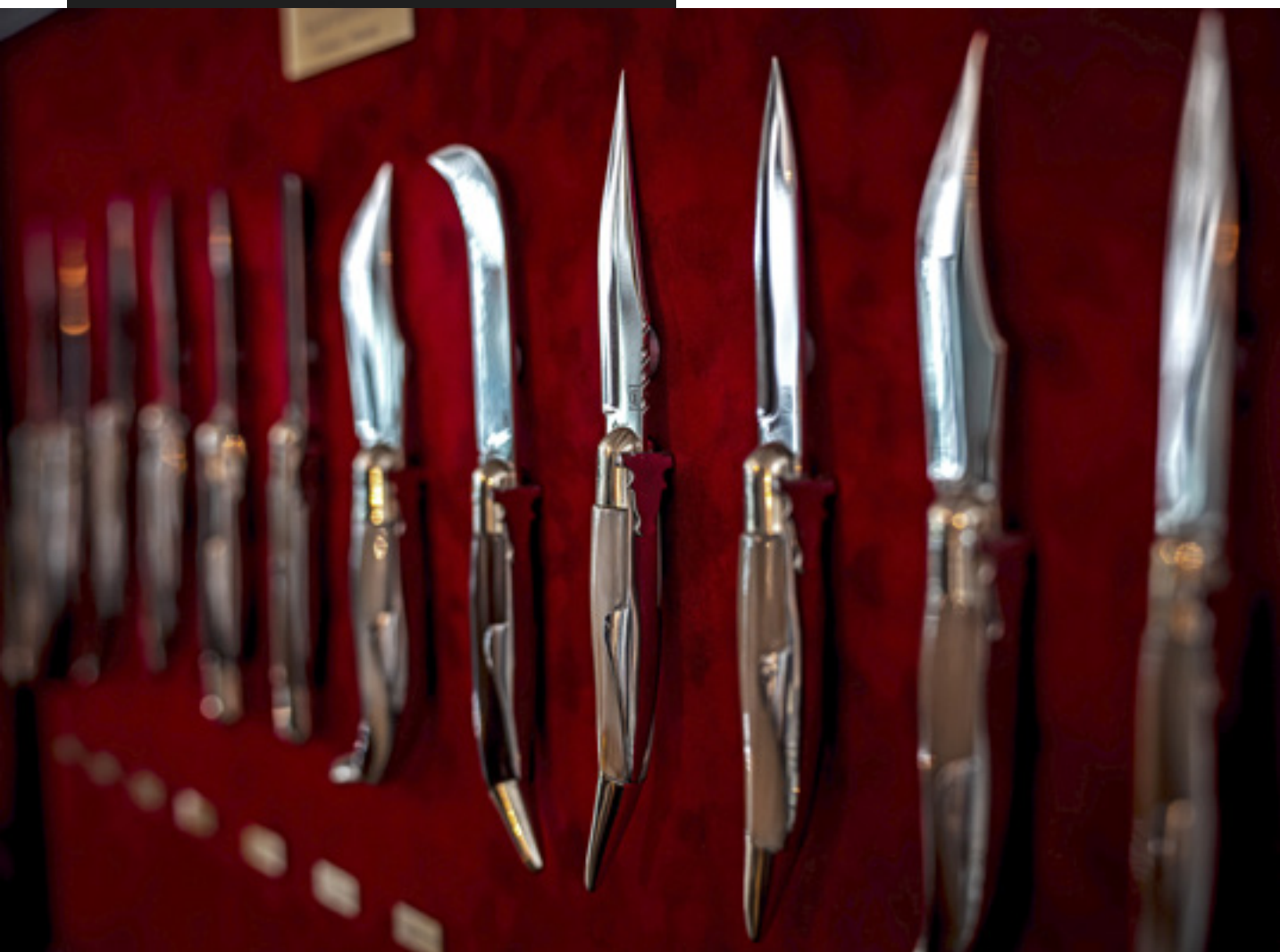


“WHEN
SENSITIVITY
AND
KNOWLEDGE
COME TOGETHER
TO UNLEASH
CREATIVITY,
MAGIC
HAPPENS”



Álvaro M. Leiro

Manuel Fernández Rovira



Luis Machi, Best Avant-Garde Craftsman 2022.

From the outset of this workshop, Luis's aim was to develop and preserve one of the oldest disciplines in glassmaking: glassblowing. Since 1999, he has devoted himself entirely to glass in his workshop in Albacete, where he creates hot glass pieces: from blown glass and Murano glass to torch - worked glass, fusing and thermoforming with flat glass.

Manuel Fernández Rovira, Young Promise Award 2022.

The works of this master craftsman from Albacete combine the best of knife-making tradition with originality. The search for new materials, some of which he manufactures himself, and innovation in his designs based on the tradition inherited from his ancestors characterise his knives. Committed and perfectionist, he is a craftsman with great international renown.

Pepita Alía, 2022 Living Treasure Honorary Award.

The late artisan from Lagartera was the leading promoter of traditional Lagartera embroidery and was considered one of the few

living treasures of Spanish high craftsmanship. She learned to handle needle and thread alongside her mother, long before she started school, although she preferred to be treated as a weaver rather than an embroiderer, since, as she explained, the difference is that the latter draws on the fabric and embroiders with thread, while the former weaves the fabric, counts the threads and sows them.

Alfarería Tito, Living Treasure Honorary Award 2022. The pottery workshop was founded in 1965 by Juan Martínez Villacañas (Tito) from Jaén, with the aim of creating objects that would convey the ancient wisdom of ceramics and defend the relevance of this craft in 21st-century society. They preserve the best of Iberian pottery tradition with an open, contemporary attitude, committed to the present and the future.

Cecilio Morales, 2022 Living Treasure Honorary Award.

Now deceased, Cecilio Morales was a leading figure in the art of working with clay. Cerámica de Fajalauza is the name given to the popular glazed and decorated pottery made in the Albaicín district of Granada, with a pottery tradition dating back to the 16th century, when the Morales family was already represented in the potters' guild.

Abanicos Carbonell, Best Business Career Award 2023.

Founded in 1864, the fifth generation of the family continues the craft of making hand-painted, entirely handmade fans. The high quality of these unique pieces has meant that the fans have crossed borders to Japan and the Philippines and have been exhibited in museums in Spain and France, always highlighting the importance of the Spanish brand.

Álvaro M. Leiro, Best Avant-Garde Craftsman 2023.

A photographic journey through Galicia in the early 2000s to document the old crafts of traditional agriculture before they disappeared gave rise to a traditional basketry project, which uses natural fibres to make baskets, hats and corozas. The aim is to revive and keep alive a part of traditional Galician and Spanish craftsmanship that has survived to the present day but is on the verge of disappearing.



Abanicos Carbonell

Javier Menacho



The Exvotos

Javier Menacho, 2023 Young Promise Award

In 2009, he began his training in the craft of leatherworking as a saddler, evolving into a more artistic discipline such as leather goods and leather embossing. In 2015, the Seville-based craftsman decided to open his own workshop, focusing on creating bespoke pieces. In the not-too-distant future, he plans to move his workshop to the countryside and set up a training school.

Ángeles Espinar, 2023 Living Treasure Honorary Award.

She is the second generation of artisan embroiderers dedicated to making Manila shawls and handmade mantillas, since her grandmother opened a workshop in Seville in 1930. They create their own designs based on ancient drawings of nature, Chinese motifs and traditional customs, while the colourful embroidery is the result of a careful selection of hand-dyed fabrics. He uses the highest quality natural silks as the basis for his creations.

Juan Manuel Marcilla, Best Craftsmanship Career Award 2024.

He has spent his entire professional life at Cestería Marcilla. Juan Manuel is the second generation, and the legacy is being passed on to his son. It is recognised as an innovative company that is constantly adapting without losing sight of the essence of the craft, its attachment to the region and tradition, working to ensure that this type of craftsmanship can become a viable option for economic and business development in its environment.

The Exvotos, Best Avant-Garde Craftsman Award 2024.

The studio-workshop combines the art of sculpture, painting, decoration and design, applying it to ceramics, wood and paper to create an unusual and entertaining world of unique objects. The Seville workshop has produced exclusive limited edition decorative pieces, is working on the design of a textile collection for decoration, and continues to produce its container heads, its bestseller that reaches every corner of the globe.

Aitor Martínez, 2024 Young Talent Award.

Passionate about wood since childhood, it was in November 2021 when he decided to become a professional and devote himself entirely to woodworking. In 2023, he combined what he already knew with everything he learned during his time at the French school J. F. Escoulen, beginning to create sculptures and wood crafts, making unique and exclusive pieces.

Luz Camino, 2024 Living Treasure Honorary Award.

His creations have taken him to the Hispanic Society in New York and led to the publication of a monographic book with the prestigious publisher Rizzoli, featuring photographs of his creations, many of which are unique pieces that have never been exhibited before. His pieces can be found in the collections of museums such as the Victoria and Albert Museum in London and the Museum of Decorative Arts in Paris.

<https://circulofortuny.com/?lang=en>

Aitor Martínez



SI INTENTAN ROBAR TU MOTO
PROTEGE

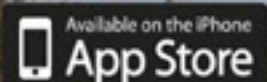
SI QUIERES VIGILAR TU MOTO
CONECTA

SI SALES DE RUTA
COMPARTE

 **ATLANTIS MOTO**



APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com

MR. LEE JINSU

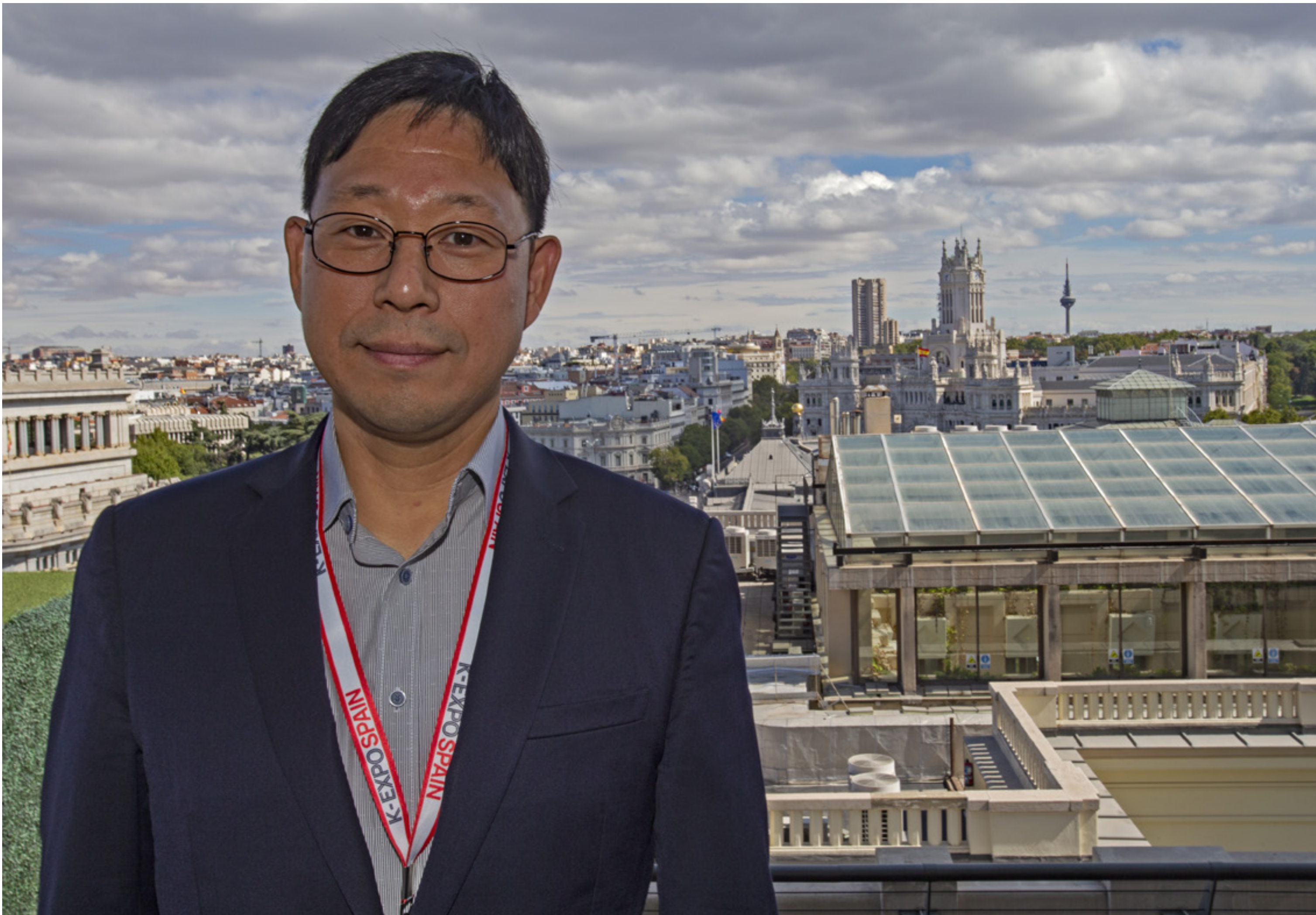
**DIRECTOR DE KOREA
TOURISM ORGANIZATION
EN PARÍS**

**DIRECTOR OF THE KOREA
TOURISM ORGANISATION
IN PARIS**

Hablamos con Lee Jinsu, quien desde la oficina de París dirige las estrategias de difusión de su país en Europa, dándonos algunas claves de las bases en las que se apoya el nuevo magnetismo coreano.

We spoke with Lee Jinsu, who directs his country's promotional strategies in Europe from the Paris office, giving us some insights into the foundations of Korea's new magnetism.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: José Manuel Gutiérrez /
Cardinalia Comunicación | Guitar Tawatchai | Siraphol S.



Corea del Sur ha experimentado un sorpresivo crecimiento en la recepción de visitantes cercano al 50%, superando a sus vecinos de Vietnam y Japón, acercándose ya a los niveles previos a la pandemia. Con unas cifras que superan los dieciséis millones de turistas internacionales, las previsiones son ascendentes gracias al extendido fenómeno de Hallyu o “la ola coreana”, a su apuesta por un turismo de calidad, a las mejoras en la conectividad aérea con Europa y su firme apuesta por la sostenibilidad y el medioambiente.

P.- ¿Cuáles son los pilares en los que se basa Corea como destino turístico cultural?

R.- Digamos que hay tres puntos fuertes. En primer lugar, sí que es cierto que había mucho turista europeo que viajaba a Corea por el patrimonio cultural, pues el país tiene diecisiete lugares Patrimonio Mundial de la UNESCO, relacionados principalmente con el patrimonio monumental y con la religión budista. Después de la pandemia y con la difusión de películas y series coreanas, sobre todo en las generaciones más jóvenes, se ha despertado el interés por conocer y vivir de cerca los modelos de vida coreano. Desde la Organización de Turismo de Corea se están patrocinando tres festivales muy representativos. Uno de ellos es Festival Cultural de la Fortaleza de Hwaseong, una fiesta de carácter histórico que tiene lugar en Suwon para celebrar el Día del Ciudadano de Suwon. La Fortaleza Hwaseong, declarada Patrimonio Mundial de la Unesco, es un destino turístico muy visitado, presentando diversas actividades y espectáculos como desfiles, ceremonias oficiales y teatros tradicionales. El Festival del Pez de Hielo que tiene lugar en la Ribera del arroyo Hwacheoncheon, en la localidad de Hwacheon-gun. Esta celebración tiene lugar en un área limpia y pura donde viven las nutrias y los peces sancheoneo, un tipo especial de salmónido que vive a bajas temperaturas. El evento está compuesto por varias actividades divertidas, entre las que están: pescar agujereando el hielo de cuarenta centímetros de grosor, capturar peces con las manos, etc. Pueden participar todos aquellos que deseen experimentar algo nuevo y consumir las capturas. El Festival de Rock Pentaport de Incheon, la puerta de entrada a Corea por su proximidad al aeropuerto internacional atrae cada año a más de cien mil visitantes con sus actuaciones y presentaciones musicales de bandas rockeras coreanas y extranjeras. Además, durante el festival se



llevan a cabo un buen número de actividades secundarias en las localidades cercanas. Actualmente, está reconocido como un importante evento internacional de rock que gana adeptos progresivamente. Esto es sólo una muestra de la variedad de turistas que visitan nuestro país.

P.- Hábleme de los principales destinos turísticos coreanos.
Q.- Hablando de ciudades, la más visitada es Seúl, pero a su alrededor hay otras como Suwon que he comentado anteriormente; la moderna ciudad de Incheon, la tercera

más grande del país tiene una interesante oferta cultural y gastronómica; la isla de Jeju situada al sur de la península de Corea es un destino muy valorado por los amantes del turismo de naturaleza por sus valores medioambientales. Busan, la segunda ciudad más grande de Corea y sede del Festival Internacional de Cine que se celebra cada mes de septiembre, es una urbe cosmopolita y un importante destino de salud ligado a sus balnearios, pero también es muy valorada por sus magníficas playas. Además, posee otros muchos atractivos como el templo Beomeosa en el monte Geumjeongsan y el Templo Haedong Yonggungsa ubicado junto al mar.



Los entornos naturales de la isla de las Camelias, al final de la playa Haeundae o el parque natural Taejongdae Park, además de sus valores ecológicos, son lugares magníficos para contemplar la costa de Bután.

La ciudad es también famosa por sus mercados. El de Jagalchi es sólo de pescado, mientras que en el mercado Gukje se pueden encontrar todo tipo de artículos. El mercado de Seomyeon, el más nocturno de todos, es el lugar perfecto para disfrutar de la gastronomía coreana en sus puestos callejeros.

La ciudad de Gyeongju es famosa, entre otras cosas, por haber sido la capital del reino de Silla durante casi mil años. Gracias a su legado, hoy es un destino cultural y patrimonial de primer orden.

La ciudad de Jeonju es un magnífico destino gastronómico, pues allí se puede degustar el mejor bibimbap de Corea, un plato tradicional a base de arroz, verduras diversas, carne de pollo o ternera, tofu, huevo y pasta de chile, entre otros muchos ingredientes. Por otro lado, al ser la entrada gratuita a la mayoría de los monumentos coreanos, es muy difícil concretar cuáles son los más visitados. No obstante, el Museo Nacional de Corea siempre tiene una gran afluencia de visitantes. Seúl tiene los cinco palacios más interesantes del país. El de Gyeongbokgung es el palacio real más importante de la dinastía Joseon. Se encuentra en el centro de la ciudad. Su arquitectura y el estanque que lo rodea lo hacen verdaderamente hermoso. Changdeokgung es el único palacio Patrimonio Mundial de

la UNESCO y en él residieron los reyes de Joseon. Su jardín Huwon está considerado como el mejor y más importante ejemplo de los jardines tradicionales coreanos.

El palacio de Changgyeonggung fue la residencia privada de los reyes y testigo de multitud de acontecimientos familiares durante mucho tiempo.

Deoksugung es un palacio que combina la tradición y la modernidad de manera elegante que tuvo mucha importancia en la época de la dinastía Joseon y del Gran Imperio de Corea.

Por último, el palacio Gyeonghuigung está restaurado parcialmente, pero aun así es un espacio muy tranquilo y relajante. La visita se puede completar con el museo de Historia de Seúl que está en las inmediaciones.



P.- ¿Qué papel juega la gastronomía coreana como activo turístico y cuáles son sus señas de identidad?

R.- Recientemente hemos observado un importante aumento del interés por experimentar la cultura coreana, lo que se ha notado en el crecimiento del consumo de nuestra comida. Cuando en alguna serie coreana aparece algún plato tradicional, los visitantes cuando llegan a nuestro país manifiestan un gran deseo de probarlo y de ir a los lugares en los que son típicos. A través de las redes sociales hemos notado mucho el interés por nuestra gastronomía. Según una encuesta realizada por un periódico coreano sobre cuáles son las preferencias culinarias entre los turistas que nos visitan, resultado que el plato preferido es el estofado de patatas. Se trata de un guiso muy tradicional que, al

ser muy difícil de degustar fuera de Corea, cuando llegan allí es lo primero que quieren probar y este especial interés lo hemos notado a partir del estreno de una serie en una plataforma de televisión. En cuanto a los ingredientes básicos de nuestra gastronomía destaca el kimchi, col fermentada. Al igual que ocurre en Europa con el queso que es muy frecuente en la mesa, en Corea el kimchi nunca falta en cualquiera de sus múltiples formas de elaboración. También tenemos los panchan, pequeños platos elaborados con diferentes verduras a modo de acompañamiento de las comidas principales, pero esenciales por su aporte en nutrientes. Otros platos que siempre están presentes son el arroz y la sopa, pues para los coreanos la gastronomía es una manera de compartir y siempre hay una serie

de platos que se comparten entre todos los comensales.

P.- ¿De qué manera afronta Corea el desarrollo turístico sostenible, incluyendo el de naturaleza?

R.- En los últimos años Corea está desarrollando su estrategia hacia un turismo de calidad frente a la cantidad valorizando la experiencia única y responsable, integrando la tecnología, la ecología y la participación de las comunidades locales para un desarrollo sostenible a largo plazo. El desarrollo turístico sostenible se afronta mediante un enfoque integral que combina inversión en infraestructura verde, promoción del ecoturismo y buscando un equilibrio entre modernidad, preservación ambiental y beneficio social.
<https://spanish.visitkorea.or.kr/>



South Korea has experienced surprising growth in visitor numbers of close to 50%, surpassing its neighbours Vietnam and Japan, and is now approaching pre pandemic levels.

With figures exceeding sixteen million international tourists, the outlook is positive thanks to the widespread phenomenon of Hallyu or 'the Korean wave', its commitment to quality tourism, improvements in air connectivity with Europe and its firm commitment to sustainability and the environment.

Q.- What are the pillars on which Korea is based as a cultural tourist destination?

A.- Let's say there are three strong points. Firstly, it is true that many European tourists travelled to Korea for its cultural heritage, as the country has seventeen UNESCO World Heritage Sites, mainly related to monumental heritage and the Buddhist religion. After the pandemic and with the spread of Korean films and series, interest

in learning about and experiencing Korean lifestyles has grown, especially among younger generations.

The Korea Tourism Organisation is sponsoring three highly representative festivals. One of them is the Hwaseong Fortress Cultural Festival, a historical festival held in Suwon to celebrate Suwon Citizens' Day. Hwaseong Fortress, a UNESCO World Heritage Site, is a popular tourist destination offering various activities and performances such as parades, official ceremonies, and traditional theatre. The Ice Fish Festival takes place on the banks of the Hwacheoncheon Stream in Hwacheon-gun. This celebration takes place in a clean and pure area where otters and sanchoneo fish live, a special type of salmonid that lives in low temperatures. The event consists of several fun activities, including fishing through forty-centimetre-thick ice, catching fish with your hands, etc. Anyone who wishes to experience something new and consume the catch is welcome to participate.

The Incheon Pentaport Rock Festival, the gateway to Korea due to its proximity to the international airport, attracts more than 100,000 visitors each year with performances and musical presentations by Korean and foreign rock bands. In addition, during the festival, a number of secondary activities take place in nearby towns. It is currently recognised as an important international rock event that is steadily gaining popularity. This is just a sample of the variety of tourists who visit our country.

Q.- Tell me about the main tourist destinations in Korea.

A.- Speaking of cities, the most visited is Seoul, but there are others nearby, such as Suwon, which I mentioned earlier. Q.- Speaking of cities, the most visited is Seoul, but there are others nearby, such as Suwon, which I mentioned earlier; the modern city of Incheon, the third largest in the country, has an interesting cultural and gastronomic offering; and Jeju Island, located south of the Korean peninsula, is a destination highly valued by nature tourism enthusiasts for its environmental values. Busan, Korea's second largest city and home to the International Film Festival held every September, is a cosmopolitan city and an important health destination linked to its spas, but it is also highly valued for its magnificent beaches. In addition, it has many other attractions such as Beomeosa Temple on Mount Geumjeongsan and Haedong Yonggungsa Temple located by the sea. The natural environments of Camellia Island, at the end of Haeundae Beach, and Taejongdae Park, in addition to their ecological value, are magnificent places to contemplate the coast of Busan. The city is also renowned for its markets. Jagalchi Market only sells fish, while Gukje Market sells all kinds of items. Seomyeon Market, the liveliest night market of them all, is the perfect place to enjoy Korean cuisine at its street stalls.





The city of Gyeongju is famous, among other things, for having been the capital of the Silla kingdom for nearly a thousand years. Thanks to its legacy, today it is a cultural and heritage destination of the highest order.

The city of Jeonju is a magnificent gastronomic destination, where you can taste the best bibimbap in Korea, a traditional dish made with rice, various vegetables, chicken or beef, tofu, egg and chilli paste, among many other ingredients.

On the other hand, as admission to most Korean monuments is free, it is very difficult to determine which ones are the most visited. Nevertheless, the National Museum of Korea always has a large number of visitors. Seoul has the five most interesting palaces in the country. Gyeongbokgung is the most important royal palace of the Joseon dynasty. It is located in the centre of the city. Its architecture and the pond surrounding it make it truly beautiful.

Changdeokgung is the only UNESCO World Heritage palace and was the residence of the Joseon kings. His Huwon garden is considered the finest and most important example of traditional Korean gardens.

Changgyeonggung Palace was the private residence of the kings and witnessed many family events over a long period of time.

Deoksugung is a palace that elegantly combines tradition and modernity, which was very important during the Joseon Dynasty and the Great Korean Empire.

Finally, Gyeonghuigung Palace has been partially restored, but it is still a very peaceful and relaxing place. The visit can be rounded off with a trip to the nearby Seoul History Museum.

Q.- What role does Korean cuisine play as a tourist attraction, and what are its distinguishing features?

A.- We have recently observed a significant increase in interest in experiencing Korean culture, which has been reflected in the growth in consumption

of our food. When a traditional dish appears in a Korean television series, visitors to our country express a great desire to try it and to visit the places where it is typically served.

Through social media, we have noticed a great deal of interest in our cuisine. According to a survey conducted by a Korean newspaper on the culinary preferences of tourists who visit us, it turns out that the favourite dish is potato stew.

It is a very traditional stew that, being very difficult to find outside Korea, is the first thing people want to try when they arrive there. We have noticed this special interest since the premiere of a series on a television platform.

As for the basic ingredients of our cuisine, kimchi, fermented cabbage, stands out. Just as cheese is a common feature on European tables, kimchi is always present in Korea in any of its many forms.

We also have panchan, small dishes made with different vegetables to accompany the main meals, but essential for their nutritional value.

Other dishes that are always present are rice and soup, as for Koreans, gastronomy is a way of sharing, and there are always a number of dishes that are shared among all the diners.

Q. How is Korea addressing sustainable tourism development, including nature tourism?

A.- In recent years, Korea has been developing its strategy towards quality tourism rather than quantity, valuing unique and responsible experiences, integrating technology, ecology and the participation of local communities for long-term sustainable development.

Sustainable tourism development is approached through a comprehensive strategy that combines investment in green infrastructure, promotion of ecotourism, and seeking a balance between modernity, environmental preservation, and social benefit.

<https://english.visitkorea.or.kr/>

HAKUNA OIL FULL SPECTRUM

ESE EMPUJONCITO QUE NECESITAS THAT LITTLE PUSH YOU NEED

Las tensiones en el trabajo, llevar los niños al colegio, las facturas, volver con prisas para llenar la nevera después de una dura jornada; en definitiva esa lucha constante contra el estrés diario que nos hace caer rendidos al llegar a casa ya tiene remedio con hakunaOil Full Spectrum de ProfesorCBD.

Stress at work, taking the children to school, bills, rushing home to fill the fridge after a hard day's work; in short, that constant battle against daily stress that leaves us exhausted when we get home now has a remedy with hakunaOil Full Spectrum from ProfesorCBD.

Texto | Text: Redación Go Travel
Fotografía | Photography: Profesor CBD





Creado con diferentes intensidades que se adaptan a cada persona y momento del día, desde ProfesorCBD definen a hakunaOil Full Spectrum como “ese empujoncito que necesitas” y que te permitirá encontrar el equilibrio en tu día a día sin complicaciones. Nacido para acompañarnos en lo cotidiano, no pretende cambiar nuestra vida, sólo darnos la ayuda que necesitamos para afrontar la rutina con más equilibrio y confianza.

Elaborados con ingredientes naturales y con ausencia total de materiales pesados, estos aceites son fieles al compromiso de transparencia de ProfesorCBD. Un código QR en cada envase da acceso directo a las analíticas independientes del producto, siendo esta una manera sencilla de ofrecer confianza en un sector emergente y de facilitar al consumidor toda la información necesaria.

“ELABORADOS
CON
INGREDIENTES
NATURALES
Y CON
AUSENCIA TOTAL
DE
MATERIALES
PESADOS”

¿Qué es el aceite CBD? ¿Cómo puede hacer nuestra vida mejor?

Este aceite de CBD es la forma oleosa del cannabidiol, un ingrediente proveniente de la planta de cannabis. Estamos ante el hijo bueno de la familia que nada tiene que ver con su hermano rebelde, el THC.

De entre las más de cien sustancias que componen la planta de Cannabis Sativa, el CBD es el segundo en abundancia y no provoca ningún tipo de efecto psicoactivo. Así mismo, tampoco tiene efectos secundarios, siempre y cuando se utilice en dosis adecuadas. El aceite de ProfesorCBD de alta calidad proviene en su totalidad del cáñamo industrial, una variedad de Cannabis Sativa completamente legal en España.

El formato en aceite está recomendado para aquellas personas que disfrutan con texturas suaves o untuosas, siendo esta la mejor manera de utilizarlo, ni cápsulas ni gominolas.

Por otro lado, su delicioso aroma a madera y tonalidades doradas son una invitación a emprender un viaje organoléptico que nos acerca a las notas más placenteras de la naturaleza y del CBD.

Una excelente forma –y natural– de mejorar nuestra calidad de vida que, lamentablemente, no es apto para mujeres embarazadas.

La gama de aceites de CBD

Varias son las posibilidades que ProfesorCBD pone a nuestro alcance para conseguir el producto que más se ajuste a nuestros gustos o necesidades.

Aceite CBD Premium hakunaOil al 30% Full Spectrum con base de MTC es el más potente de su catálogo. Elaborado con Caprylic/Capric Triglyceride, CBD, aceites de cáñamo y oliva y tocoferol (vitamina E).

Aceite CBD Premium hakunaOil al 15% Full Spectrum. Con una potencia media/alta se le conoce como las “gotas que descolman el vaso” y está elaborado con los mismos ingredientes que el anterior.

El **Aceite CBD 10% Premium con GABA hakunaOil Buenas NochesZzz** ha sido galardonado con el Premio Nacional de Innovación, Investigación y Ciencia Issac Peral. Además, su formulación ha sido reconocida por la Asociación Europea de Economía y Competitividad por su importante papel a favor del bienestar de la sociedad. Está elaborado con aceite de semilla de cannabis sativa, Caprylic/Capric Triglyceride, aceite de oliva, GABA, extracto de cannabis sativa y CBD.

“HAKUNAOIL FULL
SPECTRUM, EL
“EMPUJONCITO QUE
NECESITAS” PARA
ENCONTRAR EL EQUILIBRIO
EN TU ~DÍA A ~DÍA”



“EL DELICIOSO AROMA A MADERA Y LAS TONALIDADES DORADAS INVITAN A EMPRENDER UN VIAJE ORGANOLÉPTICO QUE NOS ACERCA A LAS NOTAS MÁS PLACENTERAS DE LA NATURALEZA Y DEL CBD”

Aceite CBD 5% Premium con GABA hakunaOil Buenas NocheZzz es el ideal si te estas iniciando en los aceites CBD, pues con una dosis discreta puedes ver cómo responde tu cuerpo. Además es una de las opciones más económicas y elaborado con aceite de semilla de cannabis sativa, Caprylic/Capric Triglyceride, aceite de oliva, GABA, extracto de cannabis sativa y CBD.

El **Aceite CBD Premium hakunaOil al 10% Full Spectrum con base MCT** es la opción preferida por la mayoría de sus clientes, producido con Caprylic/Capric Triglyceride, CBD, aceites de cáñamo y oliva y tocoferol (vitamina E).

Si te sientes más cómodo con un aceite totalmente libre de THC, el **Aceite CBD Premium hakunaOil al 10% Aislado, Aroma a Menta con base MCT** es el más demandado por los deportistas. Entre sus ingredientes encontramos una base de aceite MCT, CBD y aroma a menta.



Todos ellos son aceites de CBD vegano, sin lactosa, gluten ni conservantes y elaborados con producción respetuosa y con Certificado Europeo de Agricultura Ecológica. Sus ingredientes son de origen sostenible y sus envases ecológicos.

También nuestras mascotas pueden verse beneficiados con estos aceites. El **Aceite de CBD 5% (500mg) para mascotas sin THC-NalaTales** es ideal para perros y gatos, así como para caballos u otros vertebrados. Elaborado con base MCT, cannabidiol aislado al 99,9% y aceite de salmón, proviene de cultivo ecológico y orgánico certificado de cáñamo industrial por la Unión Europea, contando con análisis certificados españoles.

Nacidos de la necesidad

ProfesorCBD nació de la necesidad y del amor que un hijo siente por su madre. Cuando la suya le pidió ayuda, Borja Iribarne inició la búsqueda de una sustancia natural que la ayudase. Siete años después empezó a vender al mundo productos de CBD asequibles y de alta calidad.

Lo que empezó siendo un comercio digital de aceites de CBD, en julio de 2019 había crecido lo suficiente para incorporar e-liquids (líquidos de vapeo) y flores, estas últimas bajo la marca La Cordobesa. La gran variedad de formatos consolida a la empresa como el minorista digital más completo del mercado, según la prensa nacional.

En diciembre de 2020, hakunaOil, la marca propia de aceites de CBD de ProfesorCBD incorpora una línea cosmética y otra deportiva para explorar los beneficios del CBD en la piel, comenzando el siguiente año con la expansión por Europa y vender sus productos en Italia, Alemania, Francia, Reino Unido y Portugal.

Los reconocimientos comienzan a llegar en julio de 2022 con la concesión del Premio Nacional Issac Peral de Innovación, Investigación y Ciencia por la formulación de los aceites kahunaOil Buenas NocheZzz. A día de hoy continúan trabajando sin descanso

para seguir sorprendiéndonos siempre con sus valores por bandera: Empatía, tratando a sus clientes como les gustaría ser tratados y convirtiendo la atención al cliente y la divulgación en los dos pilares del negocio; Transparencia, publicando las analíticas de cada producto de manera accesible en el packaging, siendo el primer comercio digital en hacerlo; Calidad, probando todo lo que venden y descartando todo aquello que no funciona; y por último, Diversión: mejor hacernos pasar un rato divertido que ser insistentes hasta límites insoportables.

<https://profesorcbd.com/>



“LÍQUIDOS DE VAPEO Y FLORES BAJO LA MARCA LA CORDOBESA COMPLETAN EL CATÁLOGO DE PROFESOR CBD”

Created with different intensities to suit each person and time of day, ProfesorCBD defines hakunaOil Full Spectrum as 'that little push you need' to help you find balance in your daily life without complications. Designed to accompany us in our daily lives, it does not aim to change our lives, but simply to give us the help we need to face our routine with greater balance and confidence.

Made with natural ingredients and completely free of heavy materials, these oils are faithful to ProfesorCBD's commitment to transparency. A QR code on each package provides direct access to independent product analyses, which is a simple way to build trust in an emerging sector and provide consumers with all the necessary information.

What is CBD oil? How can it improve our lives?

This CBD oil is the oily form of cannabidiol, an ingredient derived from the cannabis plant. We are looking at the good son of the family who has nothing to do with his rebellious brother, THC.

Of the more than one hundred substances that make up the Cannabis Sativa plant, CBD is the second most abundant and does not cause any psychoactive effects. Likewise, it has no side effects, provided

“CREATED WITH DIFFERENT INTENSITIES THAT ADAPT TO EACH PERSON AND MOMENT OF THE DAY, IT IS NOT DESIGNED TO CHANGE OUR LIVES, BUT RATHER TO ACCOMPANY US IN OUR DAILY ROUTINES”



it is used in appropriate doses. ProfesorCBD's high-quality oil comes entirely from industrial hemp, a variety of Cannabis Sativa that is completely legal in Spain.

The oil format is recommended for those who enjoy smooth or creamy textures, as this is the best way to use it, rather than capsules or gummies.

On the other hand, its delicious woody aroma and golden hues invite you to embark on an organoleptic journey that brings you closer to the most pleasant notes of nature and CBD.

An excellent and natural way to improve our quality of life, which, unfortunately, is not suitable for pregnant women.

The range of CBD oils

ProfesorCBD offers us several possibilities to find the product that best suits our tastes or needs.

HakunaOil Premium CBD Oil 30% Full Spectrum with MTC base is the most potent in their catalogue. Made with caprylic/capric triglyceride, CBD, hemp and olive oils, and tocopherol (vitamin E).

HakunaOil Premium CBD Oil, 15% Full Spectrum. With medium/high potency, it is known as the 'last straw' and is made with the same ingredients as the previous one.

The **Premium 10% CBD Oil with GABA hakunaOil Buenas NochesZzz** has been awarded the Issac Peral National Prize for Innovation, Research and Science. Furthermore, its formulation has been recognised by the European Association of Economics and Competitiveness for its important role in promoting the well-being of society. It is made with cannabis sativa seed oil, caprylic/capric triglyceride, olive oil, GABA, cannabis sativa extract, and CBD.

Premium 5% CBD Oil with GABA hakunaOil Buenas NocheZzz is ideal if you are new to CBD oils, as you can see how your body responds with a discreet dose. It is also one of the most economical options and is made with cannabis sativa seed oil, caprylic/capric triglyceride, olive oil, GABA, cannabis sativa extract, and CBD.

HakunaOil 10% Full Spectrum Premium CBD Oil with MCT base is the preferred choice for most of its customers, produced with caprylic/capric triglyceride, CBD, hemp and olive oils, and tocopherol (vitamin E).

If you feel more comfortable with an oil that is completely THC-free, **hakunaOil Premium CBD Oil 10% Isolate, Mint Flavour with MCT base** is the most popular choice among athletes. Its ingredients include an MCT oil base, CBD, and mint flavouring.

“THIS CBD OIL IS THE OILY FORM OF CANNABIDIOL, AN INGREDIENT DERIVED FROM THE CANNABIS PLANT. WE ARE LOOKING AT THE GOOD SON OF THE FAMILY WHO HAS NOTHING TO DO WITH HIS REBELLIOUS BROTHER, THC”



All of them are vegan CBD oils, free from lactose, gluten and preservatives, and produced using environmentally friendly methods and certified by the European Organic Farming Standard. Its ingredients are sustainably sourced and its packaging is environmentally friendly. Our pets can also benefit from these oils. **CBD Oil 5% (500mg) for pets without THC–NalaTales** is ideal for dogs and cats, as well as horses and other vertebrates. Made with MCT base, 99.9% isolated cannabidiol and salmon oil, it comes from industrial hemp that is certified organic and ecologically grown by the European Union, with certified Spanish analyses.

Born out of necessity

ProfesorCBD was born out of necessity and the love a son feels for his mother. When his wife asked for his help, Borja Iribarne began searching for a natural substance that would help her. Seven years later, he began selling affordable, high-quality CBD products to the world.



What began as an online CBD oil business had grown enough by July 2019 to incorporate e-liquids (vaping liquids) and flowers, the latter under the La Cordobesa brand. The wealth of formats consolidates the company as the most comprehensive digital retailer on the market, according to the national press.

In December 2020, hakunaOil, ProfesorCBD's own brand of CBD oils, added a cosmetics line and a sports line to explore the benefits of CBD on the skin, beginning the following year with expansion into Europe and selling its products in Italy, Germany, France, the United Kingdom, and Portugal.

The accolades began to arrive in July 2022 with the awarding of the Issac

Peral National Prize for Innovation, Research and Science for the formulation of kahunaOil Buenas Nochezzz oils.

Today, they continue to work tirelessly to surprise us with their core values: Empathy, treating customers as they would like to be treated and making customer service and outreach the two pillars of the business; Transparency, publishing the analysis of each product in an accessible manner on the packaging, being the first digital retailer to do so; Quality, testing everything they sell and discarding anything that does not work; and finally, fun: it's better to have a good time than to be insistent to the point of unbearable.

<https://profesorcbd.com/en>

“THE ACCOLADES
BEGAN TO ARRIVE
IN JULY 2022
WITH THE
AWARDING OF THE
ISSAC PERAL
NATIONAL PRIZE
FOR INNOVATION,
RESEARCH AND
SCIENCE FOR
THE FORMULATION
OF KAHUNAOIL
BUENAS NOCHEZZZ
OILS”

AIR CANADA

CONECTANDO CONTINENTES CONNECTING CONTINENTS

Air Canada, la aerolínea oficial de Canadá y la más grande del país de la hoja de arce, es el principal proveedor de servicios regulares de pasajeros en los mercados nacionales, transfronterizos (Canadá – Estados Unidos) e internacionales, con origen y destino en el país. Además, es miembro fundador de Star Alliance, la red de aerolíneas más completa del mundo.

Air Canada, Canada's official airline and the largest in the maple leaf country, is the leading provider of scheduled passenger services in domestic, cross-border (Canada-United States) and international markets, originating and terminating in the country. In addition, it is a founding member of Star Alliance, the world's most comprehensive airline network.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: Air Canada | Michael Graydon |
Adrien Williams | Dermont Cleary





Con la central en Montreal, su predecesora fue Trans-Canada Air Lines (TCA) que realizó su vuelo inaugural el 1 de septiembre de 1937. Con una duración de cincuenta minutos y operado por un Lockheed L-104, realizó el viaje entre Vancouver y Seattle transportando dos pasajeros y correo postal.

La excelencia que ofrece en tierra y a bordo ha sido reconocida con el premio Mejor Aerolínea de América del Norte en los Skytrax World Airline Awards 2025, tras las encuestas de satisfacción de cliente realizadas aproximadamente a veintidós millones de viajeros de todo el mundo. En los premios entregados en el Salón Aeronáutico de París fue reconocida también como mejor Servicio de Comidas en Salas VIP de Clase Ejecutiva Líder del Mundo para la Signature de Air Canada en Toronto. Así mismo, recibió una calificación de cinco estrellas en la categoría de Aerolínea Internacional de la Asociación de Experiencia de Pasajeros de Aerolíneas (APEX) en 2025 y la certificación Nivel Oro 2024 de Excellence Canada en Salud Mental en el Trabajo.

“MEJOR
AEROLÍNEA
DE AMÉRICA
DEL NORTE
EN LOS
SKYTRAX
WORLD
AIRLINE
AWARDS
2025”

Entre las mejoras recientes de la compañía están el lanzamiento de wifi rápido y gratuito para los miembros de Aeroplan en los vuelos en Norteamérica, así como hacia y desde destinos soleados de México y el Caribe. A partir de 2026 este servicio gratuito se extenderá a los vuelos internacionales y hasta entonces, los miembros de Aeroplan podrán seguir enviando mensajes de texto gratis a bordo de estos vuelos. Con el patrocinio de Bell, este nuevo servicio permitirá a los miembros de Aeroplan disfrutar de la transmisión de video y juegos en sus dispositivos personales, lo que posiciona a Air Canada como líder en conectividad.

Otras mejoras que ofrece la aerolínea son refrigerios y bebidas de cortesía a bordo, contenido ampliado para su galardonado sistema de entretenimiento a bordo, la apertura de nuevas salas VIP y la renovación de las existentes, la optimización de los procesos aeroportuarios, un galardonado programa de viajero frecuente y opciones de conexión intermodal con un solo billete.

Destinos de Air Canada

Con la mayor cantidad de asientos y de frecuencia de vuelos de todas las aerolíneas canadienses, Air Canada continúa expandiendo su red con el anuncio de nuevas rutas y la reanudación de servicios.

España y el país norteamericano están conectados con vuelos que parten desde los aeropuertos de Madrid y Barcelona. Madrid está unida con Montreal con cuatro vuelos semanales en verano y tres en invierno y con la ciudad de Toronto con cinco. Por otro lado desde la Ciudad Condal parten un total de cinco vuelos semanales con destino a Montreal y otros cinco a Toronto. A lo largo del próximo año empezará a operar una nueva ruta desde el aeropuerto de Palma de Mallorca que unirá esta ciudad con Quebec con uno de los nuevos aviones A321 XLR a través de cuatro vuelos semanales entre los meses de junio y octubre.

La excelente conectividad de Air Canada permite disfrutar en invierno de destinos soleados de México como Cancún o Tulum, del Caribe

“VOLAR CON
AIR
CANADA
PERMITE
DISFRUTAR
EN
INVIERNO
DE
DESTINOS
SOLEADOS”

entre los que se encuentran Punta Cana, Montego Bay, Kingston, isla de Providenciales (Islas Turcas y Caicos, territorio británico de ultramar), Nassau o San Juan. También sudamericanos como Santiago de Chile, Bogotá o Lima con una única escala en Montreal.

Por otro lado, desde el aeropuerto de Toronto parten vuelos con destino a Praga, Río de Janeiro, Cartagena, Pointe-à-Pitre, Guadalajara, Nanaimo, Jacksonville y Puerto España (Trinidad y Tobago); desde el de Montreal a Nápoles, Oporto, Santiago, Cartagena, Guatemala, Edimburgo, Bermudas y Cincinnati; del de Vancouver a Manila, Pekín, Nashville, Tampa Bay, Raleigh y Huatulco (México); de Ottawa a Londres (Reino Unido), Nassau y Montego Bay; también a estos dos últimos destinos desde el de Halifax y a Port-de-France desde el de Quebec.

La red nacional de Air Canada conecta las diferentes regiones del país con vuelos desde cincuenta aeropuertos, con un promedio de más de quinientos veintiocho vuelos por día. Air Canada es la aerolínea extranjera con más vuelos a



Estados Unidos con un total de trescientos ochenta y nueve diarios, prestando servicio a más de cincuenta aeropuertos estadounidenses. Mientras que la red internacional abarca cinco continentes prestando servicio a noventa aeropuertos desde sus centros de operaciones de Toronto, Montreal y Vancouver, así como desde Calgary, Halifax y Ottawa, para un promedio de más de ciento setenta vuelos diarios. En 2023 Air France lanzó la red intermodal, opciones de reserva que permite a sus clientes realizar conexiones intermodales en aeropuertos de ocho países. De esta manera los usuarios de Air Canada podrán hacer uso de los servicios ferroviarios en Francia, Alemania, Suiza, Austria, España, Corea del Sur y Gran Bretaña, así como el principal servicio de autobuses del Reino Unido: National Express. Este año Air Canada anunció la ampliación de su acuerdo operativo multicódigo con Lufthansa, que incluye el servicio Lufthansa Express Rail en el Aeropuerto de Fráncfort, operado por Deutsche Bahn. Gracias a esta alianza con el Grupo Lufthansa y a sus nuevas colaboraciones con AccesRail y WorldTicket, sus usuarios pueden beneficiarse de un proceso de reserva simplificado para crear itinerarios de viaje sin complicaciones que les permitan combinar sus vuelos con viajes en tren o autobús.

Ofertas Premium de Air Canada
Con el nombre de **Air Canada Signature Service**, la aerolínea canadiense ofrece un servicio premium que incluye asientos totalmente reclinables, acceso al servicio de conserjería de muchos aeropuertos, check-in rápido y control de seguridad allí donde esté disponible, acceso a salas VIP, manejo prioritario de equipaje y embarque preferencial. La **Suite Signature de Air Canada** ofrece una experiencia culinaria de renombre estableciendo un nuevo estándar para viajes premium con salida desde Toronto y Vancouver. Situadas en la Terminal 1 del Aeropuerto Pearson de Toronto y el Aeropuerto Internacional de Vancouver, las Suites Signature están reservadas para clientes selectos del Servicio Signature que viajan en vuelos internacionales. Los **salones Maple Leaf** ofrecen una cómoda experiencia previa al vuelo, ya sea para relajarse o para trabajar, con una variada propuesta de comidas y servicios de cortesía. En los aeropuertos Toronto Pearson y Montreal-Trudeau los **cafés de Air Canada** cuentan con una selección de cervezas artesanales canadienses, vinos y bocadillos calientes, además de comida de inspiración local, bebidas y cafés especiales para llevar o disfrutar allí mismo, en un ambiente relajado estilo cafetería.

“ASIENTOS RECLINABLES,
ACCESO A SALAS VIP O
EMBARQUE PREFERENCIAL,
ALGUNAS DE LAS OPCIONES
DE AIR CANADA
SIGNATURE SERVICE”

“LOS MENÚS
INCORPORAN SABORES
CULTURALES E
INGREDIENTES
LOCALES”

En el Aeropuerto Billy Bishop de Toronto, en la terminal de salidas nacionales, el **Air Canada | Aspire Café** es una moderna sala VIP con ciento treinta y tres asientos. Espacios de trabajo tranquilos, una sala de reuniones privada, comida y bebidas premium son algunos de los servicios gratuitos que ofrece esta sala VIP de más de trescientos noventa metros cuadrados. El **Servicio de Conserjería de Air Canada** está disponible en cuarenta y cinco aeropuertos de todo el mundo para los miembros de Aeroplan Super Elite –el programa de fidelización de Air Canada– y, el mismo día, en el aeropuerto para los clientes del Servicio Signature. La **cabina Premium Economy** ofrece servicios y confort superiores en todos los aviones de fuselaje ancho como son el 787 Dreamliner, el 777-300ER y el 777-200LR de Boeing, y el A330-300 de Airbus. En cabina se ofrecen asientos preferenciales para quienes deseen disponer de mayor espacio entre asientos (hasta diez centímetros más) o embarcar y desembarcar del avión más rápidamente.

Experiencia en gastronomía y vinos

Reconocidos chefs canadienses y un sumiller colaboran con la compañía para diseñar y mejorar su programa de comidas y bebidas a bordo, elaborando menús en los que incorporan sabores culturales e ingredientes locales, recomendando los vinos que mejor maridan con cada delicia gastronómica. El **chef David Hawksworth** crea platos exclusivos con un toque canadiense, ofrecidos exclusivamente a bordo de los vuelos internacionales de Air Canada en Air Canada Signature Class (excepto a India y Japón) y en Air Canada Signature Suites. El **chef Jérôme Ferrer** aporta su singular estilo culinario a la Clase Signature de Air Canada en los vuelos norteamericanos. También aporta su toque personal a las comidas servidas en Premium Economy y Economy Class en vuelos internacionales con salida desde Canadá. El **chef Vikram Vij** crea platos indios contemporáneos que se sirven en todas las cabinas de los vuelos a la India. El **chef Masaki Hashimoto** crea comidas de estilo japonés que se ofrecen en la clase Signature de Air Canada en vuelos hacia y desde Japón, incluidos platos tradicionales y maridaje con sake. La **sumiller Véronique Rivest** selecciona los vinos servidos a bordo, garantizando maridajes juiciosos, perfectos para disfrutar a gran altura.

<https://www.aircanada.com/home/es/es/aco/flights>



Headquartered in Montreal, its predecessor was Trans-Canada Air Lines (TCA), which made its maiden flight on 1 September 1937. With a duration of fifty minutes and operated by a Lockheed L-104, it made the journey between Vancouver and Seattle carrying two passengers and postal mail. The excellence it offers on the ground and on board has been recognised with the Best Airline in North America award at the Skytrax World Airline Awards 2025, following customer satisfaction surveys conducted among approximately twenty-two million travellers worldwide. At the awards ceremony held at the Paris Air Show, Air Canada's Signature in Toronto was also recognised as the World's Leading Business Class VIP Lounge Catering Service. It also

received a five-star rating in the International Airline category from the Airline Passenger Experience Association (APEX) in 2025 and the 2024 Gold Level certification from Excellence Canada in Mental Health in the Workplace. Among the company's recent improvements are the launch of fast, free Wi-Fi for Aeroplan members on flights within North America, as well as to and from sunny destinations in Mexico and the Caribbean. From 2026, this free service will be extended to international flights. Until then, Aeroplan members will continue to be able to send free text messages on board these flights. Sponsored by Bell, this new service will enable Aeroplan members to enjoy video streaming and gaming on their personal devices, positioning Air Canada as a leader in connectivity.

Other improvements offered by the airline include complimentary snacks and beverages on board, expanded content for its award-winning in-flight entertainment system, the opening of new VIP lounges and the renovation of existing ones, the optimisation of airport processes, an award-winning frequent flyer programme, and intermodal connection options with a single ticket.

Air Canada destinations

With the largest number of seats and flight frequency of any Canadian airline, Air Canada continues to expand its network with the announcement of new routes and the resumption of services. Spain and the United States are connected by flights departing from Madrid and Barcelona airports. Madrid is connected to Montreal with four flights per week in summer and three in winter, and to Toronto with five flights per week. On the other hand, a total of five weekly flights depart from Barcelona to

Montreal and another five to Toronto. Over the next year, a new route will begin operating from Palma de Mallorca Airport, connecting this city with Quebec City with one of the new A321 XLR aircraft, with four weekly flights between June and October. Air Canada's excellent connectivity allows you to enjoy sunny winter destinations in Mexico such as Cancún or Tulum and in the Caribbean, including Punta Cana, Montego Bay, Kingston, Providenciales Island (Turks and Caicos Islands, British Overseas Territory), Nassau and San Juan. You can also visit South American destinations such as Santiago de Chile, Bogotá and Lima with a single stopover in Montreal. On the other hand, flights depart from Toronto Airport to Prague, Rio de Janeiro, Cartagena, Pointe-à-Pitre, Guadalajara, Nanaimo, Jacksonville and Port of Spain (Trinidad and Tobago); Montreal Airport has flights to Naples, Porto, Santiago, Cartagena, Guatemala, Edinburgh, Bermuda, and Cincinnati; Vancouver Airport has flights to Manila, Beijing, Nashville, Tampa Bay, Raleigh, and Huatulco (Mexico); Ottawa Airport has flights to London (United Kingdom), Nassau, and Montego Bay; also to these last two destinations from Halifax and to Port-de-France from Quebec. Air Canada's domestic network connects different regions of the country with flights from fifty airports, averaging over five hundred and twenty-eight flights per day. Air Canada is the foreign airline with the most flights to the United States, with a total of 389 daily flights serving more than 50 US airports. The international network spans five continents, serving ninety airports from its hubs in Toronto, Montreal, and Vancouver, as well as Calgary, Halifax, and Ottawa, with an average of over one hundred and seventy flights daily. In 2023, Air France launched its intermodal network, offering booking options that allow its customers to make intermodal





“AIR
CANADA IS A
FOUNDING
MEMBER OF
STAR
ALLIANCE,
THE WORLD'S
MOST
COMPREHENSIVE
AIRLINE
NETWORK”

connections at airports in eight countries. This will enable Air Canada passengers to use rail services in France, Germany, Switzerland, Austria, Spain, South Korea and Great Britain, as well as the UK's leading coach service: National Express.

This year, Air Canada announced the expansion of its multi-code operating agreement with Lufthansa, which includes the Lufthansa Express Rail service at Frankfurt Airport, operated by Deutsche Bahn. Thanks to this alliance with the Lufthansa Group and its new partnerships with AccesRail and WorldTicket, users can benefit from a simplified booking process to create hassle-free travel itineraries that allow them to combine their flights with train or coach journeys.

Air Canada Premium Offers

Under the name **Air Canada Signature Service**, the Canadian airline offers a premium service that includes fully reclining seats, access to concierge services at many airports, fast check-in and security screening where available, access to VIP lounges, priority baggage handling and preferential boarding.

Air Canada's Signature Suite offers a renowned culinary experience, setting a new standard for premium travel departing from Toronto and Vancouver. Located in Terminal 1 of Toronto Pearson Airport and Vancouver International Airport, Signature Suites are reserved for select Signature Service customers travelling on international flights.



The **Maple Leaf Lounges** offer a comfortable pre-flight experience, whether you want to relax or work, with a varied selection of meals and complimentary services.

At Toronto Pearson and Montreal-Trudeau airports, **Air Canada Cafés** offer a selection of Canadian craft beers, wines and hot snacks, as well as locally inspired food, beverages and specialty coffees to take away or enjoy on the spot in a relaxed café-style setting.

At Toronto's Billy Bishop Airport, in the domestic departures terminal, the **Air Canada | Aspire Café** is a modern VIP lounge with 133 seats. Quiet workspaces, a private meeting room, and premium food and beverages are just some of the complimentary services offered in this VIP lounge, which covers more than 390 square metres.

The **Air Canada Concierge Service** is available at forty-five airports worldwide for members of Aeroplan Super Elite—Air Canada's loyalty programme—and, on the same day, at the airport for Signature Service customers.

The **Premium Economy** cabin offers superior services and comfort on all wide-body aircraft, such as the Boeing 787 Dreamliner, 777-300ER and 777-200LR, and the Airbus A330-300. Preferential seats are available in the cabin for those who wish to have more space between seats (up to ten centimetres more) or to board and disembark the aircraft more quickly.

Experience in gastronomy and wines

Renowned Canadian chefs and a sommelier collaborate with the company to design and improve its onboard food and beverage programme, creating menus that incorporate cultural flavours and local ingredients, recommending the wines that best pair with each gastronomic delight.

Chef **David Hawksworth** creates exclusive dishes with a Canadian twist, offered exclusively on Air Canada international flights in Air Canada Signature Class (except to India and Japan) and in Air Canada Signature Suites.

Chef **Jérôme Ferrer** brings his unique culinary style to Air Canada's Signature Class on North American flights. He also adds his personal touch to meals served in Premium Economy and Economy Class on international flights departing from Canada.

Chef **Vikram Vij** creates contemporary Indian dishes that are served in all cabins on flights to India.

Chef **Masaki Hashimoto** creates Japanese-style meals served in Air Canada's Signature Class on flights to and from Japan, including traditional dishes and sake pairings.

Sommelier **Véronique Rivest** selects the wines served on board, ensuring judicious pairings that are perfect for enjoying at high altitude.

<https://www.aircanada.com/home/uk/en/aco/flights>



“AIR CANADA'S
SIGNATURE SUITE
OFFERS A RENOWNED
CULINARY EXPERIENCE,
SETTING A NEW STANDARD
FOR PREMIUM”

LEXUS RZ 550E F SPORT

UNA ODA DE EXCELENCIA AN ODE TO EXCELLENCE

Sentarse a los mandos de un Lexus siempre ha tenido un componente ritual, ese algo que hace de la conducción una experiencia única, pero con este modelo da un paso de gigante al combinar lujo, potencia, un carácter deportivo, precisión quirúrgica, elegancia y la máxima expresión del Omotenashi japonés.

Sitting behind the wheel of a Lexus has always had a ritualistic component, that something that makes driving a unique experience, but this model takes a giant leap forward by combining luxury, power, sportiness, surgical precision, elegance and the ultimate expression of Japanese Omotenashi.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: Jeroen Peeters





El elegante RZ 550e F SPORT es la novedad más espectacular de la gama 2026 de RZ. Con un claro enfoque hacia la deportividad, destaca frente a otros modelos de la gama RZ por sus impresionantes detalles estéticos exteriores que remarcan su perfil deportivo al tiempo que mejoran el rendimiento aerodinámico, la estabilidad y la refrigeración del vehículo.

Desde sus innovadoras llantas de 20" con diseño EV Aero, hasta el alerón trasero de doble ala, pasando por el ingenioso sistema de dirección Lexus Steer by Wire firmado por F SPORT y el innovador cambio manual interactivo Lexus Interactive Manual Drive, el nuevo RZ 550e F SPORT eleva el rendimiento deportivo y el espectacular estilo F SPORT de Lexus hasta los 408 CV/300 kW, más que suficientes para una aceleración de 0 a 100 km/h en tan sólo 4,4 segundos y más de 400 kilómetros de autonomía.

Su fluido y musculado diseño refleja a la perfección la filosofía Seamless E-Motion, combinando a la perfección con un interior minimalista y tecnológicamente avanzado

construido con materiales sostenibles para alcanzar un confort propio de acabados artesanales.

Con esta equilibrada propuesta, Lexus redefine el modelo de conducción eléctrica, marcando un punto de inflexión al incorporar por primera vez la dirección Steer-by-Wire, una innovadora solución que elimina cualquier conexión mecánica entre el volante y las ruedas con una desmultiplicación que varía en función de la velocidad, aportando una agilidad sobresaliente en ciudad y una estabilidad impecable en autopista. De esta función se ocupan ahora sensores que interpretan cada orden a una velocidad inimaginable y una capacidad de respuesta inmediata. El recorrido del nuevo volante tipo Jet cubre todo el radio de giro con media vuelta hacia cada lado con absoluto control.

El nuevo Lexus RZ 550e F SPORT brinda una experiencia estimulante y genuinamente deportiva que estará disponible a partir del mes de febrero de 2026 en los concesionarios de la marca.

Diseño exterior F Sport

El diseño exterior del nuevo acabado RZ 550e F SPORT no deja a nadie indiferente. Presenta elegantes y cuidados detalles estéticos exteriores que le hacen valedor del anagrama F SPORT que luce en sus aletas delanteras y que delatan el carácter de este nuevo modelo. No obstante, no sólo detalles estéticos es lo que aporta a la gama RZ el nuevo RZ 550e F SPORT, sino que cada elemento de su diseño exterior cumple un papel fundamental en materia de rendimiento aerodinámico, estabilidad y refrigeración del vehículo. Las tomas de aire integradas, situadas a ambos lados del paragolpes frontal, tienen como función principal canalizar el aire hacia las pinzas de freno para así favorecer su rendimiento y su óptima refrigeración.

Además, en la parte inferior del paragolpes frontal, se ha incorporado un elegante labio que canaliza el aire hacia los laterales del vehículo, mejorando notablemente la estabilidad y la respuesta de la dirección a altas velocidades.

El alerón trasero de doble ala situado en el borde superior del labio del portón le da un toque diferenciador a la estética del modelo y, a la vez, le dota de un aporte aerodinámico que mejora el comportamiento del eje trasero.



“SUS IMPRESIONANTES
DETALLES ESTÉTICOS
EXTERIORES
REMARCAN SU PERFIL
DEPORTIVO”

Por otro lado, el difusor trasero específicamente diseñado para este modelo incorpora unos apéndices aerodinámicos integrados en el paragolpes trasero que mejoran el aplomo y la eficiencia del vehículo.

El nuevo RZ 550e F SPORT monta unas exclusivas llantas de 20 pulgadas diseño F SPORT Aero, conformadas bajo una estructura de aleación ligera sobre la que se superpone un revestimiento de resina en forma de hélice de gran ligereza que favorece la aerodinámica del vehículo. Todo ello redunda en una mayor eficiencia, lo que a su vez ayuda a maximizar la eficiencia energética del vehículo.

Además, de serie, cuenta con unas impresionantes pinzas de freno firmadas por F SPORT en color azul, visibles a través de los radios, con el logotipo de Lexus contrastado en blanco.

Un interior Omotenashi

Acceder al habitáculo del nuevo RZ 550e F SPORT es una experiencia para los sentidos, donde deportividad, elegancia e innovación se dan la mano para abrazar a sus ocupantes y proporcionar sensaciones únicas.

El interior está tapizado en combinación de color negro y gris oscuro, con un diseño que evoca el carácter deportivo de este modelo unido a una potencia altamente silenciosa. La tapicería realizada en Ultrasuede™ y cuero sintético Black F SPORT, cuenta con costuras en contraste en color azul intenso, el color característico de F SPORT.

Los asientos delanteros en diseño F SPORT con el que cuenta el nuevo RZ, se han desarrollado usando una técnica de espuma integrada que da lugar a una unión más sólida entre la tapicería y el armazón del asiento, dando como resultado

una sujeción superior del cuerpo. De este modo, el usuario puede acomodarse de una forma más precisa en el asiento. La sujeción lateral está garantizada con el estilizado diseño de los refuerzos laterales, sobre los que discurre una elegante costura en color azul generando contraste. Y, finalmente, el confort deportivo del nuevo RZ 550e F SPORT se da la mano con detalles como la calefacción integrada y las micro perforaciones que favorecen la transpiración de los ocupantes.

Los paneles de puertas están grabados con patrones geométricos mediante láser, una solución identitaria más de la artesanía Takumi que desde siempre viene utilizando Lexus.

En orden de marcha, pese al carácter extremadamente deportivo de esta nueva joya nipona, el silencio es absoluto gracias a las diferentes capas acústicamente absorbentes. Por ello, la sensación es de viajar en completo silencio lo que, junto a la iluminación ambiental Dynamic Shadow que crea un efecto flotante sobre el salpicadero elevan la experiencia a niveles nunca vistos.

El acabado F SPORT incluye detalles adicionales de diseño como los umbrales de puerta realizados en acero inoxidable con el anagrama F SPORT, presente también en la parte inferior del nuevo volante tipo Jet.

Los pedales deportivos y el reposapiés en aluminio completan el ambiente interior, que cuenta en exclusiva con una moldura decorativa interior con patrones micro geométricos que le otorgan el toque deportivo definitivo.

El resultado es una conducción ágil, noble y predecible. Un coche que inspira confianza y demuestra que deportividad y confort pueden convivir en un SUV eléctrico de lujo.

<https://lexusauto.es/>



“ELEGANCIA E INNOVACIÓN
QUE HACEN QUE ENTRAR
EN SU INTERIOR SEA UNA
EXPERIENCIA PARA
LOS SENTIDOS”



The stylish RZ 550e F SPORT is the most spectacular new addition to the 2026 RZ range. With a clear focus on sportiness, it stands out from other models in the RZ range thanks to its impressive exterior styling details that emphasise its sporty profile while improving the vehicle's aerodynamic performance, stability and cooling.

From its innovative 20" EV Aero design wheels to the dual-wing rear spoiler, the ingenious Lexus Steer by Wire steering system by F SPORT and the innovative Lexus Interactive Manual Drive, the new RZ 550e F SPORT elevates Lexus' sporty performance and spectacular F SPORT styling to 408 hp/300 kW, more than enough for acceleration from 0 to 100 km/h in just 4.4 seconds and a range of over 400 kilometres.

Its fluid, muscular design perfectly reflects the Seamless E-Motion philosophy, blending seamlessly with a minimalist, technologically advanced interior constructed from sustainable materials to

achieve a level of comfort befitting handcrafted finishes.

With this balanced proposal, Lexus redefines the electric driving model, marking a turning point by incorporating Steer-by-Wire for the first time, an innovative solution that eliminates any mechanical connection between the steering wheel and the wheels with a gear ratio that varies depending on speed, providing outstanding agility in the city and impeccable stability on the motorway. This function is now handled by sensors that interpret each command at unimaginable speed and

“THE NEW
LEXUS RZ 550E
F SPORT DELIVERS
AN EXHILARATING
AND GENUINELY
SPORTY EXPERIENCE”

with immediate responsiveness. The new Jet-type steering wheel covers the entire turning radius with half a turn to each side, offering absolute control.

The new Lexus RZ 550e F SPORT offers an exhilarating and genuinely sporty experience that will be available from February 2026 at Lexus dealerships.

F Sport exterior design

The exterior design of the new RZ 550e F SPORT finish leaves no one indifferent. It features elegant and meticulous exterior aesthetic details



that justify the F SPORT logo displayed on its front wings, revealing the character of this new model. However, it is not just aesthetic details that the new RZ 550e F SPORT brings to the RZ range; every element of its exterior design plays a fundamental role in terms of aerodynamic performance, stability and vehicle cooling. The integrated air intakes, located on both sides of the front bumper, serve primarily to channel air towards the brake calipers, thereby enhancing their performance and ensuring optimal cooling. In addition, an elegant lip has been incorporated into the lower part of the front bumper, which channels air towards the sides of the vehicle, significantly improving stability and steering response at high speeds. The double-wing rear spoiler located on the upper edge of the tailgate lip gives the model's aesthetics a distinctive touch while also providing aerodynamic benefits that improve rear axle performance. Meanwhile, the rear diffuser specifically designed for this model incorporates aerodynamic appendages integrated into the rear bumper that improve the vehicle's poise and efficiency. The new RZ 550e F SPORT features exclusive 20-inch F SPORT Aero design wheels, made from a lightweight alloy structure

overlaid with a lightweight propeller-shaped resin coating that improves the vehicle's aerodynamics. All of this results in greater efficiency, which in turn helps to maximise the vehicle's energy efficiency. In addition, it comes standard with impressive blue F SPORT brake calipers, visible through the spokes, with the Lexus logo in contrasting white.

An Omotenashi interior

Entering the cabin of the new RZ 550e F SPORT is an experience for the senses, where sportiness, elegance and innovation come together to embrace its occupants and provide unique sensations. The interior is upholstered in a combination of black and dark grey, with a design that evokes the sporty character of this model combined with extremely quiet power. The upholstery, made from Ultrasuede™ and Black F SPORT synthetic leather, features contrasting stitching in a deep blue colour, characteristic of F SPORT. The front seats in the F SPORT design featured in the new RZ have been developed using an integrated foam technique that creates a more solid bond between the upholstery and the seat frame, resulting in superior body support. This allows the user

to adjust their position in the seat more precisely. Lateral support is guaranteed by the stylish design of the side reinforcements, which feature an elegant blue stitching that creates contrast. And finally, the sporty comfort of the new RZ 550e F SPORT is complemented by details such as integrated heating and micro-perforations that promote breathability for occupants. The door panels are engraved with geometric patterns using laser technology, another hallmark of Takumi craftsmanship that Lexus has always employed. When driving, despite the extremely sporty nature of this new Japanese gem, it is completely silent thanks to the different layers of sound-absorbing material. This creates the sensation of travelling in complete silence, which, together with the Dynamic Shadow ambient lighting that creates a floating effect on the dashboard, elevates the experience to unprecedented levels. The F SPORT finish includes additional design details such as stainless steel door sills with the F SPORT logo, which also appears on the lower part of the new Jet-style steering wheel. Sporty pedals and aluminium footrests complete the interior ambience, which features exclusive interior trim with micro-geometric patterns that give it the ultimate sporty touch. The result is agile, refined and predictable handling. A car that inspires confidence and proves that sportiness and comfort can coexist in a luxury electric SUV.

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



“THE
UPHOLSTERY
FEATURES
CONTRASTING
STITCHING IN
DEEP BLUE,
THE
SIGNATURE
COLOUR OF
F SPORT”



LEGEND GEAR



PART OF YOUR **RIDE**

Desde el 2014, la gama Legend Gear de SW-MOTECH ha tenido un gran nombre dentro del abanico de equipaje blando en el segmento de accesorios de moto. Después de diez años, merecía un cambio: La actualización de la línea Legend Gear tiene un aspecto más fresco y es más atemporal, funcional y duradero que nunca.

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

*«Nuestro destino de viaje
nunca es un lugar, sino una
nueva forma de ver las cosas»*

Henry Miller

EL
ARTE DE
IAJAR
EN MOTO

www.elartedeviajarenmoto.com

